T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Coğrafya Anabilim Dalı
Doktora Tezi

TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARETLERİ VE BUNLARIN TÜRKİYE EKONOMİSİNDE ETKİN KULLANIMLARI

GÜVEN ŞAHİN

2502150025

Tez Danışmanı:
Prof. Dr. Süheyla BALCI AKOVA

İSTANBUL, 2019

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

DOKTORA
TEZ ONAYI

ÖĞRENCİNİN;

Adı ve Soyadı	:	Güven ŞAHİN	**Numarası**	:	2502150025
Anabilim Dalı / Anasanat Dalı / Programı	:	Coğrafya	**Danışmanı**	:	Prof. Dr. Süheyla BALCI AKOVA
Tez Savunma Tarihi	:	04.03.2019	**Saati**	:	11:00
Tez Başlığı	:	"Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri ve Bunların Türkiye Ekonomisinde Etkin Kullanımları"			

TEZ SAVUNMA SINAVI, İÜ Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin **50. Maddesi** uyarınca yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **KABULÜNE** OYBİRLİĞİ / OYÇOKLUĞUYLA karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
1- Prof. Dr. Süheyla BALCI AKOVA		Kabul
2- Prof. Dr. Nuran TAŞLIGİL		Kabul
3- Prof. Dr. Özlem SERTKAYA DOĞAN		Kabul
4- Doç. Dr. Mehmet BAYARTAN		Kabul.
5- Doç. Dr. Erol KAPLUHAN		Kabul

YEDEK JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
1- Doç. Dr. Süheyla ÜÇIŞIK ERBİLEN		
2- Dr. Öğr. Üyesi Aylin YAMAN KOCADAĞLI		

Bu çalışma İstanbul Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından 25644 numaralı SDK-2017-25644 kodlu Doktora Projesi olarak desteklenmiş olup ilgili birime desteklerinden ötürü teşekkür ederiz.

ÖZ

TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARETLERİ VE BUNLARIN TÜRKİYE EKONOMİSİNDE ETKİN KULLANIMLARI

Güven ŞAHİN

Coğrafi İşaretler, bir ülkenin nadiren genelinde, çoğu zaman ise sınırlı bir alanında tabii ve beşeri coğrafya şartlarına bağlı olarak gelişmiş müstesna ürünlerdir. Bu açıdan söz konusu ürünler dünyada oldukça sınırlı bir alanda elde edilebilen nadide ürünler olması hasebiyle bunların türlü şekillerde korumaya alınması ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Coğrafi İşaret uygulaması da bu kapsamda birtakım hukuki yaptırımlar içeren, ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi koruma sistemidir. Nitekim bahis konusu ürünler nadirliği kadar kaliteli olmalarıyla da çok değerli ve buna bağlı olarak da sıkı koruma altına alınmayı gerektiren ürünlerdir. Söz konusu uygulamaya işlerlik kazandırıldığı taktirde ise bu kapsamdaki ürünler başta üreticisine olmak üzere ortaya kondukları ülke ekonomisine türlü açılardan yüksek gelir sağlamaktadırlar. Bu gelir doğrudan ürün satışına bağlı olarak gerçekleştiği gibi turizm faaliyetleri kapsamında dolaylı gelir şeklinde de gerçekleşebilir. Ayrıca bu kapsamdaki ürünlerin önemli bir kısmının yöre halklarının folklorundaki yeri nedeniyle manevi değerinin de olduğunu belirtmek gerekir. Bu açıdan Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin maddi ve de manevi değerlerinin olduğunun da belirtilmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret uygulaması esasında köklü bir geçmişi olmasına karşın Türkiye ve dünyanın pek çok ülkesinde özellikle 2000'lerle beraber çok ciddi ölçüde yaygınlık kazanabilmiştir. Türkiye'de ise fiilen 1996'da Sümer Halı A.Ş.'nin girişimleriyle halı ve kilimlerle başlayan ve 2018'in sonu itibariyle *Van Otlu Peyniri*'nin Coğrafi İşaret olmasına kadar geçen sürede toplam 394 tane Coğrafi İşaret tescili yapılmış ürün bulunmaktadır. Söz konusu ürünler içerisinde zanaat ürünleri, yemekler, tarım ürünleri ve istisnai çeşitli ürünler bulunmaktadır. Türkiye'de 20 yılı aşkın bir süredir fiilen uygulamada olan ve de özellikle son yıllarda adeta iller arası bir Coğrafi İşaret kapma yarışının yaşandığı, Türkiye'nin Coğrafi İşaretlerinin binleri aşmasına gayret edildiği süreç dikkat çekici bir boyut

kazanmıştır. Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili bu büyük ölçüde sağlıksız gelişim ve de uygulamadaki aksaklıklar bizi bu konuda araştırma yapmaya sevk etmiştir. Bu çalışmada da uygulamanın genel özellikleri, farklı ülkelerdeki işleyişi, Türkiye'deki mevcut ve olması gereken durum 5 yıllık bir çalışmanın sonunda ortaya konmuştur. Bu zaman zarfında 65 il, 228 ilçede ve toplam 304 lokasyonda saha çalışması yapılmış, 848 kişiyle anket çalışması gerçekleştirilmiş ve de 1.000'in üzerinde ürün yerinde incelenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre de Türkiye'nin Coğrafi İşaret uygulamasındaki mevcut durumu izah edilmiş ve yapılması gerekenler de belli başlı ürün grupları dahilinde ayrı ayrı ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Yerel Ürünler, Ulusal Ekonomi, Kırsal Kalkınma, Sürdürülebilirlik, Türkiye.

ABSTRACT

GEOGRAPHICAL INDICATIONS OF TURKEY AND THEIR EFFICIENT USE IN TURKISH ECONOMY

Güven ŞAHİN

Geographical Indications are exceptional products that are centered in a country, rarely all across, and often in a limited area depending on natural and human geographical conditions. In this respect, as these products are precious products that can be obtained in a very limited area in the world, the need to protect them in various ways has emerged. In this context, Geographical Indication implementation is a system of protection of the product, the manufacturer and the consumer, which includes certain law enforcement. As a matter of fact, the products in question are of high value as well as their rareness and correspondingly, these are the products that need to be put under protection. If the implementation in question is brought into force, the products in this scope provide high income to the economy of the country in which they are produced, especially to the producer. This income can also occur as an indirect sale under tourism activities as well as in the result of direct sales of the product. In addition, the fact that a significant portion of the products in this scope has sentimental value because of their place in the folklore of local people should be stated. In this respect, it should also be stated that the products in the scope of the Geographical Indication have material and nonmaterial values. Although the Geographical Indication implementation has a long-established history, it could gain a very serious extent in Turkey and in many countries of the world, especially with the 2000s. In Turkey, virtually in 1996, in the period that begins with the Sümer Carpet Inc.'s initiative with carpets and rugs, and duration till the end of 2018 *Van Herby Cheese*'s time to be Geographical Indication, there are a total of 394 products that Geographical Indication registration made. The products in question include craft products, agricultural products, foods and a variety of exceptional products. The process that virtually in implementation for more than 20 years in Turkey, experiencing almost a Geographical Indication grabbing race between provinces

especially in recent years and that Turkey is making efforts to overcome a thousand of Geographical Indications has gained a remarkable dimension. This largely unhealthy development in the implementation of Geographical Indications and problems in implementation has led us to do research on this issue. In this research, the general characteristics of the implementation, functioning in different countries, the current situation in Turkey has been demonstrated to be present at the end of the 5-year study. During this period, fieldwork was carried out in 65 provinces, 228 districts, and 304 locations, and a survey was conducted with 848 people and more than 1.000 products were examined on site. According to the obtained results it was explained the current situation in Turkey's Geographical Indication implementation and needs to be done are handled separately within certain product groups.

Keywords: Geographical Indication, Domestic Products, National Economy, Rural Development, Sustainability, Turkey.

ÖNSÖZ

Coğrafi şartlar, insanların her türlü kültürel faaliyetini şekillendiren temel faktördür. Söz konusu tabii şartlar, büyük ölçüde beşeri faaliyetleri etkilemekte ve buna bağlı farklı coğrafi sahaların farklı kültürleri ortaya çıkmaktadır. İşte bu noktada ortaya çıkan somut ürünler, özellikle son birkaç yılda önemi ve yaygınlığı daha da artan Coğrafi İşaret kavramıyla tanımlanmaktadır. Coğrafi İşaretler de en yalın tanımıyla sınırları belli bir alanda tüm veya temel özelliklerini kazanmış ürünleri ifade etmektedir. Türkiye'nin ise coğrafi şartları göz önüne alındığında söz konusu bu gibi ürünler açısından oldukça zengin bir ülke olduğu aşikardır. Öte yandan uygulamanın Türkiye'de henüz yeni sayılabilecek olması, toplumsal farkındalığın oluşmaması ve uygulamayla ilgili ortaya çıkan ciddi aksaklıklar, konunun bir bütün halinde ele alınmasını gerektirmiştir.

Araştırmamız kapsamında yapılan saha çalışmaları, mülakatlar, anket çalışması, literatür taraması ve elde edilen tüm verilerin anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde metne dökülmesi uzun soluklu ve yorucu bir sürecin sonunda ortaya konabilmiştir. Şüphesiz burada ortaya konan ürünler, Türkiye'deki potansiyelin sadece bir bölümünden ibarettir. Araştırmalarımız esnasında ise yerel yönetimler ve eğitim kurumları başta olmak üzere çeşitli kamu kuruluşlarının büyük destekleri olmuştur. Ayrıca değerli zamanlarını bize ayıran kıymetli zanaatkarlar, sanatçılar ve cefakar Türk çiftçisi, araştırmamızı kendi eserleri gibi benimsemiş ve de her alanda ellerinden gelen yardımı göstermişlerdir. Kendileri, bu çalışmanın asıl mimarlarıdır. Uzun soluklu ve bir o kadar da geniş bir konu olması nedeniyle görüşme yaptığımız herkesi burada sıralamak sayfaları dolduracağından, ilgili kişiler bölüm sonlarında kaynak kişi olarak sıralanmıştır. Bununla birlikte özel olarak teşekkür etmeyi vazife saydığım birkaç kişiyi burada sıralamak istiyorum. Evvela bu konuyu çalışmama salık veren, beni her aşamada yönlendiren, en sıkıntılı zamanlarımda beni tekrar cesaretlendiren Hocam Prof. Dr. Süheyla Balcı Akova'ya, Coğrafya alanında kariyer yapmam konusunda beni teşvik eden, yetişmemde üzerimde çok büyük hakkı olan değerli Hocam Prof. Dr. Nuran Taşlıgil'e, İstanbul Üniversitesi'ne geldiğimden beri hem hocalarım olarak hem de büyüğüm olarak beni sürekli yönlendiren ve destek olan Prof. Dr. Özlem Sertkaya Doğan ve Prof. Dr.

Mesut Doğan'a ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Ayrıca genel olarak ilk geldiğim günden beri bana destek olan İstanbul Üniversitesi Beşeri ve İktisadi Coğrafya ABD. ailesine de teşekkürlerimi sunarım. Doktora sürecimde beni değerli fikirleriyle yönlendiren Marmara Üniversitesi Fen – Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü'nden Prof. Dr. Nalan Türkmen'e ve Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü'nden Doç. Dr. Arife Karadağ Hocalarıma da teşekkürlerimi sunarım. Yoğun ve yorucu çalışmalarım esnasında yardımıma koşan Araş. Gör. Dr. Mustafa Kahraman'a, Araş. Gör. Harun Kutay'a, Araş. Gör. Umut Dere'ye, Coğrafya Öğretmeni Meltem Katmer Meral'e, Coğrafya Öğretmeni Neslihan Bozkurt'a, sevgili kardeşlerim Ömer Görel ve İbrahim Karlıdağ'a ayrı ayrı teşekkür ederim.

Son olarak bunca yıl maddi ve en önemlisi de manevi destekleriyle ayakta durmamı sağlayan, en umutsuz olduğum zamanlarda ve her tökezlediğimde elimden tutan Annem *Gülüzar Şahin* ve Babam *Hüseyin Şahin*'e, bana pek çok kapıyı açan, araştırmamın her aşamasını takip eden ablam *Gülhan Şahin Bişkin*'e ve bana bir nevi asistanlık yapan sevgili yeğenim *Yağmur Bişkin'*e naçizane teşekkürlerimi sunarak, çalışmamın asıl sahibinin kendileri olduğunu belirtmeyi bir görev addederim.

Güven Şahin

06 Ocak 2018

Bahçelievler / İstanbul

İÇİNDEKİLER

ÖZ ..... **iii**
ABSTRACT ..... **v**
ÖNSÖZ ..... **vii**
TABLOLAR LİSTESİ ..... **xvi**
ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **xxvi**
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ ..... **xl**
KISALTMALAR LİSTESİ ..... **lxix**
GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM

1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI – KAPSAMI VE FONKSİYONLARI

1.1. Menşe Adı 6
1.2. Mahreç İşareti 6
1.3. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bileşenleri 11
1.3.1. Yöre / Saha ve Coğrafi Şartlar 12
1.3.2. Ürün 15
1.3.3. Ürünün Tarihi 16
1.3.4. Ürün Adı ve Ünü 16
1.3.5. Karakteristik 24
1.3.6. Üretim / Elde Ediliş Biçimi 24
1.3.7. Nihai Ürün, Etiketleme ve Denetim 24
1.4. Coğrafi İşaret Uygulamasının Kapsamı ve Kullanım Biçimi 28
1.5. Coğrafi İşaretlerin Öznesi Olduğu Alanlar 63
1.6. Coğrafi İşaret Uygulamasının Fonksiyonları 79
1.7. Coğrafi İşaret Uygulamasıyla İlgili Eleştiriler ve Eksik Noktalar 92

İKİNCİ BÖLÜM
2. COĞRAFİ İŞARETLER VE UYGULAMANIN TARİHİ

2.1. Coğrafi İşarete Konu Ürünlerin Tarihi 108

2.2. Ticaret Yollarında Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler 110

2.2.1. İpek Yolu 110

2.2.2. Baharat Yolu 117

2.2.3. Kürk Yolu 119

2.2.4. Kehribar Yolu 119

2.3. Yeni Dünyanın Keşfi ve Yeni Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler 120

2.4. Sanayi Devrimi'nde Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler 123

2.5. Küreselleşmede Coğrafi İşaretlerin Yeri 159

2.6. Cumhuriyet Tarihinde Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler ve Coğrafi İşaret Uygulaması 161

2.6.1. Yerli Mallar Sergileri 179

2.6.2. İzmir Enternasyonal Fuarı 183

2.7. Coğrafi İşaret Uygulamasının Tarihi 191

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
3. DÜNYA GENELİNDE VE PAYDAŞLARDA COĞRAFİ İŞARETLERİN MEVCUT DURUMU

3.1. Fransa 219

3.2. İtalya 222

3.3. İspanya 226

3.4. ABD 228

3.5. Endonezya 230

3.6. Paydaşlarımız Olan Ülkelerde Coğrafi İşaretler 231

3.6.1. Almanya 232

3.6.2. Hindistan 236

3.6.3. Japonya 239

3.6.4. Kosova 241

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
4. COĞRAFİ İŞARET KAPSAMINDA GIDA MADDELERİ

4.1. Yemekler 247

4.1.1. Çorbalar 251

4.1.2. Kebaplar 280

4.1.3. Köfteler 313

4.1.4. Diğer Et ve Sakatat Yemekleri 340

4.1.5. Sebze Yemekleri 362

4.1.6. Dolmalar ve Sarmalar 365

4.1.7. Pilavlar 371

4.1.8. Hamur İşi Yemekler 379

4.1.9. İstisna Yemekler 425

4.1.10. Salatalar, Soslar ve Mezeler 431

4.1.11. Bölüm Değerlendirmesi 440

4.2. Tatlılar ve Şekerlemeler 457

4.2.1. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemeler 465

4.2.2. Coğrafi İşaret Olabilirliği Mümkün Tatlı ve Şekerlemeler 579

4.2.2.1. Hamur Tatlıları 580

4.2.2.2. Sütlü Tatlılar 620

4.2.2.3. Taze – Kuru Meyve Ve Sebzelerden Yapılan Tatlılar 628

4.2.2.4. Şekerlemeler 678

4.2.2.4.1. Genel Helvalar 711

4.2.2.4.2. Yerel Helvalar 727

4.2.2.5. İstisna Tatlı ve Şekerlemeler 769

4.2.2.6. AB Komisyonunca Tanınmış Tatlı ve Şekerlemeler 777

4.2.2.7. Bölüm Değerlendirmesi 783
4.3. Unlu Mamuller (Ekmekler, Simitler, Kurabiyeler ve diğerleri) 796
4.3.1. Ekmekler 797
4.3.2. Simitler 823
4.3.3. Diğer Unlu Mamuller 831
4.3.4. Bölüm Değerlendirmesi 866
4.4. İşlenmiş Gıdalar 873
4.4.1. Peynirler ve Diğer Süt Ürünleri 873
4.4.2. Diğer Süt Ürünleri 915
4.4.3. Bölüm Değerlendirmesi 925
4.4.4. Sıvı Yağlar 940
4.4.5. Bölüm Değerlendirmesi 957
4.4.6. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Taze Et ve Et Ürünleri 962
4.4.7. Taze Et ve İşlenmiş Et Ürünleriyle İlgili Yapılması Gerekenler 987
4.4.8. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Diğer İşlenmiş Gıdalar 994
4.4.8.1. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Turşuları 995
4.4.8.2. Diğer Salamura Ürünler 1037
4.4.8.3. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Leblebileri 1052
4.4.8.4. Diğer İşlenmiş Gıda Maddeleri 1076
4.5. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk İçecekleri 1097
4.5.1. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Türk İçecekleri 1100
4.5.2. Coğrafi İşaret Olabilecek Alkolü İçecekler 1135
4.5.3. Coğrafi İşaret Olabilecek Alkolsüz İçecekler 1169
4.5.4. AB Kapsamında Coğrafi İşaret Kapsamındaki İçecekler 1201
4.5.5. Bölüm Değerlendirmesi 1212

BEŞİNCİ BÖLÜM
5. COĞRAFİ İŞARET ODAĞINDA ZİRAİ ÜRÜNLER

5.1. Tarla Bitkileri 1234

5.1.1. Tahıllar 1234
5.1.2. Yemeklik Tane Baklagiller 1271
5.1.3. Endüstri Bitkileri 1298
5.1.4. Sebzeler 1307
5.1.5. Yağlı Tohumlar 1394
5.1.6. Tıbbi – Aromatik Bitkiler 1402
5.2. Meyveler 1420
5.2.1. Yumuşak Çekirdekli Meyveler 1425
5.2.2. Sert Çekirdekli Meyveler 1452
5.2.3. Sert Kabuklu Meyveler 1478
5.2.4. Üzümsü Meyveler 1506
5.2.5. Akdeniz Meyveleri 1541
5.2.6. Turunçgiller 1553
5.2.7. Keyif Bitkileri 1560
5.2.8. Kurutulmuş Meyveler 1564
5.2.9. Bitkisel Ürünler Bölüm Değerlendirmesi 1574
5.3. Ballar 1595
5.3.1. Bölüm Değerlendirmesi 1646

ALTINCI BÖLÜM
6. ZANAAT ÜRÜNLERİ VE DİĞER ÜRÜNLER

6.1. Halı – Kilim ve Diğer Kirkitli Dokumalar 1662
6.2. Bölüm Değerlendirmesi 1740
6.3. Kumaşlar, İşlemeler ve Diğer Tekstil Ürünleri 1750
6.4. Tekstil Ürünleriyle İlgili Genel Değerlendirme 1832
6.5. Coğrafi İşaret Kapsamında Ahşap Ürünler 1846
6.5.1. Bastonlar 1859
6.6. Metal İşlemecilik Ürünleri 1954

6.6.1. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Bıçakları 1959
6.6.2. Bıçakçılık Sektörü ile İlgili Yapılması Gerekenler 2024
6.6.3. Diğer Metal İşlemecilik Ürünleri 2041
6.7. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Takılar (Mücevherler) 2044
6.7.1. Takılarla İlgili Genel Durum 2074
6.8. Çömlek, Seramik, Porselen, Çini ve Cam İşleri 2078
6.8.1. Bölüm Değerlendirmesi 2151
6.9. Deri İşleri 2160
6.10. Doğal Liflerle (Bitkisel / Ahşap) Yapılan Örücülük İşleri 2168
6.10.1. Örücülük İşleriyle İlgili Genel Durum 2213
6.11. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Bebekleri 2222
6.11.1. Bebek Tanımı ve Tarihsel Süreçte Bebekler 2222
6.11.2. Bebeklerin İktisadi ve Kültürel Hayattaki Yeri 2236
6.11.3. Karakteristik Türk Bebekleri 2239
6.11.4. Bebekçilik Sektöründeki Problemler 2282
6.11.5. Coğrafi İşaret Kapsamında Yapılması Gerekenler 2289
6.12. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Diğer Ürünler 2294
6.13. Yabancı Ülkelerin Türkiye'de Tanınan Coğrafi İşaretleri 2295
6.14. Hayvanların Coğrafi İşaret Olabilirliği 2297
6.15. Sabunlar ve Kolonyalar 2307
6.15.1. Sabunlar 2307
6.15.2. Kolonyalar 2331
6.15.3. Bölüm Değerlendirmesi 2335
6.16. Enstrümanlar 2339
6.17. Zanaatlarla İlgili Genel Değerlendirme 2341

YEDİNCİ BÖLÜM
7. MİNERALLER, KAYAÇLAR VE TAŞ İŞELEMECİLİĞİ ÜRÜNLERİ

7. Mineraller, Kayaçlar ve Taş İşelemeciliği Ürünleri 2349

7.1. Bölüm Değerlendirmesi 2394

SEKİZİNCİ BÖLÜM

8. SEÇİLMİŞ COĞRAFİ İŞARETLERİN DOSYA ANALİZİ

8. Seçilmiş Coğrafi İşaretlerin Dosya Analizi 2401

DOKUZUNCU BÖLÜM

9. TÜRKİYE'DEKİ COĞRAFİ İŞARET FARKINDALIK DURUMU ANKET ÇALIŞMASI

9. Türkiye'deki Coğrafi İşaret Farkındalık Durumu Anket Çalışması 2417

9.1. Katılımcılarla İlgili Genel Özellikler 2418

9.2. Anket Uygulamasının Birinci Bölümünün Değerlendirilmesi 2424

ONUNCU BÖLÜM

10. TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLERLE İLGİLİ EKSİKLİKLER VE YAPILMASI GEREKENLER

10. Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle İlgili Eksiklikler ve Yapılması Gerekenler 2450

10.1. Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle İlgili Kurum, Organizasyon Ve Etkinlikler 2460

10.1.1. Türk Patent ve Marka Kurumu 2460

SONUÇ

SONUÇ 2467

KAYNAKÇA 2474

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Coğrafi İşaret Uygulamasının Asli ve Tali Fonksiyonları 80

Tablo 2. İtalya'nın İki Coğrafi İşaretinde Kullanılan Etiketlere Göre Tüketici Davranışları 86

Tablo 3. Coğrafi İşaret ve Marka Karşılaştırması 106

Tablo 4. 2016 İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Kakao Çekirdeği ve Bundan Elde Edilen Ürünlerden Sağladıkları Gelir 123

Tablo 5. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Temel İhraç Mallarının Miktarı (000 Ton) 167

Tablo 6. 1924 – 1929 Yılları Arasında Seçilmiş Ürünlerin Türkiye Toplam İhracat Gelirindeki Oranları 170

Tablo 7. 1928 Yılında Seçilmiş Ürünlerinin İthalatı İçin Ödenen Tutarlar 171

Tablo 8. 2018 İtibariyle DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sınıflarına Göre Sayısı 206

Tablo 9. AB Ülkelerinden Coğrafi İşaret Varlığı Açısından İlk 10'da Bulunanların DOOR Veritabanına Kayıtlı Ürünlerinin Dağılımı 208

Tablo 10. DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretlerden AB Dışındaki Ülkelerin Ürünlerinin Dağılımı 210

Tablo 11. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynirlerin Ülkelere Göre Miktarı 213

Tablo 12. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Peynir Üretim Miktarları 214

Tablo 13. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Yağların Ülkelere Göre Miktarı 216

Tablo 14. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Zeytinyağı Üretim Miktarları (1000 t) 217

Tablo 15. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Taze Etlerin Ülkelere Göre Miktarı 218

Tablo 16. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Taze Et Üretim Miktarları (1000 t) 219

Tablo 17. İtalya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €) 225

Tablo 18. İspanya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €) 229

Tablo 19. Almanya'nın 2018 İtibariyle Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Sınıflara Göre Miktarı 235

Tablo 20. Almanya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €)..... 237

Tablo 21. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış ve Başvurusu Yapılan Çorbalar..... 255

Tablo 22. *Uşak Tarhanası* Bileşenlerinin % Cinsinden Oranları 265

Tablo 23. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış ve Başvurusu Yapılan Kebaplar..... 283

Tablo 24. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Kebaplarının Temel Özellikleri..... 314

Tablo 25. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Köfteler ..315

Tablo 26. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Köftelerin Temel Özellikleri 340

Tablo 27. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Tatlıları ve Şekerlemeleri 468

Tablo 27. (Devamı): 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Tatlıları ve Şekerlemeleri..... 469

Tablo 28. *Bozdağ Kestane Şekeri* İçin Kullanılan Kestanelerin Genel Özellikleri..... 471

Tablo 29. Gümüşhane'de 1 Yıllık Pestil ve Köme Üretiminin Ortalama Girdileri..... 485

Tablo 30. 2005 – 2017 Yılları Arasında Gümüşhane'de Pestil ve Köme Yapımında Kullanılan Malzemelerden Belli Başlılarının Üretim Miktarı (Ton)..... 486

Tablo 31. 2005 – 2017 Yılları Arasında Mersin ve Tarsus'ta Üzüm ve Ceviz Üretimi 503

Tablo 32. Burdur'da Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ceviz Üretim Durumu 507

Tablo 33. 2001 – 2016 Yılları Arasında Zile'de Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi ...519

Tablo 34. Seçilmiş Küçükbaş Hayvan Irklarının Sütlerine Ait Yağ ve Protein Oranları 527

Tablo 35. *İzmir Lokması* İçin Belirlenen Hamur Malzemelerinin Ölçüleri 532

Tablo 36. Kahramanmaraş'ta Salep Elde Edilen Orkideler 572

Tablo 37. Kahramanmaraş'ta Son 20 Yıldaki Keçi Sütü Üretimi (Ton)..... 574

Tablo 38. Türkiye'deki Seçilmiş Karakteristik Baklavaların Genel Özellikleri 594

Tablo 39. Türkiye'de Belli Bir Yöreyle Tanınırlık Kazanmış Tatlı Sucuk / Köme Çeşitleri 631
Tablo 40. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Niteliğindeki Meyve Reçelleri..... 633
Tablo 41. Yörelere Göre Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Pekmezler ve Hammaddeleri 652
Tablo 42. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Reçel, Marmelat, Meyve Jölesi ve Pekmez Üretim ve Satış Değerleri 661
Tablo 43. Muhtelif Reçetelere Göre *Manisa Mesir Macunu* Yapımında Kullanılan ve Geçmişte Kullanılmış Malzemeler 680
Tablo 44. 2005 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Lokum İhracat ve İthalat Miktarı (kg.) 699
Tablo 45. 2006 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Akide Şekeri Üretim Miktarı 703
Tablo 46. Genel Helva Çeşitlerinin Genel Özellikleri 710
Tablo 47. Türkiye'deki Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Yerel Helvaların Genel Özellikleri..... 723
Tablo 48. Türkiye'de Bilinen Höşmerim ve Peynir Tatlılarının Belli Başlı Özellikleri 751
Tablo 49. 2005 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Tahin Helvası ve Diğer Helvaların Üretim ve Ticarete Konu Olan Miktarları (kg) 763
Tablo 50. 2018'in İlk Yarısı İtibariyle AB Bünyesinde Tanınmış Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemeler 776
Tablo 51. 2010 ve 2016 Yılları Seçilmiş Ülkelerin Toplam Şekerleme İhracat ve İthalat Miktarı..... 788
Tablo 52. Coğrafi İşaret Kapsamında Olan ve Başvurusu Yapılmış Ekmekler 798
Tablo 53. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Simitler 820
Tablo 54. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Diğer Unlu Mamuller 829
Tablo 55. 2018 Sonu İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Süt Ürünleri..... 873
Tablo 56. *Erzurum Civil Peyniri* Genel Bilgileri..... 875
Tablo 57. *Erzurum Küflü Civil Peyniri* (Göğermiş Peynir) Genel Bilgileri..... 877
Tablo 58. *Erzincan Tulum Peyniri*'nin Genel Bilgileri..... 878
Tablo 59. *Ezine Peyniri*'nin Genel Bilgileri 881
Tablo 60. *Edirne Beyaz Peyniri*'nin Genel Bilgileri..... 883
Tablo 61. *Diyarbakır Örgü Peyniri*'nin Genel Bilgileri 884

Tablo 62. *Kars Kaşarı*'nin Genel Bilgileri 888
Tablo 63. *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri*'nin Genel Bilgileri 891
Tablo 64. *Malkara Eski Kaşar Peyniri*'nin Genel Bilgileri 895
Tablo 65. *Yozgat Çanak Peyniri*'nin Genel Bilgileri 898
Tablo 66. *Gaziantep Peyniri*'nin Genel Bilgileri 899
Tablo 67. *Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)*'nün Genel Bilgileri 901
Tablo 68. *Van Otlu Peyniri*'nin Genel Bilgileri 904
Tablo 69. *Afyon Kaymağı*'nın Genel Bilgileri 913
Tablo 70. 2017 Yılında İlk 10 Ülke ve Türkiye'nin Peynir (Lor Dahil) İhracat ve İthalat Değerleri 934
Tablo 71. 2017 İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Toplam Süt Üretim Miktarı ve Sığır / Koyun Sayıları 937
Tablo 72. 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Zeytinyağları 943
Tablo 73. 2017 – 2018 Sezonunda Seçilmiş Ülkelerin Zeytin ve Zeytin Yağı Üretimleri ile Zeytinyağı Ticaret Değerleri (Ton) 955
Tablo 74. Ekim 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Taze Et ve Et Ürünleri 959
Tablo 75. Yağlılık Durumuna Göre Pastırma Çeşitleri 964
Tablo 76. İşlenmiş Diğer Gıda Maddelerinden Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış 992
Tablo 77. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Turşuluk Hıyar ve Acur Üretim Değerleri 1007
Tablo 78. 100 g. Hıyar Turşusu İçin Ortalama Değerler 1025
Tablo 79. Son 3 Yılda Denizli'deki Leblebi Üretim Miktarları (Ton) 1062
Tablo 80. Denizli'de Son 3 Yılın Leblebi Çeşitlerine Göre İhracat Miktarları 1062
Tablo 81. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Leblebi ve Nohut İthalat – İhracat Değerleri 1071
Tablo 82. Türkiye'de 2005 – 2017 Yılları Arasında Bulgur Üretim ve İhracat Durumu 1084
Tablo 83. 2018 Yılının İlk Yarısı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış İçecekler 1097
Tablo 84. *Geleneksel Türk Likörleri* İçin Oransal Değerler (100 lt. için) 1112

Tablo 85. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Şaraplık Üzüm Yetiştiriciliği Değerleri 1138
Tablo 86. Seçilmiş Ülkelerin 2014 Yılı İtibariyle Üzüm ve Şarap Üretim Miktarları 1139
Tablo 87. Türkiye'de Seçilmiş Şaraplık Yerli Üzüm Çeşitlerinin Yaygın Olarak Yetiştirildiği Yöre ve Şarap Kalite Durumu 1140
Tablo 88. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Şarap İthalat ve İhracat Miktarı 1145
Tablo 89. Seçilmiş Ülkelerin 2004 – 2016 Yılları Arası Bira Üretim Miktarı (1000 hl.) 1162
Tablo 90. 2006 – 2015 Yılları Arasında Seçilmiş Ülkelerin Biralık Arpa, Şerbetçiotu ve Bira Üretim Miktarları 1165
Tablo 91. 2016'da Türkiye'de İller Ölçeğinde Adaçayı Üretim Değerleri 1190
Tablo 92. Salep Eylem Planı Kapsamında 2014 – 2018 Yılları Arasında Bölge Bazlı Hedeflenen Çalışmalara Ait Veriler 1195
Tablo 93. 2018 Yılının İlk Yarısı İtibariyle Ülkelerin Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şarap Sayıları 1199
Tablo 94. AB Ülkelerinde Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Biralar 1200
Tablo 95. 2018'in İlk Yarısı İtibariyle AB Kapsamında Tanınan Coğrafi İşaret Kapsamındaki Alkollü Sert İçkilerin Ülkelere Göre Sayısı (Şarap ve Bira Hariç) 1201
Tablo 96. AB Bünyesinde Tüketilen Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gruplara Göre Oransal Dağılımı 1202
Tablo 97. 2014 İtibariyle AB Ülkelerinde En Fazla Satışı Yapılan İlk 10 Coğrafi İşaretli Ürün 1203
Tablo 98. 2017 Yılı İtibariyle Seçilmiş Ürünlerin Türkiye İthalatı Değerleri 1222
Tablo 99. 2018 Aralık Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tarla Bitkileri 1228
Tablo 100. İpsala'da Yetiştiriciliği Yapılan Çeltik Çeşitlerinin Bazı Özellikleri 1232
Tablo 101. Seçilmiş Yıllar İtibariyle İpsala'nın Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri 1233
Tablo 102. Son 5 Yıla Ait İpsala'daki Ekim Alanı ve İşletme Sayıları 1234
Tablo 103. Son 5 Yılda Tosya ve Osmancık'ta Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri 1243

Tablo 104. Karacadağ Çeşidinin Karacadağ Yöresi ve Trakya Koşullarında yetiştirilmesi Sonucu Elde Edilen Ortalama Değerler 1250

Tablo 105. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Karacadağ Çeltiği* Ekim Alanlarının Yıllar İtibariyle Değişimi 1252

Tablo 106. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Karacadağ Çeltiği Üretim Miktarının Yıllar İtibariyle Değişimi 1254

Tablo 107. Resmi Makamlardan Alınan 2016 Siyez Ekim Alanı ve Üretim Miktarları 1260

Tablo 108. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kıbrısçık ve Seben'de Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri 1263

Tablo 109. Trakya Koşullarında Yetiştirilen Sarıçeltik Çeşidine Ait Ortalama Değerler 1266

Tablo 110. Bafra'da Son 15 Yıldaki Çeltik Yetiştiricilik Değerleri 1268

Tablo 111. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Akkuş Kuru Fasulye Yetiştiriciliği Değerleri 1275

Tablo 112. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çamoluk'ta Kuru Fasulye Yetiştiriciliği Değerleri 1285

Tablo 113. Son 5 Yılda İlçedeki Kuru Fasulye Üretici / İşletme Sayıları 1290

Tablo 114. Türkiye'de 2018 İtibariyle Kuru Fasulye Pazar Fiyatları 1295

Tablo 115. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Coğrafi İşaret Dosyasındaki Sınırlara Göre *Ege Pamuğu* Üretim Değerleri (İller Ölçeğinde) 1299

Tablo 116. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Çelikhan Tütünü* Üretimi 1304

Tablo 117. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Araban'da Sarımsak Yetiştiricilik Değerleri 1317

Tablo 118. Ödemiş'te Son 5 Yılda Patates Yetiştiriciliği İle İlgili Belli Başlı Değerler 1322

Tablo 119. Son 15 Yılda Beypazarı'ndaki Havuç Üretimi ve Bunun Ankara ile Türkiye'ye Oranları 1328

Tablo 120. Kale'de Son 5 Yılda *Kale Biberi* Yetiştiriciliği İle İlgili Belli Başlı Değerler 1336

Tablo 121. 2014 – 2017 Yılları Arasında *Kapıdağ Mor Soğanı* Ekim Alanları ve İşletme Sayıları 1344

Tablo 122. 2012 – 2017 Yılları Arasında *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* Ekim Alanları ve İşletme Sayıları 1350

Tablo 123. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Osmaniye'de Yerfıstığı Üretim Değerleri ..1393
Tablo 124. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Marmaris'te Yerfıstığı Ekim Alanı ve Üretim Miktarları ..1396
Tablo 125. 2014 v e2017 Yıllarında *Marmaris Yerfıstığı*'nın Mahallelere Göre Yetiştiricilik Değerleri ..1396
Tablo 126. 2000 – 2017 Yılları Arasında Afyonkarahisar'da Haşhaş Yetiştiriciliği Durumu ..1410
Tablo 127. Seçilmiş Şerbetçiotları ve Çeşitlerinin Ortalama Alfa Asit Oranları ..1413
Tablo 128. 2018 Sonu İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Meyveler ..1420
Tablo 129. 2017 İtibariyle Bayramiç Köylerinde *Bayramiç Elması* Dikim Alanları ..1426
Tablo 130. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Göksun'da Çeşitlerine Göre Elma Üretim Miktarı ve Ağaç Sayıları ..1435
Tablo 131. 2017 İtibariyle Geyve'de Köyler Bazında *Geyve Ayvası* Yetiştirilen Alan ve İşletme Sayıları ..1444
Tablo 132. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Çeşitlerin Belli Başlı Özellikleri ..1450
Tablo 133. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Malatya'da *Malatya Kayısısı* Üretim Değerleri ..1453
Tablo 134. Malatya Kayısısı Yetiştirilen Diğer Merkezlerin Üretim Miktarları ..1454
Tablo 135. Son 15 Yılda Akşehir ve Sultandağı'nda Kiraz Üretim Miktarları ..1466
Tablo 136. 2017 İtibariyle Malatya'da İlçeler Bazında Kiraz Üretim Değerleri ..1469
Tablo 137. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Aydın'da *Aydın Kestanesi* Üretim Değerleri ..1477
Tablo 138. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ordu'da Fındık Üretim Değerleri ..1487
Tablo 139. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Antep Fıstığı* Çeşitlerine Ait Belli Başlı Özellikler ..1489
Tablo 140. Seçilmiş İllerin Antep Fıstığı Üretim Miktarlarının Yıllar İtibariyle Değişimi ..1491
Tablo 141. Son 10 Yılda Çorum ve Oğuzlar'da Ceviz Yetiştiriciliği ile İlgili Değerler ..1499
Tablo 142. Son 5 Yılda Üzümlü'deki *Cimin Üzümü* Üretim Değerleri ..1505

Tablo 143. 2017 İtibariyle Manisa'da İlçeler Bazında Sofralık / Kurutmalık Çekirdeksiz Üzüm Üretim alanları ve Üretim Miktarları 1509

Tablo 144. Son 4 Yılda İsabey (Çal)'deki *İsabey Çekirdeksiz Üzümü* Üretim Değerleri..... 1512

Tablo 145. 2017 İtibariyle Bodrum'da Mandalina Yetiştiriciliğine Ait Veriler.... 1555

Tablo 146. Seçilmiş Yıllara Göre Türkiye'de Çay (Yaş) Üretim Değerleri 1560

Tablo 147. Son 14 Yılda Türkiye ve Dünyadaki Kuru Kayısı Üretimi ve Türkiye'nin İhracat Değerleri 1564

Tablo 148. Son 13 Yılda Kuru Üzüm Üretimi ve Türkiye'nin İhracat Değerleri . 1571

Tablo 149. 1924 – 1930 Arasında Türkiye'nin Seçilmiş Ürünlerinin İhracat Değerleri (TL.)..... 1590

Tablo 150. 2017 Yılı İtibariyle Belli Başlı Ürün Gruplarının Seçilmiş Ülkeler Ölçeğinde İhracat Değerleri 1592

Tablo 151. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Arıcılık Faaliyeti ile İlgili Temel Göstergeler 1598

Tablo 152. Coğrafi İşaret Olan ve Başvurusu Yapılmış Ballar 1602

Tablo 153. 2004 – 2017 Yılları Arasında Kars'taki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri 1613

Tablo 154. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Çiçek Balları / Süzme Balların Üretim Sürecine Ait ve Ballarla İlgili Başlıca Özellikler 1615

Tablo 155. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bayburt'taki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri..... 1627

Tablo 156. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bitlis'teki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri..... 1632

Tablo 157. 2017 Yılında Kayseri'de İlçelere Göre Kovan Varlığı ve Bal Üretimi 1638

Tablo 158. Artvin'de 2004 – 2017 Yılları Arasında Arıcılık Durumuna Ait Göstergeler 1642

Tablo 159. Hakkâri'de 2004 – 2017 Yılları Arasında Arıcılık Durumuna Ait Göstergeler 1644

Tablo 160. AB Kapsamında Coğrafi İşaret Statüsündeki Balların Ülkelere Göre Dağılımı..... 1648

Tablo 161. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Halı ve Kilimler 1673

Tablo 162. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Isparta'daki Halıcılık Faaliyetiyle İlgili Değerler 1696
Tablo 163. 2004 – 2010 Yılları Arasında Sümerhalı A.Ş.'nin Son Dönem Halı Üretim Miktarı (m²) 1745
Tablo 164. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamındaki Kumaş ve İşlemeler 1754
Tablo 165. *Bartın İşi Tel Kırma* İçin Ürünlerin Pazar Fiyatları 1794
Tablo 166. 2018 Yılı İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Olan Zanaat Ürünleri 1841
Tablo 167. 2018 İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Ahşap Ürünleri 1842
Tablo 168. Karakteristik Bastonların Yapımında Kullanılan Başlıca Ağaçların Mekanik Özellikleri Ortalama Değerleri 1865
Tablo 169. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bitlis, Ahlat ve Adilcevaz'da Toplam Ceviz Ağacı Sayısı 1890
Tablo 170. Çeşitlerine Göre Bıçakların Kategorizasyonu 1956
Tablo 171. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Seçilmiş Bıçaklarımızın Mevcut Pozisyonu ve Ayırt Edici Özellikleri 2018
Tablo 172. Seçilmiş Karakteristik Çakı ve Bıçakların Dünya Pazarlarındaki Ortalama Fiyatları 2032
Tablo 173. 2010 – 2016 Yılları Arasında Seçilmiş Bıçakların Türkiye İhracat ve İthalat Miktarı (kg.) 2033
Tablo 174. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Takıların Genel Özellikleri 2046
Tablo 175. Net Mücevher İhracatı Gelirlerine Göre İlk 10 Ülke 2071
Tablo 176. *Menemen Testisi* Çeşitleri ve Genel Özellikleri 2111
Tablo 177. 2017 İtibariyle Türkiye'nin Porselen ve Çini Eşya İhracat ve İthalat Değerleri 2149
Tablo 178. Son Yıllarda Farklı Ülkelerin Düzenlemiş Olduğu Bebek Organizasyonları 2223
Tablo 179. Coğrafi İşaret Kapsamında Türkiye'de Tanınırlığı Olan Yabancı Ürünler 2288
Tablo 180. 2018 İtibariyle Türkiye'deki Coğrafi İşaret Kapsamındaki

Hayvanlar 2290
Tablo 181. 2018 Yılı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Mineraller ve Kayaçlar 2345
Tablo 182. Eskişehir'e Ait Nihai Rezerv (Mümkün) Miktarları 2348
Tablo 183. Türkiye'de İşletilebilir Oniks Rezervlerinin Bölge ve İllere Göre Dağılımı 2383
Tablo 184. Son 7 Yılda Türkiye'de Kaynağına Göre Tuz Üretim Miktarları 2388
Tablo 185. Yaş Gruplarına Göre Katılımcı Sayısı 2415
Tablo 186. Ankete Katılanların Faaliyet Grubuna Göre Dağılımı 2417
Tablo 187. Ankete Katılanların Faaliyet Grubuna Göre Dağılımı 2419
Tablo 188. Katılımcıların 1 Numaralı Soruya Verdikleri Cevap ve Eğitim Durumları 2423
Tablo 189. Anketin 3. Sorusundaki Ürün – Yöre Eşleştirmesine Göre Verilen Cevaplar 2425
Tablo 190. Anket Uygulaması Kapsamında 5. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2437
Tablo 191. Anketin 5. Sorusuna Verilen Cevapların Gelir Durumuyla Karşılaştırılması 2437
Tablo 192. Anket Uygulaması Kapsamında 6. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2438
Tablo 193. Anket Uygulaması Kapsamında 8. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2441
Tablo 194. Anket Uygulaması Kapsamında 9. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2442
Tablo 195. Anket Uygulaması Kapsamında 10. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2443
Tablo 196. Anket Uygulaması Kapsamında 11. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2444
Tablo 197. İllerin Katılımcılar Tarafından Öne Çıkartılan Başlıca Ürünleri 2445

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Tez Çalışması Kapsamında Arazi Çalışması Yapılan Sahaların Dağılımı 2
Şekil 2. Coğrafi İşaret Kavramının Kapsamı 7
Şekil 3. Menşe Adı ve Mahreç İşareti'nin Temel Özellikleri ve Farklılıkları 8
Şekil 4. Coğrafi İşaretlerin Bileşenleri 12
Şekil 5. Avrupa Ülkelerinin Karakteristik Peynirler İçin Uyulması Gereke Peynir Dilimleme Şekilleri.....26
Şekil 6. *Comté*'nin Coğrafi İşaret Kapsamında Belirlenen Sınırları (Koyu Renkli Saha) 32
Şekil 7. Piyemonte Fındık Üreticileri Konsorsiyumunun Belirlemiş Olduğu Piyemonte Haritası Fonlu Logo.....36
Şekil 8. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Val di Non Elması* İçin Kullanılan Logo Örneği.....37
Şekil 9. Her Yıl Kasım Ayında Düzenlenen ve 2017'de 11. Uluslararası Safran Festivali İçin Hazırlanmış Afiş.....42
Şekil 10. Popüler Coğrafi İşaretlerden *Darjeeling Çayı* Logosu 44
Şekil 11. Son 15 Yıllık Süreçte Hindistan'ın *Basmati Pirinci* İhracat Miktarları.....46
Şekil 12. AB, İsviçre ve Norveç'te Coğrafi İşaretlerde Kullanılan Logolar.....62
Şekil 13. Coğrafi İşaretlerin En Önemli Bileşenlerinden Coğrafi Alanın Kapsamı...64
Şekil 14. Turizm ve Coğrafi İşaret İlişkisinin Ürün – Mekan Hiyerarşisi.....68
Şekil 15. *Ödemiş Patatesi* Özelinde Coğrafi İşaret Boyutunun Sektörel ve Akademik Kolları 77
Şekil 16. *Eskişehir Lületaşı* Özelinde Coğrafi İşaret Boyutunun Sektörel ve Akademik Kolları 78
Şekil 17. İdeal Bir Coğrafi İşaretli Ürün Ambalajı: *Roquefort* Örneği 85
Şekil 18. İpek Yolu'nun Muhtelif Rotaları ve Taşınan Belli Başlı Eşyaları.....111
Şekil 19. 2018 İtibariyle DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretlerin Ülkelere Göre Dağılımı 209
Şekil 20. 2012 İtibariyle AB Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tüketiminin Ürün Gruplarına Göre Payları 220
Şekil 21. 2018 İtibariyle Fransa'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şaraplarının Payı 224
Şekil 22. İtalya'nın 2017 İtibariyle Bölgelere Göre Coğrafi İşaret Gelirleri

(Şarap ve Gıda Maddeleri Özelinde) 226
Şekil 23. 2018 İtibariyle İspanya'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şaraplarının Payı 230
Şekil 24. Endonezya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerine Ait Logo Örnekleri: Soldan *Cengkeh Minahasa* (Karanfil), *Kopi Robusta Lampung* (Kahve), *Tunun Gringsing Bali* (Dokuma) 233
Şekil 25. Kosova'nın Sharri Bölgesi Lokasyonu (Kırmızı Çerçeveli Alan) 244
Şekil 26. *Tokat Kebabı* İçin Tasarlanmış ve Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Almış Olan Logo 289
Şekil 27. *Muğla Köftesi* İçin Tasarlanan ve Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo 328
Şekil 28. *Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte* İçin Tasarlanan ve Coğrafi İşaret Dosyasında da Yer Almış Olan Logo 329
Şekil 29. *Bor Söğürmesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo 350
Şekil 30. *Isparta Kabune Pilavı* İçin Belirlenen Logo 378
Şekil 31. *Turhal Yoğurtmacı* İçin İlan Edilen Logo 397
Şekil 32. *Derepazarı Pidesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo 398
Şekil 33. AB Destekli *Develi Cıvıklısı* Projesi Kapsamında Hazırlanan Afiş 405
Şekil 34. *Gaziantep Lahmacunu* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo ... 411
Şekil 35. Coğrafi İşaret Kapsamında Ele Alınan Tatlıların Kategorizasyonu 466
Şekil 36. Son 16 Yılda Mardin'de Badem Üretimi 511
Şekil 37. Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde Belirtilen İzmir Şambalisi Logosu 531
Şekil 38. Coğrafi İşaret Kapsamına Alınan *İzmir Lokması*'na Ait Logo 534
Şekil 39. Zile Kömesi'ne Ait Kurumsal Logo ve Coğrafi İşaret Logosu 541
Şekil 40. *Antep Fıstık Ezmesi*'nin Logosu 546
Şekil 41. Coğrafi İşaret Kapsamında Belirtilmiş Olan *Antep Katmeri* Logosu 555
Şekil 42. *Bilecik Pazaryeri Helvası* İçin Coğrafi İşaret Kapsamında Tasarlanmış Olan Logo 564
Şekil 43. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Dondurma ve Diğer Yenilebilir Buzların Üretim Miktarı 621
Şekil 44. Seçilmiş Ülkelerin 2013 Yılı Dondurma ve Yenilebilir Buz İhracat Miktarı 622
Şekil 45. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Lokum Üretimi 697

Şekil 46. *Jijona (Turrón de Jijona)* İçin Tasarlanmış Olan Logo ve Satış Paketinde Logoların Kullanımı 779
Şekil 47. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemelerin Satışa Sunulduğu Yerlerde Görülebilecek Bir Alana Asılması Uygun Olacak Çizelge Örneği 785
Şekil 48. 2016 Yılı İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Şekerleme İhracatından Sağladıkları Döviz (ABD Doları) 789
Şekil 49. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Unlu Mamullerin Dağılımı 794
Şekil 50. *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği* İçin Belirlenmiş Olan Logo 806
Şekil 51. Giresun Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Tarafından Hazırlanmış Olan *Çavuşlu Ekmeği* Tanıtım Broşürü Ön Yüzü 812
Şekil 52. *Manisa Taban Simidi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo 824
Şekil 53. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *İzmir Boyozu* Logosu 838
Şekil 54. 2017'de Düzenlenen 3. Boyoz Festivali'nin Afişi 839
Şekil 55. *Gaziantep Köy Kahkesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo 842
Şekil 56. Ekmeğini İsraf Etme Kampanyası Kapsamında Hazırlanan Logo ve Afişlerden Örnekler 864
Şekil 57. Seçilmiş Ülkelerde 2013 Yılında Kişi Başına Düşen Yıllık Buğday ve Buğday Ürünleri Miktarı 866
Şekil 58. 2016'da İtalya'nın Coğrafi İşaretlerden Elde Ettiği Gelire Göre İlk 10 Ürün 870
Şekil 59. AB Genelinde Ortak Kullanılan Logolar Haricinde Ülkeler Özelinde Kullanılan Diğer Logolar 872
Şekil 60. Ortalama Peynir Üretim Akış Şeması 874
Şekil 61. *Antakya Sürkü (Çökeleği)* İçin Tasarlanmış Olan Logo 903
Şekil 62. Silivri Yoğurt Festivali'nin Muhtelif Afiş Örnekleri 920
Şekil 63. Türkiye'nin Dünya Peynir İhracatındaki Payı 935
Şekil 64. Seçilmiş Ülkelerin Yıllık Kişi Başına Zeytinyağı Tüketim Miktarları (2013) 939
Şekil 65. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Zeytinyağlarında Bilinmesi Gereken Belli Başlı Parametreler 942
Şekil 66. *Nizip Zeytinyağı* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo 947
Şekil 67. Milas Zeytinyağı İçin Tasarlanan Logo 948

Şekil 68. *Edremit Zeytinyağı* Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo.....949
Şekil 69. *Mut Zeytinyağı* Dosyasında Yer alan Ürün Logosu.....950
Şekil 70. *Kuzey Ege Zeytinyağları* İçin Belirlenmiş Olan Logo.....951
Şekil 71. Büyükbaş Üzerinde Pastırmalık Etlerin Elde Edildiği Yerler.....964
Şekil 72. *Ankara Erkeç Pastırması* İçin Tasarlanmış Olan Logo.....970
Şekil 73. Tipik Bir Türk Pastırması İçin Coğrafi İşaret Bilgi Şeması.....978
Şekil 74. Balıkesir Kuzu Eti İçin Tasarlanmış Olan Logo.....982
Şekil 75. Kanada Menşeli Buna Karşılık İtalyan *Salami Sopressata* Logolu Ürünün Yazılımla Sahte Olduğunun Tespiti.....988
Şekil 76. Diğer İşlenmiş Gıdaların Türkiye'deki Dağılımı.....991
Şekil 77. Türkiye'de 2005 – 2016 Yılları Arasında Turşu Üretim Miktarı.....1008
Şekil 78. Çubuk'ta Seçilmiş Yıllar İtibariyle Turşuluk Hıyar Üretim Miktarı.....1010
Şekil 79. *Orhangazi Gedelek Turşusu* İçin Belirlenmiş Olan Logo.....1024
Şekil 80. Erbaalıların *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı*'nın Coğrafi İşaret Başvurusuna Olan Tepkileri Kapsamında Hazırladıkları Afişler.....1038
Şekil 81. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Erbaa Narince Bağ Yaprağı* İçin Belirlenmiş Olan Logo.....1044
Şekil 82. 2000 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Asma Yaprağı İhracatı.....1045
Şekil 83. Türkiye'de Belli Yörelerle Özdeşleşmiş Olan Leblebi Çeşitleri.....1049
Şekil 84. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çorum'da Nohut Üretim Miktarı.....1050
Şekil 85. Tavalarda Kızartılan Nohutların Mafraklarla İşlenmesi ve İşlemin Kesiti.....1053
Şekil 86. Serinhisar Belediyesi'nin Günümüzdeki Kurumsal Logosu.....1063
Şekil 87. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ağın'da Nohut Üretim Miktarı.....1064
Şekil 88. *Antep Firiği* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği.....1075
Şekil 89. *Gaziantep Bulguru* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği.....1077
Şekil 90. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Bir Bulgur İçin Kapsam Dahilinde Bilinmesi ve Uyulması Gereken Hususlar.....1082
Şekil 91. *Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği.....1088
Şekil 92. Çalışma Kapsamında İncelenen İçeceklerin Sınıflaması.....1096
Şekil 93. İnhisarlar İdaresi'nin Çıkarmış Olduğu Rakı Çeşitleri İlanı.....1102
Şekil 94. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'deki *Rakı* Üretiminden İç

Piyasaya Olan Arz 1105
Şekil 95. Dönemin Rakılarından *Hususi Ala Rakı* Etiketinde "Çeşme Anasonundan Yapılmıştır" İbaresi Dikkat Çekmektedir 1106
Şekil 96. 1947 Yılı İçin Hazırlanan Takvimde Bayram Vesilesiyle *Geleneksel Türk Likörüne* Dikkat Çekilmiştir 1109
Şekil 97. İnhisarlar İdaresi'nin Likör İlanı 1110
Şekil 98. Son 14 Yılda Türkiye'de Likör Üretiminin İç Piyasaya Arz Miktarı 1112
Şekil 99. Son 10 Yılda Türkiye'nin Likör İthalat Miktarı 1113
Şekil 100. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Susurluk'taki İnek Sütü Üretimi 1123
Şekil 101. Susurluk Belediyesi'nin *Susurluk Ayranı*'nın İşlendiği Logosu 1124
Şekil 102. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kırklareli'ndeki Bağ Alanları ve Toplam Üzüm Üretimi 1127
Şekil 103. Kırklareli Belediyesi'nin Logosu 1131
Şekil 104. Yabani Üzümün (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) Akdeniz Havzasındaki Dağılımı 1133
Şekil 105. 2016 İtibariyle Türkiye'de Yetiştirilen Üzümlerin Kullanım Alanlarına Göre Payları 1138
Şekil 106. Son 14 Yılda Türkiye'de Yerli Üretimden İç Pazara Arz Edilen Şarap Miktarı 1144
Şekil 107. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Üretilen Biraların İç Piyasaya Arz ve İhracat Miktarları 1156
Şekil 108. Çeşitli Özelliklerine Göre Bira Kategorizasyonları 1157
Şekil 109. Üretim Tekniğine Göre Lager ve Ale Tipi Biranın Farklı Mayalama Tekniğinin Şematize Hali 1158
Şekil 110. Malttan Dağıtım Sürecine Değin Biranın Üretim Aşamaları 1160
Şekil 111. Türkiye'de 2005 – 2016 Yılları Arasında Ayran Üretimi 1167
Şekil 112. Fransa'nın 6 Bölgeye Ayrılmış Konyak Üretim Bölgesi 1206
Şekil 113. Fransa'nın Ana Şarap Bölgelerinin Dağılımı 1208
Şekil 114. Urla Şarap Üreticileri ve Bağcılık Derneği Tarafından Hazırlanmış Olan Urla Bağ Yolu'nu Gösterir Harita 1215
Şekil 116. 2016 Yılı İtibariyle Türkiye Alkollü İçkiler İhracatının Oransal Değerleri 1219
Şekil 117. 2016 Yılı İtibariyle Türkiye Alkollü İçkiler İthalatının Oransal

Değerleri 1220
Şekil 118. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tarım Ürünlerinin Dağılımı 1226
Şekil 119. 1995 ve 2017 Yıllarında İpsala'nın Çeltik Üretim Değerinin Türkiye ve Edirne İlçelerine Göre Oransal Değeri 1235
Şekil 120. *İpsala Pirinci* İçin Belirlenmiş Olan Tescilli Logo 1236
Şekil 121. 1993 – 2017 Arasında Seçilmiş Yıllar İtibariyle Tosya'da Çeltik Ekim Alanları 1241
Şekil 122. 1993 – 2017 Arasında Seçilmiş Yıllar İtibariyle Tosya'da Çeltik Üretim Miktarları 1242
Şekil 123. Tosya – Kargı – Osmancık'ın Lokasyonu 1244
Şekil 124. Tosya'nın Çeltik Ekim Devresindeki Ortalama Sıcaklıklarının Kastamonu ve Çorum ile Karşılaştırılması 1245
Şekil 125. *Tosya Pirinci* İçin Belirlenmiş Olan Logo 1249
Şekil 126. Karacadağ Havzası'nda Karacadağ Çeltiği Yetiştirilen Lokasyonlar 1256
Şekil 127. Son 16 Yılda Kastamonu Siyez Ekim Alanında Değişim 1257
Şekil 128. Son 16 Yılda Kastamonu *Siyezi Üretim* Miktarı 1258
Şekil 129. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Yörede Toplam Çeltik ve *Kıbrısçık Pirinci* Üretimi 1264
Şekil 130. Seçilmiş Yıllar İtibariyle İspir'de Kuru Fasulye Üretimi 1271
Şekil 131. *Akkuş Şeker Fasulyesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo 1274
Şekil 132. Son 15 Yılda Hınıs'ta Kuru Fasulye Ekim Alanlarının Değişimi 1277
Şekil 133. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Hınıs'ta Kuru Fasulye Üretimi 1279
Şekil 134. 2017 Yılında Erzurum'da İlçeler Ölçeğinde Kuru Fasulye Üretiminin Dağılımı 1280
Şekil 135. *Göynük Bombay Fasulye* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonu 1281
Şekil 136. Son 15 Yıldaki Göynük'ün Kuru Fasulye Üretim Miktarındaki Değişim 1283
Şekil 137. 1995 ve 2017 Yıllarında Giresun'da Kuru Fasulye Üretim Miktarlarının İlçelere Göre Dağılımı (Ton) 1284
Şekil 138. *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo 1286
Şekil 139. *Çameli Fasulyesi* İçin Tasarlanmış Olan Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo 1287

Şekil 140. 1991 – 2017 Arası Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Çameli Kuru Fasulye* Ekim Alanları 1288
Şekil 141. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çameli'nde Kuru Fasulye Üretim Miktarları 1289
Şekil 142. *Ege Pamuğu*'nun Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Sahaların 2003 Yılı Pamuk Üretim Miktarları 1298
Şekil 143. *Ege Pamuğu* Sertifikası Örneği 1300
Şekil 144. *Ege Pamuğu* İçin Belirlenmiş Olan Coğrafi İşaret Logosu 1301
Şekil 145. Çelikhan'da Tütün Yetiştirilen Merkezlerin Dağılımı 1302
Şekil 146. Coğrafi İşaret Dosyasında *Taşköprü Sarımsağı*'nın Karakteristik Özelliğinin Gösterildiği Enine Kesitteki Diş Dizilimi (Sağdaki *Taşköprü Sarımsağı* kesiti) 1306
Şekil 147. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Taşköprü'de Sarımsak Ekim Alanındaki Değişim 1307
Şekil 148. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Taşköprü'de Sarımsak Üretimi 1308
Şekil 149. Son 15 Yıllık Süreçte Ödemiş'te Patates Ekim Alanlarının Değişimi .. 1320
Şekil 150. Son 15 Yılda Ödemiş'teki Patates Üretim Miktarı 1320
Şekil 151. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Aksaya Merkez İlçede Patates Üretim Miktarı 1325
Şekil 152. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Ereğli Siyah Havucu* Üretimi 1327
Şekil 153. 2018'deki URFES Kapsamında Tasarlanan Festival Logosu 1333
Şekil 154. Kale'de *Kale Biberi* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonu 1335
Şekil 155. Karaisalı'da Salçalık Biber / *Karaisalı Biberi* Üretim ve Ekim Miktarı 1336
Şekil 156. 1991 ve 2017 Yıllarında Karacabey – Mudanya ve Bursa'nın Diğer İlçeleri Toplamının Kuru Soğan Üretim Oranları 1341
Şekil 157. *Karacabey Soğanı* Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde Yer Alan Logo ... 1341
Şekil 158. *Yamula Patlıcanı* İçin Belirlenmiş Olan Logo 1355
Şekil 159. *Birecik Patlıcanı* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonları 1356
Şekil 160. *Birecik Patlıcanı* İçin Belirlenmiş Olan Logo 1356
Şekil 161. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Lokasyonlarla İzmir'in Diğer İlçelerindeki Enginar Üretim Oranları Toplamı 1359
Şekil 162. 2017 İtibariyle Türkiye – Kayseri – Tomarza Çerezlik Kabak Ekim Alanları Oranları 1360
Şekil 163. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Nevşehir'de Çerezlik Kabak Üretimi 1363
Şekil 164. 2004 – 2017 Yılları Arasında Kırıkkale'de Çerezlik Ayçiçeği Üretim Miktarı 1365
Şekil 165. 2017 Yılı İtibariyle Coğrafi İşaret Dosyasındaki Sahaların Bamya Üretim Oranları 1368

Şekil 166. 2004 – 2017 Yılları Arasında Keşan'da Bamya Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Değişimi 1371
Şekil 167. *Keşan Siğilli Bamyası* İçin Tasarlanmış Olan Logo 1372
Şekil 168. *Kırkağaç Kavunu*'nun Yetiştirildiği Merkez Ovası Lokasyonu 1376
Şekil 169. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Kırkağaç Kavunu* Üretim Miktarındaki Değişim 1377
Şekil 170. Seçilmiş Yıllara Göre Bafra'da Karpuz Üretim Miktarları 1381
Şekil 171. Sungurlu'da 2004 – 2017 Yılları Arasında Kavun Ekim Alanı ve Üretim Miktarları 1383
Şekil 172. 2000 – 2017 Yılları Arasında Şereflikoçhisar'da Kavun Ekim Alanı ve Üretim Miktarları 1386
Şekil 173. Marmaris'te *Marmaris Yerfıstığı*'nın Yetiştirildiği Lokasyonlar 1397
Şekil 174. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Manavgat'ta Susam Üretim Miktarı 1398
Şekil 175. Coğrafi İşaret Dosyasında *Isparta Gülü* İçin Belirlenen Sınır 1404
Şekil 176. 2017 İtibariyle *Isparta Gülü* Yetiştirilen Alanlarda Üretimin Dağılımı 1404
Şekil 177. 2017 Yılı İtibariyle Türkiye'de Yağlık Gül / *Isparta Gülü* Üretiminin İllere Göre Dağılımı 1405
Şekil 178. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Haşhaş Ekim Alanları 1408
Şekil 179. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Haşhaş Tohumu Üretim Miktarı 1409
Şekil 180. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bilecik'teki Şerbetçiotu Üretimi 1415
Şekil 181. 2018'in Sonu İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamındaki Meyvelerin Dağılımı 1419
Şekil 182. Piraziz İlçesinde *Piraziz Elması* Yetiştirilen Lokasyonlar 1424
Şekil 183. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bayramiç'te Üretilen Golden Çeşidi Elma Miktarları 1427
Şekil 184. 2017 İtibariyle Türkiye ve Amasya'da Elma Çeşitlerinin Üretim Payları 1431
Şekil 185. 2004 – 2017 Yılları Arasında Amasya'daki Amasya Elması Bahçeleri Alanı 1432
Şekil 186. Çivril'de Son 14 Yılda Toplam Elma Üretiminin Değişimi 1438
Şekil 187. *Korkuteli Karyağdı Armudu* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer

Alan Harita 1440
Şekil 188. *Korkuteli Karyağdı Armudu* İçin Tasarlanmış Olan Logo 1441
Şekil 189. Seçilmiş Yıllara Göre Osmaneli'nde Ayva Üretim Miktarı 1447
Şekil 190. Ayva Yetiştiriciliğinin Yoğun Olarak Yapıldığı 4 Büyük Merkezin Lokasyonu 1449
Şekil 191. *Malatya Kayısısı*'nın AB Müracaatındaki Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Ürün Sahasını Gösterir Harita 1452
Şekil 192. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Kayısı (Taze) İhracatı 1455
Şekil 193. *Malatya Kayısısı* Ürün ve AB Kapsamında Pazarlarda Kullanılması Gereken Logosu 1457
Şekil 194. Iğdır'da Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kayısı Üretim Miktarları 1458
Şekil 195. 2017 İtibariyle *Iğdır Kayısısı* Yetiştirilen Merkezlerin Üretim Oranları 1459
Şekil 196. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Iğdır Kayısısı* İçin Tasarlanmış Logo 1460
Şekil 197. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Mut'ta Kayısı Üretim Miktarları 1462
Şekil 198. Bursa'da 1997 – 2017 Yılları Arasında Şeftali Üretim Miktarı 1463
Şekil 199. 2000'den İtibaren Salihli'de Kiraz Üretim Miktarındaki Değişim 1467
Şekil 200. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ulukışla'da Kiraz Üretim Miktarındaki Değişim 1470
Şekil 201. Tekirdağ'da Her Yıl Düzenlenen Kiraz Festivalinin 54. Yıl Afişi 1471
Şekil 202. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çay İlçesinde Vişne Üretim Miktarları 1473
Şekil 203. 2017 İtibariyle Kütahya'da İlçeler Ölçeğinde Vişne Üretiminin Dağılımı 1474
Şekil 204. 2017 İtibariyle Aydın'da Kestane Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı . 1478
Şekil 205. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Simav'da Kestane Üretimindeki Değişim 1479
Şekil 206. Seçilmiş Yıllara Göre Erfelek'te Kestane Üretim Miktarları 1481
Şekil 207. 2017'de *Giresun Tombul Fındığı* Yetiştiricilik Alanlarındaki Fındık Üretim Miktarı 1484
Şekil 208. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Fıstıkçamı Kozalağı Üretim Miktarı 1494
Şekil 209. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Niksar Cevizi* Logosu 1496
Şekil 210. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çağlayancerit'te Ceviz Üretim Miktarları 1497

Şekil 211. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Üzümlerin Dağılımı 1504
Şekil 212. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Sınırlara Göre *Ege Sultani Üzümü*'nün Yetişme Sahaları 1506
Şekil 213. 12. Geleneksel Sarıgöl Sultani Üzüm Festivali Afişi 1507
Şekil 214. Çekirdeksiz Sofralık ve Kurutmalık Üzüm Üretiminin Manisa-Denizli-İzmir'in Payları 1508
Şekil 215. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Ege Sultani Üzümü* Logosu 1510
Şekil 216. Son 14 Yılda Elazığ'da Şaraplık Üzüm Üretilen Bağ Alanlarındaki Değişim 1516
Şekil 217. 2017 İtibariyle Elazığ'da Üretilen Şaraplık Üzümlerin İlçelere Göre Dağılımı 1517
Şekil 218. *Adıyaman Besni Üzümü* İçin Tasarlanmış Olan Logo 1519
Şekil 219. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Aydın İnciri* ve AB Kapsamındaki PDO Logosu 1524
Şekil 220. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Melli İnciri* Yetiştiriliş Sahasını Gösterir Harita 1525
Şekil 221. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Bursa Siyah İnciri* Logosu 1527
Şekil 222. *Bünyan Gilaburusu* İçin Hazırlanmış Olan Logo 1529
Şekil 223. 2000 – 2017 Yılları Arasında Silifke'de Çilek Üretim Miktarları 1536
Şekil 224. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Sultanhisar'da Çilek Üretim Miktarındaki Değişim 1538
Şekil 225. 2017 Yılında Bursa'da İlçelere Göre Sofralık Zeytin Üretiminin Dağılımı 1540
Şekil 226. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini* İçin Hazırlanmış Logo 1545
Şekil 227. *Tarsus Sarıulak Zeytini* İçin Hazırlanmış Olan Logo 1546
Şekil 228. Son 14 Yılda Antalya Toplam ve Alanya'da Avokado Üretim Miktarının Değişimi 1549
Şekil 229. 2017 İtibariyle Finike'de Çeşit Bazında Portakal Üretim Oranları 1552
Şekil 230. *Bodrum Mandarini* Yetiştirilen Sahaların Dağılımı 1553
Şekil 231. Bodrum'da Son 14 Yılda Üretilen Yerli Mandalina Miktarındaki Değişim 1554
Şekil 232. Türkiye'de 1980 ve 2017 Yıllarında Çay Üretiminin İllere Göre Dağılımı 1561

Şekil 233. 2016 Yılı İtibariyle Kuru Kayısı İhracatı Yapan Ülkelerin Payları 1565
Şekil 234. Son 10 Yılda Türkiye'nin Kuru İncir İhracatı 1568
Şekil 235. 2016 Yılı İtibariyle Kuru İncir İhracatı Yapan Ülkelerin Payları 1569
Şekil 236. 2016 Yılı İtibariyle Kuru Üzüm İhracatı Yapan Ülkelerin Payları 1572
Şekil 237. A: Dünya Bal Üretimindeki İlk 15 Ülke; B: Dünya Bal İhracatında İlk 15 Ülke; C: Türkiye Bal Üretimindeki İlk 10 İl ve D: Son 15 Yılda Türkiye'nin Bal İhracat Miktarı 1601
Şekil 238. Pervari ve Diğer İlçelerdeki Bal Üretim Miktarının Son 18 Yıldaki Gelişimi 1604
Şekil 239. 2017 Yılı Siirt'te İlçelere Göre Bal Üretiminin Dağılımı 1605
Şekil 240. 2003 – 2017 Yılları Arasında Pervari İlçesindeki Kovan Varlığı 1606
Şekil 241. 2004 – 2017 Yılları Arasında Ardahan'daki Kovan Varlığı 1609
Şekil 242. Ardahan'da Son 14 Yılda Bal Üretiminin Gelişimi 1610
Şekil 243. Kars'ta 2017 Yılı *Kars Balı* Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı 1614
Şekil 244. 2004 – 2017 Yılları Arasında Muğla'daki Kovan Varlığının Değişimi 1618
Şekil 245. 2017 Yılı İtibariyle Muğla'da Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı . 1620
Şekil 246. *Muğla Çam Balı* İçin tasarlanmış Olan Logo 1621
Şekil 247. Son 14 Yılda İspir'deki *İspir Balı* Üretim Durumu 1626
Şekil 248. Son 14 Yılda Ağrı'daki Kovan Varlığı 1629
Şekil 249. Ağrı'da 2004 – 2017 Yılları Arasında Bal Üretimindeki Değişim 1630
Şekil 250. 2017 İtibariyle Bitlis'te Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı 1633
Şekil 251. 2004 – 2017 Yılları Arasında Akseki'de Toplam Bal Üretimi 1639
Şekil 252. 2017 İtibariyle Artvin'de Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı 1643
Şekil 253. Solda İran ve Sağda da Türk Düğümünün Şematik Görünümü 1674
Şekil 254. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'de Tekstil Ürünlerinden Coğrafi İşaretlerin Dağılımı 1749
Şekil 255. Son 14 Yılda Hatay'daki İpekböceği Kutu Sayısı 1788
Şekil 256. Bir Dokuma veya Nakışın Coğrafi İşaret Kapsamında Bilinmesi Gereken Noktalar 1827
Şekil 257. Çeyiz Geleneğinin Devamlılığı İçin Coğrafi İşaretlerden Oluşan Çeyiz Sandığı ve Ürünleri 1836
Şekil 258. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Üretim Süreci Akış Şeması 1845
Şekil 259. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* İçin Tasarlanmış Logo 1849

Şekil 260. Solda Tıbbın Sembolü Asklepios Asası ve Sağda Hermes'in Asası (Kadüse) 1857
Şekil 261. Kızılcığın (*Cornus mas* L.) Doğal Yayılış Alanları 1876
Şekil 262. Bitlis – Ahlat Lokasyon Haritası 1887
Şekil 263. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Baston İthalat ve İhracat Miktarı 1903
Şekil 264. 2016 Birleşik Krallık'ta Düzenlenen Uluslararası Kaşık Festivali Amblemi 1909
Şekil 265. Geleneksel Türk Kaşıklarının Ağız Kısımlarında Kullanılan İşlemelere Birkaç Örnek 1919
Şekil 266. Geleneksel Konya Kaşıklarının Kalıp Örnekleri 1924
Şekil 267. Coğrafi İşaret Uygulaması Kapsamında Aranılan Bir Özellikte Yöreyle Bütünleşmiş Logo Tasarımıdır (Antalya / Bademli Örneği) 1938
Şekil 268. "Ellerde Hayat Bulan Ağaçlar Projesi" Kapsamında Yatık Üretimine Dikkat Çekilen Etkinliğin Afişi 1940
Şekil 269. *Gaziantep Bakır El İşlemeciliği* İçin Tasarlanmış Olan Logo 1951
Şekil 270. Tipik Bir Bıçağın Bölümleri 1956
Şekil 271. Avrupa'nın 47 İkonik Bıçaklarının Arnavutluk, Bulgaristan ve Türkiye'nin Seçilmiş Bıçakları 1958
Şekil 272. Kahramanmaraş – Onikişubat – Hartlap Mahallesi Lokasyon Haritası 1967
Şekil 273. Denizli – Serinhisar – Yatağan Mahallesi Lokasyonu 1981
Şekil 274. Kastamonu – Tosya Lokasyon Haritası 1987
Şekil 275. Trabzon – Sürmene'nin Lokasyon Haritası 1993
Şekil 276. Antalya – Serik Lokasyon Haritası 2000
Şekil 277. Adana – Feke – Tapan Yöresi Lokasyon Haritası 2006
Şekil 278. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Takıların Dağılımı 2045
Şekil 279. *Trabzon Telkâriye ve Hasırı* İçin Belirlenmiş Olan Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo 2049
Şekil 280. *Trabzon Kazaziyesi* Tespih Bölümleri 2054
Şekil 281. *Trabzon Kazaziyesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo 2056
Şekil 282. 2017 İtibariyle Dünya Takı İhracatından Elde Edilen Gelire Göre İlk 15 Ülke 2069
Şekil 283. İzmir'in Nazar Boncuğu Üretilen Merkezleri 2137
Şekil 284. Coğrafi İşaret Dosasındaki *Söke Körüklü Çizmesi* İçin Tasarlanmış

Olan Logo 2158
Şekil 285. Bir Edirne Efsanesi Aynalı Gelin Başlıklı *Edirne Aynalı Süpürgesi* Paketine Konulan Tanıtım Yazısı 2187
Şekil 286. Bebek Başlığı Altındaki Ürünlerin Fonksiyonlarına Göre Kategorizasyonu 2223
Şekil 287. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Bebeklerin Dağılımı 2232
Şekil 288. Türkiye'nin Karakteristik Sabunlarının Sınıflaması 2302
Şekil 289. *Nizip Sabunu* İçin Tasarlanmış Olan Logo 2311
Şekil 290. 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Mineraller ve Kayaçların Dağılımı 2343
Şekil 291. Eskişehir'de Lületaşı Çıkartılan Sahaların Dağılımı 2346
Şekil 292. *Eskişehir Lületaşı*'nın 1923 – 1994 Yılları Arasındaki Üretim Miktarları 2349
Şekil 293. Coğrafi İşaret Dosyasında *Denizli Traverteni* İçin Tasarlanmış Logo 2355
Şekil 294. *Oltu Taşı*'nın Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo 2358
Şekil 295. *Çubuk Agat Taşı* İçin Tasarlanmış Olan Ürün Logosu 2363
Şekil 296. Marmara Adası Mermeri İfadesi Kullanılan Logo 2365
Şekil 297. Türkiye'de 2003 – 2017 Yılları Arası Oniks Üretimi 2384
Şekil 298. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Mermer Üretim Miktarının Değişimi 2390
Şekil 299. 1997 – 2017 Yılları Arasında Türkiye Doğal Taş İhracat Miktarındaki Değişim 2391
Şekil 300. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Doğal Taş İthalat Miktarları 2392
Şekil 301. Japonya'da Coğrafi İşaretler İçin Hazırlanmış Olan İnteraktif Haritada *Iinuma Kuri* Tanıtımı Seçilmiş Görünümü 2399
Şekil 302. *Kangra Çayı*'nın Mevcut ve Potansiyel Yetiştiricilik Alanlarını Gösterir Coğrafi İşaret Dosyasındaki Harita 2400
Şekil 303. *Moncorvo Badem Şekeri*'nin Coğrafi Sınırları 2402
Şekil 304. *Bayramiç Beyazı* İle İlgili Belirlenmiş Olan Logo ve Coğrafi Sınırları 2404
Şekil 305. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bayramiç ve Çanakkale'nin Diğer İlçeleri Toplamının Nektarin Üretim Miktarları 2409
Şekil 306. 2017'de Çanakkale'de Nektarin Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı ve Nektarinin Toplam Meyve Üretimindeki Payı 2410

Şekil 307. Anket Çalışmasına Katılanların Yaş Durumuna Göre Oranları 2415
Şekil 308. Eğitim Durumlarına Göre Katılımcıların Oransal Dağılımı 2418
Şekil 309. Anket Uygulamasına Katılanların İkamet Ettikleri Yerlerin Bölgelere Göre Dağılımı 2420
Şekil 310. Anket Uygulamasına Katılanların Memleketlerine Göre Dağılımı 2421
Şekil 311. Katılımcıların Anketin 1 Numaralı Sorusuna Verdikleri Cevabın Oransal Dağılımı 2422
Şekil 312. Anket Uygulamasında 2. Soruya Verilen Cevapların Oranları 2424
Şekil 313. Anket Uygulamasında 4. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı 2436
Şekil 314. Anket Uygulamasının 7. Sorusuna Verilen Cevapların Oransal Dağılımı 2440

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1. *Prosciutto di Parma* İçin Usulüne Uygun Kesim Biçimi ve Logolu Ambalajıyla Pazarlara Sunum Şekli 25

Fotoğraf 2. Solda 1927'de Mağaralara Yerleştirilen *Roquefort* Tekerleri ve Sağda Günümüzdeki *Roquefort* Mağaralarındaki Tekerler 31

Fotoğraf 3. *Comté* Tekerlerinin İstiflendiği Olgunlaştırma Mahzeninden Bir Görünüm (Le Fort Saint-Antoine) 33

Fotoğraf 4. *Parmigiano Reggiano* Logosu ve Altta Noktalama ile Yazılmış *Parmigiano Reggiano* Yazılı Klasik Peynir Tekeri 35

Fotoğraf 5. *Val di Non Elması* Olarak Menşe İşareti Kapsamına Alınan 3 Çeşit 37

Fotoğraf 6. *Oberpfälzer Sazanı* Logosu ve İdeal Boyutlarda Bir *Oberpfälzer Sazanı* 39

Fotoğraf 7. Klasik Bir *Bayerische Breze / Bavyera Simidi* 40

Fotoğraf 8. *Taliouine Safranı* Yetiştirilen Damla Sulamalı Tarım Alanı (Üstte) ve Hasat Edilmiş *Taliouine Safranı* 41

Fotoğraf 9. Argan Ağacı Meyvelerinin Kabuklu ve İç Kısmından Görünümler 43

Fotoğraf 10. Düzenli Bir Rooibos Tarlası (Üstte) ve Hasat Edilmiş Rooibos Yapraklarının Sergilerde Kurutulması 47

Fotoğraf 11. Bambu Konide *Amed Tuzu*'nun Süzülmesi (Üstte), Hindistancevizi Teknelerde Tuzlu suyun Buharlaşmasından Arta Kalan Tuz (Altta Sağda) ve Bambu Konilerin Logo Olarak Kullanıldığı *Amed Tuzu* Paketi 49

Fotoğraf 12. Karl Hauptmann Tasarımı Karakteristik Bir *Ferlacher Waffen* Detayı 53

Fotoğraf 13. *Çekya / Bohemya Kristali* Kadehler ve Avize 54

Fotoğraf 14. *La Pierre Bleue de Belgique* Olarak Pazarlarda Yer Alan Doğal Taşın Çeşitleri 55

Fotoğraf 15. Çeşitli *Dentelle de Calais* Örnekleri 57

Fotoğraf 16. El Yapımı *Solingen Bıçakları*'ndan Görünüm 60

Fotoğraf 17. Tipik *Carrara Mermeri* Kesiti (Solda) ve *Carrara Mermeri*'nden Yapılmış Dünyaca Ünlü Davut Heykeli 61

Fotoğraf 18. Venedik'te Yerel Halkın Cadde ve Sokaklara Astıkları Turistlere Tepki Afişlerinden Bir Örnek 90

Fotoğraf 19. 2500 Yıllık *Pazırık Halısı* Örneği (183 x 200 cm.) 113

Fotoğraf 20. İpek Yolunda Ticareti Yapılan Önemli Minerallerden Lacivert Taşı (Solda) ve Turkuaz 114

Fotoğraf 21. Baharat Yolunda Ticareti Yapılan Günümüzün Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Anqui Zencefili* (Solda) ve *Alleppey Yeşil Kakulesi* 118

Fotoğraf 22. Amerikan Yerlilerinin Kullandıkları Farklı Tipte Makosen Örnekleri 121

Fotoğraf 23. Avustralya'nın Sembol Ürünlerinden *Quandong* ve *Bumerang* 122

Fotoğraf 24. Yenice Tütünlerinden İmal Edildiği Belirtilen Hollanda Üretimi Sigaraların Tanıtım Kartı 149
Fotoğraf 25. 1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi Kapsamında Türk Çarşısı (Özellikle Dokumalar Öne Çıkartılmıştır) 150
Fotoğraf 26. 1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi Kapsamında Teşhir Ürünlerinden Çeşitli Dokuma Örnekleri 151
Fotoğraf 27. Bursa Sergisi'nin Halı Bölümünden Bir Görünüm 156
Fotoğraf 28. Bursa Sergisi'nin *Kütahya Çinileri* Bölümü Sergi Standı 158
Fotoğraf 29. İzmir'de Düzenlenen Kuru İncir Yarışması (Üstte) ve Hasat Edilen İncirlerin Tasnifini Yapan İşçiler 165
Fotoğraf 30. Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Yerli Mallarına Yönelik Tüketim Alışkanlığının Artırılması Amacıyla Yapılan Propaganda Afişlerinden Örnekler 169
Fotoğraf 31. Dönemin Gazete ve Dergilerinde Yer Alan Tasarruf Propagandaları İlanlarından Biri 171
Fotoğraf 32. Günümüzde de Türk Ziraatının En Önemli İhraç Mallarından Olan Üzüm, İncir ve Fındığa Yönelik Propaganda Afişleri 173
Fotoğraf 33. Avusturya'nın Yerli Malı Kullanımına Yönelik Propaganda Afişi (Üstte) ve Türkiye'deki Dönemin Propaganda İlanı 175
Fotoğraf 34. Yerli Malları Kullanımında Dönemin Dünya Güzel Seçilen *Keriman Halis Ece*'nin Yer Aldığı Afişlerden Bir Görünüm: Üzüm – Fındık ve İncire Dikkat Çekilmektedir 177
Fotoğraf 35. İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Tarafından Dikkat Çekilen Bugün Tamamı Coğrafi İşaret Olan Türk Mamulleri 180
Fotoğraf 36. Yerli Mallar Sergilerindeki Hereke Dokumaları Pavyonu 182
Fotoğraf 37. 9 Eylül Sergi'nin Afişi / Kadın Figürü Elinde Üzüm ve İncir Dolu Bir Tepsiyle Tasvir Edilmiştir 185
Fotoğraf 38. İzmir Fuarında Hereke Pavyonunda Sergilenen Kumaşlar ve Şark Halı Şirketi'nin Ürünleri 186
Fotoğraf 39. TARİŞ'in Yerli Mallar Sergilerindeki Stantlarından Muhtelif Görüntülerle Oluşturulan İlan 187
Fotoğraf 40. Peşte Sergisindeki Türk Pavyonundan Bir Köşe ve Arka Planda Tüm Dünyanın Dikkatini Çeken İncir Afişi 188
Fotoğraf 41. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Reji İdaresince Kabul Olunan Alamet-i Farika 197
Fotoğraf 42. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tayland Pirinci / *Khao Sangyod Muang Phatthalung* ve Çin'e Ait Istakoz / *Yancheng Long Xia* 211
Fotoğraf 43. Dünya Çapında Ün Kazanmış Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynirlere Birkaç Örnek 212
Fotoğraf 44. İspanya'nın Mahreç İşaretli *Gall del Penedès* ve Tasarlanmış Olan Logo 219

Fotoğraf 45. Fransa'nın Ünlü *Mor Sarımsağı* (*Ail violet de Cadours*) ve Dünya Çapındaki En Popüler Peynirlerinden *Roquefort* 222
Fotoğraf 46. İtalya'nın En Popüler Coğrafi İşaretlerinden *Grana Padano* ve *Prosciutto di Parma* (Sağda) 227
Fotoğraf 47. ABD'nin Coğrafi İşaret Olabilecek Ürünlerinden *Vidalia Soğanı* ve Florida'nın da Simgesi Olan *Florida Portakalı* İçin Tasarlanmış Logo 231
Fotoğraf 48. Endonezya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Salak Pondoh Sleman Jogja* (Solda) ve *Tembakau Mole Sumedang* 232
Fotoğraf 49. Her Yıl Düzenlenen Festival Kapsamında Süslenmiş *Alman Kırmızı Soğanları* / *Höri Bülle* ve Noel Zamanı Özel Olarak Hazırlanan *Dresdner Christstollen* 236
Fotoğraf 50. Hindistan'ın İlk Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Pochampalli Ikat* (Elbise ve Kumaş Olarak) ve *Aranmula Kannad* 239
Fotoğraf 51. Japonya'nın En Pahalı Meyvesi Olarak Bilinen *Yubari Kavunu* (Hokkaido) 242
Fotoğraf 52. Japonya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerinden Patlıcan / *Yoshikawa Nasu*, Balon Balığı / *Shimonoseki Fuku* ve Kestane / *Iinuma Kuri* 243
Fotoğraf 53. Endüstriyel Tarzda Üretilmiş *Sharri Peyniri* (Ambalajlı ve Dilimli) 247
Fotoğraf 54. Mandıra Tarzında Üretilmiş Kırık Parçalar Halindeki *Sharri Peyniri* 248
Fotoğraf 55. Çerezlik Olarak Tüketilen *Kahramanmaraş Tarhanası* (Tarhana Cipsi) 258
Fotoğraf 56. Geleneksel Sunumuyla *Yozgat Arabaşısı* 260
Fotoğraf 57. Sunum Halindeki *Şanlıurfa Lebenisi* 270
Fotoğraf 58. Otantik Sunumuyla *Sivas Peskütan Çorbası* 273
Fotoğraf 59. *İnebolu Kızılcık Tarhanası* (Toz ve Çorba Hali) 281
Fotoğraf 60. *Oltu Cağ Kebabı*'nın Pişirme Aşamasındaki Durumu (Erzurum) 286
Fotoğraf 61. Yusufeli'nde Yapılan Klasik Cağ Kebabı 286
Fotoğraf 62. *Aksaray Tulum Kebabı* İçin Posta Doldurulan Etler 298
Fotoğraf 63. *Kargı Kebabı*'nın Muhtelif Aşamalarından Görüntüler 300
Fotoğraf 64. Türkiye'nin En Popüler Kebap Çeşitlerinden *Bursa İskender* / *Döner Kebap* 303
Fotoğraf 65. Pişmek Üzere Tepsiye Döşenmiş *Sarımsak Kebabı* 305
Fotoğraf 66. Klasik Sunumuyla *Hasandağı Testi Kebabı* 309
Fotoğraf 67. Son Yıllarda Çok Çeşitli Sunumlarıyla Pazarlarda Yer Almaya Başlayan Çiğköfte 319
Fotoğraf 68. Sakarya Yerel Yönetimince Kamusal Alanda Sıkça Kullanılan Coğrafi İşaretli *Adapazarı Islama Köfte* Afişi 320
Fotoğraf 69. Klasik Sunumuyla *Sivas Köftesi* 321
Fotoğraf 70. Geleneksel Sunumuyla *Doğubayazıt Abdigör Köftesi* Porsiyonu 324

Fotoğraf 71. *Şanlıurfa Yumurtalı Köfte*'nin Yapım Aşaması ve Sunumu 326
Fotoğraf 72. Farklı Sunumlarıyla *Akhisar Köfte* 327
Fotoğraf 73. Klasik Sunumuyla *Tekirdağ Köftesi* 331
Fotoğraf 74. Divriği Usulü İçli Köftenin Yapım Aşamalarından Görünümler 334
Fotoğraf 75. Servis Edilmiş *Edirne Tava Ciğeri* 342
Fotoğraf 76. Fırına Verilmek Üzere Hazırlanan *Gaziantep Erik Tavası* 357
Fotoğraf 77. *Çayeli Kuru Fasulye Yemeği*'nin Yapım Aşamalarından Görüntüler 360
Fotoğraf 78. Salamura Cağ Otu ve Bundan Yapılan *Muş Cağ Otu Yemeği* 367
Fotoğraf 79. Sunuma Hazır Haldeki *Mardin Kibe* 368
Fotoğraf 80. Sunuma Hazır Haldeki *Bayburt Lor Dolması* 370
Fotoğraf 81. *Siirt Perde Pilavı* İçin Kullanılan Özel Bakır Tencereler 375
Fotoğraf 82. Servise Hazır Haldeki *Divriği Pilavı* 380
Fotoğraf 83. *Yakakent Mantısı*'nın Her İki Çeşidinin Tek Serviste Sunumu (Yakakent Belediyesi Arşivi) 383
Fotoğraf 84. Servise Hazır Haldeki Karakteristik *Çorum Mantısı* 388
Fotoğraf 85. *Sinop Mantısı*'nın Karakteristik Şeklinin Verilmesi ve Kayık Şeklindeki Mantılar 391
Fotoğraf 86. Pişmiş *Turhal Yoğurtmaçları* (Üstte) ve Ürünün Pazarlanmasında Kullanılacak Ambalaj Örneği 396
Fotoğraf 87. *Erciyes'ten Gelen Lezzet: Cıvıklı Projesi* Kapsamında Düzenlenen Etkinliklerden Bir Görüntü 406
Fotoğraf 88. Klasik Sunum Şekliyle Tipik *Konya Etliekmek* 407
Fotoğraf 89. Sunuma Hazır Haldeki *Kastamonu Pastırmalı Ekmek* 409
Fotoğraf 90. Klasik Sunumuyla *Mardin Sembusek* 414
Fotoğraf 91. Klasik Sunumuyla *Batman Şam Böreği* 415
Fotoğraf 92. Kendine Has Sunumuyla *Kastamonu Banduması* 424
Fotoğraf 93. Klasik Sunumuyla *Murtuğa* 425
Fotoğraf 94. *Tokat Çemeni* İçin Kullanılan Tüm Malzemeler ve Ambalajlı *Tokat Çemeni* 437
Fotoğraf 95. *Sivas İçi*'nin Malzemeleri ve Muhtelif Aşamalarından Görünümler 438
Fotoğraf 96. Gösterişli Sunum Şekliyle *Amasra Salatası* 439
Fotoğraf 97. Klasik *Maş Fasulye Piyazı* Sunumu 440
Fotoğraf 98. *Afyon Salatası* Yapımında Kullanılan Haşhaş Filizi / Yaprakları 441
Fotoğraf 99. Kosova'nın En Popüler Yemeklerinden *Kosova Köftesi / Kebabı* 449
Fotoğraf 100. Şehzade Mehmet'in Sünnet Düğünü (1582 Şenliği) Kapsamında Geçit Yapan Esnaf Alayından Helvacılar 464
Fotoğraf 101. Solda Çin ve Sağda da İran'da Yapılmakta Olan Pişmaniye Türevi Şekerleme Örnekleri 473
Fotoğraf 102. Hazırlanan *İzmit Pişmaniyesi*'nin Kalıplanma Aşaması 476
Fotoğraf 103. Dikdörtgen Bloklar Şeklinde Kesime Hazır *Mersin Cezeryesi* 479
Fotoğraf 104. *Gümüşhane Pestili*'nin Yapım Aşamasından Görüntüler 483

Fotoğraf 105. Günümüz Koşullarında Ticari Manada Üretim Yapılan Örnek Bir *Antep Baklavası* Üretim Tesisinden Görüntüler 493
Fotoğraf 106. Antep Baklavası İmalatından Görüntüler: İç Malzemede Kullanılan Boz İç Antep Fıstığı; Şerbet Dökümüne Hazır *Antep Baklavası*; % 100 Beyaz Şekerle Özel Kazanlarda Hazırlanmış Şerbetlerin Tatlıya Dökümü 494
Fotoğraf 107. *Antakya Künefesi*'nin Tepsiye Döşenmesi 500
Fotoğraf 108. *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin Üretim Aşamaları ve Nihai Sunumu 505
Fotoğraf 109. Kare Şeklinde Dilimlenmiş *Burdur Ceviz Ezmesi* 506
Fotoğraf 110. *Mardin İmlebbesi*'nin Yapım Aşamaları ve Nihai Ürünler 512
Fotoğraf 111. Satışa Hazır Haldeki *Zile Pekmezi* 518
Fotoğraf 112. *Zile Pekmezi*'nin Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürün Vurgusu Yapılmaktadır 520
Fotoğraf 113. Sağda *Safranbolu Lokumu,* Solda *Safranbolu Safranlı Lokumu* 522
Fotoğraf 114. Servis Edilmiş *Balıkesir Höşmerim Tatlısı* 523
Fotoğraf 115. Ticari Manada Üretimi Yapılan *Balıkesir Höşmerimi*'nin Uzak Mesafelere Yönelik Satışlarda Vakum Yapılmış Hali 526
Fotoğraf 116. Karakteristik *İzmir Şambalisi*'nden Görüntüler 529
Fotoğraf 117. *Devrekani Cırık Tatlısı*'nın Farklı Aşamalarından Görünümler 532
Fotoğraf 118. *Maraş Dondurması*'nın Sert Aynı Zamanda Esnek Yapısı Kendine Özgü Sunumu Gerektirmektedir 571
Fotoğraf 119. Karakteristik Türk Baklavalarından Örnekler: **A**: *Balıkesir Kaymaklısı*; **B**: *Çorum Baklavaları*; **C**: *Laz Böreği*; **D**: *Devrek Baklavası* 591
Fotoğraf 120. Solda Klasik *Erzurum Demir Tatlısı*, Sağda ise Çoğu Avrupa Ülkesinde Yapılan Rosette 598
Fotoğraf 121. Klasik Sunumuyla *Hayrabolu Tatlısı* 601
Fotoğraf 122. Usulüne Uygun Bir Şekilde Hazırlanmış Tipik *Kalburabastı Tatlısı* (Cevizli Çeşidi) 606
Fotoğraf 123. Solda Suriye Usulü *Mushabbak* ve Sağda İspanya'nın *Churro* Tatlısı 612
Fotoğraf 124. Büyük Çaplı Üretimler İçin Tasarlanmış Halka Tatlı Hazırlama ve Kızartma Makinesi 613
Fotoğraf 125. *Hatay Belbeni /Dökmesi* (Solda) ve Siirt'te Yapılan İncir Pestili 627
Fotoğraf 126. Solda *Kağızman Erik Pestili*, Sağda ise *Malatya Cevizli Üzüm Pestili* 627
Fotoğraf 127. Pestillerden Elde Edilen Çeşitli Atıştırmalıklar: Solda *Kahramanmaraş Samsası* ve Sağda *Gümüşhane Rulo Pestili* 628
Fotoğraf 128. Kırşehir Yapımı Köfter 629
Fotoğraf 129. Üstte *Yusufeli Cevizli Sucuğu*; Altta ise *Mardin Cevizli Sucuğu* 630
Fotoğraf 130. Ceviz Yapımı İçin Uygun *Adilcevaz Cevizi* ve Reçel Yapılmış Hali 635
Fotoğraf 131. Reçel Yapımı İçin Hazırlanan Dutlar ve Mamul *Adilcevaz*

Mor Dut Reçeli 637
Fotoğraf 132. Serik Besteli ve Ambalajlanıp Satışa Hazır Haldeki *Serik Besteli* ... 642
Fotoğraf 133. Solda Çimlendirilmiş Buğdaylar ve Sağda Ambalajlanmış Buğday Çimi Marmeladı 649
Fotoğraf 134. Kırşehir Üzüm Pekmezi'nin Başarılı ve Emsal Teşkil Edecek Tarzdaki Ambalajlı Halinden Görünüm 651
Fotoğraf 135. Tipik Sunumuyla *Edirne Badem Ezmesi* 663
Fotoğraf 136. Tipik Sunumuyla *Boyabat Fındık Ezmesi* 664
Fotoğraf 137. Osmaneli'ndeki Modern Lokum İşletmesinde Üretilen *Osmaneli Ayva Lokumu* 668
Fotoğraf 138. Tipik Rize Pepeçurası / Papa Tatlısı Yapım Aşamaları 671
Fotoğraf 139. Klasik Kesimiyle *Hatay Kıtır Kabak Tatlısı* 674
Fotoğraf 140. *Manisa Mesir Macunu*'nda Kullanılan 41 Çeşit Baharatın Teşhir Standı 679
Fotoğraf 141. Alternatif *Manisa Mesir Macunu* Ürünlerinden *Mesir Lokumu* ve *Mesir Çayı* 682
Fotoğraf 142. Ambalajında ve Sunumuyla *Edirne Deva-i Misk Helvası* 685
Fotoğraf 143. Tipik *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu* ve Kaymak Dolgulu Sade Lokum 693
Fotoğraf 144. Günümüzde Çok Değişik Şekillerde Sunumu Yapılan Çeşitli *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu* Örnekleri 694
Fotoğraf 145. Çeşitli Akide Şekerlerinin Satış ve Sunumundan Görseller 700
Fotoğraf 146. Klasik *Konya Peynir (Mevlana) Şekeri* ve Aromalı Çeşitleri 702
Fotoğraf 147. Ticari Manada Üretimi Yapılmış *Çatalzeytin Fındık Şekeri* 706
Fotoğraf 148. Sunuma Hazır Haldeki *Afyon Kaymak Şekeri* 707
Fotoğraf 149. 1930'ların başlarında İstanbul'daki Tahin Helvası Satan Şekerleme Dükkânı 713
Fotoğraf 150. Kastamonu Çekme Helvası'nın Yapım Aşamasından Görüntüler ... 725
Fotoğraf 151. Hazırlanan Helvanın Makinede Parçalanması 726
Fotoğraf 152. Görece Çoğu Geleneksel Helvaya Kıyasla Uygun Bir Şekilde Ambalajlanarak Pazara Sürülmüş *Boyabat Tak Tak Helvası* 729
Fotoğraf 153. Servise Hazır Haldeki *İnebolu Kaşık Helvası* 737
Fotoğraf 154. *Aksaray Bulama Helvası* ve Ticari Manada Satışa Sunum Şekli 740
Fotoğraf 155. *Safranbolu Yaprak Helvası*'nın Yapım Aşamalarından Görünümler 742
Fotoğraf 156. Ticari Manada Hazırlanıp Satışa Sunulan *Burdur Haşhaş Helvası* .. 743
Fotoğraf 157. Klasik *İnebolu Tahin Helvası* 746
Fotoğraf 158. Tüketime Hazır Haldeki *Kütahya Bitli / Kıtır Helvası* 747
Fotoğraf 159. *Uşak Gelin Kız Helvası / Kırmızı Helvası* 748
Fotoğraf 160. Klasik Sunum Şekliyle *Beypazarı Höşmerimi* 752
Fotoğraf 161. Klasik *Tekirdağ Peynir Helvası* 756

Fotoğraf 162. Solda Daha Belirgin Peynir Lifleriyle *Malkara Peynir Helvası* ve Sağda *Tekirdağ Peynir Helvası* 757
Fotoğraf 163. Tipik *Çanakkale Peynir Helvası* Sunumu 758
Fotoğraf 164. Sunuma Hazır Haldeki *Susam Krokanlar* 765
Fotoğraf 165. *Adana Bici Bicisi*'nin Yapım ve Sunum Aşamasından Görünümler 770
Fotoğraf 166. AB Kapsamındaki Coğrafi İşaretli Tatlı ve Şekerleme Örnekleri; A: *Melekouni*, B: *Glyko Triantafyllo Agrou*, C: *Bergamote de Nancy*, D: *Amêndoa Coberta de Moncorvo* 777
Fotoğraf 167. Ambalajında *Lübecker Marzipan* ve Logosu 778
Fotoğraf 168. Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde Satışı Yapılan *Cyprus Delights* ve *Turkish Delight* 781
Fotoğraf 169. Çeşitli Artizan Ekmeklerden Örnekler (IBATECH / 2018) 795
Fotoğraf 170. Tipik *Yozgat Parmak Çöreği* 799
Fotoğraf 171. Solda Klasik Şanlıurfa Açık Ekmeği ve Kızartılmış Çeşidi 802
Fotoğraf 172. Ana Hatlarıyla Tırnaklı Pide 803
Fotoğraf 173. Karakteristik *Vakfıkebir Ekmeği* Örnekleri 808
Fotoğraf 174. Tipik *Rize Baston Ekmeği* 810
Fotoğraf 175. Tipik *Bartın Çövenli Ekmeği* Örneği 816
Fotoğraf 176. Fırından Ön Yüzü Pişirilmiş *Nohut Mayalı Tokat Çöreği* 818
Fotoğraf 177. Solda Üzümlü + Tahinli *Nohut Mayalı Tokat Çöreği* ve Son Yıllarda Yapılan Türlü Yemişli Çeşit 818
Fotoğraf 178. Farklı Şekillerde Hazırlanmış Mısır Ekmekleri Çeşitleri 819
Fotoğraf 179. Türkiye'de En Fazla Tüketilen Ayaküstü Atıştırmalık *Simit* ve Almanya Başta Olmak Üzere Çoğu Avrupa Ülkesinde Tüketilen *Brezel* 821
Fotoğraf 180. Rus Çay Kültürünün İki Önemli Elemanı Semaver ve Sushki (Susamsız Simit) 825
Fotoğraf 181. Turizm ve Etkili Tanıtım Çalışmalarıyla Büyük Başarı Elde Etmiş ve Beypazarı Ekonomisinde Önemli Bir yer Edinmiş Olan *Beypazarı Kurusu* 831
Fotoğraf 182. Ticari Amaçla Üretilmiş *Sinop Nokulları* 835
Fotoğraf 183. Özel Kalıplarıyla Hazırlanan Kerebiçler 848
Fotoğraf 184. Pudraşekeri Dökülerek Servise Hazır Haldeki *Kilis Gerebiçi* 848
Fotoğraf 185. Çorum'un Geleneksel Lezzetlerinden *Çorum Şekerlemesi* ve Bu Yerel Değeri Ticari Hayata Dahil Eden Katipler Konağının Sahibi Fevziye Duran 851
Fotoğraf 186. Klasik *Edirne Badem Kurabiyesi* 853
Fotoğraf 187. Klasik *Balıklıova Kurabiyesi* ve Sonradan Geliştirilmiş Yeni Çeşitleri 854
Fotoğraf 188. Yöre Folklorunda Özel Bir Yeri Bulunan *Rize Damat / Enişte Lokumu* Sunumu 855
Fotoğraf 189. *Sivas Katmeri*'nin Yapım Aşamaları ve Son Hali 859
Fotoğraf 190. Satışa Hazır Haldeki *Erzurum Civil Peyniri* 876
Fotoğraf 191. Daha Pratik Olan Küçük Deri Tulumlarda *Erzincan Tulum Peyniri* 879

Fotoğraf 192. *Şavak / Elazığ Tulum Peyniri* Açıkta ve Ambalajlı Sunumuyla.....879
Fotoğraf 193. Firma Logolu Kalıplardan Çıkartılmış Karakteristik *Kars Kaşarı*...887
Fotoğraf 194. Satışa Hazır Haldeki *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri* ve Tanıtım Hazırlıklarından Bir Görünüm 890
Fotoğraf 195. Ön Olgunlaştırmadaki *Malkara Eski Kaşar Peynirleri* 894
Fotoğraf 196. *Malkara Eski Kaşar Peynirleri*'nin Kendir Çuvallara Dolumu ve Nihai Olgunlaştırma Safhaları.....896
Fotoğraf 197. Koyu Renkli *Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)* ve Taze *Antakya Sürkü* 902
Fotoğraf 198. Klasik Satışa Sunum Halindeki *Antakya Sürkü* ve Zeytinyağı Dökülerek Sunumu 903
Fotoğraf 199. Satışa Hazır Haldeki *Van Otlu Peynirleri*.....905
Fotoğraf 200. Pazarlarda Son Aşamada Basıldığı Tulumuyla Yer Alan *Kargı Tulum Peyniri* 906
Fotoğraf 201. *Bitlis Tulum Peyniri*'nin Tuluma Basılmadan Önce Kıyma Makinesinde Ufalanması.....908
Fotoğraf 202. Ufalanan Peynirin Deri Tulumlara Basılması 908
Fotoğraf 203. Pazarda Satışı Yapılan *Kars Gravyeri* ve En Önemli Özelliği İri Gözenekli Yapısından Bir Kesit 911
Fotoğraf 204. Pazara Sunuma Hazır Halde Kaymak Tabağındaki *Afyon Kaymağı* 914
Fotoğraf 205. Tonya Tereyağı Kültür ve Sanat Festivali'nden Görüntüler.....916
Fotoğraf 206. Kışlık Olarak Hazırlanmış Kurutlar (Bitlis / Tatvan) 918
Fotoğraf 207. Esnafın İhtiyaçlarına Cevap Veremeyen Altyapısı Yetersiz Diyarbakır Peynirciler Çarşısı 929
Fotoğraf 208. Örnek Uygulamalar: Solda Çömlek İçerisinde Vakfıkebir (Trabzon) Tereyağı ve Sağda Menemenli Çömlekçilerin *Menemen Yoğurdu* İçin Hazırladıkları Çömlekler 931
Fotoğraf 209. Uygun Etiketli ve Albenili Sunumuyla AB Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynir Örnekleri 931
Fotoğraf 210. Solda Ukrayna Pazarındaki Yoğurt Ambalajı ve Sağda Almanya Üretimi Yoğurt Ambalajı 932
Fotoğraf 211. M.Ö. 520 Tarihli Antik Yunan Döneminden Zeytin Hasadının Tasvir Edildiği Vazo 938
Fotoğraf 212. TARİŞ Tarafından Üretilen *Güney Ege Bölgesi Zeytinyağı*'nın Zeytinin Çeşidi ve Ürün Belirtilen Ambalajı 944
Fotoğraf 213. Günümüzde Çok Sınırlı Miktarlarda Üretilen *Afyonkarahisar Haşhaş Yağı*'nın Basit Ambalajlarda Pazara Sunulmuş Hali 953
Fotoğraf 214. Son Kurutma Aşamasındaki Tipik *Kayseri Pastırmaları* 960
Fotoğraf 215. *Kayseri Pastırması*'nın Çemenleme Aşamasından Görünümler.....965
Fotoğraf 216. Günümüzde Yaygın Olarak Ticareti Yapılan Hazır Çemen ve Çemen Baharatı Karışımı.....966

Fotoğraf 217. *Kayseri Pastırması* İçin Üzerinde Özellikle Durulan Konulardan Biri Olan Usulüne Uygun Dilimleme Şekli 967
Fotoğraf 218. *Kastamonu Pastırması*'nın Kendine Has Dilimleniş Biçiminden Görüntüler 971
Fotoğraf 219. Endüstriyel Ölçekte *Kayseri Sucuğu* Üretimi (Apikoğlu Tesisleri) . 973
Fotoğraf 220. Tipik *İncirliova Deve Sucuğu* 975
Fotoğraf 221. Balıkesir Melez Koyunu Elde Etmek İçin Kullanılan Merinos (Solda) ve Kıvırcık Irkı Koyunlar 980
Fotoğraf 222. Dondurulmak Üzere Hazırlanmış ve Donmuş Haldeki *Bingöl Çobantaşı Kavurması* 983
Fotoğraf 223. Klasik Görünümüyle *Kayserovan Vrat Trakiya* 990
Fotoğraf 224. Solda *Japon Umeboshi* (Japon Kayısısı Turşusu) ve Sağda *Güney Kore Boechu Kimchi* (Çin Lahanası Turşusu) 998
Fotoğraf 225. Arkansas'daki Atkins Turşu Fabrikası'nda Çalışan Kadınlar 1003
Fotoğraf 226. Turşucuların Vitrinlerini Süsleyen Çok Çeşitli Turşular 1005
Fotoğraf 227. Çubuk'ta Geçmişte Turşu Yapımında Kullanılan *Çubuk Turşusu* Küpleri (Bekir Ağalar Konağı Çubuk Şehir Müzesi) 1009
Fotoğraf 228. Tenekelere Basılmış *Çubuk Turşularının* Depolara İstiflenmesi ... 1011
Fotoğraf 229. Farklı Boylardaki Hıyarların Çubuk Turşusuna İşlenmiş Hali..... 1013
Fotoğraf 230. Çubuk'taki Çubuk Turşusu Tesisinden Muhtelif Görüntüler..... 1014
Fotoğraf 231. Karakteristik Çubuk Turşusu Yapımında Kullanılan Malzemeler . 1015
Fotoğraf 232. Çubuk'ta Üretimi Yapılan Diğer Turşu Çeşitleri 1016
Fotoğraf 233. Gedelek Üretimi Çeşitli Turşular 1020
Fotoğraf 234. Gedelek Turşularından Patlıcan Dolması ve Lahana Sarması Turşuları 1022
Fotoğraf 235. Tipik *Doğanşar Kırmızı Pezik (Dal) Turşusu* 1028
Fotoğraf 236. *Şanlıurfa Eşkili* İçin Kullanılacak Şanlıurfa Biberleri ve Tipik *Şanlıurfa Eşkili* 1035
Fotoğraf 237. Salamura *Erbaa Narince Bağ Yaprağı* (Üstte) ve Taze *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı* 1040
Fotoğraf 238. Niksar Narince Asma Yaprağı Salamurası 1041
Fotoğraf 239. Tokat'taki Narince Üzümü Bağlarından Bir Görünüm 1041
Fotoğraf 240. Tokat'ta Yaygın Olarak Plastik Bidonlarda Kiloluk Satılan Asma Yaprakları 1043
Fotoğraf 241. Leblebiye İşlenecek Nohut ve Nihai Aşamadaki Tipik *Çorum Leblebisi* 1051
Fotoğraf 242. Döner Kazanlarda Nohutların Islatılma Aşaması 1054
Fotoğraf 243. Nohutların Leblebiye İşlenmesi Aşamasında Birkaç Kere Geçirilen ve Boylarına Göre Sınıflanan Eleme Aşamaları 1054
Fotoğraf 244. Bıldırcın Yumurtası / Benekli Çikolatalı (Solda) ve Çikolata Kaplı Çeşitlerin Hazırlanması 1054

Fotoğraf 245. Günümüzde Büyük Bir Çeşitliliğe Sahip Olan *Çorum Leblebisi* ve Leblebi Lokumu 1055
Fotoğraf 246. Tipik *Tavşanlı Leblebisi* ve Duble Çeşidi 1056
Fotoğraf 247. 2017'de Tavşanlı Hükümet Konağı'nın Yanına Konumlandırılan "Leblebici" Heykeli 1057
Fotoğraf 248. Tavşanlı'daki Peyzajda Kullanılan Bir Diğer Leblebi Heykeli ve Heykel Tasarımıyla Uyumlu *Tavşanlı Leblebisi* Logoso Tasarımı 1059
Fotoğraf 249. Ağın'da Ev Tipi Leblebi Üretiminde Nohutların Kumda Kavrulma Aşaması 1066
Fotoğraf 250. Erzincan Belediyesi'nin Son Yıllarda Leblebiyi Öne Çıkartmak Adına Özel Ambalajında Dağıtımını Yaptığı *Erzincan Leblebisi* 1069
Fotoğraf 251. Gaziantep'te Bulgur Kaynatan Kadınlar (Alleben Deresi / 1925) . 1076
Fotoğraf 252. *Kastamonu Siyez Bulguru* ile Yapılmış Pilav 1077
Fotoğraf 253. Yerel İşletmelerde de Üretimi Yapılan *Karapınar Kavurgası* 1085
Fotoğraf 254. *Yozgat Çedeneli Kavurga* İçin Malzemeler ve Nihai Hali 1086
Fotoğraf 255. 1923'te İzmir İktisat Kongresi Kapsamında Düzenlenen Fuardaki Muhabbet Rakısı Standı (Nami Torunoğlu Koleksiyonu) 1101
Fotoğraf 256. *Bilecik Rakısı*'nın Kazanmış Olduğu Nişan ve Madalya 1103
Fotoğraf 257. Ereğli Mor Havucu, Taze Şalgam ve *Tarsus (Adana) Şalgamı* 1115
Fotoğraf 258. Günümüzde Yaygın Olarak Kullanılan Ayranmatikte *Susurluk Ayranı* Yapımı ve Klasik Sunum Şekliyle *Susurluk Ayranı* 1122
Fotoğraf 259. Kırklareli'nde Hardaliye Hazırlıkları Kapsamında Bağbozumu 1128
Fotoğraf 260. Kırklareli İle İlgili Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Sıkça Kullanılan *Kırklareli Hardaliyesi* 1129
Fotoğraf 261. Kırşehir Şarap Deneme Evi (Mert Sandalcı Arşivi) 1142
Fotoğraf 262. Amarna (Tel el-Amarna)'daki Bir Betimlemede Küpten Kamışla Bira İçen Kişinin Tasviri 1153
Fotoğraf 263. Gelincik Yapraklarının Hazırlanması ve *Bozcaada Gelincik Şerbeti* 1175
Fotoğraf 264. Günümüzde Neredeyse Ortadan Kalkmış Olan Seyyar Şerbetçiler (Esnaf Mecmuası / 1934) 1179
Fotoğraf 265. Leblebi ve Tarçınla Tipik *Türk Bozası* 1184
Fotoğraf 266. Ticari Çapta Üretilen *Velimeşe Bozası*'nın Farklı Büyüklükte Ambalajlarıyla Sunumu 1188
Fotoğraf 267. Ürün Çeşitlemesi Kapsamında Aromalı *Velimeşe Bozalarına* Örnekler 1189
Fotoğraf 268. Bucak Salebini Kültüre Alma Projesi Kapsamındaki Üzümlübel Köyündeki Saleplik Orkide Ekim Alanlarından Görüntüler 1197
Fotoğraf 269. 1926'da Kurulan Tosya'nın İlk Pirinç Fabrikası 1237
Fotoğraf 270. Tosya Pirinci Çeşitlerinin Yığın ve Tane Detayı 1239
Fotoğraf 271. Osmancık'ta Hasat Edilmiş Çeltiklerin Sergilerde Kurutulması 1246

Fotoğraf 272. Tosya'daki Pirinç Pazarı'ndan Bir Görünüm ve Çeşitlerine Göre Pirinç Paketlerine Konulan Tarif Kartları 1248
Fotoğraf 273. Siyez Buğdayının İhsangazi'deki Hasadından Görünüm 1259
Fotoğraf 274. Hasat Edilmiş Siyez Buğdaylarından Bir Demet 1261
Fotoğraf 275. Kabuğundan Ayrılmış Siyez Buğdayı Taneleri ve Siyez Unu 1261
Fotoğraf 276. Pişime Hazır Tipik *Bafra Pirinci* 1267
Fotoğraf 277. Tipik *İspir Fasulyesi* ve Karton Ambalajıyla Satışa Sunumu 1272
Fotoğraf 278. *Hınıs Fasulyesi*'nin Coğrafi İşaretli Ürün Logolu Karton Ambalajıyla Pazara Sunuluş Biçimi 1278
Fotoğraf 279. İri Taneleriyle Dikkat Çeken *Göynük Bombay Fasulye* 1282
Fotoğraf 280. *Gembos / Derebucak Şeker Fasulyesi* ve *İskilip Fasulyesi* ile (Sağda) Ölçüleri 1291
Fotoğraf 281. Dış Görünüşüyle Kendini Belli Eden *Kocaburgaz (Pomak) Fasulyesi* 1293
Fotoğraf 282. Uzun Lifli *Ege Pamuğu*'ndan Bir Görünüm 1297
Fotoğraf 283. *Çelikhan Tütünü*'nün Hasat Edilmeye Hazır Taze Yaprakları Kıyılmış Tütünler ve Satışa Hazır Halde İstiflenmiş *Çelikhan Tütünleri* 1303
Fotoğraf 284. Salı Günü Düzenlenen Taşköprü'deki Sarımsak Mezatından Görünümler 1309
Fotoğraf 285. Nadir Rastlanan "Mürdük" Adı Verilen Tek Diş Sarımsak ve Salkım Halinde Bağlanmış Orta Boy Sarımsaklar 1310
Fotoğraf 286. *Taşköprü Sarımsağı*'nın Kent Peyzajında Kullanımı, Günlük Hayatta Ürüne Vurgu Yapan Ürün Logosu ve Maskotu ile 31. Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali'nde Kullanılan Sarımsak Demetleri 1313
Fotoğraf 287. *Tunceli Tek Diş Sarımsağı* Başlarından ve Boyuna Kesitinden Görünümler 1316
Fotoğraf 288. Kızartmalık Yağ Çekmeyen ve Parlak Sarı Rengiyle *Ödemiş Patatesi* 1321
Fotoğraf 289. Hasat Olgunluğuna Erişmiş *Helvadere Patatesi* 1323
Fotoğraf 290. Hasat Edilmiş *Helvadere Patatesi* (Melody Çeşidi) 1324
Fotoğraf 291. Muhtelif Boylarda *Helvadere Patatesi* / Haşlanmış ve Kızartılmış Halinden Görünümler 1325
Fotoğraf 292. *Beypazarı Havucu* ve Bundan Yapılan, Özel Ambalajı ve Etiketiyle Pazara Sunulan *Beypazarı Havucu Suyu* 1329
Fotoğraf 293. *Maraş Biberi*'nin Taze ve İşlenmiş Hali ile Kurumak Üzere Sergilerdeki Biberlerden Görünümler 1330
Fotoğraf 294. Sundurmaların Altına Salkımlar Halinde Asılarak Kurutulan *Çukurören Biberleri* 1338
Fotoğraf 295. Tipik *Çukurören Biberi* Detayı 1338
Fotoğraf 296. Karacabey Soğanı Tanıtım Afişi ve Karacabey Soğanlarından Örnekler: İmralı (Solda) ve İmralı Kırması 1340

Fotoğraf 297. *Kapıdağ Mor Soğanı*'nın En Fazla Ekiminin Yapıldığı Yer Olan Ballıpınar'da Ekim Alanlarının Görünümü 1343
Fotoğraf 298. Tüm Aile Bireyleri ve Mahalle Sakinleriyle Bir Araya Gelinerek Yapılan Soğanların Bağ Yapımı 1345
Fotoğraf 299. Bağlanarak İstiflenmiş *Kapıdağ Mor Soğanları* 1346
Fotoğraf 300. Hasat Olgunluğuna Erişmiş *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* 1349
Fotoğraf 301. Muhtelif Boylarda *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* ve Boyuna Kesitinden Görünümler 1351
Fotoğraf 302. Almanya'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Kuru Soğanı *Höri Bülle*'nin Festival Kapsamındaki Sunumları 1352
Fotoğraf 303. Muhtelif Boylarda Tipik *Yamula Patlıcanları* 1354
Fotoğraf 304. *Urla Sakız Enginarı* ve İşlenmesiyle Elde Edilen Enginar Suyu ile Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo 1358
Fotoğraf 305. Nevşehir'de Kabak Çekirdeği Üretiminin Muhtelif Aşamalarından Görünümler 1361
Fotoğraf 306. Çerçeveli ve Ürgüp Sivrisi Çeşitlerinin Kabuk ve Çekirdek İçi Görünümü 1362
Fotoğraf 307. *Nevşehir Kabak Çekirdeği* Çeşitleri ve Sütle Kavrulmuş Kabak Çekirdekleri 1363
Fotoğraf 308. Kavrulmuş *Kırıkkale Ayçekirdeği* Ortalama Ölçüleri 1366
Fotoğraf 309. *İnegöl Ayçekirdeği*'nin Tanıtımı Kapsamında Hazırlanan Ambalajlı Sunumu 1367
Fotoğraf 310. *Amasya Çiçek Bamyası*'ndan Çeşitli Görünümler (Saat Yönünde): Çiçeklenmiş ve Yeni Oluşan Bamyalar; Tohumluk Olarak Ayrılmış Bamya; Kurutulmuş Bamya Dizileri; Ortalama *Amasya Çiçek Bamyası* Ölçüleri 1369
Fotoğraf 311. Olgunlaşmış *Siğilli Bamyalardan* Görünümler 1371
Fotoğraf 312. Yarışmalarda Dereceye Giren *Diyarbakır Karpuzları* / 47.400 g. Ağırlığında *Diyarbakır Karpuzu* (Altta) 1374
Fotoğraf 313. İzmir – İstanbul Karayolu Boyunca Sıkça Tesadüf Edilen Kavun Tezgâhlarında *Kırkağaç Kavunu*'nun Yerini Almış Olan Sarı Dilim Kavunlar 1378
Fotoğraf 314. Türkiye'de En Fazla Yetiştirilen Alaca ve Kara / Siyah Karpuz 1379
Fotoğraf 315. Hasat Edilmeye Hazır *Sulakyurt Kavunu* (Altınbaş Çeşidi) ve *Sulakyurt Kavunu* / Kaşık Kavunundan Çeşitli Görünümler 1385
Fotoğraf 316. Hasat Edilmiş Olan *Sındırgı Çıtır Kavunları* 1388
Fotoğraf 317. Hasat Edilmiş Tipik *Adapazarı Beyaz Kestane Kabakları* 1390
Fotoğraf 318. *Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı*'nı Başarılı Bir Şekilde Tanıtan ve Kabaktan Elde Edilen Çok Çeşitli Ürünleri Dinlenme Tesislerinde Tüketicilere Sunan Tunatan İşletmesinden Bir Görünüm 1390
Fotoğraf 319. Osmaniye'nin Sembolü Haline Gelmiş Olan Yerfıstığı İle İlgili Çeşitli Sunumlar ve Hediyelik Eşyalar 1394
Fotoğraf 320. Osmaniye'deki Ünlü Yerfıstığı Heykeli 1395

Fotoğraf 321. *Manavgat Altın Susamı*'nın Kapsül ve Tanelerinden Görünüm..... 1399
Fotoğraf 322. Yeni Hasat Edilmiş Susamlar ve Tüketime Hazır *Muğla Gökova Susamı* 1400
Fotoğraf 323. *Safranbolu Safranı*'ndan Çeşitli Görüntüler: Safran Soğanı; Safran Çiçeği; Kırmızı Dişi Organ / Safran Kısmı ve Safrandan Elde Edilen Çeşitli Ürünler 1402
Fotoğraf 324. Hasat Edilmeye Dönemindeki *Isparta Gülleri* ve *Isparta Gülleri*'nden Elde Edilmiş Olan Kozmetik Ürünler 1403
Fotoğraf 325. *Arapgir Mor Reyhanı* ile İlgili Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Hazırlanan Broşür ve Eşantiyon Reyhan Paketleri 1406
Fotoğraf 326. Beyaz Çiçekli Saf Haşhaş Tarlasından Bir Görünüm (Bolvadin) .. 1411
Fotoğraf 327. Mavi ve Sarı Haşhaş Tohumları ile Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Muhtelif Ürünler (Altta: Haşhaş Ezmesi ve Haşhaş Yağı) 1411
Fotoğraf 328. Farklı Şerbetçiotu Çeşitlerinin Kozalarından Görünümler 1413
Fotoğraf 329. Pazaryeri'ndeki Düzenli Bir Şerbetçiotu Bahçesi 1414
Fotoğraf 330. Şerbetçiotu Kozasının Boyuna Kesiti ve Merkezdeki Lupulinler .. 1414
Fotoğraf 331. Hasat Edilmiş *Çeşme Anasonu* ve Ayıklanmış *Çeşme Anasonu*.... 1417
Fotoğraf 332. *Akdağmadeni Salebi*: Yeni Toplanmış Yumrular, Haşlanması ve Kurutulmuş Salepler 1418
Fotoğraf 333. Olgunlaşmış Piraziz Elmaları ve Yeni Tesis Edilmiş *Piraziz Elması* Bahçesi (Büllüköyü Mahallesi) 1425
Fotoğraf 334. *Bayramiç Elması* İçin Hazırlanmış Olan Logo ve Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Özel Ambalajıyla Elmaların Sunumu 1428
Fotoğraf 335. *Kağızman Uzun Elmaları* ve Enine Kesilmesiyle Ortaya Çıkan Yıldız Şekli 1429
Fotoğraf 336. Pazara Sunulmak Üzere Karton Kutulara Doldurulmuş *Amasya Elmaları* 1430
Fotoğraf 337. İsviçre'de Üretilen Kırmızı Elma (Redlove)'nın Boyuna ve Enine Kesitlerinden Görünümler (Redlove Circe Çeşidi) 1433
Fotoğraf 338. Tipik *Posof Elması*'nın Etli Kısmından Görünüm 1434
Fotoğraf 339. Göksun'daki Elma Festivali Kapsamında Düzenlenen Elma Sergilerinden Görünümler 1436
Fotoğraf 340. Satışa Hazır Haldeki Etiketli *Eğirdir Elmaları* 1437
Fotoğraf 341. Pazara Sunulmak Üzere Kasalara Yerleştirilmiş İhsaniye Elmaları 1439
Fotoğraf 342. Geyve Ayva Festivali Kapsamında Oluşturulan Sergilerden Bir Görüntü 1445
Fotoğraf 343. Geyve Belediyesi'nin "Ayvanın Başkenti Geyve" Başlıklı Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Hazırlamış Olduğu Basılı Materyallerden Bir Örnek 1445
Fotoğraf 344. Osmaneli'nde Şehirle Kuşatılmış Ayva Bahçeleri ve Olgunlaşmaya Başlamış Osmaneli Ayvaları 1448

Fotoğraf 345. *Malatya Kayısısı* Hasadından Görüntüler 1454
Fotoğraf 346. Kurutulmuş *Iğdır Kayısıları* 1460
Fotoğraf 347. Tipik *Simav Kestanesi* Örnekleri 1479
Fotoğraf 348. Hasat Edilmiş *Erfelek Kestanelerinin* Yumaklarından Ayıklanmamış Hali 1481
Fotoğraf 349. *Erfelek Kestanesi*'nin Kabuklu ve Kabuksuz Görünümü 1482
Fotoğraf 350. Tipik *Giresun Tombul Fındığı*'nın Kabuklu ve Kavrulmamış İç Fındık Hali 1483
Fotoğraf 351. *Karadeniz Ereğlisi Fındığı*'nın Genel ve Detay Görünümü 1485
Fotoğraf 352. Türkiye'de En Fazla Yetiştiriciliği Yapılan Çakıldak ve Tombul Fındık Çeşitlerinin Şekil Özellikleri 1486
Fotoğraf 353. Henüz Olgunlaşmakta Olan Antep Fıstıkları 1488
Fotoğraf 354. *Antep Fıstığı*'nın Yaygın Olarak Yetiştiriciliği Yapılan Kırmızı ve Siirt Çeşitleri 1489
Fotoğraf 355. *Siirt Fıstığı* ve *Antep Fıstığı*'ndan Detay Görüntüler 1490
Fotoğraf 356. Kozak Yaylası'nda Toplanan Fıstık Çamı Kozalakları 1492
Fotoğraf 357. Bergama Kozak Yaylasında Çam Fıstığı İşleme Aşamalarından Görüntüler 1493
Fotoğraf 358. *Oğuzlar Cevizi*'nin Kabuklu ve İç Ceviz Görünümü 1499
Fotoğraf 359. Tipik Kabuklu *Kavaklıdere Cevizleri* 1500
Fotoğraf 360. Kaman Belediye Binasına Asılan Manidar Pankart 1501
Fotoğraf 361. *Kaman Cevizi*'nden Yapılmış Ceviz Reçeli ve İç *Kaman Cevizi* ... 1501
Fotoğraf 362. Tipik Kabuklu *Gürün Cevizi* Çeşitleri 1502
Fotoğraf 363. 1960'larda Yurtdışına Gönderilmek Üzere Kasalara Yerleştirilen *Tarsus Beyazı / Topacık Üzümleri* 1511
Fotoğraf 364. Henüz Tam Olgunlaşmamış *Kalecik Karası* Üzümleri (Kalecik) .. 1513
Fotoğraf 365. Tipik *Arapgir Köhnü Üzümü* Salkımları 1515
Fotoğraf 366. Ege Bölgesi'nde En Fazla Yetiştirilen İncir Çeşitlerinden Detay Görünümler 1522
Fotoğraf 367. Aydın / Germencik'te Toplanmış *Aydın İncirleri* 1523
Fotoğraf 368. Toplanmaya Hazır Haldeki Gilaburular 1528
Fotoğraf 369. Tipik *Siirt Zivzik Narı* ve Nara Dikkat Çekmek Adına Hazırlanan İlanlardan Örnekler 1531
Fotoğraf 370. Kurutulmuş *Çemişgezek Ulukale Dutu* Genel ve Detay Görünüm 1533
Fotoğraf 371. Geçmişte Bol Miktarda Üretilen *Ereğli Osmanlı Çileği*'nin Festival Havasında Geçen Hasadından Bir Görünüm (1940'lar) 1535
Fotoğraf 372. Tipik *Ereğli Osmanlı Çileği*'nden Detay Görünüm 1535
Fotoğraf 373. Silifke'de Örtüaltı Çilek Yetiştiriciliği 1537
Fotoğraf 374. *Akhisar Domat Zeytini* ve Logosu 1541
Fotoğraf 375. *Akhisar Uslu Zeytini* ve Logosu 1542
Fotoğraf 376. Anamur'da Örtüaltında İyi Gelişmiş Bir Muz Hevengi 1550

Fotoğraf 377. *Gümüldür Mandalinası*'nın Farklı Olum Zamanlarından Görünümler 1556
Fotoğraf 378. *Erdemli Lamas Limonu* ve Ağacı (Alata) 1557
Fotoğraf 379. Tipik *Ortaca Limonları* 1558
Fotoğraf 380. Rize'deki Çay Bahçelerinden Bir Görünüm (Merkez / Kurtuluş Köyü) 1559
Fotoğraf 381. Torbalı Makaslarla Çayların Toplanması 1561
Fotoğraf 382. Son Yıllarda Popülaritesi Artan Beyaz Çay Üretiminde Kullanılan Çay Filizleri 1562
Fotoğraf 383. Kükürtlendikten Sonra Sergilerde Kurumaya Bırakılan Kayısılar (Pütürge) 1566
Fotoğraf 384. Aydın / Germencik'te Kurutulmuş İncirler 1567
Fotoğraf 385. Manisa (Alaşehir)'da Sergilerde Kurutulan Üzümler 1572
Fotoğraf 386. Paydaşımız Olan Japonya ve Coğrafi İşaret Uygulamasında Başarılı Ülkelerden İtalya'nın Coğrafi İşaret Olan Tarım Ürünlerini Pazara Sunuş Şekillerinden Örnekler: (**A**: Patlıcan, **B**: Turp, **C**: Taze Soğan / Japonya, **D**: Kırmızı Biber / İtalya) 1585
Fotoğraf 387. *Basmati Pirinci*'nin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Ambalaj Örneklerinden İki Tanesi 1587
Fotoğraf 388. ABD'ye Gönderilmek Üzere Kasalara Konan Kuru Üzümler (Pars Vardarlı Arşivi) 1591
Fotoğraf 389. Antik Mısır'da Bir Mezar Odasındaki Bal Toplama Rölyefi 1596
Fotoğraf 390. Pervari'deki Yeni ve Eski Kovanlardan Görünüm 1605
Fotoğraf 391. Eski Kovanların İçindeki Petekler ve Toprak Kaplarda Otantik Sunumuyla Pervari Karakovan Balı 1605
Fotoğraf 392. Çam Pamuklu Bitinin (*Marchalina hellenica*) Gövde Üzerindeki Salgıları 1617
Fotoğraf 393. Bitlis – Merkez'de Karakovan Balı Üretimi Yapılan İşletmeden Bir Görünüm 1633
Fotoğraf 394. Arılı Bir Eski Kovanın İçi ve Gözleri Tam Dolmuş Petek Balı 1634
Fotoğraf 395. Artvin – Macahel (Kayalar Köyü)'de Eski Tip Kovanların Olduğu Bir Dam 1640
Fotoğraf 396. Artvin – Macahel (Kayalar Köyü)'de Ağaçlara Yerleştirilmiş Eski Kovanlardan Bir Görünüm 1641
Fotoğraf 397. Arıcılar Tarafından Üretilmiş El Yapımı Geleneksel *Oku Beyaz Balı* Kovanı 1651
Fotoğraf 398. Tipik Türk Çadırlarından Örnekler 1663
Fotoğraf 399. Karakteristik İran Halılarından Örnekler 1664
Fotoğraf 400. Jan van Eyck'in Ünlü *Meryem ve Keşiş van der Paele* (Madonna with Canon Joris van der Paele) Tablosundaki Türk Halısı 1666
Fotoğraf 401. Londra'daki The National Gallery'de Sergilenen *Aziz Giles Ayini*

(The Mass of Saint Giles) Tablosu (1500'ler) 1666
Fotoğraf 402. Hereke Mamulatı Kumaş Örnekleri (Solda Tipik Hereke Çatması) 1676
Fotoğraf 403. 1911'deki Torino Sergisi'nde Hereke Fabrikası Mamulatının Kazandığı Ödül Diploması 1676
Fotoğraf 404. *İpek Hereke Halısı* Dokuma Aşamalarından Görünümler 1678
Fotoğraf 405. Hereke Mamulatı Saray Halılarından Örnekler (Dolmabahçe Sarayı Koleksiyonu) 1679
Fotoğraf 406. Karakteristik *Yahyalı El Halısı* Örnekleri: Sağdaki Halı Bordürlerindeki Evler Dikkat Çekmektedir 1683
Fotoğraf 407. Sivas / Zara Halısı Örneğin (17. yy.) 1685
Fotoğraf 408. Tipik Bir Taşpınar Taban Halısı 1687
Fotoğraf 409. *Taşpınar Halısı* Dokuma Aşamasından ve Tamamlanmış Halinden Görünümler 1687
Fotoğraf 410. *Kars El Halısı* Örneği (19. yy.) 1689
Fotoğraf 411. *Kula El Halısı* (Bordürlerdeki Başlıca Karakteristiği Olan Şeritler Görülmektedir) 1691
Fotoğraf 412. *Gördes Halısı* Dokuyan Kızlar (Osmanlı İmparatorluğu Son Dönemleri) 1692
Fotoğraf 413. Tipik *Gördes El Halısı* Örneği 1693
Fotoğraf 414. Halelli *Döşemealtı Halısı* 1700
Fotoğraf 415. *Yağcıbedir El Halısı* Dokuma Aşamalarından Görünümler 1703
Fotoğraf 416. Karakteristik *Yağcıbedir El Halısı* Örnekleri 1704
Fotoğraf 417. 19. yy. *Çanakkale El Halısı* Örneği 1706
Fotoğraf 418. *Pazırık Halısı*'nın Genel ve Detay Görünümü 1708
Fotoğraf 419. *Yuntdağı El Halısı* Örneği 1710
Fotoğraf 420. 16. yy. Madalyonlu Uşak Halısı (Poldi Pezzoli Müzesi /Milano) .. 1712
Fotoğraf 421. Az Sayıda Tezgâhta Dokunmaya Devam Edilen *Uşak Halısı* 1714
Fotoğraf 422. Mucur Halılarından Örnekler (Solda 19. yy.'dan ve Sağda 1900'lerin Ortalarından Kalma Halılar) 1717
Fotoğraf 423. Tipik *Siirt (Şirvan) Şal Halısı* Örneği 1720
Fotoğraf 424. *Bayat Türkmen Kilimi*'nin Dokunması Aşamalarından Görünümler 1722
Fotoğraf 425. Karakteristik *Bayat Türkmen Kilimi* Örnekleri 1723
Fotoğraf 426. Tipik *Jirkan Kilimi* Örneği 1725
Fotoğraf 427. Tipik *Karabağ Kilimleri*'nden Örnekler 1728
Fotoğraf 428. Keles Kilimlerinden Örnekler 1728
Fotoğraf 429. Karatepe Kiliminin Dokuma Aşamasından Görünümler 1730
Fotoğraf 430. Hakkâri Kilimlerinden Örnekler 1731
Fotoğraf 431. Küre Kilimlerinden Örnekler 1732
Fotoğraf 432. Karacakılavuz Dokumalarının Yapım Aşamalarından ve Çeşitli

Tasarımlardan Görünümler 1735
Fotoğraf 433. *Poyralı Dokumasının* Tezgahtaki Aşaması ve Karakteristik Örnekler (Sağ altta 1820'den kalma bir örnek görülmektedir) 1737
Fotoğraf 434. Geleneksel *Yozgat Cicimleri* ve Bunlardan Esinlenilerek Hazırlanan Yeni Tasarımlardan Panço Örneği 1738
Fotoğraf 435. Döneminin İpek Bursa Abanisi 1752
Fotoğraf 436. *Rize Bezi / Feretiko* Dokuma İşlemi ve Tamamlanmış Bir Sehpa Örtüsü 1757
Fotoğraf 437. *Boyabat Çemberi* Örnekleri 1758
Fotoğraf 438. *Çarşıbaşı Keşanı* Örneği 1760
Fotoğraf 439. *Siirt Battaniyesi* Dokuma Tezgâhı ve Klasik Siirt Battaniyesi (Üstte); Son Yıllarda Farklı Tiftik Dokuması Ürünlerden Örnekler 1761
Fotoğraf 440. Tipik *Antep Kutnu Kumaşı* Çeşitlerinden Bir Örnek ve Kutnu Kumaşı Kaplamalı Ayakkabı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Arşivi) 1767
Fotoğraf 441. Tipik *Ayancık Keten Bezi* İşleri ve Folklorik Bebek Tasarımında Kullanımları 1769
Fotoğraf 442. Ayancık Göynek Yakası ve Keten Bezinden Alternatif Tasarımlar 1770
Fotoğraf 443. Tipik *Ayancık Göynek Yakası* Örnekleri ve Alternatif Ürünlerde Yaka İşinin Kullanımı (Altta Cüzdan ve Sehpa Örtüsü Tasarımı) 1771
Fotoğraf 444. Çınarcık İşi Ev Tekstil Ürünlerinden Örnekler 1774
Fotoğraf 445. *Şile Bezi* İçin Kullanılmak Üzere Haşıllama Hazırlığı ve Dokuma Aşamalarından Görünümler 1777
Fotoğraf 446. Çeşitli *Şile Bazı* Tasarımı Ürünlerden Örnekler 1779
Fotoğraf 447. Tipik *Nallıhan İğne Oyası* Tasarımları ve Alternatif Ürünlerde Kullanımı (Altta Duvar Panosu ve Çeşitli Takılar) 1780
Fotoğraf 448. Karakteristik *Nallıhan Örtmesi* Dokuma aşamaları ve Tamamlanmış Hali 1782
Fotoğraf 449. Çift Pedallı (Gücülü) Tezgâhlarda Ehram Dokuma İşlemi 1785
Fotoğraf 450. Yeni Nesil *Erzurum Ehram Dokuma* Ürünleri (Cüzdan ve Şal) 1785
Fotoğraf 451. Ham İpeğin Elde Ediliş Aşamalarından Görünümler 1787
Fotoğraf 452. Solda Tel Kırma İşinin 20. yy. Başlarından Kalma İlk Örneklerinden (Ankara) ve Sağda Günümüzdeki Şekliyle *Bartın İşi Tel Kırma* 1791
Fotoğraf 453. *Bartın İşi Tel Kırma* Yapımında Kullanılan Araç Gereçler ve İşleme Aşamalarından Görünümler 1792
Fotoğraf 454. *Bartın İşi Tel Kırma* Tasarımlarından Örnekler 1794
Fotoğraf 455. Yaklaşık 100 Yıllık İşlemeli *Osmaneli Lefke Bezi* Örneği 1796
Fotoğraf 456. *Osmaneli Lefke Bezi* Dokuma Tezgahı ve Yeni Dokunmuş Örnekler 1797
Fotoğraf 457. Kese Dokuma Tezgâhı ve Tipik *Tosya Tiftik Kesesi* 1798
Fotoğraf 458. *Tosya Tiftik Kuşağı* 1799

Fotoğraf 459. Kenarı Tırnak Bağı ile Çevrilmiş *Sarı Kıvrak Dokuma* ve Siyah Benekli Sarı Kıvrak Çarşaf (Sağda)..... 1800
Fotoğraf 460. Kastamonu'da Geleneksel *Kastamonu Çarşafbağı / Tırnak Bağı* Örücülüğü Yapımı ve Tamamlanmış Hali..... 1801
Fotoğraf 461. *Şal Şepik* Dokuması ve Yeni Nesil Tasarımlarda Kullanımına Örnek..... 1804
Fotoğraf 462. *Burdur Alaca* Dokumalarından Örnekler..... 1805
Fotoğraf 463. Tipik *Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi*..... 1807
Fotoğraf 464. Geleneksel Motifleriyle *Kargı Bezi* Örnekleri..... 1809
Fotoğraf 465. *Tokat Yazması* Kalıp Örnekleri ve Baskı Aşamalarından Görünümle..... 1815
Fotoğraf 466. Parçalı Kalıplarla Çok Renkli Yazma Tasarımı..... 1816
Fotoğraf 467. Kandilli Yazmalarındaki Karakteristik Kandil Motifleri..... 1819
Fotoğraf 468. 1900'lerin İlk Yarısından Kalma *Bartın Gaba Yazma* Örnekleri... 1821
Fotoğraf 469. Günümüzde Seri Baskı Şeklinde Üretilen Geleneksel Siyah ve Beyaz *Bartın Gaba Yazmaları*..... 1821
Fotoğraf 470. *Keles Göbekli Peşkiri* Örneği..... 1823
Fotoğraf 471. Tipik *Muğla Yeşilyurt Dokuması* Örneği..... 1824
Fotoğraf 472. İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü Öğretmenlerinin Yeni Nesil Keçeden Mamul Tasarımlar..... 1831
Fotoğraf 473. Dönemin Ünlü Modacısı *Carolyn Schnurer* Tarafından Topkapı Sarayı Çinileri ve Türk Halıları Motiflerinden Esinlenerek Oluşturduğu Tasarımlardan Örnekler (1950'ler)..... 1833
Fotoğraf 474. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* İçin Gerekli Araç ve Malzemeler 1842
Fotoğraf 475. Çeşitli *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Ürünleri..... 1843
Fotoğraf 476. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Aşamalarından Görünümler..... 1846
Fotoğraf 477. Tipik *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Ürünleri Motif Detayları: Saat Yönünde Çeyiz Sandığı Ön Yüzü, Kavukluk ve Sandalye Sırtı..... 1847
Fotoğraf 478. 1800 – 1900 Arası Kore Yapımı Sedef İşlemeli Sehpa..... 1848
Fotoğraf 479. Tipik *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* Örneği ve Motifli Yüzeyden Detay (Altta)..... 1850
Fotoğraf 480. Tipik *Bozkurt Çeyiz Sandığı* ve Kapak Tasarımı (Altta)..... 1853
Fotoğraf 481. Solda Antik Mısır'da Elinde Asasıyla Bir Rahip Tasviri, Sağda ise Firavun Tutankhamun'un Elinde Bastonuyla Lahitinin Maskı..... 1856
Fotoğraf 482. Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve Eşi Latife Hanım Aksesuar Amaçlı Kullandıkları Bastonlarıyla..... 1859
Fotoğraf 483. Doğrultma Tahtasında Baston Gövdesinin Düzeltilmesi..... 1867
Fotoğraf 484. Bastoncu Tezgâhında Gövdenin Yapımı..... 1868
Fotoğraf 485. Üstte Baston Yapımına Hazır Kızılcık Dal ve Bitmiş Halde Tipik Bir Yılanlı Motifte *Devrek Bastonu*; Altta Karakteristik *Devrek Bastonu* İçin En Fazla Kullanılan Yılanlı Motif Detayı..... 1869

Fotoğraf 486. Bastonculuk İçin Temel Malzemelerden Törpüler, Eğe, Sistire ve Zımpara 1872
Fotoğraf 487. *Devrek Bastonu* Gövde İşlemelerinden Çeşitli Örnekler 1872
Fotoğraf 488. Çeşitli *Devrek Bastonu* Sap Modelleri 1873
Fotoğraf 489. Devrek – Akçasu'da Bastonculuğa Uygun Sınırlı Miktardaki Kızılcık Dalları 1875
Fotoğraf 490. Tipik *Devrek Bastonu* Örnekleri (En alttaki *Çoban Çentiği*) 1879
Fotoğraf 491. Sedef Kakmalı At Başı Formunda Baston Sapı Detayı 1880
Fotoğraf 492. Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Öğrenciler Tasarladıkları *Devrek Bastonlarıyla* 1882
Fotoğraf 493. Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Baston Ustası Necati Akçasu Öğrencisi ile Gövde İşleme Aşamasındayken 1883
Fotoğraf 494. Devrek Şehirlerarası Otobüs Terminali Girişinde Şehre Gelenleri Karşılayan Tipik *Devrek Bastonu* Heykeli 1885
Fotoğraf 495. Şehir Merkezinde Yer Alan Bastoncular Çarşısı 1886
Fotoğraf 496. *Ahlat Bastonu*'nu Bir Sanat Eseri Haline Getiren İşleme Örneklerinden 1890
Fotoğraf 497. Genç Sürgünler Baston İçin Kesilmeye Hazır Hale Gelene Kadar Sapları İçin Eğrilik Vermek Adına Bükülüp Bağlanır 1894
Fotoğraf 498. *Beykoz Bastonu*'nun Elde Ediliş Biçimi ve Yapımından Çeşitli Görüntüler 1896
Fotoğraf 499. *Beykoz Bastonu*'ndaki En Yaygın İşleme Kestane Yaprağı Motifidir 1897
Fotoğraf 500. *Beykoz Bastonu* Cilalamada Kullanılan İki Önemli Malzeme: Solda Gomalak ve Sağda Balmumu 1898
Fotoğraf 501. Hazırlanan Gomalak Cila ile *Beykoz Bastonu*'nun Cilalanması 1899
Fotoğraf 502. Beykoz'da Yapılan Muhtelif *Beykoz Bastonu* Örnekleri 1899
Fotoğraf 503. Geleneksel Düz İngiliz Kaşıklarından Örnekler ve En Sağda Bir Çeşit Kuksa 1910
Fotoğraf 504. Geleneksel Romanya Tahta Kaşıklarından Muhtelif Örnekler 1911
Fotoğraf 505. Dünyaca Ünlü *Wales Love Spoon* Örnekleri 1911
Fotoğraf 506. Geleneksel Norveç Wedding Spoons Örnekleri 1912
Fotoğraf 507. Türk Yapımı Özel Tasarım Kaşıklar (Bursa – Keles) 1912
Fotoğraf 508. Tahta Kaşık Yapım Aşamalarından Görünümler (Göynük) 1917
Fotoğraf 509. Hüseyin Ruşen Efendi'nin 1900'deki Sergide Kazanmış Olduğu Mansiyon 1923
Fotoğraf 510. Bademli'de Kadınlarında Dahil Olduğu Kaşık Yapımı 1925
Fotoğraf 511. Bademli'de Şimşirden Yapılmış Muhtelif Kaşıklar 1926
Fotoğraf 512. Bademli Yapımı Oyun Kaşıkları 1927
Fotoğraf 513. Bademli Yapımı Geleneksel Kaşıklar ile Çeşitli Mutfak Gereçleri 1927

Fotoğraf 514. Geleneksel Taraklı Kaşıkları (Şimşirden) ve Alternatif Mutfak Gereçleri 1928
Fotoğraf 515. Köprübaşı'ndaki 3 Tip Kaşıklardan Örnekler 1930
Fotoğraf 516. Köprübaşı'nın Sembolü Olan Katlanır / Kırmalı Kaşıkları 1930
Fotoğraf 517. Ham ve İşlenmiş Keles Tongurdaklı Kaşıklarından Örnekler 1931
Fotoğraf 518. *Keles Tongurdaklı Kaşıkları*'nın Ham (Üstte) ve İşlenmiş Hali 1932
Fotoğraf 519. Keles'te Yapılmış Klasik Oyun Kaşıkları 1932
Fotoğraf 520. Kastamonu – Şenpazar Yapımı Şimşir Kaşık – Çatal 1934
Fotoğraf 521. Kastamonu – Şenpazar Yapımı Muhtelif Kaşıklar, Çatal ve Bıçak Örneği 1934
Fotoğraf 522. Dursunbey Yatığı Örnekleri: Solda Yeni, Sağda Eski Emzikli Yatık 1939
Fotoğraf 523. Tipik 4 Lülüklü *Korkuteli Fığla Bardağı* 1941
Fotoğraf 524. Daday İlçesinde Yapımına Devam Edilen Tereyağı Kabı ve Tatık Örneği (Sağda) 1943
Fotoğraf 525. Çeşitli *Sinop Tekne Maketleri*'nden Örnekler 1946
Fotoğraf 526. Ürün Çeşitlemesi Kapsamında Öne Çıkartılabilecek Bir Örnek: Ünlü İnebolu Denk Kayığı Modeli 1947
Fotoğraf 527. Çeşitli Erzincan Bakır Eşyalarından Örnekler 1950
Fotoğraf 528. Gaziantep'te Pazarlarda Yaygın Olarak Erişilebilen Bakır Eşyalardan Örnekler 1952
Fotoğraf 529. Çeşitli Tokat Honçası Tasarımlarından Örnekler 1953
Fotoğraf 530. Bıçakçılığın Üç Temel Aracı: Körük – Örs – Çekiç (Bursa Bıçak Müzesi) 1962
Fotoğraf 531. Geleneksel Yöntemlerle *Hartlap Bıçağı* Üretim Aşamasından Bir Görünüm, Dövme Namlu Örnekleri, *Maraş Çakıları* ve *Yarpuz Modeli Çoban Bıçağı* 1968
Fotoğraf 532. Kahramanmaraş Kamalarından Örnekler 1970
Fotoğraf 533. Karakteristik Hartlap Bıçaklarından Örnekler: Yukarıdan Yılan Dili, Mutfak Bıçağı, Aşı Bıçağı ve Av Bıçağı 1971
Fotoğraf 534. Tipik Bir *Bursa Arnavut Çakısı* Örneği 1973
Fotoğraf 535. Bursa'da 2017'de Ziyarete Açılan Bursa Bıçak Müzesi Avlusundan Bir Görünüm 1975
Fotoğraf 536. Bursa Bıçak Müzesi'nin İçerisindeki Muhtelif Bölüm ve Ürünlerden Görüntüler 1976
Fotoğraf 537. 1970'lerde Sivas'ta Dövme Çelikten Bıçak Yapılan bir Atölye 1977
Fotoğraf 538. Paslanır Çelikten Tipik Bir Sivas Çakısı Örneği (Çember içerisindeki üçgen kesik detayı) 1979
Fotoğraf 539. Sivas'ta El Yapımı Muhtelif Çakı Çeşitleri 1980
Fotoğraf 540. Sivas'ta Yaygın Olarak Üretimi Yapılan Muhtelif Mutfak Bıçakları 1981

Fotoğraf 541. El Yapımı Tipik *Yatağan Bıçağı* 1983
Fotoğraf 542. Günümüzde Yatağan'da Yaygın Olarak Üretilen Tipik Mutfak Bıçakları 1986
Fotoğraf 543. Tosya'daki Ünlü Bıçakçılar Çarşısından Bir Görünüm 1988
Fotoğraf 544. Tipik Bir *Tosya Bıçkısı* İçin Ham ve Yarı İşlenmiş Aksamlar ile Bitmiş Bir *Tosya Bıçkısı* 1989
Fotoğraf 545. Tipik Bir *Tosya Bıçkısı* Örneği 1990
Fotoğraf 546. Kastamonu Tanıtım Günleri Etkinliklerinde Tosya Standında Teşhir Edilen Tosya Bıçkıları ve Diğer Kesici Aletler 1991
Fotoğraf 547. Sürmene Yapımı Ahşap Saplı Şef Bıçakları 1996
Fotoğraf 548. Üstte Özel Kını İçerisinde Çiftli Sürmene Kaması (Sürmene Çiftesi) ve Altta Sürmene Kaması ve Sürmene Bıçağı 1997
Fotoğraf 549. Pazarlanmaya Hazır Özel Ambalajında Tipik Sürmene Bıçakları . 1998
Fotoğraf 550. Tipik *Serik Çakısı* Örneği (Açık ve Kapalı Detay) 2001
Fotoğraf 551. Serik Üretimi Muhtelif Serik Bıçakları Örnekleri 2002
Fotoğraf 552. Tipik Bir Nakkaşlı *Evrenye Bıçağı* ve Kını 2005
Fotoğraf 553. Farklı Tipteki *Evrenye Bıçakları* 2006
Fotoğraf 554. Sağda Koç Boynuzu Saplı ve Solda da Plastik Saplı *Tapan Bıçağı* 2007
Fotoğraf 555. *Babakale Bıçağı*'nın Namlu Yapım Aşaması 2009
Fotoğraf 556. Çeşitli *Babakale Bıçağı* Tasarımlarından Örnekler 2009
Fotoğraf 557. Farklı Boylarda *Antakya Bıçakları* 2010
Fotoğraf 558. Tipik *Cide Bıçağı* Örnekleri 2012
Fotoğraf 559. Karakteristik *Bor Çakıları*: Solda Sivri Çakılar, Sağda Bor Tipi Çakılar 2014
Fotoğraf 560. Tipik *Bozkır Çat Bıçağı* (Çakısı) 2016
Fotoğraf 561. Tipik *Vezirköprü Semaveri* (Yassı Semaver) 2036
Fotoğraf 562. Solda Tipik Bir Rus Semaveri96 / Yuvarlak Semaver ve Sağda Yassı Formuyla *Vezirköprü Semaveri* 2037
Fotoğraf 563. Antik Mısır Döneminden Kalma Gerdanlık (Solda) ve M.Ö. 5. Yüzyıldan Kalma Küpeler (Antik Yunan) 2039
Fotoğraf 564. Karun (Krezüs) Hazinelerinin Sembolü Haline Gelen Kanatlı Denizatı Broşu ve Aslan Başlı Altın Bilezikler (Uşak Arkeoloji Müzesi) 2041
Fotoğraf 565. Tipik Bir *Payyannur Pavithra Yüzüğü* 2043
Fotoğraf 566. Dünyaca Ünlü *Feberge Yumurtaları*'ndan Birkaç Örnek 2044
Fotoğraf 567. Karakteristik Gümüşten *Trabzon Hasır Bileziği* 2047
Fotoğraf 568. *Trabzon Telkâriyesi* İşleme Aşamasından ve Bitmiş Bir Bilezik Tokası Tasarımından Görünümler 2048
Fotoğraf 569. Altından *Trabzon Hasırı* Bilezik ve Gerdanlık 2050
Fotoğraf 570. Kahramanmaraş'ta Havaalanı Kavşağına Yerleştirilmiş Olan İki Coğrafi İşaretli Ürünün Heykeli 2051

Fotoğraf 571. Karakteristik Bir *Maraş Burma Bileziği* Örneği.....2051
Fotoğraf 572. *Trabzon Kazaziyesi* İçin Ham ve Mamul Ürün 2052
Fotoğraf 573. Acur Bağlantının Yapım Aşamalarından Görüntüler 2055
Fotoğraf 574. *Trabzon Kazaziyesi*'nin En Popüler Motifi Aşk Düğümlü / Şemseli Takıları.....2055
Fotoğraf 575. Karakteristik Savat İşleme Örnekleri (Kolye Uçları) 2058
Fotoğraf 576. Tamamlanmış Yedi Sıralı Tipik Bir *Tokat Bileziği*.....2059
Fotoğraf 577. *Tokat Bileziği*'nin Yapım Aşamasından Bir Görünüm.....2060
Fotoğraf 578. *Tokat Bileziği*'nin Kaş Kısmının Montesi.....2060
Fotoğraf 579. Karakteristik *Tokat Perperili Küpesi* Örnekleri 2061
Fotoğraf 580. *Tosya Kıstısı* İçin Kullanılan Karakteristik ve Yegane Motif Balık ve Kement Kalıpları.....2062
Fotoğraf 581. Karakteristik Bir *Tosya Kıstısı* ve Detay Görünüm.....2063
Fotoğraf 582. Karakteristik *Sivrihisar Cebesi* ve *Sivrihisar İncili Küpesi* 2064
Fotoğraf 583. Karakteristik *Midyat Telkarisi* İşi Takı Seti.....2066
Fotoğraf 584. *Bartın İşi Tel Kırma* Kolye Ucu ve Sağda *Nallıhan İğne Oyası* Kolye.....2071
Fotoğraf 585. Dünyanın Bilinen En Eski Çömlek Kalıntısına Ait Parçalar 2073
Fotoğraf 586. Hindistan'ın Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Jaipur / Caypur Mavi Seramikleri* 2076
Fotoğraf 587. Klasik ve Modern Tarzda Tasarlanmış *Chulucanas Seramikleri* Örnekleri 2077
Fotoğraf 588. Klasik *Modra Seramikleri* Tasarımı Eşyalar.....2078
Fotoğraf 589. 1920'lerin Sonlarında Kütahya'da Çini İşlemeler Yapan Genç Kadınlar.....2079
Fotoğraf 590. 1927 Yılı Mehmet Çini'nin Çini Fabrikası 2081
Fotoğraf 591. Dolmabahçe Sarayı'ndaki Kütahya Çinisi Soba: Kitabesinde "*Osmanlıca Kütahya Mamulatı Hacı Ethem Fabrikası, Ermenice Olarak Ustası Kosbikyan*" Yazmaktadır 2081
Fotoğraf 592. Çeşitli *Kütahya Çinisi* Tasarımlardan Örnekler 2083
Fotoğraf 593. Yıldız Porselen Tasarımı İznik Serisi Yaprak Dilimli Tabak 2084
Fotoğraf 594. Sultan Ahmet Cami'deki *İznik Çisini* Tasarımlardan Örnekler 2088
Fotoğraf 595. Belli Başlı *İznik Çinisi* Motiflerinden Örnekler 2089
Fotoğraf 596. Avanos'taki Çömlekçilik İşlerini Simgeleyen Testi – Bardak Heykeli.....2092
Fotoğraf 597. Dönemin Yıldız Çini Fabrika-i Hümâyûnu'nda Çalışanlar 2093
Fotoğraf 598. Yıldız Porselen Fabrikası'nın Girişi 2094
Fotoğraf 599. Çamur Hazırlama Havuzlarından Bir Görünüm.....2098
Fotoğraf 600. Yedi Kovacıktan Oluşan Arındırma Ünitesi 2099
Fotoğraf 601. Pide Formundaki Çamurların Dinlendirme Odasında İstiflenmiş Hali.....2099

Fotoğraf 602. Silindir Formdaki Çamurların Dinlendirme Odasında İstiflenmiş Hali.....2100
Fotoğraf 603. Porselen Tabağın Yapım Aşamaları: **1.** Alçı Kalıplar; **2.** Dinlenmiş ve Tabak Boyutuna Uygun Kesilmiş Çamur; **3.** Alçı Kalıplarla Tornaya Yerleştirilmesi; **4.** Tornada Biçimlendirme; **5.** Kenarların Düzeltilmesi / Törpüleme.....2101
Fotoğraf 604. Selvi İbriğin Yapım Aşamaları: **1.** Akışkan Çamurun Hazırlanması; **2.** Kalıpların Hazırlanması; **3.** Doldurulmuş Kalıpların Kuruma Kontrolü; **4.** Kalıptan Çıkartma; **5.** Ağız Açma 2102
Fotoğraf 605. Üretim Aşamalarından Görüntüler: **1.** Sırlama; **2.** Pişirme Sonrası % 10 Civarında Küçülen Parça; **3.** Zülfüaruz Vazo Tasarımı; **4.** Raylı Sistemle Fırına Gönderilen Parçalar; **5.** Taşlama Yapılarak Son Rötuşlama 2103
Fotoğraf 606. Dekor Aşamalarından Görüntüler: **1.** Kalıpla Dekorlama; **2.** Dekor Öncesi ve Sonrası; **3.** Aydıngerden Kömür Tozuyla Şablon Çıkarma; **4.** Porselen Yüzeye Çıkmış Desen.....2104
Fotoğraf 607. Yıldız Porselenlerinin Eski ve Yeni Tasarımlarından Örnekler (**A** ve **B** Eski Örnekler) 2105
Fotoğraf 608. Toprağın Hazırlanması ve Havuzlarda Kurumaya Bırakılması 2111
Fotoğraf 609. Çamurun Fitil / Sucuk Şeklinde Hazırlanması ve Çömlekçilikte Kullanılan Başlıca Araçlar 2111
Fotoğraf 610. *Menemen Testisi* Yapımının En Önemli Aşamalarından Künde Sarma 2114
Fotoğraf 611. Menemen'deki Büyük Ölçekli İmalathanelerden Bir Görünüm 2115
Fotoğraf 612. Klasik At Başı Testi Yapan En Kıdemli Usta İsmail Bütün 2118
Fotoğraf 613. Karakteristik Çanakkale Seramikleri Tasarımlarından Örnekler (Çanakkale Seramik Müzesi) 2118
Fotoğraf 614. Karakteristik Karacasu Testilerinden Örnekler (Muzaffer Sayal Tasarımı) 2120
Fotoğraf 615. Medet Mahallesinde Yapımı Sürdürülen Terakotalar (Hasan Hüseyin Savcı Tasarımları).....2124
Fotoğraf 616. Karakteristik Serinhisar Çömlek İşlerinden Örnekler ve Yapım Aşamalarından Görünümler 2125
Fotoğraf 617. Kınık Köyü'ndeki Türkiye'nin En Büyük Küpü 2126
Fotoğraf 618. Borçka Çömlekçilik Ürünleri (Resul Şirin Tasarımı).....2129
Fotoğraf 619. *Ardanuç Pilekisi* ve Pilekinin Kullanılış Biçimi.....2130
Fotoğraf 620. Tipik Bir Düş Kapanı ve Horus'un Gözü (Wedjat Eye).....2133
Fotoğraf 621. Toplam 5 Pencereli Tipik Bir Boncuk Ocağı (Nazarköy) 2134
Fotoğraf 622. Çeşitli Boylarda ve Renklerde Nazar Boncukları Tasarımları.....2136
Fotoğraf 623. Nazar Boncuklarından Muhtelif Tasarımlar (Süs Eşyaları, Tespihler ve Magnetler).....2138
Fotoğraf 624. Günümüzde Yapımına Devam Edilmekte Olan *Çeşm-i Bülbül* Tasarımlardan Örnekler 2142

Fotoğraf 625. Tipik Maydanoz İşi Cam Kase ve Opal Şekerlik 2144
Fotoğraf 626. Yeni Nesil Toprak Eşya Tasarımlarından Kahve Fincanı (Emrah Berk Tasarımı) 2150
Fotoğraf 627. Toprak Kapların Çeşitli Kullanımlarına Örnekler: A: Vakfıkebir Tereyağı, B: Saray Manda Yoğurdu, C: Yozgat Çömlek Peyniri, D: Yozgat Testi Kebabı 2151
Fotoğraf 628. Farklı Renk ve Modellerde Gaziantep İşi Yemeniler 2155
Fotoğraf 629. Milli Mücadele Yıllarında Büyük Yararları Olmuş Milli Kahramanlardan Yörük Ali Efe Tipik Efe Kıyafetleri ve Çizmesiyle..... 2159
Fotoğraf 630. Farklı Ülkelerden Muhtelif Örücülük İşi Örnekleri..... 2162
Fotoğraf 631. Solda Günümüzde de Yapılmaya Devam Edilmekte Olan *Karamürsel Sepeti*, Sağda ise Çok Eski Bir Karamürsel Yapımı Sepet Örneği..... 2165
Fotoğraf 632. *Karamürsel Sepeti*'nin Yapım Aşamaları ile Taban ve Ağız Kısmı Detayları..... 2167
Fotoğraf 633. Solda Tamamlanmış Bir *Karamürsel Sepeti* ve Sağda Kullanım Amacına Göre Meyve Dolu *Karamürsel Sepeti*..... 2168
Fotoğraf 634. Karamürsel Aşıklar Tepesi'nde Dönemin Yönetimi Tarafından Peyzajda Kullanılan *Karamürsel Sepeti* 2170
Fotoğraf 635. Karamürsel Belediye Meydanındaki *Karamürsel Sepeti* Heykeli.. 2170
Fotoğraf 636. Sakarya Süpürgesi Yapımında Kullanılan Aletler..... 2175
Fotoğraf 637. *Sakarya Süpürgesi*'nin Yapım Aşamasına Göre Şekli: Soldan Sağa: Teller – Bağ (2 Yavru) – Çatal – Taslak – Dikilmiş Süpürge..... 2175
Fotoğraf 638. *Sakarya Süpürgesi*'nin Tepe Çevirme Aşaması..... 2176
Fotoğraf 639. Muhtelif *Sakarya Süpürgeleri* ve Ortada *Sakarya Gelin Süpürgesi*..... 2176
Fotoğraf 640. Yaklaşık 100 Yıllık Bir *Gülağaç Sele Sepeti* Örneği 2177
Fotoğraf 641. Yukarıda Ham Haldeki Hasır Otları ve Altta Örüm İçin Hazır Hale Gelmiş Tura..... 2178
Fotoğraf 642. Örüm İşi İçin Otların Yarılması ve Kıvratma Aşamalarından Görünümler 2179
Fotoğraf 643. Kasnak Üzerinde Örüm İşi Yapılırken..... 2180
Fotoğraf 644. *Gülağaç Sele Sepeti*'nin Karakteristik Örüm Biçimi Detayı..... 2181
Fotoğraf 645. Muhtelif Boy ve Desenlerde *Gülağaç Sele Sepeti* Tasarımları..... 2181
Fotoğraf 646. Altınözü'nde Yapılan Muhtelif Sepetler ve Örücülük İşi Örnekleri 2184
Fotoğraf 647. Murt Dallarından Yapılmış Olan Hem Nihale Hem Sepet Amaçlı Kullanılan Örücülük İşinden Görüntüler 2184
Fotoğraf 648. Çeşitli Boy ve Desenlerde *Edirne Aynalı Süpürgeleri* 2185
Fotoğraf 649. Ayıklanmış Süpürgeotları ve Kükürt Odasındaki Süpürge Balyaları 2188
Fotoğraf 650. *Edirne Süpürgesi* Yapım Aşamasından Bir Görünüm

(Tepe Bağlama) 2188
Fotoğraf 651. *Edirne Aynalı Süpürge* Yapımı İçin Hazır Haldeki Edirne Süpürgeleri (Süpürge Borsası) 2189
Fotoğraf 652. Edirne Aynalı Süpürgesi Yapım Aşamalarından Görüntüler 2189
Fotoğraf 653. Tamamlanmış Bir *Edirne Aynalı Süpürgesi* 2190
Fotoğraf 654. Tipik *Rize Ayaklı Sepeti* (Solda) ve İki Ayaklı Çay Sepeti Örneği 2191
Fotoğraf 655. Rize'de Günümüzde Çoğunlukla Dekor Amaçlı Az Sayıda Satılan Teyter Örnekleri 2192
Fotoğraf 656. Özellikle Meyve Toplamada Kullanılan Günümüzde ise Dekor Amaçlı Tercih Edilen Kuviça 2192
Fotoğraf 657. Solda Tekli ve Sağda Üçlü Örüm Tekniğinden Detay Görüntüler. 2194
Fotoğraf 658. *Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü* İçin Kullanılan Malzemeler ve Hammadde Hazırlık Aşamaları 2195
Fotoğraf 659. *Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü* Örüm Aşamasından Görünümler 2196
Fotoğraf 660. *Daday Sepeti*'nden Detay Görüntüler 2198
Fotoğraf 661. *Şile Sepeti* Hammadde Hazırlığı ve Tamamlanmış Sepet Örnekleri 2199
Fotoğraf 662. Kuzey Afrika ve Çoğu Orta Doğu Ülkesinde Yapılmakta Olan Tipik Bir Sele Örüm Aşaması ve Tamamlanmış Sele (Sesta) Örneği (HASDER) 2203
Fotoğraf 663. *Bitlis Hariği* Yapım Aşamalarından Görünümler ve Tamamlanmış Bir *Bitlis Hariği* 2204
Fotoğraf 664. Hasat Edilip Balyanmış Süpürgedarıları (Edirne - Uzunköprü)..... 2208
Fotoğraf 665. Edremit Kaymakamlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı GENÇDES Projesi ile Hayata Geçirilen Kurs Sonucu Ortaya Konan Ürünler 2210
Fotoğraf 666. Başarılı Bir Ürün Bütünleştirmesi Olarak Sepet ve *Edremit Sabunu* 2210
Fotoğraf 667. Solda Amerikan Yerlilerine (Pomolar) Ait Geleneksel Sepet Örneği ve Sağda Fas'ın Turizme Yönelik Üretilen Geleneksel Örücülük İşleri 2213
Fotoğraf 668. Solda Willendorf Venüsü ve Sağda Hohle Fels Venüsü 2216
Fotoğraf 669. M.Ö. 5. – 3. yy.'lara Tarihlenen Helenistik Döneme Ait Hareketli Eklemlere Sahip Bebek Örnekleri (Metropolitan Müzesi Arşivi / New York)..... 2217
Fotoğraf 670. Dünyaca Ünlü *Sonneberg Bebekleri* (Sırsız Porselen) 2219
Fotoğraf 671. Özel Kaidesinde *Hinamatsuri Bebekleri* 2221
Fotoğraf 672. *Hinamatsuri Bebeği* Detayı 2221
Fotoğraf 673. Dünyadan Karakteristik Bebek Örnekleri: Sol Baştan: Fransız Porselen Bebeği, ABD'nin Elma Başlı Bebeği, Amerika Yerlilerinin Seneca Bebeği (Mısır Kabuğundan), Elma Başlı Bebeklerin Baş Detayı, Zulu Bebekleri 2224
Fotoğraf 674. Hindistan'ın Ünlü *Ghurni Clay Dolls* veya *Krishnanagar Clay Dolls* Tasarımı 2227

Fotoğraf 675. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Thanjavur Doll / Thanjavur Dancing Dolls* (Solda: 4 parçalı hareketli bebek örneği, sağda ise hacıyatmaz tasarımlı örnekler) 2228
Fotoğraf 676. Hitit Kıyafetli Bebek Projesi Kapsamında Ortaya Konan Tasarımlardan Örnekler 2230
Fotoğraf 677. Yöresel Damal Giysili Genç Kız ve *Damal Bebeği*, Sağda Damal Giysisinin En Zahmetli Parçası Olan Torun Gerçek ve Bebek Ölçülerindeki Detayı 2234
Fotoğraf 678. *Soğanlı Bebekleri*'nin Karakteristik Çeşitlerinden Örnekler 2238
Fotoğraf 679. *Soğanlı Bebekleri*'nin Kadın ve Erkek Örneklerinden Görünüm... 2240
Fotoğraf 680. Küçük Boy, Tepelikli Tipik bir *Soğanlı Bebeği* Örneği 2242
Fotoğraf 681. Muhtelif *Yenihan Bebekleri* Tasarımları ve Kompozisyon Elemanları 2243
Fotoğraf 682. *Yenihan Bebekleri* Tasarımından Bir Detay 2244
Fotoğraf 683. *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* ilk Olarak Ortaya Konan Zehra Müfit Saner ve Öğrencileri Bir Kompozisyon Üzerinde Çalışırken 2247
Fotoğraf 684. Ham ve İşlenmiş Kitre ile Kitre Pamuk Tekniğinin Aşamaları Detayı 2248
Fotoğraf 685. Nimet Demirbağ Sanlıman Tasarımı *Kumarbazlar* Kompozisyonu 2249
Fotoğraf 686. Kitre Bebek Gövdesinin Muhtelif Aşamalarından Görüntüler 2251
Fotoğraf 687. Nimet Demirbağ Sanlıman, *Semazen* Tasarımı Hakkında Bilgi Verirken 2252
Fotoğraf 688. Nimet Demirbağ Sanlıman Tasarımı Ünlü *Ayakkabıcı* Kompozisyonu 2253
Fotoğraf 689. Adana Olgunlaşma Enstitüsü Tasarımı Bici Bici Satıcısı *Türk Taş Bebek* Kompozisyonu 2255
Fotoğraf 690. *Keles Folklorik Bebeği*'nin Muhtelif Aşamalarından Görüntüler (En Altta Solda Yeni ve Sağda Eski Tip Bebek Örnekleri Görülmektedir) 2257
Fotoğraf 691. Tipik Bir *Azdavay Folklorik Bebeği* Örneği 2258
Fotoğraf 692. *Adıyaman Besi Bebekleri* Tasarımlarından Örnekler 2262
Fotoğraf 693. *Mecitözü Folklorik Bebeği* Örnekleri: Solda Model, Sağda Tematik Tasarım 2263
Fotoğraf 694. Farklı Malzemelerle Hazırlanmış *Batman Ören Bebek* Örnekleri . 2267
Fotoğraf 695. Tematik Tasarımlarda Kullanılan *Aşhan Bacı Bebekleri* 2268
Fotoğraf 696. *Aşhan Bacı Bebeği* Örnekler ve Cevdet Bozdağ Atölyesinde Katılımcılara Tasarım Aşamalarını Gösterirken 2269
Fotoğraf 697. *Sındırgı Bebeği* ve Bu Bebekten Esinlenilerek Tasarlanan Anahtarlıklar 2271
Fotoğraf 698. Tokat Yöresi Kıyafetleriyle Tipik *Niksar Bebek* Örnekleri 2272

Fotoğraf 699. Çeşitli Folklorik Bebek Örneklerinden *Kars Kağızman Bebeği* (Solda) ve *Harran Bebek*.....2274
Fotoğraf 700. Solda Seyit Onbaşı'nın *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* Modeli ve Sağda Alçı Dökümden Yapılmış Bir Başka Modeli 2277
Fotoğraf 701. *Kangal Balıklı Kaplıcası*'ndaki Doktor Balıklar 2287
Fotoğraf 702. Kangal'da Kaplıca Koşullarına Uyum Sağlamış Balıklar 2287
Fotoğraf 703. Türkiye'de de Coğrafi İşaret Olarak Tanınan *Prosciutto di Parma* (Solda) ve *Grana Padano* 2289
Fotoğraf 704. Karakteristik *Ankara Keçisi* ve Oğlağı 2292
Fotoğraf 705. Ankara Koşullarında Yetiştirilen *Ankara Keçisi*'nin Üstün Vasıflı Tiftiği 2292
Fotoğraf 706. Dünyada *Ankara Keçisi* İle İlgili Örnek Etkinliklerden Ödüllü *Ankara Keçileri*: Avustralya / Sydney Etkinliği (Üstte) ve Güney Afrika Cum. Etkinliği.2294
Fotoğraf 707. Gerze Hacıkadın Tavuğu ve Kadaknath Tavuğu (Üstte), *Jusanko san Yamato Shijimi* (Japonya Tatlısu Midyesi) ve *Cozza di Scardovari* (Scardovari Midyeleri / İtalya) 2298
Fotoğraf 708. Filistin'de Geleneksel Yöntemlerle Üretimine Devam Edilen *Nablus Sabunu*.....2301
Fotoğraf 709. Kuruması İçin İstiflenmiş *Ghar Sabunu* (Suriye / Halep) 2301
Fotoğraf 710. Hatay'ın Defneden Elde Edilen İki Önemli Ürünü: *Defne Sabunu* ve Özel Şişelerinde Defne Yağı 2305
Fotoğraf 711. Hatay'da Pazarlarda Satışa Sunulan İki Farklı Renkte *Defne Sabunu*: Zeytinyağlı Defne Sabunu ve Sağda Klasik Defne Sabunu 2306
Fotoğraf 712. Bloklar Halinde Kesilmiş *Nizip Sabunu* 2307
Fotoğraf 713. İçeriden Örülmeye Başlanan Nizip Sabunu Kafesleri 2308
Fotoğraf 714. *Nizip Sabunu* Kafeslerinin Olduğu Bir Depodan Görünüm.....2309
Fotoğraf 715. Bıttım Taneleri ve Klasik *Siirt Bıttım Sabunu* Tekeri.....2312
Fotoğraf 716. *Siirt Bıttım Sabunu* Çeşitleri ve Kendine Has Kesimiyle Sabun Kalıpları.....2313
Fotoğraf 717. Klasik Şekilde Parçalanmış *Siirt Bıttım Sabunu*.....2314
Fotoğraf 718. Çeşitli *Edirne Mis Meyve Sabunu* Tasarımları.....2318
Fotoğraf 719. *Edirne Mis Meyve Sabunu* Yapım Aşamalarından Muhtelif Görüntüler 2321
Fotoğraf 720. *Edirne Mis Meyve Sabunu* İçerisinde Üzüm Tasarımı İçin Kullanılan Farklı Sabun 2322
Fotoğraf 721. Çeşitli *Edirne Mis Meyve Sabunu* Tasarımları.....2322
Fotoğraf 722. Çeşitli *Yalova Sabun Çiçekleri* Tasarımları 2324
Fotoğraf 723. 6. Yerli Mallar Sergisinde Itriyat Ürünlerinin Teşhiri 2325
Fotoğraf 724. İnhisarlar İdaresi'nin 1934 Tarihli *İnhisarlar Kolonyası* İlanı.....2326
Fotoğraf 725. Solda Gerçek *Edirne Mis Meyve Sabunu* ve Sağda Kalıp İşi Meyve Sabunu.....2330

Fotoğraf 726. Prestij Kolonya Sunumlarıyla Kertil Çam Kolonyaları 2331
Fotoğraf 727. Prestij Kolonya Serisiyle Türkiye'nin Köklü Kolonya Üreticilerinden Eyüp Sabri Tuncer Kolonyaları 2331
Fotoğraf 728. *Geyve Ayvası* ve Bunlardan Hazırlanmış Olan *Geyve Ayvası Kolonyası* 2332
Fotoğraf 729. Hindistan'ın Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Thanjavur Veenai* 2333
Fotoğraf 730. Adalet Bakanlığı Ceza İnfaz Kurumları ile Tutukevleri İşyurtları Kurumu Bünyesinde Ortaya Konmuş Çini İşleri 2339
Fotoğraf 731. Tarihsel Süreçteki Çeşitli Doğal Taş Kullanımlarına Örnekler: **A:** Moailer (Paskalya Adası), **B:** Stonehenge (İngiltere), **C:** Orhun Yazıtları (Moğolistan), **D:** Taş Balta Örneği 2342
Fotoğraf 732. Ocaklardan Çıkartılmış Ham Haldeki *Eskişehir Lületaşları* 2347
Fotoğraf 733. Eskişehir'deki Lületaşı Kuyularının İçinden Görünüm (1970'ler) 2348
Fotoğraf 734. Lületaşı Piponun İşlenmesi ve Tamamlanmış Bir Lületaşı Pipo 2350
Fotoğraf 735. Mardin Taşı Kullanılan Yapılardan Bir Görünüm 2352
Fotoğraf 736. *Afyon Mermeri* Örnekleri: Afyon Bal (Solda) ve Afyon Kaplan Postu 2353
Fotoğraf 737. İşlenmeye Hazır Oltu Taşı Parçaları ve İşlemecilikte Kullanılan Ekipmanlar 2356
Fotoğraf 738. *Oltu Taşı* İşleme Aşamalarından Görünümler 2357
Fotoğraf 739. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Bergama Graniti* Çeşitleri 2359
Fotoğraf 740. Bergama / Kozak Yaylası'nda Çıkartılan Bergama Granitleri 2359
Fotoğraf 741. İşlenmeye Hazır *Çubuk Agat Taşları* 2361
Fotoğraf 742. *Çubuk Agat Taşı* Tasarımlardan Görünümler 2362
Fotoğraf 743. *Çubuk Agat Taşı* Tespihler 2362
Fotoğraf 744. Tipik Bir *Marmara Beyazı* Kesiti 2364
Fotoğraf 745. *Amasya Beji Mermeri*'nin Farklı Tonlardaki Çeşitleri 2366
Fotoğraf 746. *Bartın Taş Sac* İşleme Aşamaları: 1: Taşın Çıkartıldığı Açık Ocak; 2: Sac Çapının Pergelle Belirlenmesi; 3: Kazmalarla Çevresinin Oyulması; 4: Demir Kazıkların Çakılması; 5: Taşın Kendini Anakayadan Bırakması; 6: Taşın Yontulması İçin Pergelle Çevresinin Belirlenmesi 2367
Fotoğraf 747. *Bartın Taş Sac* İşleme Aşamaları: 1: Taş Sacın Kaba Yontulması; 2: Kaba Yontma İşlemi Tamamlanmış Sac; 3: Islatıldıktan Sonra Yapılan İnce Yontma; 4: Zımpara İşlemi Yapılarak İstiflenmiş Taş Saclar; 5: Yol Kenarlarında Satışa Sunulan Sobalı Taş Sac Örnekleri; 6: *Bartın Taş Sacının* Farklı Tasarımlarından Bir Örnek 2368
Fotoğraf 748. Farklı Renklerde *Ahlat Taşı* Çıkartılan Ocaklardan Görünümler ... 2372
Fotoğraf 749. Taşların Atölyede Kabaca Düzeltilmesi İşlenmesi ve Kesilmiş Blokların İstiflenmiş Hali 2372
Fotoğraf 750. Ahlat Taşı Yapımı Kabir (Solda) ve Barbekü 2372

Fotoğraf 751. Dünyaca Ünlü "Ahlat Selçuklu Mezarlığı" ve Mezar Taşlarındaki Bezemelerden Detay 2373
Fotoğraf 752. Ahlat Peyzajında Son Yıllarda Yoğun Olarak Kullanılmaya Başlayan *Ahlat Taşından* Yapılmış Tasarımlara Örnekler: Kent Çeşmeleri..... 2373
Fotoğraf 753. Tipik Bir *Elazığ Vişne Mermeri* Kesiti 2374
Fotoğraf 754. Yozgat Ametistinden Çeşitli Tasarımlar 2375
Fotoğraf 755. Ham Haldeki *Mecitözü Taşı* ve Kolye Tasarımı 2377
Fotoğraf 756. *Ankara Taşı* 2380
Fotoğraf 757. Osmaneli'nde *Lefke Taşı* Çıkartılan Ocak ve *Lefke Taşı* Kullanılan İstanbul'un Simgeleri Arasındaki Haydarpaşa Garı 2381
Fotoğraf 758. *Defne Taş İşlemeciliği*'nde Kullanılan Başlıca İki Alet (Sol Üstte) ve Çok Çeşitli Tasarımlardan Örnekler 2382
Fotoğraf 759. Ham ve Parlatılmış Oniks Örnekleri ve Muhtelif Tasarımlar 2384
Fotoğraf 760. *Çankırı Kaya Tuzu*'na Dikkat Çekmek Amacıyla 2018'deki Etkinlikler Kapsamında Hazırlanan Afiş (Solda) ve Kaya Tuzunun Alternatif Kullanımlarına Popüler Örneklerden Tuz Lambaları Tasarımları 2385
Fotoğraf 761. Iğdır Belediyesi'nin *Tuzluca Kaya Tuzuna* Dikkat Çekmek Amacıyla Eşantiyon Olarak Hazırlattığı Çekilmiş Kaya Tuzu ve Kaya Tuzu Bloğu Parçası 2386
Fotoğraf 762. *Şereflikoçhisar Tuzu*'nun Harici Kullanım Ürünleri: Solda Banyo Tuzları ve Sağda Bulaşık Makinelerinde Kullanımına Yönelik Tasarlanmış Bloklar 2387
Fotoğraf 763. Üstte Dünyaca Ünlü Çingene Kızı Mozaiği ve Altta Atık Mermerlerden Yapılan İscehisar Halk Eğitim Merkezi Bünyesinde Kursiyerlerce Yapılmış Başarılı Örneklerden Biri 2393
Fotoğraf 764. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Iinuma Kuri (Iinuma Kestanesi)* Fotoğrafları 2398
Fotoğraf 765. *Iinuma Kuri (Iinuma Kestanesi)* İle İlgili Web Sitesinde Ürünle İlgili Alternatif Sunumların Tarifleri..... 2398
Fotoğraf 766. 1908'de *Moncorvo Badem Şekeri* Yapan Kadınlar 2401
Fotoğraf 767. *Moncorvo Badem Şekeri*'nin Logosu ve Tüketime Hazır Hale Gelmiş Şekerlemeler 2403
Fotoğraf 768. Bakımlı Bir *Bayramiç Beyazı* Ağacı ve Hasat Olgunluğuna Yaklaşmış *Bayramiç Beyazları* 2406
Fotoğraf 769. Olgun Bir *Bayramiç Beyazı* ve Çekirdeğinin İriliği 2406
Fotoğraf 770. *Bayramiç Beyazı* İçin Hazırlanmış Olan Ürün Tanıtım Kartı 2407
Fotoğraf 771. İsimlendirmede Sıklıkla Karıştırılan Türkiye'nin 3 Fıstık Ürünü: Antepfıstığı (Üst Solda), Yerfıstığı (Üst Sağda) ve Çam Fıstığı (Altta)..... 2433
Fotoğraf 772. Çoğu Geleneksel ve Coğrafi İşaretli Ürün Hala Yaygın Bir Şekilde Ambalajsız veya Çok Basit Ambalajlarla Pazarda Yer Almaktadır 2454
Fotoğraf 773. Bir Usta Bin Usta Projesi'nin Eğitim Programlarından Görüntüler 2462

KISALTMALAR LİSTESİ

da.	:	Dekar
DAB	:	Devlet Arşivleri Başkanlığı
g.	:	Gram
GÜA	:	Geleneksel Ürün Adı
ha.	:	Hektar
kg.	:	Kilogram
LR	:	Label Rouge
PDO	:	Protected Designation of Origin
PGI	:	Protected Geographical Indication
SS.	:	Sınırlı Sorumlu
TDK	:	Türk Dil Kurumu
TÜİK	:	Türkiye İstatistik Kurumu
€	:	Euro / Avro
$	:	ABD Doları

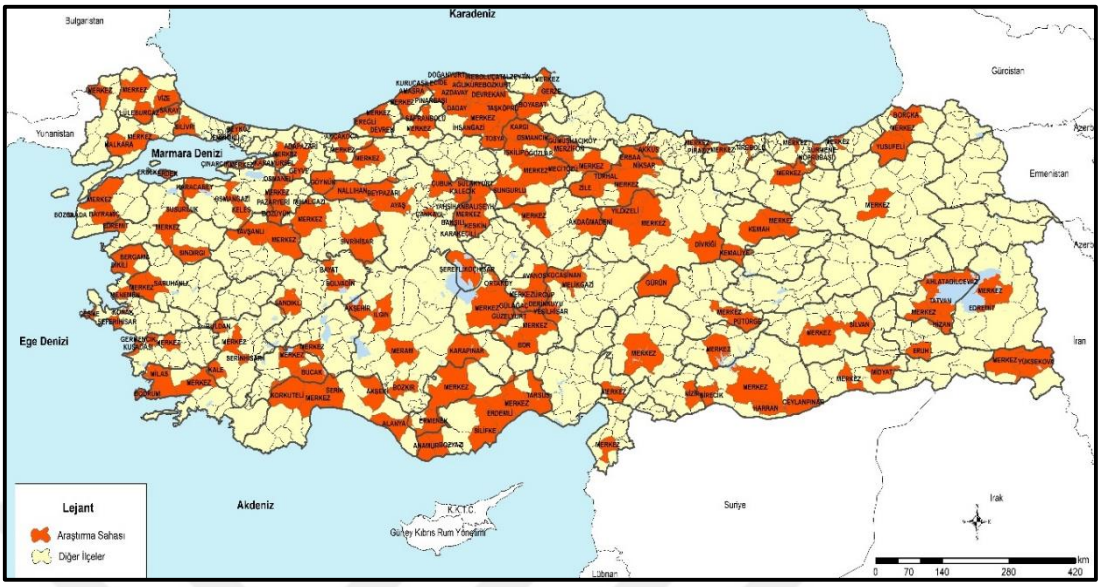
GİRİŞ

Coğrafi İşaret uygulamasına yönelik ilk girişimler yüzlerce yıl öncesine uzanıyor olmakla beraber günümüzdeki şeklini çok yakın diyebileceğimiz bir zamanda almıştır. Fransa başta olmak üzere gelişmiş ülkelerin uzun süredir uygulamakta olduğu bu sistem temelde sınırları belli bir sahanın (İdari sınırlara bağlı olma zorunluluğu olmadan) tabii ve beşeri şartlarına bağlı olarak gelişmiş, sadece o bölgeden elde edilebilen ürünlerin korunmasına yönelik bir uygulamadır. Ürünün temel karakteristiğini coğrafi şartların oluşturmasından ötürü bu isimle anılan uygulama kendi içerisinde Menşe Adı ve Mahreç İşareti olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Buna göre Menşe Adlı ürünler coğrafi sahaya sıkı sıkıya bağlı olup başka bir yerde üretilmesi mümkün olmayan ürünleri ifade ediyorken, Mahreç İşaretli ürünler ise bu anlamda daha esnek olup her ne kadar kaynağını aldığı ve bu kaynak yerle ünlendiği belli bir yer söz konusu olsa da başka yerlerde de benzer özelliklerde yapılabilirliği olan ürünleri ifade etmektedir. Özellikle Avrupa ülkeleri tarafından ticari markalardan daha fazla önem verilen bu uygulama son yıllarda önemini çok daha artırmıştır.

Türkiye'de ise Cumhuriyet'in ilanından sonra uzun bir süre bu alanda *Alamet-i Farika Nizamnamesi*'ne göre hareket edilmişse de asıl şeklini 1995'teki 555 Sayılı KHK ile almış, son şeklini de Ocak 2017'deki Resmi Gazete ilanıyla yürürlüğe giren 6769 Sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu" ile almıştır. Başlangıçta Türkiye'de çok fazla gündeme gelmeyen Coğrafi İşaret uygulaması özellikle son 4 – 5 yılda Türkiye kamuoyunu çok daha fazla meşgul eder hale gelmiştir. Önemi yıldan yıla artan ve küresel çapta tartışılır hale gelen bu uygulamanın avantajları, hem ürüne hem üreticisine hem de tüketiciye yönelik faydaları ile ilerleyen yıllarda öneminin daha da artacağına kesin gözüyle bakılmaktadır. Türkiye'de ise hala çok yeni kabul edilebilecek uygulamayla ilgili kat edilmesi gereken çok uzun bir mesafe olması bizi böyle bir çalışmaya sevk etmiştir.

Amaç ve Yöntem

Araştırmamızın odağını Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri ve bunların ekonomideki yeri ile iktisadi boyutunu ortaya koymak oluşturmuştur. Bu noktada da Ekonomik Coğrafya'nın genel prensipleri çerçevesinde hareket edilerek bu alandaki boşluk doldurulmaya çalışılmıştır. Çalışmamız kapsamında Aralık 2018 itibariyle toplam 394 tane olan Coğrafi İşaret tescilli ürünün tamamı incelenmiştir. Söz konusu ürünler ana başlıklar halinde "*Yemekler, Tatlılar, Unlu Mamuller, İçecekler, Tarım Ürünleri, İşlenmiş Gıdalar, Zanaat Ürünleri, Mineraller ve Kayaçlar, Hayvanlar ve Diğer Ürünler*" olacak şekilde ele alınmıştır. Bu kapsamda ürünlerin özellikleri, sektörel durumları ve Coğrafi İşaret kapsamında olan / olması gereken şartları ele alınarak her bir ürün grubunun "Bölüm Değerlendirmesi" kapsamında aksaklıklar ve yapılması gerekenler belirtilmiştir. Coğrafi İşaret olan ürünler yanı sıra Türkiye'nin potansiyel Coğrafi İşaretleri ve bununla birlikte Coğrafi İşaret olması bugün için mümkün olmasa bile yapılacak altyapı çalışmalarıyla kapsam dahiline alınabilecek ürünler de ele alınmıştır. Nitekim 239 yemek, 232 tatlı ve şekerleme, 163 meyve, 62 unlu mamul, 41 tekstil ürünü, 37 mineral ve kayaç, 24 toprak mamulü, 23 bal, 20 bebek, 16 takı, toplamda 300'ün üzerinde zanaat ürünü incelenmiştir. Bu kapsamda da 4 yıl süresince 65 ilde 228 ilçede ve toplam 304 lokasyonda arazi çalışması yapılarak olabildiği kadar tüm ürünler yerinde incelenmeye gayret edilmiştir. Saha çalışmalarımız özellikle Orta ve Batı Karadeniz, İç Anadolu, Doğu Anadolu'nun batısı, Van Gölü Havzası, Trakya ve Kıyı Ege'de yoğunlaşmış olup İç Batı Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin doğu ve kuzeydoğusunda ise seyrekleşmiştir (Şekil 1).



Şekil 1. Tez Çalışması Kapsamında Arazi Çalışması Yapılan Sahaların Dağılımı

Saha çalışmalarımız bazı ürünler için arazi gözlemi şeklinde gerçekleşmişken (Tarım ürünleri gibi), bazı ürünler için ise usta görüşmeleri odağında gerçekleşmiştir (Zanaat ürünleri gibi). Bununla birlikte bir kısım saha çalışmalarımızı tarihi yerler teşkil etmiş olup Dolmabahçe Sarayı, Yıldız Çini Fabrika-i Hümayûnu, Türk ve İslam Eserleri Müzesi'nde TBMM'den alınan resmi izinle araştırmamıza devam edilmiştir. Bununla birlikte Anadolu'daki pek çok Etnografya ve Arkeoloji Müzesi'ndeki koleksiyonlar da incelenmiştir. Müze ve Saraylar dışında özellikle zanaat ürünleri kapsamında Halk Eğitim Müdürlüklerinden yardım alınmış ve usta öğreticilerle beraber hareket edilmiştir. Ayrıca İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ile yerel yönetimlerin ilgili birimleri (İl Özel İdareleri, Belediye Kültür – Sosyal İşler Müdürlükleri, Kaymakamlıklar gibi) ustalarla irtibata geçilmesinde ve literatürün toplanmasında çok yardımcı olmuşlardır. 2017'de Türk Patent ve Marka Kurumu'nda 1 hafta süreyle Coğrafi İşaret Daire Başkanlığı'ndan uzmanlarla dosyalar üzerinde çalışılmış ve Coğrafi İşaret süreci yerinde incelenmiştir.

Saha çalışmalarımız kapsamında da uygulamaya yönelik farkındalığı ve Coğrafi İşaretli ürünlere karşı tutumları ölçmek adına 1.000 kişi hedefiyle toplam 927 kişiye anket uygulaması yapılarak sonuçları değerlendirilmiştir. Ayrıca Türkiye'de henüz yeni kabul edilebilecek bir uygulama olduğundan araştırmamız kapsamında

Almanya, Hindistan, Japonya ve Kosova'dan ilgili makamlarla iletişime geçilerek söz konusu ülkelerdeki uygulamalar ve Coğrafi İşaret kapsamındaki bazı ürünler vaka çalışması olarak incelenmiştir. Paydaşların seçiminde Almanya bu anlamda deneyimli ve bilgi birikimi yüksek olan bir ülke olması hasebiyle, Hindistan küresel ölçekte Coğrafi İşaret uygulamasını ülke politikalarının bir parçası kabul etmesinden ötürü, Japonya'nın uygulamaya Türkiye'den sonra başlamış olmasına karşın sistematik ilerlemesi nedeniyle ve Kosova da (Sadece 1 Coğrafi İşareti bulunmaktadır) uygulamaya yeni başlayan bir ülke olarak sürecin ülkedeki durumunu irdelemek adına seçilmiştir.

Yapmış olduğumuz çalışmanın sonucunda Türkiye gibi köklü bir mazisi ve çeşitlilik arz eden coğrafi şartlarından ötürü Coğrafi İşaret niteliğinde olsun olmasın binlerce yerel ürünün bulunduğu ve ister istemez bir kısmının gözden kaçırılmış olabileceğini belirtmek gerekir. Nitekim amacımız Türkiye'nin Coğrafi İşaret envanterini ortaya koymaktan öte belli ürün grupları dahilinde mevcut durum ile olması gereken durumu izah etmektir. Her bir ürün grubu da kendi içerisinde Coğrafi İşaret odağında fakat ürünlerin yapısal özelliğinden kaynaklı olarak bağımsız değerlendirilmiştir. Nitekim çömlekçilik ürünleri ile tarım ürünlerine yönelik benzer önerilerde bulunmak mümkün değildir. Fakat tezin bir bütün olarak sonuç kısmında ise Coğrafi İşaret ana başlığı altında genel bir değerlendirme yapılmış ve tüm ürünler için genel geçer öneriler sıralanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM
1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI – KAPSAMI VE FONKSİYONLARI

Coğrafi İşaret uygulaması esasında pek çok kavramı bünyesinde barındıran bir çatı kavramdır. Buna göre en geniş ifadeyle; "*Coğrafi İşaret, sınırları mutlak suretle belirlenmiş belli bir alandan (Ülke, şehir, ilçe, köy / köyler topluluğu, yöre, havza gibi) kaynaklanan / ortaya konan ürünün, kalitesinin, ününün ya da tüm veya temel özelliklerinin bahis konusu sahadan kaynaklandığını gösterip, elde edildiği mekanla birlikte koruma altına alan bir hukuki koruma ve ticari üstünlük sağlama uygulamasıdır.*" şeklinde tanımlanabilir. Bu tanımlamada geçen sınırları belli alan, ün, karakteristik özellik ve kalite gibi kavramlar, Coğrafi İşaret bileşenleri olarak ayrı ayrı izah edilmiştir. Coğrafi İşaret, çoğu zaman araştırmacıların konuyu ele alış noktaları doğrultusunda değişik yönleri öne çıkartılacak şekilde de tanımlanmıştır. Örneğin; Robert L. Stoll (1999)'da Coğrafi İşaret uygulamasını şu şekilde ifade etmiştir;

> "*Coğrafi İşaretler, her şeyden önce 'Kaynak Kimliklerdir'. Yani belli bir toprak parçası veya bu toprak parçasında yer alan bir bölge veya alandan kaynaklanan ürünleri tanımlamak için kullanılır. Coğrafi İşaretler aynı zamanda 'Kalite Göstergeleri'dir. Tüketicilerin belli bir bölgeden gelen ürünlerin kalite, ün veya diğer özelliklerinin esas olarak coğrafi menşeinden kaynaklandığını bilmelerine yardımcı olurlar. Coğrafi İşaretler bunlara ek olarak belli bir bölgenin 'Ticari Çıkarlarını' temsil ederler. Yani Coğrafi İşaretler belli bir coğrafi alanın ürünlerini desteklemek için vardır.*" (Aktaran: Coşkun, 2001: 6).

Coğrafi İşaret kavramı ile ilgili ilk düzenleme olan Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPS)'nın 22/1. Maddesine göre ise Coğrafi İşaretler; "*Üye bir ülkenin toprağından veya bu toprak üzerinde yer alan bir bölge veya yöreden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü (itibarı) veya diğer özellikleri itibarıyla esas olarak bu coğrafi menşeye atfedilen ürünleri tanımlamak için kullanılan işaretlerdir."* şeklinde tanımlanmıştır. Türk Hukuk Sistemi'nde ise 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. Maddesine göre; "*Coğrafi İşaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir.*" şeklinde tanımı yapılmıştır. Coğrafi İşaretler esasında AB

Tarım Politikalarının bir parçası olarak değerlendirilmekle birlikte Türkiye'de ve bazı ülkelerde Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları içerisinde değerlendirilmektedir.

Bir üst / çatı kavram olarak Coğrafi İşaret tanımının ardından, işaret türleri ve bunların özelliklerine bakacak olursak;

1.1. Menşe Adı:

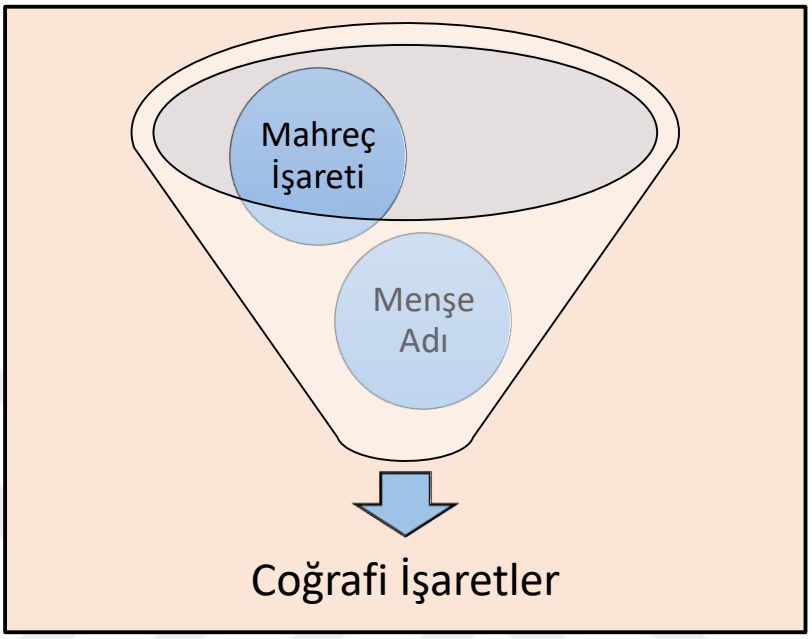
AB pazarlarında kısaca PDO (*Protected Designation of Origin*) olarak da bilinen Coğrafi İşaret uygulamasının alt işaret türlerinden birisidir. TRIPS'te "Designation of Origin" olarak geçen Menşe Adı, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Madde 34 (1); "*Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe adıdır.*" şeklinde tanımlanmıştır.

Menşe Adı kapsamındaki ürünler sadece ve sadece sınırları belirlenmiş olan alanda üretilebilirler. Zira asıl karakteristiklerini sınırları belirlenmiş olan bu alandan aldıkları için elde edildikleri bölgeye bağlılık temel şarttır.

1.2. Mahreç İşareti:

AB kapsamında *Protected Geographical Indication* (PGI) olarak bilinen bu işaret türü de 10 Ocak 2017 tarihli 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Madde 34 (1) uyarınca; "*Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir.*" şeklinde tarif edilmiştir. Mahreç İşareti, büyük ölçüde Menşe İşareti ile benzerlik gösterse de bu işaret tipinde ürünler sınırları belirli coğrafi alanla olan ilişkisi daha esnektir. Ürünün karakteristiklerinden herhangi birisini (Ünü, hazırlanış aşamalarından biri

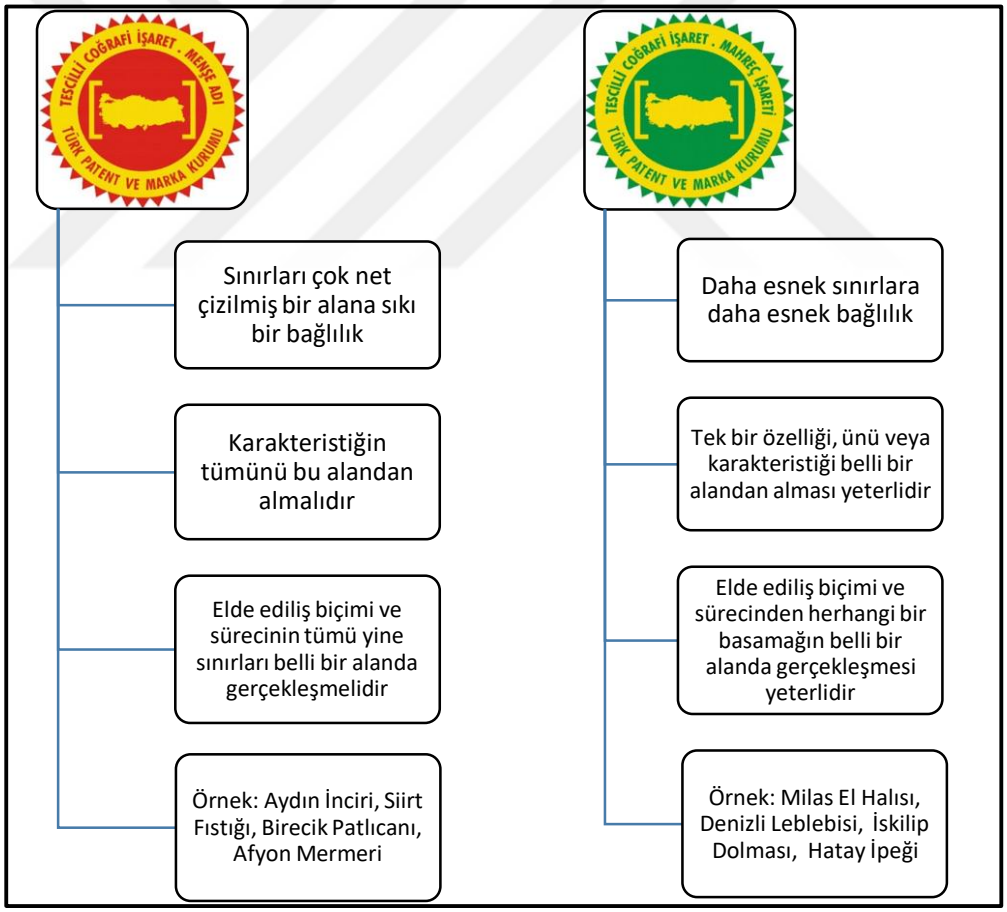
veya birkaçı, kullanılan malzemelerden biri veya birkaçı) bahis konusu coğrafi alandan almış olması Mahreç İşareti olması için yeterlidir.



Şekil 2. Coğrafi İşaret Kavramının Kapsamı

Daha öncede bahsedildiği gibi Coğrafi İşaret kavramı sınırları belli bir alanla özdeşlemiş olan ve bu sınırlar dahilinde bir karakteristik kazanmış olan ürünleri tanımlamada kullanılan işaret türlerinin çatı kavramıdır. Yukarıda izahı yapılan işaret türlerinden Menşe Adı ve Mahreç İşareti'nin de pek çok açıdan benzerlikleri olmakla beraber önemli ayırımlar da söz konusudur. Bu noktada temel ayırım her iki koruma kapsamında coğrafi alana olan bağlılık ve bu bağlılığın kapsayıcılığı gelmektedir (Şekil 3). Menşe Adı olarak koruma altına alınan ürünler esasında Coğrafi İşaret kapsamı ile vurgulanan ve belli bir coğrafi alandan kaynaklı kalite elde eden ürünleri tam anlamıyla yansıtan karakteristik coğrafi alan ürünleridir. Bu açıdan da sınırlar çok daha net çizilmiş ve denetimlerde de bu coğrafi sınırlara bağlılık çok daha katı bir şekilde uygulanmıştır. Menşe Adı ile korumaya alınan ürünlerin tüm tabii ve beşeri faktörlere bağlı olarak kazandığı karakteristik özelliği yine bu sınırları kesin bir şekilde belirlenmiş alandan kaynaklanmalıdır. Bu kapsamdaki ürünlere Finlandiya'da ren geyiği etinden elde edilen et ürünü *Lapin Poron Kylmäsavuliha*, Avusturya'nın Tirol bölgesinin ünlü peyniri *Tiroler Bergkäse*, İrlanda'nın deniz tuzu *Oriel Sea Salt* ve Türkiye'den de Aydın İnciri örnek verilebilir. Mahreç İşareti kapsamında ise ürünlerde

bu defa belirtilen coğrafi saha ile sıkı sıkıya bir bağlılık aranmaz. Bu koruma türünde coğrafi alanla vurgulanan nokta, bahis konusu olan ürün için tek bir hususu (Hammaddenin kendisi, üretim aşamalarındaki süreçten biri, ünü veya karakteristiğini sağlayan noktalardan en az birinin) belirlenen alandan almış olmasının yeterli olduğudur. Mahreç İşareti kapsamında Macaristan'daki kayısı *Gönci Kajszibarack*, Almanya'daki bir sucuk çeşidi olan *Göttinger Feldkieker*, Fransa'da Menton'un ünlü limonu *Citron de Menton* ve Türkiye'den de *Ankara Simidi, Bafra Zembili* ve *Simav El Halısı* örnek verilebilir. Her iki işaret türünün özelliklerine bağlı olarak; Menşe Adı'nın daha az ürün buna karşın daha sıkı bir coğrafi alana bağlılıkla, Mahreç İşareti'nin ise çok daha fazla ürünle buna karşılık daha esnek bir coğrafi alana bağlılıkla özetlenebilir.



Şekil 3. Menşe Adı ve Mahreç İşareti'nin Temel Özellikleri ve Farklılıkları

Gerek *Menşe İşareti* gerekse *Mahreç İşareti* bir çatı kavram olan Coğrafi İşaret türleri olarak bir bütün halinde değerlendirildiğinde söz konusu uygulamaya konu

ürünler için sınırları belli bir yöre / sahanın ve bu alanda yaşayanların ortaya koyduğu, kültürel ve de kolektif yönü bulunan, sembolikleşmiş, hem folklorik hem de iktisadi açıdan önem taşıyan, yegane / biricik ürünlerdir denebilir. Coğrafi İşaret uygulaması bu ürünleri ulusal ve uluslararası ölçülerde korumayı amaçlayan, aynı zamanda bu ürünlere üstünlük, rekabet gücü ve pozitif ayırımcılık sağlayan bir koruma biçimidir. Uygulamayla ürünlerin, orijinal özellikleri korunarak yüzlerce yıl sonrasında bile varlığını koruyabilmek hedeflenmektedir.

Geleneksel Ürün Adı (Traditional Specialities Guaranteed – TSG): Bu hususu izaha başlamadan evvel söz konusu uygulamanın esasında tam anlamıyla Coğrafi İşaret çatı kavramı altında yer alabilen bir uygulama olmadığını belirtmek gerekir. Menşe ve Mahreç İşareti kapsamına alınamayan, geleneksel hammadde / malzemeler, bileşenler ve/veya geleneksel metotlarla yapılmış / yapılmaya da devam edilen, bu şekliyle de en az 30 yıl süreyle kullanıldığı / pazarlarda yer aldığı kanıtlanabilen ürünleri kapsamaktadır[1]. 1992'de "*Certificate of Specific Character / Spesifik Özellik Sertifikası*" şeklinde uygulamaya konmuşken, 2006'da *Geleneksel Ürün Adı* şeklini almıştır (Yıldız, 2018: 29). *Geleneksel Ürün Adı* için bir ürünün ortaya konmasındaki ekseri beşeri faktörler (Gelenekler, bilgi birikimi, alışkanlıklar, spesifik özellikler gibi) çok önemliyken, Menşe ve Mahreç İşaretleri için ekseri sınırları belli bir saha temel faktörü oluşturmaktadır. Bununla birlikte gerek Menşe gerekse Mahreç İşareti de beşeri faktörleri bünyesine alıp koruyabilir. Fakat *Geleneksel Ürün Adı* kapsamında sınırları belli bir coğrafi sahanın olması şart değildir. Bu uygulamayla esasında teknik, metot, uygulama biçimleri yani gelenek koruma altına alınmaya çalışılmaktadır. Burada söz konusu korumanın Somut Olmayan Kültürel Miraslarla ilgili farkın da izah edilmesi gerekmektedir. Somut Olmayan Kültürel Miras listesine alınan gelenek veya diğer uygulama adından da anlaşılabildiği gibi soyut olan unsurlardır. *Geleneksel Ürün Adı* içinde geleneksel yöntemler koruma altına alınmakla birlikte burada asıl olan söz konusu geleneksel uygulama neticesinde ortaya somut, ticareti yapılabilen ürünlerin ele alınıp korunmasıdır. Bu kapsamdaki ürünlere örnek olarak; Birleşik Krallığın

[1] İlgili kanunun tam metni için bkz. http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm (Son erişim: 03.03.2018).

Geleneksel Yöntemlerle Yetiştirilen Galler Domuzları (Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork), İtalya'nın dünyaca ünlü *Pizza Napoletana* ve Fransa'nın *Moules de Bouchot (Bouchot Nehri Midyesi)* verilebilir. Burada yeri gelmişken belirtilecek bir nokta da bazı ülkelerde (Azerbaycan, Hırvatistan ve Singapur gibi) bazı hizmet ve etkinliklerin de Coğrafi İşaret kapsamına alınabildiğidir. Fakat istisna örnekler olan bu gibi uygulamalar Coğrafi İşaret tanımına ve kapsamına uygun olmadığından birkaç ülkenin kendi inisiyatifi olarak değerlendirilmelidir.

Geleneksel Ürün Adı ile ilgili olarak ilk defa 1992'deki Avrupa Birliği'nde *Kalite Politikası* olarak adlandırılan sistem, Coğrafi İşaretlere ilişkin 2081/1992 sayılı Konsey Tüzüğü ve *Geleneksel Özellikli Ürün / Geleneksel Ürün Adlarına* ilişkin 2082/1992 sayılı Konsey Tüzüğü ile kurulmuştur. 20 Mart 2006 Tarihli Konsey Tüzüğü ile *Geleneksel Özellikli Ürün Adları* "Geleneksel Özellikli Ürün Adı Niteliğindeki Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında" 509/2006 (AT) Sayılı Konsey Tüzüğü ile yeniden düzenlenmiştir (Doğu Gürsu, 2008: 4). Buna göre de; "*Bir tarımsal ürünü ya da gıda maddesini aynı kategorideki diğer benzerlerinden açıkça ayıran nitelik veya nitelikler setidir.*" şeklinde tanımlanmıştır. Türkiye'de *Geleneksel Ürün Adı*, 2017'deki 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile yürürlüğe girmiştir.

Geleneksel Ürün Adı için geçerli olan temel bileşen gelenek olup buna göre 21 Kasım 2012 tarihli, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin ilgili düzenlemesiyle; "Gelenek: nesiller arasındaki geçiş süreci (Bilgi aktarımı ve farkındalığı) en az 30 yıl olan ve yerel pazarlarda da varlığı ve kullanımı ile kanıtlanabilir olan ürünleri kapsamaktadır[2]. *Geleneksel Ürün Adı*, Menşe ve Mahreç İşareti kadar yaygınlık kazanamamış, iktisadi hayatta söz konusu diğer iki işaret türü kadar etkin olamamış bir uygulama biçimidir. Bu nedenle tüm dünyada pek fazla ilgi gösterilmemiş, bu uygulama için jenerik adlı ürünler ve Coğrafi İşaret olamayan fakat ülkelerin yine de koruma kapsamına almak istedikleri ürünler için bir alternatif gözüyle bakılmıştır.

[2] İlgili yasal düzenleme için bkz. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32012R1151 (Son erişim: 03.03.2018).

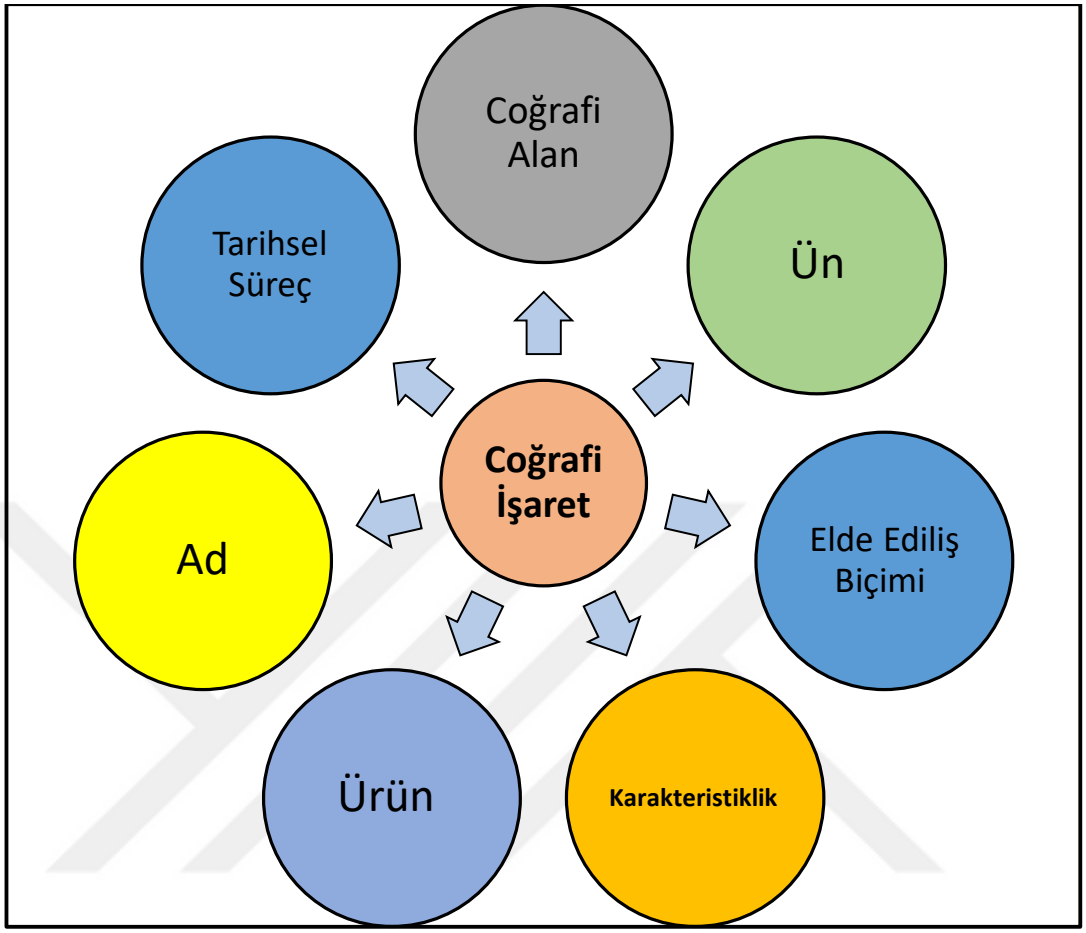
İşaret türlerinin izahından sonra Coğrafi İşaret ile ilgili üzerinde durulması gereken kavramlardan birisi de "*Sui Generis*"dir. Latince bir terim olan *sui generis*, biricik, yegane, benzerlerinden farklı, emsalsiz anlamlarına gelmektedir (Giovannucci, 2009: 3). Coğrafi İşaret konusunda ise söz konusu kavram ekseri konunun hukuki boyutunda kullanılmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir husus da akademik çalışmalarda ve hukuksal metinlerde Coğrafi İşaret, Appellation of Origin ve *sui generis* terimlerinin çoğu zaman birbirinin muadili şeklinde de kullanılmış olduğudur. Bu nedenle çoğu zaman bu noktada bir kavram karmaşası ya da kirliliği olduğu belirtilebilir. Esasında Coğrafi İşaretlerle ilgili kavramların ülkelere göre değişimi ve hiyerarşik düzen gözetildiğinde konu daha anlaşılır olmaktadır. Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO), bu uygulamayı "Coğrafi İşaret" ve "Appellation of Origin" şeklinde; Türkiye'nin de AB ve çoğu Eski Dünya ülkesinin benimsediği şekil ise Menşe İşareti (PDO) ve Mahreç İşareti (PGI) olup Coğrafi İşaret ise çatı kavram olarak değerlendirilmektedir. Çalışmamızın bundan sonraki sürecinde de Türkiye'de uygulanan sistem üzerinden konu ele alınmıştır.

1.3. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bileşenleri

Coğrafi İşaret olgusunun tam olarak anlaşılabilmesi, hangi ürünlerin bu kapsamda korunabileceği ve hangi ürün ya da uygulamanın bu kapsamda değerlendirilemeyeceği ancak Coğrafi İşaret bileşenlerinin ayrı ayrı ele alınmasıyla mümkündür. Bu bileşenler; başta coğrafi alan olmak üzere, ürün, ün / tanınırlık, elde ediliş biçimi (Üretim tekniği), karakteristiklik ve bu karakteristikliğin coğrafi alan ile olan bağlantısı, ad ve ürün tarihi şeklinde sıralanabilir (Şekil 4). Tarafımızca ortaya konan bu bileşenler çoğu zaman çok daha sınırlı bir şekilde sunulmuştur. Örneğin; güncel bir çalışmadan yola çıkacak olursak Coğrafi İşaret bileşenleri olarak;

Coğrafi alan + Spesifik ürün = Menşe / Mahreç İşareti

şeklinde son derece yalın ve basit bir şekilde izah edilmiştir (Nathon, 2018: 9). Oysaki söz konusu uygulamaya malzeme olan ürünlerin tamamı müstesnalığı, medeniyet tarihimiz boyunca taşıdıkları önem, coğrafi alanla olan her türlü bağı vs. gibi hususlarla pek çok bileşeni bünyesine almaktadır.



Şekil 4. Coğrafi İşaretlerin Bileşenleri

1.3.1. Yöre / Saha ve Coğrafi Şartlar

Coğrafi İşaret uygulamasının temeli ve uygulamanın en fazla üzerinde durulan bileşeni bir ürünün kaynağını, ününü, temel özelliğini / karakteristiğini kazandığı saha, yöre, bölgedir. Coğrafi İşaretlerden bağımsız olarak dahi söz konusu belli bir yerin kavramı çoğu zaman değişkenlik göstermektedir. Coğrafi İşaret bileşenlerinden, ürünle özdeşleşmiş olan yer / saha ile ilgili en fazla belirtilen kavramlar; "Sınırları belli bir coğrafi saha" ve "Yöre" kavramlarıdır. Bunlardan sınırları belirli olan sahanın özellikle kapsama alanının belirlenmesi, hukuki açıdan büyük önem taşımaktadır. Örneğin; bir Coğrafi İşaret olan *Isparta Gülü* sadece Isparta'da yetiştirilen ve bağlayıcılığı sadece Isparta ile sınırlı olan bir ürün değildir. Burdur, Afyonkarahisar ve Denizli'de bu kapsamda *Isparta Gülü* koruma ve denetimine tabi sahalardır. Fakat "Yöre" kavramı ise çok daha değişken ve bazı durumlarda belirsiz / yetersiz kalan bir

kavramdır. Coğrafi İşaret konusunda "Yöre" kavramı, devamında "Yöresel Ürün" olarak hatalı ve zaman zaman yanlış kullanımlara yol açan bir durum yaratmaktadır. Yöresel ürün(ler) ile kastedilen sınırları belli bir yöreye has her çeşit üründür. Fakat her yöresel olan ürün, Coğrafi İşaret niteliğinde değildir. Bu açıdan "Yöre" kavramı hem Coğrafi İşaretler hem de Yöresel Ürün(ler) için çok önemli de olsa zaman zaman belirsizlik, yanlış kullanımlar ve karmaşalar yaratabilmektedir. Bu açıdan söz konusu bileşen için "Coğrafi Alan / Saha" ifadesi daha uygun olacaktır.

Coğrafi İşaret uygulaması bileşenlerinden yöre ile ilgili ortaya konan ilk kavram, uygulamanın çıkış noktası kabul edilen Fransa'da, 13. yy.'da "terroir" kelimesiyle ortaya konmuştur (Bérard ve Marchenay, 2008: 18). Kelime ile doğrudan doğruya bir toprak parçası değil, bir ürünün coğrafi kökeni ve buna bağlı kalitesini belirtmek amacıyla bir çatı kavram olarak düşünülmüştür (Rovamo, 2006: 8). Bu açıdan terroir ile kastedilen mikroklima, topografya, toprak ve hidrografya özellikleri ile floristik yapı ve de beşeri faktörlerdir. Türkçeye de doğrudan doğruya Fransızcadaki söylenişine benzer şekilde "teruar" şeklinde giren kavram özellikle Önoloji / şarapçılıkta üzerinde en fazla durulan terimdir. Nitekim tarih bölümünde de bahsedildiği üzere Coğrafi İşaret uygulamasının ilk olarak şaraplar için ortaya konduğu göz önüne alındığında kavramın sonradan tüm Coğrafi İşaretli ürünler için kullanılan genel bir özellik kazanması normaldir. Şarapçılıkta kullanıldığı şekliyle teruar; iyi bir şarap eldesi için temel faktörü oluşturan nitelikli üzümler için, bağcılığın yapıldığı sahanın fiziki coğrafya şartları olan iklim, topografya, toprak ve hidrografik şartlarının tümünü ifade etmektedir diyebiliriz[3]. Esasında bu şekliyle de Coğrafi İşaretlerin temel özelliğini tanımladığını söyleyebilir. Günümüzde Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle ilgili konularda en fazla kullanılan yöre kavramı TDK; "*Bir bölgenin belli bir yer ve çevresini kapsayan sınırlı bölümü, havali, mahal, civar.*" şeklinde tanımlanmıştır. Bu tanımlamada geçen "havali, mahal ve civar" gibi terimler dahi başlı başına belirsizlik arz etmektedir. Zaten Coğrafi İşaretler gibi ulusların bir iç meselesi olduğu kadar çoğu zaman uluslararası hukuki çatışmaların da yaşandığı bir konuda bu

[3] Konuyla ilgili Coğrafi İşaret Niteliğindeki İçkiler bölümünde bazı içki örneklerinin izahı kapsamında kullanılan haritalara bkz.

gibi belirsizlikler işleri daha da zorlaştırmaktadır. Konunun hukuki boyutu da gözetilerek Coğrafi İşaretler için; *Coğrafi Hudut, Coğrafi Alan, Coğrafi Kapsama Alanı* kavramlarından biri çok daha uygun olacaktır. Bilindiği gibi pek çok tarım ürünü başta olmak üzere zanaat ürünü, Coğrafi İşaret adında geçen yöreyle sınırlı olmayacak şekilde üretilmektedir (*Isparta Gülü, Dentelle de Calais, Afyonkarahisar Haşhaşı, Anamur Muzu* gibi). Ayrıca Coğrafi İşaret türleri göz önüne alındığında zaman zaman ürünün sınırlarını bir ülke, bir il veya sadece bir ilçe de oluşturabilmektedir. Bir ülkenin veya ilin / şehrin, yöre olarak adlandırılmasının da uygun olmayacağı bu ve daha önceki husus göz önüne alındığında yöre kavramı yerine belirtmiş olduğumuz ifadelerin esas alınması daha uygun olacaktır.

Bununla birlikte Coğrafi İşaretler için tayin edilen sınır da çoğu zaman tek bir ürünün elde edilebildiği bir alan olarak da adlandırılamayabilir. Özellikle de çok geniş bir coğrafi alanda bu durum daha da geçerlilik kazanmaktadır. Konuyla ilgili *Comté* üreticisi bir işletmeden yetkilinin; "*Terroir ile ürün arasında bir bağ var. İşte bu yüzden bir tane değil birden çok Comté bulunmaktadır. Bu, bölgeler arasındaki farklılıklarla ilgili bir durum. Haut-Jura'da üretilen Comté ile Poligny'de üretilen aynı değildir.*" ifadeleri dikkat çekmektedir (Bowen, 2008: 111; İloğlu, 2014: 7).

Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak belirlenecek sınırlarda bazı istisna durumlarda "Ülke" de kabul edilebilmektedir. Esasında bu istisna durumun da zaman zaman sakıncaları söz konusu olmakla birlikte bazı durumlarda kaçınılmaz olarak kabul edilmek durumundadır. Örneğin; Kolombiya'da yetiştirilen tüm kahveler *Café de Colombia* olmasa da isimlendirmede ülke adı kullanılmıştır. Ülke adının bu şekilde kullanılması söz konusu ürün için o ülkenin her yerinde rastlanabilecekmiş fikri verdiği için de yanıltıcıdır. Nitekim Kolombiya'nın her yerinde kahve yetişmemektedir. Konuya Türkiye'den bir örnek vermek gerekirse *Türk Rakısı* için de tüm Türkiye, coğrafi sınır olarak işaret edilmiştir. Söz konusu isimlendirmeler esasında doğrudan doğruya Coğrafi İşaret prensibine aykırı olsa da bazı ürünler için bu gibi istisna durumlar söz konusu olmuştur.

1.3.2. Ürün:

Esasında "Ürün" bileşeni "Coğrafi İşaret Uygulamasının Kapsamı" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiş olmakla birlikte burada tüm bileşenlerle birlikte kısaca ele alınmıştır. Coğrafi İşaret uygulamasının somut unsurunu, üretilip tüketilebilen, nihai ve karakteristik bir ürün oluşturmaktadır. Dünya genelinde söz konusu ürünleri şaraplar ve diğer alkollü içkiler (Sert ve aromatize içkiler) oluşturmakla birlikte AB ölçeğindeki düzenlemeyle şaraplar, diğer alkollü içkiler, işlenmiş gıda maddeleri ve tarım ürünleri de bu kapsama dahil edilmiştir. Türkiye'de ve bazı Eski Dünya ülkelerinde (Hindistan başta olmak üzere) madenler, zanaat ürünleri ve sanayi ürünleri de Coğrafi İşaret kapsamına alınmaktadır.

Dünyadan örnekler göz önüne alındığında Coğrafi İşaret olabilecek ürünler şu şekilde sıralanabilir;

- Şaraplar,
- Diğer alkollü sert içkiler (Rakı, viski, konyak gibi),
- Aromatize içkiler (*Nürnberger Glühwein, Vermouth di Torino* gibi),
- Tarım ürünleri (Kayısı, elma, şerbetçiotu, havuç gibi),
- İşlenmiş gıdalar (Sosis, peynir, pastırma, şekerleme gibi),
- El işleri (Porselenler, çömlekler, dokumalar gibi),
- Madenler (Mermerler, yarı değerli taşlar gibi),
- Tartışmalı ürünler (Doğal kaynak suları, hayvanlar, enstrümanlar gibi).

Ürün ile ilgili belirtilmesi gereken bir diğer husus da bu bileşenle somut ürünlerin kastediliyor olduğudur. Örneğin dünya çapında bir bölge, ülke veya sınırları belli bir coğrafi saha ile anılıyor dahi olsa Coğrafi İşaret kapsamına girmeyecek hizmet ve uygulamalar (etkinlikler) vardır. *İsviçre Bankacılığı, Halk Oyunları, Yunan Mitolojisi* bunlara verilebilecek birkaç örnektir.

1.3.3. Ürünün Tarihi:

Ne yazık ki Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında üzerinde fazlaca durulmayan konulardan birisi ürünlerin tarihi konusudur. Bir ürünün Coğrafi İşaret

kapsamına alınırken temel bileşen olan coğrafi sahanın tayininden sonra başvurulan konulardan birisi esasında Tarih disiplinidir. Ürünün tarihsel süreçte ortaya konduğu saha veya sahaların tespiti, söz konusu idari birimin ürün üzerinde hak edebilmesi noktasında tarih bileşeni çok önemli bir vazifeye sahiptir. Esasında Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak hazırlanan dosyalarda kısaca bile olsa ürünün mazisinden bahsedilmekte ve geçmişte yaşanan önemli olaylara gönderme yapılmaktadır. Buna karşılık bu husus Coğrafi İşaret bileşenleri arasında ayrıca sayılmamıştır.

Tarih bileşeni, Coğrafi İşaretli bir ürünün ilk olarak ne zaman ortaya konduğu, zaman içerisinde ne gibi değişimlere uğradığı, varsa ürünle ilgili idari uygulamaların izahı (Çıkartılan fermanlar, kanunlar vs.), sadece yazılı değil her türlü tarihi vesikanın (Gravürler, arkeolojik buluntular, freskler gibi) incelenmesi gibi pek çok hususta Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü aydınlatan bir bileşendir. Ayrıca ürünün geçmişinin ortaya konması, ürün ününe olduğu kadar o ürünün pazar değerine de büyük ölçüde olumlu yansıması olan bir konudur. Bu açıdan Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürünün uzun soluklu bir çalışma sonucunda ortaya konacak tarihi, sonraki süreçte ürüne verilen değer, üreticisine sağlayacağı kazanç ve dolaylı iktisadi faaliyetlere yansıması (Geleneksel üretim yöntemlerinin turizm açısından önemli bir çekicilik olması örneğindeki gibi) açısından göz ardı edilemeyecek bir bileşendir. Esasında tarihsel bileşeni Coğrafi İşaretlerde daha da etkin bir noktaya taşımak ve asılsız ürünlerin Coğrafi İşaret olmasının önüne geçilmesi açısından Geleneksel Ürün Adı uygulamasında olduğu gibi ürün gruplarına göre değişebilmekle birlikte belli bir zaman sınırlaması olmasına dikkat edilmelidir. Böylece birkaç yıllık veya en iyi ihtimalle 5 – 10 yıllık bir ürünün de Coğrafi İşaret olmaması ya da olamayacağı tarih bileşeniyle sağlanacaktır.

1.3.4. Ürün Adı ve Ünü:

Coğrafi İşaret kapsamına alınacak bir ürün (Jenerik olmuş isimler hariç) mutlaka elde edildikleri coğrafi sahayı tanımlayacak şekilde adlandırılmalı ve bu şekilde koruma kapsamına dahil edilmelidir. Bu kapsamda mutlaka idari bir birimin adıyla değil dağlar, nehirler, folklorik semboller veya bazı yerel elemanlar da Coğrafi

İşaret niteliğindeki ürünün adı olabilmektedir (*Napa Vadisi Şarapları* ve *Alexandria Göller Bölgesi Şarapları* gibi). Nitekim söz konusu ürün elde edildiği coğrafi saha sayesinde ününü, kalitesini ve karakteristiğini kazanmıştır. Bu noktada söz konusu olacak saha, ürün için bir marka, etiket özelliği taşımaktadır. Fakat burada en büyük sıkıntılardan biri bazı Coğrafi İşaretlerin adının jenerik ad haline gelmiş olmasıdır. Burada "Jenerik İsim" ile kastedilen zaman içerisinde bir yöre adının aynı zamanda doğrudan doğruya o yörenin ürününü de ifade edecek şekilde kullanılagelmesiyle ortaya çıkan adlandırmadır. Başka bir ifadeyle, bir ürün için sadece yer adının tek başına ürünü de ifade eder hale gelmiş olmasıdır. Fransa'nın *Roquefort, Comté* ve *Neufchâtel* peynirleri jenerik isimli fakat dünya çapında bu isimle peynirleri ile marka olan hem yer adı hem de ürün adına en popüler örneklerdir. Benzer şekilde *Feta* (Yunanistan), jenerik isme düşmesinden kaynaklı sorunlar çerçevesinde gündeme gelen bir başka popüler örnektir. 2002'de Menşe İşaretli (PDO) olarak koruma altına alınan *Feta*, ABD ile uzun süren hukuki bir tartışmaya konu olmuştur. Yunanistan'ın Coğrafi İşaret olan *Feta*, Yunanistan'daki belli bölgelerde otlayan keçi ve koyunların sütlerinden tekniğine uygun bir şekilde elde edilen karakteristik bir peynir çeşididir. ABD'nin Wisconsin Eyaletinde ise inek sütüyle elde edilen fakat bir jenerik isim olması hasebiyle *Feta* adıyla pazarlara sunulan bu ürüne Yunanistan önderliğinde tüm AB itiraz etmiş ve firmaların bu isimle üretime son vermeleri konusunda girişimlerde bulunmuşlardır (Babcock ve Clemens, 2004: 8). Benzer şekilde Danimarka ve Norveç'te de *Feta* ticari markasıyla üretim yapan firmalar bulunmakta olup peynir özelinde AB içinde de sıkıntılar söz konusu olmuştur. Konuya bir başka örnek ise ABD menşeli *Korbel Champagne* üretimi verilebilir. Fransa'nın Champagne bölgesi aynı zamanda burada üretilen bir köpüklü şarap türü olan ve üretilen içkiye adını vererek (Şampanya) tüm dünyada bu şekilde tanınırlık kazanmış olan popüler jenerik isimlerden birisidir. Bugün Türkiye'de dahil olmak üzere bahis konusu alkollü içki "Şampanya" olarak bilinmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasının temelinde; "*Koruma kapsamına alınacak ürün elde edildiği yörenin adıyla anılmalıdır*." vurgusu nedeniyle jenerik isimlerin uygun bulunmayışı sıkıntı yaratmaktadır. Fakat bazı Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler jenerik isim halini almış da olsa bahis konusu ifadeden ayrı değerlendirilmekte ve de Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer ürünlerle eş tutulmaktadır. Zira asırlardır "Şampanya" olarak bilinen içki "Champagne Şampanyası" şeklinde

ifade edilmemiştir. California menşeli *Korbel Champagne* ise her ne kadar jenerik isim olmasının vermiş olduğu hakla bu isimle üretilip pazarlanıyor olsa da AB bu durumu kabul etmeyip bu ürün için "Korbel Köpüklü Şarabı" isminin kullanılması gerektiğini belirtmektedirler (Babcock ve Clemens, 2004: 7). Aksi durumda söz konusu ürün Champagne adı ile bir kalite unsuru kazanacağından isimden kaynaklı hak ihlali ve haksız rekabet kapsamına giren bir davranış olarak hukuksal sürecin devreye girmesiyle sonuçlanacaktır. Aslında AB çoğu zaman bu gibi meseleleri, özellikle şarap ve diğer alkollü içkileri ikili anlaşmalarla varılan uzlaşma yoluyla halletmektedir. Bu noktada ise Avustralya ve AB arasında mutabakat sağlanabilmiş ve referans kararlar alınmıştır.

Jenerik isimlerle ilgili bir diğer husus da söz konusu adın belli bir coğrafi bölgeyi işaret etmekten ziyade bir ürünü niteleyecek şekilde genelleştirilmiş olanlarıyla ilgilidir. Yine konuyu örneklerle izah edecek olursak Türkçede "Kaşar / Kaşar Peyniri" belli bir yöreyi ifade etmeksizin belli özellikte peynirleri ifade etmek için kullanılan peynir çeşidinin genel adı olarak kullanılmaktadır. Fakat Coğrafi İşaret noktasında Malkara ve Kars'ta üretilen karakteristik çeşitler için sadece kaşar / kaşar peyniri denmesi uygun değildir. Burada üretilen peynirler mutlaka yöre adıyla anılmalıdır. Benzer şekilde GKRY'nin girişimleriyle 2015'te AB bünyesinde Coğrafi İşaret korumasına alınan *Hellim / Halloumi* jenerik isim olarak KKTC ve Türkiye'de de aynı isimle bilinen ve pazarlarda bu isimle yer alan bir peynir çeşididir. Söz konusu isim ile de herhangi bir coğrafi alan ifade edilmemektedir. Dünyadan konuya örnek verecek olursak konunun hukuki mecraya taşındığı en güncel örnek "*Feta*"dır. Yunanistan'ın 2002'de AB bünyesinde Menşe İşaretli (PDO) bir peyniri olan *Feta / Φέτα*, bir bölge adı olmayıp bu tipteki tüm ürünleri ifade etmede kullanılan bir jenerik isim olmuştur. Günümüzde Danimarka, ABD ve pek çok ülkede de bu adla özel sektörden temsilciler ticari marka adı olarak bu ismi kullanıp pazarlarda ürünlerini satışa sunmaktadır. Doğal olarak bu durum da pazarlarda bir karmaşa yaratmakta, ticari markalı bir ürün olan Feta ile Coğrafi işaret olan *Feta* karıştırılabilmektedir. Yunanistan bu durumu AB Parlamentosuna taşımış, ABD ile de hukuki mücadeleye girişmiştir. ABD ise *Feta*'nın bir yer – yöre anlamı taşımadığından ve bundan kaynaklı Coğrafi İşaret kriterlerine uymadığından konunun hukuki bağlayıcılığının

olamayacağını ileri sürmektedir. ABD makamları buna karşılık *Roquefort* için söz konusu ismin bir coğrafi sahayı işaret ettiğinden ticari marka olarak bu ismin kullanılamayacağı hususunda Coğrafi İşaret mevzuatının geçerli olduğunu kabul etmiştir (Babcock ve Clemens, 2004: 8; Nation, 2011: 976). Yine ABD'de özel bir firma tarafından "Budweiser" marka bira esasında Çekya'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki karakteristik biralarından biri olup söz konusu ürün özelinde ABD ve Çekya karşı karşıya gelmiştir (Ohlgart, 2006: 1). Bu gibi marka – Coğrafi İşaret çatışması, uluslararası ölçekte olduğu gibi ulusal çapta da problemlere sebep olmuştur. Örneğin; Çin'in en popüler Coğrafi İşaretlerinden olan *Jinhua Huotui (Jinhua Jambonu)*, ülkede aynı isimle bilinen ticari bir markanın faaliyetinden ötürü söz konusu jambon Coğrafi İşaret olduğu halde kolektif bir şekilde üretilememiş ve sadece söz konusu ticari kuruluşun tekelinde kalmıştır (Giovannucci ve ark., 2009: 54).

Esasında 510/2006 Sayılı Tüzük kapsamında jenerik ad seviyesine düşmüş olan Menşe ve Mahreç İşaretlerinin tescil edilmesi yasaklanmıştır. Zira Coğrafi İşaretler için jenerik adlar, söz konusu ürünler için artık coğrafi kökenine ilişkin bir ayırt edicilik göstermemektedirler. Ancak Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün eğer jenerik ad aldıysa Coğrafi İşaret kapsamına alınabilmesi için "AB'deki Ortak Ad" haline gelmiş olması gerekmektedir. Geleneksel Ürün Adı, bu noktada bir ara formül olarak ortaya konmuştur. Coğrafi İşaret niteliği taşıyan fakat belli açılardan ilgili mevzuata uymayan ürünlerin Geleneksel Ürün Adı ile korumaya alınması fikri ortaya çıkmıştır. Örneğin; İtalya'nın dünyaca ünlü ve söz konusu peynirlerinin genel adı haline gelmiş olan *Mozzarella*'sı için ilk olarak 1996'da Menşe İşareti (PDO) kapsamına *Mozzarella di Bufala Campana* sonrada 2017'de yine Menşe İşaretli olarak *Mozzarella di Gioia del Colle* koruma altına alınmıştır. Fakat ilerleyen süreçte *Mozzarella* adının bir kalite göstergesi olarak kullanılabileceği ve piyasalarda haksız rekabet yaratabileceği noktasında 1998'de *Mozzarella* adı AB ölçeğinde İtalyanların Geleneksel Ürün Adı olarak korumaya alınmıştır.

Coğrafi İşaret uygulamasında ürünün ticarete konu olduğu noktada ürün adlandırmada tipinde, tarzında, sitilinde, usulünde gibi tüketiciyi yanıltabilecek veya haksız rekabete yol açabilecek ifadeler kesin bir şekilde yasaklanmıştır (Anonim,

2001: 17; Folkeson, 2005: 19). Aksi durumda bu gibi kullanımlar Coğrafi İşaret olan ürünler için isim hakkı gaspı olarak değerlendirmekte ve hukuki işlemler devreye girmektedir. Örneğin; *Ezine Peyniri* için Antalya'da yapılan bir başka peynirin üzerine *Ezine Usulü Peynir, Ezine Tipi Taze Peynir, Antalya Ezine Tipi Peynir* gibi ifadeler kullanılamaz. Bu hususla ilgili de bir örnek üzerinden konuyu detaylandıracak olursak bu defada *Basmati Pirinci* nedeniyle ABD ile Hindistan – Pakistan arasında bir anlaşmazlık yaşanmıştır. ABD'de 1997'de *Basmati Pirinci*'nden yeni çeşitler elde edilmiş ve tescillenmiştir. Nitekim ülke *Basmati Pirinci*'ni ticari bir marka olarak değerlendirmektedir. Geliştirilen bu yeni çeşitlerden ABD'de hem verim hem de aroma açısından çok iyi sonuçlar elde edilmiştir. ABD'deki Rice Tec. Inc. firması, bu yeni çeşitleri "Texmati" ve "Kasmati" adlarıyla "American-type Basmati Rice" adıyla pazarlara sunmuştur (Addor ve Grazidi, 2002: 897). Benzer şekilde bir başka firma da "Kasmati" için "Basmati-stayle" adında ürünleri pazara sunmuştur. Esasında söz konusu bu melez çeşitlerle Coğrafi İşaretler 2 açıdan ihlal edilmektedir. Bunlardan ilki, Coğrafi İşaret olan bir ürün için tarzında, stilinde, tipinde, usulünde gibi ifadelerin kesinlikle kullanılamayacak oluşu, diğeri de Coğrafi İşaretli ürünlerin adlarına benzer, bu adlara çağrışımda bulunan isimlendirmelerin kullanılamayacak oluşudur. Piyasalarda karışıklık yaratabilecek isimlerin tayini ilerleyen süreçte ciddi sıkıntılar yaratmaktadır ki bu konuda *Parmigiano Reggiano* örneğinde belirtilmiştir. Sonuç olarak dünya *Basmati Pirinci* üretiminin yaklaşık % 65'ini sağlayan Hindistan ve geri kalanını üreten Pakistan, ABD'ye Coğrafi İşaret haklarını kullanarak itiraz etmişlerdir. Zira söz konusu pirincin en büyük alıcısı Suudi Arabistan, aldıkları pirinçte özellikle "Kuzey Hindistan" veya "Pakistan" etiketini aramaktadır. Aynı şekilde Birleşik Krallık'ta sadece bu etiketi taşıyan pirinci talep etmektedir. Bu sayede de Hindistan ve Pakistan her yıl binlerce tonluk pirinç ihracatı gerçekleştirmiş olup *Basmati Pirinci*'nden yıllık Hindistan 350 milyon $ ve Pakistan ise 250 milyon $ gelir sağlamaktadır (Addor ve Grazidi, 2002: 897; Reviron ve ark., 2009: 7). Her iki ülkede yıllık çok büyük bir gelir elde ettikleri bu ürünle ilgili olarak kendilerine 3. bir rakip istememektedir. Hele ki söz konusu rakibin kendi ürünlerinden kaynağını alarak ve de benzer / yanıltıcı olabilecek isimlerle pazarlarda yer alması Coğrafi İşaretlerin korunması kapsamında yasal haklarını savunma hakkı vermektedir.

Yukarıda sayılan hususlarla ilgili doğan çatışmalara alternatif bir çözüm olarak inek sütünden yapılan bir çeşit küflü peynir olan *Camembert* verilebilir. *Camembert* de esasında bir jenerik isimdir ve dünyanın her yerinde bu tipte peynir için kullanılmaktadır. Fakat Fransa'daki Appellation d'Origine Contrôlée kapsamında ülkede yapılan *Camembert, Camembert de Normandie* (Normandiya Camemberti) adıyla Menşe İşareti (PDO) korumasına alınmıştır. Bu sayede dünyanın pek çok yerinde *Camembert* üretiliyor olsa da bir kalite göstergesi olan ve Coğrafi İşaret statüsü alan Normandiya'da yapılan ve ününü buradan alan *Camembert de Normandie*'dir (Höpperger ve ark., 2017: 24). Benzer şekilde Türkiye'de dahil tüm dünyada *Emmental* (Emmentaler) olarak bilinen peynir türü, 1997'de Almanya'da *Allgäuer Emmentaler* adıyla Menşe Adlı (PDO), Fransa'da ise 1996'da *Emmental de Savoie* ve *Emmental français est-central* adlarıyla Mahreç İşaretli (PGI) olarak koruma altına alınmışlardır. Esasında bu şekilde hem jenerik isimler hem de farklı bölgelerde benzer nitelikte üretilen ürünler için uygun bir çözüm sağlanmış oluyor. Bu noktada tek problem bu gibi isimlerin ticari marka olarak kullanılanlarıyla yaşanmaktadır.

Ürün adlandırmada tercüme ifadeler kullanılsa dahi bunlar da doğrudan doğruya Coğrafi İşaret tescili sahibine ait ifadeler olarak kabul görür. Örneğin; *Prosciutto di Parma*'nın İngilizcesi *Parma Ham*, Türkçesi ise *Parma Jambonu*'dur. Hangi dilde ve ne şekilde ifade edilirse edilsin bu isimlerin tümü de söz konusu ürünün Coğrafi İşaret olmasıyla koruma kapsamına alınmış kabul edilir. Benzer şekilde *Parmigiano Reggiano* adının çok yaygın bir diğer kullanılan adı olan *Parmesan / Parma Peyniri* gibi ifadeler de Coğrafi İşaret koruması kapsamındadır. Fakat tüm bu Coğrafi İşarete dayalı yasal haklara karşın ülkeler arasında ciddi tartışmalar söz konusudur. *Parmigiano Reggiano* gibi popüler bir örnek üzerinden konuyu izah edecek olursak bu noktada İtalyan peynir üreticileri özelinde AB'de tepkilerini sıklıkla dile getirmiş ve konuyu hukuki mecraya taşımıştır. *Parmigiano Reggiano* gibi dünya çapında klasmanı bulunan bir ürün için bazı ticari işletmeler çok daha ucuza alternatif ürünler pazara sunmakta ve *Parmesan Peyniri* olarak satışını gerçekleştirmektedir. İtalyan peynir üreticileri *Parmigiano Reggiano* kalitesi sayesinde bu gibi firmaların her yıl milyonlarca € kâr elde ettiğini dile getirmişlerdir. Dünya çapında bir ticari ağa

sahip olan ABD'li Kraft firması da benzer şekilde alternatif *Parmesan Peyniri* üretmekte ve bu anlamda İtalyan üreticileri en zorlayan işletme olmuştur. İtalyanlar ilk etapta Coğrafi İşaret uygulamasının hukuki bağlayıcılığı sayesinde firmanın bu şekilde üretim yapamayacağı noktasında haklı bulunurken, firma da buna karşılık *Parmesan Peyniri* yerine *Pamessello* adıyla ürünlerini pazarlamaya başlamıştır (Babcock ve Clemens, 2004: 10; Folkeson, 2005: 23). Fakat bu noktada da Coğrafi İşaret mevzuatı gereği, tıpkı *Basmati Pirinci* örneğinde de olduğu gibi Coğrafi İşaretli bir ürünü çağrıştıracak benzer isimlerin kullanılması da engellenmiştir.

Coğrafi İşaretlerin isim bileşeni ile ilgili bir diğer husus da bir ismin aynı ürünün birden fazla çeşidini ifade etmede de kullanılabiliyor olduğudur. Coğrafi İşaretler ile ilgili problemler bölümünde de izah edileceği üzere bu ürünlerde standardizasyon başlıca tartışma konularından bir diğeridir. Esasında bu durum başlı başına bir dilemma yaratmaktadır. Standardizasyon ve tek tiplilik Coğrafi İşaretler için istenmeyen bir durumken aynı zamanda belli bir standardizasyonun da sağlanması gerekmektedir. Konuyu bir örnek üzerinden izah etmek gerekirse *Saucisson de Couenne* olarak bilinen Fransa sosislerinin birçok çeşidi bulunmaktadır. Söz konusu sosislerin çok değişik özellikte olanları olmakla birlikte hepsi bu isimle anılmaktadır. Bu noktada da içlerinden en popüler ve karakteristik özelliği ağır basanın koruma altına alınmasına karar verilmiştir. Bu şekliyle *Saucisson de Couenne* bir çatı kavram olarak hem kapsayıcı ve genel bir bağlayıcılık arz etmiş hem de çok geniş bir ürün grubunu ifade ettiğinden tüketiciler için zaman zaman yanlış anlamalara ve en önemlisi de Coğrafi İşaret prensiplerine aykırı durum yaratmıştır. Zira bu gibi ürünleri bir standarda bağlamak da otantik dokuyu bozabilmektedir.

Coğrafi İşaret ve marka konusu ilerleyen bölümlerde detaylı bir şekilde izah edilecek olmakla birlikte burada da bazı hususlara değinilmesi gerekmektedir. Bir yöre, şehir, havza veya sınırları belli herhangi bir sahanın adının ticari bir marka halini alması ve söz konusu markalaşmış yer adıyla anılan ürünün bir Coğrafi İşaret olamayacağı hususuna dikkat çekilmelidir. Örneğin; Finlandiya'nın güneybatısındaki Pirkanmaa bölgesinde bulunan *Nokia* şehri, günümüzde tüm dünyada tanınan bilgi teknolojileri / telekomünikasyon şirketinin de adıdır. Şirketin üretmiş olduğu herhangi

bir ürün (Nokia Cep Telefonu gibi) bir Coğrafi İşaret olamayacağı gibi söz konusu ürün Nokia veya Finlandiya'nın karakteristik bir ürünü olarak da sınırlandırılamaz.

Ürünün ünü noktası ise üzerinde durulan bir diğer önemli bileşendir. Şüphesiz bir ürünün küresel çapta ün kazanması kısa sürede ve kolayca olabilecek bir şey değildir. Çok uzun bir süre, kaynağını aldığı coğrafi sahayla elde etmiş olduğu ün, Coğrafi İşaretin başlı başına bir marka olmasını sağlamıştır. Bu ünün korunması, gelecek yıllara da aynen aktarılabilmesi ve üreticisine iyi bir gelir sağlaması da Coğrafi İşaret uygulamasının temel ilkelerinden birisidir. Yapılan anketler ve bilimsel çalışmalar göstermiştir ki Coğrafi İşaret, başlı başına bir kalite güvencesi olarak algılanmaktadır. Bu sayede de Coğrafi İşaretler, günümüz ticari malları gibi reklam ve tanıtım çalışmalarına yoğun bir şekilde ihtiyaç duymaksızın, elde ettikleri ün / tanınırlıkla pazarlarda kendilerine kolaylıkla yer bulabilmektedirler. *Bordeaux Şarapları, Antep Baklavası, Rusya Votkası, Çekya Biraları*, *Prosciutto di Parma* küresel ölçekte ün kazanmış örneklerden birkaçıdır.

Coğrafi İşaret olan ürünlerin ünü, bu kategorideki ürünlerde karşılaşılan sorunların en önemlisini de beraberinde getirmiştir. Zira Coğrafi İşaret uygulamasını destekleyen ve sıkı kontrollere tabi olması gerektiğini vurgulayan ülkelerde bu ünün kötüye kullanılması nedeniyle uygulamaya büyük önem vermektedirler. Esasında Coğrafi İşaret uygulaması ve bu uygulamanın sıkı hukuki yaptırımlar gerektirmesi en çok bu bileşen nedeniyle ortaya çıkmıştır. Çünkü bu "ün" bileşeni tüketici üzerinde büyük etkisi olan ve reklama ihtiyaç duyulmaksızın ürün pazarlamasını kolaylaştıran bir faktör olduğundan sahte, taklit veya benzer ürünlerin bu ünü kullanarak haksız kazanç elde etmeleri bir açıdan Coğrafi İşaret uygulamasını zorunluluk haline getirmiştir. Uzun yıllar pazarlarda tüketici güveni kazanmış, coğrafi menşei ve tarihsel kökleriyle ünlenmiş bir ürün, pazar değeri yüksekse eğer ürünün düşük kalitede taklitleri kötü niyetli üreticiler tarafından kullanılmaktadır. Son yıllarda pek çok ürünün, özellikle de zanaat ürünlerinin düşük kalitede taklitlerinin Uzak Doğu (Çin başta olmak üzere) kaynaklı dünya pazarlarına yayılması, bu alanda ister istemez olumsuz bir tablo yaratmaktadır. Bu açıdan Coğrafi İşaret uygulamasının en önemli katkısı, ürün adı ve ününü koruyarak, taklitlerinden haksız kazanç sağlanmasının

önüne geçilmesidir. Sorunların izah edildiği bölümde detaylı bir şekilde de izah edildiği gibi Coğrafi İşaret uygulaması da çoğu zaman bu gibi haksızlıkların / tecavüzlerin önüne geçememiş, logo, hologram vs. kullanımının dahi sahteleriyle kayıt dışı üretimler devam etmiş, pazarlarda Coğrafi İşaret logolu fakat niteliksiz ürünler yer almaya başlamıştır.

1.3.5. Karakteristik:

Bu kapsamda ürünün her nevi özellikleri detaylı bir şekilde ortaya konmalıdır. Hammadde özellikleri, kimyasal özellikleri, organoleptik karakteri detaylı bir şekilde izah edilmelidir. Tüm bu özellikler ortaya konduktan sonrada bu özelliklerinden hangilerinin elde edildikleri coğrafi alandan kaynaklandığının belirlenmesi gerekmektedir. Ayrıca benzerlerinden (Coğrafi İşaret olsun ya da olmasın) ne gibi farklılıklarının olduğu da mutlaka belirtilmelidir. Zira, uygulamanın bu aşamasında da ciddi tartışmalar söz konusudur. Özellikle Coğrafi İşaret uygulamasına mesafeli olan ABD gibi ülkelerin yönelttiği eleştiri; tüketiciler tarafından algılanamayacak düzeydeki ayırt ediciliklerin (Kimyasal özellikleri, besin içeriği arasındaki fark gibi) bir ürünün Coğrafi İşaret olması noktasında öne çıkartılabilir bir karakteristik olup olmadığı yönündedir. Gerçekten de bazı Coğrafi İşaretler arasındaki farkı veya bir ürünü Coğrafi İşaret kapsamına dahil etmede çok küçük içerik farkları kullanılmaktadır ki, insanların duyusal anlamda bunları fark etmeleri mümkün olmamaktadır. Bu açıdan karakteristikler konusunda içerik analizleri yanı sıra daha somut ve tüketicilerce algılanabilecek yönler de öne çıkartılmalıdır.

1.3.6. Üretim / Elde Ediliş Biçimi:

Burada Coğrafi İşaretli ürünün özelliğine göre hem hammadde üretimi hem de mamul maddenin üretimi, üretim süreci (Proses aşamaları) detaylı bir şekilde ele alınır. Tüm bu süreçlerin de yine coğrafi alanla olan ilişkisi üzerinde durularak ürün karakteristiği üzerindeki etkisi hususuna değinilir. Coğrafi İşaretlerin fonksiyonları içerisinde de belirtildiği üzere söz konusu uygulamanın en önemli özelliklerinden birisi de sadece ürünleri değil aynı zamanda tekniği, geleneği de koruma altına alarak

bu alanda bir devamlılığı sağlıyor olmasıdır. Böylece temelde maddi değerler olduğu kadar manevi değerler de bir yönüyle korunmuş olmaktadır.

1.3.7. Nihai Ürün, Etiketleme ve Denetim:

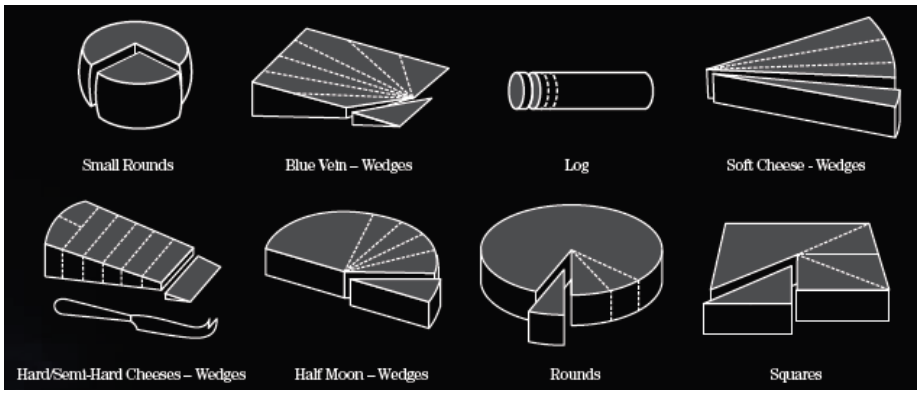
Tüm bu bileşenler ortaya müstesna bir ürün kor ve ortaya konan bu ürün de sadece sınırları belli bir alandan temin edilebilir niteliktedir. Elde edilen nihai ürünün taklitlerinden, merdiven altı usulsüz üretimlerinden ayrılması için de Coğrafi İşaret uygulamasının birtakım yaptırımları ve de uygulamaları vardır. Nihai ürünün ne şekilde depolanacağı, tüketiciye nasıl sunulacağı, ambalajlama biçimi, kullanılacak logo, etiket, mühür vs. gibi tüm hususlar Coğrafi İşaret olan ürünlerin üreticisine hakkettiği kazancı sağlaması ve haksız rekabeti önlemesi açısından üzerinde durulan en önemli hususlardır. Aksi taktirde Coğrafi İşaret uygulamasının herhangi bir koruyuculuğu söz konusu olmayacaktır. Coğrafi İşaretlerin etiketleme ve logo kullanımıyla ilgili hususlar ise "Coğrafi İşaretlerin Kullanım Biçimi" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Söz konusu bileşenin önemini bir örnekle izah etmek gerekirse; bir Walmart kuruluşu olan Asda'da satışı yapılan *Prosciutto di Parma* (*Parma Jambonu*) ile ilgili Parma Jambonu Üreticileri Birliği'nin yine Coğrafi İşaret mevzuatından hareketle bazı itirazları olmuştur. Asda'da satışı yapılan *Prosciutto di Parma* için İtalya'dakinden çok farklı dilimleme ve paketlemeler yapılmaktaydı. Birlik yöneticileri ise *Prosciutto di Parma* için ürün özgünlüğü ve kalitesi noktasında dilimleme ve paketleme şeklinin de belli kriterlere bağlı olduğu ve bunun da Coğrafi İşaret kapsamında geçerliliği dile getirilmiş ve bununla ilgili düzenlemeler talep edilmiştir. Nitekim Coğrafi İşaret denetlemesinde söz konusu kriterlere de dikkat edildiği belirtilmiştir (Rangnekar, 2004: 5). Genelde Coğrafi İşaretler için çoğu ülkede ürünün üretim biçiminden sonraki basamaklar genelde göz ardı edilmektedir. Oysaki Fransa ve İtalya gibi özellikle peynirleriyle dünya çapında ün kazanmış ülkelerde hemen her peynir tipi için kesim şekilleri ve sunumları da Coğrafi İşaret denetlemesine tabi konular olarak belirtilmiştir.



Kaynak: https://parmacrown.com/ (Son erişim: 02.01.2019).

Fotoğraf 1. *Prosciutto di Parma* İçin Usulüne Uygun Kesim Biçimi ve Logolu Ambalajıyla Pazarlara Sunum Şekli



Kaynak: https://www.corneliuscheese.com.au/news/2017/11/8/how-to-cut-cheese (Son erişim: 15.06.2018).

Şekil 5. Avrupa Ülkelerinin Karakteristik Peynirler İçin Uyulması Gereke Peynir Dilimleme Şekilleri

Son olarak Coğrafi İşaretlerin denetleme ve buna bağlı olarak da hukuki boyutunu oluşturan ve uygulamaya asıl geçerliliğini sağlayan bileşen gelmektedir. Ne yazık ki çoğu ülkede zafiyetin en fazla yaşandığı husus da uygulamanın bu bileşeninde görülmektedir. Pek çok ülkede sağlıklı denetlemeler söz konusu olmadığı gibi üreticiler de bu anlamda işbirliğinden çoğu zaman kaçınmaktadır. Bununla birlikte AB ülkeleri başta olmak üzere gelişmiş ülkelerde Coğrafi İşaret denetimleri daha sağlıklı yapılmakta ve hukuki yaptırımlar da daha kolay uygulanabilmektedir. Fakat Türkiye gibi henüz uygulamanın tam anlamıyla işlerlik kazanmadığı ülkelerde, üreticiler uygulamadan kaçınmakta ve denetime tabi olmak istemediklerini belirtmektedir. Bu da Coğrafi İşaretler için belli bir kalitenin yakalanmasında ve de standartların uyulmasında önemli bir engel teşkil etmektedir.

Tüm bu bileşenler, dünyada eşi benzeri olmayan, müstesna ürünleri ortaya koymaktadır. Bu noktada zaman zaman araştırmacılar veya bazı ülkelerin kendi iç mevzuatı kapsamında Coğrafi İşaret kabul ettikleri fakat yukarıda sayılan bileşenlere göre Coğrafi İşaret olmaya uygun olmayan birtakım varlıklar ve uygulamalar söz konusudur. Örneğin; *İsviçre Bankacılık Sistemi*, halk oyunları, çeşitli seremoniler, milli kahramanlar, sanat eserleri Coğrafi İşaret olamayacak elemanlardır. Burada bir ülke için milli değer olmuş ve yine sınırları belli bir coğrafi alanla özdeşleşmiş ekseri manevi değerler, somut / mamul Coğrafi İşaretlerle bütüncül bir şekilde değerlendirilebilirliği noktasına da değinmek gerekir. Örneğin Bursa ile özdeşleşmiş Karagöz ve Hacivat, Akşehir (Konya) ile özdeşleşmiş Nasrettin Hoca[4], yine Konya ile özdeşleşmiş olan ve dünya çapında tanınan Mevlana verilebilecek birkaç örnektir. Sayılan ve Türkiye'de buna benzer pek çok örneğin bulunduğu bu gibi değerlerle ilgili görseller, vecizler Coğrafi İşaretlerde de işlenebilir. Öte yandan bazı kurumlar ve yöre halkları, manevi yönü ağır basan şahsiyetlerle ilgili herhangi bir emarenin, ticari mallarda işlenmesi veya bu adlarla anılmasını uygun bulmamaktadır. Örneğin; Coğrafi İşaret niteliğinde olan ve bu alanda çalışmaların tamamlandığı *Mevlana Şekeri* ile ilgili ticari bir ürünün Mevlana Hz. gibi birisinin adıyla anılmasının uygun olmayıp *Konya*

[4] Son yıllarda Nasrettin Hocanın doğum yeri olarak Sivrihisar (Eskişehir)'ın öne çıkması ile Sivrihisar'ın da bu milli şahsiyetle ilgili adını duyurması dikkat çekmektedir.

Peynir Şekeri veya *Konya Kaba Akide Şekeri* olarak Coğrafi İşaret olması gerektiğine işaret edilmiştir.

1.4. Coğrafi İşaret Uygulamasının Kapsamı ve Kullanım Biçimi

AB bünyesinde Coğrafi İşaret çatı kavramı altında ürünler 4 veri tabanında toplamış olup bunlar sırasıyla şaraplar, diğer alkollü (sert) içkiler, tarım ürünleri, işlenmiş gıdalar ve aromatize şaraplardır. Bunlardan şaraplar, aromatize şaraplar ve diğer alkollü (sert) içkiler, "Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk İçecekleri" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir. İçkiler içerisinde tek istisna olarak "Biralar" AB mevzuatına göre DOOR veri tabanında değerlendirilmektedir. Bunun sebebi de biralar, diğer içkilere kıyasla alkol oranı çok düşük olduğundan işlenmiş gıdalar içerisinde değerlendiriliyor olduğudur. Ayrıca bazı istisna içecekler de bu veri tabanında değerlendirilmekte olup buna "Sınıf 1.8"de yer alan Almanya'nın Mahreç İşaretli *Hessischer Apfelwein* (Bir çeşit elma şarabı) örnek verilebilir. İşaret türlerine göre ürünleri sıralayacak olursak Menşe (PDO) ve Mahreç İşareti (PGI) kapsamındaki ürünler, toplamda 3 sınıfta ve 23 kategoride toplanmıştır. Bunlar;

Sınıf 1.1. Taze et (ve sakatat),

Sınıf 1.2. Et Ürünleri (Pişirilmiş, tuzlanmış, tütsülenmiş vb.),

Sınıf 1.3. Peynirler,

Sınıf 1.4. Diğer hayvansal ürünler (Yumurta, bal, tereyağı hariç diğer süt ürünleri vb.),

Sınıf 1.5. Sıvı ve katı yağlar (Tereyağı, margarin, zeytinyağı gibi),

Sınıf 1.6. Meyve, sebzeler ve hububat (Taze veya işlenmiş),

Sınıf 1.7. Taze balık, yumuşakçalar, kabuklular ve bunlardan elde edilen ürünler,

Sınıf 1.8. EK I'de yer alan diğer ürünler (Pamuk, tuz, baharatlar vb.)

Sınıf 2.1. Biralar,

Sınıf 2.2. Tabi kaynak ve mineralli sular[5],

Sınıf 2.3. Bitki özünden elde edilen içecekler,

Sınıf 2.4. Ekmek, hamur işleri, kek, şekerleme, bisküvi ve diğer unlu mamuller,

Sınıf 2.5. Doğal sakızlar ve reçineler,

Sınıf 2.6. Hardal ezmesi,

Sınıf 2.7. Makarna,

Sınıf 3.1. Saman, kuru ot,

Sınıf 3.2. Esansiyel yağlar,

Sınıf 3.3. Şişe mantarı,

Sınıf 3.4. Cochineal / koşnil (Hayvansal menşeli hammadde),

Sınıf 3.5. Çiçekler ve süs bitkileri,

Sınıf 3.6. Yün,

Sınıf 3.7. Hasır,

Sınıf 3.8. Ayrıştırılmış keten.

Geleneksel Ürün Adı (TSG) kapsamındaki ürünler ise 2 sınıfta toplam 17 kategoride toplanmış olup bunlar da;

Sınıf 1.1. Taze et (ve sakatat),

Sınıf 1.2. Et Ürünleri (pişirilmiş, tuzlanmış, tütsülenmiş vb.),

Sınıf 1.3. Peynirler,

Sınıf 1.4. Diğer hayvansal ürünler (yumurta, bal, tereyağı hariç diğer süt ürünleri vb.),

Sınıf 1.5. Sıvı ve katı yağlar (Tereyağı, margarin, zeytinyağı gibi),

Sınıf 1.6. Meyve, sebzeler ve hububat (Taze veya işlenmiş),

Sınıf 1.7. Taze balık, yumuşakçalar, kabuklular ve bunlardan elde edilen ürünler,

Sınıf 1.8. EK I'de yer alan diğer ürünler (Bira, tuz gibi),

[5] Tabi kaynak ve mineralli sular, başlangıçta 2081/92 Sayılı Tüzük kapsamında Menşe ve Mahreç İşareti olarak koruma altına alınabilecek ürünlerken daha sonra Tüzük kapsamından çıkarılmıştır. Değişiklikten önce Coğrafi İşaret kapsamına alınan bu gruptan sular 2013 yılı sonuna kadar koruma kapsamında tutulmuştur. Günümüzde bu kapsamda herhangi bir ürün Coğrafi İşaret kapsamında değildir. Konuyla ilgili detaylı bilgi "Coğrafi İşaret Niteliğindeki İçecekler" bölümünde izah edilmiştir.

Sınıf 2.1. Biralar,

Sınıf 2.2. Çikolata ve kakao içeren diğer gıda maddeleri,

Sınıf 2.3. Şekerleme, ekmek, hamur, kek ve diğer unlu mamuller,

Sınıf 2.4. Makarna (Pişirmiş veya dolgulu olsun olmasın),

Sınıf 2.5. Hazır yemekler,

Sınıf 2.6. Hazır çeşnili soslar,

Sınıf 2.7. Çorbalar ve et suları,

Sınıf 2.8. Bitki özlerinden elde edilen içecekler,

Sınıf 2.9. Dondurma ve şerbetler (Sorbeler).

Coğrafi İşaret kapsamındaki veya Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerden popüler birkaç örneği kısaca inceleyerek, söz konusu bu gruptan ürünler hakkında daha net fikir verilebilir.

Roquefort: Esasında jenerik isimli bir ürün olmasına karşın Fransa'nın en popüler Coğrafi İşaretleri arasında yer almaktadır. *Roquefort* (Türkçe *Rokfor* olarak bilinen), geçmişi yüzlerce yıl gerilere uzansa da günümüzdeki şekliyle 1925'te Fransa'da *Appellation d'Origine* kapsamına alınmış, AB ölçeğinde ise ancak 25.09.2008 tarihinde Menşe İşareti (PDO) kapsamına alınmıştır. Peynir, adını Fransa'nın güneyindeki Roquefort-sur-Soulzon'dan almış olup tüm dünyada da bu tipte peynirlerin genel adı halini almıştır. *Roquefort* için ilk olarak sadece bu bölgede yetiştirilen Lacaune ırkı koyunlardan elde edilen süt kullanılmaktadır (Höpperger ve ark., 2017: 9). Söz konusu koyun ırkının anavatanı da Roquefort-sur-Soulzon'un 60 km. güneybatısındaki Lacaune bölgesidir. Peynir, Roquefort küfü (*Penicillium roqueforti*) de denilen kendine has küflü yapısının kazandırdığı mavi damarları (Bu özelliğinden dolayı *Mavi Peynirler* grubunda sayılmaktadır), fildişi renginde, kokusu, keskin aroması ve dokusuyla Fransa mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Coğrafi İşaret kapsamında peynirin olgunlaştırılması, depolanması, kesim şekli, paketleme öncesi ve sonrasıyla bütün aşamalar Roquefort-sur-Soulzon ile sınırlandırılmıştır. Peynirin üretimi kapsamında toplam 4.500 kişi istihdam edilmekte olup 2.148 işletme de sektöre yönelik süt üretimi gerçekleştirmektedir.

Coğrafi İşaret olan bir ürünün elde edildiği yöreye dolaylı ekonomik kazanç sağlamasına en iyi örneklerden birisi de *Roquefort*'dur. Peynirlerin olgunlaştırıldığı 2 km. uzunluğundaki "Cambalou Mağaraları" adı verilen doğal mağaralar her yıl 100.000'in üzerinde turisti kendine çekmektedir[6]. Toplamda Orta Çağ'dan kalma 12.000 m²'lik peynir olgunlaştırma mağaralarına düzenli turlar söz konusudur. Doğal mağaralar ihtiyaca cevap veremediği için bu mağaralara benzer şartları haiz mahzenler de yapılmıştır. Hazırlanan peynirler buralarda en az 90 gün kadar olgunlaştırılmaktadır. Turistler için de ilgi çekici bir rekreasyon sahası oluşmuş olur ki bu sayede *Roquefort* peyniri Roquefort için ayrıca bir gelir sağlayan ürün halini almıştır.



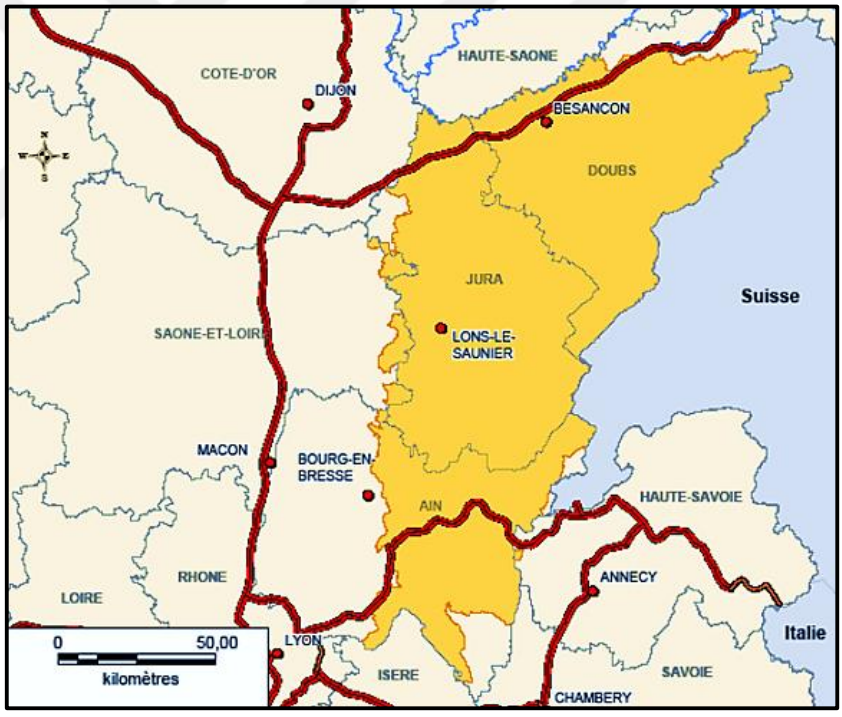
Kaynak: http://www.roquefort.fr/en/news/discovering/the-cheese/origins/ ve https://www.flickr.com/photos/manuelhuynh/8735579056/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 2. Solda 1927'de Mağaralara Yerleştirilen *Roquefort* Tekerleri ve Sağda Günümüzdeki *Roquefort* Mağaralarındaki Tekerler

Comté: Fransa'nın jenerik isim olmuş bununla birlikte en başarılı Coğrafi İşaret uygulaması arasında gösterilen bir başka peynir çeşididir. *Comté*, aynı adla anılan bölgede yer alan Jura Dağlarında otlayan ineklerin sütünden yapılan karakteristik bir peynir çeşididir. 12. yy.'dan beri yapılmakta olan *Comté*, 1958'de *Appellation d'Origine* (AOC) kapsamına alınmış, 1996'da da AB ölçeğinde Menşe İşaretli (PDO)

[6] 2018 itibariyle söz konusu mağaraları ziyaret için yetişkinlerden 6 €, çocuklardan ise 4 € alınmaktadır. Yıllık ziyaretçi sayısını 100 bin kabul edip bunun yarısını yetişkinler yarısını çocuklar oluşturduğu farz edildiği taktirde yıllık 500.000 € sadece ziyaret amaçlı elde edilen kazanç olarak karşımıza çıkmaktadır. Ziyaretçilerin bu esnada başta *Roquefort* olmak üzere yaptıkları alışverişle bıraktıkları döviz ile bu kazanç çok rahat bir şekilde 750 bin €'yu bulabilmektedir. Bu da Coğrafi İşaretlerin dolaylı katkılarına çok iyi bir örnektir.

ürün olmuştur (Folkeson, 2005: 67; Höpperger ve ark., 2017: 17). *Comté* aynı zamanda Fransa'nın Menşe İşareti kapsamındaki peynirleri içerisinde en fazla üretilenidir (Gerz ve Dupont, 2006: 75). Peynirin en önemli özellikleri arasında pastörize edilmemiş ve nispeten düşük yağlı inek sütünden yapılıyor olmasıdır. Sektöre yönelik toplam 3.200 süt tedarikçisi, 190 kooperatif ve 15 olgunlaştırma mahzeni / mağarası bulunmaktadır (Gerz ve Dupont, 2006: 77). Sektör aynı zamanda 1.520 kişiye doğrudan, 250 kişiye de dolaylı istihdam sağlamaktadır. Interprofessional Gruyere and Comté Committe (CIGC) tarafından üreticilerin ve pazarın % 55'i denetim altındadır (Vandecandelaere ve ark., 2010: 99). Her biri 40 kg. gelen bir *Comté* tekeri (Meule) için 400 – 450 lt. süt gerekmekte olup yıllık 40 – 45.000 ton üretim söz konusu iken son yıllarda üretimde artışlar yaşanmış ve 2014'te 64.000 tona çıkmıştır.



Kaynak: https://www.inc-conso.fr/content/le-comte-les-secrets-dun-fromage-jurassien (Son erişim: 03.03.2018).

Şekil 6. *Comté*'nin Coğrafi İşaret Kapsamında Belirlenen Sınırları (Koyu Renkli Saha)

Comté, Fransa için tıpkı *Roquefort*'da olduğu gibi önemli bir Coğrafi İşaret ve ticari mamul olduğu gibi turizm açısından da önemli bir aktördür. Hem peynirin satışından hem de turizm vasıtasıyla sağladığı dolaylı kazançtan ötürü *Comté,* "Jura

Dağlarının Altını" olarak adlandırılmaktadır. Nitekim *Comté,* Coğrafi İşaretin kırsal kalkınmaya olan pozitif etkisine en iyi örneklerden birisidir. Peynirin kırsal kalkınmaya olan etkilerinde ihtiyaç duyulan sütün, tedarikçilerden % 14 daha yüksek bir fiyatla alınması; geleneksel üretim yöntemlerinin korunması nedeniyle sağladığı istihdam; bu istihdamla kırdan olan göçün kayda değer ölçüde önüne geçilmesi; başarılı bir yönetişimle arz – talep dengesinin korunması; arz – talebin korunmasıyla sağlanan sektörel istikrar ve bundan kaynaklı kazanç; çevreyle uyumlu, doğal çevreye zarar vermeden tüm üretim faaliyetlerinin kontrol altına alınmış olması (Bowen ve Gerz, 2007: 47), *Comté*'yi Fransa için çok özel bir yere taşımaktadır. Yine bu peynir için bölgedeki 15 olgunlaştırma mağarası her yıl binlerce turisti ağırlamaktadır.



Kaynak: http://www.comte-petite.com/marcel-petite-et-vous/visites-des-caves-daffinage-du-comte-marcel-petite/?lang=fr (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 3. *Comté* Tekerlerinin İstiflendiği Olgunlaştırma Mahzeninden Bir Görünüm (Le Fort Saint-Antoine)

Son olarak *Comté* ile ilgili peynirin Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla elde ettiği başarıya da değinmek gerekir. *Comté* için Fransız üreticiler sıkı bir Coğrafi İşaret uygulamasını benimserken aynı şey *Emmental / Emmentaler* için söz konusu olmamıştır. İsviçre'deki üreticiler bu peynir için Coğrafi İşaret uygulamasını gündemlerine almamış ve zamanla söz konusu peynir Almanya, Avusturya, Hollanda hatta Norveç'te bile endüstriyel çapta üretilmeye başlanmıştır. Esasında *Emmental* da

çoğu Coğrafi İşaret niteliğindeki peynir gibi yüksek gelir getirebilecek değerli, kaliteli bir peynirken zamanla yaygınlaşması ve çoğu üreticinin kendince teknikler kullanarak peynir üretmesi gibi hususlar peynirin çok büyük ölçüde otantikliğini ve coğrafi kökenini yitirmesine sebep olmuştur (Folkeson, 2005: 67; Gerz ve Dupont, 2006: 82). Sonuç olarak *Comté* ile Fransız peynir üreticileri her yıl milyonlarca Euro kazanç sağlarken, aynı durum İsviçreli *Emmental* üreticileri için söz konusu olamamaktadır.

Parmigiano Reggiano: Türkiye'de yaygın olarak *Parmesan* veya *Parma Peyniri* olarak da bilinmektedir. *Parmigiano Reggiano,* sadece İtalya'nın değil dünyanın en popüler Coğrafi İşaretlerinden biri olup aynı zamanda Coğrafi İşaret uygulamasının en başarılı olduğu ürünlerden biridir. Her yıl İtalya'ya, İtalya özelinde de *Parmigiano Reggiano* üreticilerine milyonlarca Euro kazandıran bu ürün, kalitesi, elde ettiği başarı ve sağladığı büyük kazançla diğer ülkelerden peynir üreticilerini de cezbetmiş ve de cezbetmeye devam etmektedir. Bu da Coğrafi İşaret kapsamındaki bu ürünle ilgili sık sık uluslararası tartışmaları gündeme getirmektedir. Coğrafi İşaretlerle ilgili sorunlar bölümünde örnek bir vaka olarak bu konu detaylandırılmıştır.

Parmigiano Reggiano için ilk olarak 1901'de temaslar kurulmuş 1934'te de "Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium / Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano" kurulmuş ve kuruluşun temel amacı olarak da peynir için geleneksel üretim yönteminin ve peynirin özelliklerinin korunması belirtilmiştir. *Parmigiano Reggiano,* 1996'da AB kapsamında Menşe Adlı olarak koruma altına alınmış ve bu kapsamda da konsorsiyumun tayin ettiği şekilde coğrafi sınırları kesin bir şekilde belirtilmiştir. Buna göre bahis konusu peynir sadece Parma, Reggio, Emilia, Modena ve Mantua'da, Bologna'nın ise bazı bölgelerinde (Reno Nehri'nin batısı) usulüne uygun bir şekilde üretilip, Coğrafi İşaret logosuyla pazarlarda yer alabilecektir. Günümüzde konsorsiyumdan yetkililer her yıl 450 kadar üyenin üretmiş olduğu peynir tekerlerini denetlemektedir (Nation, 2011: 963).



Fotoğraf 4. *Parmigiano Reggiano* Logosu ve Altta Noktalama ile Yazılmış *Parmigiano Reggiano* Yazılı Klasik Peynir Tekeri

Parmigiano Reggiano, dünya çapında İtalya'nın en popüler işlenmiş ürünler kategorisindeki Coğrafi İşaretidir. Kullanım alanının da genişliğinden ötürü yurtiçi ve yurtdışından peynire olan talep her yıl artmaktadır. Son olarak 2016'da üretilen 3.469.865 *Parmigiano Reggiano* tekeri (147.125 tona eşdeğer) ile üretim bir önceki yıla göre % 5.2 oranında artmıştır. Aynı yıl üretimin 49.000 tonu (% 33.3'ü) ihraç edilmiş ve bu değerle de bir önceki yıla göre ihracat % 6 artmıştır. 1 kg. peynir üretimi için gerekli olan süt miktarı 13.5 lt. olup 2016'da toplam 3.007 çiftlik ve 339 mandıradan süt tedarik edilmiştir[7]. Ülkede *Parmigiano Reggiano* üretiminden 2016'da

[7] Veriler *Parmigiano Reggiano* resmi web sayfasından alınmıştır: https://www.parmigianoreggiano.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

1.3 milyar €'luk gelir elde edilmiş ve bu değerle İtalya'nın Coğrafi İşaret olan peynirleri arasında ilk sırada yer almıştır. Peynirin İtalyan ekonomisine olan bu katkıları yanı sıra doğrudan ve dolaylı olarak 50.000 civarında kişiye de istihdam sağlaması ayrıca dikkat çeken bir husustur. *Parmigiano Reggiano* ile ilgili olarak 18 ay olgunlaştırılmış olanı kırmızı, 22 ay olgunlaştırılanı gümüş ve en iyi kalite olan 30 ay ve üzeri olgunlaştırılanı ise altın mühürle işaretlenir (Vandecandelaere ve ark., 2010: 117). Bu noktada Coğrafi İşaret logosuyla birlikte ayrıca mühürler de kullanılmaktadır. En iyi kalite *Parmigiano Reggiano* ile 2014'te World Cheese Awards kapsamında Altın Madalya ile ödüllendirilmiştir.

Nocciola Piemonte / Piyemonte Fındığı: Türkiye'den sonra dünyanın en önemli fındık tedarikçisi ve aynı zamanda katma değerli fındık ürünlerinde en önemli ülkelerden biri olan İtalya'nın bu fındık çeşidi sınırlı üretiminin yanında içerik özellikleriyle dikkat çekmektedir. Oleik asit açısından zengin bir fındık çeşidi olan *Nocciola Piemonte* diğer çeşitlere kıyasla oldukça sert kabukludur. Küre biçimindeki taneler, kavrulma sonrası aroması ile özellikle şekerleme sektörünün en aranan fındık çeşitlerindendir. Fındık; çeşitli unlu mamullerde, ezme yapımında, fındık yağı üretiminde, tuzlu fındık, çikolatalı fındık ve çeşitli şekerlemeler şeklinde atıştırmalıklarda kullanılmaktadır.



Şekil 7. Piyemonte Fındık Üreticileri Konsorsiyumunun Belirlemiş Olduğu Piyemonte Haritası Fonlu Logo

Nocciola Piemonte, Piyemonte'nin Langhe – Roero – Monferrato dağlarıyla çevrili sahanın ortasındaki bölgeden geçen Tanaro Nehri'nin çevresindeki sahada (Cuneo komününde) yetiştirilmektedir. Piyemonte'de 2015 itibariyle toplam 365 sözleşmeli üretici toplam 3.315 hektarlık alanda 4.860 ton fındık üretmiş olup aynı yıl 26 milyon €'luk gelir elde edilmiştir.



Kaynak: http://www.melinda.it/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 5. *Val di Non Elması* Olarak Menşe İşareti Kapsamına Alınan 3 Çeşit



Şekil 8. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Val di Non Elması* İçin Kullanılan Logo Örneği

Mela Val di Non: İtalya'nın bu en tanınmış ve en eski meyvelerinden olan *Mela Val di Non / Val di Non Elması*, 2003'te AB kapsamında Menşe İşareti (PDO) olmuştur. *Val di Non Elması* ile esasında tek bir elma değil yörede yüzlerce yıldır yetiştiriciliği yapılmakta olan *Golden Delicious, Red Delicious* ve *Renetta Canada* çeşitleri koruma altına alınmıştır.

Val di Non Elması, Val di Non'daki mikroklima şartlarına bağlı olarak burada asırlardır yetiştiriciliği yapılan bir meyvedir. 2015 yılında toplam 263.811 ton *Val di Non Elması* üretilmiştir. Aynı yıl toplam 3.794 kişiye istihdam sağlamış olan bu Coğrafi İşaret, 339 milyon € gelir sağlamış bunun 38 milyon €'su da ihracattan elde edilmiştir (Rosati, 2016). *Val di Non Elması* özellikle Cezayir, Mısır, Almanya, Çekya, Birleşik Krallık ve Romanya'ya ihraç edilmektedir. İtalya bahis konusu bu elma için; 1. Üretim organizasyonu, 2. Markalı (Melinda) ve diğer elmalar, 3. İhracat, 4. Sürdürülebilirlik, 5. Kazancın etkili ve de adil dağılımı olmak üzere toplam 5 temel basamak belirlemiştir. Günümüzde İtalya'da *Val di Non Elması* için 16 kooperatif ve 17 tane de depolama alanı bulunmaktadır. İşletmelerin ortalama büyüklüğü ise 1.6 ha.'dır. Günümüzde bahis konusu elmalar 5.000 üyesi bulunan Melinda Konsorsiyumu vasıtasıyla ürünlerini pazarlamaktadır. Melinda, aynı zamanda söz konusu ürün için bir marka halini de almıştır ve bu nedenle de pazarlarda "Melinda D.O.P. Mela Val di Non" etiketiyle yer almaktadır. Bu ürün de son yıllarda turizm açısından öne çıkartılmaktadır. Yörede "Elma Rotaları" olarak adlandırılan güzergahlar boyunca ziyaretçiler elma bahçelerinde gezdirilmekte, elmayla yapılan çeşitli tarifler konuklara ikram edilmekte ve elma bahçelerinde tesis edilmiş olan dinlenme alanlarında çeşitli rekreatif faaliyetler tertip edilmektedir.

Oberpfälzer Karpfen / Oberpfälzer Sazanı: Almanya'nın yıllık 6.000 ton kadar olan sazan üretiminin yarısını Bavyera Eyaleti sağlamaktadır. Bavyera'nın Franken ve Oberpfälzer kasabaları ise en önemli iki üretim merkezidir. *Oberpfälzer Karpfen / Oberpfälzer Sazanı* ise Oberpfälzer kasabasında yetiştirilen bir gölet balığıdır. Yaklaşık 1000 yıllık geçmişiyle yöre mutfak kültüründe değil tüm Almanya'da da tanınırlık kazanmış bir su ürünüdür. *Oberpfälzer Sazanı* ilk olarak 1132'de ticari manada üretilmeye başlanmış ve faaliyet 15. yy.'a gelindiğinde tarihinin zirvesine ulaşmıştır. Zamanla gerileyen *Oberpfälzer Sazanı,* 20. yy.'a gelindiğinde yeniden canlanmıştır. Oberpfälzer kasabasında yaklaşık 8.000 ha.'lık gölet alanında günümüzde üretici birliğine (TEGO) kayıtlı 1.000 işletme *Oberpfälzer Sazanı* yetiştiriciliğine devam etmekte olup faaliyet aynı zamanda kasabanın en önemli ekonomik kolunu oluşturmaktadır. Balığın yumurtadan tüketime hazır hale gelmesi 2.5 yıl sürmekte olup ortalama bir *Oberpfälzer Sazanı*'nın ağırlığı 1.5 kg.'dır. Bu

zaman zarfı içerisinde 1 tek *Oberpfälzer Sazanı* için toplamda 20.000 lt. temiz su gerekmektedir. Bu da yetiştiriciliğinin en zahmetli ve de maliyetli kısmını oluşturmaktadır. Bölgenin rakımı, su kalitesi ve iklim şartları balığa asıl karakteristiğini kazandıran unsurlar olarak belirtilmiştir. Balığın yavaş büyümesi, doymamış yağ asitlerince çok zengin oluşu, ekseri doğal yemlerle beslenmesinden kaynaklı yüksek et kalitesi gibi unsurlar da karakteristikleri arasında sayılmaktadır.



Kaynak:https://www.merkur.de/reise/land-1000-teiche-karpfensaison-oberpfaelzer-wald-2502982.html (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 6. *Oberpfälzer Sazanı* Logosu ve İdeal Boyutlarda Bir *Oberpfälzer Sazanı*

Bayerische Breze / Bayerische Brezn / Bayerische Brez'n / Bayerische Brezel: Türkçe "Bavyera Simidi" olarak da ifade edebileceğimiz bu unlu mamul 2014'ten beri Almanya'nın Mahreç İşaretli bir ürünü olarak AB kapsamında tanınmıştır. Almanya'nın geneli de dahil olmak üzere Avrupa'nın pek çok yerinde popüler bir unlu mamul olan bu simit tipi özellikle Bavyera'da ayrı bir yere sahip olup bura çıkışlı olanlar kalitesi ile özel bir yere sahiptirler. Malzemelerini un, maya, su, tuz, şeker, nişasta, tereyağı ve üzeri için iri kristalli deniz tuzunun oluşturduğu *Bavyera Simidi*, 12 dk. mayalandırıldıktan sonra 225ºC'de pişirilir. Bavyera'daki mazisi 12. yy.'a kadar uzanan bu simit çeşidinin Hıristiyanlıkta oruç döneminde de özel bir yeri vardır. Günümüzde yılın her günü yaygın bir şekilde tüketilen *Bavyera Simidi*'nin onlarca çeşidi bulunmaktadır.



Fotoğraf 7. Klasik Bir *Bayerische Breze / Bavyera Simidi*

Saffron of Taliouine / Taliouine Safranı: Safran denildiğinde akla ilk olarak İran gelse de Fas'ta yetiştirilmekte olan safran da küresel pazarlarda önemli bir yere sahiptir. Fas'ın merkezi kısmındaki Marakeş'in Taliouine kasabasında yetiştirilen safran, "Fas'ın Kırmızı Altını" olarak anılmaktadır. Geçmişi 9. yy.'a kadar uzanan ve dünyaca ün kazanmış yöre safranları Berberi halkınca yüzlerce yıldır yetiştirilip, pazarlanmaktadır (Vandecandelaere ve ark., 2010: 6). Fas'ta, Anti-Atlas Dağlarında, Siroua zirvesi (3.304 m.) çevresindeki volkanik topraklarda, 1.500 m. rakımdaki sahalarda yetiştirilen *Taliouine Safranı*, özellikle bu civarda en iyi kalitede elde edilmektedir. Volkanik topraklarda, yağmur sularının iyi bir şekilde süzüldüğü Siroua dağındaki kaynak sularıyla beslenen bu alan *Taliouine Safranı* için en ideal yer olarak değerlendirilmektedir. Beşeri faaliyetlerden söz konusu faaliyet için doğal gübre kullanılması, geliştirilen münavebe sistemi ve Berberi kültürünün muhtelif zirai uygulamaları öne çıkmaktadır (Vandecandelaere ve ark., 2010: 6). Ekim, hasat ve paketleme, yöre halkı tarafından uzun yıllar imece ve de geleneksel yöntemlerle yapılagelmiştir. *Taliouine Safranı* için ulusal ve uluslararası pazarlarda satışı noktasında adaletli bir kazanç ve bu kazancın dağılımı, taban – tavan fiyatların belirlenmesi gibi noktalar üretici birlikleri kanalıyla yapılmaktadır. AB ülkeleri (Özellikle Fransa) yöredeki bu iyi kalite safranın sürdürülebilir bir şekilde yetiştiriciliği ve Coğrafi İşaret olması için çeşitli girişimlerde bulunmaktadırlar.



Kaynak: http://www.123safran.com/?lang=en1&option=plantation (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 8. *Taliouine Safranı* Yetiştirilen Damla Sulamalı Tarım Alanı (Üstte) ve Hasat Edilmiş *Taliouine Safranı*

Fas, özellikle Coğrafi İşaret uygulamasının sürdürülebilir kırsal kalkınmada oynadığı etkin rolden hareketle son yıllarda Liquid Gold olarak adlandırdıkları *Argan Yağı* ve Spice Gold ya da Red Gold benzetmesi yaptıkları *Taliouine Safranı* ile orta ve uzun vadeli planlamalara başlamıştır. Yörede asırlardır birbirinden bağımsız küçük ölçekli işletmelerce, düşük fiyattan elden çıkartılan ve ekstansif yöntemlerle yetiştiriciliği yapılan safranla ilgili ilk olarak bir kooperatif kurulmuştur. Souktana Kooperatifinin girişimleriyle tüm üreticiler bir çatı altında toplanmış, aracılar devre dışı bırakılarak online satışlara yönelinmiştir. Satışlar kapsamında da logolu ve özel safran kavanozlarına konularak pazarlama yapılmaktadır. Kooperatif, her bir üye için bir bandrol numarası vermiş ve üretimin her aşaması kayıt altına alınmıştır. Böylelikle

ilerleyen süreçte düşük kaliteli veya menşei başka yerlerden olan safranlarla *Taliouine Safranı*'nın karışmasının önüne geçilecektir. Kooperatif, çoğu Coğrafi İşaret olan ürünlerin dolaylı katkılarından faydalanmak için çeşitli girişimlerde de bulunmaktadır. Bu kapsamda Fas'ta bir Safran Müzesi kurulmuş, 2017'de de 11.'si düzenlenen "Uluslararası Safran Festivali" ile hem ürüne dikkat çekmek hem de üretici – tüketici buluşmasını sağlamak adına başarılı girişimler söz konusu olmuştur.



Şekil 9. Her Yıl Kasım Ayında Düzenlenen ve 2017'de 11. Uluslararası Safran Festivali İçin Hazırlanmış Afiş

Moroccan Argan Oil / Argan Yağı: *Argan Yağı*'nın bir Coğrafi İşaret olması, olduktan sonrada sürdürülebilir kırsal kalkınma ve devamında da ülke ekonomisinde etkin kullanımıyla ilgili olarak Fransa, Fas'ta yoğun bir şekilde faaliyetini sürdürmekte ve rehberlik etmektedir. Argan Yağı ile ilgili Coğrafi İşaret çalışmaları tamamlanmış olup AB'ye 2011'de Mahreç İşareti (PGI) olması amacıyla müracaat edilmiştir. Dosya kabul edildiği taktirde AB'nin Afrika menşeli ilk coğrafi İşareti olacaktır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir noktada Coğrafi İşaret başvurusunun "Argan" adıyla yapılmış olmasıdır. Esasında bu şekliyle Coğrafi İşaret kriterlerine tam anlamıyla uymasa da başvuru bu şekilde yapılmıştır.

Kısaca "Argan" olarak bilinen Argan ağacı (*Argania spinosa*), Fas'ın endemik bitkilerindendir. Fas'ta sadece Sous Vadisi boyunca yetişen bu bitki, günümüzde 8.280 km²'lik bir alan kaplamakta olup UNESCO tarafından da Biyosfer Rezerv alanı olarak

korumaya alınmıştır. Argan ağacı, 8 – 10 m.'ye kadar boylanabilmekte ve yaklaşık 200 yıl yaşamaktadır. Bitkinin ticari değeri ise 2 – 4 cm. uzunluğundaki iri bir fındığı andıran meyvelerinden elde edilen yağdan ileri gelmektedir. Yörede yaşayan Berberilerce asırlardır kullanılan bu yağ, sonraları kozmetik sanayinin en aranan malzemesi olunca özellikle Avrupa ülkelerinin dikkatini çekmeye başlamıştır. Yöre halkı ise bu yağı geleneksel olarak kahvaltıda ekmekle birlikte tüketmekte veya hamur işlerinde kullanmaktaydı. 2014'te 4.835 ton olan *Argan Yağı* üretimi sırasıyla kozmetik, tıp ve gıda sektöründe kullanılmaktadır.



Kaynak: https://en.wikipedia.org/wiki/Argania (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 9. Argan Ağacı Meyvelerinin Kabuklu ve İç Kısmından Görünümler

Potansiyel bir Coğrafi İşaret olan *Argan Yağı* üretimiyle *Argan Yağı* kullanılan kozmetik ürünlerin üretiminin karşılaştırılmasıyla hammadde üreticisi olan Fas ile AB ülkeleri ve diğer gelişmiş ülkelerin mamul ürünlerden elde ettiği geliri karşılaştırmak pek çok husus hakkında fikir verecektir. 2017'de Fas'ta 150 ml. *Argan Yağı*, ortalama 20 $ civarında satışa sunulmaktaydı. *Argan Yağı* kullanılan kozmetikler ise uluslararası pazarlarda çok daha yüksek fiyattan (50 – 110 $) alıcı bulmaktadır. Bu yönüyle *Argan Yağı*'nın, Faslı üreticiler için çok daha iyi bir gelir kapısı olması için bu gibi katma değerli ürünlerin üretiminin de yöreye veya en azından ülkeye kaydırılması daha sağlıklı olacaktır. Aksi taktirde Coğrafi İşaretlere yöneltilen, bu gibi seçkin ürünlerin sadece alım gücü yüksek ülke halklarının hizmetine sunulan ürünler olmaktan öteye geçemeyeceği de aşikardır.

Darjeeling Tea / Darjeeling Çayı: Coğrafi İşaret kapsamındaki dünyanın en popüler çayı şüphesiz *Darjeeling Çayı*'dır. Bu çay esasında verimi diğer çaylarla kıyaslandığında daha düşük olmakla birlikte[8] küçük yaprakları ve aromasıyla diğerlerinden ayrılmaktadır. Özellikle ilkbaharda ilk hasat edilen çaylar en iyi kalite *Darjeeling Çayı* olarak bilinmektedir. Bu ilk hasattan ise sadece 2 milyon kg. çay elde edilebilmektedir (Toplam üretimin % 20'si kadar). 1870'te 4.400 ha. alanda sadece 71.000 kg. *Darjeeling Çayı* elde ediliyorken yakın yıllarda bu rakam toplam 87 plantasyondan oluşan 17.500 ha.'lık alanda 10 milyon kg.'a çıkmıştır (Giovannucci ve ark., 2009: 153; Tea Board India, 2018). Hindistan, *Darjeeling Çayı* ihracatından yılda yaklaşık 30 milyon $'ın üzerinde gelir elde etmektedir. Batı Bengal'de, Coğrafi İşaret kriterlerine göre üretim yapılan toplam 87 işletme (plantasyon) bulunmakta olup ülkede 52.000 kişiye istihdam sağlamaktadır (Kolady ve ark., 2011: 166).



Şekil 10. Popüler Coğrafi İşaretlerden *Darjeeling Çayı* Logosu

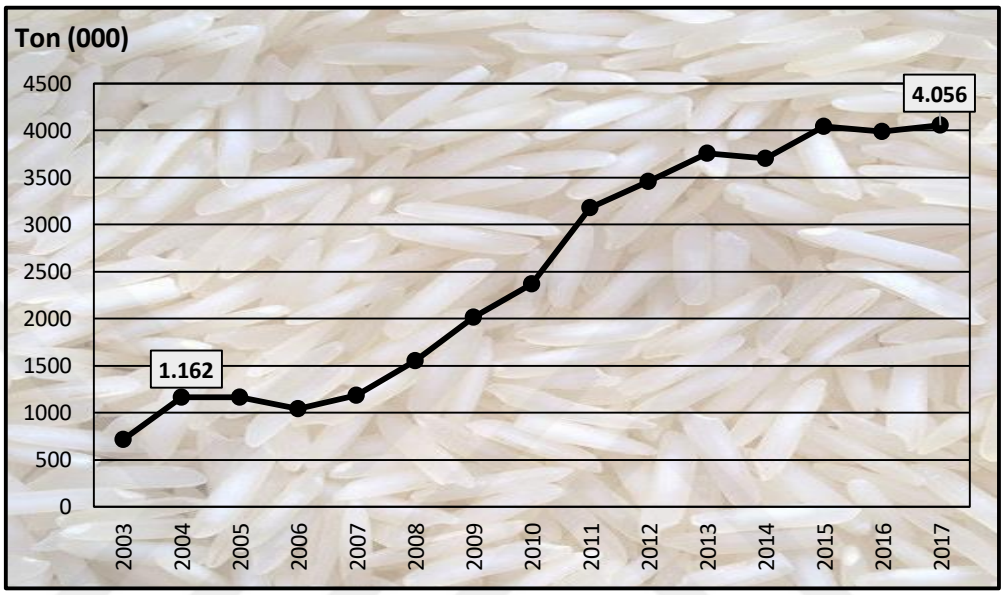
Çayın kazandığı bu popülerlik bazı olumsuz gelişmelere de sebep olmuştur. 2002'de Hindistan'da toplam 10 milyon kg. *Darjeeling Çayı* üretilmiş ve bunun da 8.5 milyon kg.'ı ihraç edilmiştir. Buna karşılık aynı yıl uluslararası pazarlarda toplam 40 milyon kg. *Darjeeling Çayı* işlem görmüştür (Tepe, 2008: 31). Ne yazık ki bu ve benzeri durum kalitesi ve popülerliğiyle üreticisine büyük kazanç sağlayan pek çok Coğrafi İşaret için söz konusudur.

[8] Batı Bengal'de çay verimi en düşük çeşit olup 2004'te Darjeeling'de hektara 574 kg. ürün alınırken bu değer diğer yörelerde en düşük 1.856 kg. (Dooars) ve en yüksek de 2.934 kg. (Terai)'dır (Tea Board India, 2018).

Basmati Pirinci / Basmati Rice: *Basmati Pirinci* ilk olarak 2004'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olsa da coğrafi sınırlarındaki hatadan ötürü iptal edilmiş daha sonra bu sınırlar yeniden belirlenerek 2008'de başvurusu yapılmış, 2010'da ilana çıkmış ve 2028'de de revizyon yapılacağı belirtilmiştir. Dünyanın en popüler ve de değerli pirinçleri arasında olan *Basmati Pirinci,* Hindistan – Ganj Ovası menşeli karakteristik bir pirinçtir. Bölgede yaklaşık 200 yıldır yetiştiriciliği yapılmakta olup günümüzde 29 tane tescilli *Basmati Pirinci* varyetesi bulunmaktadır. Birincin genel özelliklerine baktığımızda dikkat çekici uzunluğu, aroması ve kokusu en önemli ayırt ediciliklerdir. Krem renkli tanelerinin (Son yıllarda esmer çeşidi de pazarlarda yer almaya başlamıştır) ortalama uzunluğu 6.6 – 7.5 mm. olup pişirildiği vakit taneleri daha da uzamaktadır. Yine pişirildiği zaman açığa çıkan kokusu, çoğu kokulu pirince kıyasla çok daha baskındır.

Basmati Pirinci, Pakistan ve Hindistan'ın belli bölgelerinde yetiştirilmektedir. Hindistan'ın kuzeyinde karasal iklimin hakim olduğu Pencap, Haryana, Himaçhal Pradeş, Delhi, Uttarakhand, Batı Uttar Pradeş'in bazı kesimleri, Jammu ve Keşmir, *Basmati Pirinci* yetiştiriciliği yapılan saha olarak belirtilmiştir. Söz konusu sahaların büyük bir kısmı Pakistan sınırındaki eyaletler olup Pakistan'ın Pencap eyaletinde sınıra yakın bölgelerde *Basmati Pirinci* yetiştiriciliği yapılmaktadır. Pakistan'ın yıllık 1.6 milyon tonluk üretimi söz konusudur. Hindistan'da ise 4 milyon tonun üzerine *Basmati Pirinci* üretimi gerçekleşmektedir. Hindistan ekonomisinde önemli bir yere sahip olan pirincin son 15 yıldaki ihracatına baktığımızda 2003'te 1 milyon tonun altında (717 bin ton) olan ihracat miktarı 2005'te 1.166.000 tona çıkmış, 2006'daki küçük ölçekli gerilemenin ardından düzenli denebilecek bir artış göstermiştir (Şekil 11). Ülkenin son 3 yıllık *Basmati Pirinci* ihracatı ise 4 milyon ton civarında seyretmektedir. Son olarak 2017'de ise 4.056.000 tonluk ihracatı söz konusu olmuştur. *Basmati Pirinci*'nin ihracatındaki artışla ilgili Coğrafi İşaret olmasının nasıl bir etkisi olduğunu ifade etmek oldukça güçtür. İlk olarak 2004'te Coğrafi İşaret ilan edilen pirincin son şeklini de 2008'deki düzenlemeyle almış olmasına karşın 2004 – 2008 yılları arasında kayda değer bir gelişim söz konusu olmamıştır. Fakat 2008'den sonra ise *Basmati Pirinci*'nin ihracat değerlerinde birkaç katlık artış yaşanmış ve 2017'de de 4 milyon tonu aşmıştır (Şekil 11). Bu gelişmede Coğrafi İşaret uygulamasının payının

ne düzeyde etkili olduğunu söylemek çok güçtür. Zira özellikle son yıllarda *Basmati Pirinci*'nin bir diğer önemli tedarikçisi Pakistan'ın ihracatı ciddi ölçüde gerilemiştir. Ülkenin 2011 yılı toplam *Basmati Pirinci* ihracatı 1.1 milyon ton iken ihracatı sürekli azalmış ve 2017'de 480.000 tona kadar gerilemiştir (REAP, 2018).



Kaynak: APEDA, 2018.

Şekil 11. Son 15 Yıllık Süreçte Hindistan'ın *Basmati Pirinci* İhracat Miktarları

Basmati Pirinci'ni uzun yıllardır tüketen ve bu anlamda Hindistan ve Pakistan'ın en istikrarlı ve güvenilir pazarını oluşturan Arap ülkeleri her yıl milyonlarca tonluk *Basmati Pirinci* alarak tedarikçi ülkelere milyonlarca $ kazanç sağlamaktadır. Son olarak 2017'de sırasıyla en fazla *Basmati Pirinci* talep eden ülkeler; İran 877 bin, Suudi Arabistan 792 bin, BAE 429 bin, Irak 429 bin ve Kuveyt 166 bin ton olup aynı yıl Türkiye'nin 55.639 tonluk ithalatı olmuştur. Hindistan, 2017'de sadece *Basmati Pirinci* ihracatından toplam 3.2 milyon $ gelir elde etmiştir (APEDA, 2018).

Rooibos Herbal Tea / Rooibos Bitki Çayı: Güney Afrika'da dağlık bölgelerde yetiştirilen rooibos (*Aspalathus linearis*), baklagiller familyasından endemik bir bitkidir. Rooibos, kızıl çalı (Red bush) olarak da bilinmekte olup yapraklarından aynı isimle anılan (Rooibos Tea, Bush Tea, Redbush Tea) ve siyah çay benzeri şekilde hazırlanıp, tüketilen bir bitki çayıdır. Son yıllarda Güney Afrika Cumhuriyeti'nin,

Coğrafi İşaretlerle popülarite kazanan ürünleri arasında ilk sıralarda sayılan ürünlerindendir. *Rooibos Bitki Çayı* için 2011'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış, 2018'de de başvuruda revizyon yapılmıştır.



Kaynak: Görseller Rooibos Council'den temin edilmiştir.

Fotoğraf 10. Düzenli Bir Rooibos Tarlası (Üstte) ve Hasat Edilmiş Rooibos Yapraklarının Sergilerde Kurutulması

Günümüzde rooibos, doğal ortamdan toplanmasının yanı sıra ağırlıklı olarak kültürü yapılan bir bitkidir. Çalı formunda, 0.5 ila 1.5 m. arasında boylanan ve deniz seviyesinden 300 – 600 m.'ler arasında yetişen bitki ile ilgili günümüzde modern çay işleme tesisleri faaliyetlerini sürdürmektedir. *Rooibos Bitki Çayı* için dünyadaki başarılı Coğrafi İşaret uygulamalarındaki standardı yakalamak gayesiyle Rooibos Council bünyesinde çeşitli yatırımlar ve uygulamalar söz konusudur. Günümüzde

konseye üye ve uluslararası ölçekte ticaret ağı bulunan 9 büyük çay üreticisi bulunmaktadır. Güney Afrika Cumhuriyeti'nde yıllık 14.000 ton kadar *Rooibos Bitki Çayı* üretilmekte olup faaliyet kapsamında 5.000 kişiye istihdam sağlanmaktadır. Üretimin her yıl 6.000 tondan fazlası da ihraç edilmektedir (Rooibos Council, 2018: 7). 2016 itibariyle Almanya (1.722.682 kg.) ve Japonya (1.421.281 kg.) başta olmak üzere Hollanda (842.251 kg.), BK (634.255 kg.) ve ABD (554.990 kg.) en önemli alıcılardır (Rooibos Council, 2018: 19).

Garam Amed / Amed Tuzu: Günümüzde çok az tuz Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunlardan sadece 2 tanesi AB ölçeğinde tanınmıştır. Bunların 1 tanesi Birleşik Krallık (*Anglesey Sea Salt / Halen Môn*)'a ve diğeri de İrlanda (*Oriel Sea Salt*)'ya aittir. Söz konusu tuzların her ikisi de deniz tuzudur. *Amed Tuzu* ise Endonezya'nın Bali Adası'nın doğu kıyılarında elde edilen deniz tuzudur. Diğer deniz tuzu kristallerinden çok daha küçük kristallere sahip olan *Amed Tuzu*, aynı zamanda tuz tadının yoğun olmamasıyla da dikkat çekmektedir (Vandecandelaere ve ark., 2010: 13). Klasik deniz tuzu elde etme yönteminden çok daha farklı bir teknikle *Amed Tuzu* üretilmektedir. Temmuz – Ağustos aylarında deniz suyu kovalarla düzleştirilmiş kumlu toprak zemin üzerine dökülür. Birkaç gün (Genelde 3 gün) sonrasında toprak zemin üzerinde tuzlu bir katman (Kabuk tabaka) oluşmaktadır. Bu tabaka özel tahta aparatlarla yüzeyden toplanır ve elde edilen malzeme bambudan yapılmış, üzerine sıkı dokunmuş bir bez ya da telis çuval gerilen büyük konik bir kaba yerleştirilir. Burada topraklı tuz karışımı tekrar deniz suyu ile yıkanır ve bir çeşit doğal süzme sağlanır. Konik yapının altından süzülen ve kovalara biriktirilen tuzlu su hindistancevizi ağacı gövdesinden yapılmış özel teknelere doldurulur ve tekrar buharlaştırmaya bırakılır. Arta kalan tuzlar uzun saplı, ucu kürek şeklindeki aparatlarla toplanır ve tuz piramitleri şeklinde yığılarak tüketime hazır hale gelmiş olur. Yörenin sınırlı ekonomik faaliyetleri içerisinde önemli bir yere sahip olan *Amed Tuzu* hem bir ihtiyaç malzemesi olarak hem de özel ambalajlarıyla turistik bir ürün olarak satılmaktadır. *Amed Tuzu* üretiminin her aşaması hala geleneksel yöntemlerle yapılmakta olup mekanizasyon söz konusu değildir.



Fotoğraf 11. Bambu Konide *Amed Tuzu*'nun Süzülmesi (Üstte), Hindistancevizi Teknelerde Tuzlu suyun Buharlaşmasından Arta Kalan Tuz (Altta Sağda) ve Bambu Konilerin Logo Olarak Kullanıldığı *Amed Tuzu* Paketi

Moğolistan Gobi Çölü Deve Yünü: Moğolistan'ın Gobi Çölü'nde çoğu faaliyetin temelini bu ekstrem koşullara adapte olmuş Baktriya (Bactrian) devesi olarak da bilinen çift hörgüçlü develer (*Camelus bactrianus*) teşkil etmektedir. Yük taşıma, nakliye, eti, sütü ve yünüyle develer yöre halkı için çok önemlidir. Elde edilen yünün ise binlerce yıllık tanınırlığı söz konusu olmakla birlikte Coğrafi İşaret olarak gündeme 2007'de gelmiştir.

Gobi çölünde -55ºC ile 45ºC dereceler arasındaki sıcaklık değişimine uyum sağlamış bu develer ortalama 30 yıl yaşamaktadırlar. Bir deveden yılda 2.6 ila 8.1 kg. arasında değişen miktarlarda yün elde edilmektedir (Giovannucci ve ark., 2009: 164). Devenin yaşına ve vücudunun farklı kesimlerinden elde edilmesine göre 3 farklı

kalitede yün elde edilmektedir. Elde edilen yün, kaşmirden sonra 2. sırada yer almaktadır (Giovannucci ve ark., 2009: 165). Günümüzde *Moğolistan Gobi Çölü Deve Yünü* (Gobi Deve Yünü de denilmektedir), yün çileler olarak pazarlara sunulduğu gibi battaniye, çorap, patik, yelek, hırka, kaşkol gibi çok çeşitli mamuller şeklinde de pazarlara sunulmaktadır.

Günümüzdeki şekliyle Coğrafi İşaretler, AB bünyesinde sadece şarapları, diğer alkollü içkileri ve aromatize şaraplarla, tarım ürünleri ve işlenmiş gıdaları kapsamaktadır. Türkiye, Hindistan ve çoğu Eski Dünya ülkesinde ise zanaat ürünleri, madenler ve bazı sanayi ürünleri de koruma kapsamına alınmıştır. Nihayetinde Avrupa Parlamentosu da 6 Ekim 2015'te tarım dışı ürünlerin de Coğrafi İşaret olabileceğine yönelik olumlu bir karar almışsa da bu noktada henüz fiili girişimler söz konusu olmamıştır.

İlerleyen süreçte zanaat ürünlerinin de Coğrafi İşaret olacağı muhtemel olup bu kapsamda Türkiye'nin zaten pek çok ürününü Coğrafi İşaret korumasına aldığı ürünleri şu şekilde kategorize etmek mümkündür;

a. Doğal liflerden dokuma ürünleri: Halı, kilim, cicim, yerel kumaşlar vs.

b. Ahşap İşleri: Oyma ve kakma işleri, baston, tahta kaşık, mobilyacılık ürünleri vs.

c. Taş İşleri: Taş oymacılığı, lületaşı ve Oltu taşı işlemeciliği gibi.

ç. Kil – Toprak İşleri: Seramik işleri, çömlekçilik vs.

d. Deri ve diğer hayvansal malzemelerden yapılan işler: Boynuz tarak, saraciye ürünleri, deniz kabuklarından süs eşyaları vs.

e. Diğer doğal liflerden yapılan işler: Sepetçilik, süpürgecilik, ağaç lif örücülüğü vs.

Esasında yukarıda sayılan ürünlerin tamamı çok büyük ölçüde Coğrafi İşaret kapsamına uygun ürünlerdir. Marie-Vivien ve Thévenod-Mottet (2013: 337), çalışmalarında Coğrafi İşaretlerin, coğrafi şartlar / doğal çevre faktörlerine bağlı olarak ortaya konan müstesna ürünler vurgusundan yola çıkarak zaten zanaat ürünlerinin de bu kapsama giren / girmesi gereken ürünler olduklarını belirtmektedirler. Bunun için

de henüz 1930'larda Fransa'nın *Vallauris Çömlekçiliği*'nin koruma altına alınmasını örnek göstermektedirler. Sadece burada söz konusu çömlekçilik için gerekli olan killi malzeme bulunduğundan bu ve benzeri pek çok ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması gerektiği sonucunun kendiliğinden ortaya çıktığı belirtilmektedir. Bu kategorideki ürünlerde beşeri faktörler, özellikle de insan hazinesi, daha ağır bastığından başlangıçta Coğrafi İşaret kapsamına alınmaya uygun bulunmamıştır. Fakat ilerleyen süreçte Coğrafi İşaretlerin günümüzde kazandığı son haliyle bu gibi ürünlerin de ivedilikle Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun olacaktır. Zira bu gibi ürünlerde taklit, kalitesiz benzer ürünler ve sentetik alternatifler üreticiyi daha fazla hırpaladığından Coğrafi İşaret korumasına daha fazla ihtiyaç duyulmaktadır. Tarım ve gıda maddesi dışındaki ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması hususunda Thual ve arkadaşları (2009: 26); 3 kısma ayırdıkları bir dizi aşamayı şu şekilde sıralamışlardır:

1. Kısım:
* İsim,
* Coğrafi alan,
* Karakteristik, standart, kontrol,
* Tarih, proses, köken, etiketleme,
* Coğrafi alan ile olan bağ.

2. Kısım:
* Bölgesel ve ulusal koruma kapsamı,
* Diğer ülkelerle yapılacak ikili anlaşmalar ile koruma,
* Uluslararası anlaşmalarla koruma,
* Sertifikasyon,
* Yerel organizasyon / örgütlenme,
* AB mevzuatı.

3. Kısım:
* Üretim miktarı ve istihdam,
* İşletme türü,
* İktisadi değer,
* Pazarlama,
* Reklam ve tanıtım,
* İktisadi beklenti ve değişimler.

Burada ilk olarak belirtilmesi gereken husus söz konusu ürünlerin "tarım ve gıda dışı ürünler" şeklinde tanımlanmış olmasıdır. Esasında burada kullanılması gereken yenilemeyen tarım ürünleri olmalıydı. Nitekim süpürgeotu, keten, çeşitli örücülük bitkileri (saz, kamış gibi), ipekböceğinden elde edilen ipek de tarım ürünü kategorisindedir. Yukarıda sıralanan 3 kısımda toplanmış basamaklı değerlendirmenin 1. Kısmı da esasında Coğrafi İşaretlerin temel prensipleri öne çıkartılmıştır. Bu bileşenler de zaten konunun başında ayrıntılarıyla izah edilmiştir. 2. Kısımda ise yasal mevzuat üzerinde durulmuştur. Bilindiği üzere günümüz Coğrafi İşaret mevzuatı şaraplar ve diğer alkollü (sert) içkiler özelinde şekillenmiş ve buna göre hazırlanmıştır. Zanaat ürünlerinde beşeri faktörler daha ağır bastığı için bu noktada bazı hususlar ayrıca gözetilmeli ve mevzuat buna göre revize edilmelidir. Bunun için de çok çeşitli bir ürün grubunu barındıran bir alt başlık olarak ayrı bir sisteme ihtiyaç vardır. Günümüzde bu gruptan ürünlerin Coğrafi İşaret olmasına yönelik ilk adım olan ve WIPO tarafından idare edilen Lizbon Sistemi (Lizbon Express) denen uygulamada ilk etapta birkaç ürün sisteme girilmiştir. Örneğin; *Troyanski Keramikleri, Duchcov Porselenleri, Kraslice Dantelleri ve Harkov Kuvarsı* gibi toplam 114 gıda dışı ürün sisteme tanımlanmıştır. Son olarak 3. Kısım'da sürdürülebilirlik temel ilkesi gözetilerek konunun iktisadi boyutu ile ilgili konular ele alınmıştır. Devamlılığının sağlanamayacağı, bir veya birkaç kişiyle sınırlı, hammadde olarak kritik seviyelere gerilemiş (Özellikle bazı doğal taşlar, madenler ve bitkiler gibi) ürünler için bu gibi hususların bilinmesi çok önemlidir. Bu kapsamda ülkelerin öne çıkan Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerinden seçilmiş birkaç örneği inceleyecek olursak;

Ferlacher Waffen: El yapımı, çeşitli oymalarla bezenmiş Avusturya yapımı av silahı. Silahın geçmişi 15. yy.'a kadar uzanmakta olup ilk yazılı bilgiler 1551 – 1556 yılları arasında ortaya konmuştur. Hüttenberg'deki dağlık alanda demirin bulunması söz konusu ürünün gelişmesinde büyük rol oynamıştır. 19. yy.'a gelindiğinde silahlarla ilgili bir standardizasyona gidilmiştir olup karakteristiği arasında gravür bezemeler öne çıkartılmaktadır. 1872'de de "The Cooperative of Master Gunsmiths (Ferlach's Master Gunsmiths)" adıyla bir birlik organize edilmiştir (Thual ve ark., 2009: 30). Söz konusu av silahlarından yılda sadece 200 – 300 kadar yapılmaktadır. Günümüzde Carinthia'da toplam 12 imalathane söz konusu olup 100 ila 200 arasında kişiyi

istihdam etmektedirler (Thual ve ark., 2009: 30). Günümüzde ortalama bir *Ferlacher Waffen*, 40 bin € civarındadır. İkili anlaşmalarla ürün İtalya, Yunanistan, Fransa, İspanya ve Çekya'da da koruma altına alınmıştır.



Kaynak: https://www.hauptmann-rifles.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 12. Karl Hauptmann Tasarımı Karakteristik Bir *Ferlacher Waffen* Detayı

Çekya Kristali / Bohemya Kristali: Bohemya'da işlenmiş veya düz, çeşitli tekniklerle yapılan karakteristik cam işi. Rönesans döneminde ortaya çıkmış ve 17. yy.'da yaygınlık kazanmaya başlamış bu cam işi İtalyan ve Alman cam ustalarınca ortaya konmuştur. 18. yy.'a gelindiğinde ise Bohemyalı ustalarca ortaya konan kristaller, artık bu adla küresel pazarlarda yer almaya başlamıştır (Thual ve ark., 2009: 35). Kristal üretimi 19. yy.'ın ilk yarısında gerilese de 2. yarısından itibaren yeniden hareketlilik kazanmaya başlamıştır. Bakanlık kararıyla *Çekya Kristali* veya yaygın bilinen diğer adıyla *Bohemya Kristali* 1966'da koruma altına alınmıştır. Yapılan ikili anlaşmalarla ürün Avusturya, Portekiz ve İsviçre'de de korumaya alınmıştır. 2005'te toplam 58 üyeyle "The Association of the Glass and Ceramic Industry of the Czech Republic" kurulmuş, üye sayısı 2012'de 45 olmuştur. Üretimin ilk aşamasında faaliyet gösteren 25, ikinci aşamasında ise 100 işletme söz konusudur. 2002'de 94 ton olan üretim, 2005'te 67 ton ve 2007'de de 70 ton olarak gerçekleşmiştir. 2002'deki satışlardan 330 milyon €, 2005'te 206 milyon € ve 2007'de de 287 milyon € gelir elde

edilmiştir. 2007'deki satışların % 45.1'i AB ülkelerine, % 12.5'i de ABD ve Kanada'ya gerçekleşmiştir (Thual ve ark., 2009: 36).



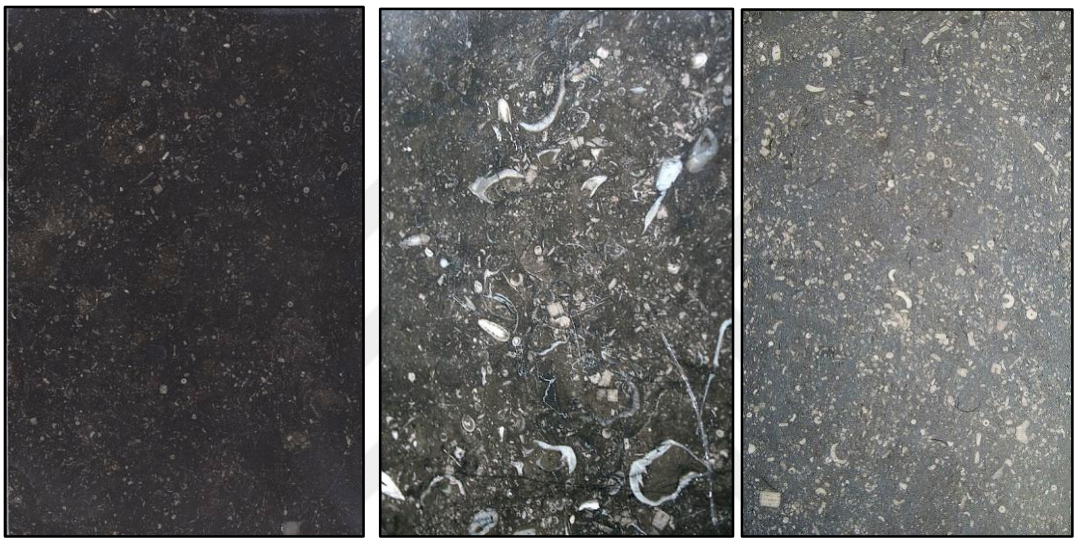
Fotoğraf 13. *Çekya / Bohemya Kristali* Kadehler ve Avize[9]

Herend Porselenleri: Macaristan'ın Veszprém'deki Herend kasabasıyla ünlenmiş özel porselenlerdir. Söz konusu porselenler hammadde açısından değil, bilgi birikimi ve tekniğiyle burasıyla özdeşleşmiştir. Esasında bu noktada "Geleneksel Ürün Adı" kapsamına daha uygun bir zanaat ürünüdür. Ayrıca *Herend Porselenleri* mazisi 19. yy.'ın ilk yarısına uzanıp, 1826'da ilk sektörel işletme faaliyete başlamış olmakla birlikte gerek başlangıcı gerekse günümüzdeki haliyle sadece bu bir tek işletme faal olarak üretime devam etmektedir. *Herend Porselenleri*, 16.000'den fazla çeşit ve 4.000 kadar şablon / kalıbıyla toplam 64 milyon kombinasyonu ile porselen sektörünün güçlü aktörlerinden biri olmuştur (Thual ve ark., 2009: 56). İşletme 1.000 kadar kişiyi istihdam etmektedir. İşletme, Türkiye'de dahil dünyanın pek çok yerinde ticari bir ağ kurmuş olup ikili anlaşmalarla ürün 30'dan fazla ülkede koruma kapsamına alınmıştır.

La Pierre Bleue de Belgique (PBdB): İçerisinde fosiller bulunduran (Deniz laleleri), mavi – gri renkteki bir çeşit kalkerdir. Birkaç yüzyıldır pek çok yapıda kullanılan bu taş, pazarlarda *Belgian Blue Stone, Pierre Blue* adlarıyla da anılmaktadır.

[9] Tasarımlar Caesar Crystal Bohemiae (1861) İşletmesine ait olup bu konuda bizlere yardımcı oldukları için işletme yetkililerine ve değerli dostum Filip Brokes'e teşekkür ediyoruz.

Taş, Hennuyer platosu, Brabançonne de Soignies, Condroz ve Ardenlerin merkezi kısmında çıkartılmaktadır. Bu taşla ilgili olarak "La Fédération des Carrières de Petit Granit – Pierre Bleue de Belgique ASBL" kurulmuştur. Bundan başka "Pierres et Marbres de Wallonie" adında gönüllüler tarafından kurulmuş bir organizasyon daha söz konusudur. 20 Mayıs 1999 tarihindeki Resmi Gazetede yayınlanan ilanla koruma kapsamına alınmıştır (Local Appellation of Origin).



Fotoğraf 14. *La Pierre Bleue de Belgique* Olarak Pazarlarda Yer Alan Doğal Taşın Çeşitleri

Günümüzde bu alanda faaliyet gösteren 1 tanesi büyük ölçekli toplam 8 işletme söz konusudur. Bir büyük işletme dışında geri kalan 7 işletmede 250 kişi istihdam edilmektedir. Ülke, bu taştan 2000'de 80 milyon €, 2006'da 90.8 milyon € ve 2007'de de 93.7 milyon € gelir sağlamıştır (Thual ve ark., 2009: 33). Sektörün en büyük problemi, Asya kökenli ve daha düşük kalitede benzer taşların rekabeti güçleştirmesidir. Hatta söz konusu taşların pazarlarda *La Pierre Bleue* adıyla yer alması gasp davaları kapsamında çok sayıda vakanın yaşanmasına neden olmuştur.

Jablonecká Bizuterie: Cam, seramik, metal, plastik ve doğal minerallerle yapılan her türlü takılardır. Çekya'da 18. yy.'da başlamış, 19. yy.'da da büyük bir gelişme göstermiş ve uluslararası camiada karakteristik özellikleriyle yer almaya başlamıştır. Nihayet 1966'da da Bakanlık kararıyla koruma altına alınmıştır. Sektöre

yönelik 1991'de "The Union of Fashion Jewellery Producers" kurulmuştur. Birliğe üye 30'dan fazla işletmede 10.000 kadar kişi istihdam edilmektedir. 2007 itibariyle de toplam 387 milyon €'luk satış gerçekleşmiştir (Thual ve ark., 2009: 38).

Couteaux de Thiers: Fransa'nın Thiers bölgesindeki el yapımı, dünyaca ünlü bıçaklardır. Esasında söz konusu bıçakların mazisi 16. yy.'a kadar uzanıyor olsa da bazı rivayetlere göre bu zanaat Haçlı Seferleri sırasında Orta Doğu'da öğrenilip daha sonra Avrupa'ya taşınmıştır. 1999'da 130 üyeyle bir üretici birliği kurulan *Couteaux de Thiers* ile ilgili 2007'de 200 işletme (30 atölye tipi, 22 tane de büyük ve geri kalanı orta ölçekli işletme) faaliyetini sürdürmektedir. Bıçakla ilgili olarak da hammadde üreticisi ve bıçak üreticileri ayrı ayrı değerlendirilmekte ve 2006'da sadece 100 kadar hammadde üreticisi 500 kişi istihdam etmekteydi. 2006 itibariyle günlük 350 bin kadar bıçak üreten işletmeler toplam 190 milyon €'luk satış yapmışlardır (Thual ve ark., 2009: 43).

Dentelle de Calais: Fransa'nın özel bir dantel çeşidi olup Calais ve Caudry'de üretilmektedir. Söz konusu danteller dokuma dantel olarak adlandırılmakta olup bu noktada uluslararası pazarın % 50'si Japonya, Çin ve Tayland'ın elinde olup İtalya, BK, İspanya ve ABD (Kısmen Güney Amerika'da önemli bir tedarikçidir) diğer önemli üreticilerdir. Türkiye'nin de içinde yer aldığı ve ekseri Orta Doğu merkezli olan örme tipi danteller (Dentelle Maille) bunlardan oldukça farklıdır. İlk olarak 1809'da İngiltere'de geliştirilen "Metiers Leavers" adı verilen özel tezgahların, 10 yıl kadar sonra Fransa'ya gelmesi ve 1934'te de bu tip özel dokuma tipinin gelişmesine vesile olmuştur. 1935'te 18 üreticinin bir araya gelmesiyle bir birlik kurulmuş ve birliğin girişimleriyle söz konusu ürün 1958'den itibaren bir marka niteliği kazanarak ulusal ve uluslararası pazarlarda yer almıştır. 2008 itibariyle Calais'de toplam 7 işletmede 456 kişi, Caudry'de ise 11 işletmede 660 kişi istihdam edilmektedir. Bahis konusu işletmelerden 2 tanesi büyük ölçekli olup 250'den fazla kişiye iş olanağı sağlamaktadır (Thual ve ark., 2009: 45). *Dentelle de Calais* satışlarından 2007'de Calais'de 32 milyon €, Caudry'de ise 54 milyon € gelir elde edilmiştir. Yapılan ikili anlaşmalarla *Dentelle de Calais* günümüzde Cezayir, Bulgaristan, Küba, İspanya,

Sudan, Vietnam, İsviçre ve Moğolistan dahil toplam 32 ülkede daha koruma kapsamına alınmıştır.



Kaynak: http://www.dentelledecalaiscaudry.fr/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 15. Çeşitli *Dentelle de Calais* Örnekleri

Dentelle de Calais ile ilgili bir başka önemli ve örnek girişim de 2009'da Calais'de "International City of Lace and Fashion of Calais" adıyla bir dantel müzesinin açılmış olmasıdır. Calais ve Caudry'deki dantelle ilgili bu iktisadi faaliyet tüm Avrupa'nın endüstriyel mirası listesindeki sektörlerden olup bu açıdan tüm kıtada özel önem verilen bir sektördür.

Schwarzwälder Kuckucksuhr / Schwarzwalduhr: Almanya'nın dünyaca ünlenmiş karakteristik el işi ürünlerinden, Türkiye'de "Guguklu Saat" olarak da bilinen özel saat tipi. Uluslararası pazarlarda kısaca "Cuckoo Clocks / Black Forest Cuckoo Clock" olarak da bilinen bu saatler sarkaçlı saatler grubundan olup ilk örnekleri 1650'lerde ortaya konmuştur. Fakat bu tip saatlerin ilk örnekleri

günümüzdekiler gibi gösterişli dekoratif süslemelerle bezeli değildi. *Schwarzwälder Kuckucksuhr,* bugünkü şeklini 1740'larda kazanmaya başlamış ve nihayetinde 1850'lerde bugünkü karakteristik yapısını almıştır. Çıkış noktası Kara Orman olup Almanya'nın güneybatısında geniş bir alan kaplamaktadır. Buradaki Furtwangen şehrinde ise saatçilikteki bu gelişmeye paralel olarak 1850'de bir saat okulu kurulmuştur. Söz konusu saat okulu, zamanla yörenin en önemli eğitim kurumlarından biri halini almış olup günümüzde Hochschule Furtwangen University olarak hizmet vermektedir. Kurum ilk açıldığından "Foundation of Archduke of Baden's Clock maker School in Furtwangen" adıyla 1850'de kurulduktan sonra 1852'de de bugün de var olan "German Clock Museum / Alman Saat Müzesi" açılmıştır. *Schwarzwälder Kuckucksuhr,* Alman Patent ve Marka Dairesi (Deutsches Patent-und Markenamt – DPMA) tarafından 2005'te koruma altına alınmıştır.

Saatlerin sadece tescilli bir ürün olmasından öte aynı zamanda Kara Orman bölgesi için karakteristik bir ürün olduğunun öne çıkartılması için de saatlerin tüm üretim işlemlerinin ve saat yapımında kullanılan ahşap malzemelerin tümünün bu bölgeden karşılandığı öne çıkartılmaktadır. Yörede sektöre hammadde sağlayan 20 kadar firma ve 10 tane de saat üreticisi bulunmakta olup toplam istihdam 50 kişidir. 2008 itibariyle de yıllık 170.000 kadar *Schwarzwälder Kuckucksuhr* yapılmış olup satışlardan 30 milyon € gelir sağlanmıştır (Thual ve ark., 2009: 50). Talebin en yoğun olduğu ABD'nin ardından diğer Avrupa ülkeleri gelmektedir. Sektörün en büyük sıkıntısı olarak da çoğu Coğrafi İşaret niteliğindeki üründe olduğu gibi Uzak Doğu menşeli, kalitesiz ve çok düşük fiyatlı taklit guguklu saatlerin pazarları ele geçirmesidir.

İsviçre Saatleri: İsviçre denildiğinde akla ilk gelen ürünler şüphesiz çikolata ve saatlerdir. İşçiliği ve kullanılan malzemelerle dünya saatçiliği içerisinde özel bir yer edinmiş olan *İsviçre Saatleri*, yıllık ortalama 11.2 milyar € gelir sağlayarak (Thual ve ark., 2009: 118), çoğu Coğrafi İşaretli ürün grubundan tek başına daha fazla kazanç sağlamaktadır. Fakat *İsviçre Saatleri* için de taklit ürünlere konulan *İsviçre Saati* etiketi, İsviçreli üreticilerin her yıl milyarlarca € zarar etmesine yol açmaktadır. Sonuç olarak da İsviçre bu anlamda Fikri ve Sınai Mülkiyet haklarını korumak adına hem

yasal hem de diğer kanallarla tedbirler almaya yönelmiştir. Bunlar içerisinde en ses getiren stratejisi ise "*Sahte saatler sahte insanlar içindir*" sloganı olmuştur.

Solingen Bıçakları (Solingen Schneidwaren): Almanya'nın Kuzey Ren-Vestfalya Eyaleti'ndeki Solingen şehri, ürettiği bıçaklarla sadece Almanya'da değil dünya çapında tanınırlık kazanmıştır. Günümüzde dünya karakteristik bıçakları içerisinde ilk sıralarda sayılan bıçaklardan biri *Solingen Bıçağı*'dır. Esasında bu ürün de Coğrafi İşaret uygulamaları kapsamında en eski örneklerden birisidir. Henüz 1571'de Duke Wilhelm V. (Jülick-Kleve-Berg) (1539 – 1592), yörede yapılan her bıçağa Latince "*Me Made Solingen*" etiketinin / damgasının basılmasını emretmiştir (Thual ve ark., 2009: 53). Bıçaklar ilk olarak 1994'te Almanya ölçeğinde, 2002'de de AB bünyesinde koruma altına alınmıştır. Günümüzde *Solingen Bıçakları*, AB ülkeleri de dahil toplam 50 ülkede koruma altındadır. Solingen'de çok sayıda bıçak üreticisi işletme bulunmakta olup bunlardan en büyük 3 işletme, 2.000 kişi istihdam etmektedir. Sektörün 2007 yılı cirosu 625 milyon €'dur. Solingenli bıçak üreticilerinin de problemleri arasında ilk sırayı Çin ve Güney Kore menşeli düşük kaliteli bıçakların ucuzluğu karşısında pazar payının daralıp rekabet gücünün zayıflaması yer almaktadır. Üretici birliğinin verilerine göre bu durum her yıl yaklaşık 100 milyon €'luk zarara sebep olmaktadır (Thual ve ark., 2009: 53). Tam tersi olarak da Japonya başta olmak üzere ABD gibi ülkelerin yüksek kaliteli bıçakları da sektörün rekabet gücünü zorlamaktadır.



Kaynak: http://www.veranstaltungen-solingen.de/index.php?id=8 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 16. El Yapımı *Solingen Bıçakları*'ndan Görünüm

Marmo di Carrara / Carrara Mermeri: İtalya'nın Carrara bölgesinden çıkan ve adını da buradan alan beyaz ve mavi – gri renkli yerel bir mermer türüdür. Mermer ocakları, Tuscany'nin kuzeyinde Apuan Alpleri civarındaki Carrara çevresinde yoğunlaşmıştır. Yüksek kaliteli *Carrara Mermeri*, Antik Roma'dan beri kullanılmaya devam edilmekte olup günümüzün pek çok ikonik yapısında da bu mermer kullanılmıştır. *Traianus Sütunu / Trajan's Column, Pantheon*, Rönesans döneminin en önemli eserlerinden Michelangelo (1475 – 1564)'nun 1501'de yaptığı *Davut Heykeli* örnek gösterilebilir.



Fotoğraf 17. Tipik *Carrara Mermeri* Kesiti (Solda) ve *Carrara Mermeri*'nden Yapılmış Dünyaca Ünlü Davut Heykeli

Carrara Mermeri özelinde bir üretici birliği olmamakla birlikte ihracat ve diğer ticari işleri düzenleyen bir konsorsiyum bulunmaktadır. Günümüzde irili ufaklı 100 kadar ocak işletilmekte, bunlardan 4 tanesi temel üretim faaliyetinin gerçekleştiği ocaklar olup yılda toplam 1 milyar tonluk üretim gerçekleşmektedir. Yörede 400 kadar da taş işleme tesisi bulunmaktadır. Söz konusu mermer her yıl ortalama 1.2 milyar € civarında kazanç sağlamaktadır (Thual ve ark., 2009: 59). Sektörün problemleri arasında ilk sırada Türkiye, Çin ve Hindistan'ın düşük kaliteli mermerlerinin rekabeti

zorlaması gelmektedir. Bu noktada Türk mermerlerinin yeteri kadar tanıtılamaması ve uzun yıllardır İtalya'nın izlemiş olduğu başarılı mermer tanıtım ve pazarlama stratejileri, Türkiye aleyhine bir algı yaratmıştır.

Son olarak Coğrafi İşaretlerin kullanım biçimlerine baktığımızda; Markalama, Etiketleme ve İşaretleme şeklinde 3 farklı tip bulunmaktadır. Markalama; üreticiler tarafından ayrıca bir logo kullanılması zorunlu olmamakla birlikte Coğrafi İşaretlerden sorumlu olan kuruluşun belirlediği logoların (Menşe, Mahreç ve Geleneksel Ürün Adı için ayrı ayrı) kullanımı zorunludur. Etiketleme; Coğrafi İşaret başvurusu yapılırken dosyada belirtilen etiket kullanılır. Etiketlerde isim yazılma zorunluluğu yoktur, bunun yerine ürünle ilgili sembol veya işarette kullanılabilir. İşaretleme ise Başvuru kapsamında belirtilen logo veya işaretin kullanımını ifade eder. AB üyeleri Coğrafi İşaret kapsamında koruma altına alınmış ürünlerinde bahsedilen logoları kullanmak durumundadır (Şekil 12). AB üyesi olmayan diğer Avrupa ülkeleri ise kendilerinin belirlemiş olduğu logoları Coğrafi İşaretlerde kullanmaktadırlar ki bu konuda Norveç ve İsviçre büyük titizlik gösteren ülkelerdir. Diğer ülkelerde (AB ölçeğinde *Üçüncü Ülkeler* olarak gruplandırılan bu ülkeler çalışmanın devamında bu şekilde nitelendirilecektir) ise ilgili kurumların tayin ettiği logoların kullanımı gerekmektedir. Logo kullanımı ise Türkiye'nin en zayıf olduğu alanlardan birisidir.



AB Kapsamında Kullanılan Menşe Adı (Solda) ve Mahreç İşareti Logoları



Norveç'te Kullanılan Mahreç İşareti (Solda) ve Menşe Adı Logoları



İsviçre'de Kullanılan Menşe Adı (Solda) ve Mahreç İşareti Logoları

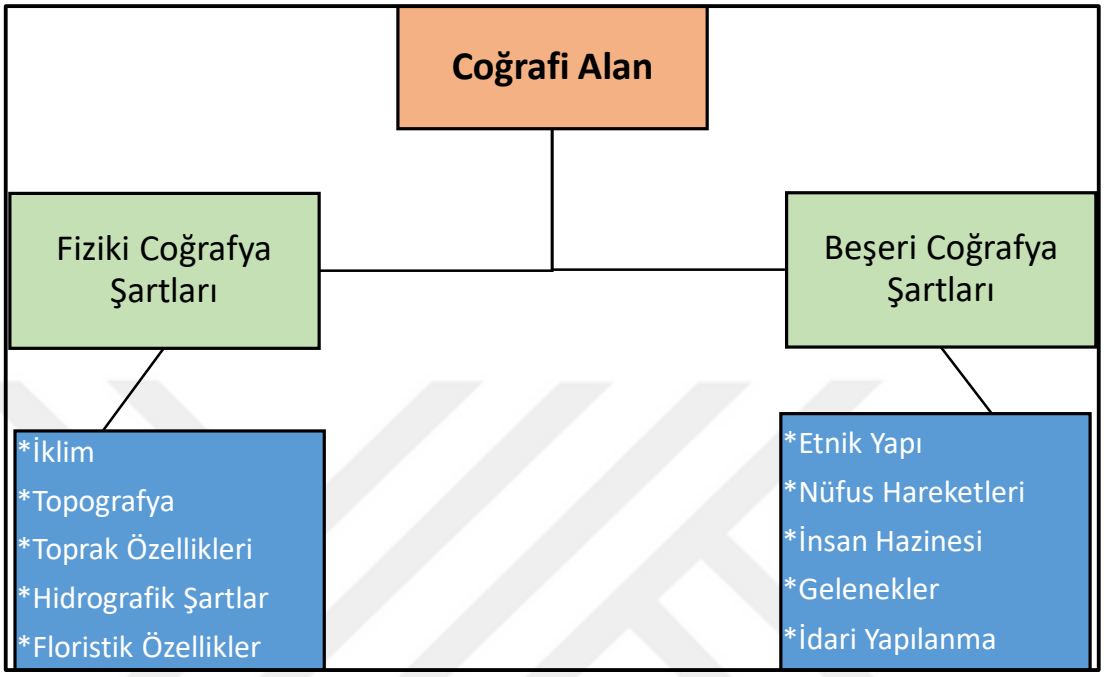
Şekil 12. AB, İsviçre ve Norveç'te Coğrafi İşaretlerde Kullanılan Logolar

1.5. Coğrafi İşaretlerin Öznesi Olduğu Alanlar

Coğrafi İşaretler çok geniş bir ürün kitlesini bünyesinde barındırmakla birlikte kapsayıcılığı ile de pek çok alandan araştırmacıların ele aldığı bir uygulamadır. Aşağıda sıralanan bu disiplinlerden bir kısmı Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerin tespit ve tayininde zorunlu olarak yardım alınması gereken disiplinlerken (Coğrafya, Tarih, Ziraat Mühendisliği gibi), bir kısmı da Coğrafi İşaret olan bir ürünün bu kapsama alındıktan sonraki durumunda konuyu ele alan disiplinlerdendir (Hukuk, Turizm, Uluslararası İlişkiler gibi).

Coğrafya ve Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaretler için tespit edilen sınırları belli bir alan içindeki coğrafi faktörler, ürün ünü ve karakteristiği için en önemli hususlardır. Bu noktada esasında Coğrafya disiplininin temel ayırımları ve alt başlıklarının tümü Coğrafi İşaret uygulamasının da temellerini oluşturuyor denebilir. Bunlardan ilk olarak Fiziki Coğrafya şartlarına baktığımızda şüphesiz iklim temel ve ilk belirleyici olarak karşımıza çıkmaktadır (Şekil 13). Özellikle de mikroklima sahalarında yetiştirilen ürünler çoğu zaman ülkelerin sadece ulusal ölçekte değil uluslararası çapta en tanınan ürünleri arasında yer almaktadır. Sıcaklık, yağış miktarı ve bunun yıl içindeki dağılımı, rüzgar, nem gibi iklimin tüm elemanları pek çok tarım ürünü ve bu tarım ürünlerinden elde edilen mamuller için temel belirleyicilerdir. Topografya şartlarına baktığımızda ise deniz seviyesinden olan yükseklik, bakı etkisi, dağların uzanış doğrultusu pek çok bitkinin yetişme sahasını tayin eden başlıca faktörlerdir. Toprak özellikleri de çoğu bitkinin yetişmesinde önemli belirleyicilerden birisi olup tüketiciler tarafından algılanamayacak pek çok içerik özelliğinin de tayininde toprak faktörü önemlidir. Hidrografik şartlar ise tıpkı toprak faktöründe olduğu gibi mineralojik açıdan ürün karakteristiğinin oluşmasında oldukça etkilidir. Ayrıca bitkilerin su ihtiyacının yağmurlar, kaynak suları veya kuyu suyuyla karşılanması da yine ürün vasfını etkileyen unsurlardır. Floristik özelliklere gelince özellikle süt ve süt ürünleri noktasında en fazla üzerinde durulan husustur. Hayvanların otladıkları sahalardaki floristik yapı, özellikle de endemik bitkiler açısından zengin alanlar, süt ve süt ürünlerinin ayırt ediciliği noktasında büyük önem arz etmektedir. Fiziki şartlar

içerisinde jeolojik yapının da özellikle Coğrafi İşaret niteliğindeki mermerler ve diğer pek çok doğal taş için üzerinde durulması gereken bir husustur.



Şekil 13. Coğrafi İşaretlerin En Önemli Bileşenlerinden Coğrafi Alanın Kapsamı

Yapılan çalışmalar da yukarıda sayılan tabii şartların Coğrafi İşaretlerin veya diğer yerel ürünlerin tercih edilmesinde büyük ölçüde belirleyici olmaktadır. Tüketici algısı üzerinde bu gibi faktörlerin etkisini ölçmek adına 2005'te ABD'de yapılan bir tüketici araştırmasına göre katılımcıların % 72 gibi büyük bir oranı coğrafi şartların (Toprak, iklim gibi) ürün kalitesini etkilediğini ve bunun da kararları üzerinde etkili olduğunu göstermiştir (Giovannucci ve ark., 2009: 7). Coğrafi İşaret uygulamasıyla ise tüketiciler tarafından algılanamayacak coğrafi şartlara bağlı farklılıklar, etiketleme ve logolarla tüketici bilgisine sunularak ürün için bir kalite göstergesi halini almaktadır.

Coğrafi İşaretler ve Coğrafya münasebeti kapsamında uygulamanın ekolojik boyutu da bu bölümde değerlendirilebilir. Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler çok uzun yıllardır hatta asırlardır elde edildikleri coğrafi şartların tabii faktörleri ile ortaya konan ürünler olduklarından tamamiyle bulundukları sahanın imkanları kullanılarak / özkaynaklarla elde edilen ürünlerdir. Bu açıdan da ilk etapta doğal çevrenin bir nimeti

olarak da adlandırılabilirler. Söz konusu ürünleri, doğal çevreyi tahrip etmeden, ilerleyen süreçte de kalitesi bozulmadan koruyabilmek ise sürdürülebilir kalkınmanın çevreci tedbirleriyle mümkündür. Konuyu birkaç örnek üzerinden izah edecek olursak; 1900'lerde 1.400.000 ha.'lık bir alana sahip olan argan ormanları, günümüzde 830.000 ha.'ya kadar gerilemiştir. Zaten yörenin sınırlı olan ekonomik faaliyetleri içerisinde en önemli paya sahip olan argan yağı üretiminin temel hammaddesi olan argan ağacının son derece dramatik bir şekilde gerilemesi doğal olarak kırsal göçü de artırmıştır (Tepe, 2008: 28). Coğrafi İşaretlerin sürdürülebilir kalkınmada etkin kullanımı için ortaya konan "Argan Yağı Üretimi Projesi" kapsamında yılda en az 10 argan ağacı dikiminin taahhüt edilmesi orta ve uzun vadede sadece iktisadi açıdan değil Fas'ın önemli endemiklerinden olan argan popülasyonu için de oldukça önemlidir. Bir başka örnek olarak Fransa'nın *Comté* bölgesinde Coğrafi İşaretli ürünlerin üretiminde kimyasal gübrelerin ve herbisitlerin % 40 ila 50 oranlarında daha az kullanıldığı tespit edilmiştir (Giovannucci ve ark., 2009: 38). Bu da sürdürülebilir kırsal kalkınmanın sürdürülebilir çevresellik ilkesi açısından çok önemli bir husustur.

Beşeri Coğrafya şartlarına gelince sosyo-kültürel faktörler, iktisadi faktörler, tarihi faktörler, etnik yapı, gelenekler ve inançlar pek çok Coğrafi İşaretin şekillenmesinde başat rol oynamış coğrafi çevre faktörlerinin bir diğer önemli elemanlarıdır (Şekil 12). Bu noktada Beşeri Coğrafya ve İktisadi Coğrafya konularına da bir açıklık getirmemiz gerekmektedir. Coğrafi İşaret ve İktisadi Coğrafya arasında da çok sıkı bağlar bulunmakla birlikte ilgili konunun genişliği ve her biri İktisadi Coğrafya'nın alt başlıklarını oluşturan konularla olan yoğun ilgisinden ötürü İktisadi Coğrafya yerine Ziraat / Ziraat Coğrafyası, Turizm / Turizm Coğrafyası gibi alt başlıklar altında detaylandırılmıştır.

Beşeri Coğrafya başlığı altında konunun nüfus / nüfusun genel özellikleri ve Coğrafi İşaret boyutuna baktığımızda konunun 2 türlü olarak Coğrafi İşaretlerin gelişip şekillenmekte etkisi olduğunu görmekteyiz. Bunlardan elbette ilki doğal çevrenin insan yaşamını şekillendirmesi / sınırlandırması hususudur. İnsan toplulukları, yaşadıkları veya belli göç rotaları üzerindeki hareket sahaları ölçülerinde kendilerine has bir kültür ortaya koymuşlardır. Antik Yunan Medeniyetini oluşturan

Helenlerin, Batı Anadolu, Marmara Çevresinde kurdukları yerleşik düzen ve çevrelerindeki bol miktarda iyi kalitede mermer yatakları, taş işçiliği, mimari ve güzel sanatlarda belli bir seviyeye gelmelerine olanak tanımıştır. Türk toplumları ise Orta Asya'daki göçebe hayatın gereği olarak mimaride belli bir gelişme gösterememiş fakat keçecilik ve çadır teknolojilerinde büyük mesafe kaydetmiştir. Bu durum pek çok medeniyetin coğrafi şartlara bağlı olarak ortaya koydukları ürünlerde kendini göstermiştir. Orta Afrika yerlileri, şiddetli kışlar yaşanmadığından tekstil / dokuma alanında kayda değer bir gelişme göstermemiş, nitekim bu tipte eşyalara da ihtiyaç duymamışlardır; Arktik ve Sibirya halklarında ise sınırlı olan zirai faaliyetler ve az sayıda ürün çeşitliliği ile çoğu Akdeniz memleketiyle kıyaslanamayacak ölçüde bir mutfak kültürü ortaya koymuşlarıdır. Bu açıdan doğal çevrenin mimariden yeme – içme alışkanlığına, giyim – kuşamdan güzel sanatlara pek çok alanda etkisini hissettirdiği muhakkaktır. Buna karşılık dünya nüfusunun artması, yaşanan savaşlar ve anlaşmazlıklar, türlü sebeplerle gerçekleşen göçler belli bir zaman sonrasında (Ticaret yollarının keşfi, Sanayi Devrimi, ABD'nin keşfi gibi medeniyet tarihinde köklü değişiklikler yaratan olaylar ilk başta sayılması gereken olaylardır) tabii şartları nispeten ikinci plana atmış ve beşeri faaliyetler öne çıkmıştır. Örneğin; ipek üretiminde bir tekel olan Çin'in, ipek konusundaki uzmanların / zanaatkarların batıya göç etmesi veya bu bilgilerin bir şekilde batıya taşınması, buranın doğal bir canlısı olmayan ipekböceğinin yetiştiriciliğine bağlanması, döneminin bir Coğrafi İşaretinin insan eliyle yayılmasına ideal bir örnektir. Başka bir örnek olarak Türklerin Orta Asya'daki geleneksel yaşamında ağaç işlemeciliği veya ağaç ürünlerin türlü şekillerde kullanımı çok nadir olup Türkler bu anlamda kendi adlarını duyuracak bir gelişim gösterememiştir (En azından demircilik veya deri işlemeciliğinde olduğu kadar gösterememiştir). Bunun en doğal sebebi de Orta Asya'da ağaç malzemenin yok denecek kadar az olmasıdır. Öte taraftan batıya doğru göçlerle birlikte Kafkaslarda, Anadolu Yarımadası'nda zengin orman hazinesiyle karşılaşınca ilk etapta buranın yerli halkından bu alanda zanaatın inceliklerini öğrenmişler daha sonrada kendilerine özgü stiller geliştirmişlerdir. Çok daha başka bir örnek ise savaşlarda ele geçirilen ganimetler arasında istila edilen yerdeki "İnsan Hazinesi" olarak nitelendirebileceğimiz zanaatkarlar da diğer ganimetlerle beraber başkentlere götürülmekteydi. Zanaatkarlar, getirildikleri bu yeni vatanlarında eserlerini icra

etmeye başlayıp yerli halka da zanaatlarını öğrettikçe burada zaman içerisinde hammadde ve doğal çevreye bağlı olmaksızın söz konusu zanaatın gelişimi söz konusu olmaktadır ki bu gibi zanaatlar, bütünüyle beşeriyetin etkisiyle yeni yerlerinde gelişme göstermiştir. Özetlemek gerekirse Coğrafi İşaret – Nüfus münasebeti tabii olduğu kadar beşeri kaynaklı olarak da gelişme göstermiştir.

İktisat ve Coğrafi İşaretler: Esasında Coğrafi İşaretlerin ortaya çıkmasındaki temel kaygı iktisadi şartlardır. Fakat zaman içerisinde bu iktisadi şartlar hem çeşitlenmiş hem de boyut değiştirmiştir. Günümüzde Coğrafi İşaretler sadece ziraat ve uluslararası ticaretten ibaret olmayıp, turizm, sınai üretim, endüstriyel tasarım ve hepsinden önemlisi sürdürülebilir kırsal kalkınmanın en önemli anahtarı olarak değerlendirilir bir hal almıştır. Sonuç olarak da Coğrafi İşaretlerin iktisaden hem doğrudan hem de dolaylı etkileri günümüzde göz ardı edilemeyecek bir para trafiğine sahne olmaktadır.

İktisadın ve İktisadi Coğrafya'nın pek çok konusunu ilgilendiren Coğrafi İşaretlerin, alt başlıklar dahilinde izahı, konunun izahın açısından daha uygun olacaktır. Buna göre;

Turizm ve Coğrafi İşaretler: İktisadi faaliyetlerin bir branşı olan turizm, Coğrafi İşaretler odağında çok önemli bir pozisyonda olduğu için ayrıca ele alınmıştır. Turizm, hem Coğrafi İşaretlerin doğrudan hem de dolaylı etkisiyle yöresine büyük katkı sağlayan günümüzün en önemli iktisadi faaliyetidir. Coğrafi İşaretler ise geçmişten beri turizmin en önemli elemanı, yan sanayisi olmuştur. Bu açıdan Coğrafi İşaretlerle turizmin çok sıkı ve de karşılıklı etkileşimi söz konusudur diyebiliriz. Bu bağın temelini şüphesiz ürün ve bu ürüne bağlı mekan(lar) oluşturmaktadır. Ürün – Mekan ve Coğrafi İşaretin, Turizm başlığı altındaki hiyerarşisine baktığımızda şekil 14'te de görüldüğü üzere temelde ürün ilk sırada yer almaktadır. Bu noktada üründen kasıt sadece Coğrafi İşaretler olmayıp her türlü otantik değeri olan ve turistik eşya, hatıra eşya ve hediyelik eşya gibi isimlerle de nitelendirilen ürün grubunu kapsamaktadır. Bu kapsamda halılar, kilimler ve diğer otantik dokumalar, çini ve seramik işleri, folklorik bebekler, ahşap el işi ürünleri, nazarlıklar, çeşitli tüketim

malları (Kolonyalar, sabunlar, esanslar gibi), son yılların en yaygın ürün grubunu oluşturan turistik mekana ait görsellerin işlendiği kupa, magnet (Buzdolabı süsü), kitap ayracı, anahtarlıklar gibi daha ekonomik ve daha kolay taşınabilen ürünler sayılabilir. Özellikle yerli turistlerce tercih edilen gıda maddeleri de turistik eşyalar arasında sayılabilse de (Pestiller, çerezler / yemişler, ballar, peynirler, alkollü içkiler gibi) bu gibi ürünler endüstriyel tasarımla diğer ürünler gibi çeşitlendirilemediğinden (Örneğin otantik bir dokuma / kilim, sırt çantası, cüzdan haline getirilerek ticari hayata dahil edilebilmektedir) ve uzun ömürlü olmadığından çoğu zaman yabancı turistlerce fazlaca tercih edilmemektedir. Bununla birlikte bir kısım gıda maddelerini de görmezden gelmek mümkün değildir. Örneğin; lokum, leblebi ve leblebi şekerlemeleri, antepfıstığı, fındık ve fındık krokan gibi kolay taşınabilen, nispeten daha dayanıklı gıdalar özellikle yabancı turistlerce yoğun talep görebilmektedir.



Şekil 14. Turizm ve Coğrafi İşaret İlişkisinin Ürün – Mekan Hiyerarşisi

Turistik eşya grubunda değerlendirilebilecek aynı zamanda da Coğrafi İşaret olan ürünlerin turizmde değerlendirilmesinin ürün ve mekan temelli olduğunu belirtmiştik (Şekil 14). Bu konuyu bir örnekle izah edecek olursak *Avanos Çömlekleri,* günümüzde bir Coğrafi İşaret olup kapsam dahiline alınmıştır. Kapadokya gibi Türkiye turizminin önemli merkezlerinden birinde yapılıyor olması turistlerin yöreye gelmesinde ve günlük turlarını belirlemesinde etkisi olan bir faktördür. Günümüzde de yöre turizminde çömlekçi atölyeleri günlük tur programlarında muhakkak yer almaktadır. Yerli ve yabancı turistlere çeşitli artistik gösteriler eşliğinde çömlek yapan

ustalar ve ortaya koydukları işler yoğun ilgi görmektedir. Bu sayede de Turizm ve Coğrafi İşaret etkileşimi aynı zamanda bir zanaatın çoğu yörede olduğu gibi yitip gitmesine mani olmuştur. Yöre için benzer durum *Soğanlı Bebekleri* için de geçerli olup konuyla ilgili detaylı bilgi "Bebekler" başlığı altında verilmiştir.

Coğrafi İşaret – Turizm ilişkisi ürün ve ürünün ortaya konduğu işlikler (Atölyeler) yanı sıra bu gibi ürünlerin veya sadece 1 asır öncesine kadar döneminin Coğrafi İşareti olabilecek ürünlerin sergilendiği alanlar (Etnografya Müzeleri, restore edilen tarihi konaklar gibi) da önemli birer cazibe yerleridir. Bu gibi yerlerin son dönemlerin yaygın müzecilik anlayışı olan "Yaşayan Müze" konseptine göre düzenlenmesiyle de (Bursa Bıçak Müzesi örneğindeki gibi) ayrıca ilgi çekici kılınabilmektedir. Bu gibi yerlerde de günümüzde bir kısmı Coğrafi İşaret kapsamında olan çinicilik, seramik işleri, çeşm-i bülbül ve diğer cam işleri (Nazar boncuğu yapımı gibi) gibi ürünlerin ustalarınca yapılıyor olması mekanları tipik müze yeknesaklığından kurtaran ve daha yoğun ilgi görmesini sağlayan mekanlar haline getirmektedir.

Ürün – Mekan ilişkisi içerisinde konuyu birkaç örnekle izah edecek olursak; geleneksel üretim yöntemleri kapsamında *Comté Peyniri* (Fransa) için söz konusu peynirin olgunlaştırıldığı mağaraları sadece 2002'de 30.000 kişi, mandıraları ise 115.000 kişi ziyaret etmiştir (Folkeson, 2005: 71; Tepe, 2008: 27). Bu sayede sadece ürün tanıtımı ve ziyaretçilerin mekan için ödediği para haricinde Coğrafi İşaret sayesinde bütün bu sahada turizme yönelik pek çok işletme ve kuruluş da fayda sağlamaktadır (Oteller, restoranlar, müzeler gibi). Coğrafi İşaretleri turizmde en iyi kullanan ülkeler ise İtalya ve Fransa'dır. Kullanılan ürünlerin tamamı Coğrafi İşaret kapsamında olmasa dahi yerel ürünler olarak da gündeme alınarak bu ürünlere işlerlik kazandırılmaktadır. Günümüz İtalya turizminde 137 şarap rotası, 53 lezzet rotası, 18 zeytinyağı rotası, 400 Coğrafi İşaret destinasyon alanı, 3.300 turizme yönelik düzenlenmiş çiftlik bulunmakta olup tüm bunların odağında büyük miktarda Coğrafi İşaretler yer almaktadır (Rosati, 2016). 2015'te İtalya'ya gelen ziyaretçilerin 13 milyonu ise şarap turizmine katılmış ve toplamda 24 milyar € harcamışlardır (Rosati, 2016). Aynı yıl Türkiye'nin turizmden elde ettiği toplam gelir ise 31,4 milyar $ olarak

gerçekleşmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018). Yine İtalya'nın Umbria özerk bölgesinde 36 zeytinyağı değirmeni ve 1.229 işletme ile her yıl 100 bin kadar ziyaretçiyi kendine çekmekte ve yıllık ortalama 4.3 milyar € kazanç sağlamaktadır (Rosati, 2016). *Umbria Zeytinyağları*, 1997'den beri turizmde yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Benzer şekilde Zagara Yolu / Zagara's Roads (Sicilya) olarak bilinen ve kalitesiyle Avrupa çapında ün yapmış turunçgillerle ilgili de turizm altyapısı oluşturulmuştur. Bu noktada Avusturya örneği de dikkat çekicidir. Genuss Region Österreich (Regions of Delight) hareketiyle Avusturya, geleneksel mutfağına ait her bir elemanı eyaletler bazında birer turizm ve ticaret malzemesi olarak tasarlamıştır. Ballar, yağlar, tatlılar, et yemekler, su ürünler vs. gibi toplam 10 kategoride toplanan her türlü yiyecek ve içecek bu kapsamda turizm ve pazarlanabilir mamul odaklı ele alınmıştır. Bu amaçla sadece mutfak kültüründen elemanlar değil, şehir çiftlikleri, kent bahçeleri, yerel pazarlar, organik tarım alanları da rekreasyon alanları olarak değerlendirilmiştir. Elbette bu noktada değerlendirilen pek çok ürün de Avusturya'nın Coğrafi İşaret olan veya olabilecek ürünleridir[10]. Konuya bir başka örnek olarak Arjantin'in Patagonya bölgesinde "Rutas Alimentarias" adı verilen yemek turları verilebilir. Söz konusu etkinlikler 1998'den beri kırsal kalkınma projesinin bir elemanı olarak kullanılmaktadır (Tepe, 2008: 27). Bu sayede de ulusal ve özellikle de uluslararası pazarlara ulaşım güçlüğü bulunan ürünlerin geniş kitlelere ulaşmasında büyük etkisi olduğu görülmüştür. Sonuç olarak öznesini Coğrafi İşaretlerin oluşturduğu turizm faaliyetleri son yılların en popüler alternatif turizm faaliyetleri olduğu söylenebilir.

Coğrafi İşaretlerin ekonomide daha etkin kullanılabileceği alanlar içerisinde ilk sırada yer alan turizm faaliyetleri kapsamında yapılması gerekenler sonuç bölümünde örneklerle izah edilmiştir.

Ziraat ve Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaretler kapsamındaki önemli bir ürün grubunu tarım ürünleri oluşturmaktadır. Bu da doğal olarak konunun zirai bölümünü

[10] Konuyla ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel.html (Son erişim: 03.03.2018).

oluşturmaktadır. Coğrafi İşaret niteliğindeki tarım ürünlerinin karakteristik özelliklerini tespiti noktasında Ziraat Mühendislerinin bilgilerine müracaat zorunluluktur. Bahis konusu ürünlerin karakteristik özelliklerini hangi alanlarda korudukları ve devamlılık gösterdikleri ise Ziraat Mühendisliği ve Coğrafya'nın işbirliği ile aynı zamanda Coğrafya'nın da bir alt dalı olan Ziraat Coğrafyası odağında ele alınmalıdır. Böylelikle Coğrafi İşaret bileşenlerinden coğrafi alan ve karakteristik ürünün bütüncül bir şekilde değerlendirilmesi mümkün olacaktır. Ne yazık ki Türkiye'deki Coğrafi İşaret çalışmalarında genellikle tarım ürünlerinin içerik analizleri yapılıp genel manada ürünlerin tanıtımı yapıldıktan sonra kısaca yörenin iklim ve toprak şartlarından kaynaklı olarak ortaya bu karakteristik sonucun çıktığı belirtilip ürün karakteristiği ile coğrafi şartlar bütünleştirilmeden konu geçiştirilmektedir. Oysaki bir tarım ürününün Coğrafi İşaret olabilirliğinin tayininde Ziraat ve Coğrafya'nın müşterek işbirliği ile ancak sağlıklı çıkarımlar yapabilmek mümkündür. Konunun örnekleri "Tarım Ürünleri" bölümünün sonunda verilmiştir.

Gıda Mühendisliği ve Coğrafi İşaretler: Tarım ürünlerinde olduğu gibi Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilen işlenmiş ürünlerin tayini ve karakteristiklerinin belirlenmesinde Gıda Mühendislerinin bilgilerine başvurulmaktadır. Bu ürünler kapsamında Tarih, Coğrafya, Gastronomi gibi alanlardan uzmanların da bilgilerinden yararlanılsa da Gıda Mühendisleri ürünün temel ve spesifik özelliklerini belirttiği doğrultuda sağlıklı çıkarımlar yapabilmek mümkün olacaktır. Burada Türkiye'nin muhtelif yerlerinde işlenmiş gıdalar ve yemeklerle ilgili Gıda Mühendisleri ile yapılan görüşmeler ve edinilen bilgiler dahilinde Mühendislerin ortak sıkıntısı olarak mesleğin "Hijyen Mühendisliği" şeklini aldığı ifade edilmektedir. Ne yazık ki pek çok yerde de bu ifadenin haklı olduğu gözlenmiştir ki bu da Türkiye'de hala Gıda Mühendisliği'nin mesleki açıdan tanımının anlaşılamadığını göstermektedir. Coğrafi İşaretler noktasında da Gıda Mühendislerinden beklenen katkının sağlıklı bir şekilde temininde bu kapsamdaki ürünleri üreten işletmelerde şartların daha da iyileştirilerek mesleğin kapsam ve gereğinin serbestçe işlenmesi sağlanmalıdır. Aksi taktirde Gıda Mühendislerinden, işletmelerde Coğrafi İşaretli ürünlerin usulüne uygun üretiminden öte sadece hijyenik koşullarda üretiminden sorumlu olduklarını beklemek hem meslekten kimseler hem de ürünler için oldukça sakıncalı sonuçlar doğuracaktır.

Jeoloji (Ekonomik Jeoloji) ve Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaret kapsamındaki bir diğer ürün grubu da mineraller ve kayaçlardır. Bu konu ise doğrudan doğruya Jeoloji alanından özellikle ekonomik değeri haiz yeraltı kaynaklarını inceleyen uzmanlarca ele alınan / alınması gereken ürünleri içermektedir. Mermerler, granitler, kıymetli ve yarı kıymetli taşlar, çeşitli endüstri kollarında (Seramik işleri gibi) kullanılan killer, kuvars ve kaolinler gibi pek çok ürün alanında uzmanların kapsamına giren potansiyel Coğrafi İşaretlerdir.

Folklor – Sosyoloji – Tarih Üçgeninde Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaretler esasında sadece somut ürünleri (Hammadde ya da mamul) korumaz, aynı zamanda ürünlerin ortaya konmasındaki her türlü işlem, uygulama da korunmuş olur. Bu açıdan Coğrafi İşaretlerin sadece hukuki bir koruma mekanizmasından öte milli değerlerin korunup gelecek nesillere aktarılmasında da büyük bir rol üstlendiği söylenebilir. Uygulamayla zanaat ürünleri ve bazı zirai ürünlerin yetiştiriciliği ile ilgili bilgi birikiminin aktarımı, gelenekler ve her türlü beşeri faaliyet de sıkı bir şekilde kayıt altına alınır. Aksi taktirde zamanla önemini yitiren bir ürün nesilden nesle bilgi aktarımında yaşanabilecek bir kesinti, bilgi aktarım zincirindeki kopukluk geri dönüşü olmayan kayıplara sebebiyet verebilecektir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün desenine baktığımızda ise özellikle zanaat ürünleri kapsamında Güzel Sanatlar ve Sanat Tarihi'nden araştırmacıların da konusunu oluşturduğu görülmektedir. Halı ve kilimler, çeşitli yerel dokumalar ve işlemeler, seramik işleri, metal el işleri ve deri işleri gibi hemen hemen el işi ürünlerinin her dalından ürünü barındıran Coğrafi İşaretler alanından uzmanların konusunu oluşturmaktadır.

Hukuk ve Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaret uygulaması, konunun işlerliği yönünden değerlendirildiğinde esasında Hukuk temelli bir mevzuattır. Yani konuyu ürünler bazında ele aldığımızda Coğrafya, Ziraat, Tarih, Sosyoloji gibi konular üzerinde durulurken Coğrafi İşaret mekanizmasının kendisi de Hukuk temelli ele alınan bir uygulamadır. Bu noktada da Coğrafi İşaret uygulamasının kapsamı, işlerliği ve de yaptırımları Hukuk alanında değerlendirilmektedir. Hukuk – Coğrafi İşaret

münasebetinin tarihsel gelişimi ve yasal mevzuattaki değişimler "Tarihsel Süreçte Coğrafi İşaretler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğundan burada sadece günümüz mevzuatı ele alınmıştır.

Coğrafi İşaret mevzuatıyla ilgili 2017'ye gelinceye değin uzun bir süre 1995'te çıkan 555 Sayılı KHK'ye göre hareket edilmiştir. Daha sonra Aralık 2016'da kabul edilen ve Ocak 2017'deki Resmi Gazete ilanıyla da yürürlüğe giren 6769 Sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu" ile bugünkü şeklini almıştır. İlgili yasanın Madde 33-(1)'e göre; "*Doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden bu Kitapta yer alan şartlara uygun olanlar, tescil edilmesi şartıyla, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı korumasından yararlanır.*" şeklinde belirtilmiştir. İlgili yasanın 34. Maddesi uyarınca da başta da yapılan "Menşe Adı" ve "Mahreç İşareti" tanımlamaları yapılmıştır.

İlgili yasayla birlikte tüm hukuksal durum (İyi niyetli kullanım, itiraz hakkı, başvurusu süreci gibi) yanı sıra en önemli nokta olan tecavüz sayılan fiiller de sıralanmıştır. Buna göre;

a) Coğrafi İşaret tesciline konu ürünün özelliklerini taşımadığı hâlde, coğrafi işaretin ününden yarar sağlayacak şekilde ya da tescil kapsamındaki ürünler veya bunlarla ilişkilendirilebilecek nitelikteki ürünlerle ilgili olarak coğrafi işaretin veya 46. Madde uyarınca kullanılması öngörülen amblemin ticari amaçlı olarak doğrudan veya dolaylı kullanımı.

b) Ürünün gerçek menşeini veya coğrafi işaretin tercümesini veya stilinde, tarzında, tipinde, türünde, yöntemiyle, orada üretildiği biçimde gibi açıklamaları içerse bile coğrafi işaretin kötüye kullanımı, taklidi veya coğrafi işareti çağrıştıran şekilde kullanımı.

c) Coğrafi İşareti taşıyan ürünün iç veya dış ambalajında, tanıtımında ya da ürünle ilgili herhangi bir yazılı belgede, ürünün tescil kapsamındaki nitelikleri ile menşeine ilişkin olarak yanlış veya yanıltıcı herhangi bir açıklama ya da işarete yer verilmesi.

ç) Coğrafi İşarete ilişkin amblemin tüketiciyi yanıltıcı biçimde kullanımı.

Marka hakkına tecavüz sayılan ve Coğrafi İşaret kapsamında da ihlal edilen durumlara ilişkin 30. Madde'de cezai hükümler şu şekilde belirtilmiştir;

1. Başkasına ait marka hakkına iktibas veya iltibas suretiyle tecavüz ederek mal üreten veya hizmet sunan, satışa arz eden veya satan, ithal ya da ihraç eden, ticari amaçla satın alan, bulunduran, nakleden veya depolayan kişi bir yıldan üç yıla kadar hapis ve yirmi bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

2. Marka koruması olduğunu belirten işareti mal veya ambalaj üzerinden yetkisi olmadan kaldıran kişi, bir yıldan üç yıla kadar hapis ve beş bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

3. Yetkisi olmadığı hâlde başkasına ait marka hakkı üzerinde devretmek, lisans veya rehin vermek suretiyle tasarrufta bulunan kişi iki yıldan dört yıla kadar hapis ve beş bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

4. Bu maddede yer alan suçların bir tüzel kişinin faaliyeti çerçevesinde işlenmesi hâlinde ayrıca bunlara özgü güvenlik tedbirlerine hükmolunur.

5. Bu maddede yer alan suçlardan dolayı cezaya hükmedebilmek için markanın Türkiye'de tescilli olması şarttır.

6. Bu maddede yer alan suçların soruşturulması ve kovuşturulması şikâyete bağlıdır.

7. Başkasının hak sahibi olduğu marka taklit edilerek üretilmiş malı, satışa arz eden veya satan kişinin bu malı nereden temin ettiğini bildirmesi ve bu suretle üretenlerin ortaya çıkarılmasını ve üretilmiş mallara el konulmasını sağlaması hâlinde hakkında cezaya hükmolunmaz.

Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamındaki nihai aşamada hukuki çerçeveye göre henüz sisteme işlerlik kazandırılamamış olsa da bu anlamda yasal çerçevenin oluşturulması büyük bir boşluğu doldurmuştur. Öte taraftan Coğrafi İşaret kapsamının marka, sınai mülkiyet gibi çok genel bir konunun altında değerlendirilmiş olması da bu gruba giren ürünler özelinde konuyu ele aldığımızda bazı sakıncaların da ortaya çıkabileceği aşikardır. Coğrafi İşaret uygulamasına yöneltilen eleştirileri detaylandırdığımız ilerleyen bölümde de bahsedildiği üzere, Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin ne derece sınai mülkiyet hakkına sahip olduğu yönündedir.

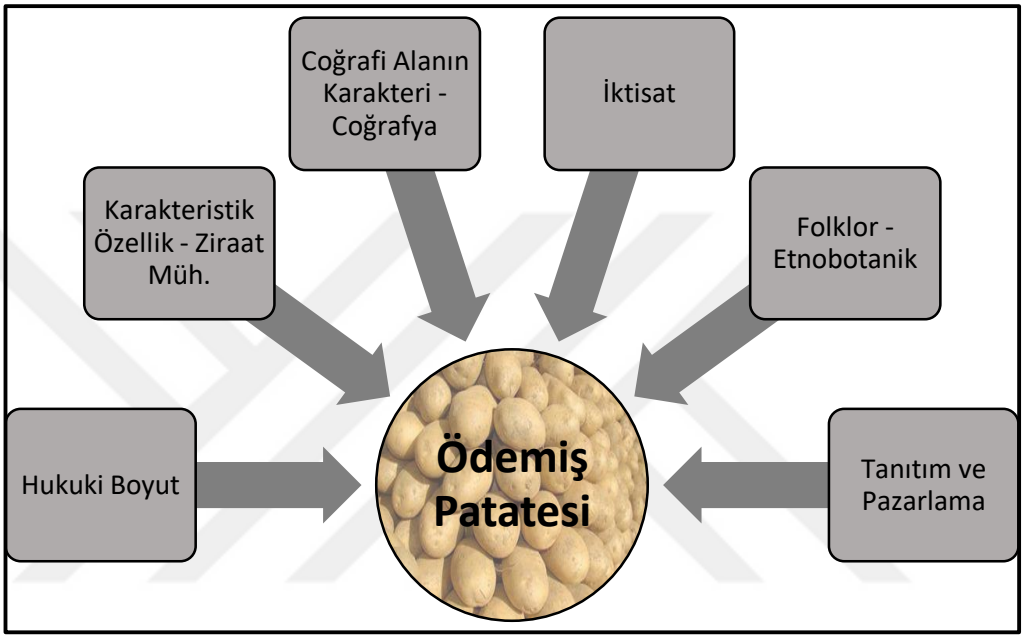
Türkiye'deki Coğrafi İşaret uygulamasındaki aksaklıklar noktasında yukarıdaki cezai yaptırımların ivedilikle hayata geçirilerek pek çoğu gıda maddesi olan ve usulsüz üretimiyle insan hayatını tehdit eden bu gibi ürünlerle ilgili tecavüzlerin önüne geçilmesine gerekmektedir.

Uluslararası İlişkiler ve Coğrafi İşaretler: Coğrafi İşaretler, uluslararası ilişkilere 2 yönüyle konu olmaktadır. Bunlar; ürünlerin alış-verişi, vergilendirme durumu ve ülkelerin kendi belirledikleri kriterlere göre ürünlerin ambalajlanıp satışa sunulması gibi hususları içermektedir. Diğer ise konunun tartışmalı olduğu, ülkeler arasında ihtilafa yol açan ürünlerin durumuyla ilgili uluslararası hukuki meselelerdir. Bu noktada Coğrafi İşaretler sık sık ülkeler arası anlaşmazlıklara veya ürünlerin rahat bir şekilde pazarlanması adına anlaşmalara konu olmaktadır. Özellikle ülkelerin alkollü içkiler kapsamında yaptığı ikili anlaşmalarla şaraplar başta olmak üzere diğer içkilerin rahat dolaşımını sağlamak adına anlaşmalar yapmaktadırlar. Meksika, Avusturalya ve Yeni Zelanda bu noktada AB ile şaraplar özelinde anlaşmalar imzalamışlardır. ABD ve bazı Yeni Dünya ülkeleri ile marka ve Coğrafi İşaret çatışmasından ötürü ekseri anlaşmazlıklar nedeniyle Coğrafi İşaretler uluslararası ilişkilerde tartışılmaktadır. Bu noktada strateji uzmanları ve hukuk danışmanları Coğrafi İşaretlerin ülkelerine ve üreticilerine daha iyi gelir sağlaması amacıyla uluslararası ilişkileri çok iyi yorumlayabilmelidirler. Böylece ürünlerin pazar payı daha da genişletilip sağlamlaştırılmış olacaktır.

Yukarıda sayılan alanlar odağında seçilmiş 2 ürünün Coğrafi İşaret tayininde hangi alanları ne şekilde kapsadığı izah edilmiştir (Şekil 15 – 16). Buna göre *Ödemiş Patatesi* örneğinde; ürünün morfolojik, organoleptik ve kimyasal özellikleri yönünün tayini noktasında Ziraat Mühendislerinin analizlerine ihtiyaç vardır. Sonrasında bu karakteristiği hangi alanda elde ettiğinin tayini, yani Coğrafi İşaretin coğrafi sınırlarının tayini için Coğrafya alanında uzmanlarla işbirliği yapılır. Ürünün karakteristiğini hangi alanlarda sergilediğinin tayini konunun en önemli noktasıdır. Bu 2 husus tespit edildikten sonra ürünün ekonomik değeri, sürdürülebilir olup olmadığına bakılır. Bu noktada da *Ödemiş Patatesi*, temel tüketim malzemeleri arasında yer almakta olup sadece geleneksel Türk Mutfağı'nda değil tüm dünyada en

yaygın tüketilen sebzelerdendir. Bu açıdan *Ödemiş Patatesi* için ekiminin terkedilmesi veya çok sınırlı bir ekiminin olduğu söylenemez. Söz konusu ürünün Coğrafi İşaret kapsamının belirlenmesinde maalesef Türkiye'de zanaat ürünleri ve yemekler dışındaki diğer ürünlerin çoğunda, özellikle de tarım ürünlerinde görmezden gelinen konu ürünün yöre tarihindeki ve folklorundaki yeridir. Bu konu özellikle Tarım Ürünleri bölümünün sonunda da eleştirilmiştir. Zira bu konunun bilinmesi de özellikle tarım ürünlerinin Coğrafi İşaret olup olamayacağının tayininde çok önemlidir. Son yıllarda Coğrafi İşaretlere gösterilen yoğun ilgi ve hemen her il, ilçe hatta beldeden bir Coğrafi İşaret yaratma tutumu, bazı ürünler uygun olmadığı halde Coğrafi İşaret kapsamına alınmasını gündeme getirmektedir. Tarım ürünlerinde ise bu çok fazla görülen bir durumdur. Örneğin; bir yörede herhangi bir sebze ya da meyve gerçekten de çok üstün vasıflı elde edilmekte, üreticisine iyi gelir sağlamakta ve tüketici halk tarafından da benimsenmektedir. Oysaki söz konusu o ürün yörede sadece birkaç yıldır ekilmiş ve kısa sürede de gayet iyi sonuçlar vermiştir. Peki sadece birkaç yıldır bir yörede ekilen ve iyi sonuçlar elde edilen bir ürün için Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun mudur ya da etik midir? İşte bu noktada da Folklor Araştırmacılarının yardımlarına ihtiyaç vardır. Söz konusu tarım ürününün mazisi, yöre mutfağında edindiği yer ve söz konusu zirai faaliyete göre gelişmiş sosyo-ekonomik yapı sağlıklı bir folklor araştırmasıyla ortaya konabilecektir. *Ödemiş Patatesi* için Coğrafi İşaret olduğu andan itibaren pazar durumunun yeniden düzenlenmesi, tanıtımının buna göre yapılması gerekir. Çünkü *Ödemiş Patatesi* artık herhangi bir ziraat ürünü değil Coğrafi İşarettir. Bunun da sadece bir evrak veya belge üzerinde kalmayıp işlerliğinin sağlanması, en önemlisi de Coğrafi İşaret olan bir ürünün üreticisine hak ettiği kazancı sağlaması adına tanıtım ve pazarlamanın stratejik bir planlama şeklinde ele alınması gerekmektedir. Tanıtım ve pazarlama, yöre iktisadi altyapısına paralel olarak tasarlanmalı ve buna göre bir üretim istikrarı belirlenmelidir. Aksi taktirde arz – talep dengesizliği ürüne duyulan güveni sarsacaktır. Bunun için *Ödemiş Patatesi*'nin ekim alanı, üretici sayısı, sınırları belirlenmiş alandan elde edilen maksimum ve minimum patates miktarı tespit edildikten sonra, ürünün işlenmesi (Paketlenmesi, barkod uygulaması gibi) için tesis edilmiş altyapı birimlerinin kapasitesi bilindikten sonra pazar arayışlarına girilmesi gerekmektedir. Sözleşmeli üretim ve *Ödemiş Patatesi* üreten herkesin mutlak suretle kayıt altına alınması gibi hususlar bir kooperatif

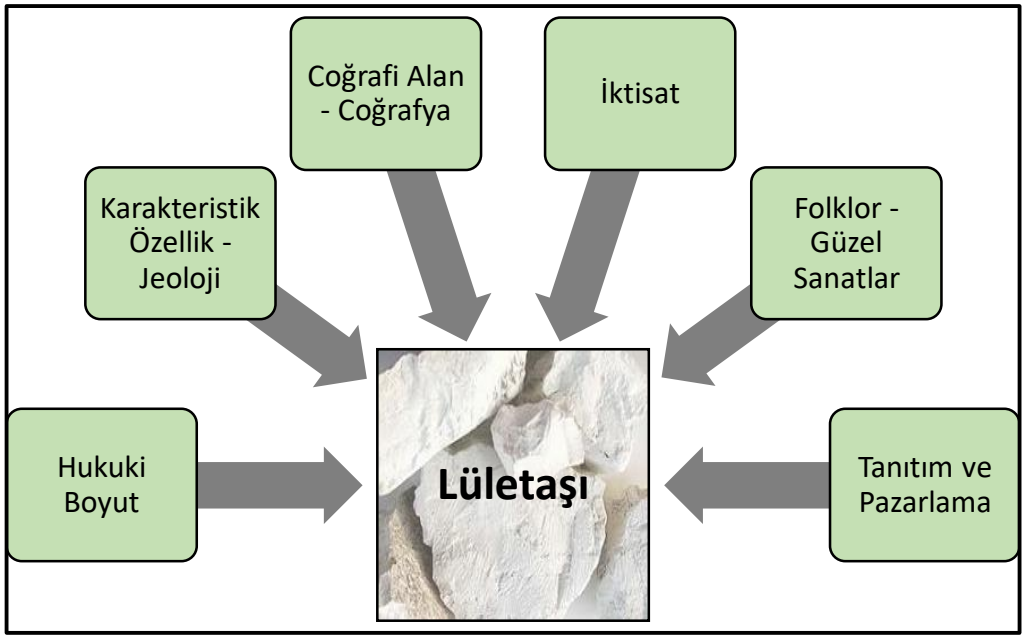
aracılığıyla veri tabanı oluşturularak tek bir çatı altında toplanmalıdır. Konuyla ilgili bundan sonraki aşama ise tamamiyle yerel yönetim, üretici birliği ve hukuk danışmanlarının sorumluluğuna girmektedir. Uygulamaya işlerlik kazandırmak ve ürün kalitesini korumak amacıyla hukuki bağlayıcılığın ve yaptırımların sıkı bir şekilde tatbiki Coğrafi İşaretler için birer zorunluluktur.



Şekil 15. *Ödemiş Patatesi* Özelinde Coğrafi İşaret Boyutunun Sektörel ve Akademik Kolları

Konuyu gıda dışı bir ürün özelinde örneklendirecek olursak şekil 16'da belirtilen *Eskişehir Lületaşı* için bu defa Jeoloji alanından uzmanların yardımları alınarak bir mineralin ya da kayacın Coğrafi İşaret olup olamayacağına karar verilir. Esasında bu noktada dünya üzerinde ekonomik değeri haiz hemen her türlü kayaç biliniyor olsa da Coğrafi İşaret kapsamında ele alınanlar bunların çeşitlerini oluşturmaktadır. Örneğin; "Mineraller ve Kayaçlar" dünyada pek çok yerde mermer bulunmakla birlikte bölümünde de bahsedildiği üzere dünya 650 kadar farklı renk ve desende mermer tespit edilmiştir. İşte Coğrafi İşarete konu olanlar da bu spesifik çeşitlerdir. Örneğimiz olan *Eskişehir Lületaşı* ise dünya üzerinde ekonomik değere sahip olarak sadece Türkiye'de bulunmakta ve bu açıdan kusursuz bir Coğrafi İşaret örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürünün sadece Türkiye'de Eskişehir ilinin birkaç farklı noktasında bulunuyor olması ile coğrafi sınırı zaten belirlenmiştir (Bilinen

rezervler ışığında). Bununla birlikte ürünün karakteristik özellikleri (Mineralojik özellikler, sertlik derecesi, renk ve doku özellikleri gibi) belirlendikten sonra yöre tarihindeki (Arkeolojik, Sanat Tarihi, Güzel Sanatlar açısından da ayrı ayrı değerlendirilebilir) yerinin tayiniyle Coğrafi İşaret mevzuatı için gerekli bilgiler belirlenmiş olur. Coğrafi İşaretlerle ilgili sıkça dile getirilen sürdürülebilir kırsal kalkınmanın en önemli anahtarı rolünü üstlenmesi hususu, yeraltı kaynakları için tartışmalı bir konudur. Sonuç olarak bahis konusu ürünler tükenebilir kaynaklardır ki *Eskişehir Lületaşı* için de bilinen rezervlerin büyük bir kısmı tükenmiştir. Bu noktada bu gruptan ürünler için istisnai bir durum söz konusu olsa da mevcut şartlarda Coğrafi İşaret oldukları bir gerçektir. Bu ürün için hukuksal durum ise yine bir istisnai durumu barındırmaktadır ki bu da madencilikle ilgili hukuki durumdur. *Eskişehir Lületaşı* için Coğrafi İşaret olmasından öte bu emsalsiz doğal kaynağın ham olarak ihracatı yasaklanmıştır ve bu yönüyle de ayrıca bir hukuki koruyuculuk söz konusudur. Sonrasında ise Coğrafi İşaret olmasından kaynaklı hukuki bakımdan korunması ile alçı tozundan yapılmış taklit ürünler başta olmak üzere diğer usulsüz uygulamalara karşı korunmasında idari makamlar yetkilerini kullanırlar.



Şekil 16. *Eskişehir Lületaşı* Özelinde Coğrafi İşaret Boyutunun Sektörel ve Akademik Kolları

1.6. Coğrafi İşaret Uygulamasının Fonksiyonları

Coğrafi İşaretler, ancak uygulamaya işlerlik kazandırıldığında olumlu yönleri kuvvetlenen bir uygulamadır. İşlerliğin sağlanması noktasında ise ülke yöneticilerinin ve yerel yönetimlerin gündemini oluşturması gereken bir konudur. Öte taraftan Avrupa ülkeleri de dahil olmak üzere konu, özellikle 2000'lerden sonra küresel ölçekte gündeme alınmaya başlanmıştır. Her ne kadar Fransa, Almanya ve İtalya'nın çok eski uygulamaları bulunuyor olsa da bu durum küresel bir boyut kazanamamıştır. Maalesef Coğrafi İşaretlerin potansiyeli ve kırsal kalkınma başta olmak üzere ülke ekonomilerine olan yararı uzun süre de anlaşılamamış ve/veya ihmal edilmiştir. Hatta konuyla ilgili olarak Zografos (2008: 1), Coğrafi İşaretleri, Fikri ve Sınai Hakların *Uyuyan Güzeli* şeklinde tanımlamıştır. Bu şekliyle çok yerinde bir benzetme olmuştur.

Coğrafi İşaretler kapsamında Avrupa Parlamentosu ve Komisyonunca 1151/2012 numaralı tüzüğün 4. Maddesi uyarınca; belli bir coğrafi alana bağlı üretim yapan kimselerin;

– Kazançlarının güvence altına alınması,

– Ürünün belli standardının korunmasının garanti altına alınması,

– Tüketici hakkının da korunup gerekli bilginin tüketiciye sağlanması şeklinde tanımlanmıştır.

Coğrafi İşaret uygulamasının fonksiyonlarını detaylı bir şekilde izah etmeden önce söz konusu fonksiyonları asli ve tali olmak üzere 2 bölümde topladığımız tablo 1'e baktığımızda temelde iktisadi hayata yönelik olan bu fonksiyonların tüketici haklarını ve ürün kalitesini koruma gibi fonksiyonları da bulunmaktadır. Gerçekten de ilgili tabloda sıralanan tüm fonksiyonların Coğrafi İşaret uygulamasına işlerlik kazandırıldığı taktirde gelişmiş ülkelerde tümünün gerçekleştiği çok sayıda örnek söz konusudur. Fakat uygulama gerektiği gibi tatbik edilmediği sürece söz konusu bu fonksiyonların gerçekleşmesi de haliyle olanaksızdır.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Uygulamasının Asli ve Tali Fonksiyonları

Asli Fonksiyonları	Tali Fonksiyonları
Ayırt edicilik	Adil ticaret ile haksız rekabetin önlenmesi
Fiziksel ve hukuki koruma	Yerli gen kaynaklarının korunması
Ürünle birlikte geleneklerin korunması	Turizme katkısı
Sürdürülebilir kalkınma öznesi oluşu	Gıda güvenliği
Ürüne gerçek mali değerini sağlama	Çevreci üretim faaliyetleri
Köken belirtme	Dolaylı istihdam
Kalite güvencesi	Ortak hafıza ve toplumsal birleştiricilik
Pazarlama garantisi ve kolaylığı	Gıda israfını önleme
Tanıtım ve farkındanlık oluşturma	
Yerel dinamiklerin harekete geçirilmesi	
Kırsal göçü engellemesi veya azaltması	
Doğrudan istihdam	
Tek tipliliği (Standartlaşma) engellemesi*	

*: Standardizasyon Coğrafi İşaretler konusunda çokça tartışılan bir konudur ve bu husus sorunlar bölümünde detaylı bir şekilde ayrıca izah edilmiştir.

Coğrafi İşaret uygulaması, gerek çıkış noktası gerekse günümüzde gelmiş olduğu noktayla temelde 2 önemli misyona sahiptir. Bunlar; sürdürülebilir kırsal kalkınma ile yerel bilgi, beceri ve kaynakların korunmasıdır. Elbette bu temel faktörler dışında pek çok fonksiyonları daha bulunsa da temel de bu iki misyon üzerinde durulmaktadır. Coğrafi İşaretlerin fonksiyonları noktasında ilk olarak ve şiddetle üzerinde durulması gereken konu ise uygulamaya işlerlik kazandırılmadığı taktirde bunun sadece, basit bir prosedür ve yaptırımı olmayan bir tescil işleminden öteye geçemeyecek oluşudur. Türkiye'de de Coğrafi İşaretlerle ilgili temel problemlerin başında bu husus yer almaktadır ki ilgili bölümde bu konu detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Çoğu ülke tarafından Coğrafi İşaretlerin temel fonksiyonu olarak işaret edilen "Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma" konusu belki de Coğrafi İşaretlerin önemini artıran en önemli fonksiyonudur denebilir. AB'nin de bu noktada asıl amacı Coğrafi İşaretlerden beklenen bu fonksiyonla kırsal kalkınma, oldukça azalmış olan kırsal nüfusun korunması ve uzun vade de buralardaki nüfusun artması, söz konusu nüfusun refah seviyesinin artırılmasıdır (Réquillart, 2007: 17). Gerçekten de Coğrafi İşaretler

sürdürülebilir kırsal kalkınma için bütüncül bir yaklaşımın maymuncuğu olarak değerlendirilebilir. Bu noktada kırsal kalkınma ile kastedilenlerin de net bir şekilde belirlenmesi gerekmektedir. Moseley'e göre (2003: 4), kırsal kalkınma temelde 3 farklı açıdan değerlendirilmiştir. Bunlar;

1. Kırsal kalkınma, eğitim, sağlık, barınma, kamu hizmetleri ve imkanları, liderlik ve yönetişim kapasitesi, kültürel miras gibi kırsal alanlarda yaşayanların ve mekanların yaşamsallığı ile ilgili tüm önemli unsurları kapsayan geniş bir kavramdır.

2. Kırsal kalkınma, ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel hedeflere sürdürülebilir bir şekilde entegre olmaya çalışan çok boyutlu bir süreçtir.

3. Kırsal kalkınma, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel değişikliklerle elde edilen sürdürülebilirlik sayesinde toplumun her kesimi adına uzun vadeli refah sağlayan bir planlamadır (Aktaran: Kuşat, 2014: 69).

Coğrafi İşaretler odağında kırsal kalkınma ve de bunun sürdürülebilir olması; kırsal kesim halkının refah seviyesini artırma ve buradan elde edilen malların en iyi kalitede, geleneksel yöntemlere sağdık kalınarak, çevresel zararı minimum seviyede tutularak devamlılığını sağlamayı hedeflemektedir. Kırsal kalkınmada yukarıda maddeler hainde de sıralanmış olduğu üzere sağlıktan yönetişime, eğitimden sosyo-kültürel hayata toplum hayatının her türlü gereği göz önüne alınarak hareket edildiğinden Coğrafi İşaret uygulamasının misyon ve vizyonu daha da genişlemektedir. Örneğin; Coğrafi İşaret olan tarım ürünleri için organik tarım ve iyi tarım uygulamaları, zanaat ürünleri için çevreci enerji kaynakları, olabildiği kadar doğal boyar maddelerin kullanımı gibi uygulamalara yönelinmesi gerekmektedir. Bu sebeple ürünlerin fiyatının artacağı muhakkaktır fakat Coğrafi İşaret uygulamasıyla da amaç ürüne müstesnalığından ötürü hak etmiş olduğu değeri sağlayabilmektir. Bu nedenledir ki Coğrafi İşaret uygulamasının başlıca fonksiyonları arasında ürünün değerini artırması ilk başta sayılmaktadır. Çevreci uygulamalarla her şeyden önce daha sağlıklı ve sürdürülebilir bir yaşam alanı tayini yanı sıra tüketicilerin bu şartlar altında elde edilmiş olan ürünlere yönelimi ve bu gibi ürünlere daha fazla ödeme eğilimi, sınırlı kaynakları ve geliri olan kırsal kesime önemli bir para akışı sağlayacaktır. Kırsal

kesimdeki sermaye birikiminin ise birçok açıdan cazibesi vardır ki bunlar ilerleyen bölümlerde detaylandırılmıştır (Kırsal kesimden göçün önlenmesi gibi).

Coğrafi İşaret olduktan sonra fiyatlarında kayda değer artışlar yaşanan ürünlere dünyadan birkaç örnek vermek gerekirse; Çin'de *Zhangqiu Soğanı* (Yeşil soğan, dev yeşil soğan), Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra fiyatı % 20 – 30 oranlarında artmıştır (Zografos, 2008: 11). Yine Çin'in bir başka Coğrafi İşareti olan *Xihu Longjing Tea (Dragon Well Tea)*, 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra fiyatı 2000'den 2005'e kadar % 10 artmıştır. Söz konusu çay 2005'te 100 yuan/kg. iken diğer çaylar 23 yuan/kg.'dan satılmaktaydı (Giovannucci ve ark., 2009: 29). Dünya çapında popülerlik kazanmış *Ceylon Çayı* (*Ceylon Tea*) ise 1 milyon kişiye doğrudan ve dolaylı istihdam sağlamasının yanı sıra her yıl Sri Lanka'ya 700 milyon $'lık ihracat geliri sağlamaktadır (Jain, 2009: 81). İtalya'nın dünyaca ünlü zeytinyağı *Toscano* (Olio Extra Vergine di Oliva), 1998'de Coğrafi İşaret olduktan sonra değeri % 20 oranında artmıştır (Coğrafi İşaret Eylem Planı, 2015). İtalya'dan bir başka örnek olarak dünyaca ünlü *Parma Jambonu*'da Avrupa'daki diğer jambonlara kıyasla piyasadaki değeri % 50 gibi ciddi bir oranda daha yüksektir (Babcock ve Clemens, 2004: 13).

Coğrafi İşaretler sadece nihai ürünün değerini artırıp bunları üretenlere gelir sağlamazlar aynı zamanda üretim sürecindeki her bir girdi için iyi bir kazanç söz konusudur. Örneğin; İtalya'nın *Parmigiano Reggiano* üretimi için gerekli olan temel malzeme sütün, süt tedarikçilerinden yüksek fiyattan alınması da bu noktada dikkat çekilmesi gereken bir konudur. Ülkede *Parmigiano Reggiano* üretimi için alınan sütler, diğer süt ürünleri imalatı için alınan sütlere yapılan ödemeden % 10 ila 25 arasında değişen oranlarda daha fazladır (Réquillart, 2007: 17). Benzer şekilde *Comté* için gerekli olan süt, işletmelerden diğer sütlere kıyasla % 14 daha fazla ödenerek alınmaktadır (Bowen ve Gerz, 2007: 47). Bu da doğrudan kazanç yanı sıra dolaylı kazanca da önemli ölçüde etki ettiği gibi doğrudan ve dolaylı istihdamı da büyük ölçüde etkilemektedir.

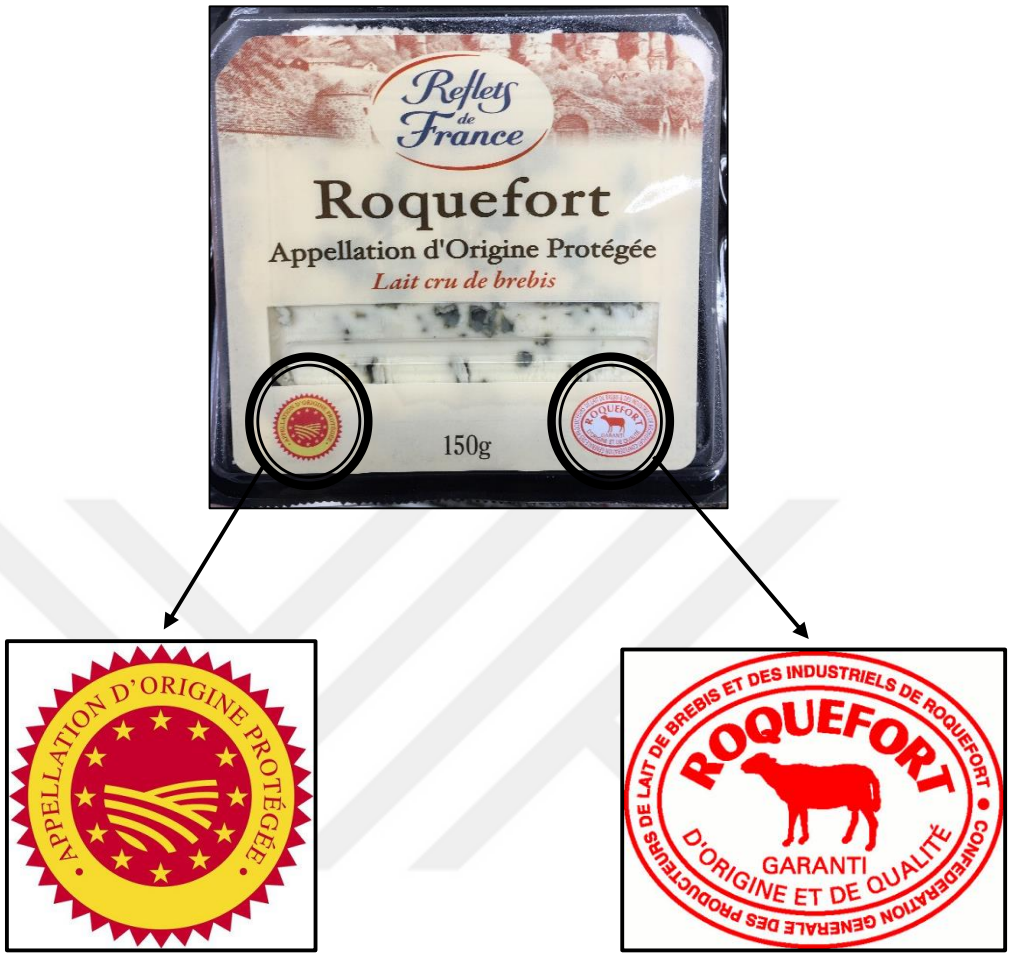
Coğrafi İşaretlerin sürdürülebilir kırsal kalkınmada şüphesiz çok daha fazla etkin olduğu söylenebilir. Kırsal kalkınmada etkin kullanımı noktasındaki fonksiyonlara baktığımızda zirai anlamda yerel çeşitlerin korunması ilk sırada yer almaktadır. Çoğu zaman yerel şartlara en iyi şekilde adapte olmuş, buna karşılık geliştirilen yüksek verimli çeşitlerle çoğu zaman kaybolmuş veya kaybolmaya yüz tutmuş çeşitler bu sayede korunarak devamlılığı sağlanabilmektedir. Her biri emsalsiz birer gen kaynağı olan bu yerel çeşitler ile genetik kaynaklar korunurken bunlardan elde edilen mahalli ürünlerde de (Pekmez, pestil, reçel, çeşitli içecekler gibi) korunmuş olacaktır. Son yıllarda sıklıkla kamuoyunu meşgul eden GDO'lu ürünler, ithal tohum konusu, yerli tohumların kullanılmaması, genetik erozyon olarak nitelendirilen ekonomik değere sahip doğal kaynakların yitirilmesi noktasında Coğrafi İşaret koruması sadece üreticiler ölçeğinde değil bütüncül bir şekilde kırsal kalkınmanın sürdürülebilirliğinde büyük yarar sağlamaktadır. Türkiye'deki durumda ise yerel çeşitler, üreticilerin geleneksel alışkanlıklarından dolayı sadece kendi ihtiyaçlarına yönelik, bahçelerinin küçük bir bölümünde yetiştirilerek devam ediyor olsa da pek çok yerde ithal tohumlar ve yeni çeşitler karşısında ya tamamiyle kaybolmuş ya da çok büyük ölçüde ortadan kalkmıştır.

Kırsal Kalkınma ve *Sürdürülebilirliğin* günümüzde birbirini tamamlayan iki kavram olduğu aşikardır. Bu noktada da kırsal kalkınmanın ardından sürdürülebilirliğin en önemli şartı olan doğal çevreyle uyumluluk Coğrafi İşaretlerin bir diğer önemli fonksiyonu olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde istisna birkaç Coğrafi İşaret göz ardı edilmek suretiyle (Bazı madenler gibi) bu gruptan hemen her ürün aynı zamanda en çevreci ürünlerdir. Söz konusu ürünler yüzlerce yıldır sınırları belli coğrafi alandaki doğal şartlara bağlı kalınarak, mevcut çevre şartları dahilinde ortaya konduğundan hem doğal çevreyi hem de iktisadi şartları zorlamadan ortaya konmuşlar ve de konmaktadırlar. Öte yandan çevre bilincinin günümüzdeki seviyeye ulaşmadığı yıllarda Coğrafi İşaretli ürünlerin aleyhinde gelişmeler yaşanmış veya Coğrafi İşaretli ürünlerin eldesi için doğal çevreye büyük baskı uygulanmıştır. Bu duruma daha öncede bahsedildiği gibi argan ağacı ormanlarının tahribi, karakteristik bıçak üretimi başta olmak üzere metal işlerde ocakların yakılması için ciddi orman tahribatları, çayır – meralardaki aşırı otlatma, bazı bitkilerin (endemikler dahil)

tabiattan aşırı toplanması (Orkideler gibi) verilebilecek örneklerden birkaçıdır. Günümüzde değişen ve de gelişen çevre bilinci sayesinde, iktisadi faaliyetlerde sürdürülebilirliğin de ağır basmasıyla çevresel sürdürülebilirlik odağında Coğrafi İşaretler başrol oynar hale gelmiş ya da getirilmektedir.

Kırsal kalkınmayla ilgili son olarak konunun izahı yapılırken de bahsedildiği üzere konu sadece iktisadi kaygılar gözetilecek şekilde algılanmamalıdır. Her ne kadar temelde insan refah seviyesi söz konusu olsa da ekonomik sürdürülebilirlik ancak sosyo – kültürel sürdürülebilirlik ve çevresel sürdürülebilirlikle tamamlandığında beklenen yararı sağlayabilecektir.

Coğrafi İşaretlerin önemli fonksiyonlarından birisi de tüketiciler nezdinde temel kalite göstergelerinden biri kabul edilmesidir. Nitekim, yapılan pek çok kamuoyu yoklaması ve bilimsel çalışmaların anket sonuçları da bunu doğrulamaktadır. Bu noktada kaliteden kasıt hem tüketici tarafından algılanabilen hem de tüketici tarafından algılanamayacak ya da ayırt edilemeyecek hususlarda Coğrafi İşaretlerin yardımcı olduğudur. Tüketici tarafından algılanabilecek ayırt edicilikler ciddi bir sıkıntı teşkil etmemekle birlikte burada asıl husus tüketicinin algılayamayacağı karakteristik özelliklerdir. Burada da kullanılan etiket ve logo ile ambalajlama büyük önem taşımaktadır. AB ülkelerinin bu anlamda çok ilerlemiş olduğu ve tüketicilerde de bu anlamda önemli bir farkındalığın yaşandığı gözlenmekle beraber Türkiye'de dahil olmak üzere gelişmekte olan veya Coğrafi İşaret uygulamasını yeni yeni toplum hayatına sokan ülkelerde bu konu hala çok zayıftır. Bu durumu bir örnek üzerinden açıklamak gerekirse sadece Fransa'nın değil tüm Avrupa'nın en tanınmış peynir çeşitlerinden *Roquefort* için ürünün ambalajında verilen bilgilendirmeler yanı sıra üretici örgütü tarafından belirlenmiş olan etiket (Kırmızı Etiket / LR) ve Menşe Adı logosu da yer almaktadır (Şekil 17). Tüketiciler için bu her iki logonun varlığı en başta ürünü tercih edilebilir kılan özelliktir. Sonrasında ise ürün ile ilgili tanıtıcı bilgilerin yer alması, nerede ve ne şekilde üretildiği gibi konularda tüketicinin aydınlatılması ürün tercihinde, özellikle de Coğrafi İşaretlerin tercihinde üzerinde en fazla durulan konulardır.



Şekil 17. İdeal Bir Coğrafi İşaretli Ürün Ambalajı: *Roquefort* Örneği

Yukarıda izah edilen konuyu popüler bir örnekle izah etmek gerekirse; 1963'te toplam 23 üreticiyle kurulan "The Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Jambonu Konsorsiyumu)" günümüzde 150 üyeli ve ürünle ilgili asli organizasyondur. Söz konusu kuruluş ürettikleri jambonun paketleniş biçiminden dilimlenme şekline varana kadar ürünün her aşamasında büyük titizlik gösteren bir kurumdur. *Parmigiano Reggiano* ise özellikle İtalyan üreticiler ile ABD arasında ateşli tartışmalara konu olmuş, ülkenin en fazla gelir sağlayan 2. Coğrafi İşaretidir (2016'da 1.2 milyar €). Söz konusu İtalya'nın bu 2 popüler Coğrafi İşareti ile ilgili yapılan tüketici davranışlarına yönelik anket çalışmasında üretici birliklerinin belirlemiş oldukları etiket ile firmaların kendi belirlemiş oldukları logoya bakma durumları sorgulanmıştır. Buna göre katılımcıların büyük bir çoğunluğu her 2 ürün içinde birlik (Konsorsiyum) etiketini aradıklarını belirtmişlerdir (Tablo 2). Her 2 ürün için ise dikkat çekici önemli bir

noktada firma logolarını özellikle aramadıkları / bakmadıkları yönündeki bulgu olmuştur. Bu noktada birlik etiketi ile firma logosu arasında ter bir orantı söz konusudur ki bu da Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak etiket / logo kullanımının önemi yanı sıra birlik olmanın, ortak hareket etmenin Coğrafi İşaret olsun veya olmasın bir ürün açısından ne kadar önemli olduğunu çok net bir şekilde göstermiştir.

Tablo 2. İtalya'nın İki Coğrafi İşaretinde Kullanılan Etiketlere Göre Tüketici Davranışları

	***Parmigiano Reggiano* (Peynir)**			***Prosciutto di Parma* (Jambon)**		
	Sürekli	Bazen	Asla	Sürekli	Bazen	Asla
Konsorsiyum etiketi arayan tüketiciler (%)	75.8	19.6	4.5	66.9	24.9	8.2
Firma logosu arayan tüketiciler (%)	29.5	33.2	33.9	22.8	39.7	34.8

Kaynak: Arfini, 1999; Rangnekar, 2004.

Konuyu bir de Türkiye ölçeğinde yapılan çalışmayla örneklendirdiğimizde ise maalesef bu anlamda olumsuz bir sonuç karşımıza çıkmıştır. Yapraklı ve Kara (2015: 150)'nın Kahramanmaraş'ta *Maraş Dondurması* özelinde 40 kişi ve 22 marka ile yapmış olduğu çalışmanın sonucunda tüketicilerin marka bağlılığı ve marka farkındalığı olmadığı gibi kalite algılarının da olmadığı sonucu çıkmıştır. Firmaların ve üretici birliklerinin bu noktada halk üzerinde bir tüketici bağlılığı ve farkındalığı oluşturması gerektiği sonucu çıkmaktadır. Aksi taktirde söz konusu boşluğu veya zafiyeti küresel ölçekli firmalar doldurabilir, bunun sonucunda da küçük, butik ölçekli üreticiler de kendi yerel ve de karakteristik olan ürünleriyle pazardan silinebilir. Bu noktada da aslında Coğrafi İşaretlerin koruyuculuğundan ziyade Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlere yönelik her türlü altyapı girişimlerinin önemi ortaya çıkmaktadır.

Coğrafi İşaretlerin tüketici noktasındaki faydaları üzerinde duracak olursak tüketiciyi bilgilendirmesi ilk sırada yer almaktadır. Tüketicinin, bir ürünü tercih ederken ürün hakkında yeterli şekilde bilgilendirilmesi hem kişisel tercihleri (Damak zevki, sağlık şartları vs.) hem de mali değeri açısından aydınlatıcı niteliktedir. Nitekim

AB Parlamentosu ve Konseyi'nin 1151/2012 numaralı tüzüğünün 4. Maddesinde de "*Tüketici hakkının da korunup gerekli bilginin tüketiciye sağlanması*" şartı konulmuştur. Coğrafi İşaretlerle ilgili olabilecek bilgi asimetrisine karşı tüketiciye tatminkar bilgi sağlamasıyla Coğrafi İşaretler çok önemli bir yere sahiptir (Demirer, 2010: 5). Sonuç olarak bir Coğrafi İşaretli ürünün üzerinde tatminkar bilgiler verilmemiş dahi olsa tüketicilerin çoğu için Coğrafi İşaret logosunu görmek bile başlı başına pek çok bilgiyi vermektedir. Fakat bunun da tek başına yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. Nitekim asimetrik enformasyon veya bilgi asimetrisi, Coğrafi İşaretler noktasında en fazla kaygı uyandıran hususdur. Öyle ki Coğrafi İşaretler noktasında söz sahibi ülkelerden İtalya'da bile PDO etiketinin tüketici algısı noktasında daha kat etmesi gereken çok mesafe olduğu belirtilmiştir (Arfini, 1999: 88). Pek çok Coğrafi İşaretli ürünün özellikleriyle ilgili sadece etikete bağlı kalınarak yapılan tercihler asimetrik enformasyonla kötüye kullanılabileceği gibi zamanla bu gibi ürünlere fazla ödeme yapmaktan kaçınmalarına da sebep olacaktır.

Coğrafi İşaretler, uygulamaya işlerlik kazandırıldığı noktada tüketiciler için bir kalite güvencesidir. Coğrafi İşaretin türüne göre hammadde veya bu hammaddenin bir mamul maddeye dönüşümü aşamalarının tümünün sıkı bir denetime tabi olması sonrasında pazarlarda Coğrafi İşaret logosuyla satışa sunulan bu ürünler reklama dahi ihtiyaç duyulmaksızın talep gören ve popülerlik kazanan ürünler haline gelir. Bu durumu birkaç örnekle izah edecek olursak *Ödemiş Patatesi* için sınırları belirlenmiş olan alan içerisinde kullanılan çeşit, tohumluk özellikleri, ekim sürecinde uygulanan işlemler, kullanılan veya kullanılmaması gereken kimyasallar (Pestisitler, kimyasal gübreler), hasat süreci, hasat sonrası işlemler (Ayıklama, yıkama, sınıflama, depolama vd.), ambalajlama, etiketleme kalemleri Coğrafi İşaret kapsamında tek tek üzerinde durulan konulardır. Bununla birlikte Ödemiş'e bağlı idari birimlerde (Gölcük, Bozdağ) kaç hektar alanda kaç üretici olduğu (İşletme sayıları) da yine kayıt altına alınan unsurlardır. Esasında Türkiye'nin çok zayıf olduğu hususlardan biri olan üretici birlikleri, kooperatifler özellikle Coğrafi İşaretlerde aranan kriterlerdendir. Hem sektörel sorunların tek elde toplanması ve bu sorunlara hızlı çözüm üretilmesi hem de Coğrafi İşaret olmasıyla ayrıca desteklenen bu gibi ürünlerle ilgili teşvik ve desteklerden yararlanacakların daha iyi organize olup faaliyetin sürdürülebilir

kılınması için bu tipte organizasyonlara ihtiyaç vardır. Bu sayede Coğrafi İşaret mekanizmasının en önemli adımı olan denetlemenin de işlerliği daha kolay sağlanmış olacaktır. Konuyu günümüz teknolojik gelişmelerinden hareketle yurtdışındaki uygulamaları da Türkiye şartlarına adapte ederek yeni gelişmeler ışığında planlamak da çok önemli. E-Tarım, Akıllı Tarım vb. isimlerle son yıllarda tarım teknolojilerindeki gelişmeleri de Türk tarımına ve Coğrafi İşaret mekanizmasına uygulamak bu anlamda hız kazanmada büyük yarar sağlayacaktır. Örneğin; Fransa'daki patates üreticileri, yetiştiriciliğin her aşamasında bilişim teknolojilerini zirai faaliyetlere adapte etmişlerdir. Sistem dahilinde tüm patates üreticileri kayıt altına alınmış, çiftçiler ekim alanını ve üretim miktarını sezon başında beyan etmektedir. Her bir işletmenin de kendine ait bir barkot numarası bulunmaktadır. Çiftçinin ürünleri nihai tüketiciye ulaşılıncaya değin bu barkot numarası ile takip edilir. Tüketici şikayetleri, bitkisel hastalık, ürünlerde deformasyon bu sayede takip edilebilmekte, özellikle de bitkisel hastalıklar salgın halini almadan hızla müdahale edilebilmektedir. Bu uygulama Coğrafi İşaretler için de çok uygun olup böylece çok daha sınırlı bir alanda üretilen, karakteristik bir ürün için daha yakından bir takip sağlanabilecektir. Esasında Türkiye'de benzer bir uygulama haşhaş yetiştiriciliğinde yıllardır uygulanmaktadır. Söz konusu uygulama da haşhaş yetiştiriciliğinde başarılı bir şekilde tatbik edildiğinden Türkiye, dünyanın örnek haşhaş yetiştiricisi ülkesi olarak gösterilmektedir.

Coğrafi İşaretlerin temel fonksiyonları arasında üretim metotları kapsamında geleneğin de korunması öne çıkartılan yönlerinden birisidir. Geleneksel Bilgi (Traditional Knowledge / TK) ve Geleneksel Kültürel İfadeler (Traditional Cultural Expressions / TCEs)[11] gibi WIPO tarafından Fikri ve Sınai Mülkiyet hakları içerisinde yer alan bir başka konunun da Coğrafi İşaretler vasıtasıyla korumaya alınmasına dikkat çekilmektedir (Höpperger ve ark., 2017: 18). Nitekim Coğrafi İşaretler sadece ürünleri değil, ürünlerin ortaya konmasındaki her türlü aşamayı ve uygulamayı da koruma altına aldığından ayrıca önem taşımaktadır. Söz konusu üretim aşamalarının da çoğunun pastoral / geleneksel yöntemler olduğu göz önüne alındığında Coğrafi İşaret

[11] TCEs ile ilgili daha fazla bilgi için http://www.wipo.int/tk/en/folklore/ (Son erişim: 03.03.2018).

uygulaması için geleneğin de koruyucusudur denebilir. Nitekim Coğrafi İşaret uygulamasının savunucusu olan ülkelerin öne çıkardığı fonksiyonlardan ve denetim mekanizmasıyla üzerinde durulan bir husus olmasıyla geleneğin korunması öne çıkartılmaktadır. Örneğin; Fransa'nın Bordeaux bölgesinde yöre adıyla anılan dünyaca tanınmış şaraplarla ilgili olarak üretim tekniği değiştirilmeden, sektör temsilcilerinin üretimlerinin çok büyük ölçüde stabil olduğu ve buna bağlı olarak da sınırlı üretimin gerçekleştiği şarapların kalitesi ve ünü bu şekilde korunmuş olmaktadır (Landon ve Smith, 1997: 292).

Coğrafi İşaretlerin tarafımızca en önemli fonksiyonlarından birisi de çoğu zaman olumsuz yönleriyle öne çıkan küreselleşme ve buna bağlı dezavantajlara karşı ideal bir koruma mekanizması sağlıyor olmasıdır. Nitekim özellikle son yıllarda küreselleşme karşıtlarınca bir gelenekselleşme / yerelleşme eğilimi ortaya çıkmış ve kısa sürede çok yoğun ilgi görmüştür. Küreselleşmenin getirdiği aynılaşma ve tek tipliliğin emarelerinden "fast food" karşıtı olarak "slow food", deniz – kum – güneş tatil anlayışına karşılık folklorik turizm ve sentetik / sınai ürünlere karşı da organik / el yapımı ürünlerin tercihi verilebilecek en çarpıcı örneklerdir. Bu değişen algıda ise Coğrafi İşaretlerin önemi daha da artmaktadır. Global kültür unsurlarının yerel kültüre entegre edilmesi olan "Glokalizasyon" için Coğrafi İşaretler anahtar bir rol oynamaktadır (Deneçli, 2013: 3). Bu konuyu bir örnek üzerinden izah etmek gerekirse; dünyaca yaygınlık kazanmış olan ve popüler beslenme kültürünün en önemli elemanlarından McDonald's, Güney Kore'deki ürünlerinde ülkenin hem Coğrafi İşaret niteliğindeki hem de Somut Olmayan Kültürel Miras Listesindeki ürünü *Kore Kimchisi* kullanarak *Kimchi Burger*, Hollanda'da menülerindeki *Hollanda Birası* ve Fransa'da da *Fransız Şarabı* kullanması öne çıkarılacak örneklerden birkaçıdır. Yine İtalya'daki McDonald's menülerinde yer alan yiyeceklerde İtalyan peynirleri ve meyveleri kullanılmaktadır. Söz konusu malzemelerden en popüleri aynı zamanda en tanınan Coğrafi İşaretlerden *Parmigiano Reggiano* olup aynı fast food mağazasının Almanya, Portekiz, İsviçre ve Fransa'daki menülerinde de bu malzemeli yemekler bulunmaktadır. Bu sayede küreselleşme ve yerel değerler ortak bir paydada toplanmıştır. Fakat bu gibi uygulamalar küresel ticaret ağı göz önüne alındığında hala çok sınırlıdır. Örneğin; günümüzde sadece fast food zincirlerinde değil geleneksel

mutfaklarda hatta çoğu ev yemeklerinin (Tencere yemeği) yanında çok çeşitli asitli içecekler (Gazoz, kola gibi) tüketilmektedir. Türkiye'den bu duruma örnek vermek gerekirse söz konusu bu gibi içecekler komposto, hoşaf, şerbet gibi pek çok yerel ve daha sağlıklı içeceği neredeyse büyük ölçüde silmiştir. Geleneksel Türk içeceklerinden sadece "Ayran" istisna olarak varlığını korumuş hatta bazı noktalarda kola vb. içeceklere ciddi ölçüde rakip olabilmiştir.



Fotoğraf 18. Venedik'te Yerel Halkın Cadde ve Sokaklara Astıkları Turistlere Tepki Afişlerinden Bir Örnek

Konuya dolaylı ve bir başka dikkat çekici örnek olarak UNESCO Dünya Mirasları listesinde yer alan Verona'da (İtalya'nın kuzeyindeki şehir) meydan ve işlek caddeler üzerindeki kebap dükkanlarının kapatılması verilebilir. Gerekçe olarak da kebapçıların ve diğer fast food dükkanlarının şehrin dokusuna uymayan görüntü kirliliği yaratan dekorları ileri sürülmüştür. Her yıl milyonlarca ziyaretçi ağırlayan Floransa'da ise tarihi şehir merkezinde tüm restoranların ve yiyecek mağazalarının sattıkları ürünlerin % 70'inin yerel ürün olması şartı getirilmiştir. Ziyaretçilerin sadece tarihi mekanları değil yöre mutfak ve her türlü yiyecek – içecek kültürünü de tanıması ve yerli üreticiye turizm vasıtasıyla da destek olunması amaçlanmıştır. Bu kararın alınmasında yerli halkın tepkisi de etkili olmuştur. Turizmin en önemli olumsuzluklarından aynılaştırma ve yerel kültürü değiştirme / dönüştürme faktörü, Venedik yerel halkını kızdırmış ve çeşitli yerlere turistlerden duyulan rahatsızlığı dile getiren afişler asılmıştır (Fotoğraf 18). Yerel yönetimler ise sayılan şehirler için ve en önemlisi de İtalyan ekonomisi için turizmin vazgeçilemez bir faaliyet olduğundan bu noktada yerel halkı memnun etmek, yerel ürünleri de bu zincire dahil ederek bir formül

geliştirmişlerdir. Yerel ürünler de öne çıkartılırken yabancı mallar ve yabancı yemek kültürü de olabildiği kadar uzaklaştırılmıştır[12]. Bu açıdan Coğrafi İşaretlerin turizmin olumsuz etkilerini engelleyici bir rolü de ortaya çıkmış oluyor.

Coğrafi İşaretler aynı zamanda çok iyi birer istihdam kaynağıdır. Söz konusu ürünlerin çoğu hammaddeleri yanı sıra üretim tekniğiyle de koruma altına alındığından, bu tekniklerin de çok büyük bir kısmının geleneksel yöntemlere dayalı ve kol gücü gerektiren uğraşılar olduğundan istihdama yönelik çok önemli bir rolü vardır. Coğrafi İşaretli ürünlerin seri üretimi / endüstriyel üretimi ya da bu alandaki mekanizasyon çok düşük seviyelerde ve de çoğu zaman uygun bulunmadığından insan gücü burada hala temel faktörlerden birisidir. Seri üretim noktası ile ilgili dikkat çekilmesi gereken bir konu da teknolojik gelişmeler ve küreselleşmeye bağlı pek çok faktörün Coğrafi İşaretler için birer risk teşkil ettiğidir. Coğrafi İşaret uygulamasının sağladığı istihdamın aynı zamanda yerinde istihdam sağlaması da hem kırsal kalkınmanın hem de demografik sorunların (Kırsal nüfusun ve kendtli nüfusun çatışması gibi) azalmasında büyük yarar sağlamaktadır.

Coğrafi İşaretler için son olarak ve de üzerinde pek fazla durulmayan bir fonksiyonu olan doğal ve beşeri afetlere karşı ve afet sonrasında da koruma sağlamaktadır. Örneğin zaman zaman küresel ölçekte etkisini gösteren salgınlar (Deli dana hastalığı, şarbon, filoksera gibi), savaşlar, nükleer / kimyasal saldırı ya da kazalar Coğrafi İşaret olan ürünleri tehdit edebilecek veya tamamiyle ortadan kaldırabilecek olaylardır.

[12] Konuyla ilgili haberler için bkz. https://thevenetianrover.wordpress.com/2017/04/17/tips-for-being-a-good-tourist-in-venice/ ve https://www.theguardian.com/world/2017/may/05/venice-bans-kebab-shops-preserve-decorum-traditions-city (Son erişim: 03.03.2018).

1.7. COĞRAFİ İŞARET UYGULAMASIYLA İLGİLİ ELEŞTİRİLER VE EKSİK NOKTALAR

Coğrafi İşaretlerle ilgili hem tarafımızca tespit edilmiş hem de kamuoyunda sıklıkla dile getirilen eleştirileri maddeler halinde sıralarsak;

- Coğrafi İşaretlerin tekelleşmenin bir değişik boyutunu ortaya çıkartacağı,
- Küresel pazarlara yeni girecekler için engelleyici veya en azından ciddi manada zorlayıcı olacağı,
- Hukuki çatışmalar, yaptırımların aşırıya kaçması,
- Coğrafi İşaretlerin arz – talep dengesini uzun vadede koruyamayacağı,
- Coğrafi İşaretli ürünlerin yüksek fiyatları,
- Üreticiye yükleyeceği ekstra maliyetler,
- Küresel çapta hala bu alanda bir mutabakata varılamamış oluşu ve lokal farklılıklardan kaynaklı ortaya çıkabilecek anlaşmazlıklar,
- Coğrafi İşaret bileşenlerinden "Ürün" kapsamında hala bir mutabakatın sağlanamamış olması (El işi ürünler, hizmetler, hayvanlar gibi),
- Coğrafi İşaretlerin çoğu zaman özellikle gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkelerde kapsam dahiline alındıktan sonra bir kenara itilmesi, denetim mekanizmasının çoğu zaman işlememesi / işletilememesi,
- Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olsun olmasın bazı ürünlerin pazarlarda yıllardan beri süregelen başarısıyal zaten değerini koruduğu, bu nedenle de Coğrafi İşaret uygulamasının bu gibi ürünlerde çok da etkin olmayışı şeklinde sıralanabilir.

Özellikle Yeni Dünya ülkelerinin bu eleştirilerini sırasıyla detaylandıracak olursak Coğrafi İşaret uygulaması ile Avrupa ülkelerinin bu noktada bir tekel (Kolektif Tekel) oluşturma eleştirisi bazı açılardan haklı bir eleştiri olarak görülmektedir. Kimi araştırmacılarca da Coğrafi İşaretlerin kamu eliyle yerel üreticilere verilen bir tekel olduğu ifade edilmiştir (Rovamo, 2006: 26). Şimşek (2005: 367)'de bu konuyu "Anonim Tekelcilik" olarak nitelendirmiştir. Zaten ABD'nin de AB'yi en fazla eleştirdiği nokta; seçkin, kalitesiyle dünya çapında ün kazanmış müstesna ürünlerin Avrupa ülkeleri tekeline alınması çabasıyla bu Coğrafi İşaret uygulamasını başlatmış

olmalarıdır (Babcock ve Clemens, 2004: 14). Nitekim günümüzde Coğrafi İşaret olan ürünlerden hem mali kazanç hem de bunların tüketiminde açık ara farkla Avrupalılar öne çıkmaktadır. Coğrafi İşaretin temel bileşenlerinden olan sınırları belli bir coğrafi sahayla kazandığı ün noktasında, Yeni Dünya'dan günümüzdeki hiçbir ülke Eski Dünya ülkeleri ile rekabet edebilecek düzeyde değildir. En fazla Amerika ve Avustralya yerlilerine ait ürünler Coğrafi İşaret olabilir ki bunlarda günümüzde küresel pazarlarda Eski Dünya ürünleri ile rekabet edebilecek düzeyde değildir. Fransız Şarapları, Fransa ve İtalya başta olmak üzere Avrupa'nın pek çok karakteristik peyniri, pek çok alkollü içki (*Şampanya, Konyak, Votka* gibi) ile zanaat ürünleri (*İran ve Türk Halıları, Çin Porselenleri, Hint Kumaşları* gibi) küresel pazarda köklü yer edinmiş ürünlerdir. Eski Dünya'nın bu ürünleri tekeline alma isteği normal karşılanabileceği gibi bu noktada Yeni Dünya'nın büyük ölçüde rekabet gücü olamayacağı da bir gerçektir.

Coğrafi İşaretlerin koruma kapsamının genişletilmesi ve ülkeler nezdinde pozitif ayırımcılıkla öne çıkartılması, tekelleşme noktasında üretici ülkelerdeki belli bir kesime (Tüccarlar veya toptancı firmalar gibi) yönelik suistimal edilebilecek bir noktaya da evrilebilir (Banerji, 2012: 3). Ortaya çıkacak haksız durumlara karşı hem yerel hem de talep eden dış ülkelerdeki alıcılar ile benzer ürünlerin üretimiyle meşgul firmalar için sıkıtı yaratacak durumlar ortaya çıkabilmektedir.

Avrupa ise ABD'nin bu eleştirilerine şiddetle karşı çıkmakta ve ABD'yi Coğrafi İşaretlerin asıl değerine ulaşmasındaki engelleyici bir güç olarak görmektedir. AB, Coğrafi İşaretleri en yalın tanımlamayla "Miracle of Nature / Doğanın Mucizesi" olarak değerlendirmektedir. AB, ABD ve diğer Yeni Dünya ülkelerinin de kendi tabii şartlarına bağlı olarak pek çok müstesna ürünlere sahip olduklarını, söz konusu ürünlerin önemli bir kısmında ise beşeri faktörlerin ayırt ediciliğinin çok sınırlı olduğunu belirtmektedirler (Babcock ve Clemens, 2004: 15). Buna örnek olarak ise *Florida Domatesi, Louisiana Tatlı Patatesi, Michigan Kirazı, New York Elması, Oregon Fındığı* ve *Napa Vadisi Şarapları* verilebilir. AB dışında İsviçre'de ticari markaların aksine Coğrafi İşaretlerin aynı zamanda kültürel mirasın bir parçasını oluşturdukları gerekçesiyle uygulamanın çok daha önemli olduğu yönünde görüşünü

belirtmiştir (Gangjee, 2012: 98). Norveç'te aynı şekilde benzer görüşte olduğunu ve Coğrafi İşaretlerin üstünlüğünü kabul etmektedir. Öte yandan hemen hemen dünya ticaretinin önemli merkezlerinden biri olan Avrupa, Hindistan ve bazı Asya ülkelerinin Coğrafi İşaretin, ticari markadan üstünlüğünü kabul etmesine karşın hala dünya çapındaki yaklaşık 10 bin kadar Coğrafi İşaret, ticari markaların sadece % 1'ine karşılık gelmektedir (Giovannucci ve ark., 2009: 19). Bu noktada Coğrafi İşaret savunucuları ülkelerde dahi henüz kat edilmesi gereken uzun bir yol olduğu açık bir şekilde ifade edilebilir.

Yeni Dünya'nın savunduğu gibi ortaya çıkacak tekel veya kolektif tekelleşme beraberinde Coğrafi İşaretli ürünlerin çok sınırlı bir zümre tarafından üretilmesiyle söz konusu ürünlerin pazar değerinin hızla artmasına sebep olacaktır. Bu durumun ise birden fazla olumsuz sonucu olacaktır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerin uluslararası pazarlarda bu gibi kalitesi koruma altındaki yüksek fiyatlı ürünlerle hem uluslararası pazarlarda rekabet gücü düşecek hem de kendi ürünlerinin bu pazarlara (Kaliteli bile olsa) erişimi ve kendini kabul ettirebilmesi zayıflayacaktır (De Sousa, 2001: 9). Bu yüksek fiyat, alım gücü düşük halkın bu gibi ürünlere erişimini kısıtlayacağından bu noktada söz konusu yönüyle AB ülkeleri başta olmak üzere gelişmiş ülkelerin vatandaşları bu ürünlerden faydalanabilecektir. Bu durum da Reviron ve arkadaşlarının (2009) da dikkat çektiği üzere nasıl ki geçmişte ticaret yollarından gelen Çin ipeklileri, Hint kumaşları ve baharatları, İran halıları gibi ürünler sadece Avrupalı soylu sınıfın kullanabildiği ürünler olarak kalıyor ve toplumun geri kalanı bu ürünleri kullanamıyorken, bunun daha değişik bir pozisyonu Coğrafi İşaretlerle günümüzde yeniden ortaya çıkmakta ya da çıkabilmektedir.

Bu noktada yeri gelmişken Coğrafi İşaretlerin kazandığı başarı ve günümüzde kazandığı boyut ile ilgili bazı kaygıların dile getirilmesi uygun olacaktır. Konuyu yine "Coğrafya" odağında ele aldığımızda, Coğrafi Determinizmin öncüsü olan Jared Diamond (1937 - …)'ın Pulitzer Ödüllü *Tüfek, Mikrop ve Çelik* (1997) adlı eserindeki şu ifadesi dikkat çekicidir; "*Avrupalıların, Afrika'yı sömürgeleştirmesinde kendilerinin medeni, onların ise yabani / ilkel olmaları değil, ikisi arasındaki coğrafi şartların farklılıkları asıl nedendir.*". Burada coğrafi farklılıktan kasıt, bu farklılığın

sağladığı ve Avrupa'da olmayan ya da çok sınırlı olan ürünlerin / kaynakların cazibesidir. Fildişi, altın, elmas, tropikal meyveler ve baharatlar, kauçuk, egzotik hayvanlar ve sayılabilecek daha pek çok ürün bu farklı coğrafyanın yegane alameti farikaları olarak Avrupalıları cezbetmişlerdir. Esasında söz konusu bu ürünlerin pek çoğu günümüzün Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleridir. Aradaki tek ve de en önemli fark ise söz konusu farklı coğrafyalardaki mallar bu defa şiddet olmaksızın alım gücü yüksek, gelişmiş ülkelere akmaktadır.

Dünyadaki hemen her alandaki kendini gösteren değişim ile Coğrafi bakış açısı ve Coğrafya'nın kapsamı da değişmiştir. Coğrafi İşaretlerin öneminden hareketle Nobel Ekonomi Ödüllü Yazar Paul Krugman (1953 - …), Coğrafya ve Uluslararası Ticareti bir araya getiren "Yeni Ekonomik Coğrafya"nın öncülüğünü yapmıştır. Bu noktada çoğu araştırmacının da vurguladığı gibi Coğrafya, artık var olanı haritalamaktan öte geleceğe yönelik rehberlik yapan bir paradigma olarak kabul edilmektedir (Long, 2014: 26). Coğrafi İşaretlerin de bu yeni Coğrafi yaklaşımın odağında ele alınması esasında Coğrafi İşaretlerin temel bileşenlerinden en önemli iki tanesini içermektedir.

Konunun hukuki yönden eleştiriye açık olan noktalarına baktığımızda günümüzde Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak hala uluslararası bir mutabakata varılabilmiş değildir. Bu noktada söz konusu uygulamayla ilgili temel ve en önemli eksiklik ortak bir hukuksal bağlayıcılığın bulunmuyor oluşudur. Coğrafi İşaret kapsamındaki şaraplar ve diğer alkollü içkiler kapsamında ise nispeten daha sağlıklı bir işlerlik söz konusudur (Addor ve Grazioli, 2002: 865). Bu da genellikle ülkeler arasında yapılan ikili anlaşmalarla sağlanmıştır. Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak AB ülkeleri kendi içerisinde daha sağlıklı bir örgütlenme sağlayabilmiş, İsviçre ve Norveç'te AB kararlarına büyük ölçüde uymaktadırlar. Çoğu Eski Dünya ülkesi de AB'dekine benzer fakat kendi birtakım özelliklerine bağlı olarak bazı farklılıklar gösteren Coğrafi İşaret mevzuatını uygulamaktadırlar. Çoğu Yeni Dünya ülkesi ise uygulamaya oldukça mesafeli olup ekseri şaraplar özelinde konuya daha sıcak bakmaktadırlar. Esasında ülkeler Coğrafi İşaret prensiplerine karşı olmaktan ziyade

uygulamanın hukuki bağlayıcılığına tepki göstermektedirler. Sonuçta da uluslararası geniş katılımlı bir uzlaşı hala sağlanamamıştır.

Coğrafi İşaret uygulaması günümüzde pek çok ülke tarafından kendi içerisinde özel yasal çerçeveye sahip olmakla birlikte ikili ve uluslararası anlaşmalarla işlerliği olan bir uygulamadır. Fakat Coğrafi İşaretlerle ilgili uygulamalar birbirinden o kadar farklıdır ki bu alanda ciddi görüş ayrılıkları ve çatışmalar da söz konusudur. Ayrılık temelde ABD ve AB arasında olsa da kamuoyunda ve akademik camiada Yeni Dünya ve Eski Dünya ülkeleri arasındaki bir çatışma olarak değerlendirilmiştir (Folkeson, 2005: 1; Yıldız, 2009: 64; Farley, 2014: 68). Hatta bu çatışmayı Josling (2006: 337), "The War on *Terroir*" olarak adlandırmıştır. Esasında tarafsız bir gözle bakıldığında her iki tarafın da haklı olduğu noktalar görülmektedir. İlk olarak Coğrafi İşaret uygulamasına baştan beri mesafeli duran ABD'nin ilerleyen süreçte Eski Dünya ülkelerinde Coğrafi İşaretli ürünlerin artması ve bu ürünlerin kendi ekonomisini tehdit etmeye başlamasıyla daha da tepkili yaklaşmasına sebep olmuştur. ABD'nin bu tutumu çoğu Yeni Dünya ülkesi ve kısmen de Japonya ve Çin tarafından da destek görmüştür. ABD öncülüğündeki Coğrafi İşaret uygulamasına muhalif grubun temel eleştirileri; Avrupa ülkeleri öncülüğünde Eski Dünya ülkelerinin her biri yüzyıllardır küresel pazarlarda tanınan, kaliteli ürünleri ile birer tekel oluşturma çabası içerisinde olduğu; diğer bir önemli eleştiri de ABD kendisi de dahil olmak üzere Yeni Dünya kültürünü şekillendirenlerin de zaten Avrupalılar olduğu ve kendilerinin Avrupa'daki kültürlerini aynen Yeni Dünya'ya da taşımış olduklarından özellikle işlenmiş gıdalarla ilgili Coğrafi İşaret uygulamasında ister istemez Avrupalılarla benzerlik, hatta aynılık olmasının kaçınılmaz olduğudur (Folkeson, 2005: 23). Son olarak da ABD, Yeni Zelanda ve bu noktada Japonya'nın da dahil olduğu bir eleştiri de zaten pek çoğu pazarlardaki benzerlerinden daha pahalı olan Coğrafi İşaretlerin, mevzuatın gerekleri, hukuki karmaşa ve diğer sektörel uygulamalarla (Logo, etiket kullanımı, buna uygun ambalaj biçimleri vs.) fiyatları daha da artıracağından, bu gibi ürünlerin cazibesini yitireceği, üreticisi için ise ekstra yük getireceği hususudur. Yani Coğrafi İşaretleri bir yönüyle ekstra hukuki ve mali yük olarak eleştirmektedirler.

TRIPS Anlaşmasının 23. Maddesine ek olarak Coğrafi İşaretlerin, şarap ve diğer alkollü içkilerle birlikte kapsamının daha da genişletilmesiyle ilgili olarak Türkiye, Slovenya, Çekya, İsviçre, Hindistan, Bulgaristan ve Sri Lanka tarafından 2000 yılı Eylül ayında teklifte bulunulmuştur. Daha sonra Gürcistan, Mısır, Küba, Kenya, Kırgızistan, Nijerya, Pakistan, Venezuela ve Moldova'da bu görüşü desteklemişlerdir (De Sousa, 2001: 7). Sayılan ülkeler bu hususu 13 Aralık 1996'daki Singapur'daki Birinci Bakanlar Konferansı (The First WTO Ministerial Conference) gündemine almışlardır. Fakat Coğrafi İşaretlere genel manada muhalif olan pek çok Yeni Dünya ülkelerinden olan ABD başta olmak üzere Arjantin, Avustralya, Kanada, Şili, Guatemala, Yeni Zelanda, Paraguay ise desteklememişlerdir. Daha sonra 30 Kasım 1999'da başlayan Üçüncü Bakanlar Konferansı kapsamında Türkiye'nin öncülüğünde Hindistan ve Kenya'nın da desteklediği alkollü içkiler yanı sıra kırsal kalkınma için zanaat ürünlerinin de dahil edilmesi gerektiği ileri sürülmüştür (Rangnekar, 2003: 12). Aynı konferansta Çekya'da 23. Maddenin yeniden gündeme alınarak alkollü içkilerin Coğrafi İşaret kapsamının ve korumasının genişletilmesi gerektiğini savunmuştur.

Kasım 2001'deki VI. Doha Bakanlar Konferansı (4th WTO Ministerial Conference) ile 1 Ocak 2005 tarihine kadar tamamlanması planlanan "Doha Kalkınma Gündemi" hayata geçirilmiştir. Bu kapsamda Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak ise;

– Coğrafi İşaretler (Şaraplar ve distile alkollü içkiler odağında) için çok taraflı bir kayıt sisteminin kurulması,

– Yüksek düzeyli Coğrafi İşaret korumasının şarap ve diğer alkollü içkiler dışındaki ürünlere de genişletilmesi konularına eğilinmiştir.

Coğrafi İşaretlerle ilgili ülkelerin değişik beklentileri göz önüne alarak çok taraflı bir bildirim ve de sicil sistemi kurulmasına yönelik 3 tasarı gündeme gelmiştir. Bunlar AB Tasarısı (TN/IP/W/11), Karma Tasarı (TN/IP/W/10) ve Hong Kong – Çin Tasarısı (TN/IP/W/8)'dır. Bunlardan AB Tasarısı, 2005'te nihai şeklini almış olup Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak hukuki bağlayıcılığı olan bir düzenlemeyi

amaçlamaktadır. Tasarıya göre Coğrafi İşaretlerle ilgili kurulacak sisteme bildirimde bulunmak zorunlu olmamakla birlikte Coğrafi İşaretlerle ilgili genel bir bağlayıcılık söz konusu olup daha sıkı bir hukuksal denetlemeyi gerektirmektedir. Tasarıya göre hukuki açıdan Coğrafi İşaretlerle ilgili alınan tüm kararlar sisteme üye olanlar için bağlayıcıdır. Türkiye'nin de desteklediği bu sistem AB başta olmak üzere İsviçre, Hindistan ve Rusya tarafından da destek görmüştür. Karma Tasarı ise ABD ve Japonya tarafından ileri sürülmüş ve Şili ile Kanada'da dahil toplam 19 ülke desteklemiştir (Yıldız, 2009: 75). 2008'de nihai şeklini alan bu tasarıya göre hukuki bağlayıcılık söz konusu olmaksızın Coğrafi İşaretlerle ilgili bir veri / bilgi bankası kurulması esas alınmıştır. Bu tasarıyla sisteme kayıtlı olan ülkeler arasında Coğrafi İşaretlerle ilgili (Şaraplar ve diğer alkollü içkiler odağında) bir çeşit bilgi alışverişi yapılması hedeflenmektedir. Son olarak Hong Kong ve Çin işbirliği ile hazırlanan tasarı ise esasında bir nevi ara formül niteliğindedir. Bu tasarıya göre AB'nin belirtmiş olduğu hukuki bağlayıcılık daha sınırlı, ekseri gönüllü olan ülkeleri kapsayacak ölçüde sınırlandırılmıştır. Başka bir deyişle tasarı, gönüllü olarak sisteme üye olacak ülkelerin aynı zamanda hukuki bağlayıcılığı da kabul etmiş olacağını, üye olmayanların ise Coğrafi İşaretlerle ilgili hukuki durumdan büyük ölçüde etkilenmeyeceğini vurgulamaktadır.

Sonuç olarak bir ürünün Coğrafi İşaret tanınırlığında hala uluslararası bir mutabakat söz konusu değildir. Ürünler ilk etapta, ülkelerin kendi mevzuatları çerçevesinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmakta daha sonra uluslararası tanınırlık için de AB mevzuatlarına uygun bir şekilde hazırlanan dosyalar AB Komisyonuna gönderilmektedir. AB haricinde diğer ülkeler (Üçüncü ülkeler olarak da adlandırılmaktadır) ile ikili anlaşmalarla da Coğrafi İşaretlere uluslararası geçerlilik kazandırılabilmektedir. Örneğin İspanya ve Fransa arasında yapılan ikili anlaşma kapsamında, İspanya'nın popüler şekerlemelerinden *Turrón de Alicante* ve *Jijona* (*Turron de Jijona*) birer Coğrafi İşaret olarak İspanya menşeli ürünler kabul edilip Fransa'da da koruma altına alınmıştır. Anlaşma dahilinde *Turrón Tipi, Turrón Tipi Jijona* şeklinde ifadelerle dahi belirtilen ürünler İspanya lehine Coğrafi İşaret kabul edilmiştir (Rovamo, 2006: 35).

Daha öncede ifade edildiği gibi Türkiye, esasında AB tarafından oluşturulan "AB Tasarısını" desteklemektedir. Bunun sonucunda da Türkiye "Coğrafi İşaretler Dostları Grubu" adı verilen ve herhangi bir resmiyeti bulunmamakla birlikte Coğrafi İşaretleri destekleyen ülkelerin oluşturduğu gruba dahil edilmiştir. Fakat daha sonra, Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, söz konusu tasarının Türkiye çıkarları için çok uygun olmadığı, tasarının Türkiye'yi yüzlerce şarap ve diğer alkollü içkiyi tanımaya zorlayacağı endişesi dile getirilmiştir (Yıldız, 2009: 84). Bununla birlikte Türkiye, resmi anlamda tasarıdan vazgeçmiş değildir.

Coğrafi İşaret konusunu daha öncede ifade edildiği gibi sadece manevi değerlermiş gibi gösterilerek ürünlere birtakım değerlerin yüklendiği bir sistem haline getirmek hem yanlış hem de haksız olacaktır. Bu noktada AB Parlamentosunda da dile getirildiği üzere bu kapsamdaki ürünlerin hepsi binlerce yıllık süreçte ülkelerin tabii ve beşeri şartlarının bir araya gelmesiyle ortaya konmuş olan emsalsiz ürünleridir ve ülkelerin bunlardan hakkettikleri kazancı sağlamaları en doğal haklarıdır. Fakat uygulamanın bazı ülkeleri zorlayacak olduğunu da görmezden gelmek, bir başka haksızlık olarak karşımıza çıkacaktır. Bunun için Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak "Gönüllü Kayıt Sistemi"nden ziyade "Coğrafi İşaret Kayıt Sistemi" adıyla dünyadan tüm ülkelerin katılımının sağlanacağı bir veri bankası oluşturulmalıdır. Nitekim günümüzde Endonezya, Tayland ve Malezya'da Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler için bir kayıt sistemi bulunmaktadır. Böylelikle söz konusu müstesna ürünler için bir bilgi / veri bankası oluşturulmaya çalışılmıştır. Benzer bir uygulama salt Coğrafi İşaretler için olmasa da bu nitelikteki pek çok ürünü içeren değerleri bünyesine alan "Türkiye Kültür Portalı" da emsal gösterilebilir[13].

Coğrafi İşaret uygulamasının temel prensiplerinden hareketle bazı ülkelerde dikkat çekici gelişmeler söz konusu olmuştur. Örneğin kahve üreticisi ülkeler (Kolombiya, Kosta Rika, Guatemala ve Etiyopya gibi), şaraplarda olduğu gibi kahvelerde de bir apelasyon sistemi oluşturma girişimindedirler (Teuber, 2007: 642).

[13] Türkiye Kültür Portalı için bkz. https://www.kulturportali.gov.tr/icerik/portal-hakkinda (Son erişim: 03.03.2018).

Böylece tüm dünyada yaygın bir şekilde tüketilen ve pek çok çeşidi bulunan kahvelerle ilgili daha sağlıklı ve üreticisine hak ettiği kazancı sağlayacak bir yapılanmaya Coğrafi İşaret prensipleriyle ulaşılabilmesi hedeflenmektedir. Kenya'da ise çay ve kahve özelinde Coğrafi İşaret prensiplerinden hareketle söz konusu ürünlerin elde edildiği alanların tespiti ve korunması ile ilgili devlet denetiminde bir dizi proje yürürlüğe sokulmuştur. Tayland'da da Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için jeolojik, klimatolojik ve diğer tabii şartların tayinine yönelik bağımsız bir kuruluş tesis edilerek bu anlamda ulusal bir veri bankası oluşturulmaya çalışılmaktadır (Blakeney, 2014: 51).

Coğrafi İşaretlerin hukuki boyutuyla ilgili bazı çevrelerce yöneltilen bir eleştiri de uygulamanın Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı kapsamında değerlendiriliyor olmasıdır. Genelde bu eleştiriyi yönelten Hukuk camiasından araştırmacılar ve Coğrafi İşaretler ile ilgili araştırma yapanlar bazı haklı gerekçeler ileri sürmüşlerdir. Coğrafi İşaretlerin, Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı kapsamında değerlendirilmesinde insan etkisi, bilgi birikimi, ustalık yanı sıra teknolojik gelişmeler ve endüstriyel faaliyetler etkili olmuştur. Oysaki Coğrafi İşaretlerin temel bileşeni Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkına konu olmamaktadır. Coğrafi alan, iklim, toprak özellikleri, hidrografik şartlar, kısaca tabii bileşenlerin hiçbirini bu kapsama almak mümkün değildir (Blakeney, 2014: 52). Beşeri faaliyetlerden ustalığı gerekçe göstererek Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı kapsamına alınabileceği iddia edilse bile bu defa da Coğrafi İşaretlerle ilgili sıkça ifade edildiği üzere bu ürünlerin "Kolektif" oldukları hususu gündeme gelecektir ki bu da başlı başına bir dilemmadır. Her ne kadar AB üyeleri WIPO kararlarına uyuyor olsa da Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adı, birlik bünyesinde Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı dahilinde değil Tarım Politikalarının bir parçası olarak değerlendirilmektedir.

Uygulamanın kapsayıcılığı noktasında en önemli noksanlık bazı ürünlerle ilgili olan anlaşmazlıklardır. 20. yy.'ın başlarında ilk olarak şaraplar özelinde ulusal çapta koruma altına alınan ürünler Avrupa'da ülkelerin birbirleriyle yaptıkları ikili anlaşmalarla koruma altına alınmaya başlanmıştır (Anonim, 2001: 13). Coğrafi İşaret uygulamasının hukuki manada bugünkü şekliyle ortaya konduğunda 1935'e kadar sadece şarapları ve diğer alkollü içkileri kapsıyorken sonraları peynirler, daha sonra

tarım ve orman ürünleri ve en sonunda da her türlü işlenmiş gıdayı kapsayacak şekilde genişlemiştir. Aslında Fransa'da 1905'teki yasal düzenlemeyle "doğal ürünler" ifadesiyle pek çok el işi ürünün (Hasır örme, doğal liflerden dokumalar gibi) esasında Coğrafi İşaret kapsamında olabileceği fikrini verse de (Marie-Vivien, 2013: 193) günümüz AB mevzuatında bu gibi ürünler Coğrafi İşaret kapsamında ele alınmamakta fakat ayrı bir uygulama kapsamında WIPO bünyesindeki veri tabanında toplanmaktadır. Bununla birlikte zanaat ürünleri arasında da bazı ihtilaflı durumlar vardır. Örneğin; günümüzde enstrümanlar Coğrafi İşaret kapsamında Hindistan dışındaki hiçbir ülkede gündeme alınmamıştır.

Maliyetler noktasında yine Yeni Dünya ülkelerinin Coğrafi İşaretlere yönelik eleştirileri arasında yer alan üretici – nihai tüketici arasındaki uçurum da konunun bir diğer eleştiriye açık noktasıdır. Esasında bu noktada Türkiye gibi enerji konusunda büyük ölçüde dışa bağımlı çoğu gelişmekte veya az gelişmiş ülkelerin kronik sorunu Coğrafi İşaretlerde daha fazla etkisini hissettirmektedir. Gerek tarafımızca yapılan gerekse daha önceleri başka araştırmacılarca ortaya konan çalışmalar göstermiştir ki Coğrafi İşaret olan ürünler hem piyasadaki benzerlerinden daha pahalı hem de gelir seviyesi yüksek bilinçli tüketicilerce de bu gibi ürünlere daha fazla ödeme yapılabileceği eğilimi ağırlıktadır. Bu da ister istemez Coğrafi İşaretlerin piyasalara yüksek fiyattan sunulmasına sebep olmaktadır. Fakat aracının çoğaldığı, yakıt ve ambalajlama masraflarının yüksek olduğu yerlerde fiyatlar çok daha yukarılara tırmanmaktadır. Bir de bu duruma yine Yeni Dünya ülkelerinin eleştirdikleri şekilde belli firma, kooperatif veya üretici birliklerinin tekel oluşturması, fiyatlar noktasında tüketici aleyhinde sonuçlar doğurabilmektedir. Sylvander (2004: 62); bu durumun sakıncalarına işaret ederek, Coğrafi İşaretli ürünlerin belli firma, tüccar veya tedarikçilerin elinde olmasının ilerleyen süreçte etik dışı gelişmelere yol açabileceğini belirtmiştir.

Coğrafi İşaretlerde fiyat yüksekliği hem olumlu hem de olumsuz yönleriyle en fazla tartışılan hususlardan biridir. Söz konusu ürünler genellikle pahalı olan ürünlerdir ve tüketici anketleri de söz konusu ürünlere az veya çok biraz daha yüksek ödeme yapılabileceğini göstermiştir. Bu durum dar gelirli ve alım gücü düşük kişiler için göz

ardı edilemeyecek bir sıkıntıdır. ABD başta olmak üzere Yeni Dünya'dan çoğu ülke de bu durumu Coğrafi İşaretlere yönelik eleştirilerinde sıkça vurgulamışlardır. Yine bu durum da Coğrafi İşaretlerle ilgili ortaya çıkan ikilemden bir diğeridir. Coğrafi İşaretler Türkiye'de dahil AB tarım politikalarında "Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma"nın anahtar faktörlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu sayede dar gelirli kırsal kesim üreticilerinin refah seviyesi artırılmaya çalışılırken diğer taraftan bir diğer dar gelirli kitlenin pek çok iyi kalite ve seçkin üründen mahrum kalması sonucu ortaya çıkmaktadır. Yine bu konuyu da bir başka örnekle somutlaştırmak gerekirse Çin'de *Zhangqiu Soğanı* (Yeşil soğan), Coğrafi İşaret olduktan sonra piyasa değeri % 20 – 30 oranında artmıştır (Zografos, 2008: 11). Bu durum soğan üreticileri ve AB'nin de belirttiği gibi kırsal kalkınmada Coğrafi İşaretlerin öne çıkan fonksiyonlarından birisidir. Öte taraftan alım gücü düşük kitle için söz konusu ürüne erişim daha da güç bir hal almıştır.

Denetim konusuna gelince esasında bu husus tüm dünyada Coğrafi İşaretlerle ilgili zafiyetin en yoğun olduğu hususdur. Denetimin usulüne uygun yapılamaması, kriterlere uygun üretim yapılmadan düşük kalitede, asılsız Coğrafi İşaret etiketli ürünlerin pazarlarda dolaşmasına sebep olmaktadır (Banerji, 2012: 4). Bu da gerçek manada Coğrafi İşaret kapsamında belirtilen kriterlere göre üretim yapan işletmeleri ve de tüketicileri çoğu zaman zor duruma düşürmektedir. 2011 – 2015 yılları arasında 17 AB üyesi ülkede 51.000'den fazla denetim yapılmıştır (EUIPO, 2016).

Yine ABD başta olmak üzere Yeni Dünya'dan ülkeler ve Çin ile Japonya tarafından da bazı açılardan desteklenen husus Coğrafi İşaret uygulamasıyla pazarların arz – talep dengesinin bozulacak olduğudur (Babcock ve Clemens, 2004: 9). AB'nin belirttiği gibi özellikle de Menşe Adlı ürünlerin belli bir alanla sınırlandırılması sonrasında, bu alandan temin edilen ürünlerin talebi karşılayamaması noktasında ürün fiyatı önemli ölçüde artacaktır. ABD'li tüketicilerin daha fazla para harcayıp, pazarlarda daha sınırlı seçeneklere yönelmek zorunda kalınacağı vurgulanmaktadır. Bu durum belki ilk etapta üreticisi için olumlu olsa da tüketiciler için ciddi ölçüde sıkıntı yaratacaktır zira talep açığı kapatılamadığında da taklit ya da tağşişli ürünler pazarlarda yayılmaya başlayacaktır. Nitekim dünyanın çoğu yerinde Coğrafi İşaretli

ürünler oldukça sınırlı alanlarda, çoğu zamanda orta veya küçük / butik işletmelerce ortaya konan ürünlerdir. Sınırlı alanda ve küçük üretim hacmiyle, hızla artan dünya nüfusu, artan bilgi birikimi ve refah seviyesi ile üreticilerin ihtiyaca cevap vermekten yıldan yıla uzaklaşacakları üzerinde ısrarla durulan konuların başında yer almaktadır.

Coğrafi İşaretlerle ilgili bir başka haklılık payı olan ve tarafımızca da Türkiye'den örnekleri tespit edilen eleştiri ise Coğrafi İşaret olsun veya olmasın kalitesi ile ünlenmiş olan ürünler için Coğrafi İşaret uygulamasının bir etkisinin ya da kayda değer etkisinin olmadığıdır. Coğrafi İşaret olan ürünler, zaten uzun yıllardır kalitesiyle pazarlarda yer edinmiş olan ürünler olarak diğer ürünlere kıyasla reklama ve tanıtıma olan ihtiyaçları daha azdır. Söz konusu ürünlerin pazarlarda korunması noktasında ise üretici birlikleri ve kooperatifler kısmen de olsa kendi denetim ve kontrol mekanizmalarını geliştirmişlerdir. Coğrafi İşaret uygulaması ise ekseri fazlaca tanınmamış olan ürünlerin tanıtılmasında ve korunmasında etkili olan bir uygulama olarak öne sürülmektedir. Kısaca tanınırlığı olan ürünlerde Coğrafi İşaret uygulamasının pek bir faydası gözlenmezken, zayıf olan ürünlerde uygulama daha etkili olmaktadır.

ABD başta olmak üzere Yeni Dünya ülkelerinin ticari markaları öncelikli kabul edip firmaların belli karakteristik ürünleri kendi markalarıyla seri bir şekilde üretip satmalarını savundukları noktada esasında bir ara formül de söz konusudur. Coğrafi İşaretli ürünler dünya genelinde küçük veya orta ölçekli işletmelerce ve sınırlı imkanlarla üretilip pazarlanmaktadır. Bu noktada büyük ölçekli firmalar yine kendi adlarını da Coğrafi İşaret adı ve logosuyla kullanıp bu gibi ürünlerin ambalajlanıp (Usulüne uygun bir şekilde) pazarlanmasında faal olabilirler. Örneğin Anadolu'nun bir köyünde üretilen Coğrafi İşaret niteliğindeki bir peynir, belli altyapı ve ticari olanaklardan yoksun halkın elinde çok ucuza ve de pek çok gıda kriterine uygun olmadan elden çıkartılmaktadır. Bu elden çıkarım da çoğu zaman yol kenarı tezgahlarda, köy pazarlarında veya tanıdık vasıtasıyla sipariş yoluyla gerçekleşmektedir. Oysaki gıda konusunda deneyimli ve de ticari ağı kuvvetli bir firmanın distribütörlüğünde söz konusu ürünler üretim yerleri iyileştirilip daha sonra çiftçilerden alınarak ideal koşullarda paketlenip, etiketlendikten sonra, firmanın adı da

belirtilerek pazarlara sunulabilir. Bu sayede de söz konusu ürün başta hijyen koşulları olmak üzere gıda kriterlerine uygun bir şekilde tüketiciye sunulabileceği gibi aynı zamanda büyük ölçekli tanınmış firmalar aracılığı ile pazarlanması da ürüne olan güveni daha da artıracaktır. Bu uygulama özellikle Türkiye gibi üretici birliklerinin bulunmadığı, bu tarz üretimlere yönelik altyapı olanaklarından yoksun ülkeler için çok daha uygundur. Çoğu gelişmiş ülkelerde, özellikle de AB'de ise kırsal kesimden Coğrafi İşaretli ürünleri üreten kişiler için ürün pazarlama noktasında bu gibi sıkıntılar söz konusu değildir.

AB öncülüğünde çoğu Eski Dünya ülkesi ise Coğrafi İşaretleri ulusal kimliklerinin parçası olarak görmekte ve konuya manevi değerleri de yükleyerek yaklaşmaktadır. AB Parlamentosunda; "*Coğrafi İşaretler Avrupa'nın en büyük varlıklarından biri*…" şeklinde ifadeler ürünlere yönelik bağlılıklarını gösterirken, muhalif ülkeleri bu gibi söylemler rahatsız etmektedir (Farley, 2014: 68). Bununla birlikte son yıllarda Yeni Dünya ülkelerinden Küba, Brezilya ve pek çok Pasifik ülkesi Coğrafi İşaret uygulamasına ilgi göstermeye başlamıştır. Uygulamanın özellikle sınırlı ekonomik faaliyetleri bulunan buna karşılık ülkeleriyle özdeşleşmiş değerlerin pazar payının artmasının küçük ülkeler için çok daha önemli olduğunun anlaşılması bu yönelmede etkili olmuştur.

Coğrafi İşaretler ile ilgili mevzuat ve uygulamaların tamamı Fransa özelinden AB geneline yayılmış ve tüm dünyada da (Coğrafi İşaret uygulamasını benimseyen) konuyla ilgili temelde AB mevzuatı benimsenmiştir. Bununla birlikte her ne kadar AB üye ülkeleri ve diğer Avrupa ülkeleri Coğrafi İşaretlerin üretimi ve ticaretinden çok büyük kazançlar sağlayıp küresel pazarda gücü elinde bulunduran ülkeler olsalar da AB komisyonu durumdan memnuniyetsizliklerini de dile getirmiştir. Son derece üstün vasıflı ürünlerin küresel pazarda hala arzu edilen (Öngörülen) seviyelere çekilememiş oluşu, pek çok yasal düzenleme ve teşviklere karşın beklenen kazancın sağlanamamış olması AB parlamentosunda sıkça dile getirilmiş rahatsızlıklardır (Josling, 2006: 360).

Coğrafi İşaretlerle ilgili esasında ülkelerin Yeni Dünya ve Eski Dünya şeklinde kutuplaşmasına neden olan husus Coğrafi İşaretler ve ticari markalar ayırımından

kaynaklanmaktadır. Konunun tarih bölümünde de bahsedildiği gibi esasında Coğrafi İşaretler ilk markalardır, yani markalardan önce pazarlarda Coğrafi İşaretler bulunuyordu. Tek sorun söz konusu ürünlerin bugünkü manada bir Coğrafi İşaret uygulamasına tabi olmayışıydı. Sanayi Devrimi ile birlikte de her açıdan Coğrafi İşaretlerin aleyhine ve markaların da lehine bir sonuç ortaya çıkmış, son olarak da dünya ekonomisine kapitalist sistemin hakim olmaya başlamasıyla Coğrafi İşaretler birkaç ülkedeki yerel uygulama haricinde küresel ölçekte kendine yer bulamamıştır.

Eski Dünya ülkeleri ise Yeni Dünya'nın aksine Coğrafi İşaretleri ticari markalardan üstün kabul etmektedir. AB ülkeleri söz konusu ürünlere asıl değerini, Coğrafi İşaret olmalarının kazandırmış olduğunu belirtmektedirler. Zaman içerisinde ise bazı Coğrafi İşaretler, ticari marka halini almış olduklarından konu daha da karmaşık ve çatışmaya açık bir hale gelmiştir. Esasında marka ve Coğrafi İşaret kavramlarının birbirilerine pek çok açıdan benziyor oluşu, tarihi çalışmaların da işaret ettiği gibi ilk markaların da esasında Coğrafi İşaret kökenli olduğu noktasından hareketle bu iki kavramı ürünler ve üreticiler odağında birleştirici bir şekilde ele alma zorunluluğu vardır. Esasında marka ve Coğrafi İşaret birbirine girift, çoğu anlamda benzerlikleri olan kavramlar olsa da bazı farklar da söz konusudur ki bunlar da konunun hukuki ve ticari boyutundan kaynaklanmaktadır. Her iki uygulamanın en dikkat çekici farkı ise ticari markaların özel sektör ve şahıs haklarını koruyup, onları temsil ederken, Coğrafi İşaretlerin ise kamu eliyle çok daha geniş kitleleri temsil eden bir çeşit kolektif marka olmasıdır (Josling, 2006: 349). Genel manada ise her iki kavram da bir ürünün benzerlerinden ayırt edilmesini sağlayan birer gösterge, nişanedir. Hatta bu noktada denilebilir ki her iki kavramı bütünleştirip, Yeni Dünya – Eski Dünya arabuluculuğu noktasında "Coğrafi Marka" kavramının da yerinde bir ifade olacağı söylenebilir.

Kısaca marka ve Coğrafi İşaret ile ilgili duruma baktığımızda bu iki uygulama ile ilgili ulusal ve uluslararası pek çok tartışma söz konusu olmuştur. Bunun sebebi de çoğu zaman işletmelerin kendilerine ait olan markayı korumak istemelerinden ileri gelmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasının her ne kadar çok eskilere uzanan bir geçmişi olsa da günümüzdeki şekliyle özellikle son yıllarda daha yoğun ilgi

görmektedir. Coğrafi İşaret konusu AB başta olmak üzere Eski Dünya ülkelerinden daha fazla kabul gördükçe Yeni Dünya ülkelerindeki ticari markalar, pazarların bu köklü ürünleriyle ilgili isimlerini ve ticari üretimlerini kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmışlardır. Esasında konuyu herhangi bir ürünün marka ve Coğrafi İşaret boyutuyla ele aldığımızda bir yöre veya topluluk için Coğrafi İşaret çok cazipken, bireysel düşünüldüğünde marka daha cazip gelebilmektedir. Tablo 3'te de görüldüğü gibi Coğrafi İşaret ile ilgili belli başlı hususlar daha genel ve sadece şahsa üstünlük tanımamakla birlikte bu uygulamada da anonim bir tekelleşme söz konusudur. Markalar da ise bir şahsa ya da aileye ticari haklar sağladığı gibi devredilebilmesi yönüyle de çok daha değişkendir. Esasında iki uygulama arasında sadece Coğrafi İşaret kapsamındaki bazı ürünler (Özellikle peynirler, şaraplar ve işlenmiş et ürünlerinde) noktasında ihtilaflar oluşmaktadır. Diğer yandan ülkeler bir ürünün Coğrafi İşaret ya da marka olma durumunu kendi yasal mevzuatına göre şekillendirmektedir.

Tablo 3. Coğrafi İşaret ve Marka Karşılaştırması

Kriter	**Coğrafi İşaretler**	**Markalar**
Kullanıcı Hakları	Bölgedeki tüm üreticiler adına devlete ait mülkiyet	Aksi belirtilmediği sürece özel üretici
Aday(lar)	Profesyonel grup ya da ortaklıklar, birlikler	Özel üretici
Kullanıcı(lar)	Yaygın üretim kurallarına uyan herhangi üretici	Özel üretici
Tescil	Ulusal Bakanlık, sonrasında Avrupa Birliği	Ulusal Ticari Marka Bürosu (Patent Ofisi)
İdare ve Kontrol	Kurumlar ya da halk tarafından paylaşılanlar	Sadece hak sahibi tarafından
Süreç	Sınırsız	10 yıl
Devir	Satılamaz ya da ruhsatlandırılamaz	Satılabilir ya da ruhsatlandırılabilir

Kaynak: van de Kop ve Sautier, 2006: 25.

Coğrafi İşaretli bir ürünün endüstriyel manada seri üretiminin yapılması bir yönüyle ironiktir. Özellikle bazı ürünlerde bu durum çok daha ciddi taştırmalara sahne olmuştur. Buna en popüler örnek Türkiye'nin de dahil olduğu pek çok ülkece tepki gösterilen çok daha ucuz fakat niteliksiz Uzak Doğu (Çoğu Çin menşeli) mallarının

dünya pazarlarını istila etmesidir. Özellikle de zanaat ürünlerinde ve günlük kullanım eşyalarında bu durum gelişmiş ülkelerde çok daha sıkıntı yaratmaktadır.

Coğrafi İşaretlerle ilgili bir diğer eleştirel yaklaşım da uygulamanın, özellikle de AB'nin savunduğu gibi katı bir koruma mekanizması şeklinde tatbiki, ürünü ve üretim aşamalarını yüzlerce yıl öncesinde olduğu gibi sürdürme benimsendiğinden yenilik ve değişim söz konusu olamamaktadır. Bu da zamanla pazarlardaki yeni alternatiflerle Coğrafi İşaretlerin rekabetini güçleştirebilecektir. Bu noktada Coğrafi İşaret savunucuları ise uygulamanın klasik ürünler yanı sıra ürün çeşitlemesi sunarak pazarları alternatifler açısından da zenginleştirebileceği yönündedir. Hatta yeni ürünlerin, Coğrafi İşaretli ürünlerle zenginleştirilerek pazardaki yayılımının artacağı ve bu yeni ürünlere daha da değer katacağı yönünde iddialar çok daha kuvvetlidir. Konuya daha önce küreselleşmenin etkileri noktasında verilen örneklerden fast food zincirleri ve bunların menülerinde kullanılan Coğrafi İşaretli ürünleri örnek verebiliriz.

İKİNCİ BÖLÜM
2. COĞRAFİ İŞARETLER VE UYGULAMANIN TARİHİ

Coğrafi İşaret denildiği vakit gerek anket uygulamalarımızda gerekse sosyal hayatta kavramın yanlış anlaşılması / yorumlanması yanında yeni bir isimlendirme olmasından hareketle uygulamanın geçmişinin çok kısa olduğu düşünülmektedir. Oysaki Coğrafi İşaret uygulamasının miladı kabul edilen sınai mülkiyetin korunmasına ilişkin 20.03.1883 tarihli "Paris Sözleşmesi" ile birlikte yaklaşık 150 yıla yaklaşan bir geçmişinin yanı sıra Coğrafi İşaret niteliğindeki bazı ürünlere özel yasal düzenlemelerle geçmişi yüzlerce yıl gerilere uzanabilmektedir. Günümüzde Coğrafi İşaret kapsamındaki bazı ürünlerle ilgili geçmişteki birtakım karar ve uygulamalar dikkate alındığında (Çin ipeklileri, *Eskişehir Lületaşı*, İran ve Hint dokumaları gibi) yüzlerce yıl öncesinden Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin değerinin anlaşıldığı görülmektedir. Bu açıdan sanılanın aksine Coğrafi İşaret uygulaması yeni olmaktan ziyade farklı uygulamalarla medeniyetimizde köklü geçmişi olan fakat kapsamının ve uygulanış biçiminin netlik kazanması ile görece yeni bir uygulamadır. Bu açıdan *Coğrafi İşaret Tarihi*'nden bahsederken konuyu iki ayrı kategoride değerlendirmek gerekmektedir. Bunlardan ilki Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin ve bunlarla ilgili uygulamaların tarihi, ikincisi ise Coğrafi İşaret uygulamasının tarihidir.

2.1. Coğrafi İşarete Konu Ürünlerin Tarihi

Dünyada çok çeşitli doğal kaynakların yanı sıra bir o kadar zengin kültür varlığı, çok sayıda Coğrafi İşaret niteliğinde ürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Fakat doğal kaynakların dağınık yayılımı, beşeri faaliyetlerin de tabii şartlardan etkilenerek sergilemiş olduğu çeşitlilik ve dağınıklık ilerleyen zamanlarda milletler arasında hareketli bir ticari hayatın yaşanmasına sebep olmuştur. Başlangıçta takas ile gerçekleşen bu ticari eylem, zamanla kıymetli taş ve metalik madenlerle ve de son olarak parayla yapılan alışverişe dönüşmüştür. Belli başlı ticaret yolları, coğrafi keşifler, savaşlar ve çoğu bilimsel keşif ise büyük ölçüde toplumların kendinde olmayana ulaşma çabası neticesinde gerçekleşmiştir. İnsanların kendilerinde

olmayana ulaşmaya çalıştıkları söz konusu ürünler arasında günümüz Coğrafi İşaret niteliğinde olan ürünler geniş yer tutmaktadır. Bunlar arasında ipekli dokumalar, halılar, kilimler, işlemeli kumaşlar, kürkler, porselenler, değerli taşlarla bezeli ve kıymetli metallerden kuyumculuk işleri, kehribar işleri, baharatlar, yöresel tarım ürünleri ve saraç ürünleri gibi sayısı artırılabilecek çok sayıda ürün sayılabilir. Sayılan çoğu Coğrafi İşaret veya Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin bir kısmı ticaretteki önemlerinden ötürü "Ticaret Yolları" denilen güzergahlara adlarını vermişlerdir (İpek Yolu, Baharat Yolu, Çay Yolu, Kürk Yolu gibi). Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin dünya genelinde tarih sahnesine çıkışlarını ve ticaret hayatında önemli birer belirleyici olduklarını ilk olarak bu ticaret yolları ve bu yolların önemli uğrak yerleri olan pazar ve panayırlar ile kervansaraylar olduğunu kabul edebiliriz.

Coğrafi İşaretin izahı yapılırken söz konusu ürünlerin en az bir ve temel ya da bütünüyle yegane özelliğini sınırları belirlenmiş bir bölgeden almış olması gerektiği belirtilmiştir. Coğrafi İşaret konusundaki bu izahlar konuyla ilgili bizi asırlar öncesindeki uygulamaları analiz etmeye yönlendirmektedir. Nitekim Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin her biri köklü bir geçmişe sahip olup günümüz toplumlarının kimliğini yansıtan birer nişane olmaları çok uzun bir sürecin sonunda olmuştur. Bu uzun süreç aşağıda belirtildiği gibi belli olaylar ve dönemler çerçevesinde kategorize edilerek ele alınmıştır. Bunlar;

- Uluslararası ticaretin kurulup gelişmesi ve o dönem dünya ekonomisine yön veren belli başlı ticaret yollarında (Baharat Yolu, İpek Yolu, Kürk Yolu, Kehribar Yolu gibi) Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler.
- Yeni Dünya'nın keşfi, bu sayede yeni tarım ürünleri ve yerli halkın zanaat ürünlerinin öğrenilmesiyle tanışılan yeni Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler.
- Sanayi Devrimi ve buna bağlı sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik hayatta yaşanan olumlu ve olumsuz köklü değişiklikler sonrası Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler.
- Gelişen teknoloji ve artan bilgi birikimiyle hızlı küreselleşme, artan ticari ilişkiler ve daha pek çok faktör (Turizm, zirai alandaki gelişmeler gibi), ulusal

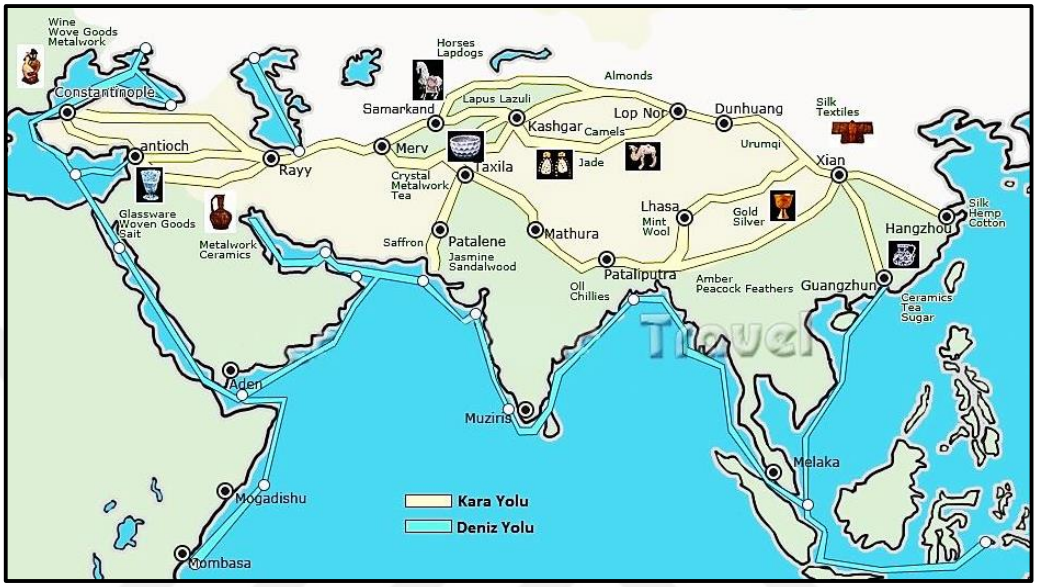
kimliğin bir parçası olan yerel değerlerin Coğrafi İşaret uygulamasıyla koruma altına alınmasını zorunlu kılan günümüzdeki ürünler.

2.2. Ticaret Yollarında Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler

Medeniyetimizin başlangıcından kısa denilebilecek bir süre sonra dünyanın farklı bölgelerinde yaşayan halklar, bulundukları bölgelerin coğrafi şartlarına bağlı olarak farklı kültürel gelişimler sergilemişlerdir. Zamanla türlü vesilelerle karşılaşan farklı kültürler ile buna bağlı olarak kendinde olmayana ulaşma isteği kimi zaman barışçıl (Ticari hayat, düzenli iktisadi kurumlaşmalar gibi) kimi zaman da saldırgan (Savaşlar, sömürgeleştirme, iktisadi boyunduruk altına alma gibi) tutumlarla kendini göstermiştir. Farklı coğrafi şartların sunmuş olduğu çeşitlilik ve bunları elde etme isteği zaman içerisinde ticarete konu olan ürünlere sosyal ve idari manada büyük değerler yüklenmesine de zemin hazırlamıştır. Hatta bazı ürünler altından daha değerli bir hal almış, katı kurallarla korumaya alınmış ve dünya tarihinde kendi adıyla anılan ticari rotalara adını vermiştir. Bunların en popüler örnekleri İpek Yolu ve Baharat Yolu'dur. Elbette söz konusu yollarda sadece ipek veya baharat değil pek çok günümüzün Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerinin de ticareti yapılmaktaydı. Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerimizin iktisadi hayata organize bir biçimde dahil oluşunun başlangıcı kabul ettiğimiz ticaret yollarını birkaç örnekle izah edecek olursak;

2.2.1. İpek Yolu: İpek Yolu, Akdeniz Havzası ile Uzak Doğu'yu birbirine bağlayan ve ticareti yapılan ürünler değerlendirildiğinde döneminin en faal ticaret güzergahlarından birisiydi. Yaklaşık 2000 yılı aşkın geçmişiyle, kuş uçuşu 7.500 km., gerçekte ise 10.000 km. uzunluktaki bu yol pek çok önemli noktayı birbirine bağlayan stratejik bir hattır (Toprak, 2008: 13). Söz konusu bu yolda ticareti yapılan ürünlerin izahına geçmeden evvel bu önemli ticari hat ve dönemi için oldukça hareketli sosyal yapı üzerinde durmak isabetli olacaktır. Dünyanın en eski ticaret yolu ile ilgili ilk bilgileri Heredot (M.Ö. 484 – 425)'un M.Ö. 430'da yazdıklarından öğrenmekle beraber geçmişinin M.Ö. 1. yy.'a kadar uzandığı tahmin edilmektedir (Haussig, 1997: 4). Konunun başında belirtilmesi gereken bir husus da İpek Yolu'nun tek bir yoldan ibaret olmadığı, doğu – batı doğrultusunda birkaç farklı güzergahtan oluşan yollar

dizisi (3 ana hat) olduğudur. Güzergâh, ilk olarak ünlü Alman Coğrafyacı ve Jeolog Baron Ferdinand von Richthofen (1833 – 1905) tarafından İpek Yolları / İpek Rotaları şeklinde adlandırılmıştır (Uhlig, 2000: 11; Günel, 2010: 133).



Kaynak: http://www.thesilkroadchina.com/tourist-map-of-silkroad.html sitesinden alınan görselden düzenlenmiştir (Son erişim: 03.03.2018).

Şekil 18. İpek Yolu'nun Muhtelif Rotaları ve Taşınan Belli Başlı Eşyaları

Söz konusu bu ticaret rotasına adını veren ve ilerleyen yıllarda farklı ulusların elinde çok çeşitli ürünler halini alarak dünya ticaretinde müstesna bir yer edinecek olan ürün ise elbette ki ipektir. Kültür anlamında ipekböcekçiliğinin Çin'de M.Ö. 2000'lere değin uzandığı ifade edilmekte, Batı dünyasının ise ipekböcekçiliği bir yana ipek kumaşlarla tanışması ise ancak Büyük İskender (M.Ö. 356 – 323)'in Hindistan'ı fethi (M.Ö. 326) sonrasında gerçekleşmiştir (Uhlig, 2000: 23). Çinli hükümdarlar uzun yıllar ipekböceği kozalarının ülke dışına çıkarılmasını ölüm cezasıyla engellemişlerdir ve bu sayede Çin, M.S. 5. yy.'a kadar saf ipeğin anavatanı ve tek tedarikçisi pozisyonunu korumuştur (Taşlıgil, 1996: 238; Uhlig, 2000: 25). Zira Çin'de ipek üretimi ve ipekli dokumalarla ilgili çoğu husus yasalarla düzenlenmişti. Örneğin; ülkede düşük kaliteli ipeklerle dokuma yapılması da suç sayılmaktaydı (Toprak, 2008: 34). Ülke, saf ipek ve ipekli dokumalardan çok büyük oranlarda gelir elde etmekteydi ve bu nedenle de kaliteden taviz verilmesi kabul edilebilir bir husus değildi. Nitekim IV. yy.'a gelindiğinde 1 kg. saf ipek kumaş 4.000 altın dinara karşılık gelmekteydi

(Toprak, 2008: 42; Mandaloğlu, 2013: 136) ki bu değeriyle ağırlık olarak ipek, altından daha da kıymetli bir ürün olarak pazarlarda yer almaktaydı. V. yy.'da ise ipek, Çin tekelinden çıkmış ve Turfan Havzası ve Hotan'a yayılmıştı (Tezcan, 2014: 97). İpeğin ülkeden çıkışı ile ilgili en yaygın kabul gören teori ise Çin İmparatorunun kızının Hotan Kralı ile evlenmesi sonucu prensesin Hotan'a giderken gösterişli topuzuna ipekböceği yumurtası / kozası ve dut ağacı tohumları saklayarak ülkesinden kaçırmasıdır (Toprak, 2008: 35). M.S. 6. yy.'a gelindiğinde ise Orta Asya üzerinden İran ve Bizans'a doğru ipekböceği larvaları kaçırılmış ve Çin'in bu alandaki tekeli bütünüyle kırılmıştır (Haussig, 1997: 63). Çin'den ilk olarak Orta Asya'ya geçen ipekböcekçiliği konusunda Çinlilerden sonra ilk olarak uzmanlaşan toplumlar Türkler ve Soğdlar[14] olmuştur. İpek dokumacılığında zamanla uzmanlaşan Türkler de benzer şekilde Hotan (Khotan)[15] dışına larvaların çıkarılmasını yasaklamıştır (Haussig, 1997: 80). Çok uzun bir süre ipek konusundaki rakipsizlikten ötürü büyük kazanç elde etmiş olan Çin, ipekten sonra bu defa da kalitesi ve işçiliği ile günümüzde de adından söz ettiren Çin porselenleriyle büyük kazanç elde etmiştir (Uhlig, 2000: 343). İpek ve porselen örneklerinden de anlaşıldığı üzere dönemin Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünleri, organize bir ticaret ağıyla söz konusu üretici ülkelere ve ticaretini yapanlara büyük kazanç sağlamışlardır.

Büyük Hun İmparatorluğu ve Göktürk (Kök Türk) Kağanlığı, İpek Yolu'na hakim olacak şekilde kurulmuş Türk devletleri olup bu sayede hem ekonomik açıdan büyük avantaj elde etmiş hem de yol boyunca ticareti yapılan çok çeşitli ürünleri tanıma fırsatı bularak bilgi birikimleri de artmıştır. Dönemin en önemli ticaret rotalarından biri üzerinde kurulmuş olan Türk devletleri zamanla ticaret konusunda uzmanlaşmış, zaten göçebe yaşam tarzından gelen alışkanlıklarla pek çok ticaret yolunda Türklerden söz edilmeye başlanmıştır. Ayrıca Türk kültüründe özel bir yeri bulunan halıların da İpek Yolu vesilesiyle dünyanın pek çok yerine yayılması, farklı yerlerde dokunan halılarda Türk kültüründen etkilenilerek bir halı modasının oluşmasına neden olmuştur (Haussig, 1997: 43). Şüphesiz bunlar içerisinde *Pazırık El*

[14] Soğd: Günümüzde Tacikistan'ın bir ili olmakla beraber geçmişte Soğdiana adı verilen geniş bir coğrafyaya yayılmış İrani kavim.
[15] Hotan: Günümüzde Çin'in Sincan Uygur Özerk Bölgesi'nde yer alan tarihi şehir.

Halısı[16] ise tartışmasız ayrı bir yere sahiptir. İpek Yolu vesilesiyle Türkler, Çin'e at, koyun, işlenmiş deri ve deri ürünleri, koşum takımları, kurutulmuş et, yağ, bal ve pek çok hayvansal ürün, misk, ham ve işlenmiş madenler, yada taşı (Yağmur taşı), silahlar (kılıç, bıçak, ok-yay, topuz gibi), zırhlar, taşlar, yün ve yünlü dokumalar, keçe, kürk satmışlar; Çin'den ipek ve ipekli dokumalar, porselenler, süs eşyaları, hanbalık[17], giysi ve çeşitli tarım ürünleri almışlardır (Haussig, 1997: 212; Akarpınar, 2004: 28).



Kaynak: http://arkeofili.com/dunyanin-en-eski-halisi-pazirik-halisinin-dovmeli-sahipleri-inceleniyor/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 19. 2500 Yıllık *Pazırık Halısı* Örneği (183 x 200 cm.)

Türklerin, İpek Yolu vesilesiyle ticaretini yaptıkları ürünler içerisinde şüphesiz atlar da dokuma ve demircilik ürünleri gibi istisnai bir yere sahipti. Zira İpek Yolu vasıtasıyla hem doğuya hem de batıya dünyaca ün kazanmış atların satışını yapıyorlardı (Toprak, 2008: 65). Hatta Göktürkler ile Çinliler arasındaki ticaretin en önemli elemanlarını at – ipek ticareti oluşturmaktaydı (Toprak, 2008: 174). Bu durum Anadolu'ya yerleşen Türkler tarafından devam ettirilmiş olup uluslararası ticarette *Türkmen Atı* büyük ilgi görmekteydi. Bunlardan başka İpek Yolu'nda; Orta Asya'da bol miktarda bulunan lacivert taşı (Lapis lazuli) ve turkuaz (Türk taşı) yanı sıra bakır,

[16] *Pazırık El Halısı*: 01.09.1996 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.
[17] Hanbalık: Çin ve Hindistan'a yapılan ve yapıldıkları yere göre Çin Abadîsi veya Hindistan Abadîsi de denilen ipekten yapılan bir çeşit kağıt.

yeşim, safir ve yakut; Hindistan'dan ise fildişi, pamuk ve kenevirden yapılmış kumaşlar, Baktria develeri ve pant atlarıyla sevk edilmekteydi (Haussig, 1997: 41). Hunlar zamanında da Çin'e büyük miktarlarda keçe ve yünlü kumaşlarla, konserve et satılıyordu (Kafesoğlu, 1998: 319). Batıdan doğuya giden mallar içerisinde ise Çin'in en fazla ihtiyaç duyduğu ürünlerden bakır başta olmak üzere gümüş eşyalar, cam eşyalar, kadife kumaşlar, keten dokumalar, Babil halıları, Kızıldeniz mercanları ve amber sayılabilir (Curtin, 2008: 118; Toprak, 2008: 63; Bakırcı, 2014: 67).



Kaynak: https://www.ebay.co.uk/itm/Natural-Raw-Turquoise-from-Mexico-207-8-grams/263433434340 ve https://www.mineralminers.com/html/laplrgh.stm (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 20. İpek Yolunda Ticareti Yapılan Önemli Minerallerden Lacivert Taşı (Solda) ve Turkuaz

Ticareti yapılan ürünlere baktığımızda günümüz Türkiye'sinin ve pek çok Türk Devletinin, Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerinin mazisi hakkında daha detaylı bilgilere erişmek mümkündür. Bozkır Türk Ekonomisi'nde temel iktisadi faaliyet hayvancılık, bu kapsamda da at ve koyun yetiştiriciliği üzerine kuruludur (Kafesoğlu, 1998: 317). Türklerin tarih sahnesinde varlıklarını göstermeye başladığından beri hayvancılık ve bu alanda da özellikle at ve koyun yetiştiriciliği adeta Türk milletiyle özdeşleştirilmiş bir faaliyet olarak yakın yıllara kadar devam edegelmiştir. Bu faaliyete bağlı olarak ise dericilik, saraç ürünleri imalatı, at terziliği (palancılık / çulculuk), süt ürünleri üretimi, etli yemekler ve et ürünleri (Et konservesi gibi), yün ve bunlardan elde edilen türlü dokumalar alanında hem imalat hem de ticareti noktasında çok ilerlemişlerdir. Bunlardan başka boza, Oğuzlar zamanından beri yapılan çok eski bir Türk içeceğidir (Kafesoğlu, 1998: 318). Ayrıca üzüm yetiştiriciliği ve buna bağlı şarap ve pekmez yapımı ise Uygurlar zamanından beri yapılan ürünlerdir (Kafesoğlu, 1998:

319). Atın, Türk kültüründe özel bir yer işgal etmesi dericilik ve demirciliğin de gelişmesine zemin hazırlamıştır. Bunun doğal bir sonucu olarak da koşum takımları, semercilik yapımı için gerekli ürünlerin imalatı için bir zanaatkar sınıf ortaya çıkmıştır. Türkler, daha 9. yy.'da Fergana'da demircilik ve bakırcılıkta çok ilerlemişlerdi. Yine aynı sahada dokumacılıkta da büyük gelişme gösterilmiş, dünyaca ün kazanmış olan ve de İpek Yolu'nun önemli uğrak noktalarından biri olan Merv'in pamuklu dokumaları da dünyaya buradan yayılmaktaydı (Aynakulova, 2014: 163). Türklerin dokumacılıktaki ileri seviyesini keçecilik özelinde Aynakulova (2014)'nın Yakubî'den aktardığı şu ifadeler net bir şekilde özetlemektedir: "*Türkler keçe imalini en iyi bilen millettir.*". Zira günümüzde Konya başta olmak üzere yakın çevresi ve Anadolu'daki muhtelif yerlerinde bu alandaki ustalık sınırlı da olsa devam etmektedir. Sayılan belli başlı alanlardaki ustalıklar ve de İpek Yolu'na hakim pozisyonda bulunuyor olmanın verdiği avantajla uzun yıllar Türkler, Orta Asya'da at başta olmak üzere canlı hayvanlar, hayvansal gıdalar, saraç ürünleri, çeşitli dokumalar ve kürk ticaretini ellerinde tutmuşlardır (Mandaloğlu, 2013: 135).

Türklerin, göçebe hayat tarzından kaynaklı olarak çadırlarda yaşıyor oluşu, çadırlar içinde temel malzemenin dokumacılıktan elde ediliyor olması, Türk milletinin bu alanda ister istemez çağdaşlarından çok daha ileri bir seviyede olmasını olağan kılmaktadır. Bu noktada günümüzde varlığını devam ettiren geleneksel Türk dokumaları (Halı, kilim, cicim, keçe ile kutnu, atlas gibi her nevi kumaş) daha Orta Asya'da temelleri atılan bir kültürün ürünleridir. Zaman içerisinde karşılaşılan ve etkileşimde bulunulan kültürlerle bu Türk zanaatı bir o kadar daha çeşitlenerek dünyaca ünlü dokumalar ortaya çıkmıştır. Dokumalardan başka özellikle dericilikte ve her nevi deri mamulünde Türkler geçmişten beri bu zanaatıyla bilinen bir ulus olmuştur. İpek Yolu'nda ticareti yapılan Türk menşeli ürünler arasında ise hayvansal gıdaların önemli bir yeri vardır. Özellikle peynirler (Tulum, lor gibi), kurutulmuş etler, et konservesi, ballar günümüz Türkiye'sinde de bir kısmı Coğrafi İşaretli ürünlerimiz arasında dikkat çeken ve Türklerin uluslararası arenada iddialı oldukları ürünlerdir. Bu açıdan sadece dokuma ve saraç ürünlerinde ya da metal işlemeciliğinde değil zengin mutfak kültürüyle de dikkat çeken Türkiye'nin pek çok Coğrafi İşaret olan veya

olabilecek ürünlerinin geçmişinin yüzlerce yıllık bir mazisi bulunduğu çok net bir şekilde ifade edilebilir.

İpek Yolu, Anadolu içlerine güneyde Cizre – Hasankeyf; ortada Doğubeyazıt – Erzurum – Erzincan – Sivas ve kuzeyden de Kars – Trabzon güzergahlarıyla üç koldan uzanmaktaydı (Günel, 2010: 135). Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde de ticaretle yoğun bir şekilde uğraşmışlar ve İpek Yolu'nun Anadolu'daki uzantıları boyunca bu faaliyete devam etmişlerdir. Ayrıca Türklerin ticaretteki doğruluk ve de güvenilirliği dünya çapında biliniyor olup dönemin Arap ve Bizans kaynakları da bunu doğrulamaktadır (Tuncer, 2007: 18). 12. yy.'da Selçuklu hakimiyetinde olan İstanbul – Konya – Tebriz hattı oldukça canlı bir ticaret güzergahıydı (Mortan ve Küçükerman, 2011: 49). Daha XIII. yy.'dan başlayarak Anadolu limanlarında ipek, muhtelif kumaşlar, halı, kilim, çuha, reçine, susam, bal, Kastamonu sahtiyanı[18], Batı Anadolu sahtiyanı, safran, bakır, gümüş ve mermer ihracatı yoğun bir şekilde yapılmaktaydı (Tuncer, 2007: 19). Selçuklu döneminde Anadolu'da ticari hayattaki bu hareketliliğin kanıtı olarak çok sayıda kervansaray işaret edilebilir. Hatta XIII. yy.'da sadece Kayseri – Sivas arasında 20 kervansaray bulunuyordu (Mortan ve Küçükerman, 2011: 51). Anadolu'nun iç kesimlerindeki İpek Yolu'nun uzantısı kollarda ise pek çoğu günümüzde birer Coğrafi İşaret olan ürün daha o yıllarda popülerlik kazanmıştı. Örneğin; *Sivas Halıları*, Aksaray'ın halı ve kilimleri, Denizli'nin pamuklu dokumaları, yine Denizli'nin narı ve nar şarabı bunlardan birkaçıdır. İbn-i Batuta (1304 – 1369)'nın da bahsettiği Konya ve Antalya'nın ise *Kamerettin* denilen tatlı çekirdekli ünlü kayısısı ise Suriye ve Mısır'a gönderiliyordu (Tuncer, 2007: 20). Bunlardan başka *Bitlis Balı, Malatya Kayısısı, Antep Fıstığı, Mardin Peyniri* gibi ürünler, İpek Yolu'nda taşınan ve daha o yıllarda popülerlik kazanmış ürünlerdir (Tuncer, 2007: 35). Sayılan ürünler için henüz o dönemlerde elde edildikleri yöreyle bir marka haline geldikleri ifade edilebilir.

Sonuç olarak İpek Yolu, asırlarca dünyanın en önemli ticaret ağı olma özelliğini koruması yanı sıra toplumların kendine has ürünlerinin uluslararası arenaya

[18] Sahtiyan: Sepilendikten sonra boyanmış deri.

ilk olarak taşınmasında önemli bir yere sahiptir. Bu nedenledir ki söz konusu rota günümüzde de hâlâ kamuoyunu türlü açılardan ilgilendirmekte, bazı güzergahların yeniden canlandırılmasına yönelik çalışmalar da devam etmektedir.

2.2.2. Baharat Yolu:

Baharat Yolu, esasında İpek Yolu ile bazı güzergahlarda kesişen ve de temel amacı Doğu'nun zenginliklerini Batı'ya taşıma olan önemli bir ticaret yoludur. Her ne kadar Batı'dan da Doğu'ya mallar sevk ediliyor olsa da burada asıl amaç yola adını veren ve de Mısır, Roma ve Yunan medeniyetleri için zenginlik göstergesi olan, seçkinlerin kullandığı baharatların Batı'ya nakliydi.

Baharat Yolu, İpek Yolu'nun aksine farklı güzergahlardan oluşan bir yol olmayıp, Çin'den başlayıp deniz yoluyla Hindistan'dan Kızıl Denize ve oradan da Akdeniz aracılığıyla Avrupa limanlarına uzanan bir yoldu. Zaman zaman bazı limanlarda İpek Yolu ile kesişip malların bir bölümü kara yoluyla iç kesimlere de aktarılabiliyordu. Söz konusu güzergah Çin, Hindistan, Mısır, Yunan, Roma ve Mezopotamya'daki medeniyetleri büyük ölçüde ilgilendiriyor ve ticari hayatı, buna bağlı olarak da iktisadi şartları büyük ölçüde belirliyordu. Bazı araştırmacılar ise Baharat Yolu'nu Japonya'nın güney ve Çin'in doğu kıyılarından başlatıp Endonezya'dan ve oradan da Hint Yarımadasını dolaştıktan sonra batıya uzandığını da ifade etmektedir (Lawton, 2005: 76). Buna göre yaklaşık 15.000 km. uzunluğundaki bu yol, pek çok limandan ve farklı sahalardan topladığı zengin malları, Batı'ya aktaran dönemin en önemli ticaret güzergahlarından birisiydi.

Yola adını veren baharatlar içerisinde kıymet açısından ilk sırada karabiber gelmekte olup tarçın, zencefil, zerdeçal, kakule, karanfil, küçük hindistancevizi (Muskat) ve Çin tarçını (Cassia) ticareti en fazla yapılan baharatlardı. Bunların yanı sıra Batı'dan Doğu'ya doğru da defne, hardal ve safran taşınmaktaydı. Baharatların yanı sıra Doğu'dan gelen değerli taşlar, porselenler, kabuklar, fildişleri, mercan ve inciler de ticareti yapılan diğer ürünler arasında sayılabilir (Lawton, 2005: 78).

Baharat Yolu'na adını veren baharatlar özellikle Batı'da o kadar kıymet verilen ürünlerdi ki hemen her biri için özel gümrük tarifleri ve de yasalar çıkartılmıştı. Nitekim baharatlar sadece yemeklere tat veren malzemeler olarak değil tıp alanında, gıda saklamada, boyamada ve de kozmetikte kullanılan çok değerli ürünlerdi. Örneğin Antik Mısır'da tarçın o kadar önemliydi ki Kraliçe Hatşepsut (M.Ö. 1507 – M.Ö. 1458) için özel olarak Madagaskar – Nil Vadisi arasında *Tarçın Yolu* tesis edilmişti (Rosengarten, 1969: 24). Ayrıca firavunlar çok çeşitli baharatlar, tütsü ve esanslarla mumyalanmaktaydı ve bunun için de bol miktarda baharata ihtiyaç duyuluyordu (Rosengarten, 1969: 23).



Kaynak: https://wodeinternational.en.made-in-china.com/product/TBPJnyOAYLpj/China-China-Anqiu-Large-Ginger-Exports-to-Europe.html ve https://www.indiamart.com/proddetail/alleppey-green-cardamom-19368916848.html (Son erişim: 03.03.208).

Fotoğraf 21. Baharat Yolunda Ticareti Yapılan Günümüzün Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Anqui Zencefili* (Solda) ve *Alleppey Yeşil Kakulesi*

M.Ö. 2000'lere değin uzanan Baharat Yolu ile asırlarca dünyanın pek çok yerine, ülkelerin kendilerine has baharatları taşınmış ve bazı baharatlar elde edildikleri yöreyle anılır olmuşlardır (Hint cevizi, Baharat Adaları, Çin tarçını gibi). Nihayet günümüze gelindiğinde ise söz konusu bu ürünlerden yöreleriyle özdeşleşmiş olanları Coğrafi İşaret ile resmi bir statü de elde etmiştir. Örneğin Çin Zencefilleri (*Anqui Zencefili* ve *Luoping Sarı Zencefili*) ile Hindistan'ın *Alleppey Yeşil Kakulesi* gibi.

2.2.3. Kürk Yolu:

Kürk Yolu, doğu – batı doğrultusunda İpek Yolu'na paralel fakat daha kuzeyde uzanan dönemin önemli ticaret yollarından birisiydi. Bu yol da adını ticarete konu olan temel ürünlerden yani kürklerden almıştır. Sansar, tilki, samur, sincap, kakım, kunduz, vaşak gibi kürk hayvanlarından elde edilen ham kürkler ile bunlardan imal edilmiş pantolon, sahtiyan, ceket, ayakkabı, çizme gibi ürünler temel malları oluşturmaktaydı (Kafesoğlu, 1998: 327).

Türklerin, yine bu önemli ticari güzergahının bir kısmına hakim olmaları ve ticareti yapılan ürünleri iyi tanımaları sayesinde bu alanda da uzmanlaşmışlardır. Öyle ki zaten dericilik konusundaki uzmanlıkları, kürk hayvanlarından elde edilen ürünlerin de işlenmesinde kolaylık sağlamış ve bu alandaki zanaatkarlıkları Anadolu'ya geldiklerinde de devam etmiştir.

2.2.4. Kehribar Yolu:

Tıpkı İpek Yolu'nda olduğu gibi Kehribar Yolu (The Amber Road)'da tek bir hattan ibaret olmayıp kuzey – güney doğrultusunda uzanan yollar dizisinden oluşmaktaydı. Bunlar; Kuzeydeki Baltık ve Kuzey Denizi çevresindeki zengin kehribar yataklarından elde edilen ham ve yarı mamul kehribarların güneyde Orta Avrupa'ya, Adriyatik ile Akdeniz limanlarına kadar taşındığı yollar ağıdır.

Kehribar Yolu'na adını veren temel ürün olan kehribar, Baltık Denizi kıyılarında hala bol miktarda çıkartılmakta ve Letonya, Litvanya, Estonya, Polonya, İsveç ve Kaliningrad (Rusya)'a büyük kazanç sağlamaktadır. Ülkelerin Baltık kıyılarında kehribar işlemeciliği önemli bir ticari sektör olup, özellikle turizme yönelik ürünlerin ticaretinden üreticiler önemli kazanç elde etmektedir.

Yukarıda sayılanlardan başka Tütün Yolu, Çay Yolu, Tütsü Yolu gibi çok sayıda daha önemli ve de organize ticaret rotalarında dönemin hem üretici hem de tüketici ülkeleri için çok kıymetli ürünlerin ticareti yapılmaktaydı. Gümrük vergileri,

devletlerin uyguladığı kotalar gibi uygulamalarla bir kısmı Coğrafi İşaret olan ürünlerin daha o yıllarda ticaret sahnesindeki önemleri anlaşılmaktadır. Bu açıdan Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerle ilgili ilk resmi ve bir kısmı uluslararası nitelikte olan uygulamaların geçmişini ticaret yollarının başlangıcına kadar götürmek mümkündür.

2.3. Yeni Dünyanın Keşfi ve Yeni Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler

Yeni Dünya'nın keşfi, yeni Coğrafi İşaret niteliğindeki pek çok ürünün tanınması yanında bu yeni ürünlerin Eski Dünya ürünleriyle etkileşiminden bir o kadar daha çeşitli ürünler ortaya çıkmasına neden olmuştur. Şüphesiz Amerika'nın keşfi bu noktada diğer Coğrafi Keşifler'den daha etkili olmuştur.

3 Ağustos 1492'de filosuyla demir alan Kristof Kolomb, nihayet 12 Ekim 1492'de Bahama Adaları (Eski Lucayes Adaları)'na ulaşmıştır (Lequenne, 2006: 60). Bu tarihten sonra gerek Eski gerekse Yeni Dünya'da hemen her alanda çok ciddi değişimler gerçekleşmiştir. Bu değişimlerin en somut kendini gösterdiği alanlardan birisi ise ziraat alanı olmuştur. Amerika'nın keşfiyle birlikte domates, patates, tatlı patates, vanilya, mısır, balkabağı ve pek çok kabak çeşidi, ananas, avokado, manyok, tütün, kinin, kauçuk, Şili biberi, yerfıstığı, çerimoya (Cherimoya) ve ayçiçeği gibi Eski Dünya'nın yeme içme alışkanlıkları ve ziraat faaliyetlerini baştan sona dönüşüme uğratacak ürünlerle tanışılmıştır. Bunlardan başka hindi, alpaka, lama, Amerikan ördeği (Muscovy duck), şinşilla ve Gine domuzu gibi hayvanlar da Eski Dünya'nın kültür hayatına dahil olmuştur (Bray, 1993: 293). Söz konusu ürünler, Eski Dünya'da yetiştirildikleri yerlerde aradan geçen asırlar boyunca yeni yerlerine adapte olarak bazı değişimlere uğramışlardır. Bu sayede de pek çoğu yeni yetiştirildikleri yerlerin Coğrafi İşareti olmuştur. Örneğin; *Osmaniye Yerfıstığı, Çelikhan (Adıyaman) Tütünü, Ödemiş (İzmir) Patatesi* Türkiye'nin birer Coğrafi İşareti olurken *Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı* ve *Çanakkale Domatesi* gibi ürünlerimiz de başvuru aşamasındaki ürünler olarak Türk zirai kültüründe müstesna bir yer edinmişlerdir. Doğrudan doğruya tarım ürünü olmalarından başka bunların kullanılmasıyla elde edilen ürünlerle de pek çok Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün söz konusudur. *Uzunköprü Ayçiçek Yağı* ve

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği gibi Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış ürünler bu duruma örnek verilebilir. Türk Mutfak Kültürü'nde edindikleri yerler ve bunların kullanıldığı Coğrafi İşaretli veya niteliğindeki yemekler ise ayrıca dikkat çekicidir. Örneğin mısırdan elde edilen unla yapılan mıhlama (Muhlama) ve kuymak, Türk mutfağında özel bir yeri bulunan Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerdendir. Zanaat ürünlerine baktığımızda yünü için yetiştirilen alpaka (*Vicugna pacos*)'dan elde edilen kıymetli lifler Quechualar, Aymaralar ve İnkalar tarafından değerli dokumalar haline getirilmiş ve hem giyim kuşam da hem de süs eşyası yapımında kullanılmış ve de kısmen kullanılmaya devam etmektedir. Bundan başka daha sonraları tüm dünyaya yayılmış olan Kuzey Amerika yerlilerinin ünlü makosenleri ve karakteristik örücülük ürünleri de diğer kayda değer ürünlerdendir.



Kaynak: http://www.nativeartstrading.co.uk/Moccasins.htm (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 22. Amerikan Yerlilerinin Kullandıkları Farklı Tipte Makosen Örnekleri

Okyanusya'nın keşfi ile Eski Dünya'nın tanıdığı ürünlerin başında ise özellikle günümüz Avusturalya'sının en önemli turistik ve de ülkenin sembol ürünlerinden bumerang (Boomerang) akla ilk gelenlerdendir. Aborijinler (Avusturalya Yerlileri) tarafından avcılık maksadıyla kullanılan bu alet daha sonraları Batılıların da aleti tanımalarıyla günümüzde spor müsabakalarında kullanılan ve geniş katılımlı turnuvaların düzenlendiği bir obje halini almıştır. Bundan başka yine Avusturalya'nın simgelerinden biri halini almış olan ve kürkü için kontrolsüz bir şekilde avlanarak neslinin tükenme tehlikesi ile karşı karşıya olunan koalalar (*Phascolarctos cinereus*) örnek verilebilir. Bu iki popüler örnekler dışında Avusturalya yerel şeftalisi veya

quandong (Desert Quandong), bush tomato (Domates benzeri bir bitki), Avusturalya limleri (Avusturalya misket limonları), taze ve kuru olarak tüketilebilen muntries (*Kunzea pomifera*) sayılabilecek belli başlı Avustralya ürünleridir.



Kaynak: https://www.sanativefoods.org.au/quandong/ ve https://www.australiathegift.com.au/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 23. Avustralya'nın Sembol Ürünlerinden *Quandong* ve *Bumerang*

Amerika ve Okyanusya'yı oluşturan adalar dizisinin keşfiyle Eski Dünya pek çok sayıda yeni ürünle tanışmasının yanı sıra farklı kültürlerin ürünlerinin etkileşimiyle bir o kadar daha yeni ürün ortaya konmuştur. Kakao, kahve, muz gibi yakın zamana kadar lüks tüketim ürünleri arasında yer alan ürünler ve bunlardan elde edilen katma değerli ürünler yanı sıra patates, yerfıstığı ve yine bunlardan elde edilen katma değerli fakat nispeten daha düşük fiyatlı ürünler dünya çapında yaygınlık kazanmıştır. Katma değerli ürünlerin geliştirilmesinde Avrupa ülkeleri o kadar hızlı ve başarılı yollar kat etmişlerdir ki, kıtanın hiçbir yerinde kakao yetiştirilemiyor olmasına karşın İsviçre başta olmak üzere Almanya ve Danimarka çikolatalarıyla dünya çapında üne kavuşmuş ve de büyük gelir etmiş ve de etmektedirler. Konuyla ilgili olarak en fazla kakao üreten ve bunların işlenmesiyle elde edilen en popüler ürün olan çikolatanın ihracat değerlerinin gösterildiği tablo 4'e baktığımızda en önemli kakao çekirdeği üreticisi Afrika ülkeleri yanı sıra Endonezya ve Güney Amerika ülkelerinin 3 milyon tonun üzerinde üretimleri olduğu görülmektedir. Çikolatanın temel hammaddesi olan kakaoyu üreten ülkelerin çikolata ihracat miktarları ve doğal olarak bunlardan elde etmiş oldukları gelir ise çok cüzi seviyelerdedir. Gelişmiş ülkelerin, özellikle de Avrupa'nın çikolata ve bazı ülkelerin hem çikolata hem de kakao ihracatına baktığımızda ise çoğu kakao çekirdeği üreticisi ülkeden çok daha

yüksek gelir elde ettikleri görülmektedir. Örneğin; Almanya'nın sadece çikolata ihracatından elde ettiği gelir tabloda belirtilen tüm kakao üreticisi ülkelerin çikolata ihracatından elde ettiği gelirin birkaç katı kadardır. Yine Belçika'daki duruma baktığımızda ülkenin kakao ihracatından elde ettiği gelir Endonezya, Nijerya, Brezilya ve Peru toplamından fazla olup çikolata ihracat geliriyle birlikte değerlendirildiğinde çoğu kakao çekirdeği üreticisi ülkeden daha fazla gelir sağladığı görülmektedir. Hollanda, İtalya, Polonya ve Fransa ise Avrupa'nın çikolata ihracatında önde gelen diğer ülkeleri arasındadır.

Tablo 4. 2016 İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Kakao Çekirdeği ve Bundan Elde Edilen Ürünlerden Sağladıkları Gelir

Ülkeler	Kakao (Çekirdek) Üretimi (Ton)	İhracat Değeri ($)	Çikolata İhracat Miktarı (Ton)	İhracat Değeri ($)
Fildişi Sahili	1.472.313	9.418.141	36.368	130.733
Gana	858.720	3.067.554	1.509	4.691
Endonezya	656.817	83.967	18.344	46.659
Nijerya	236.521	238.277	Bilinmiyor	201 (?)
Kamerun	291.512	669.606	3.652	12.374
Brezilya	213.843	1.634	26.896	92.932
Ekvador	177.551	621.970	1.784	23.813
Peru	107.922	202.326	2.820	14.577
Almanya	-	56.269	830.759	4.503.326
Belçika	-	613.470	577.435	2.912.291
Hollanda	-	603.869	409.077	1.813.670
İtalya	-	190	278.319	1.650.384
ABD	-	82.979	324.670	1.607.435
Polonya	-	334	317.199	1.552.310
Kanada	-	2.054	359.468	1.468.288
Fransa	-	5.080	330.220	1.429.605

Kaynak: ITC, 208; FAO, 2018.

2.4. Sanayi Devrimi'nde Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler:

Sanayi Devrimi'nin başlangıcı olarak farklı araştırmacılarca değişik tarihler işaret edilmiş olmakla beraber içlerinde en yaygın kabul göreni ilk olarak 1780'lerde başladığı ve 1783 – 1802 arasında ise modern toplumların hayatında bir dönüm noktası olarak etkisini göstermeye başladığıdır (Deane, 2000: 3). Sanayi Devrimi ve bu devrime bağlı olarak toplumun her alanında yaşanan dönüşüm esasında Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler için genel anlamda olumsuz şartlar hazırlamıştır. Endüstriyel

üretimde özellikle seri üretim ve montaj bandına dayalı yeni üretim sisteminde tek tip ve belli standartlara göre üretim yapma esastır. Mamullerin yalınlaşması ve mekanizasyona bağlı üretim ile birlikte modadaki yeni akımlarla daha da yalınlaşma ortaya çıkmıştır. Ne yazık ki geleneksel pek çok zanaat ürünü ise mekanizasyonun hızıyla rekabet edememesinin yanı sıra bir kısmının da "Yeni Moda" denilen akım karşısında talep görmeyişi zanaat alanında geri dönüşü olmayan pek çok kayıplara hem Türkiye hem de dünya çapında sebep olmuştur.

Avrupa'da endüstri temelinde ve fakat hayatın her alanında yaşanan bu dönüşüm devrinde Osmanlı İmparatorluğu iktisadi şartlarını da kısaca ele almak gerekir. İmparatorlukta II. Mahmut (1785 – 1839) ile ilk sanayileşme hamleleri başlamıştır. Bu kapsamda 1804'te Beykoz Kağıt, 1810'da Beykoz Deri ve Kundura, 1827'de İplikhane-i Amire, 1830'larda İslimiye Çuha Fabrikası, 1850'de Bakırköy Basmane gibi tesisler kurulmuştur (Memiş, 2015: 38). Şüphesiz bunlar içerisinde en popüler olanlarından biri 1843'te kurulan Hereke Fabrikasıdır[19]. İşletme 1875'e kadar sadece saray ihtiyaçlarına yönelik üretim yapmışsa da sonraları umuma yönelik üretime başlanmış, 1891'de de halıcılığı ile ünlü Gördes ve Demirci'den halı ustaları getirilerek fabrikada halı kısmı da faaliyete başlamıştır (Seyitdanlıoğlu, 2006: 63). Fakat İmparatorluk ölçeğinde oldukça sınırlı olan bu endüstrileşme hareketi yeterli olmamış, sermaye birikimi olmayan halk, özel teşebbüsün oldukça sınırlı olduğu piyasa şartları ve verilen imtiyazlarla Osmanlı pazarını ele geçirmiş endüstrileşmiş ülkelerle rekabet edememe, mali açıdan imparatorluğun çöküşünün temel sebepleri arasında gösterilebilir. Özellikle İngilizlerin, İmparatorluk bünyesinde elde etmiş oldukları imtiyazlar iktisadi hayatta ciddi manada olumsuzluklar yaratmış, başta Türk dokumacılığının adeta çökmesine neden olmuştur (Anonim, 1989: 1). Söz konusu bu çöküş hem iktisadi hem de geleneksel dokumaların yitirilmesi açısından iki yönlü düşünülmelidir.

Osmanlı İmparatorluğu, gelişmiş ülkelerdeki endüstrileşme hamlelerini taklit yanı sıra birtakım uygulamaları (Sergi ve fuarlar) da örnek almış hatta yurtdışındaki

[19] Hereke Fabrika-i Hümayûnu ya da Hereke Halı ve İpekli Dokuma Fabrikası: İşletmeyle ilgili olarak günümüzde birer Coğrafi İşaret olan *Hereke Halıları* ile ilgili bölümde detaylı bilgi verileceğinden burada sınırlı bir alan ayrılmıştır.

organizasyonlara padişah nezdinde bizzat iştirak etmiştir. Bu kapsamda üretime verilen önemin yanı sıra bu ürünlerin tanıtımına da ayrıca özen gösterilmiştir. Öncelikle Osmanlı için sergi ve fuarların sadece imparatorluğun ürünlerini tanıtmak için değil özellikle Tanzimat sonrası ekonomideki reform hareketlerinin bir sonucu olduğu ifade edilebilir. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu çoğu ülke gibi katıldığı ya da düzenlediği sergi ve fuarlarda ülkenin zenginliğini göstermek adına bir gövde gösterisi, aynı zamanda da bir propaganda amacı gütmüştür. Bununla birlikte düzenlenen çoğu etkinlik büyük ölçüde başarıya ulaşmış olsa da İmparatorluk ekonomisinin çöküşüne mani olamamıştır. Yabancıların İmparatorluk sınırları dahilinde faaliyetlerini sınırlayan tahditler, 1838'de Osmanlı İmparatorluğu'nun Birleşik Krallık ve Belçika ile Serbest Ticaret Anlaşmaları[20] imzalanarak ortadan kalkmış, takip eden yıllarda Portekiz, İspanya, Almanya, Hollanda, Fransa, Danimarka, İsveç ve Norveç'le de benzer anlaşmalar imzalanarak İmparatorluk adeta Avrupa mallarının açık bir pazarı, başka bir ifadeyle yabancı malların satıldığı bir "Çarşı" haline gelmiştir (Gültekin, 1982: 1; Seyitdanlıoğlu, 2006: 54; Toprak, 2012: 289; Memiş, 2015: 45). Bahsi geçen ülkelerin endüstrileşme sürecinde dünyanın en gelişmiş ülkeleri olması ve aralarında yıldan yıla artan rekabet, İmparatorluk üzerindeki yabancı mallar baskısını artırmış bunun en büyük ve de doğal sonucu olarak ülkenin büyük çoğunluğu kol gücüne dayalı, el ürünü ve küçük ölçekli işletmelerin ve yerel zanaatların toplu bir şekilde piyasadan silinmesi olmuştur (Gültekin, 1982: 1; Balcı ve Sırma, 2012: 17). Bu durum ise devletin vergi gelirlerinin büyük ölçüde azalmasına ve hem doğrudan hem de dolaylı İmparatorluk maliyesini çöküşe sürüklemeye neden olmuştur. Günümüzde de sıkça kamuoyu gündemine gelen bir kısım zanaatların son ustalarıyla birlikte yitip gideceği endişesi, daha o dönemlerde başlamış olup pek çok zanaat, Sanayi Devrimi'nin ezici gücüyle yitip gitmiştir. Burada söz konusu dönemi Hıfzı Veldet Velidedeoğlu (1904 – 1992)'nun anılarından kısaca özetleyebiliriz;

> *"I. Dünya Savaşı'ndan 1 yıl önce 1913'te henüz bir ilkokul çocuğu iken, Orta Anadolu'nun tren uğrağı olmayan bir kasabasında, hergün babamın yanında, başımızda kırmızı bir fes, elimizdeki zembilin içinde çarşıdan taşıdığım yiyeceklerin arasında Rus şekeri, Amerikan unu bulunduğunu ve babamın*

[20] Söz konusu anlaşma Baltalimanı'ndaki Reşit Paşa Yalısında imzalandığından yaygın olarak "Baltalimanı Anlaşması" olarak da bilinmektedir.

ayağına ayakkabı; sırtına çamaşır ve giyecek yapmak için Fransız köselesi ve Fransız patıskası, Amerikan bezi, Alman kumaşı ve başına kapamak için Avusturya fesi aradığını çok iyi hatırlıyorum. Babam bunları arıyordu. Çünkü bunların Türk malı olanları yoktu. Hepsi dışarıdan geliyordu." (Duman, 1990: 16).

Osmanlı İmparatorluğu'nun mali çöküş tablosunun ve sanayileşmiş ülkeler için bir umumi pazar halini almasının kısa bir özeti olan bu sahne ne yazık ki II. Dünya Savaşı sonrasında Marshall Planı ve hazırlıksız girilen Gümrük Birliği ile Türkiye Cumhuriyeti döneminde de kısmen yaşanmıştır. Fakat burada dikkat çekmek istediğimiz bir diğer trajik durum da ziraat alanında yaşanan çöküştür. Her ne kadar Orta Asya'dan Anadolu'ya süregelen göçebe yaşam şeklinden sonra Türkler ziraat alanında da elverişli coğrafi şartlar vesilesiyle büyük başarı kazanmış ve bazı tarım ürünlerinde (Tütün, buğday, haşhaş, fındık, kuru üzüm ve kuru incir gibi) dünya genelinde rakipsiz ise de sonrasında ciddi manada bir çöküş yaşanmıştır. Bu trajik durumu ironik bir örnekle somutlaştırmak gerekirse Amerika'nın keşfinin ardından tanınmaya başlanan kıtada mısırı ilk defa gören kaşifler ve de araştırmacılar (Guglielmo Coma gibi) bu yeni bitkiyi "Turky Wheat" olarak isimlendirmişler, daha sonra (1542) ise "Turkish Corn" (*İt.* Granturco)[21] adını almıştır (Honour, 1976: 41; Bray, 1993: 294). Nitekim söz konusu yıllarda Osmanlı İmparatorluğu sınırlarını genişletmekte ve fethettikleri yerlerde de hızlı bir iskana girişmekteydiler. Tarım politikaları sayesinde de hızlı bir gelişme ve genişleme devrindeki İmparatorluk bu alanda da dünyanın en ileri devleti olma yolunda kendini göstermeye başlamıştır. Bunun sonucunda da kaşifler Amerika'da gördükleri bu yeni tahıla Türklerden esinlenerek bu şekilde isimlendirme yoluna gitmişlerdir. Fakat ne yazık ki birkaç yüz yıl sonra durum tam tersine dönmüş ve Osmanlı İmparatorluğu çoğu tarım ürününde dahi kendi ihtiyacını karşılayamaz bir hal almış ve pek çok sınai mamul yanı sıra tarım ürününde de ithalata bağımlı hale gelmiştir.

İmparatorluğun yabancı devletlere verilen imtiyazlarla mali anlamda çöküşünün hissedilmeye başlamasıyla bir dizi girişimlerde bulunulmuştur. 1839'da Tanzimat'ın ilanıyla birlikte devlet eliyle bazı sınai yatırımlara girişilmiştir. 1864 –

[21] Mısır, İtalyancada uzun yıllar bu isimle anılmıştır.

1866'da ise Sanayi Islah Komisyonu öncülüğünde bu girişimler daha da arttı (Yardımcı, 2016: 411). Sanayi tesisleri yanı sıra esnaf şirketleri olarak adlandırılan (Kumaşçılar, Demirciler, Debbağlar gibi) ve ilgili alandan tüm temsilcileri bir çatı altında toplayan örgütlenme girişimleri de söz konusu olmuşsa da bunlarda kısa sürede dağılmışlardır (Koraltürk, 1997: 26). Nihayetinde de Cumhuriyet'in ilanına değin yapılan yatırımların ve mali tedbirlerin hiçbir işe yaramadığı anlaşılmış ve durumu 1843'te İzmit'teki kumaş fabrikasında çalışan Belçikalı bir uzman şu şekilde özetlemiştir;

> "*En iyi İngiliz ve Fransız makinelerine sahip olduğumuzu, en iyi yünlerin Saksonya ve benzeri yün üreten ülkelerden Trieste yolu ile ithal edildiğini ve bunların Fransız ve Belçikalılar tarafından işlendiğini göze alırsak yüksek kaliteli bir kumaş imal etmememiz çok garip olurdu.* ***Bu ürüne Türk kumaşı diyemezsiniz.*** *Bu sadece Türkiye'de Avrupa makineleri ve Avrupa malzemesi kullanılarak Avrupalı eliyle dokunmuş bir kumaştır*[22]." (Aktaran: Yardımcı, 2016: 412).

İttihat ve Terakki'nin gücü eline alması ve ekonomide benimsediği Milli İktisat ülküsü, Türk girişimcileri desteklemek ve yerli malı kullanımını öne çıkarmayı ilke edinmekteydi. 1908'deki II. Meşrutiyet ile birlikte bu alanda yoğun bir kamuoyu bilinçlendirmesi de başlamış ve dönemin gazetelerinde konuyla ilgili sık sık yazılar kaleme alınmıştır. Turan (2009: 30)'ın Halka Doğru haftalık mecmuasında çıkan yazıdan aktardığı ifadeler dönemin zanaat faaliyetlerini özetler niteliktedir:

> *"... esnaf pek çok çalışıyor; fakat maksatsız, hedefsiz, silahsız çalışıyor. Kendilerini için için yiyip bitiren bir mikrop var ki bir gün çürümüş, kurumuş bir ağaç gibi kalacaklar. Bu mikrop, Avrupa'nın memleketimizde her an artan mamulatıdır... Buna karşı iki şey düşünülüyor. Biri Avrupa'dan gelecek eşyaya çok gümrük resmi koymak, bu suretle satılmalarına mani olmak; diğeri çalışmanın yolunu öğrenmek."*

1913'te çıkartılan Teşvik-i Sanayi de milli bir sanayinin oluşması temelinde atılmış adımlardan biri olsa da I. Dünya Savaşı'nın patlak vermesiyle pek bir işlerlik kazanamamıştır. Fakat savaş yıllarında da bir yandan milli bir Türk ekonomisi ve Türk sanayici kitlesi oluşturma idealinden uzaklaşılmamıştır (Keyder, 1982: 21; Toprak,

[22] Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamındaki azımsanmayacak sayıda ürün, günümüzde bu durumu yansıtacak şekilde elde edilmekte olup ilgili bölümlerde bu husus detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

2012: 205). Nasıl ki günümüzde bazı zanaatların son ustalarıyla yitirilme endişesi varsa bu durum geçmişte de kendini göstermiş, o zamanda da bazı imtiyazlarla bu yitirilme tehlikesinin önüne geçilmeye çalışılmıştır. 14 Aralık 1913 tarihinde yayınlanan Teşvik-i Sanayi Kanun-ı Muvakkatı dahilinde halı tezgahları, el işi halı, mensucat ve dantela imal edenlere ayrıca bazı muafiyetler tanınmıştır (Anonim, 1989: 7; Toprak, 2012: 298). Aynı yıl açıklanan, 1912'ye ait sanayi ve ticaret sayımlarına göre İmparatorluk bünyesindeki iç ticaretle uğraşan işletmelerin % 85'i, imalathanelerin ise % 89'u gayrimüslimlerin elinde bulunuyordu (Koraltürk, 2011: 60). 1913'teki bu tablodan sonra 1915 Yılı Sanayi Sayımı'na göre 182'si faal toplam 264 işletmede 14.060 kişi istihdam ediliyordu. Bu işletmelerden 41'i ham ipek imalatı (Sadece 5'i Türk), 12 yün ipliği mensucatı (1'i Türk), 13 debbağhane, 2 tütün imalathanesi ve 2 sabun imalathanesi sayılabilecek belli başlı sanayi tesisleriydi (Toprak, 2012: 310). Sayım sonuçlarından da anlaşılacağı üzere milli bir iktisat yaratma düşüncesi sadece bir temenninin ötesine geçememiştir. Fakat bu ideal, dönemin aydınları ve bir kısım devlet adamlarınca büyük ölçüde benimsenmiş ve asıl başarısını Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulduğu yıllarda kendini göstermiştir. Hatta aynı dönemlerde ünlü Türk Milliyetçisi Ziya Gökalp (1876 – 1924) yerli malı kullanımı konusunda önemli yazılar kaleme almıştır.

Bu konuyla ilgili Gökalp'in ünlü "İşçi Kız" adlı şiiri ise sık sık propaganda amacıyla kullanılmıştır:

İşçi Kız
Çok güzeldir yurdumuzun ipeği,
Biliyoruz dokumayı, örmeyi;
Yaptığımız kumaşlarda görünür,
Yurdumuzun binbir çeşit çiçeği…
Almayalım ecnebilerden çürük mal,
Giymeyelim, ne krep, ne jerseyi;
Yaptıralım bütün yerli mantinden
Çarşaf, bulüz, etekliği, gömleği,
Bu toprakta kalsın helâl paramız,
Kıymet bulsun elimizin emeği…

Propagandaların yanı sıra zaman zaman yabancı malları boykot ederek yerli mallar öne çıkarılmaya çalışılmıştır. Örneğin; 18. yy.'ın başlarında Osmanlı İmparatorluğu'nda yaygın olarak Avusturya yapımı fesler kullanılıyordu. Avusturya – Macaristan İmparatorluğu'nun 1908'de Bosna – Hersek'i ilhak etmesiyle İttihatçılar, Avusturya malı fesleri boykot[23] ederek beyaz keçe külah (Arnavut yapımı) giyimiyle protestolara başlamışlardır (Başaran, 2005: 46). Benzer şekilde bir diğer örnek ise İtalya'nın Trablusgarp'ı işgalinde İtalyan mallarını protesto edilmesidir (Başaran, 2005: 47). I. Dünya Savaşı'nın ilk aylarında Seniha Nevzat Hanım'ın Millet Gazetesinde yayınlanan "Hanımlara Açık Mektup" başlıklı yazısında da şu ifadeler dikkat çekmektedir:

> "*Sanayi onlara (Batılı Devletlere) geçti, çünkü evimizdeki iğneden, diktiğimiz elbisenin makinesine varıncaya kadar onlar yapıyor. Ayağınıza giydiğiniz çoraptan tutunuzda üzerinize giydiğiniz zarif çarşaflara varıncaya kadar onlar vücuda getiriyor!*" (Aktaran: Başaran, 2005: 50).

Daha önce de değinildiği gibi Türklerin çok ilerlediği zanaatlar da vardır ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu zanaat faaliyetleri imparatorluğun da en önemli sanayi kollarını oluşturuyordu. Bunlar içerisinde İmparatorluğun en gelişmiş sektörlerinden biri, belki de yeganesi dokumacılık olup 19. yy.'a kadar iç tüketimi karşılamasının yanı sıra önemli ölçüde ihracatta yapılmaktaydı. Özellikle 18. yy.'da Ankara ve çevresinde üretilen sof ve keçi kılı dokumalar Avrupa'ya gönderilen en tanınmış dokumalardandı (Seyitdanlıoğlu, 2006: 56). Fakat özellikle 19. yy.'dan itibaren bu alandaki üstünlük çok hızlı bir şekilde kaybedildi. Sanayi alanında gelişmiş ülkeler hammadde ihtiyacı noktasında da Osmanlı İmparatorluğunu sömürmekte tereddüt etmemiştir. Bunun en somut ve hazin örneği ise *Ankara Keçisi*'nin Osmanlı İmparatorluğu'ndan türlü yöntemlerle kaçırılma girişimleri ve nihayetinde de bunda

[23] Bu olay tarihe *Osmanlı Fes Boykotu / 1908 Fes Boykotu* olarak geçmiştir. Avusturya'nın Bosna – Hersek'i ilhakı ve Bulgaristan'ın bağımsızlık ilanı Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk kitlesel boykotuna sebep olmuştur. 1908'in Ekim ayında başlayan boykot 1909 Şubat'ına kadar sürmüştür. Boykotun simgesel ürünü her ne kadar fes olmuş olsa da Avusturya'dan alınan hazır giyim eşyaları, şeker, kibrit, eczacılık ürünleri ve diğer her nevi ithal ürün boykot edilmiştir. Boykotla birlikte gündeme gelen en önemli konu ise *Yerli Mallar* ve *Milli İktisat* konularıydı. Bu vesileyle imparatorluk çapında milli bir iktisadın oluşturulması ve de yerli mallara yöneliş ortaya çıkmıştır. Konuyla ilgili daha detaylı bilgi için bkz. Y. Doğan Çetinkaya'nın 2014 yılı basımı *1908 Osmanlı Boykotu Bir Toplumsal Hareketin Analizi*; Erdal Yavuz'un; Gelişme Dergisi: 1978 Özel Sayısında yer alan *1908 Boykotu* başlıklı makalesi.

başarılı olması verilebilir. Bu sayede kolay yoldan tiftik elde edebilecekler ve sof ya da tiftik karışımlı dokumaları seri bir şekilde üreterek bu alanda da Osmanlı tekelini kıracaklardı. Her ne kadar bunda kısmen de olsa başarılı olsalar da gözden kaçırılan bir husus vardı ki o da *Ankara Keçisi*'nden elde edilen en iyi kalite tiftiğin yine Ankara ve yakın çevresindeki coğrafi şartlara bağlı olarak elde edilebildiğiydi. İşte daha o dönemlerde Coğrafi İşaret kavram ve kapsamı ülkelerce tam anlamıyla kavranamamış olsa da kaynaklandıkları coğrafi şartlara sıkı sıkıya bağlı bu gibi ürünlerin önemi ve özelliği kendini göstermekteydi. Elbette dokumacılık alanındaki gerileme sadece tiftik ve elde edilen sofla sınırlı kalmamıştır. Dokumacılıktaki gerilemeyi birkaç örnekle izah etmek gerekirse; 1812'de İşkodra'da 200, Tırnova'da ise 2.000 dokuma tezgahı varken, 1831'de bu sayı İşkodra'da 40'a, Tırnova'da ise 200'e gerilemiştir. Buna karşılık Birleşik Krallık'tan yapılan pamuklu dokuma ithalatı 1828'de 10.834 İngiliz lirasından, 1831'de 105.615 İngiliz lirasına çıkmıştır (Seyitdanlıoğlu, 2006: 56). Benzer durum ipek üretimi ve ipekli dokumalarda da kendini göstermiştir. Osmanlı pazarını hızla ele geçiren Avrupa imali ipekli kumaşlar neticesinde ilk etapta dutluklar söküldü (Bilecik, Sivas, Ankara gibi). 1821'de Üsküdar'da bulunan 600 kadar dokuma tezgahı 40'a kadar düştü (Kal, 2014: 43). İşte bu noktada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da tıpkı *Şile Bezi* gibi Coğrafi İşaret olabilecek bir ürün olan *Üsküdar Çatmaları* tarihe karışmıştır. Ayrıca 19. yy.'ın başlarına kadar Osmanlı İmparatorluğu; çinicilik, dericilik ve küçük el sanatlarında da çoğu ülkeye göre ileri durumdaydı. Özellikle toprak eşyalar, çuhalar, saraç işleri (Türk işi eyerler ve Diyarbakır kırmızı marokenleri dünyaca meşhur idi) dünya pazarlarında aranan ürünlerdi (Duman, 1990: 6). Fakat Sanayi Devrimi'nin tüm avantajlarını yakalayan Avrupa devletleri sanayileşmeye paralel olarak sömürgeciliği de benimseyerek pek çok ülkenin ekonomisini adeta tekellerine almayı başarmışlardı. Sanayi Devrimi'ni gerektiği gibi gerçekleştiremeyen ülkeler ise maalesef iktisadi anlamda gelişmiş ülkelerin uyduları haline gelmişlerdir. 1900'lü yılların başına gelindiğinde ise ağır sanayiden neredeyse yoksun olan imparatorlukta büyük ölçekli işletmelerin yarıdan fazlası hafif sanayii alanında faaliyette bulunmaktaydı. 1913'te pamuklu dokuma üretimi ihtiyacın % 9.5'ini, ipek dokuma üretimi ise ihtiyacın sadece % 4.5'ini karşılayabiliyorken, sabun üretimi de % 18.9 civarında ihtiyacı karşılayabiliyordu (Duman, 1990: 16). 1915'e

gelindiğinde imparatorluk bünyesindeki 585 büyük ölçekli işletmenin % 60'ı gıda, dokuma ve halı imalatı alanında faaliyette bulunuyordu (Duman, 1990: 11).

Avrupa'da, Sanayi Devrimi ile birlikte hızla artan üretim fazlası ve buna paralel hammadde ihtiyacı, ülkeleri birtakım arayışlara itmiştir. Bu kapsamda başvurulan ve tüm dünyada etki uyandıran yöntem, uluslararası sergi ve fuarlar tertip etme fikri olmuştur. Fuar; daha yeni ve genel bir kavram olup Latince "sevinç, neşe, bayram, tatil" anlamına gelen *Feria* kelimesinden türetilmiş, dilimize de Fransızca *Foire* kelimesinden geçmiştir (Çakır, 2006: 9). Periyodik olarak düzenlenen fuarlar, farklı toplumlardan kitleleri kendine çektiği gibi üretici ve tüketiciyi de belli bir süreliğine bir araya getirmesinden ötürü ilerleyen süreçte yaşanan bu etkileşim sonucunda politika ve stratejilerin belirlenmesi açısından da önemli referans sağlayıcılardır. Fuar, aynı zamanda ülkelerin ekonomilerini canlandırmak, sektörleri geliştirmek, düzenlendiği bölgelerin ulusal ve uluslararası tanıtımını sağlamak açısından önem teşkil eden bir organizasyondur (Ünsaldı, 2007: 153). Sergi ise bir ülkenin sanayi, ziraat, küçük sanat ve güzel sanatlar ürün, mamul ve eserleriyle memleket hayatına ait teşkilat ve meselelerini gösterip anlatmak için devlet, kurum ve fertlerin teşebbüsüyle kurulan ve açılan yerlerdir (Öney, 1978: 274). Sergilerde temel hedef ürünlerin halka tanıtılması ve bir anlamda farkındalık yaratılmasıdır. Bununla birlikte ihtiyaç fazlası ürünler başta olmak üzere yerli mamullere yeni pazarlar bulunmasında da bu gibi sergiler çok önemli rol oynamıştır. Eski Yunancadaki *Panegyris* kelimesinden dilimize geçmiş olan panayır ise; sergilerden daha küçük olup ekserisi ulusal ölçekte olan ve yılın belli bir döneminde düzenlenen pazarlardan büyük etkinliklerdir. Panayırların fuarlardan farkı ise bu etkinliklerde satış (Toptan ve perakende) önemli ve öncelikli bir unsur olmasına karşın fuarlarda önemli olan ürünlerin tanıtımı ve büyük çaplı ticari anlaşmaların yapılmasıdır. Panayırlar aynı zamanda sosyalleşmenin, toplumlar arası diyaloğun kurulmasının ve bilgi birikiminin paylaşılarak daha da zenginleşmesinin sağlandığı önemli bir rekreatif faaliyettir. Netice itibariyle gerek sergi ve fuarlar gerekse panayırlar ülkelerin iddialı oldukları alanlarda kendilerini göstermek ve kamuoyu oluşturmak için en etkili yöntemler arasında olup zamanla ülkelerle özdeşleşmiş olan ve herkesçe tanınır hale gelen ürünlerin korunması gerekliliğinin ortaya çıkması ile Coğrafi İşaret uygulamasının

ortaya çıkıp gelişmesinde de çok etkili olmuştur. Sergi ve fuarların bu alandaki önemi ve yararları günümüzde de devam etmektedir.

Sergi ve fuarların ticari hayatta kazandığı önemi ve tarihsel süreçte geçirdiği değişimi kronolojik bir sırayla ele aldığımızda günümüzdeki anlamıyla ilk uluslararası sergi 1851 "Londra Evrensel Sergisi"dir. Bununla birlikte günümüzdeki sergi ve fuarlara benzemese de bu tarz etkinliklerin ilk örnekleri M.Ö. 2000'li yıllarda özellikle Mezopotamya'daki ticaret merkezlerinde kurulduğu ifade edilmektedir (Akarpınar, 2004: 27; Çakır, 2006: 10). Bunlardan başka M.S. 668'den itibaren Çin ve Orta Asya'da, Eski Yunan ve Roma'da da ticareti geliştirmek için panayırlar ve fuarlar kurulmuştur (Akarpınar, 2004: 28; Çakır, 2006: 10). İlerleyen zamanlarda ürün çeşitlerindeki artış, yeni devletlerin kurulması ve devletler arasındaki ilişkilerin artması ile sergi, panayır ve bunlarla ilgili altyapı tesislerinin de artmasına zemin hazırlamıştır. Bunun en somut örnekleri ise Anadolu'da da çok yaygın olan kervansaraylar ve daimi pazar yerleridir. Dünyanın ilk milletlerarası fuarı olarak gösterilen Yabanlu Pazarı ya da Panayırı da dikkat çekici bir örnektir. Prof. Dr. Faruk Sümer (1985), Selçuklular Devri'nde milletlerarası en büyük pazarı/fuarı olan Yabanlu Pazarı'nın, 13. yy. sonu ve 14. yy. başlarında açıldığını ifade etmiştir (Çakır, 2006: 13; Akçura, 2009: 13; Günel, 2010: 138). Yine Sümer'e göre söz konusu etkinlik bugünkü Kayseri – Pınarbaşı yolu üzerinde Pazarören kasabasında düzenlenmiştir (Akçura, 2009: 13). Nitekim kasabanın adının kökeninin de buradan geldiği kabul edilmektedir. Yabanlu Pazarı ile ilgili olarak el-Kazvînî[24]'nin *Asar-ül Bilad ve Ahbar-ül İbad* isimli ünlü coğrafi kaynağında; "*Güzel atlar ve katırlar da satılır. Yine orada atlas ve sakallat kumaşlarından yapılmış elbiseler, kunduz, deniz köpeği kürkleri ve Burtas kürkleri de satılıp alınır*." ifadeleri geçmektedir (Çakır, 2006: 14). Pazar, farklı toplumlardan çok çeşitli ürünlerin sergilenip ticaretinin yapıldığı bir yer olması açısından oldukça önemlidir. Güney Rusya ve Kırım'dan kürk ve deri mamulleri, Hindistan, Çin, Kıbrıs, Suriye, El Cezire, Bizans ve Venedik gibi farklı ülkelerden gelen atlas, diba, saklâtûn gibi değerli kumaşlar ve de baharatlar, Anadolu'nun

[24] Zekeriyyâ bin Muhammed el-Kazvînî (1202 – 1283): Fars asıllı Coğrafyacı, Astronom ve Jeolog, özellikle yer bilimleri hakkında önemli eserleri bulunmaktadır.

Germiyanoğulları bölgesinden en iyi cins Türkmen at ve katırları ürün deseni içinde sayılabilir (Akarpınar, 2004: 29; Özcan, 2006: 209; Günel, 2010: 138). İpek ve Baharat Yolları üzerinde bulunmalarından ötürü ticarette uzmanlaşmış olan Selçuklular ise pazarda gümüş, bakır, demir ile bunlardan elde edilen mamuller, şap, lacivert taşı (lapis lazuli), tuz, boraks, zırnık, sakız, reçine, deri ve deri ürünleri, halı, yün, tiftik, kereste, çeşitli meyveler, tahıl, at, koyun, balık satmakta; ipekli ve işlemeli elbiseler, yünlü dokumalar, çeşitli kumaşlar, kürk, sabun, kağıt, çeşitli madeni eşyalar, züccaciye ürünleri, ıtriyat ve eczacılık maddeleri almaktaydı (Çakır, 2006: 15; Tezcan, 2014: 99). Burada ifade edilmesi gereken bir nokta da Türk toplumlarının yaşadığı yerlerde çok sayıda ulusal ve uluslararası pazar ve de panayırlar kurulmuş olduğudur. Bunlara Türkistan (Usruşana'nın Marsmanda şehrinde kurulan pazarlar), Buhara pazarları, Amasya – Tokat yolu üzerindeki Azîne/Cuma Pazarı, Halep, Musul ve Kırşehir'deki Türkmen pazarları ve Duneysu Pazarı (Mardin) örnek verilebilir (Aynakulova, 2014: 159). Çok geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Türkler, farklı bölgelerdeki doğal kaynakları zengin kültürel birikimi ile türlü şekillerde işleyerek çok sayıdaki komşusu ve ticaret yolları üzerinde kurdukları devletler vesilesiyle uzak komşularıyla bunların ticaretini yaparak özellikle halı ve kilim başta olmak üzere muhtelif dokumalar (İpekli, yün ve tiftikten), deri ürünleri (özellikle koşum takımları) ve diğer hayvansal ürünlerle adını duyurmuştur. Her ne kadar ilk fuar olarak Yabanlu Pazarı da öne çıkarılmış olsa da hakkındaki bilgilerin oldukça sınırlı olması ve gerçek anlamda fuar amacıyla kurulduğuna dair bir bilginin olmayışından ötürü tarihteki ilk fuar Kral Dagobert I. (603 – 639) tarafından Paris yakınlarında 629'da düzenlenen "Foire de Saint Denis" kabul edilir (Bancroft, 1893: 6). Günümüzdeki şekliyle fuarların başlangıcını ise çok daha sonraları, 1851'deki "Londra Evrensel Sergisi" teşkil etmektedir.

Osmanlı Dönemi'ne bakıldığında ise ilk zamanlar küçük ölçekli panayırlar, zamanla yerini uluslararası sergilere bırakmıştır. 17. yy.'ın ilk yarısına gelindiğinde ekseriyetle Rumeli'de panayırların kurulduğu, Anadolu'da ise oldukça seyrek gerçekleşen bir aktivite olduğu anlaşılmaktadır (Güçer, 1987: 44; Akçura, 2009: 13). Trakya'da Filibe'de aba satımında yoğunlaşan bir panayır yanı sıra Ustrumca'daki Dolyan, Edirne Paşa Livası'nda Soğan, Makedonya'daki Doçin, Ohri'deki Usturuga

Panayırı tipik örneklerdir. Anadolu'da ise Seyyidgazi, Nazilli ve Alaşehir'deki panayırları saymak mümkündür (Akçura, 2009: 13). 18. ve 19. yy.'larda ise uluslararası nitelikte panayırlar düzenlenmeye başlanmış olup bunlar içerisinde Tor ve Alasonya panayırları Osmanlı ve Avrupalı tüccarların buluşma noktasıydı (Güçer, 1987: 47; Şen, 1996: 10). Akçura (2009)'nın Prof. Dr. Coşkun Yalçın'ın bir röportajından aktardığı kadarıyla Eylül ayının başında başlayıp 1 – 1.5 ay devam eden Uzuncaabad Panayırı, Rumeli'nin en büyük panayırı idi. Buraya İngiliz, Fransız, Avusturyalı ve Saksonyalılar mallarını getirirlerdi. Bahsi geçen panayırda Halep alacası ve çiçeklisi, dokuma torba ve çuvallar, kahve değirmenleri, sandıklar, seccadeler, halı ve kilimler, kürkler, Hamid[25] elvanı, Musul elvanı, Bursa bâlinisi, çeşitli yöresel dokumalar ve haşhaş gibi çok çeşitli ürünler bulunuyordu (Şen, 1992: 84). Osmanlı'nın son dönemlerinde ise Anadolu'da Ankara – Bayraklı, Tokat – Zile, İzmir – Buca, Amasya, Balıkesir, Çan ve Gönen panayırları düzenlenmişti (Şen, 1992: 2).

Panayırlar varlıklarını uzunca bir süre korumuş olsalar bile Türk ticari hayatında ve buna bağlı olarak yerel/yöresel tüm zirai ve sınai mamulat yanı sıra el sanatlarının geniş kitlelerle paylaşılmasında sergicilik ve fuarcılığın ayrı bir yeri olmuştur. Özellikle Sanayi Devrimi ile birlikte uluslararası sergiler çok daha yaygın ve de sık düzenlenir hale gelmiştir. Zira gelişen endüstriye paralel olarak artan hammadde ihtiyacı yanı sıra yeni pazarlar arayışı da yıldan yıla artan bir sorun olmuştur. Üstelik bu sadece endüstriyel ürünler için değil, Sanayi Devrimi'nin getirmiş olduğu motor gücüyle beraber zirai hayatta da neden olduğu dönüşüme bağlı olarak artan tarım ürünleri için de söz konusudur. İşte bu kapsamda ülkelerin kendi ihtiyaçlarının çok üzerine çıkan üretim, bu üretimi sürekli destekleyecek hammadde kaynaklarına duyulan ihtiyaç ülkeleri pazar arayışlarına ve güvenilir ticari ortaklar bulmaya sevk etmiş bu kapsamda da fuarlar ve sergiler düzenlenmiştir. Osmanlı İmparatorluğu da uluslararası sergilere katılımı bir devlet meselesi olarak ele almış, Padişahın bizzat eşlik ettiği sergi yanı sıra Osmanlı'da önemli sergilere ev sahipliği yapmıştır. Gerçekten de bir çözüm olarak görülen söz konusu organizasyonlar hem

[25] Hamid ya da Hamideli: Isparta, Eğirdir, Uluborlu, Senirkent, Ağlasun'u kapsayan sancak, yöreye özgü bir çeşit pamuklu dokuma olan *boğası, boğası-i Hamid, Hamideli boğası* isimleriyle anılan kumaşlarıyla ünlenmiştir.

dünya ticari hayatında hem de konumuz olan Coğrafi İşaretlerin tanınıp ilerleyen yıllarda daha da popülerlik kazanmasında önemli rol oynamışlardır. Bu nedenle söz konusu organizasyonlardan belli başlılarını ve günümüz Coğrafi İşaretlerinin bu etkinliklerdeki rolünü kronolojik bir sırayla ele aldığımızda;

1851 Büyük Londra Sergisi: Günümüzdeki anlamıyla ilk çok uluslu ve de dönemi için geniş katılımla yapılan sergi *The Great Exhibition of The Works of All Nations* ya da diğer bir adıyla *The Great Exhibition* olmuştur (Önsoy, 1984: 195). Londra'da 1851'de düzenlenen bu sergiden önce 1791'de Prag'da ilk endüstriyel ürünlerin sergilendiği serginin yanı sıra 1851'e değin Avrupa'da çok sayıda daha sergi düzenlenmiş olsa da hepsi küçük ölçekli ve de ulusal sergilerdi (Albrecht, 1993: 102; Yılmaz, 2005: 719). Londra'daki bu serginin bizzat Kraliçe Victoria (1819 – 1901) açılışını yapmış ve de Osmanlı İmparatorluğu da katılmıştır. Sergi için özel olarak tasarlanan Crystal Palace[26] ise daha sonraları İngiltere mimarisinin sembollerinden biri haline gelmiştir. Londra Sergisi'ne ABD'den Prusya'ya, Portekiz'den Hindistan'a toplam 28 ülke (Kolonilerle birlikte 40)'den 18.000 katılımcı, 22.000'in üzerinde ürün sergilemiş, Osmanlı İmparatorluğu da sergi için tüm sancaklara; "*Osmaniye mamulat ve mahsulatından dahi birer miktar şey gönderilmesi hususunda haşmetlû İngiltere Kraliçesi cenâbları tarafından vuku bulan taleb üzerine müte'allik ve şeref sudur buyurulan emr-ü ferman-ı…"* yazılı tamim göndermiştir (Gültekin, 1982: 11; Önsoy, 1984: 195; Yılmaz, 2005: 719). Osmanlı arşivlerinde yapmış olduğumuz çalışmada da İngiltere'deki fuar için ilk etapta Sayda, Trablusgarp, Konya, Filibe, Eflak, Halep ve Gümüşhane'den gönderilen eşya ile ilgili belgelere ulaşılmıştır (Arşiv). Dönemin Nafia Nezareti[27], tüm taşra teşkilatına gönderilecek emtia ve eşya için bir liste göndermiş, ayrıca;

> "*Her memleketten gönderilecek şeyler ma'mûlâtdan olduğu halde hangi kazâ ve karye'de yapılıyor ve kimin marifetiyle imal olunuyor ise gerek yapan adamın, gerek o kazâ ve karye'nin ismi üzerine yazılacak ve her kaç guruşa alındığı dahi işaret olunacaktır.*" denmiştir (Gültekin, 1982: 16).

[26] Crystal Palaca: Kristal Saray ya da Osmanlı kaynaklarında belirtildiği üzere *Billur Saray*, sergi için özel olarak tasarlanan bu devasa yapı, sonraları tüm sergi alanları için esin kaynağı olmuş, 1936'daki büyük yangında ise tamamı yanmıştır.

[27] Osmanlı İmparatorluğu'nda, 1848'de kurulan Bayındırlık Bakanlığı.

Fiyat hususu dışında bu ifade günümüz Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler için de aranan konulardır. Bu sayede Osmanlı İmparatorluğu döneminde dahi yöresel ve de Coğrafi İşaret niteliğinde olan/olabilecek ürünler hakkında detaylı bilgiye ulaşabilme imkanı sağlanmış olmaktadır. Tüm bu işlerin sonunda İmparatorluk genelinden toplam 200 sandıkta 700 parça eşya[28] Feyz-i Bahri vapuruyla Southampton'a gönderilmiştir (Anonim, 2008: 18; Akçura, 2009: 21). Anlaşıldığı üzere dünya çapında bir ilk olan ve ilerleyen yıllarda ticari hayatı önemli ölçüde etkileyeceği öngörülen bu organizasyona Osmanlı İmparatorluğu da büyük bir titizlikle hazırlanmıştır. Sergiye gönderilen imparatorluğun çeşitli yerlerinden gelen eşyalar arasında;

Dokuma Ürünleri: Sof, tirşe, sevaî[29], miska, halı, kilim, heybe, torba, deve tüyünden çul ve çuval, canfes, kutnu, çeşitli bezler ve kumaşlar, basma, futa, peşkiri, kese ve çoraplar.

Tarım Ürünleri: Fasulye, nohut, maş fasulye, börülce, arpa, yulaf, haşhaş, susam, tütün (tömbeki tütünü dahil), kenevir, kayısı, armut, razakı üzümü, beylerce üzümü, kuş üzümü, kuru üzüm, kuru incir, vişne kurusu, kestane, keçiboynuzu, fındık, ceviz, zeytin çeşitleri, cehri / çehri, asbur çiçeği, ipek kozaları, meyan kökü, bal.

İşlenmiş Gıda Maddeleri: Tulum peyniri, lor peyniri, tereyağı, pastırma, sucuk, pekmez, cevizli ve bademli sucuk, pestiller, hardaliye, tarhana, bulgur ve çeşitli zeytinyağları.

Zanaat Ürünleri: Saz, ot, saman ve söğüt dalından örülmüş hasır, sepet, yelpaze ve çeşitli eşyalar; sedef, boynuz ve kemik işi eşyalar; Kütahya madenlerinden yapılmış billur, cam, ibrik, testi, hokka gibi eşyalar; saraç ürünleri, kaşık, tarak, kehribar işleri, kılıç, bıçak, kama.

---

[28] Sergi açılışından sonra yayınlanan bir katalogda ise Osmanlı İmparatorluğu'nun sergiye 1.300'ü sanayi mamulü olmak üzere toplam 3.300 parça eşyayla katılmış olduğu yazmaktadır. Eşyalar hammaddeler ve mamul maddeler olmak üzere iki kategoride değerlendirilmiş, bunlar içerisinde özellikle lületaşına dikkat çekilmiştir. Söz konusu katalog için bkz. https://archive.org/stream/artjournalillust00bradrich#page/n27/mode/2up (Son erişim: 03.03.2018).

[29] Sevaî: Osmanlı döneminde dokunan bir çeşit ipekli kumaş türü.

Madenler ve Toprak Malzemeleri: Lüleci ve çömlekçi çamuru ile bunlardan yapılan eşyalar, balgam taşı, küstere/kösere taşı, somaki taşı, göz taşı, lületaşı, nişadır, çeşitli mermerler ve pekmez toprağı.

Diğer Mamulat ve Mahsulat: Para kasaları, saat (İskelet saat), kekik yağı, pelin yağı, taflan yağı, çitlembik yağı, nane suyu, ıtriyat ürünleri ve bunlar içerisinde en önemlisi attar gül (Rose Attar/Rose Otto) olarak biline gül esansı, çam sakızı, Elvan kösele, enva-i kürk (vaşak, porsuk, tavşan, tilki, sarı samur gibi) ve daha çok sayıda ham ya da mamul madde Feyz-i Bahri Vapuru ile gönderilmiştir (Gültekin, 1982: 15-16; Önsoy, 1984: 197; Memiş, 2015: 91-96).

Yukarıda sayılan her kategoriden çok sayıda ürün günümüzde Coğrafi İşaretli ürünler olarak tescillenmiştir. *Aydın Kestanesi, Malatya Kayısısı, Gaziantep Kutnu Kumaşı, Giresun Tombul Fındığı, Gümüşhane Kömesi, Kayseri Pastırması, Eskişehir Lületaşı, Afyon Mermeri* sayılabilecek geçmişten beri kalitesi ve tanınırlığı uluslararası camiaca kabul gören ürünlerden birkaçıdır.

Sergi kataloğunda Osmanlı ürünleri için ayrılan bölümde bazı ürünlerin özellikle beğeni topladığı anlaşılmaktadır. Osmanlı'nın esans ve ıtriyat ürünleri, özellikle de "Attar Gül" yağının çok iyi kalitede olduğu, İngiliz bayilerinin en çekici kokuları arasında (Yasemin, menekşe, sedir gibi) bu ürünlerin yer aldığı belirtilmiştir. Lületaşının ise emsalsiz olduğu ve İmparatorluğunun sayısız kil örneğinin bulunduğuna işaret edilmiştir. Dokumaların ve keçe ürünlerin ise dikkate değer mamuller olduğu vurgulanmıştır. Sergi için hazırlanan katalogda genel manada Türk mamulleri için başarılı bir temsil olduğu ve fakat bilim ve teknikten uzak babadan oğula geçen geleneklerle yürütülen faaliyetler neticesinde ortaya konduğu belirtilmiştir. Bu eleştiri maalesef Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar kendini gösterecek olan ve Osmanlı ekonomisinin çöküşündeki temel faktörlerden biri olarak geçerliliğini koruyacaktı.

Sonuç olarak sergiye büyük bir özenle hazırlanan Osmanlı İmparatorluğu, sergi süresince dağıtılan 170'i büyük toplam 3.088 madalyanın 36'sını kazanmıştır. Madalya kazanılan ürünler; tüm tarım ürünleri için 2 büyük madalya, şıbşıb

işlemeleri[30], Beykoz Fabrika-i Hümayun mamulleri, tarak ve kaşıklar, kehribar işleri, Edirne sabunu, Bursa ipekli dokumaları, bal, tütün, pamuk, işlenmiş deriler, çatma yastık ve yapağıdır (Önsoy, 1984: 198-199; Akçura, 2009: 21). Bunlardan özellikle Bursa ipeği serginin en fazla ilgi gören ürünlerinden biri olmuştur (Göğüş, 2006: 38). Ayrıca o dönem Osmanlı İmparatorluğu sınırları dahilindeki Yemen, Tunus, Mısır, Midilli, Suriye ve Sofya'dan da çok sayıda mamul madalya kazanmıştır (Önsoy, 1984: 199). Anlaşıldığı üzere Osmanlı hem hedeflediği başarıya büyük ölçüde ulaşmış, hem de dikkatleri üzerine çekmeyi başarmıştır. Ayrıca günümüz Coğrafi İşaretlerinin geçmişte de sosyo-ekonomik hayatta ne derece önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Nitekim gerek özellikle seçilip sergiye gönderilen gerekse ödül kazanan ürünlerin büyük bir kısmının bugün Coğrafi İşaret bünyesinde koruma altına alınmış olması, bahsi geçen ürünlerin köklü geçmişi ve de değerlerini ortaya koymada kayda değer bir delil niteliğindedir.

1855 Paris Evrensel Sergisi: 15 Mayıs – 15 Kasım 1855 tarihleri arasında düzenlenen Paris Sergisi'nden önce 1853'te New York'ta düzenlenen Uluslararası Sergiye, Osmanlı İmparatorluğu uzaklığı nedeniyle katılamamıştır. Paris'teki III. Uluslararası (Evrensel) Sergiye ise Osmanlı; İstanbul, İzmir, Selanik, Trabzon, Aydın, Halep, Niş, İşkodra, Drama, Şam, Niğde, Kayseri, Bozok, Amasya ve Bursa gibi pek çok vilayetten 2.000 kalem mal göndermiştir (Önsoy, 1984: 199; Anonim, 2008: 19). Paris'e gönderilen bu 2.000 kadar eşya toplam 35 pavyonda sergilenmiş olup bunlar arasında; Darphane-i Amire ürünleri, İzmit Fabrika-i Hümayunu mamulü dokumalar, Hereke Fabrika-i Hümayunu mamulleri, Uşak, Gördes, Demirci, Kula, Afyonkarahisar, Sivas ve Hereke'den halılar, Yeniköy (Boğaziçi) imali mendiller, Bursa tülleri, Kıbrıs krep ve helalî dokumaları, Serez yünleri, keçe ve merinos dokumaları, bükme, sırma ve kılaptan işleri, Konya ve Amasya keçe, takke ve çorapları, kürkler, muhtelif kösele, maroken deri, potin, kundura, eyer, davul, zurna, kemençe gibi toplam 23 adet müzik aleti, ahşap işlemelerden oluşan muhtelif süs ve kullanım eşyası, 30 çeşit mermer, kaymak taşı ve diğer doğal taşlar, İncirköy Fabrika-i Hümayunu mamulü porselen ve cam eşya, Kütahya çinileri, Çanakkale çömlek ve

[30] İnce gümüş tellerle işlenmiş bir çeşit ipekli dokuma.

seramikleri, ıtriyat ürünleri, sabunlar, 18 çeşit şeker ve şeker mamulü (İstanbul lokumu, pekmez, meyve ezmeleri gibi), şaraplar (Kıbrıs ve Kandiye'den), rakılar, zeytin, susam ve haşhaş yağı, tuz, soda, Manastır'dan madensuları, güherçile, mercimek ve fasulye unu, bitkisel tohumlar, Sakız Adası'ndan sakız, Konya'dan çam sakızı, boya bitkileri (safran, kök boya, sumak ağacı yaprağı), bal ve balmumu, tıbbi nebat ürünleri, keçi kılı, saatler, tavşan iç yağı, süngerler, Tokat oniksi ve bunlar dışında o dönem Osmanlı İmparatorluğu'na bağlı daha pek çok vilayetten ve de günümüz Türkiye'sinin muhtelif yerlerinden çok sayıda daha ürün sayılabilir (Gültekin, 1982: 18; Önsoy, 1984: 201-202; Yılmaz, 2005: 721). Yine bu sergide de Osmanlı İmparatorluğu 27 madalya ve 20 mansiyon kazanmıştır (Salaheddin Bey, 1867; Önsoy, 1984: 202; Akçura, 2009: 22). Ödüllendirilen ürünler; Darphane-i Amire ürünleri, muhtelif tarım ürünleri, ipek kozaları (Bursa), incir (Aydın), susam yağı (Edirne), kuru üzüm (İzmir), mısır ürünleri (Canik Sancağı), fıstık, arpa (Amasya), yumuşak buğday (Konya), şaraplar (Kıbrıs), sarı ve kırmızı bakır ürünleri, muhtelif dokumalar (ipekli, yünlü), ibrişim (Bursa), sırma işleri, gümüş işlemeciliği ürünleri (Osmanlı İmparatorluğu), keçe mamulatı, vişne ağacından ağızlıklar, muhtelif ağızlıklar (Sivas), danteller ve nakışlar (İstanbul), pipo ve bastonlar (Afyon) ile tütün keseleri (İstanbul) (Gültekin, 1982: 19; Önsoy, 1984: 202-203; Memiş, 2015: 110). Sergiye gönderilen ve büyük beğeni toplayan halılar başta olmak üzere yukarıda sayılan pek çok ürün günümüzde ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürünleri oluşturmaktadır.

1862 Londra Evrensel Sergisi: Londra'da 1862'de düzenlenen "II. Londra Evrensel Sergisi" için önceleri bu gibi etkinliklerin hazineye gereksiz yük bindirmesinden ötürü katılmama kararı alınmış olsa da sonraları bunun Osmanlı'nın uluslararası itibarını zedeleyebileceği fikrinden dolayı terkedilmiş ve sergiye iştirak edilmiştir (Önsoy, 1984: 203). Neticede sergiye katılmak için toplam 787 üretici müracaat etmiştir (Akçura, 2009: 22; Gür, 2014: 11). Sergiye gönderilen ürünler Londra'daki Kensington Gardens'de köşk şeklinde tasarlanmış bir yapıda toplam 25 ayrı pavyonda sergilenmiş olup bunlar arasında muhtelif tarım ürünleri (buğday, mısır, arpa, tütün, pamuk, ipek kozaları, kuru sebze ve meyve), bal, balmumu, Karahisar

afyonu, gül yağı esansı[31], kızılkök bitkisi (Konya), demir, bakır, gümüş gibi madenler, mermerler (Bandırma), doğal taş ürünleri, müzik aletleri, silahlar, dokumalar (her nevi kumaş, halı, kilim, seccade), dantel ve işlemeler, deri ve kıl ürünler, işlemeli ahşap ürünler, sedef, mercan ve fildişi işleri, telkâri, kuyumculuk ve mücevherat sayılabilir (Önsoy, 1984: 204; Anonim, 2008: 24). Yine bu sergi sonunda Osmanlı İmparatorluğu 83 madalya ve 44 mansiyon kazanmış olup söz konusu ödüle layık ürünler içerisinde taze ve kuru üzüm[32] ve incir çeşitleri (İzmir), şaraplar, Zeytin ve zeytinyağları, yumuşak buğday (Ankara, Adana, Balıkesir, Aydın), un numuneleri, susam (Çanakkale), haşhaş (Kütahya), mısır, rakı, tütün, balmumu, alizarin[33], sumak, palamut (İzmir), sakız, tüfek, kılıç, tabanca, ziller (müzik aleti), ipekli kumaşlar, işlemeli kumaşlar, yünlü dokumalar, danteller, deri işleri, ıtriyat ürünleri, ağızlık, tespih, kehribar işleri, oyma ağaç işleri sayılabilir (Salaheddin Bey, 1867; Önsoy, 1984: 206; Yılmaz, 2005: 722). Bu sergide de Osmanlı İmparatorluğu özellikle tarım ürünleri ve dokumaları ile dikkatleri üzerine çekmiştir. Geçmişten beri Türklerle adeta özdeşleşmiş olan ürünlerden halı, kilim, deri ürünleri, kurutulmuş gıdalar/yemişler, tütün ve çok sayıda zanaat ürünü bu gibi sergiler vesilesiyle Türk markalı ürünler olarak uluslararası pazarlardaki yerini sağlamlaştırmıştır. Nitekim bu sergide de en dikkat çeken ürünler, günümüzde birer Coğrafi İşarettir.

1863 Sergi-i Umumi-i Osmanî: Osmanlı İmparatorluğu,1856 Paris Antlaşması sonrası ortaya çıkan barış ortamıyla beraber ekonomisini de düzeltme arayışlarına girmiştir. Bu amaçla İmparatorluk sınırları içinde üretilen malların kalite, çeşit ve fiyatlarını görmek, sorunları tespit etmek ve çözüm aramak için İstanbul'da bir sergi açılması kararlaştırılmıştır (Önsoy, 1984: 208). Bunun sonucunda da İstanbul'da 27 Şubat 1863'te açılan sergi için özel olarak yeni tarz binalar Sultanahmet'te (Tozduman Terzi, 2006: 661), At Meydanı'ndaki dikilitaşların kuzeyine inşa edilmiştir.

[31] Sergi için Salaheddin Bey (1867) tarafından hazırlanan kitapçıkta bu ürün ile ilgili olarak üretimin o yıllarda 2.000 tonlara kadar çıktığı ifade edilmiştir.
[32] Söz konusu dönemde her yıl ortalama 12 milyon kg. kuru üzüm ihracatı gerçekleşmekteydi (Anonim, 2008: 23).
[33] Uluslararası pazarlarda "Türk Kırmızısı" olarak da bilinen, kökboya (*Rubia tinctorum*) bitkisinin köklerinden elde edilen doğal boyar madde.

Esasında söz konusu organizasyonun, bilindiği anlamda salt bir sergi olmaktan ziyade ülkenin iktisadi envanterinin bir bütün halinde ele alınması amacıyla da önemli bir misyonu bulunmaktadır. 22 Aralık 1862 tarihli *Sergi-i Umumi-i Osmanî Nizamnamesi* uyarınca sergiye gelecek mallar ile ilgili Vali ve Kaymakamlar başkanlığınca komiteler kurulmuş, Amasya, Bağdat, Ankara, Mısır, Lübnan, Bursa, Filibe, Kastamonu, İzmir, Girit, Trabzon, Sivas, Sofya, Arabistan, Aydın, Yanya, Şam, Erzurum, Üsküb, Haleb ve Diyarbakır'dan 10.000'in üzerinde ürün toplanmıştır (Gültekin, 1982: 30; Akçura, 2009: 27). Hemen her açıdan çok verimli olan sergide özellikle yabancıların Osmanlı mallarına dikkatinin çekilmesi yanı sıra yerli mallarımıza da yeni pazarlar bulma şansı açılmıştır (Tozduman Terzi, 2006: 663).

Toplanan 10 binin üzerindeki eşyalar, 3.500 m²'si ana sergi alanı olan toplam 13 pavyonda sergilenmiştir. Pavyonlar:

1. Pavyon: Tarım ve orman ürünleri (Her çeşit hububat ve yağlı tohumlar, sebzeler, fındık, fıstık, kestane gibi yemişler).

2. Pavyon: Un numuneleri, şeker, şeker mamulleri, şuruplar, bal, pekmez, sirke, turşu, tereyağı, peynir, gül yağı, alkollü içkiler ve meşrubatlar.

3. Pavyon: Ham ve işlenmiş madenler, madencilikle ilgili alet ve makineler, mermer, alçıtaşları, değirmen taşı, tuzlar, inşaat malzemeleri, odun ve maden kömürü.

4. Pavyon: Sanayi ve el sanatlarıyla ilgili alet ve makineler, dövme çelik, bakır işleri, alaşımlar, saat, çilingir, ateşli silah, gülle ve kesici aletler.

5. Pavyon: Altın ve gümüş mamulleri, süs eşyaları, akik, inci, mercan, mine taşı ürünleri, pirinç ve yaldızlı kumaş ile her türlü süs eşyası.

6. Pavyon: Koza, ham ve işlenmiş ipek, pamuk, yün, tiftik, deve ve keçi kılı, keten, kenevir gibi türlü doğal lif.

7. Pavyon: İpek, pamuk, yün, tiftik mamulleri, şal, bez yazma, kendir işlikler ve ibrişim gibi doğal liflerden elde edilmiş dokumalar.

8. Pavyon: Toprak ve cam mamulleri, kimyasal ürünler, ıtriyat, tespih, çamsakızı, reçine, boya ve mum.

9. Pavyon: İşlenmiş deri ve deri mamulleri, marokenler, güderi, eğer takımı, koşum, işlenmiş ya da işlenmemiş kürk.

10. Pavyon: Elbise, türlü giyim eşyaları, el işleri, havlu (peşkir) ve sofra takımları, oya ve danteller, broderi.

11. Pavyon: Sandalye, masa, kütüphane gibi ağaç işleri, granit ve diğer doğal taşlardan yapılmış eşya, kamıştan yapılmış ürünler, müzik aletleri, keçe, halı, kilim ve hasır.

12. Pavyon: İnşaat model ve resimleri, karakalem ve boyalı resimler, düz ve kabartma haritalar.

13. Pavyon: Matbaacılıkla ilgili harf ve makinelerle, cilt işleri (Salaheddin Bey, 1867; Gültekin, 1982: 28; Önsoy: 1984: 209).

Sergiyi bizzat Sultan Abdülaziz (1830 – 1876) açmış olup ülkenin özellikle tarım açısından arz ettiği büyük potansiyel öne çıkmıştır (Önsoy: 1984: 209; Tozduman Terzi, 2006: 663). Sergide 212 buğday, 247 çavdar (Ekmeklik iyi kalitede Pazarcık Çavdarı dahil), 101 mısır, 44 yulaf, 42 pirinç, 8 eyaletten çok sayıda tütün ve 92 pamuk (42'si İzmir'den) numunesi teşhir edilmiş olup birkaç yıldır yapılan zirai çalışmalar neticesinde özellikle İzmir pamukları uluslararası pazarlarda aranan, rekabet gücü yüksek mahsullerimiz arasına girmiştir (Önsoy, 1984: 210). Bunlardan başka 36 keten ve kenevir dokuması, 30 kenevir ipi, 120 yün ve 50 kavanoz ipek kozası (İstanbul, İzmir, İzmit, Kütahya, Bursa'dan) numunesi de teşhir edilen ürünler arasındaydı (Önsoy, 1984: 214-215). Bursa'nın ipekli dokumacılıkta en kaliteli ürünlerin elde edildiği merkezlerden biri olmasıyla Bursa'dan gönderilen ipek kozaları yoğun ilgi görmüştür (Önsoy, 1984: 215). Nitekim Bursa'nın ipekli dokumaları başta olmak üzere muhtelif kumaşları Avrupa'nın aranan dokumaları arasına girmiş, sergide de hamam takımları, havlular, yatak takımları, masa örtüleri, perdeler, futa, kutnular, Bursa kemhası, ipekli elbiselik kumaşlar, atlas kumaşları, çoraplar ve ipek kravatlar en fazla rağbet gören ürünler olmuştur. Ayrıca muhtelif yerlerden ahşap örnekleri (meşe, çam, servi, şimşir, karaağaç, çınar, fındık, kavak gibi) ve ağaç işleri, mermerler (Bandırma ve Marmara Adası'ndan), muhtelif taşlar (lületaşı, granit gibi), şap, kükürt gibi madenler, tuzlar (Çamaltı'nın "Köpük tuzları" yoğun ilgi görmüştür) diğer teşhir edilen ürünler arasındaydı (Önsoy, 1984: 224; Gür, 2014: 15).

Türklerin ekonomik hayatında ve folklorunda özel ve de önemli bir yere sahip olan halıcılık, uzun süren bir ihmalin ardından 19. yy.'dan itibaren yeniden canlılık kazanmıştır. Özellikle Sivas, Niğde, Konya, Maraş, Uşak ve İzmir en kaliteli halı üretim sahalarıydı (Önsoy, 1984: 225). Türkmen *Yörük Halıları* o dönemde Anadolu'daki en yaygın ve karakteristik Türk halısı idi (Önsoy, 1984: 225). Sarayda kullanılan ve ihracata konu olan halılar ise ekseri *Uşak Halıları* olmakla birlikte söz konusu halılar İzmir Limanı vesilesiyle ihraç edildiğinden uluslararası pazarlarda *İzmir Halısı* olarak da biliniyordu. *Uşak Halıları* da 07.01.2010 tarihinde Coğrafi İşaret tescili kapsamına alınmıştır. *Gördes Halıları* da bir o kadar popülerdi ve 1996 itibariyle *Gördes El Halısı* olarak Coğrafi İşaret statüsü kazanmıştır. Söz konusu yörelerden toplam 220 halı örneği sergiye gönderilmiş ve yoğun ilgi görmüştür (Önsoy, 1984: 226). Dönemin en iyi seccade[34] örnekleri ise Saruhan (Manisa)'dan gönderilenlerdi. Trabzon, Amasya ve İstanbul'dan 120 tabaklanmış sığır derisi numunesi yanı sıra terlik, cüzdan, bavul, kemer, palaska, koşum takımları, potin gibi muhtelif deri ürünleri de sergide teşhir edilmiştir (Önsoy, 1984: 227). Tophane ve Zeytinburnu silah fabrikalarından 3 obüs/havan topu, 4 top, tabanca, tüfek, filinta ile Erzurum, Bursa ve Trabzon'dan kılıç, kama, kanca, mızrak, miğfer, süngü ve ok gibi silahlar da sergiye gönderilmiştir (Önsoy, 1984: 229). Son olarak müzik aletlerinin tamamına yakını yabancı üreticilerin ürünü olup yerli ürünlerimizden sadece 6 adet ney teşhir edilmiştir (Önsoy, 1984: 229). Ayrıca esnaf teşkilatından münferit olarak kaşıkçı, abacı, macuncu, bıçakçı, misk yağcı, lüleci, peştamalcı ve debbağ da ürünlerini sergilemiştir (Gültekin, 1982: 31).

Sultan Abdülaziz, bizzat açtığı Sergi-i Umumi-i Osmanî'ye büyük alaka göstermiş ve sergiden büyük miktarda alışveriş yapmıştır. Almış olduğu ürünler arasında sedef işleri (Dolap, sandalye, raf gibi), kemha masa örtüsü, al atlas üzerine işlemeli yorgan, işlemeli arakiyye seccade, kehribar (amber), akik, kantaşı ve gül ağacından yapılmış tespihler, sabun (5 adet misk sabunu ve 9 adet Edirne'nin misk

[34] Seccade: Namaz halısı olarak kullanılmasının yanı sıra yatak önü halısı ve duvar halısı olarak da kullanılmaktaydı.

sabunu), envai kaşık, tarak, baston ve Hereke dokumaları (Hakir, Güvez gezi gibi) sayılabilir (Tozduman Terzi, 2006: 663).

Yaklaşık 5 ay açık kalan sergiye ulusal ve uluslararası yoğun bir katılım söz konusu olmuştur. Sergi-i Umumi-i Osmani, modern anlamda sergicilik tarihimizin başlangıcı olarak kabul edilmekle beraber yurtdışından geniş gruplar halinde gelen fabrikatörler, gazeteciler ve meraklılar, İmparatorluğa toplu olarak gelen ilk turist kafilesi kabul edilmektedir (Özdemir, 2011: 90). Bu kapsamda ilki Nisan 1863'te 142, sonrasında da 450 kişilik bir grup İstanbul'a gelmiştir (Önsoy, 1984: 233; Akçura, 2009: 29). Her ne kadar Turizm – Coğrafi İşaret İlişkisi bölümünde detaylı bir şekilde ele alınmış olsa da burada da kısaca coğrafi işaret niteliğindeki ürünlerin turizme konu olması hususunu birkaç örnekle somutlaştırmak meselenin ehemmiyetini ortaya koyacaktır. 1862 Londra Sergisi'ne 6 milyonun üzerinde, 1855 Paris Sergisi'ne 5 milyonun üzerinde ve 1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi'ne ise 27.3 milyon ziyaretçi katılmıştır (Yılmaz, 2005: 720). Daha yakın yıllardan örnek verecek olursak 1967'deki Montreal Fuarı'nı 50 milyon, 1970'teki Osaka Fuarı'nı ise 64 milyon kişi ziyaret etmiştir (Çakır, 2006: 12). Bu da Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler sadece satışıyla değil uyandırdığı ilgiyle de dikkatleri çekerek turizm ve buna bağlı dolaylı faaliyetlerle ülkelere kazanç sağlamalarıyla da dikkat çekmektedirler.

1867 Paris Evrensel Sergisi: 1867'de Champ de Mars'da kurulan sergiye toplam 32 ülke katılmış ve 6.8 milyon kişi ziyaret etmiş, Sultan Abdülaziz'de bizzat III. Napolyon (1808 – 1873)'un şeref konuğu olarak sergiye katılmıştır (Akçura, 2009: 33). Osmanlı İmparatorluğu sergiye toplam 64 kategoride 4.946 parça eşya ile katılmış ve bunun için çok sayıda pavyon tesis edilmiştir (Işıklı ve Balkan, 2008: 27). Pavyonlara ilave olarak Bursa Yeşil Camii, Çinili Köşk ve Hürrem Sultan Hamamı replikaları ile bir ana sergi binası inşa edilmiştir (Ergüney ve Kara Pilehvarian, 2015: 231). Sergide altın yaldızlı kumaşlar ile muhtelif kumaşlar, Üsküdar çatmaları, Ankara sofları, halılar, mobilyalar, ahşap örnekleri (meşe, ardıç, ceviz, çınar, kestane, gürgen, sarıçam, karaçam, karaağaç, zeytin ağacı gibi), saraç ürünleri, bal, zengin bir tütün koleksiyonu (Selanik'ten 10 çeşit, Bafra, Yenice, Alaçam ve Halep'ten çok sayıda tütün), kenevir ve keten örnekleri ve bundan elde edilen iplikler ve halatlar, yün

numuneleri[35], ipek kozaları, ipekli dokumalar, Kıbrıs ve İzmir şarapları, mermer ve diğer doğal taş örnekleri, kalkandan tüfeklere, mızraktan oklara 217 silah çeşidi, Bozok, Konya ve Kıbrıs'tan tuzlar, çeşitli maden suları, zengin bir haşhaş koleksiyonu ve bunlardan elde edilen morfin numuneleri, Bozok'tan mahmude otu (*Convulvulus arvensis* L.) ve daha çok sayıda ürün yer almıştır (Anonim, 2008: 79; Memiş, 2015: 135-143). Yine bu sergide de Osmanlı İmparatorluğu ürünleri 100 kadar madalya ve mansiyon kazanmıştır (Yılmaz, 2005: 724). Hemen her sergide olduğu gibi bu sergide de İmparatorluğun en iddialı olduğu ve gerek kalitesi gerekse tarzı açısından dünya genelinde beğeni toplayan halılardan sergiye gönderilenlerin tümü ilk günlerden satılmış, benzer şekilde ev tekstili ürünlerinin (Perde, tül, sofra takımları, muhtelif örtüler gibi) tümü daha baştan Fransa Sarayı tarafından imtiyazla, katılımcılara fırsat kalmadan, Prenses Mathilde Bonaparte (1820 – 1904) tarafından alınmıştır (Memiş, 2015: 132). Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus, Osmanlı İmparatorluğu'nun gerçek anlamda sanayileşememiş olmasına karşın, özellikle de dokuma alanında hala kol gücüne dayalı üretime devam ediliyor olunmasına karşın, yine de Türk mamulatı dokumaların büyük beğeni gördüğüdür. Bu açıdan özellikle Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için de seri üretim ile geleneksel üretimi birbirinden net bir şekilde ayırt etmek gerekmektedir.

Sergide dikkat çeken stantlardan biri de çok zengin haşhaş koleksiyonu olmuştur. Merkezi Kimya Bölümü Müdürü Faik Bey (1835 – 1913)[36] sergide farklı bölgelerden pek çok afyon çeşidi, bunların yetiştiği topraklardan örnekler, tohumları, morfin örnekleri, kapsüllere çentik atmaya ve çıkan sütü (lateks) toplamaya yarayan her çeşit alet (çizik ve alik gibi) özel bir bölümde sergilenmiştir (Salaheddin Bey, 1867).

[35] Özellikle Tuna boylarından ihracı gerçekleştirilen "çige" olarak adlandırılan yünler, iyi kalite yün olarak pazarlarda talep görmekteydi. Ayrıca Manastır, Selanik, İstanbul, İzmir, İzmit, Kütahya ve Hüdavendigar eyaletinden gönderilen ipek kozaları ise büyük ilgi görmüştür (Anonim, 2008: 90).

[36] Faik Bey (Faik Paşa): Asıl adı Giorgio Della Sudda olup İtalyan asıllı Osmanlı vatandaşıdır. Osmanlı İmparatorluğu'nda modern eczacılığın öncülerindendir. Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. Nuran Taşlıgil ve Güven Şahin, 2016, "Stratejik Bir Ürün Olan Haşhaşın (*Papaver somniferum*) Türkiye'deki Durumunun Ziraat Coğrafyası Odağında Analizi", Marmara Üniversitesi BAP Destekli A Tipi Normal Proje; Mutlu, S., 2015, "La Collection Ottomane du Musée François Tillequin à la faculté de pharmacie de Paris: Apports de Francesco et Giorgio Della Sudda", Universite Paris Descartes, Faculte de Pharmacie de Paris, pp. 154, France.

1873 Viyana Evrensel Sergisi: Viyana'daki ünlü Prater Parkında toplam 42 dönüm alanda 53 bin standın yer aldığı, 1 Mayıs – 1 Kasım arasında açık kalan sergidir (Akçura, 2009: 36). Osmanlı İmparatorluğu'nun da katılmış olduğu sergide pavyonlar Osmanlı Mahallesi ana temasıyla, Sultan Ahmet Çeşmesi'nin replikası, değerli mücevherlerin sergilendiği Hazine-i Hassa pavyonu, İstanbul'daki yalı, köşk, hamam ve kahvehane (Turkish Cafe) şeklinde pavyonlar inşa edilmiştir (Sevinç ve Fazlıoğlu, 2000: 28; Akçura, 2009: 37). Çeşitli tarım ürünleri, zengin bir tütün koleksiyonu, seramik işleri, İstanbul, Tokat ve Kastamonu'dan bakır işleri, sedef kakmalı mobilyalar ve çeşitli ahşap işleri, gümüş ve altın telkâri işleri, çeşitli madenler ve taşlar, şaraplar, gül yağı, yünlü ve ipekli dokumalar, keçeler, ipek tül ve mendiller, altın işlemeli kumaşlar, danteller, ağızlıklar ve tütün çubukları, yöresel kıyafetler, güzel sanat eserleri ve diğer geleneksel el sanatlarına ait ürünler yanı sıra Osman Hamdi Bey (1842 – 1910)'de tablolarıyla 6 madalya kazanmış, sergi sonunda ise toplamda 447 ödül kazanılmıştır (Yılmaz, 2005: 725; Göğüş, 2006: 160-164; Akçura, 2009: 37). Ayrıca hemen tüm sergilerde büyük beğeni toplayan İmparatorluk halıları bu sergide de büyük ilgi görmüş, pavyonların duvar ve tavanları çeşitli Türk halıları yanı sıra Lübnan halılarıyla kaplanmıştır (Göğüş, 2006: 164). Sergide dikkat çeken bir diğer ürün, dünyada sadece Osmanlı topraklarında çıkan fakat Avusturya'da işlenip dünya pazarlarına sunulan lületaşıdır. Söz konusu bu mineral sergide en çok ilgi gören ürünlerden biri olmuş hatta dönemin gazeteleri sırf lületaşı ile ilgili haber ve makaleler yayınlamışlardır (Göğüş, 2006: 166). Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da 1997'de *Eskişehir Lületaşı*, Coğrafi İşaret niteliğindeki ilk maden ürünü olarak tescillenmiştir.

Viyana Sergisinde, Osmanlı İmparatorluğu ürünlerine yönelik olarak 21 Mayıs 1873 tarihli Neue Freie Presse adlı gazetede çıkan eleştiri günümüz Coğrafi İşaret uygulamaları için de dikkat çekicidir. Haberde;

> "*Teşhir edilen ürünlerin yerli ve yabancı isimleri, kökeni, neyden imal edildiği hakkında herhangi bir tanıtıcı etiket, afiş veya en azından bir rehberin bulunmuyor oluşu ziyaretçiler tarafından büyük ölçüde şikayet konusu olmuştur.*"

denilmektedir (Göğüş, 2006: 164). Gelişmiş ülkelerde çok öncelerden beri ürünler menşe ve en detaylı özelliklerine varana kadar incelenmiş olup bu bilgilerin kayıt altına alınmış olmasıyla çoğu Avrupa ürünü bugün önemini yitirmiş ya da modası geçmiş dahi olsa, detaylı bilgileri mahfuz bir şekilde arşivlerde yerini almıştır. Nitekim Avrupa'daki bu kültür sayesinde dünyanın çok daha değişik yerlerindeki yerel ürünler hakkında milletler, kendileri malumata sahip olmadığı halde Avrupa arşivleri en ince detayına kadar ürün hakkında bilgi ve belgeye sahiptir.

1876 Philadelphia Centennial Dünya Fuarı[37]: 10 Mayıs – 10 Kasım tarihleri arasında açık kalan sergide Osmanlı ürünleri ilk defa Amerika kıtasına taşınıyordu (Memiş, 2015: 152). Yine bu sergide de Türk halı ve dokumaları öne çıkmıştır. Erzurum, İstanbul ve Kastamonu başta olmak üzere çeşitli yörelerden yünlü dokuma ve keçeler, soflar, ipek ve ipekli kumaşlar (Bursa, Edirne, Antakya, Diyarbakır, Çanakkale-Ayvacık, İstanbul, Kastamonu ve Malatya'dan), ünlü Diyarbakır deri ve marokenleri, Adana'dan geyik ve karaca derileri, postlar, kapı tokmakları, çakı, bıçak, tahta kaşıklar, sepetler, ahşap sandık, kutu ve muhtelif oymalı ürünler, Safranbolu safranı, İzmir ve Aydın çam sakızı, İskilip mahmude otu, Çankırı karint üzümü, Edirne bamyası, İzmir – Aydın bademi, Ayvacık zeytini, Diyarbakır mahlebi, muhtelif yerlerden meyan kökü, keten tohumu, fındık, fıstık, bezelye, süpürge darısı, mercimek, nohut, yulaf, çavdar, arpa, enfiye, adaçayı, kimyon, rezene, bal, balmumu, kuru üzüm, kuru incir, kuru erik, kendir, Hint keneviri, Aydın – Saruhan başta olmak üzere muhtelif yerlerden pamuk numuneleri, şarap, konyak ve şuruplar, gül yağı, çeşitli sabunlar (zeytinyağlı, sodalı, inci tozlu), Türk tütünleri ve tütün çubukları, süngerler, Çanakkale çömlekleri, kehribar ve gül ağacı işleri, endüstriyel taşlar ve metalürji ürünleri sayılabilir (Memiş, 2015: 157-163). Bu fuarda da imparatorluğun en seçkin ve de üretiminde iddialı olunan ürünler dikkat çekmiştir. Amerika halkına ilk defa Osmanlı ürünlerinin tanıtılacak olması sebebiyle ayrıca özen gösterilen bu etkinlikte sergilenen ürünlerin pek çoğu günümüzde Türkiye'nin Coğrafi İşareti olarak kayıt altına alınmıştır.

[37] Serginin tam adı: "International Exhibition of Arts, Manufactures and Products of the Soil and Mine / Uluslararası Sanat, Mamuller ve Toprak ve Maden Ürünleri Sergisi"dir.

1889 Paris Evrensel Sergisi: 6 Mayıs – 31 Ekim arasında açık kalan sergiye Fransız Devrimi'ni protesto amacıyla çoğu Avrupa ülkesi gibi Osmanlı İmparatorluğu da resmi olarak değil özel girişimcilerin iştirakiyle dolaylı olarak katılmıştır. Sergi için Sultan Ahmet Çeşmesi'nden esinlenilerek görkemli bir Tütün Pavyonu inşa edilmiştir. Osmanlı Tütün Pavyonu / Türk Tütün Pavyonu adı (Nadir eserlerde fotosu var) verilen yapıda ülkenin çok çeşitli yerlerinden getirilen kaliteli Türk tütünleri ve sigaraları yanı sıra diğer Osmanlı ürünleri de teşhir edilmiştir (Akçura, 2009: 39). Bugün sadece Paris'in değil, tüm Fransa'nın simgesi haline gelen Eyfel Kulesi (La tour Eiffel) de bu sergi kapsamında inşa edilmiştir.

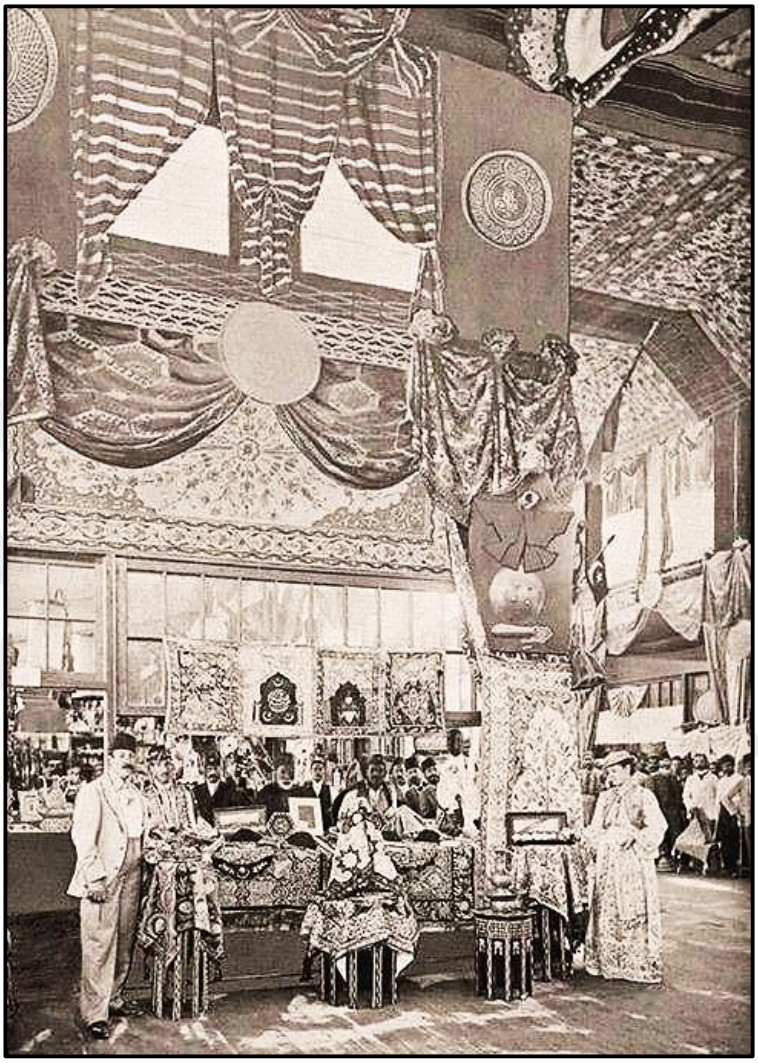


Kaynak: Araştırmacı arşivinden.

Fotoğraf 24. Yenice Tütünlerinden İmal Edildiği Belirtilen Hollanda Üretimi Sigaraların Tanıtım Kartı

1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi (World Columbian Exposition): Kristof Kolomb (1451 – 1506)'un Amerika'yı keşfinin 400. yılı şerefine 1 Mayıs – 31 Eylül arasında Jackson Park'ta düzenlenmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun da katıldığı sergide yüksekliği 18 m. olan 3 kubbeli bir camii, 1 tiyatro, 1 çadır (İran Çadırı), kahvehaneler, geleneksel Türk yemeklerinin sunulduğu bir lokanta ve büro amacıyla kullanılan 10 – 15 evin yanı sıra Midway Panayır alanında, 40 dükkandan oluşan At Meydanı'ndan esinlenilerek bir Türk Köyü (Konstantinopolis Alışveriş Sokağı) kurulmuştur (Çelik, 1992: 85; Varlık, 1995: 35; Sevinç ve Fazlıoğlu, 2000: 27). Ana pavyonun girişi tavana kadar Feshane yapımı kırmızı çukalarla (çuha) kaplanmış, minderliğe Hereke yapımı çatmalardan oturaklar bulunmakta ve duvarlar ise Hereke yapımı kumaşlar ile kaplıydı. Pavyonun merkezinde zemin büyük bir Uşak halısıyla

kaplı olup bunun da ortasında sedef kakmalı bir masa bulunuyordu, tül ve perdeler ise abani ve muhacir (Akalemli bez) dokumasındandı (Işıklı ve Balkan, 2008: 52).



Fotoğraf 25. 1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi Kapsamında Türk Çarşısı (Özellikle Dokumalar Öne Çıkartılmıştır)

Toplam 13.000 parça eşyanın gönderildiği sergide halı ve kilimler, çeşitli dokuma ve işlemeler, gümüş ve bakır işleri, mücevherat ve kuyumculuk işleri, ahşap işleri, afyon, tütün, sabun, mum, yün, keçi kılı, şarap, konyak, şekerlemeler, kurutulmuş meyve ve yemişler ile çeşitli el sanatları yanında Türk kahvesi ve nargile yoğun ilgi görmüştür (Gür, 2014: 21; Memiş, 2015: 72). Yine bu sergide de Türk halıları yoğun ilgi görmüş ve toplamda 300 m²'lik bir alan halılara ayrılmıştır (Memiş, 2015: 187). Sergi süresince ikram edilen geleneksel Türk şerbetlerinden gül, muz,

limon, nar, meyankökü, dut ve demirhindi şerbetleri ise en fazla rağbet gören ürünlerden olmuştur (Bolotin ve Laing, 1992: 139). Ayrıca Sultan Ahmet Çeşmesi esas alınarak hazırlanan pavyonda nalınlar, sabunlar, mücevherler ve ıtriyat ürünleri teşhir edilmiştir (Sevinç ve Fazlıoğlu, 2000: 28).



Kaynak: Fotoğraf 25 ve 26 için bkz. https://www.pinterest.co.uk/pin/221098662932655384/visual-search/?x=15&y=12&w=470&h=385 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 26. 1893 Chicago Kolomb Dünya Sergisi Kapsamında Teşhir Ürünlerinden Çeşitli Dokuma Örnekleri

Serginin dikkat çekici bir diğer özelliği de "Eşya-yı ma'mule ve mensucat ve mahsulât-ı arziyye numuneleri" adıyla mahalli özelliği bulunan ürünler için özel bir alanın ayrılış olmasıydı (Memiş, 2015: 199). Bu ifadeyle kastedilen ise bugünkü anlamıyla Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin ayrıca değerlendirilip öne çıkarılmak istendiğidir. Bu şekliyle coğrafi şartların sunmuş olduğu ayrıcalıklardan kaynaklı elde edilen ürünler öne çıkarılarak bu alandaki üstünlük vurgulanmaya çalışılmıştır. Nitekim sergiden 10 yıl önce imzalanan ve Coğrafi İşaret uygulamasının resmi anlamda başlangıcı kabul edilen 1883'teki Paris Sözleşmesi'nin de bu şekilde işlerlik kazandığı da anlaşılmaktadır.

1897 Yıldız Sergisi: Osmanlı – Yunan Savaşı (1897) sonrasında Gazilere ve Şehit yakınlarına Malul-ı Guzat ve Evlad-ı Şüheda İâne Sergisi (Malul Gaziler ve Şehit

Çocuklarına Yardım Sergisi) tertip edilmiştir. Halk arasında *Şefkat Sergisi* adıyla da anılan sergi, Yıldız Sarayı karşısındaki Talimhane Meydanı ve Hamit Camii yanındaki Saat Kulesi karşısında yaptırılan binalarda düzenlenmiştir (Akçura, 2009: 46). Sergide Abdülhamit'in bizzat yaptığı marangoz işleri (Gazilere kendi yaptığı bastonlardan hediye etmiştir) de bulunuyordu (Yılmaz, 2005: 727). Sergide Bursa şıpları, havluları ve banyo takımları, Fransız Reji'nin elindeki Tütün İnhisarınca Yaka ve Bohça sigaraları, sergi için özel tasarlanmış ve Zonaro'nun resimlerinin işlendiği ipekli mendiller bulunuyordu.

1900 Paris Evrensel Sergisi: 14 Nisan – 12 Kasım tarihleri arasında açık kalan sergide öncekilerden farklı olarak teknolojik ürünler öne çıkmış, Elektrik Sarayı (Electric Palace) en dikkat çeken ünite olmuştur. Quai d'Orsay (Milletler Yolu)'da kurulan pavyonların düzeninde ilk defa bu sergide Osmanlı İmparatorluğu, Doğu ülkeleri bölümünde değil, İtalya ve ABD pavyonlarıyla Batı ülkeleri bölümünde yer almıştır (Göğüş, 2006: 51; Akçura, 2009: 43). Sergilenen ürünler arasında Hereke-i Hümayun ürünleri, muhtelif yerlerden seçkin halılar (Uşak, Hereke, Kayseri, Kula ve İzmir halıları), saraç ürünleri, Kartal karyesi (İstanbul) şarapları ve ilk defa Hüseyin Ruşen Efendi tarafından yapılan ve büyük beğeni toplayan Türk kaşıkları[38] yer almaktadır (Gür, 2014: 58). Bunlardan başka Sultansuyu (Malatya), Veziriye (Bağdat) ve Çifteler (Eskişehir)'den 19 tane at gönderilmiş olup bunların çoğu altın madalya kazanmıştır (Gür, 2014: 60).

1901 Konya Halı ve Kilim Sergisi: Konya'da halıcılığın köklü bir geçmişi söz konusu olmakla beraber özellikle XV. ve XVI. yy.'larda teknik, renk ve motifleriyle karakteristik bir yapı kazanmıştır. Karapınar ve Akşehir halıları ve kilimleriyle, Cihanbeyli ve Obruk ise cicimleriyle ün kazanmıştır (Önder, 1965: 98). Bu özelliğinden dolayıdır ki ilk halı ve kilim sergisi de Konya'da tertip edilmiştir.

5 Mayıs'ta açılan ve 5 hafta açık kalan sergide; yün, pamuk ve ipekten dokunan her çeşit halı, kilim, cicim ve döşeme ile ilgili mensucat sergide teşhir edilmiştir.

[38] Konuyla ilgili olarak Coğrafi İşaret niteliğindeki *Türk Kaşıkları* bölümünde detaylı bilgi verilmiştir.

Türkiye'nin çeşitli yerlerinden gelen 2.000'in üzerinde halı içerisinde birinciliği *Isparta Halısı* (4.000 kuruş ödül), ikinciliği ise *Konya Halısı* (3.000 kuruş ödül) kazanmıştır (Akçura, 2009: 49). Sergi düzenleme komitesinin 18 maddelik yönetmeliği uyarınca "*Halı ve kilimlerde özellikle renk, desen ve kalitenin mahalli özellikleri dikkate alınacak ve verilecek mükafatta bu kriterler göz önüne alınacaktır.*" ibaresi çok önemlidir (Önder, 1965: 98). Ayrıca gönderilecek tüm halıların nerede, ne zaman ve kim tarafından dokunduğunun da özellikle belirtilmesi istenmiştir. Bu husus, günümüz Coğrafi İşaret niteliğindeki halı ve kilimler için özel bir anlam taşımakta ve halılarımızın coğrafi menşeini vurgulaması açısından milat kabul edilmesi gereken bir konudur. Yine aynı ifadeyle halıcılık alanında ileri olduğumuz kadar bu faaliyete verilen kıymette anlaşılmaktadır.

1919 Türk Sanayi Sergisi: 1 Ekim – 6 Kasım tarihleri arasında Türk Ocağı'nın girişimleriyle İstanbul'da açılmıştır. Küçük ölçekli ve içinde bulunulan yıllar göz önüne alındığında etkisi sınırlı kalmış bir sergidir. Sergiye İmalat-ı Harbiye, Zeytinburnu, Makriköy (Bakırköy), Tophane Fabrikaları, Fes Fabrikası, Sepet Fabrikası ve Kütahya Çini Fabrikası ile birlikte 12 kuruluş katılmış, Türk kadınları da küçük el sanatlarıyla sergiye iştirak etmişlerdir (Tuna, 2016: 248). Ülkenin büyük bir buhran içerisinde olduğu bu dönemde dikkat çeken bu etkinlikte halılar ve muhtelif dokumalar, çiniler ve Sepet Fabrikasının çeşitli sepetleri dikkat çekmiştir (Tuna, 2016: 248).

Bursa Sergileri: Pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış, konumu itibariyle hemen her devirde önemli bir ticari merkez olmuş ve Osmanlı'ya da bir dönem başkentlik yapmış olan Bursa, sergi, fuar ve panayırlar konusunda da önemli bir yere sahip olmuş illerimizdendir. Bursa'da hem Osmanlı döneminde hem de Türkiye Cumhuriyeti döneminde pek çok sergi ve fuar tertip edilmiş, bunların pek çoğu da büyük ses getirmiş etkinlikler olarak tarihe geçmiştir. Bunlardan birkaçını kısaca özetlemek gerekirse;

1906 Bursa Sergisi: 1 Eylül'de açılan *Bursa Ma'mulat ve Mahsulat Sergisi* için vilayetten 18.434 parça ürün toplanmış, dışarıdan da 3.294 ürün 20 kategoride teşhir edilmiştir (Korkmaz ve Eken, 2013: 11; Şimşek, 2014: 10). Sergide; halılar, ipekli

dokumalar, havlular, Reji ürünleri, Hamidiye Bursa Mekteb-i Sanayi mamulatı, gümüş işleri, orman ve maden mahsulatı, saraciye ve cülûd (kürk ürünleri), şekercilik ve pastacılık ürünleri, tarım ürünleri ve tarım aletleri, Kütahya çinileri ve güzel sanat ürünleri yer almıştır (Şimşek, 2014: 10). Sergi için Çifteler Çiftlik-i Hümayunu (Hâra-yı Hümayun)'ndan özel olarak kısrak ve atlar da getirilmiştir.

1909 Bursa Sergisi: 23 Temmuz – 13 Eylül tarihleri arasında düzenlenen sergiyi dönemin padişahı V. Mehmet Reşat (1844 – 1918)'ta bizzat ziyaret etmiştir. Padişah sergide özellikle ipekli dokumaları çok beğendiğini dile getirmiştir (Akçura, 2009: 52). Halı ve muhtelif dokumalar serginin en önemli şubesini oluşturuyordu. Uşak, Kütahya, Kayseri ve Hereke halıları, seccadeleri, Bursa'nın arakiye[39] üzerine işledikleri ipekli, sırmalı, kılaptanlı seccadeler büyük beğeni toplamıştır. Bunlardan başka sergide yer alan ürünleri kategorize ederek sıralayacak olursak;

Tarım Ürünleri: Pamuk, tütün, haşhaş, burçak, buğday, arpa (Bandırma beyaz arpası dahil), susam, mercimek, yulaf, mısır (Bursa didonu / at dişi mısır), fasulye, nohut, çavdar, bakla, bulgur, darı, kaplıca, keten tohumu, Gemlik zeytini, Edremit sultaniye üzümü, Burhaniye razakı üzümü, İznik ahududusu, Mudanya zeytin numuneleri.

Doğal Lifler ve Dokumalar: İpek kozaları, ipekli dokumalar, ipek mendiller, tiftik, sof, yapağı, havlular, hamam takımları, masa örtüleri, Hereke Fabrika-i Hümayun ürünleri (halı, seccade, kumaş), Bilecik çatmaları[40].

Süt ve Süt Ürünleri: Koyun ve inek sütünden kaşar peynirleri, Keşiş kaşar peyniri, kamamber (Camembert) peyniri, nöşetel (Neuchatel) peyniri.

Diğer İşlenmiş Gıda Maddeleri: Şekerler (badem ve portakal şekerleri gibi), akideler, lokumlar, reçeller, Bursa'ya özgü Anjelika[41] ve salep reçelleri, İznik zeytin turşusu, Ayvalık, Erdek, Burhaniye zeytinyağları ve çeşitli un numuneleri.

[39] Arakiye: Ekseri tiftikten bazen de yünden yapılan ince keçe. Dervişlerin kullandığı külahta aynı isimle anılmaktadır.
[40] Ekseri döşemelik olarak kullanılan kabartma motifli bir çeşit Türk kadifesi.
[41] Anjelika: İngilizce isminin yanı sıra *Melekotu* olarak da bilinen maydanozgillerden bir bitki.

Alkollü ve Alkolsüz İçecekler: Şaraplar, rakılar, biralar, konyaklar, Çitli, Gönderet[42] ve Karahisar maden suları, şuruplar ve şerbetler.

Madenler: Krom, kömür, manganez, kalay, çinko, zımpara, bakır, opal, mermer çeşitleri, granitler, somaki, amyant, Eskişehir lületaşı ve bundan elde edilmiş çeşitli ürünler.

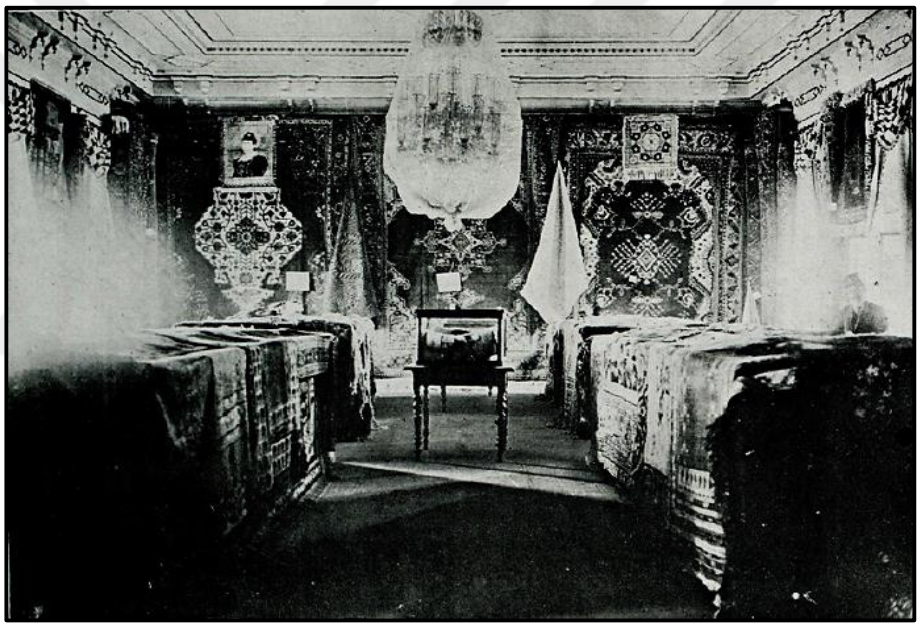
Orman Ürünleri ve Diğer Doğal Maddeler: Karahisar kitresi, çam reçinesi, mahlut mazıları, çivit otu, defne yağı, keten yağı (bezir yağı), meyan kökü, çiriş otu, palamutlar (Özellikle iyi kalite Uşak ve Sandıklı palamutları), Bilecik yabani zambağı, cehri, ardıç katranı, Keşiş ıhlamuru, Şuhut çöğeni / çöveni, pirina yağı.

Güzel Sanat ve Zanaat Ürünleri: Kütahya çini örnekleri (tabaklar, kahve fincanları, vazolar, panolar ve sürahiler gibi), güzel sanat ürünleri, Çanakkale mamulatı sırlı çanak, çömlek, saksı ve testiler, Karesi Sancağı'na bağlı Balat Nahiyesi'nden oymalı nikel su kadehleri, pirinç musluklar, kapı halkaları, kahve değirmenleri, bakırdan güğümler, sürahiler, taslar, kupalar, sahanlar ve tepsiler, imbik, ahşap işleri (Oymalı salon aynaları, karyola, dolap, lavabo, iskemle, çekmece, sedef işlemeli tavla, ceviz ağacı üzerine pirinç veya nikel işlemeli sigara iskemlesi), kehribar işleri (ağızlıklar ve tespih gibi), gümüş işleri, çeşitli mücevherat (Özellikle bilezikler), Bursa bıçakları (Bel bıçağı, karakulak gibi), Ayvalık, Gemlik ve Edirne misk sabunları ile ıtriyat ürünleri (menekşe, yasemin, şebboy gibi) yer almıştır. Bunlardan başka Konya kaşıkları da sergide yer almış ve yoğun ilgi görmüş, bizzat V. Mehmet Reşat 54, Yusuf İzzeddin Efendi (1857 – 1916) ise 10 deste bu kaşıklardan almışlardır (Şimşek, 2014: 56-65). Konyalı ünlü kaşık ustası Hüseyin Ruşen Efendi, 1900 Paris Sergisi'nde olduğu gibi bu sergide de yaptığı kaşıklarla takdir toplamış ve bir şehadetname verilmiştir (Şimşek, 2014: 54).

Sergi kapsamında uluslararası örneklerde olduğu gibi çeşitli ödüller verilmiştir. Bu kapsamda *1. Derece Yaldızlı Gümüş Madalya* kazananlar; bakır üzeri galvenizmalı levha, pamuklu bez, Uşak halısı, Uşak battaniyesi, Sındırgı kilimi, koşum takımı, Ayvalık ve Edremit zeytinyağları, Edremit sabunu, Çitli ve Karahisar maden suları,

[42] Söz konusu maden suyunun kaynağı üzerine 1924'te kurulan tesis sonrasında piyasalarda *Uludağ Madensuyu* adıyla satışa sunulmaktadır.

çeşitli halı ve seccadeler ile muhtelif güzel sanat ve el işi ürünleridir. *2. Derece Gümüş Madalya* kazananlar ise; Ankara sofları, Bursa bükme ipek ve ibrişim, Kütahya halısı, Mudanya döşemelik dokuma, Bilecik çatması, Eskişehir lületaşı mamulatı, Edremit sahtiyan, Bursa bıçağı, Kütahya çinileri, Yağcılar karyesinden pekmez, Edirne misk sabunu, Edremit tuvalet sabunu olmuştur (Şimşek, 2014: 227). Görüldüğü üzere gerek sergide teşhir edilen ürünlerin pek çoğu gerekse ödüle layık bulunanların çok büyük bir kısmı günümüzde Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ya da alınmak üzere müracaatı yapılmış ürünlerden oluşmaktadır. Bu da bahsi geçen ürünlerimizin geçmişten beri popülerliğini ispatlayan önemli bir emaredir.



Kaynak: Bursa Sergisi Dergisi, No: 6, 14 Ağustos 1909, s. 51.

Fotoğraf 27. Bursa Sergisi'nin Halı Bölümünden Bir Görünüm

Serginin bir özelliği de özel olarak basılan *Bursa Sergisi Mecmuası* olup toplam 10 sayı basılan derginin her bir sayısında özel mamulatla ilgili bilgiler yer alıyor olmasıydı. Örneğin ilk sayıda *Kütahya Çinileri ve Çiniciliğimiz*, bir başka sayıda *Mahsulat-ı Arziyye* (Toprak ürünleri), *Ziraat ve Peynircilik, Uşak Halıcılığı, Şekercilik, Bakırcılık ve Orman Şubeleri* gibi özel ihtisas makaleleri bulunuyordu. Çıkan bu yayınlardan birinde yer alan makalede günümüzde bir Coğrafi İşaret olan *Eskişehir Lületaşı* özelinde, esasında tüm bu mahiyetteki ürünler için dikkat çekici bir ifade yer almaktadır. Makalede;

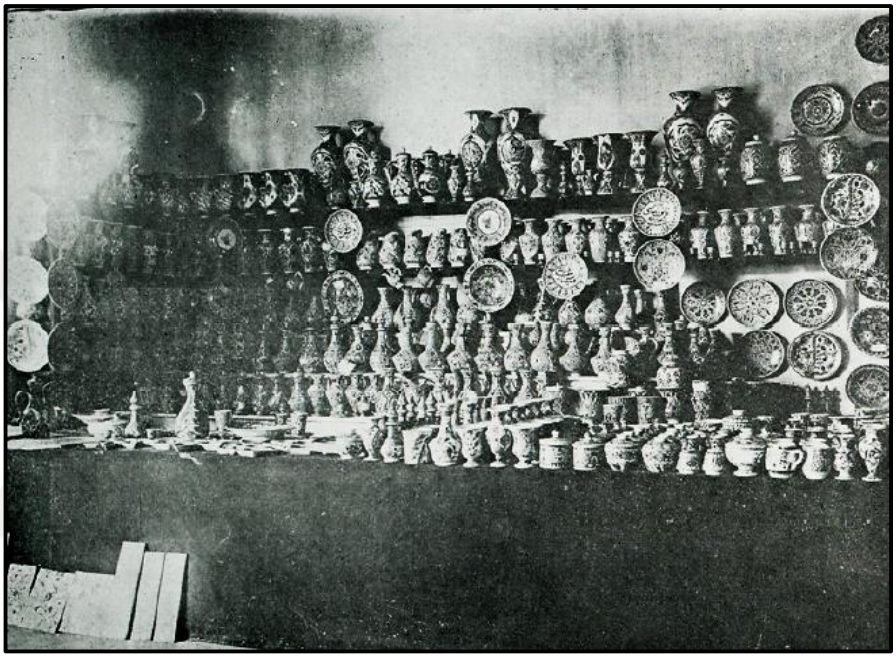
"*Un var, yağ var, şeker var. Peki, niçin helva yapamıyoruz? sorusuna, sergide teşhir edilen lületaşı ürünleriyle ilgili bölümde kalıcı bir cevap verilmeye çalışılıyordu. Eskişehir hem lületaşının çıkarıldığı zengin kuyulara sahipti, hem de burada o taşları çıkaran, sonra da işleyen ustaları vardı. Ne var ki, Eskişehir'de lületaşından üretilen ürünler Batılı muadilleri kadar estetik ve sağlam olmuyordu. Üstelik Avrupa'ya da üretim için gerekli hammadde Eskişehir'den gidiyordu (Zira günümüzde dahi Eskişehir Lületaşı benzeri oluşumlara dünyanın hiçbir yerinde ekonomik değerde rastlanmamıştır /* Taşlıgil ve Şahin, 2011: 439*). Peki neden olmuyordu? Neden Osmanlılar, lüle taşından estetik ve zarif tespihler, ağızlıklar, askı ziynetleri yapamazlar?*"

"*Eskişehir'de lületaşı pek feyizli ve mebzuldür (Boldur). Bununla tespih gibi sigara ağızlığı gibi umumî tüketime yarar şeyler yapılıyor ve Eskişehir, Ankara, Konya, Dersaâdet şimendüferlerinin mültekası ve trenlerin gece yattığı bir yer olduğu ve her gece pek çok yolcular geldiği için epeyce de sarf olunuyor. Fakat bu şeyler ne kadar adi! Çok defa müşterinin önüne koskoca bir camekân getirilir de yine içinden bir tanecik olsun, nazarı zerafeti okşayacak, ağızlık veya tesbih bulunamaz. Halbuki Eskişehir kuyularından çıkarılmış, Eskişehir'de ayıklanmış, temizlenmiş taşlar Avrupa'ya, Viyana'ya gidince derhal eşkal-i zarifeye giriyor. Ağızlıkların envai yapılıyor. Sonra bunları yine bize satıyorlar; hem de yüksek fiyatlarla. Böyle mi olmalıdır? Madem ki Eskişehir lületaşının Avrupa'da emsali yoktur. Bundan genel zevki tatmin edecek zarif şeyleri, binlerce cici bicileri yine biz yapmalı idik de sadece el hakkı olmak üzere Viyana, Avrupa sanatkârlarına verdiğimiz fark fiyatları yine memleketimizde bırakmalı idik.*" (Bursa Mecmuası'ndan aktaran: Memiş, 2015: 312).

Eskişehir Lületaşı örneğinde izah edilen bu durum, günümüz Coğrafi İşaretleri'nin değerinin daha o dönemlerden farkında olunmasına karşın ne yazık ki pek çok ürüne günümüzde dahi yeteri kadar ehemmiyet gösterilmeyişinin doğurduğu vahameti ortaya koymaktadır. Zira dünyada ekonomik manada tek lületaşı tedarikçisi olan Türkiye'nin bu müstesna değeri, uzun yıllar uluslararası pazarlarda sadece Viyana'da işlenip pazarlanmasından ötürü Almanca ismi olan *Meerschaum* (Deniz Köpüğü) ya da *Viyana Taşı* olarak tanınıp bilinmesine neden olmuştur. Bugün dahi tüm dünyada hala yaygın olarak *Meerschaum* ifadesi kullanılmaktadır. Her ne kadar konuyla ilgili farkındalık çok eskilerden beri sınırlı bir zümrede var olsa da ne yazık ki bu hususun devlet ricalinin gündemine gelmesi çok geç ve de çoğu zaman ciddi eksikliklerle gerçekleşmiştir.

1909 Bursa Sergisi'nin sadece Bursa için değil İmparatorluk bünyesinde ses getirmiş olmasında diğer bazı faktörler de etkili olmuştur. Daha önce de bahsedildiği gibi 1908'de Osmanlı İmparatorluğu genelinde Avusturya malları özelinde bir boykot

gerçekleşmiş olsa da esasında söz konusu olayla, genel manada ülkenin dışa bağımlılığı ciddi ölçüde kamuoyunu meşgul etmeye başlamıştı. Artık milli bir ekonomi oluşturulması ve de ülkenin dış mallara açık bir pazar haline gelmesinin önüne geçilmesi arzu ediliyordu. Nitekim boykotun da yaratmış olduğu etkiyle 1909 Bursa Sergisi'nde yer alan ürünlerin tamamı Osmanlı menşeli ürünler olmuş ve Milli Ekonomi idealinin ilk ve de müspet girişimi olarak tarihe geçmiştir.



Kaynak: Bursa Sergisi Dergisi, No: 6, 14 Ağustos 1909, s. 69.

Fotoğraf 28. Bursa Sergisi'nin *Kütahya Çinileri* Bölümü Sergi Standı

Sonuç olarak Sanayi Devrimi ve buna bağlı bol ve ucuz ürünlerin pazarlanıp, tanıtılmasında sergi ve fuarlar çok büyük rol oynamıştır. Bu sayede sadece endüstriyel ürünler değil, ülkelerin kendine has pek çok ürününün uluslararası kamuoyuna sunumunda da bu gibi organizasyonların geçmişte olduğu gibi bugün de çok büyük rol oynadığı aşikardır. Bu sayede bazı ürünler doğrudan doğruya üretildiği ülkelerle anılmaya başlanmış (*Türk ve İran Halıları, Türk Tütünü, İsviçre Saatleri, Belçika Çikolataları, Hollanda Peynirleri, Fransız Şarap ve Konyakları* gibi) ve ülkelerine büyük kazançlar sağlamış ve de sağlamaya devam etmektedir. Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili yapılması gerekenler hususunda da sergi ve fuarlar detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Sanayi Devrimi'ni yakalayamayan Osmanlı İmparatorluğu, söz konusu devrimle yaşanan değişimlerden çok ciddi anlamda etkilenmiştir. Nihayet bu durum 1900'lerin başından itibaren etkisini arttırarak devam etmiştir. Buna karşılık İmparatorluk bünyesinde yerli üretimi ve yerli mallarını koruyucu bazı tedbirler de alınmıştır. Her ne kadar bunlar arasında en popüleri İmparatorluk sınırları dışına çıkartılması yasak olan *Ankara Keçisi* en bilinen örnek olsa da diğer bazı ürünlerde de sıkı tedbirler söz konusuydu. Osmanlı İmparatorluğu'nda sahtiyan, keçi ve koyun derisi, bal, yapağı, pamuk ve pamuk ipliğinin serbestçe ihracatı yasak olup ancak Divan-ı Hümayûn'un özel izniyle ihracatı söz konusu idi (Güçer, 1987: 87). Yine 16. ve 18. yy.'lar arasında da dünyaca ünlü *Türk Atları* da yasak kapsamındaydı. Bu yasakla amaç, bir gen kaynağı olarak *Türk Atları*'nın Türk tekelinden çıkmasına mani olmak ve de bu dayanıklı hayvanların başta Batılılar olmak üzere yabancıların eline geçmesinin önüne geçmekti. *Türk Atları*, dünya çapında o kadar ilgi görmekteydi ki Avusturyalılar ellerinde tuttukları esir Müslümanlara karşılık fidye olarak *Türk Atı* talep etmişlerdir. Yine 985'te (Miladi 1578) Erdel Elçisi, memleketine dönüşte 106 atı kaçırma girişiminde bulunmuştur (Güçer, 1987: 89). Zamanla artan mali bunalım ve yabancılara verilen imtiyazlarla bu koruyucu tedbirler ortadan kalkmıştır. Başlarda Mirî resim adlı yabancıların Osmanlı menşeli ürünleri ihraçta verdikleri gümrük vergisine zam yapılmış ve böylece Midilli Zeytinyağları, Mora Zeytinyağları gibi çok kaliteli ürünlerde yüksek gelir elde edilmiştir (Güçer, 1987: 93). Fakat ilerleyen dönemlerde genişletilen imtiyazlarla bunun da pek bir etkililiği kalmamıştır. Nitekim imparatorluğun son yıllarında en önemli ihraç ürünlerinden pamuğun % 80 gibi büyük bir kısmı, yün, deri ve tütünde de büyük ölçüde ürünler işlenmeden ham olarak ihraç edilmekteydi (Anonim, 1989: 6).

Sonuç olarak sanayileşmenin gerçek anlamda gerçekleştirilememesi, yabancı ülkelere verilen imtiyazlar, İmparatorluğun yabancı malların istilasına uğraması gibi pek çok etkenle ülkede hemen her biri Coğrafi İşaret niteliğindeki pek çok ürün (*Bilecik Çatmaları, Üsküdar Çatmaları, Bursa Şıpşıpları* gibi) yitirilmiştir. Ayrıca seri üretim ile birlikte değişen tüketim alışkanlıkları da bazı ürünlerin üretiminin gerilemesine veya tamamen ortadan kalkmasına neden olmuştur. Bir ürünün ortadan kalkması ise devamında söz konusu üretim faaliyetleri ile ilgili yan kolların da ortadan

kalkmasına neden olmaktadır. Örneğin geleneksel bir el dokuması kumaşın seri üretim kumaşlarla rekabet edememesi, kumaş ile birlikte dokuma tezgahı imalatçılarının, kumaş boyayanların ve doğal lif üreticisi çiftçiler ile boya bitkisi tedarikçilerinin de sektörden çekilmelerine neden olmaktadır. Bu nedenle özellikle bir zanaatın ve buna bağlı bir ürünün ortadan kalkması, sadece ustasının işi bırakması ölçeğinde değil bütüncül bir yaklaşımla konuyla ilgili diğer tedarikçilerin durumu da düşünülerek değerlendirilmelidir.

2.5. Küreselleşmede Coğrafi İşaretlerin Yeri

Küreselleşme (Globalleşme) olarak sıklıkla kullanılan ve dünya çapında hız, mesafelerin ortadan kalkması ve küresel iletişim ile özetlenebilecek bir sürecin ekonomiden siyasete, turizmden sanata değin hemen her alanda etkisini hissettirdiği bir oluşumdur. Bu noktada da içinde yaşadığımız çağ "Bilişim Çağı" olarak adlandırılmaktadır. Özellikle de internet başta olmak üzere kitle iletişiminin çok daha kolay, ucuz ve de hızlı olduğu bu çağda her türlü bilgi ve olanaklara erişimin artması küreselleşmenin temelini oluşturmaktadır.

İçinde yaşadığımız Bilişim Çağı ve Küreselleşen dünyada Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin bu durumdan etkilenmemesi beklenemez. Sanayi Devrimi ile çok büyük ölçüde (Bazı küçük ölçekli olumlu faktörler dışında) gerileme, tağşiş ve tamamiyle ortadan kaybolan ürünlerle ciddi bir yıkımın yaşandığı bu kapsamdaki ürünler, Bilişim Çağı içerisinde nispeten daha avantajlı duruma geçmiştir. Her ne kadar bu dönemde de özellikle de zanaat kategorisindeki Coğrafi İşaret veya Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerde gerileme devam etse de iletişim araçları ile bu ürünler ve faaliyetlerle ilgili farkındalıkta kayda değer artışlar da söz konusudur. Günümüzde internet ve bu sayede gelişen sosyal medya ile Kanada'daki birisi Hindistan'daki bir zanaat veya geleneksel ürünle ilgili çok kısa sürede tatminkar bilgiler elde edebilmektedir. Hatta anket çalışmalarımız kapsamında da elde edilen sonuçların da gösterdiği üzere kendi memleketini (Kütüğünün bulunduğu yeri) hiç tanımayan veya görmemiş bireylerin doğal olarak yöresel ürünlerini de bilmemeleri, internet vasıtasıyla bu konudaki eksikliklerini giderebilmelerini olanaklı kılmıştır. Ne yazık ki

yapılan çalışmalar genç ve genç yetişkinlerin çok büyük bir kısmının memleketlerine dair karakteristik ürünleri bilmediklerini veya sadece adını duyduklarını ortaya koymuştur. Kısacası Coğrafi İşaret olan ve olabilecek ürünlerin tanınmasında internet ve sosyal medyanın azımsanmayacak bir rol oynadığı ifade edilmelidir. Daha önceki yıllarda internetin oynadığı bu rolü ekseri turizm üstlenmekteydi. Elbette turizmle bu konudaki farkındalık çok daha sınırlı kalmaktaydı.

Küreselleşmenin sıkça eleştirildiği noktalar ise özellikle ulus kültürleri ile ilgili noktada olmuştur. Turizminde en fazla eleştirilen yanlarından biri olan aynılaştırma, yerel kültürlerde meydana gelen bozulma veya çatışma, küreselleşme ile hız kazanmıştır. Bu durum bazı alanlarda kendini çok daha şiddetli gösterirken bazı alanlarda nispeten olumlu tesirler göstermiştir. Giyim – kuşam ve buna bağlı geleneksel dokuma / tekstil ürünleri, yeme – içme alışkanlıkları en fazla olumsuzluk yaşanan alanlar olmuştur. Olumlu yönler ise bazı yerel ürünlerin (Zanaat ve tarım ürünleri gibi) daha geniş kitlelerce tanınırlığının sağlanmış olmasıdır. Bunlar içerisinde zanaat faaliyetleri ve elde edilen ürünler ise en fazla ironik durumun yaşandığı alan olmuştur. Konuyu Türkiye üzerinden örneklendirmek gerekirse, "Zanaat Ürünleri" bölümünde de bahsedildiği üzere Türkiye'de bu alandaki en büyük sıkıntı çırak sorunu ve buna bağlı yeni ustaların yetişmiyor oluşudur. Oysaki gerek yerli gerekse de yabancı turistler tarafından en fazla ilgi gösterilen turistik ürünler de yine bu yerel zanaat ürünleri olmaktadır. Türkiye'nin hemen her yıl 30 – 40 milyon arasındaki turist sayısı göz önüne alındığında, büyük bir tüketici kitlesinin varlığı özellikle turistik ürünler sektörü için çok büyük bir avantajdır. Öte yandan sektörün, özellikle yerel zanaat ürünlerinin sürdürülebilirliğinin çok büyük tehdit altında olması gelecek açısından kaygı verici düzeydedir. Bu durum ise bir kısım turistik ürün tedarikçilerinin Çin pazarından muadil yerel ürün (!) benzeri objeleri tedariki ve bunları yerel etiketlerle pazara sürme girişimleriyle karşı karşıya kalınmasına vesile olmuştur. İlerleyen süreçte de bu durum bilinçli tüketici / turist kitlesince fark edilmesi durumunda sektöre büyük bir güvensizlik olarak geri yansımıştır. Benzeri durum *Hereke Halıları, Döşemealtı Halıları* ve *Yağcıbedir Halıları* özelinde acı bir şekilde deneyimlenmiştir.

Küreselleşme ve içinde yaşadığımız Bilişim Çağı'nda, hem insanların hem de bilginin çok daha hareketli olduğu bu dönemde aynılaşma, dünya ekonomisinde dominant ülkelerin diğer ülke kültürleri üzerinde her yönüyle hakimiyet kurması gibi faktörler göz önüne alındığında Coğrafi İşaret uygulaması esasında günümüz için bir zorunluluk halini almıştır. Böylelikle, kimi ülkeler için geç kalınmış dahi olunsa, ulusların beşeri ve tabii şartlara bağlı olarak milli değerleri hem iç hem de uluslararası pazarlarda koruma altına alınmış olmaktadır. Bu korumayla birlikte söz konusu ürünlerin ortaya konduğu ülkelere kayda değer kazançların sağlandığı da bir gerçektir. Nitekim iç tüketimde yerli halkın, turizm veya ihracatla yabancıların ulusların yerel / milli ürünlerini tercih etmesi Coğrafi İşaret uygulaması ile daha da artmaktadır. Nitekim söz konusu uygulama ürünler için bir kalite ve güvenilirlik sağladığından ötürü insanlar bu gibi ürünlere daha güvenle yaklaşmaktadır. Bu açıdan içinde bulunulan bu çağda küreselleşmenin her türlü menfi etkilerini bertaraf ederek Coğrafi İşaret uygulamasına ve bu kapsamdaki ürünlere daha fazla işlerlik kazandırmak çok daha kolaydır.

2.6. Cumhuriyet Tarihinde Coğrafi İşaret Niteliğindeki Ürünler ve Coğrafi İşaret Uygulaması

Cumhuriyet'in ilanı ve takip eden çok sayıda köklü devrimin yanı sıra Genç Cumhuriyet çok ciddi iktisadi problemlerle uğraşmaktaydı. Osmanlı İmparatorluğu'ndan devralınan borçlar, çok az ve büyük bir kısmı eski teknolojili sanayi tesisleri, tamamı ekstansif yöntemlerle yapılan zirai faaliyetler ve ülkenin tamamının ciddi manada alt ve üst yapılaşmadan yoksun oluşu iktisadi manada devrin yöneticilerinin yoğun mesaisini, halkın ise büyük fedakarlığını zorunlu kılmaktaydı.

Türkiye Cumhuriyeti'nin 1923'ten başlayarak ilk yıllarda içerisinde bulunduğu durum çoğu temel ihtiyaçların tamamını ithal eden, buna karşılık büyük ölçüde hammadde ihraç eden bir ülkeden devralınan ekonomik mirasın sancılı etkileriydi. Osmanlı İmparatorluğu öyle bir açık pazar haline gelmişti ki Boratav (2012: 19)'ın E. G. Mears'ın "Modern Türkiye" adlı eserinden aktardığı şu ifadeler dönemin koşullarını özetlemektedir; "*Yabancı sermayenin etki alanının Osmanlı*

İmparatorluğu'ndan daha geniş olduğu bağımsız bir devlet herhalde yoktur.". Esasında geçmişte Osmanlı İmparatorluğu mamur ve sanatkar bir ülkeyken yabancılara verilen imtiyazlar ve Sanayi Devrimi sonucu bol ve de ucuz malların ülkeyi işgaliyle İmparatorluğun bu özelliği büyük ölçüde yitirildi (Toprak, 2012: 289). İmparatorluk, daha 19. yy.'ın başlarında kendi kendine yeterli bir haldeyken yüz yılın sonunda iç tüketime yönelik sadece iplik ve kumaşlarda bile % 80 – 90 gibi dramatik oranlarda dışa bağımlı hale gelmiştir (Boratav, 2012: 20). Ülkede yaşanan bu çoğu alanda dışa bağımlı olma durumu, İmparatorluk yıkılana değin büyük bir sorun teşkil edecek olan Düyûn-u Umûmiye'nin kurulmasına neden olmuştur. 1881'de kurulan Düyûn-u Umûmiye, şüphesiz en çok tütün üzerinde etkisini hissettirmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun dünyaca ünlü tütünleri ile ilgili olarak İmparatorluk yöneticilerinin konuyla ilgili neredeyse hiç söz hakkı kalmamış, bununla birlikte sıkı denetimler sonucu alacaklı devletler büyük can kayıplarına sebep olmuşlardır (Hale, 1981: 37).

Sanayileşme, özellikle 19. yy.'ın ikinci çeyreğinde iyice Osmanlı İmparatorluğu üzerinde etkisini hissettirmeye başlamıştı (Toprak, 2012: 205). Yurt dışından bol miktarda ve de yerli üretime kıyasla daha ucuz olan dokuma ürünlerinin Osmanlı pazarlarına hakim olması, daha pek çok özel dokumaların o dönemde tarihe karışmasına sebep olmuştur. Zamana direnebilen bazı özel dokumalarımız ise hatalı ve zamansız mali politikalar neticesinde 1950'lerden sonra yitirilmeye başlanmış ve günümüze çok az bir kısmı ulaşabilmiştir[43]. Elbette söz konusu bu bağımlılık sadece sınai mamullerde değil İmparatorluğun temel iktisadi faaliyeti olan zirai mamullerde de geçerliydi. 20. yy.'ın başlarında Anadolu'da temel iktisadi faaliyet olan ziraat zayıflamış, Milli Mücadele sonrasında ise iş gücünün de büyük ölçüde yitirilmesiyle Genç Cumhuriyet'in temelleri atıldığında, adeta felç olmuş bir zirai hayat miras alınmıştı. Ekseri dış pazara yönelik olarak yetiştiriciliği yapılan üzüm, incir, tütün, haşhaş, fındık ve pamuk da durum nispeten daha iyi olsa da yine de uluslararası rekabete girişilebilecek düzeyde değildi. Yine bu hususu da çarpıcı bir örnekle izah edecek olursak dönemin başkenti İstanbul'un ihtiyacı olan buğday ve bundan elde edilen unu İç Anadolu'dan temin etmek, New York'tan temin etmekten % 75 gibi

[43] Konuyla ilgili detaylı bilgi için "*Coğrafî İşaret Niteliğindeki Dokumalar*" Bölümü'ne bakınız.

çarpıcı bir oranda daha pahalıya mal olmaktaydı. Bu nedenle de başkentin ihtiyacı olan buğday büyük ölçüde Avrupa ve Amerika'dan temin ediliyordu (Eldem, 1975: 377; Boratav, 2012: 28). Bununla birlikte özellikle 1897 – 1913 yılları arasında İmparatorlukta yaşanan kötü gidişata karşılık zirai alanda girişilen bazı yenilikçi yaklaşımlarla pamukta 4, tütünde 3.2, kuru üzüm, fındık ve incirde de 2 katlık bir üretim artışı yaşanmıştır (Keyder, 1982: 21). Fakat Balkan Savaşları ve hemen ardından I. Dünya Savaşı'nın yıkıcı etkisi aynı zamanda da erkek nüfusun azalması ve buna bağlı kırsal kesimde açığa çıkan işgücü eksikliği neticesinde 1914 – 1918 yılları arasında tütün üretimi % 51, kuru üzüm % 54, fındık % 65, yaş koza üretiminde % 69 ve hayvansal varlığımızdan koyunda da % 45 gibi çok ciddi oranlarda gerileme yaşanmıştır (Boratav, 2012: 34). Zirai ve sınai üretimde yaşanan gerilemeye ilave olarak 1846'daki yabancıların taşınmaz mal edinmesine dair kanunla İzmir'deki tarıma elverişli arazilerin tamamına yakını 1878'e gelindiğinde İngilizlerce alınmış bulunuyordu (Balcı ve Sırma, 2012: 18). Söz konusu yıllardaki iktisadi durumu özetlemek gerekirse, sanayileşmiş ülkeler silahla fethedemedikleri Osmanlı İmparatorluğu'nu mali yollarla fethetmişlerdir.





Kaynak: Görseller için Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi yetkililerine teşekkür ederiz.

Fotoğraf 29. İzmir'de Düzenlenen Kuru İncir Yarışması (Üstte) ve Hasat Edilen İncirlerin Tasnifini Yapan İşçiler

Cumhuriyetimizin ilk yıllarında mevcut iktisadi şartlardan kaynaklı olarak benimsenen ekonomik görüş, bir "Milli İktisat" tasarısı olup bu noktada da yerli malı kullanımı ve tasarruf konusu ilk ve de yoğunlukla üzerinde durulan hususları teşkil etmekteydi. Bu amaçla sadece kendi ihtiyaç mallarını üreterek kendine yeten bir ülke olmak yanı sıra her türlü iktisadi faaliyetin Türkleştirilmesi amaçlanmaktaydı.

Özellikle gayrimüslimlerden boşalan ticaret ayağında boşluğun derhal doldurulması gerekmekteydi. Söz konusu yıllarda "*İlk hedef Akdeniz idi, ikinci hedef ise İktisattır*" sloganı sıklıkla kullanılmaktaydı. Esasında İzmir İktisat Kongresi'nde işaret edilen *Karma Ekonomi* sistemi olsa da 1929'daki *Büyük Buhran* buna imkan tanımamış ve iktisatta Devletçilik ilkesiyle hareket edilmesine karar verilmiştir. Bağımsızlığın ilk yıllarında Genç Türkiye Cumhuriyeti, devletin korumacı olduğu kadar teşviklerle birlikte milli bir burjuvazinin tesisini hedeflemekteydi (Boratav, 2012: 40). Zira ülkenin temel üretimi ve buna bağlı ihraç mallarını tarım ürünleri oluşturmaktaydı. Bunun için ivedilikle ve de özellikle özel sermayenin faal olduğu sınai ürünlere yönelinmesi gerekiyordu. Henüz 1926'da Türkiye'nin ihracatının % 60 ila 72'lik kesimini tütün başta olmak üzere kuru üzüm, pamuk, kuru incir, fındık, yün, afyon ve yumurta oluşturmaktaydı (Boratav, 2012: 50). Söz konusu ürünlerden birkaçının 1913 – 1923 yılları arasında ihracat değerlerine baktığımızda tablo 5'te de görüldüğü üzere bu önemli gelir sağlayan ürünlerde yaşanan dönemin sıkıntılarından kaynaklı çok ciddi istikrarsızlıklar göze çarpmaktadır. Yaşanan savaşlar ve iktisadi bunalımlar yanı sıra olumsuz hava şartları da bu dengesizliği artırmıştır. Dünyaca ünlü olan *Türk Tütünü*, Reji idaresinde çiftçi elinden alınmakta ve ihraç edilmekteydi. 1913'te 53.3 milyon ton olan ihracat 1916'ya gelindiğinde 14.9 milyon tona kadar gerilemiş ve takip eden yıllarda en yüksek değere 1923'te 26 milyon ton ile ulaşılmıştır. Kuru üzüm ihracatında ise 1913'teki 69 bin tonluk ihracat değeri bir daha yakalanamamış, 1922'deki 37.400 tonluk ihracatın ardından 1923'te 36.000 ton olmuştur. Kuru incirde ise genel olarak 20 bin tonlar civarında seyreden ihracat, son yılların en yüksek değerine 1923'teki 28.200 tonla çıkmıştır. Fındıkta ise 1913 bir kenara bırakılırsa sonraki yıllarda ortalama 19 – 20 milyon tonda kaldığı anlaşılmaktadır. Pamukta ise çok ciddi bir gerileme yaşanmış 1913'teki 120 bin balya pamuk ihracatı, 1919'da sadece 20 bin balya kadar olabilmiş, en yüksek değere ise 1923'te ancak 80 bin balyayla çıkabilmiştir (Tablo 5). Pamuktaki gerilemede sadece askeri ve siyasi şartlar değil olumsuz hava şartları da ciddi gerilemelere sebebiyet verebilmektedir. Örneğin; 1866'da İngiliz Başkonsolosu Robert W. Cumberbatch (1822 – 1876) tarafından hazırlanan İzmir Ticaret Raporunda belirttiğine göre; olumsuz hava şartları nedeniyle 1866'da 120.000 balya beklenen pamuktan sadece 60.000, benzer faktörlerden ötürü 1867'da da 70.000 balya pamuk ihraç edilebilmiştir. 1868 (İZTO, 1998: 9). 1868'e

gelindiğinde ise bu defa da pamukta görülen bir hastalık nedeniyle ihraç edilecek miktar 60.000 balya ile sınırlı kalmıştır (İZTO, 1998: 14).

Tablo 5. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Temel İhraç Mallarının Miktarı (000 Ton)

Yıllar	Tütün	Kuru Üzüm	Kuru İncir	Zeytinyağı	Fındık	Pamuk (Balya)
	Reji	Ege Bölgesi			Karadeniz	Adana
1913	53.310	69.000	20.900	49.000	51.000	120.000
1916	14.910	44.600	19.800	16.000	19.000	-
1918	21.040	28.000	17.600	6.000	18.000	-
1919	19.660	25.200	15.400	-	16.000	20.000
1920	19.140	29.800	20.900	-	15.000	-
1921	15.580	33.900	21.300	-	21.800	15.000
1922	20.540	37.400	17.600	-	10.000	30.000
1923	26.090	36.000	28.200	-	23.100	80.000

Kaynak: Eldem, 1975: 378.

Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada günümüzde çoğu birer Coğrafi İşaret olan veya olabilecek o dönemin temel ihraç malları, aynı zamanda uluslararası pazarlarda geçmişten beri rakipsiz olarak en iyi kalite ürünler olarak varlığını korumaktadır. 1927'ye gelindiğinde Türkiye'deki toplam arazi varlığının % 32'si ekilebilir durumdayken bunun ancak % 4.8'i (Bunun da % 89.5'i hububattı) ekilebilmiştir (Kaştan, 2007: 1766). En önemli ihraç kalemlerinden pamuğun payı % 2.1, tütünün ise % 1.8'di. Öte yandan bu iki ürünün payı her ne kadar oldukça sınırlı olsa da gerek Osmanlı İmparatorluğu'nun son yıllarında gerekse Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında yüksek kaliteleri sayesinde büyük kazanç sağlamışlardır. Yine 1927 – 1928 döneminde toplam 75.9 milyon kg.'lık fındığın 72.5 milyon kg.'ı ihraç edilmiştir. Bir diğer Türkiye'nin seçkin ürünlerinden incirde ise 1923'teki 20.5 milyon olan üretim 1928'de 32 milyon kg.'a çıkmış ve bunun da 27 milyon kg.'ı ihraç edilmiştir (Keyder, 1982: 61). Söz konusu ihracatın önemli bir kısmı (3/4'ü) Birleşik Krallık, ABD, İtalya ve Almanya'ya gerçekleşmiştir. Dönemin en önemli sanayi faaliyeti olan dokumacılıktaki duruma baktığımızda ise söz konusu faaliyetin tarıma dayalı bir endüstri kolu olmasıyla da ayrıca önem taşıdığı unutulmamalıdır. 1927'deki Sanayi Sayımına göre ülkedeki 9.353 dokuma işletmesinde toplam 48.025 kişi istihdam edilmekteydi ki bu da toplam istihdamın %

18.7 gibi önemli bir kısmını teşkil etmektedir (Keyder, 1982: 82; Anonim, 1989: 18). Dokumacılık içerisinde ise sırf endüstriyel halıcılıkta 9.167 kişi istihdam edilirken 67.584 kişide dokuma tezgâhlarında üretim yapmaktaydı (Keyder, 1982: 84). Aynı yıl sadece Denizli'de 8.000 kadar faal tezgâh bulunmaktaydı ki burada daha ziyade evlere iş verme sistemiyle dokumacılık faaliyeti sürdürülüyordu. Nitekim Denizli'nin günümüz Türkiye'sinin de önemli dokuma merkezlerinden biri olması ve *Buldan Bezi* gibi Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürünü koruyarak günümüze taşımasının temelleri yıllar öncesindeki bu faaliyete olan ilginin sonucudur. Dokumacılıkta henüz Osmanlı İmparatorluğu döneminde en büyük darbeyi alan kol ipekçilik olmuştur. Sektör daha o zamanlar Bursa'da çok ciddi ölçüde gerilemiş, ülkenin çoğu yerinde dutluklar sökülmüş ya da tahrip edilmiştir ki bu da sektörün en önemli girdisinin yitirilmesine sebep olmuştur. Bununla birlikte 1927'ye gelindiğinde 2.400 kişi bu alanda (İpek bükme ve dokuma) istihdam ediliyordu (Keyder, 1982: 83). Fakat zamanla sentetik ipekle rekabet edemeyen sektör, bu alanda büyük ölçüde faaliyet gösteren Rumların mübadele ile Yunanistan'a göçü, sektörü daha da zayıflatmış, sonuç olarak ülke mamul ipek işlerinden ziyade koza ihracatçısı bir ülke halini almıştır. Burada kısaca mübadelenin bazı zanaat ve tarım ürünleri üzerindeki etkisinden de bahsetmek yerinde olacaktır. Mübadele ile birlikte Türkiye'den 1.5 milyon Rum ülkeyi terk etmek zorunda kalmıştır. Ülkeden ayrılan bu grup zanaatkar, tüccar ve büyük çoğunluğu eğitimli kişilerden oluşan bir kitleydi (Koraltürk, 1997: 89). Şüphesiz bu kitlenin Yunanistan'a göçü, ülke ekonomisine büyük katkı sağlamıştır. Buna karşılık Balkanlardan Türkiye'ye gelen kitle ağırlıklı olarak çiftçi nüfustan oluşmakta, sermaye birikimi sınırlı bir kitleydi. Mübadelenin en büyük olumsuzluğu halıcılık ve ipek üreticiliğinde olmuş, tarım ürünlerinde ise bağcılık ve incir üretiminde ciddi manada bir gerileme yaşanmıştır (Koraltürk, 2011: 65). Bağcılıktaki gerileme Türkiye sınırlarındaki üzüm ürünleri üretimine de yansımıştır. Mübadelenin bu olumsuz sonucu ilerleyen süreçte özellikle halıcılık alanında kendini iyice hissettirmiş, "Dokumalar" bölümünde de bahsedildiği gibi Yunanistan'da "Halıcılığın" milli bir sanat olduğu ve bunun Rumlar vesilesiyle Anadolu'ya taşınarak, Türklere öğretildiği propagandaları başlamıştır. Oysaki Yunanistan'da mübadeleden önce kurulu bir halı dokuma sektörü bulunmamaktaydı (Keyder, 1982: 84). Halılar, özellikle de Türk

halıları, söz konusu dönemde pazarlarda çok rağbet gören bir ürün olduğundan Yunanistan Türk halılarının bu namından yararlanma faaliyetlerine girişmiştir.



Kaynak: Ulusal Ekonomi ve Arttırma Dergisi'nin muhtelif sayılarından.

Fotoğraf 30. Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Yerli Mallarına Yönelik Tüketim Alışkanlığının Artırılması Amacıyla Yapılan Propaganda Afişlerinden Örnekler

Fakat 1929'daki Dünya Ekonomik Buhranı (Büyük Buhran / The Great Depression), girişimleri aksatmış ve bazı tedbirlerin alınmasını zorunlu kılarak yeni

arayışlara yönelinmesini zorunlu kılmıştır. Bu nedenle 1930 – 1939 arasında korumacı – devletçi ekonomi politikaları iktisadi hayatı şekillendirse de maalesef küresel ölçekteki bu krizin etkileri de çok ağır bir şekilde ülkemizde de hissedilmiştir. Hayatın her alanında kendini hissettiren buhran, temel ihraç ürünlerimizde de kendini belirgin bir biçimde göstermiştir. Temel ihraç ürünlerimizde fiyatlar fındıkta % 73, kuru incirde % 52, tütünde % 50 ve kuru üzümde ise % 49 gibi astronomik oranlarında düşmüştür (Duman, 2013: 216). Bunun için de yurt içi tüketimin teşvikine yönelinmiştir. Nitekim tablo 6'da da görüldüğü üzere temel ihraç mallarından elde edilen gelir çoğu ürün için 1924'teki değerin de altına düşmüştür.

Tablo 6. 1924 – 1929 Yılları Arasında Seçilmiş Ürünlerin Türkiye Toplam İhracat Gelirindeki Oranları

Ürünler	**1924**	**1925**	**1926**	**1927**	**1928**	**1929**
Tütün	29.3	31.4	36.6	27.7	31.2	26.3
Kuru Üzüm	11.4	5.7	6.7	4.7	8.7	6.3
Yün	5.1	2.7	4.7	5.8	6.5	6.1
Pamuk	7.3	7.0	8.0	6.0	6.0	5.5
Afyon	3.8	3.8	4.5	3.0	3.0	5.5
İncir	6.9	4.2	3.3	2.7	3.0	3.4
Fındık	4.7	7.3	6.0	6.5	5.8	2.9
Toplam	68.5	62.1	69.8	56.4	64.2	56.0

Kaynak: Keyder, 1982: 109.

Her ne kadar yukarıda sayılan ürünlerden hareketle Türkiye'nin önemli bir tarım ürünleri ihracatçısı olduğu düşünülse de söz konusu yıllarda benzer ürünlerde çok ciddi oranlarda ithalat da söz konusuydu. Sadece 1928 yılına ait ithalat kalemlerine baktığımızda ve bunlara ödenen tutarları incelediğimizde durum daha iyi bir şekilde anlaşılacaktır (Tablo 7). İlk iki sırada en fazla ödeme yapılan kalemi mamul maddelerin oluşturması söz konusu yıllar göz önüne alındığında normal kabul edilebilir. Ülke, Osmanlı İmparatorluğu'nun son yüzyılı ve Cumhuriyetin ilk yıllarında dokuma hammaddesi doğal lifleri satan (Tiftik, kıl, yün, ipek kozası gibi), buna karşılık kumaş veya hazır giyim eşyası alan bir ülke haline gelmişti. Fakat bu mamul maddeler bir kenara bırakılacak olursa Türkiye'nin 1928'de kuru incir, kuru üzüm, tereyağı, peynir, zeytin, patates ve bal için yaptığı ithalat harcamaları azımsanmayacak düzeydedir. Osmanlıdan devralınan temel iktisadi faaliyet olan ziraatın, Milli

Mücadele yılları sonrasında daha da zayıflayarak ülkenin kendi kendine yeterlikten de çok uzak olduğu bu değerlerden de net bir şekilde anlaşılmaktadır.

Tablo 7. 1928 Yılında Seçilmiş Ürünlerinin İthalatı İçin Ödenen Tutarlar

Ürünler	Değeri (TL.)
Yünlü Dokumalar	15.767.238
İpekli Dokumalar	3.960.818
Kuru İncir	430.685
Tereyağı	364.619
Patates	352.387
Peynir	257.487
Kuru Üzüm	136.603
Zeytin	43.639
Kolonya	38.653
Bal	8.377

Kaynak: Sarıdoğan, 2014: 38.



Fotoğraf 31. Dönemin Gazete ve Dergilerinde Yer Alan Tasarruf Propagandaları İlanlarından Biri[44]

Dünya çapında iktisadi manada olağanüstü şartların hakim olduğu bir dönemde Türkiye'de de sıkı tedbirler alınması zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Dünya Ekonomik Buhranı'nın yıkıcı etkilerine yönelik konulan vergiler ve dış ticarette "*Malımızı alan*

[44] İktisat ve Tasarruf Mecmuası, No. 11, Birinci Teşrin – 1932, Ankara. Ayrıca Connaught Dükü'nün yapmış olduğu "*Be British, Buy British…*" başlıklı beyanatın tam metni için bkz. https://www.britishpathe.com/video/be-british-buy-british/query/Connaught (Son erişim: 01.22.018).

ülkenin malını almak" prensibi (Semiz, 1996: 140) yanında alınan tedbirler arasında Yerli Mallar ile ilgili olanlar dikkat çekici olduğu kadar manidardır da. Esasında bu büyük iktisadi bunalımdan önce, 1923 – 1929 yılları arasında yerli malların kullanımına yönelik girişimlerde bulunulduysa da müspet bir gelişme kaydedilememiştir. İlk olarak 1925'te yerli kumaştan elbise giyilmesine dair kanun çıkartılmıştır (Semiz, 1996: 90). Ayrıca henüz İzmir'in kurtuluşundan 5 ay gibi kısa bir süre sonra tertip edilen İzmir İktisat Kongresi'nde hükümet harcamalarında ithal mallara kıyasla yerli mallar % 20'ye kadar daha pahalı bile olsalar, yerli muadillerinin kullanılması önerilmiş, 1927 Mayıs'ında da meclisten geçen kanunla bu oran % 10 olarak revize edilerek yasalaştırılmıştır. Aslında sadece Türkiye'de değil çoğu ülkede yerli mallarına olan yönlendirme 1929 kriziyle ivme kazanmıştır. Krizle birlikte çoğu Avrupa ülkesinde "Yerli Malları Haftası" tertip edilmeye başlanmıştır. Türkiye'de de özellikle İngilizlerin kullandığı "*Be British, Buy British*" sloganı örnek alınmıştır. Connaught Dükü Prens Artur (1850 – 1942) tarafından 1931'de verilen beyanatta kullanılan ve halk tarafından benimsenen bu söylem, hem milli bir şuurun oluşmasında hem de yerli mallarının kullanımında oldukça etkili olmuştur.

Türkiye'de de 12 Aralık 1929 tarihinde Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti kuruldu. Daha sonra bu cemiyet 12 Haziran 1939'da Ulusal Ekonomi ve Arttırma Kurumu olmuştur. 1983'e gelindiğinde ise Tasarruf ve Yerli Mallar Haftası, yeniden adlandırılarak Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası olarak anılmaya başlandı. Fakat ne yazık ki 1990'ların ikinci yarısından itibaren söz konusu hafta önemini yitirmeye başladı ve ekseriyetle okullarda düzenlenen bir etkinlikten öteye geçememeye başladı, son yıllarda ise neredeyse bütünüyle terkedilen bir faaliyet olarak tarihe karışmıştır. Oysaki ilerleyen bölümlerde de izah edildiği üzere *Yerli Malı Haftası*, bazı düzenlemelerle *Coğrafi İşaret Haftası* veya *Coğrafi İşaret Günleri* olarak revize edilerek yeniden popülerlik kazandırılmak suretiyle söz konusu milli değerlere / servetlere dikkat çekilmesi uygun olacaktır.



Kaynak: Ulusal Ekonomi ve Arttırma Kurumu (Üstte) ve Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti'nin hazırlatmış olduğu afişler.

Fotoğraf 32. Günümüzde de Türk Ziraatının En Önemli İhraç Mallarından Olan Üzüm, İncir ve Fındığa Yönelik Propaganda Afişleri

Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde kaçakçılıkla ilgili görüşmeler sırasında, 9 Aralık 1925'te kabul edilen "Yerli malının kullanımı"na ilişkin yasanın tam anlamıyla uygulanması istendi. Ülkede gereksinimi karşılayacak yerli ürünler varken, dışarıdan ürün getirilmesi sert biçimde eleştirildi. Özellikle Bursa meb'usu Rüştü Bey bu konuda çok sert önlemler alınması gerektiğini belirtti:

> *"... Yerli malı kullanmak için kanunda bazı mecburiyetler vardır. Fakat çok gevşektir. Mesela, İstanbul'da bir mağazaya gidersin, yerli malı yaramaz efendim der, Avrupa malı var daha iyi der. Yaramaz ne demek? Yerli malı yaramaz diyen adam, istiklal yaramaz, esaret daha güzeldir, der gibi bir şey söylüyor. Böyle bir sözü söyleyen bir adamı mağazasının önünde asmak lazımdır. Yerli mallarını himaye hakkındaki kanunun buna göre tadili mutlaka lazımdır."*

Cumhuriyet Dönemi'nde günümüz Coğrafi İşaretleri idari ve iktisadi anlamda yönetimce hassasiyetle ele alınmıştır. İdari yaptırımlar, organizasyonlar, propagandalar, reklam ve tanıtım faaliyetleri, sergi ve fuarlar, eğitim faaliyetleri gibi pek çok alanda o dönem için Yerli Mallar, günümüzde ise pek çoğu Coğrafi İşaret olan ürünler bir devlet meselesi olarak değerlendirilmiştir. Konunun bilimsel açıdan da incelenip, sektörün gelişimine yönelik katkıda bulunmak amacıyla Devlet Üretme Çiftlikleri, Tohum Islah İstasyonları ve Enstitüler (Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Kayısı Araştırma Enstitüsü, İncir Araştırma Enstitüsü gibi) kurulmuştur. Bu sayede asırlardır kalitesiyle uluslararası pazarlarda talep gören Türk ürünleri, bilimsel çalışmalar ışığında kalitesi korunarak daha büyük çaplı üretimlerle günümüze değin Türkiye'ye büyük gelir sağlamış ürünler olarak varlıklarını korumuşlardır.

Bunlar içerisinde özellikle devlet eliyle yürütülen propaganda faaliyetleri, Osmanlı İmparatorluğu'nun son yıllarında ortaya çıkan ve etkisini Cumhuriyet'in ilk yıllarında daha da fazla hissettiren Milli İktisat ve Yerli Malı idealini temel ilke olarak gözetir nitelikteydi.



Kaynak: İktisat ve Tasarruf Mecmuası, Yıl: 2, No. 8, Temmuz 1933, Ankara.

Fotoğraf 33. Avusturya'nın Yerli Malı Kullanımına Yönelik Propaganda Afişi (Üstte) ve Türkiye'deki Dönemin Propaganda İlanı

Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti'nin sıklıkla kullandığı ve bir propaganda aracı haline getirdiği söylemler arasında;

- İlk hedef: Akdeniz idi; İkinci hedef: İktisat…
- Yerli yemişlerimizin girdikleri yere hekim ve ilaç girmez. Onların sihirli ve cazibeli mevcudiyetleri insana zindelik, neş'e ve şefaret verir.
- Orduda askerlere, mekteplerde talebeye, evlerde kendimize bu yemişleri yedirmeğe alıştırsak mes'ele kalmaz.

- En iyi üzüm, Türk üzümüdür; en iyi incir, Türk inciridir; en iyi fındık Türk fındığıdır; en iyi tütün, Türk tütünüdür. Bunları cihan malı yapacak şartlar; Temiz, hilesiz mal, bir örnek mal ve iyi ambalajdır.
- Üzüm, incir, fındık yemeğe başlayalım. Çocuklarımızı üzüm, incir ve fındıkla besleyelim. Misafirlerimize üzüm, incir, fındık ikram edelim.
- Yerli malı satmayan dükkandan alış verişi kes!
- Ev Kadını, reçel ve şurup hazırla.

gibi sloganlar kullanılmıştır. Afişlerde, gazete ve haftalık mecmualarda sıklıkla bu gibi söylemler kullanılıyordu. Sloganlar içerisinde ise özellikle üzüm, incir ve fındığın öne çıkması dikkat çekmektedir. Aynı zamanda bu üç meyve günümüzde Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup tüm dünyada en iyi kalitede ve bol miktarda tedarikçisi olan ülke olarak Türkiye bilinmektedir.

Hemen her kamusal alanda afişler, broşürler ve çeşitli mecmualarla, yazılı ve görsel biçimde yapılan bu propagandaların yanı sıra edebi ve musiki alanında da bu hususa eğilinmiştir.

Yerli Malı Marşı

Eğer avuç açmamak
İstersek hiç kimseye
Muzu, hurmayı bırak
Üzüm, inciri ye…

Vatanımız bu toprak
Cennet gibi her yanı
Yerli malı kullanmak
Yükseltecek vatanı

Ey Türk kızı, Türk oğlu
Budur kurtuluş yolu.



Fotoğraf 34. Yerli Malları Kullanımında Dönemin Dünya Güzel Seçilen *Keriman Halis Ece*'nin Yer Aldığı Afişlerden Bir Görünüm: Üzüm – Fındık ve İncire Dikkat Çekilmektedir

Bahis konusu bu Yerli Malı Marşı'ndan başka bir tane daha marş bestelenmiş ve radyolarda sık sık tekrarlanmış, devlet ricalinin yerli malları konusuyla ilgili demeçlerinden önce ve sonra çalınmıştır[45]. Bunlardan başka Erberk Pullu tarafından kaleme alınmış olan ve tüm Türkiye'de en popüler "Yerli Malı" şiirlerinden olan eseri ise bir yönüyle bugünün Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerine işaret etmektedir[46].

[45] Bestelenen Yerli Malı Marşı için taş plak kaydına ilgili linkten ulaşılabilir: https://www.youtube.com/watch?v=kkUiuhtAD9Q (Son erişim: 03.03.2018).
[46] Yerli mallarıyla ilgili yazılmış tüm şiirler için bkz. http://yerli-mali-haftasi.siirleri-oku.com/yerli-mali-yurdun-mali-siiri/ (Son erişim: 03.03.2018).

Yerli Malı, Yurdun Malı

İpek, keten, kumaş, deri.
Anadolu bunun yeri.
Sucuk diyarı Kayseri.
Yerli malı, Yurdun malı.
Tarihi, çanağı, kabı.
Her yanı lezzet erbabı.
Acılı Urfa kebabı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Tosya, Edirne pirinci.
Sanki tanesi bir inci.
İnan dünyada birinci.
Yerli malı, Yurdun malı.
Eskişehir, Aydın şalı.
İzmit Hereke de halı.
Ye Rize'de, Kars'ta balı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Konya Karaman ovası.
Yetişir buğdayın hası.
Nasreddin ve Mevlana'sı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Yaylalarda koyun kuzu.
Mersin, Anamur'un muzu.
Ah o Adana karpuzu.
Yerli malı, Yurdun malı.
İster dolaş tüm dünyayı.
Bizde bunun damar fayı.
Doğu Karadeniz çayı.
Yerli malı, Yurdun malı.

Kuş cenneti Manyas gölü.
Ötüyor kuşu, bülbülü.
Rengarenk Isparta gülü.
Yerli malı, Yurdun malı.
Torosların kardeleni.
Plajı, giden geleni.
Kütahya'nın porseleni.
Yerli malı, Yurdun malı.
Tüm dünyanın kıskandığı.
Her dil, lezzetle andığı.
Ordu, Giresun fındığı.
Yerli malı, Yurdun malı.
İzmir'in asması bağı.
Trabzon, peyniri, yağı.
Kastamonu sarımsağı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Gaziantep, Kilis şalı.
O meşhur Sivas kangalı.
Hatay, Dörtyol portakalı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Dünyada yok kışı, yazı.
Ardahan'ın, Kars'ın kazı.
Şairi, Ozanı, Sazı.
Yerli malı, Yurdun malı.
Havası, güneşi, pusu.
Gaznelisi, Saltuklusu.
Osmanlısı, Selçuklusu.
Yerli malı, Yurdun malı.

Bu gibi her alanda propaganda ve farkındalık yaratma girişimleri kapsamında Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti, Türkiye'yi 7 bölgeye ayırarak, memleketi hem akademik bilgiler ışığında tanıtmak hem de söz konusu bölgelerin yöresel ürünleri ve temel ekonomik faaliyetlerine dikkat çekerek yerli mallarını kullanıma teşvik etmiştir. Türkiye'yi; Orta Yayla, Yüksek Yayla, Karadeniz, Marmara Kıyıları, Akdeniz, Ege ve Fırat Bölgesi olacak şekilde ayıran cemiyet, ilki Ege Kitabı olmak üzere her bir bölge için kapsamlı ve dönemi için çok nitelikli yayınlar hazırlamıştır. Memleket ve memleket mahsullerini tanıtmanın temel ilke olarak benimsenmiş olması hasebiyle ilki

Ege Kitabı olmak üzere tüm yayınların önsözünde şu dikkat çekici ifadeler yer almıştır:

> *"Mesela istiyoruz ki, mekteplerde, kışlalarda, Halkevlerinde, klüblerde, fabrikalarda, hulâsa vatan çocuklarının toplu bulunduğu ve toplu yaşadığı her yerde senenin her hangi münasip günlerinde, zaman zaman memleketi ve* ***memleket mahsullerini*** *tanıtma günleri tertip olunsun ve bu günlere meselâ şöyle isimler verilsin:*
> - *Ege Günü,*
> - *Fırat Günü… ve saire."* (Ege Kitabı'ndan 1934: 4).

Genç Türkiye Cumhuriyeti, günümüz Coğrafi İşaretli ürünlerden olan yerli mallardan kısa sürede daha yüksek kar elde etmek amacıyla başvurduğu yollardan birisi de sergi ve fuarlar olmuştur. Doğal zenginliklerin beşeri müdahalelerle ayrıca değer kazanması ile ortaya çıkan ürünlerin, aynı zamanda çok çeşitli kültürlerin ve bunların binlerce yıllık bilgi birikimlerinin mahsulü pek çok sanat ve zanaat ürününün farklı toplumlara tanıtılarak ekonomik hayata kazandırılmasında sergi ve fuarcılık çok önemli bir yer işgal etmektedir. Sergi ve fuarlar sadece ürünlerin tanıtılıp, satışının yapıldığı yerler olmasından öte pek çok ekonomik değere sahip kültürel ürünün yitip gitmesinin önüne geçilmesinde de büyük rol oynamıştır. Tıpkı Osmanlı İmparatorluğu'nun son yüz yılında olduğu gibi Türkiye Cumhuriyeti de sergi ve fuarların ekonomik hayatı canlandırıcı etkilerinden yararlanma yoluna gitmiş ve bu alanda da büyük başarılar elde etmiştir. Burada da Cumhuriyet Dönemi'nin ilk yıllarında günümüz Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünleri öne çıkarak sergi ve fuarlardan bir kaçı ele alınmıştır.



Kaynak: Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Mecmuası, No. 11, Birinci Teşrin – 1932, Ankara.

Fotoğraf 35. İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Tarafından Dikkat Çekilen Bugün Tamamı Coğrafi İşaret Olan Türk Mamulleri

2.6.1. Yerli Mallar Sergileri:

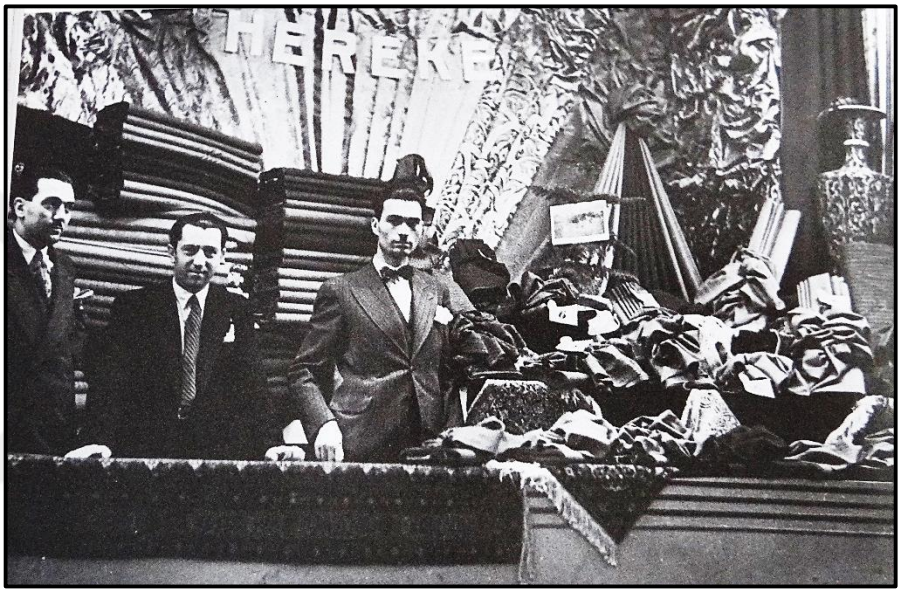
İktisadın geliştirilmesi ve mevcut durumun tespiti amacıyla bir panayır tertibine yönelik altyapı çalışmaları doğrultusunda İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası İktisat Komisyonu 1923'te İstanbul'daki iktisadi durumu izah eden bir rapor hazırlamıştır (Tekeli ve İlkin 1989: 271; Akçura, 2009: 58). I. Dünya Savaşı ile İstanbul pek çok konuda olduğu gibi ticari manada da ciddi gerilemeler yaşamıştır. Halı ticareti örneğinden konuyu izah edersek; Londra'daki Ermeni halı tüccarları dünyaca ünlü *İran Halılarını* artık İstanbul üzerinden değil ekseri Trabzon Limanı vasıtasıyla Londra'ya taşıyorlardı. 1923'te İstanbul'dan 23.000 balya halı dünya pazarlarına açılmışken, aynı yıl sadece Trabzon limanından 10.000 balya *İran Halısı* Londra'ya gönderilmiştir. Elbette bu durum İstanbul'dan dünyaya pazarlanan Türk halılarında da bir gerileme yaşanmasına neden olmuştur (Tekeli ve İlkin 1989: 275). Mütareke sonrası İstanbul halı ticaretindeki gerilemenin yanı sıra Anadolu'da da halı üretimi iş gücünde yaşanan kayıplarla gerilemiş, Sivas, Zile, Kayseri'de sönmüş;

Uşak, Demirci ve Gördes'te ciddi ölçüde gerilemiş; kısmen de olsa Burdur ve Isparta'da devam etmekteydi[47] (Tekeli ve İlkin 1989: 277). Aynı yıllarda dünya fındık üretiminin % 60'ını Türkiye sağlıyor olmasına karşın uluslararası ticaret Marsilya ve Trieste üzerinden yapılmaya başlanmıştı (Tekeli ve İlkin 1989: 276). I. Dünya Savaşı'nda en büyük gerileme İstanbul'un saraçlık teşkilatında yaşanmıştır. Savaş yıllarında İstanbul'daki 2.000 kadar saraç esnafı, 1920'lerin başında 200'e gerilemiş, söz konusu esnaf kitlesi de ithal deriyle çalışmaktaydı. Fakat deriye 27 kuruş, deriden mamul eşyaya ise 15 kuruş gümrük vergisi uygulandığından, İstanbul'un asırlardır en önemli imalat kollarından saraçlık neredeyse tükenme noktasına gelmişti (Anonim, 1989: 11). Yine İstanbul'da 1923'te 65 kişinin istihdam edildiği 3 sabun fabrikası bulunuyor ve ayda 80 ila 100 bin kg. üretim yapıyorlardı (Tekeli ve İlkin 1989: 315). Söz konusu üretimle geçmişte Bulgaristan ve Romanya'ya sabun ihracatı yapılırken İstanbul'un bu alandaki üstünlüğü İzmir, Ayvalık ve Edremit'e kaymıştı. Aynı yıl İstanbul'da en az 29 kişinin istihdam edildiği 3 tane şekerleme, helva ve lokum fabrikası bulunuyordu (Tekeli ve İlkin 1989: 309). İşgücünde yaşanan kayıp, alım gücündeki düşüş, hammadde sıkıntısı ve pek çok idari ve ekonomik sıkıntılar dönemin Türkiye için en önemli ticaret merkezi İstanbul'un hızla ulusal ve uluslararası pazarlarda gözden düşmesine zemin hazırlamaktaydı. Bu nedenle İstanbul Ticaret Odası ilk etapta ve mutlak suretle *Yerli Mallar Sergisi* açılmasını şiddetle savunmuştur.

1927'de kurulan Milli Sanayi Birliği'de 1929'dan itibaren *Yerli Mallar Sergileri* düzenlemeye başlamıştır. Aynı yılın sonunda, 18 Aralık 1929'da ise Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti kurulmuştur. Cemiyetin temel amacı yerli malları tanıtmak, sevdirmek, ilgiyi artırmak ve toplumun yerli ürünlere yönelik güvensizliğini ortadan kaldırma; yerli malların sürümünü artırmaktı (Tokgöz, 1982: 42; Duman, 1999: 111). Aynı yıl Türkiye'nin her tarafından her çeşit yerli mallarımızı toplayarak önce İzmir'de daha sonra diğer şehirlerde mağazalar açmak ve yerli mallarımızı toptan ve perakende suretiyle halka satabilmek amacıyla Yerli Malı İstihlâk Kooperatifi

[47] Türk halıcılığının durumu Coğrafi İşaret niteliğindeki Türk Halıları bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

kurulmuştur (Duman, 1990: 74). Bu amaçla her sene 14 Aralık'ta başlayıp 1 hafta sürecek "Yerli Mallar Haftası" ilan edilmiştir. Söz konusu hafta boyunca kıraathanelerde çay yerine ıhlamur, atıştırmalık olarak kuru üzüm, kuru incir, fındık ve badem gibi yemişler sunulmuştur (Duman, 1990: 88). Gerçekten yapılan tüm bu girişimler olumlu sonuçlar vermiş, yurtiçi ve yurtdışında üzüm, incir ve fındık gibi geleneksel ihraç ürünlerimiz başta olmak üzere çok sayıda ürünün tüketimi artmıştır (Duman, 1990: 71).



Kaynak: Salâhaddin Giz arşivi.

Fotoğraf 36. Yerli Mallar Sergilerindeki Hereke Dokumaları Pavyonu

Yerli Mallar Sergileri, 1929'dan 1938'e kadar aralıksız her sene düzenlenmiş ve hemen her sergide bir öncekinden farklı uygulamalarla kamuoyunun gündeminde önemli bir yer işgal etmiştir. Örneğin; 1932'deki 4. Yerli Mallar Sergisi'nde bir "Kumaş Yarışması" tertip edilerek rekabet ortamı yaratılarak kaliteyi yükseltmek hedeflenmiştir. 11 Ağustos 1929'da Galatasaray Lisesi'nde düzenlenmiş Birinci Yerli Mallar Sergisi'nin açılışını bizzat Kazım Karabekir Paşa (1882 – 1948) yapmıştır. Toplam 73 firmanın katıldığı sergide; Tütün İnhisar İdaresi (Tekel) ürünleri, ahşap mamuller, bakırcılık işleri, Beykoz Deri ve Kundura mamulatı, ıtriyat, konserve, şekerleme, halı ve trikotaj mamulleri, Bursa ipeklileri, Eğin halıları, Kütahya çinileri gibi çok sayıda eşya bulunuyordu. İkinci Yerli Mallar Sergisi yine 11 Ağustos'ta ve de Kazım Karabekir Paşa tarafından açılmış; sergide mobilyalar, deri ürünleri, ipekli

ve yünlü mensucat, çorapçılık ürünleri, ıtriyat ürünleri sergilenmiştir. İlkinden farklı olarak bu sergide satışta yapılmıştır. Üçüncü Yerli Mallar Sergisi'de 11 Ağustos'ta açılmış olup sergi için önce 132 firma müracaat etmiş olsa da yoğun talep sonrası sayı 200'e çıkmıştır (Akçura, 2009: 61). Sergilenen ürünler 12 kategoride toplanmıştır. Bunlar;

1. İpekli mensucat.
2. Yünlü ve pamuklu mensucat.
3. Itriyat (Esanslar, kolonyalar gibi).
4. Tıbbi müstahzarat.
5. Madeni eşyalar.
6. Gıdaî nevat (Tohumlar).
7. İşlemecilik ürünleri.
8. Kuyumculuk işleri.
9. Kehribar ürünleri.
10. Çinicilik.
11. Mobilyacılık ürünleri.
12. Halıcılık.

İlk üç Yerli Mallar Sergileri'nden de anlaşılacağı üzere teşhir edilen ürünler Milli Mücadele sonrası iktisadi manada en zor yılların temel sınai, zirai ve ihraç ürünleri olup pek çoğu da günümüz Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerdir. Bu açıdan söz konusu ürünlerin önemi ve de tarihteki yerleri tartışılmaz niteliktedir. Hatta 4. Yerli Mallar Sergisi'nde meseleye daha fazla dikkat çekilmesi amacıyla; "*Cemiyet, haftanın yedi günü ve gecesini yemişlere ayırmıştır. Her gece ve her gün bir yemiş gecesi, bir yemiş günü yapılacaktır.*" şeklinde bildiriler yayınlamıştır (Sarıdoğan, 2014: 55). Ayrıca *1932 Yemiş Yılı* ilan edilmiş ve kuru – yaş yemiş müsabakaları tertip edilmiştir. İlerleyen yıllarda her ne kadar 1938'de son defa düzenleneceği duyurulmuş olsa da son olarak 1939'da 11. Yerli Mallar Sergisi düzenlendi (Akçura, 2009: 73). 26 Temmuz'da açılan sergiden kısa bir süre sonra 1 Eylül'de II. Dünya Savaşı'nın başlamasıyla birlikte İstanbul'da uzun bir süre sergi ve fuarlara ara verilmiştir. Bununla birlikte uygulanan başarılı politikalar ve tertip edilen sergiler sonucunda yerli mallar, piyasalarda arzu edilen seviyelere taşınabilmiş ve sürümü artmıştır (Duman, 1999: 112).

İstanbul'un yanı sıra Anadolu'nun pek çok yerinde de sergiler açılmıştır. 1930'dan 1934'e değin Bursa'da, 1932'de de Balıkesir'de *Yerli Mallar Sergisi* açılmıştır. Benzer şekilde Ankara, Sinop, Konya ve Samsun'da da *Yerli Mallar Sergisi*

tertip edilmiştir (Duman, 1990: 69). Fakat II. Dünya Savaşı sadece İstanbul'da değil tüm ülkede sıkı tedbirlerin alınmasını zorunlu kılmış ve ekonomik sıkıntılar nedeniyle sergilerin uzunca bir süre devam etmesini engellemiştir.

2.6.2. İzmir Enternasyonal Fuarı:

İzmir'in kurtuluşundan 5 ay sonra "İzmir İktisat Kongresi" tertip edilmiştir. Milli bir ekonominin temellerinin atıldığı ve geleceğe yön vermek adına Milli Mücadele'nin ekonomik ayağını oluşturacak mahiyette bir organizasyon olması hasebiyle söz konusu kongre ayrıca önemlidir. Bizzat Gazi Mustafa Kemal Paşa'nın açılışını yaptığı kongreye çiftçi, sanayici, tüccar kesiminden toplam 1.135 temsilci katılmıştır.

İzmir İktisat Kongresi, henüz Cumhuriyet ilan edilmemişken ülke için hayati kararların alındığı bir organizasyon olması yanında kongre süresince bir de numune sergisi tertip edilerek bir başka önemli hadiseye zemin teşkil etmiştir. Toplamda 141 katılımcının ürünlerinin yer aldığı sergide; Isparta, Gördes, Kula, Uşak halı ve seccadeleri, kilimler, ipekli mensucat, ipek kozaları, muhtelif iplikler, çeşitli kumaşlar, her türlü giyim-kuşam, tiftik, yapağı, çok çeşitli sabunlar, zeytin, zeytinyağı ve diğer zeytin ürünleri, incir, üzüm, çam fıstığı, kestane, palamut, un numuneleri, unlu mamuller, kolonyalar, tahin, helva çeşitleri, reçeller, balık ve balık ürünleri (havyar gibi), sarı – beyaz pamuk, deri ürünleri, mobilya, maden örnekleri, şarap, tütün ve tütün mamulleri, sigara kağıtları, sandıklar, lokum, şekerleme, peynirler, baston, hançer, çakı, tarak, tohumlar, ciltçilik ve kağıtçılık örnekleri, kimyevi ürünler, saman işi ürünler (süpürge gibi) ve hafif sanayi ürünü çok sayıda daha eşya yer almıştır (Akçura, 2009: 82; Kal, 2014: 23; İZFAŞ, 2016). Aksoy (2001)'un da ifade ettiği gibi; "*Bütün bunlar belki basit ürünlerdi. Ama hepsi de Türk'ün kimseye muhtaç olmadan ürettiği ürünlerdi.*". Ayrıca Milli Mücadele'nin sıcak harp kısmının son bulup iktisadi cephedeki harpte büyük önem taşıyan ve milli ekonomiye o dönem can veren bu ürünler aynı zamanda sadece milli değil milletlerarası ticari arenada günümüzün Coğrafi İşaret niteliğindeki emsalsiz ürünleridir.



Kaynak: Mümin Balkanlı arşivi.

Fotoğraf 37. 9 Eylül Sergi'nin Afişi / Kadın Figürü Elinde Üzüm ve İncir Dolu Bir Tepsiyle Tasvir Edilmiştir
(Orta bantta yazan: İzmir 9 Eylül Sergisi; Altta yazan: İzmir 9 Eylül Sergisini ziyaret etmek pek kârlı bir iş olur)

İlk İzmir Fuarı (O zamanki adıyla 9 Eylül Mahalli Sergisi / 9 Eylül Panayırı), 4 Eylül 1927'de açıldı. İzmir Sanayi Mektebi (Günümüzde Konak Mithatpaşa Endüstri Meslek Lisesi)'nde 12.000 m²'si kapalı toplam 25.000 m²'lik bir alanda kurulmuştur. Sergiye 195'i yerli, 72'si yabancı (Almanya, Birleşik Krallık, Fransa, Macaristan, İtalya ve İsviçre gibi) çok sayıda firma katılmıştır (Akçura, 2009: 83; İZFAŞ, 2016). İkinci 9 Eylül Sergisi de 4 – 21 Eylül 1928 tarihlerinde açık kalmış ve bu defa 302'si yerli, 155'i yabancı firma katılmıştır (Akçura, 2009: 84). 1929'daki Dünya Ekonomik Buhranı, Türkiye'yi de etkilemiş ve sergiler 1933'e kadar bir daha yapılamamıştır. 1933'te ise 9 Eylül Panayırı adıyla düzenlenen etkinlikte, yerli malların teşhir ve satışının yanı sıra yabancı mallara da yer verilmiştir ve bu amaçla 300 kadar pavyon

kurulmuştur (Akçura, 2009: 84). Toplam 32.000 m²'lik alanda gerçekleştirilen etkinliğe 153 (23'ü yabancı) firma katılmıştır (Akçura, 2009: 85).



Kaynak: Görseller için Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi yetkililerine teşekkür ederiz.

Fotoğraf 38. İzmir Fuarında Hereke Pavyonunda Sergilenen Kumaşlar ve Şark Halı Şirketi'nin Ürünleri

1934'e gelindiğinde dördüncüsü düzenlenen 9 Eylül Panayırı beynelmilel yani uluslararası nitelikli bir organizasyon olmuş ve "Arsıulusal Dördüncü 9 Eylül Panayırı" adıyla açılmıştı. Bu tarihten itibaren artık "İzmir Enternasyonal Fuarı" adıyla anılmaya başlayan organizasyona 38'i yabancı toplam 234 firma katılmış ve toplam 52.000 m²'lik alanda pavyonlar kurulmuştur (Akçura, 2009: 85; İZFAŞ, 2016). Etkinliğe resmi olarak İran, Yunanistan, İtalya, Yugoslavya ve Sovyetler Birliği katılmıştır. Fuara katılım ilerleyen yıllarda önemli ölçüde artmış, 1936'da 475, 1938'de de 140'ı yabancı toplam 527 firma katılmıştır (Akçura, 2009: 91). 1939'da

fuar için tesis edilen Kültürpark, organizasyonun ve genel olarak İzmir'in çehresini büyük ölçüde değiştirmiş, 1943'e gelindiğinde ziyaretçi sayısı 1 milyonu aşmıştır (Akçura, 2009: 92).



Kaynak: Ulusal Ekonomi ve Arttırma Mecmuası, Yıl: 7, No: 1, s. 15, Ankara, 1938.

Fotoğraf 39. TARİŞ'in Yerli Mallar Sergilerindeki Stantlarından Muhtelif Görüntülerle Oluşturulan İlan

İzmir Fuarı'nda her sene İnhisarlar (Tekel) İdaresi, Sümerbank, Etibank, Tariş, Turyağ, Zirai Donatım Kurumu, Türkiye Şişe ve Cam ile Yün Mensucat pavyonları en çok ilgi gösterilen yerlerin başında geliyordu. Fuara ilgiyi artırmak için de vapur ve tren seferlerinde indirimler, reklamlar, tanıtım afişleri, radyo yayınları, ünlü sanatçılarla tertip edilen fuar eğlenceleri gibi çok sayıda propaganda faaliyetine girişilmiştir. Fakat 1970'lerden itibaren İzmir Fuarı gibi genel fuarların önemi azalmış ve ihtisas fuarları öne çıkmaya başlamıştır.



Peşte Sergisinde Türk paviyonu

VedatNedim B. kazanılan muvaffakiveti anlatıyor

«Hazreti Havva, Hazreti Adem'e Cennet elması değil, İzmir inciri verdi»

Peştede Türk paviyonunda hakikaten enfes bir reklâm olan incir afişi, köşede Vedat Nedim Bey

Kaynak: 1 Haziran 1931 tarihli Cumhuriyet Gazetesinden.

Fotoğraf 40. Peşte Sergisindeki Türk Pavyonundan Bir Köşe ve Arka Planda Tüm Dünyanın Dikkatini Çeken İncir Afişi

Genç Cumhuriyet, uluslararası ticaret arenasında Türk mallarının tanıtılması için sergilere katılımın yanı sıra 1924'te Türk Ofis'i kurmuştur. Kuruluş aynı zamanda dış ticarete konu olacak mallarda bir standardizasyon sağlamak ve turizmin gelişmesi amacıyla da faaliyette bulunmuştur. Bu kapsamda ilk olarak 18 Mayıs 1931'de Budapeşte'deki uluslararası sergide yerli mallar ve sosyo – kültürel değerlerimiz tanıtılmıştır. Sergide; tütün, pamuk, incir, üzüm, fındık, Antep fıstığı, afyon, zeytinyağı, Kütahya çinileri, Bursa ipeklileri, halı ve çeşitli kumaşlar, ağaç işleri, deri ürünleri, lokum ve şekerler tanıtılmıştır (Semiz, 1996: 135; Duman, 1999: 116). Söz konusu serginin dikkat çekici bir diğer özelliği de Türk incirleriyle ilgili tanıtım olmuştur. Sadece incir yapraklarıyla örtülü olarak tasvir edilmiş olan Adem ve Havva tablosunun altında şu ifade yer alıyordu: "*Hazreti Havva, Hazreti Adem'e Cennet elması değil,* ***İzmir İnciri*** *verdi*.". Esasında incirlerin büyük çoğunluğu Aydın'dan gönderilmiş olmakla birlikte o dönem İzmir adıyla pavyonlarda yer almıştır. Bununla birlikte pavyon dizaynı ve kullanılan slogan çok büyük ses getirmiş, Türk pavyonu

birincilik kazanmış, dönemin gazetelerinde; "*Türkler İncil'i tashih ettiler*[48]." ifadeleri yer almıştır.

Ardından Selanik Sergisi (1934)'ne firma olarak Sümerbank ve İş Bankası katılmış, Müskirat İnhisarı likörleri, incir, çeşitli üzümler ve birtakım yeraltı kaynakları sergilenmiştir. Brüksel Fuarı (1935)'nda da Türk likör ve rakıları yoğun ilgi görmüş, çeşitli tatlılar, şekerlemeler ve sigaralar sergide teşhir edilip satışı yapılmıştır. Tel Aviv Sergisi (1936)'nde ise Türk pavyonu serginin en büyük pavyonlarından biriydi.

Türkiye Cumhuriyeti'nin katıldığı önemli sergilerden biri de 1939'daki New York Sergisi olmuştur. Toplam 30.000 m² alana kurulmuş olan pavyonlarda sergilenecek ürünlerin tayini için özel bir heyet oluşturulmuştur. Açılışını ABD Başkanı Franklin D. Roosevelt (1882 – 1945)'in yaptığı sergide Kızılay Bayanları Koruma Örgütü ve Kız Sanat Okulları'nın üretimi el işleri, İnhisarlar ürünleri, toprak mahsulleri, Türk yemişleri, Hacı Bekir Müessesesi lokum ve şekerlemeleri, milli sanayi ürünleri, Etibank ürünleri ve kehribar işleri yanı sıra geleneksel Türk yemeklerinin sunulduğu bir lokanta da tesis edilmiştir (Akçura, 2009: 110).

Genç Türkiye Cumhuriyeti'nin ekonomisinin gelişmesi ve yerli mallara olan talebi artırmak adına kapsamlı altyapı çalışmalarına da girişilmiştir. Bu kapsamda Ankara'da açılan Sergievi'nde 1934 – 1945 yılları arasında çok sayıda sergi açılmıştır. Ankara Ticaret Mektebi'nde Cumhuriyet'in 10. Yılı münasebetiyle "Milli İktisat Sergisi (On Yıl İktisat Sergisi)" 31 Ekim 1933'te açılmış, tekstil ürünleri, zeytinyağları, tütünler, şeker ve şekerli ürünler, halı örnekleri ve diğer sınai ürünleri sergilenmiştir. Fakat bu sergi ile birlikte yeni Başkent için özel olarak tesis edilmiş bir sergi merkezine ihtiyaç olduğu ortaya çıkmıştır. Bu nedenle 29 Ekim 1934'te "Sanayi Sergi" ile birlikte Ankara Sergievi'nin de açılışı yapılmış oldu (Duman, 1999: 116). Sergievi'nde genel sergiler yanı sıra kurumlara ait özel (Sümerbank ve İş Bankası gibi) sergiler ile ihtisas sergileri de (1937'deki Beynelmilel Kömür Sergisi gibi)

[48] Tashih etmek: Düzeltmek, doğrusunu koymak.

düzenlenmiştir. 16 Kasım 1936'da da I. Küçük Sanatlar ve El İşleri Kongresi akabinde "El İşleri ve Küçük Sanatlar Sergisi (29 Ekim – 15 Kasım)" düzenlenmiştir. Sergi kapsamında; gümüş ve bakır işlemeciliği ürünleri, kuyumculuk işleri, saraç ürünleri, mermerler, Hacı Bektaş taşı, lületaşı, oyalar, nakışlar, halılar, el trikotajı, mutaf işleri, tiftik, keçe, ip, halat, tezhip, ağaç oymacılığı, sedef işi, bıçaklar, kaşıklar, toprak işleri, çinicilik, cam işleri, sepetçilik, kürkçülük ve şekercilik ürünleri gibi 50 ilden gönderilen 10.000 kadar ürünün 4.000 kadarı tanıtılmıştır (Sergi Kataloğu, 1936). Aynı etkinlik kapsamında tamamı Topkapı Sarayı'ndan bir kısmı da Türk – İslam Eserleri Müzesi'nden getirilen ve "*Dedelerimizin ve Ninelerimizin Şaheserlerinden*" adlı bölümde teşhir edilen *Uşak Halıları, Bergama Seccadesi, Ladik Halısı, Gördes Halısı* ve *Kula Halısı* gibi Anadolu'nun çok özel halılarından örnekler bulunuyordu (Anonim, 1936: 17). Bu organizasyonla ilgili Yunus Nadi (1936); "*Kıyıda bucakta nelerimiz varmış da bilmiyormuşuz… Adı küçük olan bu büyük ve güzel işlerimizi toplu olarak bir arada görmek hakikaten büyük bir zevktir.*" diye belirtmiştir[49]. Bundan başka ilki 1936'da ikincisi 1950'de geliri Kızılay ve Kızılhaç'a bağışlanmak üzere dünya genelinde bir ilk olarak Türkiye'de "Uluslararası Bebek Sergisi" düzenlenmiştir. İlk sergide Türk Bebekleri üzerinde kapsamlı çalışmaları bulunan ve bu faaliyeti Türkiye'de özel bir noktaya taşıyan Zehra Müfid Hanım takdir kazanmıştır[50]. İkinci sergiye Polonya'dan Filipinler'e, Burma'dan Norveç'e toplamda 27 ülke katılmıştır (Işıklı ve Balkan: 2008: 169). Ayrıca sergiye gönderilen bebekler ülkelerin milli kostümleri giydirilerek ve de ülkelerin milli unsurlarını yansıtacak dekorlar eşliğinde teşhir edilmiştir.

Yukarıda sayılan ve günümüz Coğrafi İşaretlerini daha o dönemlerden ortaya çıkartıp sunan klasik sergilerden başka ekstrem sergi örnekleri de düzenlenmiştir. Seyyar Sergi olarak nitelendirilen bu sergi tiplerinden tarihimizde 2 önemli seyyar sergi söz konusu olup bunlardan ilki 1926'daki "Karadeniz Gemisi Sergisi" diğeri de 1950'deki "Tarsus Gemisi Sergisi"dir.

[49] Cumhuriyet Gazetesi, 4 Kasım 1936 tarihli *El ve Ev Sanatları Sergisi* başlıklı yazısından.
[50] Konuyla ilgili detaylı bilgi Coğrafi İşaret niteliğindeki *Türk Bebekleri* bölümünde verilmiştir.

Karadeniz Gemisi Sergisi: 1926'daki bu sergide her türlü maden ve taşlar, pamuk, yün, tiftik, ipek, çeşitli hububat ve meyveler, baharatlar, boya ve boyar bitkiler, su ürünleri, kamış ve sepet işleri, porselenler, saraç işleri, halılar ve muhtelif dokumalar ile Bursa ve Hereke kumaşları, Beykoz Fabrikası ürünleri, şekerlemeler, Hacı Bekir lokumları ve reçelleri, kuru meyveler, pamuk numuneleri, Pertev kremleri ve ıtriyatı, sabunlar, tütün çeşitleri ve tütün mamulleri, güzel sanat eserleri, Kütahya çinileri, hat, kehribar işleri, ahşap işleri ve müzik aletleri gibi çok sayıda ürün yer almıştır. Toplam 12 Avrupa ülkesinden 16 limana uğrayan sergi 86 gün sürmüş ve büyük ölçüde başarılı bir organizasyon olmuştur. Özellikle halı ve seccadeler büyük ilgi görmüş olan ürünlerin başında yer almakla beraber pamuk numuneleri, kuru meyveler, Kütahya çinileri ve konserve ürünler yoğun ilgi görmüş ve seyyar sergi ile ürünleri, ziyaret edilen ülkelerin gazetelerinde de yer almıştır[51] (Ali Suad'ın 1926'daki yazısından aktaran: Arseven, 2008: 143).

Tarsus Gemisi Sergisi: Serginin ilki 1953'te Avrupa'ya, ikincisi de 1954'te Avrupa ve Amerika'ya olmak üzere 2 defa düzenlenmiştir. Palermo, Marsilya, Cannes ve Barcelona gibi çok sayıda popüler merkezlere uğrayan sergi Türkiye'nin yine en seçkin ve de kaliteli ürünlerini tanıtmıştır (Akçura, 2009: 194). Bununla birlikte bu iki serginin asıl amacı Modern Türkiye Cumhuriyeti'nin de bir açıdan tanıtımını yapmaktı. Bu kapsamda özellikle Olgunlaşma Enstitüsü'nün tasarımı olan geleneksel motiflerin kullanıldığı fakat oldukça yenilikçi kıyafetlerin sergilendiği defile serginin en ilgi çekici bölümlerinden olmuştur.

Yine 1953'te Ulusal Ekonomi ve Arttırma Kurumu ile Türk Ekonomi Kurumu tarafından Ankara'da "Türk Mahsul ve Mamulleri Sergisi" açılmıştır. Fakat zamanla genel sergiler önemini yitirmeye başlamış, bunlar yerine ihtisas sergileri yaygınlık kazanmıştır. Türkiye'de bu gibi ihtisas sergileri yanı sıra genel sergiler de varlığını günümüze değin sürdürmüşlerdir[52].

[51] Konuyla ilgili aynı zamanda bkz. *Karadeniz Seyr-i Türkiye* adlı Soner Sevgili'nin 2006 yılı yapımı belgeseli.

[52] Güncel sergilerle ilgili bilgiler "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle İlgili Kurum, Organizasyon ve Etkinlikler" bölümünde izah edilmiştir.

2.7. Coğrafi İşaret Uygulamasının Tarihi

Bu zamana kadar izah edilmeye çalışılan kısım günümüz Coğrafi İşaret kapsamına giren ürünlerle ilgili tarihsel süreçte yapılan uygulamalar ve söz konusu ürünlerin dünya iktisadiyatında oynamış olduğu rolü kapsamaktadır. Bu bölümde ise günümüzdeki şekliyle Coğrafi İşaret uygulamasının tarihsel süreçte gösterdiği gelişmeyi izah olacaktır. Coğrafi İşaretli ürünlerin geçmişi binlerce yıl öncesine uzanabilmektedir. Söz konusu ürünlerle ilgili birtakım koruma ve teşvik amaçlı yasaların, kanunların, emirlerin mazisi de bir o kadar geriye uzanabilmektedir. Antik Mısır'da kalite ve kökenini belirtmek için bazı tanımlamalar kullanılmaktaydı. Benzer şekilde Orta Çağ Avrupası'nda da lonca teşkilatları bazı ürünler için benzer tanımlamalar kullanmışlardır (van de Kop ve Sautier, 2006: 21). Antik Yunan'da Thassos (Taşoz) Adası şarapları için günümüz Coğrafi İşaret uygulamasına benzer uygulamaların söz konusu olduğu bilinmektedir (Tekelioğlu, 2010: 119). Yine Yunanistan'ın Sakız Adası menşeli şaraplar daha 5. yy.'da büyük popülerlik kazanmış ve pazarlarda *Sakız Adası Şarabı* olarak ünlenmiştir (Höpperger ve ark. 2017: 6). Daha yakın tarihlerden popüler örneklere baktığımızda, M.S. 92'de Roma İmparatoru Domitian / Domitianus (51 – 96), İtalya'da yeni asmaların kurulmasını yasaklayarak yerli bağcıları ve şarap üreticilerini koruyup, belli kalitede şarap üretimini kontrol altına almaya çalışmıştır ki bu uygulaması da çoğu Avrupalı araştırmacı tarafından Coğrafi İşaret uygulamasının ilk örnekleri arasında gösterilmektedir (Blakeney, 2014: 52). Çok daha sonraları 13. yy.'da *Parmigiano Reggiano* ile ilgili hukuki koruma uygulaması dikkat çekmektedir (Teuber, 2007: 634; Tekelioğlu, 2010: 119). Esasın Coğrafi İşaretlerle ilgili günümüzdekine benzer ilk uygulamalar ekseri Orta Çağ'da Fransa'da ortaya konmuştur. Fakat Coğrafi İşaretlerin günümüzdeki haline ulaşmasında çok uzun bir zaman dilimi geçmiştir. Fransa'nın 1925'te ilk Coğrafi İşaret kapsamındaki peyniri olan *Roquefort* için ise bin yıldır korunuyor olduğu belirtilmekle birlikte 13 Nisan 1411'de Charles VI. (1368 – 1422) tarafından, Roquefort'taki peynir mağaralarda olgunlaştırılması hususunda köylülere hukuki haklar tanınması ile ilgili ilk yasa, bu noktada en eski veri kabul edilir. Peynirlerin Kralı (King of Cheeses) olarak da adlandırılan *Roquefort* için 1666'da Toulouse Parlamentosu'nun almış olduğu kararla, sahte ve usulüne uygun olmayan şekilde *Roquefort* üretenlerin

cezalandırılması kararlaştırılmıştır[53]. Bohemya Kralı Charles IV. (1316 – 1378) döneminde üstün vasıflı yöre şerbetçiotlarının ihracatını katı cezalarla yasaklamıştır[54].

Türkiye'de de benzeri uygulamalar söz konusu olmuşsa da bunda amaç ürün kalitesini korumak kadar rekabetin de önüne geçmek olmuştur. Örneğin; Dahiliye Nezareti'nden Trabzon Vilayeti'ne gönderilen 9 Haziran 1909 tarihli yazıda; "*Trabzon'dan Rusya'ya ve diğer yabancı ülkelere fındık fidanı ihraç edilmesi, oralardaki fındık mahsulünün bollaşarak rekabeti artıracağı, Trabzon'daki fındıkların ihracını engelleyeceği düşünüldüğünden yabancı ülkelere fındık fidanı ihracı yasaklanmıştır.*" (Duman, 2009: 77). Elbette bu tipte örnekleri çoğaltmak mümkün olup buna benzer pek çok uygulama tarih bölümünde ifade edilmiştir.

Coğrafi İşaretler esasında ticari markaların ilk örnekleridir. Hatta markaların doğuşu, Coğrafi İşaretlerle olmuştur da denebilir (Demirkan Delice, 2016: 12). Bazı araştırmacılar marka kullanımını 4000 yıl öncesine dayandırmaktadır. Çinliler, Hintliler ve Persler çeşitli sembol ve işaretleri marka olarak kullanmışlardır. Örneğin Antik Roma'da 100'den fazla çömlekçi markası tespit edilmiştir (Idris, 2003: 149). TDK'nin marka tanımına göre; "*Marka: Bir ticari malı, herhangi bir nesneyi tanıtmaya, benzerinden ayırmaya yarayan özel ad veya işaret*"tir. Buna göre sınırları belli bir coğrafi alanda ortaya konan ürün için söz konusu saha ürünün markası yani Coğrafi İşaretidir. Edgü (1973) ise markayı; "*Bir mamulün diğerinden ayrımı ve teşhisine yarayan bir işarettir ve üzerinde bulunduğu emtianın muayyen bir işletmeye aidiyetini belirtir.*" şeklinde tanımlamıştır. Özellikle Sanayi Devrimi ile birlikte ticari markalar çok daha önem arz eder hale gelmişlerdir. Marka yanı sıra sınai hak, fikri hak, telif, patent, tescil gibi pek çok kavram da insan hayatına dahil olmuştur. Sanayi Devrimi'nin bir diğer yönü de dünya çapında kalitesi bilinen ürünlere alternatif olarak pazarlarda artan ürün bolluğu ve çeşitliliği, üreticiler nezdinde rekabeti, tüketiciler nezdinde ise tercihleri şekillendiren en önemli etken olmuştur. Burada Sanayi

[53] *Roquefort* tarihi ile ilgili detaylı bilgi için bkz. http://www.roquefort.fr/en/news/discovering/the-cheese/origins/ (Son erişim: 03.03.2018).
[54] Detaylı bilgi için bkz. https://www.hop.cz/home.php?pg=about&page=historie&lg=en (Son erişim: 03.03.2018).

Devrimi'nin önemli bir dezavantajından da bahsetmek gerekir. Endüstriyel manada üretimin, hızlı ve de belli bir standardizasyona göre yapılıyor olması pek çok Coğrafi İşaretin otantikliğini yitirmesine, endüstriyel tipte alternatifi bulunanların ise tamamiyle ticari hayattan silinmelerine neden olmuştur. Bu noktada ise marka ve Coğrafi İşaretler, özellikle tüketici davranışlarını etkileyen en önemli elemanlar olarak, anahtar rol oynamaktadırlar. 17. yy. sonu ve 18. yy. başlarında marka kavramının çok geniş ölçüde yaygınlaşması ve Coğrafi İşaret niteliğindeki pek çok ürünün seri üretiminin yapılmaya başlanması bu ürünlerin firma isimleriyle anılmaya başlanmasına neden olmuştur (Ilgaz, 1996: 120). Bu durumun doğal bir sonucu olarak Coğrafi İşaret niteliğindeki karakteristik ürünlerin bu özellikleri kaybolmaya başlamış veya büyük ölçüde bozulmuş, günümüzde de şiddetli tartışmalara sebep olan Coğrafi İşaret kavramının markalar karşısında ötelenmesine zemin hazırlamıştır. Sonuç olarak da küresel çapta Coğrafi İşaret niteliğindeki yerel ve de karakteristik ürünlerin korunması bir zorunluluk halini almıştır. 20. yy.'a birlikte de küreselleşme, kapitalizm ve markalaşmanın etkisini artırmasıyla Coğrafi İşaretli ürünlerin ve uygulamanın önemi daha da artmıştır.

Esasında Coğrafi İşaret uygulamasına benzer çok sayıda uygulama farklı tarihlerde farklı yerlerde ortaya konmuş olsa da bunlar zamana ve mekana bağlı olarak değişiklik gösteren uygulamalardı. Coğrafi İşaret uygulamasının en eski örneği olarak ise 12. yy.'da Orta Avrupa ve Britanya'daki dokumacılar / kumaş üreticileri ve tüccarlar tarafından ürünlerin coğrafi kökenine göre etiketlenmesi (Yörenin arması veya logosu[55]) talebiyle ortaya konmuştur (Rangnekar, 2003: 11; Erol, 2014: 9). Fransa'da da Orta Çağ'da Bordeaux menşeli şaraplar için korumaya yönelik bazı yasal düzenlemeler yapılmıştır (Blakeney, 2014: 53). Sonraları sömürgelerden Avrupa'ya taşınan bol miktarda baharat ve diğer egzotik ürünler için de benzer bir uygulamaya gidilmesi ve hangi sömürgeden geldiğinin bir etiketle belirtilmesi gerektiği gündeme gelmiştir. Bugünkü manada ortaya konan Coğrafi İşaret uygulaması ise bir afet sonrasında gerçekleşmiştir. Sonraları Türkiye'yi de etkileyen ve ortaya çıktığında

[55] Avrupa'da çoğu yerleşim biriminin ülke arması haricinde kendi arması bulunmaktadır ve bu armalar çoğu zaman bu yörelerin bir mührü, logosu şeklinde kullanılmıştır.

Fransa başta olmak üzere çoğu şarap üreticisi Avrupa ülkesinin bağlarında adeta yıkıma sebep olan filoksera (*Phylloxera*) / asma biti, 1800'lerin ikinci yarısında görüldüğü yerlerde bir afet halini almıştır (Anonim, 2001: 9). 19. yy.'da Avrupa'da bağlardaki bu yıkım, ulusal ve uluslararası pazarlarda düşük kalitede şarapların pazarları ele geçirmesine sebep olmuştur (Rovamo, 2006: 17). Söz konusu dönemde kaliteli şarap etiketleri altında oldukça düşük kalitede şarapların satılması Avrupa başta olmak üzere pek çok ülkede ciddi iktisadi ve prestij kayıpları yaşanmasına sebep olmuştur. Elbette bu durumdan en fazla Fransız şarap üreticileri etkilenmiştir. Sonuçta da bugünkü manada Coğrafi İşaret uygulamasının çıkış noktası olan Fransa'da bu anlamda ilk yasal girişimler 28 Temmuz 1824'te başlamıştır (Rovamo, 2006: 17; Demirer, 2010: 49). Buna göre malların kökeni ile ilgili yanlış bildirim yapanlar, yasanın gerektirdiği şekilde cezalandırılmaktaydılar. Örneğin; Cezayir menşeli elmaların üzerine İspanya etiketi yapıştırıp pazarlara sürülmesi kanun gereği yasaklanmıştır (Rovamo, 2006: 17). Osmanlı İmparatorluğu'nda da 1870'teki "Fabrika Mamulatı ile Eşya-yı Ticariyeye mahsus Alamet-i Farikalara dair 11 Cemâziyelevvel 1287 (9 Ağustos 1870) tarihli Nizamname[56]" ile bu anlamda ilk yasal temellerin atılmış olmasıyla benzer durumların sıkça yaşandığı anlaşılmaktadır. Bu duruma örnek olarak Devlet Arşivleri Başkanlığı (DAB)'nda yer alan birkaç vesikayı sıralayacak olursak;

- *Beyrut, Sayda ve Trablusşam'da üretilen portakal, limon ve mandalina mahsulatının Avrupa piyasasına sürülmesi için mahreç tedariki*[57],
- *Triyeste'den idhal edilen ham deri, patates ve bakliyat ürünleri için Menşe Şehadetnamesi istenmesi*[58],
- *Osmanlı Menşe Şehadetnamesi taşıyan üzümlerin gümrük resminden muaf olarak Bulgaristan'a sokulmasına izin verildiğinin Selanik Vilayeti'ne bildirilmesi*[59],

[56] *Fabrika Mamulatı ile Eşya-yı Ticariyeye mahsus Alamet-i Farikalara dair 11 Cemâziyelevvel 1287 (9 Ağustos 1870) tarihli Nizamname*, **Başbakanlık Osmanlı Arşivi (DAB), Sadaret Mukavelenameler (A. DRN MKL)** 8/23, Lef 1-2-3 ve 4. (Belginin aslı ve günümüz Türkçesi için bkz. EK – 1).
[57] **DAB, HR. İD** 1270/16, 21.10.1914.
[58] **DAB, HR. HMŞ. İŞO** 177/27, 27.04.1892.
[59] **DAB, DH. MKT.** 2628/56, 12.10.1908.

❖ *Bazı ecnebi sefaretlerin, kendi mamüllerine ait alamet-i farikayı taklit edenler aleyhine açılacak davaların, ticaret mahkemelerinde görülmesi talebi*[60].



Fotoğraf 41. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Reji İdaresince Kabul Olunan Alamet-i Farika[61]

İlerleyen yıllarda ülkeler, kendilerine has müstesna ürünleri koruma adına daha geniş kapsamlı hukuki uygulamaları gündemlerine almışlardır. Fransa'da 6 Mayıs 1919'da "Menşe Adı" ile şarap ve diğer alkollü içkileri kapsayan bir koruma kanunu çıkartılmıştır (Simon, 1983: 138; Demirkan Delice, 2016: 15). 1919'daki Versay Barış Anlaşmasıyla, Fransa koruma altındaki şaraplarının Almanlar tarafından tanınmasına yönelik ek maddeler de ilave etmiştir (Rovamo, 2006: 17; Gangjee, 2016: 41). Daha sonra 1930'larda hukuki manada peynirler ve tarım ürünleri için de menşe koruması

[60] **DAB, HR. HMŞ. İŞO.** 181/67, 21.03.1895.
[61] **DAB, Y.MTV.** 00017/00014.002, 06.02.1885.

zorunlu bir hal almıştır (Barjolle ve Sylvander, 2000: 16). Bu ve benzeri daha ziyade belli ülkeleri veya ikili görüşmeler sonrasında tarafları bağlayan anlaşmalardan sonra söz konusu ürünleri korumak adına daha geniş katılımlı anlaşmalar yapılmasına karar verilmiştir. İlk olarak "Indications of Source" şeklinde Paris Sözleşmesi ve Madrid Anlaşmasında yer almıştır (Anonim, 2001: 4; Rangnekar, 2003: 3). Nitekim Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili olarak Paris Sözleşmesi, Madrid Anlaşması, Lizbon Anlaşması ve TRIPS Anlaşması temel basamak taşlarını oluşturmaktadır. Kısaca bu anlaşmaları ele aldığımızda;

Paris Sözleşmesi: Esasında söz konusu bu sözleşme "Sınai Mülkiyet Hakkı" ile ilgili uluslararası alandaki ilk ve de önemli anlaşmadır. Daha önce de bahsedildiği gibi Coğrafi İşaret kavramı ilk olarak "Indications of Source" şeklinde 1883'teki bu sözleşmede geçmiştir (Kızıltepe, 2005: 86; Addor ve Grazioli, 2005: 867). Sözleşme kapsamında;

a. Ürünlerin açık bir şekilde elde edildikleri / üretildikleri sahayla bağlı olacak şekilde pazarlara sunumu (Made in… veya Made by… ifadeleri gibi),

b. Kavramla bir ürünün diğer bir ürünle (Indications of Source) herhangi bir şekilde mukayese veya üstünlük göstergesi olmayacağı,

c. Kavramın kapsamındaki ürünlerin doğrudan doğruya bağlı olduğu coğrafi sahaya gönderme yapacak / işaret edecek isimleri taşıyan ürünleri korumaya alacağı ifade edilmektedir.

Türkiye'nin de 10 Ekim 1925'te taraf olduğu Paris Sözleşmesi ile birlikte dünya mallarında "Made in…" dönemi başlamış oldu. Zaten uluslararası anlaşmalarda "Indications of Geography" ya da "Indications of Source" ile belirtilmek istenen de bir yönüyle nerede üretildiği ve nereden geldiğini bu ifadenin kullanılmasıyla öne çıkarmaktı (Thual ve ark., 2009: 14). İnsanlar artık, kullandıkları / tükettikleri malları, geldikleri yere göre değerlendirmekte, tüketim alışkanlıklarını çoğunlukla buna göre şekillendirmeye başlamış oldu. Nitekim Coğrafi İşaretli ürünlerin tarihi bölümünde de izah edildiği gibi insanlar zaten belli bir ürünün en iyi kalitede elde edildiği yöreyi bildikleri zaman çoğunlukla buna göre talepte bulunurken zaman zaman sahte

ürünlerle karşılaştıklarında ticari manada ciddi sıkıntılar ortaya çıkabiliyordu. Örneğin *Çin Porselenleri, Hint Kumaşları, Türk Çinileri* ve *Halıları, İran Halıları* geçmişten beri alanlarında rakipsiz ürünlerdi. Fakat çoğu zaman bu ürünlerde bir etiket veya logo bulunmuyor, taklit ve de kalitesiz ürünler kolaylıkla bu gibi ürünlerin yerini alabiliyordu. Bu açıdan da ürünlere "Made in…" damgası vurulması bir dereceye kadar avantaj sağlamış olsa da kolaylıkla bunun da taklitleri yapılabilir hale geldi. Örneğin bir ürünün üzerinde "Made in Swiss" yazması Coğrafi İşaretli bir ürün için herhangi bir anlam taşımazken "İsviçre Saati" ya da "İsviçre Çikolatası" terimleri Coğrafi İşaret için temel şartlardan biridir. Nihayetinde ise üstün vasıflı ürünlerin çok geniş kapsamlı yasal çerçeveler dahilinde korunmaya alınması bir nevi zorunluluk arz eder hale geldi. Günümüzde Paris Sözleşmesine toplam 177 ülke taraf olmuştur[62].

Madrid Anlaşması: 1891 yılında yürürlüğe giren bu anlaşma 1911, 1925, 1934, 1958 ve 1967'de çeşitli revizyonlarla nihai şeklini almıştır. Bu anlaşmada Paris Sözleşmesi'nden farklı olarak Coğrafi İşaret konusu daha geniş ölçüde ele alınmış ve bu alandaki boşluklar doldurulmaya çalışılmıştır. Anlaşmayla, Köken İşareti (Doğrudan doğruya belli bir coğrafi saha), Coğrafi İşaret (Coğrafi köken + kalite, ün, temel özellikleri) ve Appellation of Origin (Coğrafi köken + kalite ve karakteristik / ün ve tanınırlık zorunlu değil) gibi kavramlar tek tek ele alınmıştır (Addor ve Grazioli, 2002: 870). Burada en önemli hususlardan birisi de sadece sahte köken işaretleri değil aynı zamanda aldatıcı olabilecek işaretlerin de önüne geçilmesinin belirtilmiş olduğudur. Madrid Anlaşması, Coğrafi İşaretler ile ilgili daha sıkı bir kontrol mekanizması önermekle birlikte özellikle tüketicileri aldatıcı uygulamaların önüne geçmek adına bazı öneriler sunulsa da tüm bunlar temenni niteliğinin ötesine geçememiştir (Erol, 2014: 12). Anlaşmaya Türkiye'de 1930'da taraf olmuştur.

Lizbon Anlaşması: Esasında Lizbon Anlaşmasından önce 1951'deki Stresa Sözleşmesi (İtalya) ile doğrudan doğruya Coğrafi İşaretlere yönelik ilk uluslararası sözleşme olsa da sadece 7 ülke tarafından imzalandığı için küresel çapta karşılık

[62] Paris Sözleşmesinin tam metni için bkz. http://www.wipo.int/treaties/en/text.jsp?file_id=288514 (Son erişim: 03.03.2018).

bulamamıştır (Folkeson, 2005: 6). 1958'deki bu anlaşmada çeşitli revizyonlar sonrası (1967 ve 1979'daki gibi) nihai şeklini 2015 Mayısında "Cenevre Düzenlemesi" ile almıştır. Anlaşma metninde Fransa'daki uygulama esas alınarak "Appellation of Origin" ifadesi kullanılmıştır (Anonim, 2001: 5). Söz konusu kavram bir çatı ifade olan Coğrafi İşaretten ziyade uygulamanın bir işaret türü olan Menşe İşareti ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Lizbon Anlaşması'nın ikinci maddesinde yer alan menşe adı tanımına göre; "*Kalitesi ve karakteristik özellikleri, doğal ve beşeri faktörler de dahil olmak üzere, tamamen veya esas itibarıyla kökeni bulunduğu bölgeden kaynaklanan bir ürünü belirten, bir ülkenin, bölgenin ya da yörenin coğrafi adıdır*". Bu anlaşmayla birlikte artık bir yerde üretilen ürünler sadece o yöre adıyla anılmasından öte, nerede ve ne şekilde üretildiği göz önüne alınarak her türlü doğal çevre ve beşeri faktörler gözetilerek ele alınmıştır. Lizbon Anlaşması ile Menşe İşaretli ürünlere uluslararası çapta bir tescil ve koruma sağlamaktır. Buna göre Paris Sözleşmesine taraf olan tüm üyeler bir üyenin Coğrafi İşaret olarak korumaya aldığı ürünü diğerleri de korumayı kabul etmiş olacaktı (Doğu Gürsu, 2008: 13). Fakat bu bağlayıcılık çoğu ülke için kabul edilebilir olmadığından Lizbon Anlaşması geniş bir tanınırlık sağlayamamıştır.

Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Anlaşması (TRIPS): Dünya Ticaret Örgütü tarafından 15 Nisan 1994'te kabul edilen ve 1 Ocak 1995'te yürürlüğe giren anlaşma metniyle "Coğrafi İşaret" kavramı ve uygulama esasları uluslararası gündeme gelmiş ve olgunlaşmıştır. Bu anlaşmanın 22.1 Maddesiyle Coğrafi İşaretler tanımlanmış ve buna göre; "Coğrafi İşaretler, Üyelerden birinin topraklarında veya lokal bir bölgesinden kaynaklanan, asıl karakteristiğini, ününü ve kalitesini söz konusu bölgeden kazanan ürünleri ifade eder." şeklinde tarif edilmiştir. 22.2 Maddesinde, üyelerin yasal hakları belirtilmiş;

a. Halkı yanlış yönlendirecek, asıl coğrafi kaynağına işaret etmeyen isimlendirmeler, ifadeler kullanılamaz;

b. Paris Sözleşmesi'nin 10. Maddesi uyarınca haksız rekabete yol açacak, ürünleri mukayese edecek kullanımlar aynen esas alınır.

22.3 Maddesine göre de; "*Üyelerden biri, mevzuat izin verdiği ölçüde veya ilgili bir tarafın talebi üzerine, bu Üyenin ülkesindeki bu mallara ait bir markada bu coğrafi işaretin kullanılması kamuyu malların gerçek menşe yeri konusunda yanıltacak nitelikte ise, menşei, belirtilen ülke olmayan mallar için, bir coğrafi işaret içeren veya bu işaretten ibaret olan bir markanın tescilini resmen reddedecek veya geçersiz kılacaktır*"[63]. ABD başta olmak üzere pek çok Yeni Dünya ülkesinin Coğrafi İşaret uygulamasına karşı çıkmasında bu madde büyük rol oynamaktadır. Bu anlaşmayla korumaya alınacak ürünler 3 kategoride değerlendirilmişlerdir: **1.** Coğrafi İşaretli ürünler (Tarım ürünleri ve işlenmiş gıdalar), **2.** Şaraplar ve **3.** Aromatik şaraplar ile diğer alkollü içkiler.

Yukarıda sıralanan uluslararası anlaşmalar yanı sıra ülkeler arası ikili anlaşmalar da söz konusudur. Bu anlaşmalar ekseri AB ülkeleri ve AB dışı, aynı zamanda da Coğrafi İşaret uygulamasına mesafeli ülkeler arasında imzalanmıştır. Anlaşmaların kapsamı şarapların karşılıklı olarak Coğrafi İşaret mevzuatına uygun olarak koruma altına alınması kapsamındadır. EC (European Communities) ile Avustralya arasında yapılan anlaşmayla iki taraf arasında şaraplar Coğrafi İşaret kriterlerine tabi olmuştur. Benzer şekilde 2003'te Kanada ile yapılan anlaşmayla şarap ve diğer alkollü içkiler koruma kapsamına alınmıştır. Sonraki yıllarda ABD, Meksika (Özellikle *Meksika Tekilası* için), Şili ve Güney Afrika Cum. İle de anlaşmalar imzalanmıştır. Fakat burada tekrar belirtilmesi gereken husus bahsedilen ülkelerin hepsi Coğrafi İşaret uygulamasının (Özellikle diğer ürünler için) koruyuculuğuna ve kapsamına muhalif olan ülkelerdir.

Coğrafi İşaretlerle ilgili uluslararası anlaşmalar yanı sıra bazı ürün ve ürün grupları özelinde de yapılmış anlaşmalar söz konusudur. Örneğin; 1963'te 13 zeytinyağı üreticisi ve ihracatçısı ülke bir araya gelerek daha adil bir rekabet için "International Olive Oil Agreement / Uluslararası Zeytinyağı Anlaşması" imzalanmıştır.

[63] Anlaşmanın tam metni için bkz. https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_04b_e.htm#3 (Son erişim: 03.03.2018).

Türkiye Cumhuriyeti'ndeki uygulamaya baktığımızda başlangıçta Osmanlı İmparatorluğu'nda uygulanmakta olan mevzuat aynen devam etmişse de zamanla bunun yetersizlikleri ortaya çıkmış ve birtakım revizyonlara gidilmiştir. 1928, 1929, 1937'deki bazı değişikliklerin ardından en büyük yenilik 1963'te Ticaret Bakanlığı tarafından ihraç edilen malların menşe şahadetnamesine ilişkin esasların yürürlüğe girmesi olmuştur. Daha sonra da 1965'te Alamet-i Farika Nizamnamesi temelli 551 Sayılı Markalar Kanunu yürürlükten kalkmıştır (Karaca, 2015: 40). Bunun sebebi olarak ise 10 Eylül 1962'de Manisa Milletvekili Muammer Erten (1923 – 1994)'in "Markalar ve Menşe İşaretleri Hakkında Kanun" teklifine gerekçe olarak 1857'deki Fransa'dan alınan Alamet-i Farika Nizamnamesi'nin Türkiye iktisat hayatına uymadığı belirtilmiştir (Ilgaz, 1996: 136). Gerçekten de söz konusu uygulamanın Cumhuriyet Arşivleri'ndeki vaka dosyaları incelendiğinde de Türk iktisadi hayatına adapte edilemediği anlaşılmaktadır.

Türkiye'de, Coğrafi İşaret ile ilgili günümüzdeki anlamıyla müspet girişimler 27.06.1995 tarihli "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile düzenlenmiş, 2004 ve 2008'de bazı revizyonlar yapılmıştır. Ayrıca Türkiye'de Coğrafi İşaretler birer kırsal kalkınma politikası olarak da öne çıkartılmış ve DPT tarafından yayınlanan "Ulusal Kırsal Kalkınma Stratejisi"ne dahil edilmiştir. 2006 yılında yayınlanan bu stratejide "Tarım ve tarım dışı ürünlerin araştırma kapsamına alınarak Coğrafi İşaret tescili verilmesi, üretim ve pazarlama alanlarında desteklenmesi" planlanmıştır[64]. Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili son olarak ise 10 Ocak 2017'deki yeni "Sınai Mülkiyet Yasası" ile uygulaması yeniden gözden geçirilmiştir. 6769 Sayılı bu kanunla birlikte "Geleneksel Ürün Adları"na ilişkin haklar, bunların korunması ve hak ihlaline karşı hukuki ve cezai yaptırımlar da belirtilmiştir.

[64] Raporun tam metni için bkz. http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/02/20060204-9-2.pdf (Son erişim: 01.09.2018).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
3. DÜNYA GENELİNDE VE PAYDAŞLARDA COĞRAFİ İŞARETLERİN MEVCUT DURUMU

II. Dünya Savaşı'ndan sonra insan hayatına verilen değerin daha da artması, kişi hak ve özgürlükleri gibi kavramlar, insan refah seviyesinin en yukarı seviyelere çekilme çabaları sanattan ticarete, bilimden politikaya pek çok alanda kendini göstermiş ve de göstermeye devam etmektedir. Coğrafi İşaret uygulaması da esasında bu amaçla ortaya konan uygulamalardan sadece birisidir. Günümüzde her ne kadar dünyanın farklı yerlerinde farklı şekillerde değerlendiriliyor olsa da Avrupa menşeli uygulamanın başlıca hedefleri, başka bir ifadeyle Coğrafi İşaretlerin fonksiyonları göz ardı edilemeyecek niteliktedir. Sürdürülebilir kırsal kalkınma, yerel ürünlere ticari üstünlük, rekabet gücü, dolaylı iktisadi faaliyetlere bağlı kazanç (Turizm gibi) gibi avantajlarıyla Coğrafi İşaretler ilerleyen süreçte önemini artırarak varlığını koruyacaktır.

Ülkeler özelinde konuyu izaha başlamadan evvel kısaca uygulamanın merkezinde olan AB'deki durumu özetlemek konu hakkında daha net fikir verecektir. Zira AB, Coğrafi İşaret uygulaması noktasında tüm üyelerce mutabık olunarak hareket ettiğinden daha sağlıklı değerlendirmeler yapabilmek mümkündür. AB'nin 2010 itibariyle Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından 54.3 milyar € (Bunun 30.4 milyar €'su şarap ve diğer içkilerden sağlanmıştır) gelir sağlamıştır ki bu değer Birliğin tüm gıda ve içki sektörünün % 5.7'sine karşılık gelmektedir (European Commission, 2013). Aynı yıl Coğrafi İşaretli ürünlerin ihracatından ise 11.5 milyar € gelir elde edilmiş olup tüm AB gıda ve içki ihracatının % 15'ine tekabül etmektedir (European Commission, 2013). 2010 Yılı AB toplam tarım ürünleri ihracatından 85.4 milyar € gelir elde ettiği göz önüne alınınca Coğrafi İşaretli ürünlerin ihracat değeri çok daha net anlaşılmaktadır. 2000'lerin sonu itibariyle de Coğrafi İşaretli ürünlerin dünya çapında 50 milyar $'ın üzerinde bir değere sahip olduğu belirtilmiştir (Giovannucci ve ark. 2009: 116). Söz konusu veriler elbette net rakamsal değerlere bağlı olarak değil çoğu kez tahminlere dayalı olarak belirtilen değerlerdir. Zira sadece AB'de 54.3 milyar

€'dan bahsedilirken dünya genelinde Coğrafi İşaretlerin 50 milyar $ ya da üzerinde olduğunu söylemek çelişkili bir durumdur. Her ne kadar AB, günümüzde Coğrafi İşaretli ürünlerden en yüksek geliri elde eden grubu oluştursa da kesin verilere en yakın değer olan 54.3 milyar € referans kabul edildiğinde en iyi şartlarda küresel pazarda Coğrafi İşaretlerin 100 milyar €'nun üzerinde bir değere sahip olduğu söylenebilir[65]. Demirkan Delice (2016)'nin çalışmasında ise dünya çapındaki 10.000 kadar Coğrafi İşaretin 200 milyar $ değerinde bir piyasası olduğunu belirtmiştir.

Ülkeler kendi özelliklerine göre çok çeşitli ürünleri Coğrafi İşaret kapsamına alabilmektedirler. Ayrıca ülkeler kendi sosyo-kültürel ve iktisadi yapılarına bağlı olarak bazı ürün ya da ürün gruplarını daha fazla öne çıkartabilmektedirler. Örneğin; Hindistan'da zanaat ürünleri öne çıkarken, Japonya ve Endonezya'da tarım ürünleri, Türkiye'de ise tarım ürünleriyle birlikte yemekler ağırlık kazanmaktadır. Genel olarak AB ülkeleri ise şaraplar başta olmak üzere alkollü içecekler ve sonrasında peynirler başta olmak üzere işlenmiş gıdalara daha fazla ilgi göstermektedirler. Buna göre de AB kapsamında ürünler 4 veri tabanında toplanmaktadır. Bunlar;

- DOOR : Tarım ürünleri, işlenmiş gıdalar.
- E-BACCHUS : Şaraplar.
- E-SPIRIT-DRINKS : Diğer sert alkollü içkiler.
- İstisna aromatize şaraplar (Aromatised Wines).

şeklinde gruplandırılmıştır. İçkilerle ilgili bölümde de izah edildiği üzere sadece biralar DOOR veritabanında yer almakta olup diğer içkiler için ise ayrı veritabanları söz konusudur. Biranın işlenmiş gıdalar içerisinde yer almasında alkol oranının diğer içkilere kıyasla çok daha düşük olması gerekçe gösterilmiştir. İlk olarak DOOR veritabanındaki ürünleri sınıflarına göre incelediğimizde tablo 8'de de görüldüğü üzere en kalabalık ürün grubunu meyve, sebze ve tarım ürünleri oluşturmaktadır. Bu grupta toplam 441 ürün bulunmakta olup bunların 268'i Mahreç İşareti, 173 tanesi de Menşe Adı ile Coğrafi İşaret korumasına alınmıştır. Söz konusu ürün grubu veritabanının % 28.1'i gibi önemli bir kısmını teşkil etmektedir. Bu ürün grubundan

[65] 100 milyar €, Ağustos 2018 itibariyle 788 milyar TL.'ye karşılık gelmektedir.

en fazla Coğrafi İşaretli ürüne sahip ülke İtalya olup bu kapsamda 120 Coğrafi İşareti bulunmaktadır. İkinci ürün grubunu ise toplam 266 Coğrafi İşaretle peynirler oluşturmaktadır. Peynirler, Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde içkilerden sonra hem popülarite hem de ülkelerine sağladıkları kazançlar açısından en önemli grubu oluşturmaktadırlar. Veritabanına kayıtlı 266 peynirin 210 tanesi Menşe Adı, 56 tanesi de Mahreç İşareti kapsamındadır. Coğrafi İşaretli peynirler bakımından 60'ar peynirle İtalya ve Fransa birinci sırada yer almaktadırlar. Toplam 207 ürünle et ürünleri 3. sırada yer almakta olup bu gruptan ürünlerin 169'u Mahreç İşareti, 38 tanesi de Menşe Adı kapsamında koruma altındadır. Yine bu grupta da toplam 46 Coğrafi İşaretle, İtalya ilk sıradadır. Veritabanının 4. en kalabalık ürün grubunu 174 Coğrafi İşaretle taze etler (sakatatlar dahil) oluşturmakta, bunların da 129'u Mahreç İşareti, 45 tanesi de Menşe Adı korumasındadır. Bu grupta toplam 77 Coğrafi İşaretli ürünüyle Fransa ilk sırada yer almaktadır. Diğer bir ürün grubu olan katı ve sıvı yağlardan toplam 149 tane Coğrafi İşaretli ürün olup bunların 126 tanesi Menşe Adı, geri kalanı da Mahreç İşareti dahilindedir. Halihazırda mevcut Coğrafi İşaretler kapsamında sayının en düşük olduğu ürün grubu olarak da yağlar, bunlar içerisinde de zeytinyağları ifade edilmektedir. Miktar açısından önemli bir başka ürün grubu da ekmek, hamur işleri, kek, şekerleme, bisküvi ve diğer unlu mamullerdir. Bu gruptaki toplam 87 ürünün 83 tanesi Mahreç İşareti dahilinde olup sadece 4 tanesi Menşe Adı olarak sisteme kayıt edilmiştir. Söz konusu grupta toplam 17 ürünüyle İspanya ilk sıradadır. Son olarak su ürünleri kapsamında balıklar, kabuklular ve diğer deniz mahsullerinden 40 tanesi Mahreç İşareti, 19 tanesi de Menşe Adı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmışlardır. Benzer şekilde Avrupa'nın deniz, okyanus ve iç suları mahsulleri göz önüne alındığında bu ürün grubunun da potansiyelinin çok altında bir değerle Coğrafi İşaretler içerisinde yer aldığı görülmektedir. Bu gruptan en fazla Coğrafi İşaretli ürüne sahip ülke toplam 14 ürünle Birleşik Krallık'tır. Ürün sınıflamasında "EK I" şeklinde ayrıca sıralanmış ürünler dahilinde toplam 82 ürün bulunmakla birlikte bu sınıflama eleştiriye açık olduğundan tek tek ele alınmamış ve genel olarak bu şekilde ifade edilmiştir. Nitekim bu grupta şerbetçiotları, kekikler, sirkeler, meyankökü, safran, bazı hamurlu yemekler (*Pâté Gaumais* / Belçika) gibi ürünler yer almaktadır. Söz konusu gruptaki ürünlerin büyük bir kısmını tarım ürünleri veya işlenmiş tarım ürünleri oluşturmaktadır.

Tablo 8. 2018 İtibariyle DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sınıflarına Göre Sayısı[66]

ÜRÜN SINIFLARI	Menşe (PDO)	Mahreç (PGI)	1. Sıradaki Ülke
Meyve, sebzeler ve hububat (Taze veya işlenmiş)	173	268	İtalya (120)
Peynirler	210	56	Fransa / İtalya (60)
Et Ürünleri (pişirilmiş, tuzlanmış, tütsülenmiş vb.)	38	169	İtalya (46)
Taze et (ve sakatat)	45	129	Fransa (77)
Sıvı ve katı yağlar (Tereyağı, margarin, zeytinyağı gibi)	126	23	İtalya (49)
Ekmek, hamur işleri, kek, şekerleme, bisküvi ve diğer unlu mamuller	4	83	İspanya (17)
EK I'de yer alan diğer ürünler (Pamuk, tuz, baharatlar vb.)	46	36	İspanya / Fransa (12)
Taze balık, yumuşakçalar, kabuklular ve bunlardan elde edilen ürünler	19	40	BK (14)
Diğer hayvansal ürünler (yumurta, bal, tereyağı hariç diğer süt ürünleri vb.)	38	14	Portekiz (12)
Biralar	-	23	Almanya (10)
Makarna	-	11	İtalya (6)
Esansiyel Yağlar	3	1	Bulg., Yun., Fr., İt. (1)
Doğal sakızlar ve reçineler	2	1*	(Yunanistan 2)
Çiçekler ve süs bitkileri	-	3	Belçika (2)
Bitki özünden elde edilen içecekler	-	2	Litvanya / Fransa (1)
Hardal ezmesi	-	2	Almanya / Fransa (1)
Saman, kuru ot	1	-	Fransa (1)
Cochineal / koşnil (Hayvansal menşeli hammadde)	1	-	İspanya (1)
Yün	1	-	BK (1)
Şişe mantarı	-	-	-
Hasır	-	-	-
Ayrıştırılmış keten	-	-	-
TOPLAM	**707**	**861**	**İtalya (323)**

*: *Kayseri Mantısı*, veritabanında sehven yapılan bir hata sonucu bu sınıfa konmuştur.
Kaynak: DOOR, 2018.

[66] Tablodaki değerlere süreci tamamlanan, inceleme ve ilanda olan ürünlerin tümü dahildir.

Veritabanında ise tarım ürünleri ile ilgili meyveler, sebzeler ve tahıllar şeklinde ayrı bir kategori zaten bulunmakla birlikte bu sınıflandırma biçimi sağlıklı ve de uygun değildir. Konuyla ilgili detaylı bilgi "Coğrafi İşaret Uygulamasının Kapsamı" bölümünde verilmiştir. Bu gruptaki ürünlerden İspanya ve Fransa'nın 12'şer ürünü bulunmaktadır. İlgili tabloda da görüldüğü üzere diğer ürün gruplarıyla ilgili ya çok az ürün bulunmakta ya da hiç bulunmamaktadır.

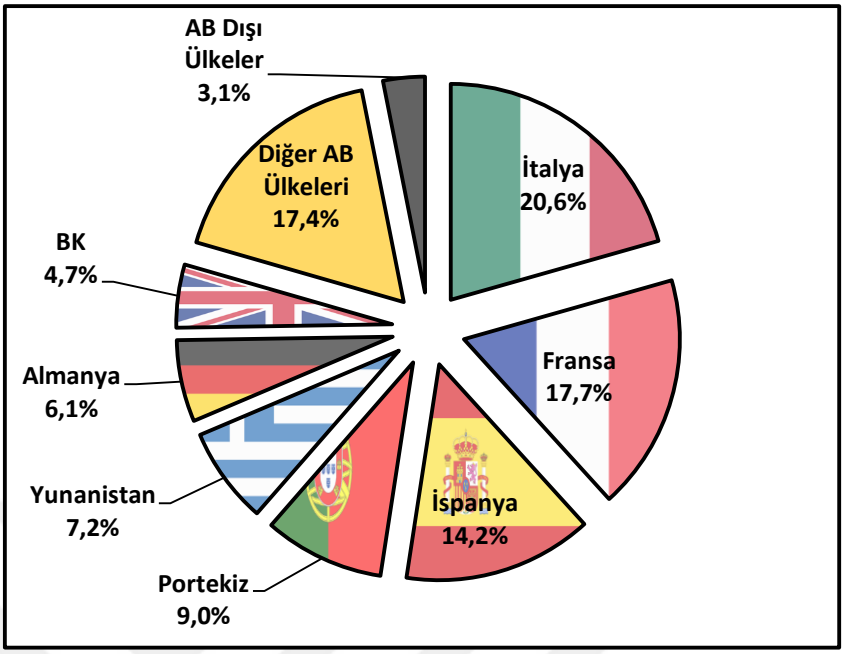
Ülkeler özelinde DOOR veritabanına kayıtlı ürünlerin dağılımına baktığımızda Coğrafi İşaretli ürün sayısı açısından ilk 10 ülke incelenmiştir. Söz konusu bu 10 ülkenin Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün sayısı DOOR veritabanındaki ürünlerin % 85.2'sine karşılık gelmektedir. Tablo 9'da Coğrafi İşaret varlıklarına göre sıralanan ülkelerden ilk sırada yer alan İtalya toplam 323 ürünüyle veritabanına kayıtlı tüm Coğrafi İşaretlerin % 20.6'sına sahiptir. Başka bir ifadeyle DOOR veritabanına kayıtlı her 5 Coğrafi İşaretli üründen 1 tanesi İtalyan kökenlidir. 2018 itibariyle İtalya'nın Coğrafi İşaret tescili tamamlanmış 167 Menşe Adlı, 127 tane de Mahreç İşaretli ürünü bulunmaktadır (Tablo 9). İtalya'yı, Coğrafi İşaret uygulamasının merkezi ve temellerini atan ülke olarak kabul edilen Fransa takip etmektedir. Fransa'nın veritabanına kayıtlı toplam 277 ürünü bulunmakta olup bunların 104 tanesi Menşe Adı, 143 tanesinin de Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret tescili tamamlanmıştır. İnceleme veya ilan aşamasında olan toplam 30 ürünü daha bulunmaktadır. Toplam 222 ürünüyle İspanya 3. sırada yer almaktadır. Ülkenin Menşe Adı kapsamında 102, Mahreç İşaretli olarak da 89 ürününün Coğrafi İşaret tescil işlemi tamamlanmış, geri kalan 31 ürünün dosyası ise inceleme ya da ilan aşamasındadır. Bu ilk 3 ülkeyi sırasıyla Portekiz (141), Yunanistan (113), Almanya (96), BK (74), Polonya (33), Çekya (30) ve Hırvatistan (28) takip etmektedir. Geri kalan ülkelerin ise çok az sayıda ürünü bulunmakta olup AB üyesi olan ülkelerden Malta ve Estonya'nın herhangi bir Coğrafi İşaret tescilli veya başvuru aşamasındaki ürünü bulunmamaktadır. AB üyesi olmayan bununla birlikte Coğrafi İşaret uygulamasını destekleyen ülkelerin başında yer alan İsviçre'nin ise dikkat çekici bir şekilde DOOR veritabanına kayıtlı herhangi bir ürünü bulunmamaktadır. Ülkenin ulusal ölçekte ise koruma altına alınmış 38 Coğrafi İşaretli ürünü söz konusudur.

Tablo 9. AB Ülkelerinden Coğrafi İşaret Varlığı Açısından İlk 10'da Bulunanların DOOR Veritabanına Kayıtlı Ürünlerinin Dağılımı

Ülkeler	Menşe (PDO)		Mahreç (PGI)		GENEL TOPLAM
	✓	➔	✓	➔	
İtalya	167	13	127	16	323
Fransa	104	12	143	18	277
İspanya	102	15	89	16	222
Portekiz	64	2	74	1	141
Yunanistan	76	3	30	4	113
Almanya	12	-	78	6	96
BK	26	3	41	4	74
Polonya	8	1	22	2	33
Çekya	6	-	23	1	30
Hırvatistan	10	4	9	5	28
TOPLAM	**575**	**53**	**636**	**73**	**1.337**

✓: Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış ürünler.
➔: İnceleme veya ilan aşamasındaki ürünler.

Coğrafi İşaretli ürün varlığı açısından öne çıkan ülkelerin paylarına baktığımızda gerek ürün sayısı, gerekse ürün sınıfı bazlı pek çok kategoride birinci olan İtalya'nın payı % 20.6 oldukça geniş bir dilimi oluşturmaktadır. Toplam 277 ürünle Fransa'nın payı % 17.7 olup burayı % 14.2'lik payıyla İspanya takip etmektedir. Bu ilk 3 sırada yer alan ülkelerin toplam payı ise % 52.5 ile DOOR veritabanındaki toplam ürünlerin yarıdan fazlasını kapsamaktadır. Diğer ülkelerden Portekiz'in % 9, Yunanistan'ın % 7.2 ve Almanya'nın da % 6.1'lik payı olup geri kalanlarının payı % 5'in altındadır (Şekil 19). DOOR veritabanına kayıtlı ürünlerden AB dışındaki ülkelerin payı ise sadece % 3.1'dir.



Şekil 19. 2018 İtibariyle DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretlerin Ülkelere Göre Dağılımı

DOOR veritabanında AB ülkeleri dışından az sayıda ülkenin birkaç ürünü de yapılan müracaatlar sonrası Coğrafi İşaret olarak uluslararası tanınırlık ve buna bağlı korunma elde etmişlerdir. Coğrafi İşaretlerle ilgili halihazırda uluslararası bir mutabakatın sağlanamamış oluşu ve de Dünya Ticaret Örgütünün bu anlamda çok yavaş bir işleyişinin olması AB ülkelerini ikili anlaşmalar yoluna sevk etmiştir. AB'nin Coğrafi İşaret ihlallerinden her yıl milyonlarca €'luk kaybı, birliği diğer ülkelerle ikili anlaşmalar yaparak ürünlerini daha hızlı ve kapsamlı koruma altına almaya sevk etmektedir. Aynı durum AB dışı ülkelerin kendi ürünlerini DOOR veritabanına dahil ederek koruma altına almaya çalışmaları için de geçerlidir. Bu ülkelerden başvurusu tamamlanan ve başvuru aşamasında olan ürünler açısından toplam 17 dosyayla Türkiye bu ülkeler arasında ilk sırada yer almaktadır (Tablo 10). Coğrafi İşaret koruması altındaki ürünlerden ilk 2013'te Mahreç İşaretli olarak tanınan *Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası* olup diğer iki ürün ise Menşe İşareti kapsamındadır. Bunlardan *Aydın İnciri* 2016'da, *Malatya Kayısısı* da 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bunlar dışında 7 tanesi Menşe, 7 tanesi de Mahreç İşareti kapsamında olmak üzere 14 ürünle ilgili başvurular da yapılmıştır. Bunlardan Menşe kapsamındakiler; *Aydın Kestanesi* (2015), *Taşköprü Sarımsağı* (2017), *Antepfıstığı /*

Antep Fıstığı (2017), *Milas Zeytinyağı* (2017), *Bayramiç Beyazı* (2018), *Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini* (2018), *Giresun Tombul Fındığı* (2018) ve Mahreç İşareti kapsamındakiler de; *Afyon Pastırması* (2012), *Afyon Sucuğu* (2012), *İnegöl Köfte* (2014), *Kayseri Sucuğu* (2017), *Kayseri Pastırması* (2014), *Kayseri Mantısı* (2017), *Antep Lahmacunu* (2018)'dur. Bununla birlikte söz konusu ürünlerin ne zaman Coğrafi İşaret kapsamına alınabileceğini söylemek çok güçtür. Nitekim Coğrafi İşaret kapsamındaki *Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası* için 4.5 yıl, *Aydın İnciri* için 2.5 yıl ve son olarak *Malatya Kayısısı* için de 3 yılı aşkın bir süre incelemeler devam etmiştir. 2012'de başvurusu yapılan *Afyon Sucuğu* ve 2014'te başvurusu yapılan *İnegöl Köfte* için ise hala bir sonuca varılmış değildir.

Tablo 10. DOOR Veritabanına Kayıtlı Coğrafi İşaretlerden AB Dışındaki Ülkelerin Ürünlerinin Dağılımı

Ülkeler	**Menşe (PDO)**		**Mahreç (PGI)**		**GENEL TOPLAM**
	✓	**➜**	**✓**	**➜**	
Türkiye	2	7	1	7	17
Çin	4	-	6	-	10
Tayland	-	-	4	-	4
Hindistan	-	-	1	2	3
Kamboçya	-	-	1	1	2
Norveç	-	-	2	-	2
Vietnam	1	-	-	-	1
Dominik Cum.	1	-	-	-	1
Ermenistan	-	1	-	-	1
Brezilya	-	1	-	-	1
G. Afrika Cum.	-	1	-	-	1
Andorra	-	-	1	-	1
Kolombiya	-	-	1	-	1
Endonezya	-	-	1	-	1
Sri Lanka	-	-	-	1	1
Fas	-	-	-	1	1
Moğolistan	-	-	-	1	1
TOPLAM	**8**	**10**	**18**	**13**	**49**

✓: Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış ürünler.
➜: İnceleme veya ilan aşamasındaki ürünler.

DOOR veritabanında AB dışı ülkelerden en fazla Coğrafi İşaret tescili yapılmış ürünü bulunan ülke Çin'dir. Menşe İşaretli 4, Mahreç İşaretli 6 olmak üzere toplam 10

tane ürünü bulunan ülkenin başvuru aşamasında bir dosyası bulunmamaktadır. Bunlar arasında kuşkonmaz (*Dongshan Bai Lu Sun*), şeftali (*Pinggu Da Tao*), yeşil çay (*Longjing cha*), ıstakoz (*Yancheng Long Xia*) ve sarımsak (*Jinxiang Da Suan*) sayılabilecek ürünlerden birkaçıdır. Ülkenin 2 ürünü dışında (Bir çeşit makarna / erişte türevi olan *Longkou Fen Si* ve sirke olan *Zhenjiang Xiang Cu* hariç) diğer tüm Coğrafi İşaretli ürünlerini tarım ürünleri teşkil etmektedir. Coğrafi İşaret tescili tamamlanmış ürünler açısından ilk sırada yer alan Çin'i toplam 4 Mahreç İşaretli ürünüyle Tayland takip etmektedir. Tayland'ın ürünleri 2 kahve çeşidi (*Kafae Doi Tung* ve *Kafae Doi Chaang*) ve 2 pirinç çeşidinden (*Khao Sangyod Muang Phatthalung* ve *Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai*) oluşmaktadır.

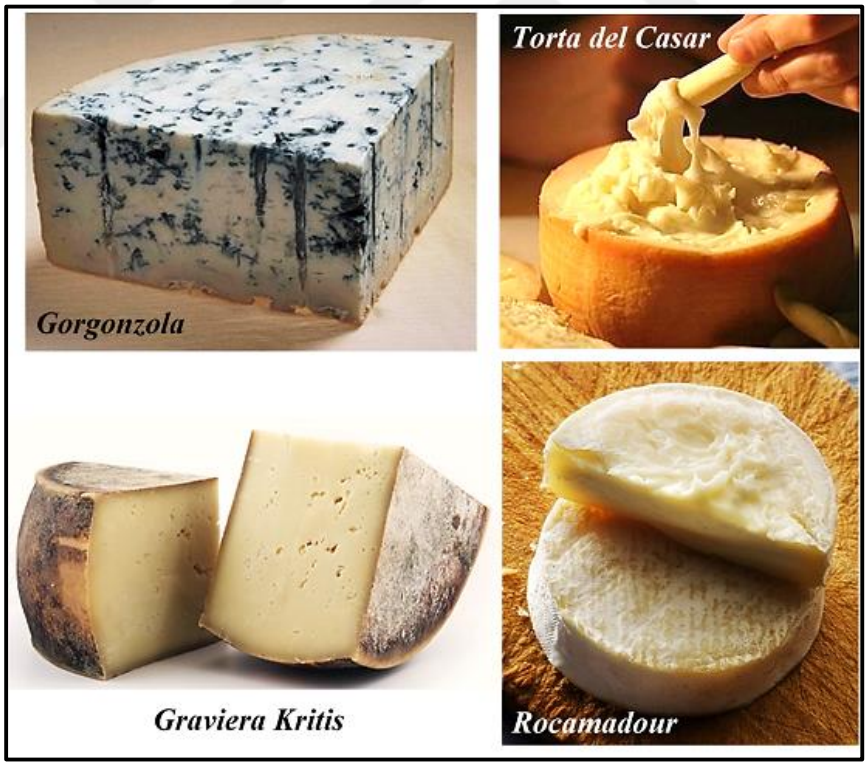


Kaynak: http://www.qualivita.it/news/khao-sangyod-muang-phatthalung-igp-thailandia/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 42. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tayland Pirinci / *Khao Sangyod Muang Phatthalung* ve Çin'e Ait Istakoz / *Yancheng Long Xia*

DOOR veritabanını ülkeler ölçeğinde inceledikten sonra seçilmiş ürün gruplarını ele aldığımızda şaraplar ve diğer alkollü sert içkilerden sonra ülkelerine en

fazla gelir sağlayan ürün grubu olan peynirler öne çıkmaktadır. 2018'in ikinci yarısı itibariyle veritabanına kayıtlı toplam 265 peynirden 209'u Menşe Adı ve 56 tanesi de Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır (Tablo 11). Bu ürün grubunda da çoğu Coğrafi İşaretli ürünlerde olduğu gibi İtalya ve Fransa öne çıkmakta olup her ikisinin de 60'ar tane Coğrafi İşaretli peyniri bulunmaktadır. İki ülkeye ait toplam 120 peynir, AB kapsamında tanınırlığı olan toplam peynirlerin % 45.3'üne karşılık gelmektedir. Bu iki ülkeyi sırasıyla İspanya (31), Yunanistan (23), BK (17) ve Portekiz (13) takip etmektedir. Sıralamada ilk 6 ülkeyi BK bir kenara bırakılacak olursa Akdeniz Havzası ülkelerinin oluşturduğu görülmektedir. Bu açıdan Akdeniz Havzası'nın geleneksel ürünleri olarak sayılan zeytinyağı ve şaraba ek olarak süt ürünleri konusunda da bu bölgedeki ülkelerin öne çıktığı anlaşılmaktadır.



Kaynak: http://www.formaggio.it/, https://lesgastronomes.ae/ ve https://savoryfood.net/ (Son erişim: 11.08.2018).

Fotoğraf 43. Dünya Çapında Ün Kazanmış Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynirlere Birkaç Örnek

Tablo 11. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynirlerin Ülkelere Göre Miktarı[67]

Ülkeler	Menşe (PDO)	Mahreç (PGI)	TOPLAM
Fransa	50	10	60
İtalya	58	2	60
İspanya	28	3	31
Yunanistan	22	1	23
Birleşik Krallık	10	7	17
Portekiz	12	1	13
Almanya	6	3	9
Slovakya	-	8	8
Hollanda	4	3	7
Avusturya	6	-	6
Polonya	3	2	5
Danimarka	-	4	4
Slovenya	4	-	4
Romanya	1	2	3
Litvanya	-	3	3
Çekya	-	3	3
Hırvatistan	1	1	2
Belçika	1	1	2
İsveç	1	1	2
İrlanda*	1	-	1
GKRY	1	-	1
Macaristan	-	1	1
TOPLAM	**209**	**56**	**265**

*: DOOR veritabanında İrlanda'nın 2 tane peyniri sıralanmış olup söz konusu peynirler esasında aynı peynirler olup dosyada revizyon yapıldığından eski ve yeni her iki dosyada listelenmiştir. Sonuç olarak İrlanda'nın Coğrafi İşaret kapsamında 1 tane peyniri bulunmaktadır.
Kaynak: DOOR, 2018.

Her türlü alkolden sonra Coğrafi İşaretli ürünler içerisindeki en önemli ürün grubunu oluşturan "Peynirler" başlığı altında seçilmiş ülkelerin bu kategorideki ürünlerine birkaç örnek vermek gerekirse;

[67] Tabloda belirtilen değerlere inceleme aşamasındaki ürünler de dahil olup bu kapsamda toplam 30 tanesinin Coğrafi İşaret dosyasının incelenmesine devam edilmektedir.

- **İtalya:** *Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino di Filiano, Parmigiano Reggiano, Castelmagno, Pecorino Toscano, Quartirolo Lombardo, Raschera*.
- **Fransa:** *Charolais, Comté, Roquefort, Rocamadour, Camembert de Normandie, Neufchâtel*.
- **İspanya**: *Torta del Casar, Queso Zamorano, Roncal, Queso Los Beyos*.
- **Yunanistan**: *Feta, San Michali, Kalathaki Limnou, Galotyri, Graviera Kritis.*
- **Polonya:** *Redykołka, Oscypek*.
- **GKRY:** *Halloumi / Hellim.*

Tablo 12. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Peynir Üretim Miktarları

	Coğrafi İşaret Olan Peynirler	**Diğer Peynirler**	**Toplam**	**Coğrafi İşaretlilerin Oranı (%)**
2005	853.290	7.605.842	8.459.131	10.1
2006	887.524	7.813.000	8.700.525	10.2
2007	869.933	7.801.913	8.671.222	10
2008	875.242	7.841.980	8.717.222	10
2009	850.776	7.882.775	8.733.552	9.7
2010	865.614	8.106.547	8.972.161	9.6

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 52.

Son olarak Avrupa Birliği ülkelerinde üretilen peynirler ve bunlar içerisinde Coğrafi İşaretli peynirlerin miktarına baktığımızda esasında hala çok sınırlı bir kısmın Coğrafi İşaret kapsamında olduğu görülmektedir (Tablo 12). Kabaca 2005 – 2010 yılları arasında % 10'luk bir paya sahip olan Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirler belli bir aralıkta üretilmeye devam etmiştir. Öte taraftan diğer peynirlerin üretimleri düzenli denebilecek şekilde arttığından Coğrafi İşaretli peynirlerin payında kısmen de olsa daralma olmuştur. Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerin üretimlerinin stabil kalması esasında bir yönüyle olumlu bir gelişme olarak kabul edilebilir zira söz konusu ürünlerin geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalınarak belli üreticiler tarafından kapasiteleri ölçüsünde üretim yaptıkları anlaşılmaktadır. Bununla birlikte bugün için Coğrafi İşaret kapsamına alınmamış olmakla birlikte ilerleyen süreçte diğer peynirler

içerisinde Coğrafi İşaret olabileceklerin de tespitiyle Coğrafi İşaretli peynirlerin payında artış olması muhtemeldir.

Yukarıda sayılan peynirlerin tamamının ünü günümüzde ülke sınırlarını aşarak neredeyse tüm dünyada tanınır hale gelmişlerdir. Söz konusu peynirlerin tek başına tüketimi yanı sıra yemeklerde (Özellikle fast food zinciri yemeklerinde) kullanımı tanınırlık ve buna bağlı talepleri de artırmıştır. Bu grupta Türkiye'nin herhangi bir ürünü yer almamakta olup herhangi bir başvuru da söz konusu değildir.

Seçilmiş bir diğer ürün grubu Coğrafi İşaretler konusunda en zengin bölgelerden biri olarak işaret edilen Akdeniz Havzası ülkelerinin geleneksel ürünlerinden yağlardır. Bu kategoride zeytinyağları başta olmak üzere diğer bitkisel yağlar (Ketentohumu yağı gibi), tereyağı, margarinler, hayvansal yağlar (Domuz yağı gibi) yer almaktadır. 2018'in ikinci yarısına gelindiğinde DOOR veritabanında toplam 149 yağ bulunmakta olup bunların 126 tanesi Menşe Adı, 23 tanesi de Mahreç İşareti kapsamındadır (Tablo 13). Bu ürün grubunda da toplam 49 ürünüyle İtalya ilk sırada yer almaktadır. İtalya, geçmişten beri zeytinyağı üretimi, tüketimi ve de zeytinyağlarının kalitesiyle adından söz ettirmiş önde gelen ülkelerdendir. İtalya'yı bir diğer Akdeniz ülkesi olan ve yine kaliteli zeytinyağlarıyla tanınan İspanya takip etmektedir. İspanya'nın 35 tanesi Menşe Adlı, 1 tanesi de Mahreç İşaretli toplam 36 Coğrafi İşaretli yağı bulunmaktadır. Üçüncü sırada ise geleneksel zeytinyağı üreticilerinden Yunanistan takip etmekte ve bu kapsamda toplam 32 yağı bulunmaktadır. Diğer ülkelerden sırasıyla Fransa'nın 13, Portekiz'in 6, Hırvatistan'ın 5 ve Slovenya'nın 2 yağı bulunmakta olup diğer ülkelerin 1'er yağı Coğrafi İşaret kapsamındadır. Yağ grubunun büyük bir kısmını zeytinyağlarının oluşturduğu göz önüne alındığında bu anlamda Coğrafi İşaretli yağların ülkelere göre dağılımında Akdeniz ülkelerinin öne çıkması beklenen bir durumdur. Tipik bir Akdeniz ülkesi olan Türkiye'nin bu alanda da herhangi bir ürünü bulunmamakla birlikte Türkiye geçmişten beri zeytinyağı üretimi ve de tüketimi konusunda diğer Akdeniz ülkelerinin daima gerisinde kalmıştır. Listede zeytinyağları dışında tereyağı (*Beurre de Bresse* / Fransa; *Beurre Rose* / Lüksemburg), balkabağı çekirdeği yağı (*Štajersko prekmursko bučno olje* / Slovenya; *Steirisches Kürbiskernöl* / Avusturya), ketentohumu yağı (*Lausitzer*

Leinöl / Almanya) sayılabilecek diğer yağ çeşitlerindendir. Veritabanında resmi başvuru yapılmış olmakla birlikte dosya incelemesi devam eden Fas'ın dünyaca ünlü *Argan Yağı* da yer almaktadır.

Tablo 13. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Yağların Ülkelere Göre Miktarı[68]

Ülkeler	**Menşe (PDO)**	**Mahreç (PGI)**	**TOPLAM**
İtalya	44	5	49
İspanya	35	1	36
Yunanistan	20	12	32
Fransa	13	-	13
Portekiz	6	-	6
Hırvatistan	5	-	5
Slovenya	1	1	2
Belçika	1	-	1
Lüksemburg	1	-	1
BK	-	1	1
Almanya	-	1	1
Avusturya	-	1	1
Fas	-	1	1
TOPLAM	**126**	**23**	**149**

Kaynak: DOOR, 2018.

AB bünyesinde zeytinyağı üretimi ve bunlar içerisinde Coğrafi İşaret kapsamındaki zeytinyağlarının oranlarına baktığımızda peynirlere kıyasla çok daha sınırlı bir oran karşımıza çıkmaktadır (Tablo 14). Yine bu ürün grubundan Coğrafi İşaret kapsamındakilerde belli bir üretim aralığının korunduğu anlaşılmaktadır. AB'de 2005 – 2010 yılları arasında en düşük 39 bin, en yüksek de 47 bin tonluk Coğrafi İşaretli zeytinyağı üretimi söz konusu olmuştur. Bu üretim değerlerine göre de toplam zeytinyağı üretimindeki oranı ortalama % 2.1 olarak gerçekleşmiştir. Toplam

[68] Tabloda belirtilen değerlere inceleme aşamasındaki ürünler de dahil olup bu kapsamda Fas'ın *Argan Yağı*'da dahil olmak üzere toplam 14 tanesinin Coğrafi İşaret dosyasının incelenmesine devam edilmektedir.

zeytinyağı üretiminde ise zeytincilik faaliyetlerine bağlı olarak (İyi yıl / kötü yıl) kayda değer dalgalanmalar söz konusudur. Coğrafi İşaretli zeytinyağlarında da benzer bir durum söz konusu olsa da üretimin çok daha küçük ölçekli olması hasebiyle bu durum etkisini fazla hissettirmektedir.

Tablo 14. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Zeytinyağı Üretim Miktarları (1000 t)

	Coğrafi İşaret Olan Zeytinyağları	Diğer Zeytinyağları	Toplam	Coğrafi İşaretlilerin Oranı (%)
2005	41	2.316	2.357	1.7
2006	46	1.876	1.921	2.4
2007	39	1.983	2.023	1.9
2008	46	2.069	2.115	2.2
2009	47	1.889	1.936	2.4
2010	45	2.175	2.220	2

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 59.

Seçilmiş ürünlerden son grupta taze etler ve sakatatlar yer almaktadır. Bu defa söz konusu ürün grubu için toplam 77 ürünüyle Fransa ilk sırada yer almaktadır (Tablo 15). Bu değerle Fransa DOOR veritabanındaki etlerin toplam % 51.6 gibi büyük bir payına sahiptir. Ülkenin, şarap ve peynirlerden sonra üzerinde en fazla hassasiyetle durduğu ürün grubu etlerdir. Şaraplarda bağcılık alanlarındaki fiziki şartlarda olduğu gibi etlerde de hayvanların nerede otladığı, nasıl yemlerle beslendiği ve yaşadığı şartların diğer tüm coğrafi koşulları et kalitesi üzerinde doğrudan etkide bulunduğundan bu ürün grubu üzerinde de hassasiyetle durulmaktadır. Fransa'yı sırasıyla Portekiz (32), İspanya (24), BK (13), İtalya (7), Almanya (5), Hırvatistan (3), Belçika, Danimarka, Yunanistan (2'şer) ve diğerleri izlemektedir. Veritabanına AB dışı ülkelerden sadece Andorra'nın 1 tane Mahreç İşaretli (*Carn d'Andorra* / sığır eti) ürünü bulunmaktadır. Bu ürün grubunda domuz eti (*Porc noir de Bigorre* / Fransa), koyun eti (*Hånnlamb* / İsveç), kuzu eti (*Agneau du Périgord* / Fransa), tavuk eti (*Gall del Penedès* / İspanya) ve hindi eti (*Zagorski Puran* / Hırvatistan) gibi çeşitli etler bulunmaktadır. Türkiye'nin bu grupta herhangi bir ürünü bulunmamaktadır.

Tablo 15. 2018 İtibariyle AB'de Kayıtlı Coğrafi İşaret Kapsamındaki Taze Etlerin Ülkelere Göre Miktarı

Ülkeler	Menşe (PDO)	Mahreç (PGI)	TOPLAM
Fransa	66	11	77
Portekiz	18	14	32
İspanya	-	24	24
BK	6	7	13
İtalya	1	6	7
Almanya	3	2	5
Hırvatistan	1	2	3
Belçika	1	1	2
Danimarka	-	2	2
Yunanistan	-	2	2
Finlandiya	1	-	1
İsveç	1	-	1
Lüksemburg	-	1	1
Macaristan	-	1	1
Polonya	-	1	1
İrlanda	-	1	1
Andorra	-	1	1
TOPLAM	**98**	**76**	**174**

Kaynak: DOOR, 2018.



Kaynak: http://www.elpuntavui.cat/barcelona.html (Son erişim: 18.03.2018).

Fotoğraf 44. İspanya'nın Mahreç İşaretli *Gall del Penedès* ve Tasarlanmış Olan Logo

AB bünyesinde toplam et üretimi (Kırmızı ve beyaz et toplamı) ile bunlar içerisinde Coğrafi İşaretli etlerin miktarlarını karşılaştırdığımızda dikkat çekici bazı hususlar ortaya çıkmıştır. Çoğu Coğrafi İşaretli üründe olduğu gibi bu gruptaki ürünlerde de beli bir üretim istikrarı söz konusudur. Bununla birlikte birliğin toplam et üretiminde de kayda değer üretim değişmeleri olmamakla birlikte sektördeki istikrardan ötürü Coğrafi İşaretli etlerin oranı sürekli % 1.3 oranında sabit kalmıştır (Tablo 16). Coğrafi İşaret uygulamasının en önemli fonksiyonlarından olan üretim basamakları ve üreticiler arasında birliği teşviki, görüldüğü üzere bu ürün grubunda kendisini başarılı bir şekilde göstermiştir.

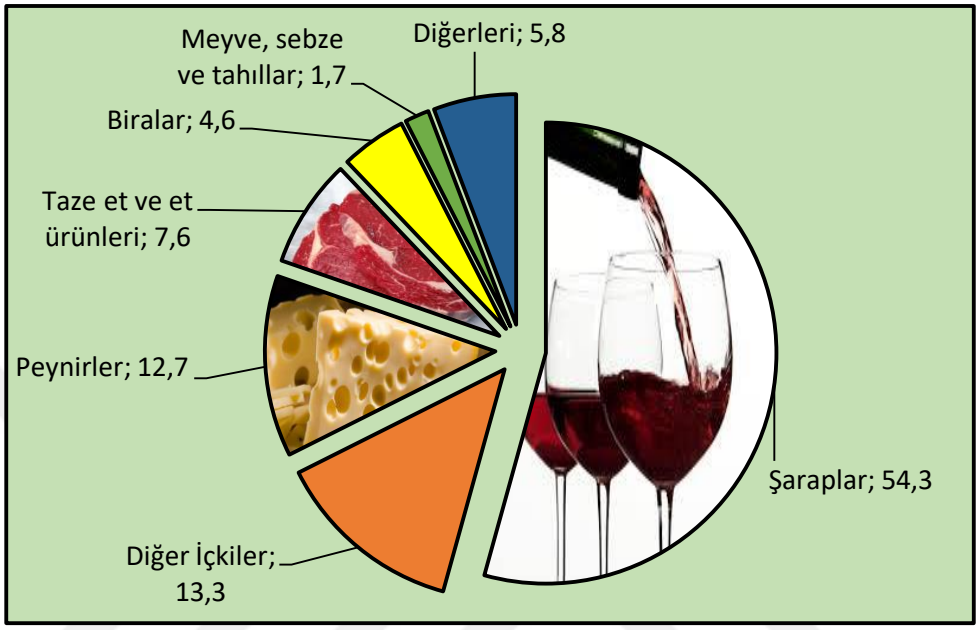
Tablo 16. 2005 – 2010 Yılları Arasında AB'de Taze Et Üretim Miktarları (1000 t)

	Coğrafi İşaret Olan Taze Etler	Diğer Taze Etler	Toplam	Coğrafi İşaretlilerin Oranı
2005	227	16.622	16.849	% 1.3
2006	222	16.436	16.657	% 1.3
2007	236	17.368	17.604	% 1.3
2008	239	17.797	18.036	% 1.3
2009	239	17.722	17.958	% 1.3
2010	236	18.498	18.744	% 1.3

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 55.

Günümüzde küresel ölçekte pazarlarda en yaygın olan ve üreticilerine en fazla kazanç sağlayan Coğrafi İşaretli ürünler sırasıyla şaraplar, peynirler ve et ürünleridir (sosis – jambonlar). AB kapsamında en fazla tüketimi yapılan ürünleri incelediğimizde şarapların bu anlamda % 54.3 gibi önemli bir payla dikkat çektiği görülmektedir (Şekil 20). Aynı şekilde AB ülkelerinin Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından elde ettikleri gelirin yarıya yakını şaraplardan sağlanmaktadır. Şarapları sırasıyla % 13.3'lük payıyla diğer içkiler takip etmektedir. Bu ürün grubunda şampanya, konyak, viski ve likörler en büyük paya sahip içkilerdir. Alkollü içkiler kategorisinden % 4.6'lık payıyla ise biralar 5. sırada yer almaktadır. Sonuç olarak AB için % 72.2 gibi çok büyük bir oranla en büyük payın her nevi içkilere ait olduğunu söyleyebiliriz. Aynı yıl peynirler % 12.7'lik payıyla 3. sırada yer almıştır. Bu açıdan peynirler içkilerden sonraki en büyük gelir sağlayan ve Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde en fazla ilgi gören ürün grubunu oluşturmaktadır. Peynirleri % 7.6'lık payıyla taze et ve et ürünleri takip

etmektedir. Bu ürün grubu da AB ülkelerinde üzerinde çokça durulan ürünleri kapsamakta olup son yıllarda bu ürünlerin pazarında kayda değer gelişmeler yaşanmış ve bu grubun payının daha da artacağı öngörülmektedir.



Kaynak: EUIPO, 2016.

Şekil 20. 2012 İtibariyle AB Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tüketiminin Ürün Gruplarına Göre Payları

Coğrafi İşaretli ürün açısından en fazla ürüne sahip grup olan meyve, sebze ve tahılların ise payı ironik bir şekilde % 1.7 gibi sınırlı bir dilimi oluşturmaktadır. Bu gruptan ürünlerin çoğunlukla ham bir şekilde satılıyor olması, katma değerli ürünler olmayışı ve de alternatiflerinin çok fazla oluşu gibi hususlarla beklenen değerin altında kalınmasına yol açmaktadır. Organik tarım, sağlıklı beslenme alışkanlıkları ve bu ürünlerle ilgili farkındalık seviyesindeki artışla bu grubun payının da ilerleyen yıllarda daha da artacağını söyleyebiliriz.

AB'de, 2010'dan 2015'e değin Coğrafi İşaretli ürünlerin ihracatı 5 kat artmıştır. AB'den en fazla Coğrafi İşaretli ürün satışı yapılan ülkeler sırasıyla ABD, İsviçre, Singapur, Kanada, Çin, Japonya, Hong Kong ve Rusya Federasyonu'dur. Fransa ise Coğrafi İşaretli ürünlerin en büyük üretici ve de tüketicidir. Coğrafi İşaretli ürünlerin üretiminde sırasıyla Fransa, İtalya, Almanya, BK, İspanya ve Portekiz

gelmekte olup tüketimde ise Fransa, Almanya, İtalya, İspanya ve BK gelmektedir (EUIPO, 2016: 4). Görüldüğü üzere Coğrafi İşaretli ürün sayısı, üretim ve tüketimleri, aynı zamanda toplumun bu alandaki farkındalığı noktasında Avrupa, özellikle de Akdeniz ülkeleriyle istisna Birleşik Krallık öne çıkmaktadır. AB genelinde Coğrafi İşaretlerin izahı yapılırken bu bölümde sadece DOOR veritabanından hareketle konu değerlendirilmiş diğer 3 veritabanı ise (E-BACCHUS, E-SPIRIT-DRINKS ve İstisna aromatize şaraplar) "Alkollü ve Alkolsüz İçecekler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Coğrafi İşaretler, esasında son yıllarda pek çok ürünü kapsıyor olsa da ağırlıklı olarak şaraplar ve diğer alkollü içkiler başta olmak üzere peynirler, zeytinyağları ve çeşitli et ürünleri en fazla gelir sağlayanlar olarak özel bir yere sahiptirler. Bu noktada ise özellikle şarap ve zeytinyağı Akdeniz ülkelerinin karakteristik ve geleneksel ürünleri arasında yer almaktadır. Sonuç olarak da Coğrafi İşaretlerden en yüksek gelir sağlayan Akdeniz ülkeleri aynı zamanda bu ürünlerin en fazla ticaretini yapan ülkeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Fransa, İspanya, İtalya ve Yunanistan'ın bu durumuna karşılık tek istisna olarak Türkiye bu anlamda potansiyelinin çok altındadır. Türkiye, Akdeniz havzasının karakteristik ürünleri noktasında sadece uluslararası değil, ulusal ölçüde de etkinliği olan bir ülke olamamıştır.

Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında seçilmiş ülkelerin uygulamaları ve bu anlamda elde ettikleri gelirleri inceleyecek olursak;

3.1. Fransa:

Coğrafi İşaret ile birlikte özellikle de Avrupa ülkelerindeki işaretli ürünler, üreticilerine kayda değer gelir sağlamaktadır. Coğrafi İşaret uygulamasının doğduğu ülke olan Fransa bu anlamda AB üyeleri içerisinde en büyük paya sahip ülkedir. Fransa'nın en gözde Coğrafi İşaretleri şaraplar, diğer alkollü içkiler (Şampanya ve konyak başta olmak üzere) ve de peynirlerdir. Peynirler içerisinde *Comté, Roquefort, Cantal* ve *Reblochon* en popüler aynı zamanda da en fazla üretilenlerdir. Ülkenin 2003 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerinin toplam üretimi 190.540 ton olup bunun 44.717 tonu *Comté,* 18.510 tonu *Roquefort,* 17.974 tonu da *Cantal* olup toplam

81.201 tonluk üretim değerleri söz konusu olmuştur (Folkeson, 2005: 37). 2016'ya gelindiğinde toplam Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerin (45 tane) üretim miktarı ise 226.782 ton olduğu tahmin edilmektedir (INAO, 2018). Görüldüğü gibi Fransa'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerinin artışında hızlı bir gelişme olmazken bu ürünlerden elde edilen gelir kayda değer ölçüde artmaktadır.

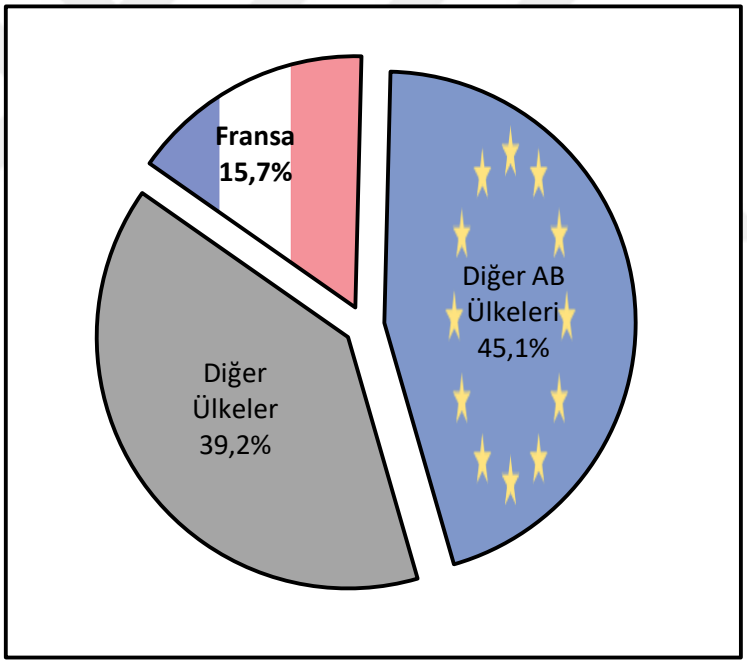


Kaynak: https://www.fauchon.com/en/roquefort-pdo/ ve https://actu.fr/ (Son erişim: 18.04.2018).

Fotoğraf 45. Fransa'nın Ünlü *Mor Sarımsağı* (*Ail violet de Cadours*) ve Dünya Çapındaki En Popüler Peynirlerinden *Roquefort*

Fransa'nın 1997'de Menşe Adlı (PDO) ve Mahreç İşareti (PGI) kapsamındaki ürünlerden 2.46 milyar € olan geliri 2003'te 3.15 milyar €'ya yükselmiştir. Aynı yıl Türkiye'nin toplam meyve ve sebze ihracatından 2.25 milyar €, tütün ve tütün mamulleri ihracatından 375 milyon €, süt, süt ürünleri ve yumurta ihracatından ise 43 milyon € gelir elde etmiştir (TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri, 2018). Ülkenin 2003 itibariyle sadece Coğrafi İşaretli ürünlerden elde etmiş olduğu kazanç, Türkiye'nin aynı yıl belli başlı ürünlerinin toplam ihracatından çok daha fazladır. Fransa'da 2003'te Coğrafi İşaretli ürünlerle 53.000 ila 65.000 arasında kişi istihdam edilmiş, 23 – 28 bin kadar süt üreticisi ise sadece Coğrafi İşaretli peynirler ve diğer süt ürünleri için üretim yapmışlardır (Folkeson, 2005: 36). Fransa'da çiftçilerin % 21'i, yani kabaca 1/5'i Coğrafi İşaretli ürünlerde faaliyet göstermektedir (Giovannucci ve ark. 2009: 34). Ülkedeki 138.000 kadar tarım işletmesi de Coğrafi İşaretlerden 19 milyar € kazanç elde etmiştir (O'Connor and Company, 2005: 7). Ülkenin 2003'teki 3.15

milyar € olan geliri ise 2012'de 19 milyar €'ya çıkmış ve bunun 6 milyar €'su da ihracattan sağlanmıştır (Coğrafi İşaret Eylem Planı, 2015: 8). 2016'ya gelindiğinde ise Fransa'nın Coğrafi İşaretli ürünlerinden (Şaraplar hariç) yaklaşık olarak 20 milyar €'luk gelir elde edildiği, bunun 2.1 milyar €'luk kısmının ise çoğunluğunu peynirlerin oluşturduğu süt ve süt ürünlerinden elde edildiği belirtilmiştir (INAO, 2018). Aynı yıl ise sadece Coğrafi İşaret kapsamındaki şarapların satışından 19.1 milyar € yani diğer Coğrafi İşaretli ürünlerin toplamına yakın bir gelir elde edildiği hesaplanmıştır (INAO, 2018). Daha önce de sıkça ifade edildiği üzere Fransa, Coğrafi İşaret uygulamasının temelinde ve bu kapsamdaki ürünler içerisinde şaraplar ve diğer alkollü sert içecekler konusunda ayrıca önem vermektedir. Zira rakamlardan da anlaşıldığı üzere ülkenin bu ürünlerden elde etmiş olduğu gelir küçümsenemeyecek boyutlardadır.



Kaynak: E-BACCHUS, 2018.

Şekil 21. 2018 İtibariyle Fransa'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şaraplarının Payı

Fransa'nın 2018'e gelindiğinde 380 tanesi Menşe Adlı (PDO), 75 tanesi de Mahreç İşareti kapsamında toplam 455 tane şarabı Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. AB kapsamında sadece şaraplara yönelik oluşturulmuş olan E-BACCHUS veritabanına kayıtlı diğer ülkelerin şarapları ile kıyaslandığında Fransa'nın % 15.7 gibi önemli bir payı olduğu görülmektedir (Şekil 21). Salt AB ölçeğinde bakıldığında ise

% 25.7'si, başka bir ifadeyle AB kapsamındaki Coğrafi İşaretli her 4 şaraptan 1'i Fransa menşelidir. Ülkenin şaraplar dışındaki diğer alkollü sert içkilerinin değerlendirildiği veri tabanı incelendiğinde 2018 itibariyle toplam 56 içkisi (1 tanesinin dosyası incelemede) bulunmaktadır. Bunların 7 tanesini rom, 2 tanesini viski, 2 tanesini likör ve diğerlerini de çeşitli meyvelerden elde edilen (Elma gibi) içkiler oluşturmaktadır. Fransa'nın bu diğer alkollü içkilerden 2010 yılı itibariyle elde etmiş olduğu gelir ise 2.1 milyar €'dur (Qualivita, 2018).

3.2. İtalya:

İtalya'da 2002'de Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından toplam 7.8 milyar € gelir elde edilmiştir. Bu değerin 1.5 milyar €'luk bölümü ise sadece *Prosciutto di Parma* (Parma Jambonu) satışından gerçekleşmiştir (Folkeson, 2005: 39). Ülkenin 2004'e gelindiğinde Coğrafi İşaretlerden elde ettiği gelir 11 milyar €'ya yaklaşmış, 2010'da da 11.8 milyar €'ya yükselmiştir (O'Connor and Company, 2005: 7; Qualivita, 2018). Ülkenin 2010'daki gelirinin 5.98 milyar €'luk kısmı tarım ve gıda maddelerinden, 5.7 milyar €'luk kısmı da şaraplardan sağlanmış olup çok sınırlı bir kısmı da (134 milyon €) diğer alkollü içeceklerden elde edilmiştir. 2015'e gelindiğinde ise ülke toplam 13.4 milyar €'luk Coğrafi İşaret kazancının kabaca yarısı (7.1 milyar €'luk kısmı) ihracattan sağlanmıştır. Ülke, Coğrafi İşaretli şaraplardan 7 milyar € gelir elde etmiş olup bunun da 4.3 milyar €'luk kısmı ihracattan sağlanmıştır. Aynı yıl sadece Parma'da Coğrafi İşaretlerden (15 tane), 963 milyon € gelir sağlanmıştır (Rosati, 2016).

İtalya'nın yıllar içinde seçilmiş Coğrafi İşaretli ürün gruplarından elde edilen gelirini incelediğimizde meyve, sebze ve tahıllar başta olmak üzere peynirler, yağlar ve et ürünlerinde kayda değer gelişmeler yaşanmış, şaraplarda ise nispeten daha istikrarlı bir gelişim gözlenmekle birlikte bu alanda da artışlar söz konusu olmuştur. Tüm Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından ise 6 yıllık süreçte % 20'ye yakın bir gelir artışı yaşanmıştır. Tek istisna olarak ise şarap dışındaki alkollü içeceklerde dikkat çekici gerilemeler söz konusu olmuştur (Tablo 17).

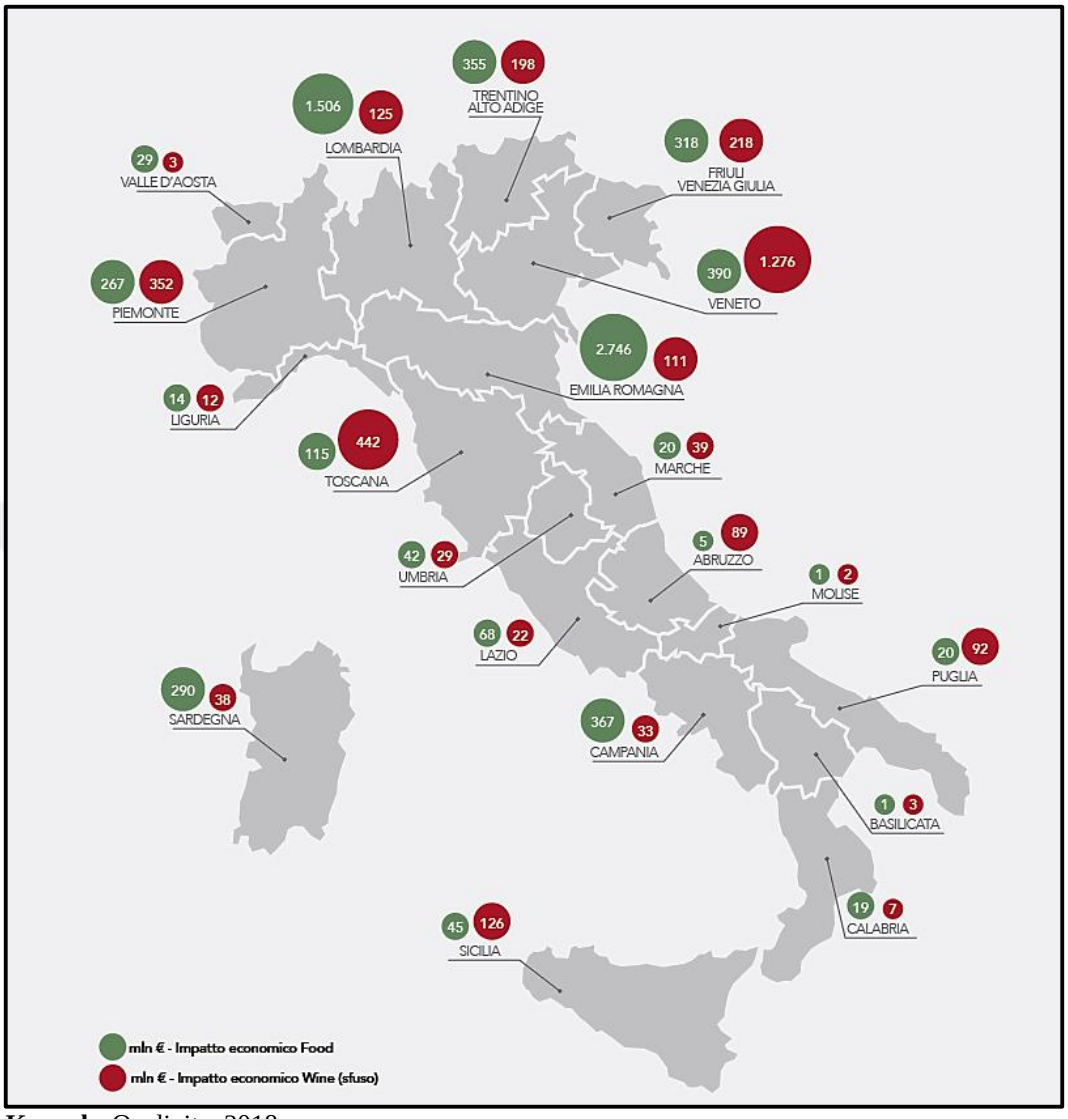
Tablo 17. İtalya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €)

Ürünler	2005	2006	2007	2008	2009	2010	6 Yıllık Değişim
Şaraplar	5.031	5.563	5.778	5.451	5.221	5.690	% 13
Peynirler	2.848	2.836	3.047	3.107	3.006	3.426	% 20
Et Ürünleri	1.612	1.534	1.593	1.674	1.876	1.871	% 16
Meyve, sebze, tahıllar	179	233	326	269	230	320	% 79
İçecekler	150	145	165	152	124	134	-% 11
Yağlar	61	65	60	60	73	73	% 20
TOPLAM	**9.916**	**10.420**	**11.033**	**10.764**	**10.577**	**11.806**	**% 19**

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 29.

İtalya'da Coğrafi İşaretli ürünlerin eldesi için ekilebilir alanın % 56'sı sırf bu ürünlere ayrılmıştır. Coğrafi İşaretli ürünlerden 2015'te şarap sektörü için 200.000 kişi, diğer Coğrafi İşaretli ürünler için de 90.000 kişi istihdam edilmiştir. Aynı yıl ülkede 36.864 denetimde 24.003 üretici ve toplam 53.490 ürün denetlenmiştir (Rosati, 2016). 2017'ye gelindiğinde ülkede toplam 70 akredite denetim merkezi Coğrafi İşaret denetim faaliyetlerini sürdürmektedir.

Son olarak İtalya'nın 2017'deki Coğrafi İşaretli ürün sektöründen doğrudan kazanç durumuna baktığımızda toplam 14.8 milyar € gelir elde edilmiş ve bunun da 8.4 milyar €'su yani yarıdan fazlası ihracattan sağlanmıştır (Qualivita, 2018). Toplam gelirin 6.6 milyar €'su gıda ve tarım ürünlerinden (3.4 milyar €'su ihracattan), 3 milyar €'su da şaraplardan (4.97 milyar €'su ihracattan) elde edilmiştir. Ülkenin Coğrafi İşaretli gıdalardan en yüsek gelir elde eden bölgeleri sırasıyla Parma (1.2 milyar €), Modena (623 milyon €), Reggio nell'Emilia (534 milyon €), Brescia (422 milyon €), Mantova (384 milyon €) ve Udine (309 milyon €)'dir. Şaraplar özelinde bakıldığında ise Verona (392 milyon €), Treviso (324.5 milyon €), Siena (249.7 milyon €), Vicenza (194 milyon €) ve Cuneo (189 milyon €) gelmektedir (Qualivita, 2018).



Kaynak: Qualivita, 2018.

Şekil 22. İtalya'nın 2017 İtibariyle Bölgelere Göre Coğrafi İşaret Gelirleri (Şarap ve Gıda Maddeleri Özelinde)

İtalya'nın Coğrafi İşaretli ürünlerden elde ettiği gelire bakıldığında aynı zamanda ülkenin gelişmişlik seviyesinin de durumunu yansıtan bir tablo karşımıza çıkmaktadır. Şekil 22'de de görüldüğü üzere söz konusu ürünlerden en yüksek gelir, İtalya'nın her açıdan daha fazla gelişmiş olan kuzey yarısında yoğunlaşmıştır. İtalyan ekonomisinden bahsedildiğinde her zaman Kuzey ve Güney İtalya şeklinde ülke iki bölgede değerlendirilmektedir. Bu durum Coğrafi İşaretler alanında da kendini göstermektedir. Buradan da anlaşılmaktadır ki gerek Coğrafi İşaretlerle ilgili yatırımlarda gerekse Coğrafi İşaretli ürünlerin sonraki süreçte gelişiminde özellikle

iktisadi açıdan refah seviyesi yüksek yerlerde bu alanda beklenen yarar daha fazladır. Elbette İtalya'daki bu durumda tabii şartlarında etkisi vardır. Nitekim ülkenin güney kesiminde de bağcılık faaliyetleri söz konusuysa da kuzeyinde bağlar ve buna bağlı şarapçılık daha yoğundur ki bölge bu anlamda dünyanın önemli merkezlerinden biridir. Yine buradaki süt ve süt ürünleri yoğunluğu, İtalya'nın dünyaca ünlü peynirlerinin elde edildiği yerlerdir. Zira tüm dünyada popülerlik kazanmış belli başlı İtalyan peynirlerinin diğer peynirleri ciddi ölçüde gölgede bıraktığı da aşikardır.



Kaynak: http://www.morgante.it/it/prodotto/32/0/1/Prosciutto-di-Parma-DOP-con-osso ve https://www.vincenzosonline.com/ecommerce/groceries/deli-cheese/cheese/Grana-Padano.htm (Son erişim: 18.04.2018).

Fotoğraf 46. İtalya'nın En Popüler Coğrafi İşaretlerinden *Grana Padano* ve *Prosciutto di Parma* (Sağda)

Son olarak İtalya'nın ürünler bazında elde ettiği kazanca bakacak olursak 2017 itibariyle 1.29 milyar €'luk geliriyle *Grana Padano* ilk sırada yer almaktadır. Bu peyniri sırasıyla *Parmigiano Reggiano* (1.1 milyar €), *Prosciutto di Parma* (816 milyon €) ve *Aceto Balsamico di Modena* (381 milyon €) takip etmektedir (Qualivita, 2018). Aynı yıl zeytinyağlarından toplam 69 milyon € ve etlerden de 86 milyon € gelir sağlanmıştır. Söz konusu değerlerin Türkiye'nin bazı ürünlerinin ihracatından elde ettiği gelirlerle kıyasladığımızda pazarın İtalya için önemi daha net anlaşılacaktır. 2017'de İtalya sadece *Parmigiano Reggiano*'dan 1.1 milyar € gelir elde etmiş, aynı yıl Türkiye tüm süt, süt ürünleri ve yumurta ihracatından 631.1 milyon € gelir elde edebilmiştir. İtalya'nın dünyaca ünlü *Parma Jambonu* (*Prosciutto di Parma*)'ndan

2017'de 816 milyon € gelir sağlanmasına karşılık yine aynı yıl Türkiye tüm et ve et ürünleri ihracatından sadece 528.6 milyon € gelir sağlayabilmiştir (TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri, 2018). İtalya'nın sadece Coğrafi İşaretli ürünlerinin ihracatından 2017'de 8.4 milyar € gelir elde ettiği düşünüldüğünde Türkiye'nin toplam deniz mahsulleri ihracatından (753.3 milyon €), şeker, şekerli ürünler ve balların ihracatından (542.4 milyar €), yağlı tohumlar ve yağ veren meyvelerden (198.8 milyon €) ve hububat – hububat ürünleri toplamından (2.5 milyar €) birkaç kat fazla gelir elde ettiği görülmektedir. Elbette ki İtalya bu geliri sadece ürünlerini Coğrafi İşaret kapsamına almış olduğu için değil zaten kalitesiyle büyük beğeni toplayan bu ürünlerden elde ettiği geliri korumak ve pazarlarda yerini sağlamlaştırmak amacıyla Coğrafi İşaret uygulamasını devreye sokmuş yani uygulamayı amaç değil araç olarak kullanmıştır. Bu sayede de bu ürünlerden ilerleyen süreçlerde elde edeceği geliri garanti altına almış olmaktadır. Buradan da Coğrafi İşarete konu olan / olacak ürünlerin orta ve uzun vadede kalitesini tüm dünyaya ispat ettikten sonra iyi bir gelir sağlayabilecek olduğu net bir şekilde anlaşılmaktadır.

3.3. İspanya:

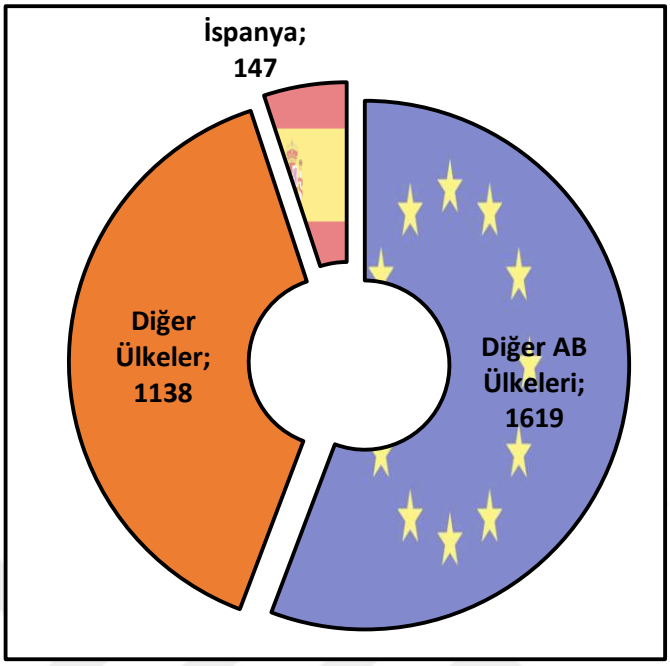
Coğrafi İşaretler konusunda başarılı uygulamaları ile dikkat çeken bir diğer ülke de İspanya'dır. Ülke, 2002'de Coğrafi İşaretlerden 542.6 milyon €'luk kazanç sağlamıştır (Folkeson, 2005: 41). Bununla birlikte ülkenin zaman içerisinde Coğrafi İşaretli ürünlerden elde ettiği gelir hızla artmış, 2005'te 4.7 milyar € olan gelir 2008'de 4.8 milyar €'ya kadar çıkmış ve 2010'da da bir miktar gerilemeyle 4.5 milyar € olarak gerçekleşmiştir (Tablo 18). Ülke, Coğrafi İşaretli ürünlerden en yüksek geliri şaraplardan sağlamakta olup sırasıyla diğer içecekler, peynirler, et ürünleri ve taze etler gelmektedir. Ancak ironik bir şekilde ülkenin yağlar (Çoğunluğu zeytinyağı) ve şaraplarında 6 yıllık süreçte gerileme yaşanıyor oluşudur. İspanya'nın bir Akdeniz ülkesi olarak geçmişten beri bu kategorideki yüksek kaliteli ürünleriyle pazarlarda adından söz ettiriyor oluşuna karşılık yaşanan gerileme dikkat çekici boyuttadır.

Tablo 18. İspanya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €)

Ürünler	2005	2006	2007	2008	2009	2010	6 Yıllık Değişim
Şaraplar	3.683	3.441	3.430	3.738	3.481	3.502	-% 5
Peynirler	161	156	174	146	166	186	% 16
Et Ürünleri	134	166	154	150	178	166	% 24
Teze et	137	146	175	190	169	163	% 19
Meyve, sebze, tahıllar	146	97	136	171	124	159	% 9
Yağlar	90	98	81	92	82	72	-% 20
Diğerleri	128	98	114	109	86	123	-% 4
İçecekler	239	225	217	253	233	207	-% 13
TOPLAM	**4.718**	**4.426**	**4.480**	**4.850**	**4.519**	**4.578**	**-% 3**

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 33.

İspanya'nın Coğrafi İşaretli ürünleri içerisinde şarapların çok önemli bir yeri vardır. *Alicante, Casa del Blanco, Castilla, Catalunya, La Palma, Prado de Irache, Sherry, Vinos de Madrid* sayılabilecek ünlü şaraplardan birkaçıdır. 2018 itibariyle ülkenin 147 şarabından 102 tanesi Menşe Adlı, 45 tanesi de Mahreç İşaretli olarak kayıt altına alınmıştır. Mevcut Coğrafi İşaretli şaraplarıyla İspanya, tüm AB ülkelerinin % 8.3'üne, veritabanına kayıtlı şarapların ise % 5'ine sahiptir (Şekil 23). Diğer alkollü sert içkilerin miktarına baktığımızda ise 2018'de ülkenin 19 tane içkisi Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bunlar arasında brendi (2 tane), likör (5 tane), anasonlu damıtık içki (4 tane) ve çeşitli diğer içkiler oluşturmaktadır. Son yıllarda İspanya'da bu gruptan içkilerin de gelirinde bir gerileme eğilimi söz konusu olmuştur.



Kaynak: E-BACCHUS, 2018.

Şekil 23. 2018 İtibariyle İspanya'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şaraplarının Payı

3.4. ABD:

ABD'deki duruma baktığımızda daha önce de bahsedildiği gibi Coğrafi İşaretlere en başta muhalif olan ülke, uygulamayı markaların muhalifi, karşıtı olarak görmektedir (Monten, 2005: 328). ABD için asıl olan ticari markalardır. Nitekim Kanada, Şili, Arjantin ve Avusturalya'da bu görüşü savunmaktadırlar. Çin, Japonya ve Güney Kore ise Coğrafi İşaret uygulamasını benimsemekle beraber buna yönelik (Özellikle korumanın kapsamıyla ilgili) eleştirilerini de yönlendirmektedirler. ABD'de 1946'da kabul edilen Lanham Kanunu (Lanham / Trademark Act) kapsamında Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin korunmasına yönelik hukuki düzenleme yapılmıştır (Ilgaz, 1996: 121). Fakat bu da AB'deki kadar yaptırımları olan bir düzenleme değildir. Örneğin; ABD'nin Coğrafi İşaret sayılabilecek ürünlerinden Wisconsin'de üretilen *Wisconsin Real Cheese* (Wisconsin Cheese) ve sadece Hawaii'nin Kona kıyılarının güneyinde ve kuzeyindeki sınırlı alanlarında yetiştiriciliği yapılan *100 % Kona Coffee* sertifikalı markalar olarak değerlendirilmektedir. Burada belirtilmesi gereken bir nokta da ABD'deki federatif yapıdan kaynaklı olarak bazı

Eyaletlerde yerel mahkeme kararlarıyla AB'deki Coğrafi İşaret uygulamasına benzer kararlar da alınabilmektedir (Babcock ve Clemens, 2004: 3). Örneğin; *Vidalia Soğanı* (Kuru soğan), Georgia Eyaleti'nin 20 farklı lokasyonunda yetiştirilen ve eyalet çapında, çoğu AB ülkesinin Coğrafi İşaretlerini sahipleniş biçimiyle ilgi gösterdiği bir tarım ürünü olmuştur.

ABD'de gerek kendi gerekse yabancı Coğrafi İşaretler bir marka çeşidi olarak (Certification Mark) ticari markaların sahip olduğu hukuksal çerçeveye göre değerlendirilmektedir. Ayrıca her türlü jenerik ad da ticari bir marka olarak kabul görmektedir. Bununla birlikte ticari markalar, Coğrafi İşaretlerden daha fazla önemsenmekte, ülke Coğrafi İşaretlerin AB'nin ileri sürdüğü gibi yüksek koruma seviyesinden rahatsızlık duymaktadır (Josling, 2006: 349). ABD, Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak sadece uygulamaya bağlı olarak yerel / lokal ürünlerin uluslararası pazarlarda daha kuvvetli bir şekilde yer alabileceğini kabul etmektedir. Ayrıca Coğrafi İşaretlerin, bir şahsa ayrıcalık / üstünlük sağlamıyor olması da yine uygun bulunmuş noktalardandır (Babcock ve Clemens, 2004: 12). ABD'deki Coğrafi İşaret uygulamasına göre birkaç ürünle konuyu örneklendirecek olursak *Idaho Patatesi* ve *Vidalia Soğanı* en bilinenleridir. ABD bu gibi AB veya Eski Dünya ülkelerinin Coğrafi İşaret olarak kabul ettiği ürünleri birer ticari marka olarak değerlendirmektedir. Buna göre de patatesin Idaho bölgesinde yetiştirilmiş olanlarının markası Idaho'dur şeklinde bir tanımlama söz konusudur.



Fotoğraf 47. ABD'nin Coğrafi İşaret Olabilecek Ürünlerinden *Vidalia Soğanı* ve Florida'nın da Simgesi Olan *Florida Portakalı* İçin Tasarlanmış Logo

ABD'de özellikle AB ile yapılan ikili anlaşmalarla şaraplar ve diğer alkollü içkilerle ilgili olarak Coğrafi İşaretleri gündemine almıştır. 2018 itibariyle ABD'nin E-BACCHUS veritabanına kayıtlı köken işaretli (Name of origin) toplam 696 tane şarabı bulunmakta olup bu değerle hem AB dışı ülkelerden hem de AB ülkelerinden çok daha fazla şarabı bulunmaktadır. ABD'nin, veritabanında Menşe İşaretli (PDO) ise sadece 1 tane şarabı bulunmakta olup (*Napa Valley Wine*) bunlar dışında herhangi bir içkisi Coğrafi İşaret kapsamında değildir. ABD ve Avusturalya baştan beri Coğrafi İşaret uygulamasına sadece şaraplar düzeyinde nispeten olumlu yaklaşmış fakat diğer ürünler noktasında ise tamamiyle uygulamaya muhalif bir tutum sergilemiştir.

3.5. Endonezya:

Son olarak Uzak Doğu ülkelerinden Coğrafi İşaret uygulamasını benimseyen ve bu konuya devletin üst kademesince de önem verilen ülkelerden biri olan Endonezya'daki durumu incelediğimizde ülkenin 2018 itibariyle toplam 67 ürünü bulunmaktadır. Bunlardan 6 tanesi ise ikili anlaşmalarla Coğrafi İşaret tanınırlığı olan yabancı ülkelere ait ürünlerdir (*Champagne* / Fransa, *Pisco* / Peru, *Parmigiano Reggiano, Grana Padano* / İtalya, *Tequila* / Meksika ve *Lamphun Brocade Thai Silk* / Tayland). Endonezya'da da ürünler 2 alt işaret türü kapsamında değerlendirilmekte olup bunlardan Menşe Adı karşılığı olarak "Indikasi Geografis (IG)" ve Mahreç İşareti olarak da "Indikasi Asal" kullanılmaktadır.



Kaynak: http://www.bebeja.com/sumedang-punya-tembakau-mole/ ve http://jogja.tribunnews.com/2018/02/28/salak-pondoh-sleman-diekspor-ke-7-negara (Son erişim: 22.07.2018).

Fotoğraf 48. Endonezya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Salak Pondoh Sleman Jogja* (Solda) ve *Tembakau Mole Sumedang*

Endonezya'da Coğrafi İşaretlerle ilgili yasal mevzuat ilk olarak 2001'de gündeme gelmişse de uygulamaya işlerlik 2007'de kazandırılabilmiş ve ertesi yıl sadece 1 tane ürün (Bali'nin bir kahve çeşidi olan *Kopi Arabika Kintamani*) Coğrafi İşaret kapsamına alınabilmiştir (DJKI, 2018). Ülkenin kendine ait 61 Coğrafi İşaretli ürünü arasında ahşap oyma ürünleri (*Mebel Ukir Jepara*), tütün (*Tembakau Mole Sumedang*), pirinç (*Beras Adan Krayan*), balık (*Bandeng Asap Sidoarjo*), tuz (*Garam Amed Bali*), ipek dokuma (*Tenun Sutera Mandar*), bal (*Madu Sumbawa*) ve yılan meyvesi olarak da bilinen salak / salak pandoh (*Salak Pondoh Sleman Jogja*) sayılabilir. Bunlar içerisinde ise 15'ten fazla Coğrafi İşaretli ürünüyle kahveler en büyük paya sahiptir.

Endonezya'da yılda 6 ila 7 arasında ürünün Coğrafi İşaret değerlendirmesi yapılmakta olup 2017'de 9 ürünle en fazla Coğrafi İşaret tescili yapılmış, son olarak 2018'de de 4 ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Endonezya'daki bir diğer başarılı uygulama her ürün için bir logo tasarımı ve kullanımının zorunlu olduğudur. Tayin edilen logolar da Coğrafi İşaret dosyalarında yer almakta ve bu logolarla birlikte dosya ilana çıkmaktadır (Şekil 24).



Şekil 24. Endonezya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerine Ait Logo Örnekleri: Soldan *Cengkeh Minahasa* (Karanfil), *Kopi Robusta Lampung* (Kahve), *Tunun Gringsing Bali* (Dokuma)

3.6. Paydaşlarımız Olan Ülkelerde Coğrafi İşaretler:

Coğrafi İşaret uygulaması Türkiye de dahil pek çok ülkede özellikle son yıllarda değer kazanan ve ilgiyi üzerine çeken bir uygulama olmuştur. Bu noktada da

çoğu ülke Fransa başta olmak üzere AB ülkelerinin uygulamalarını referans almış ve kendi özel durumlarına göre bazı revizyonlara gitmiştir. Bir kısım ülkeler, kültür birliği, bakış açısındaki benzerliler vb. gibi şartlar nedeniyle bu alanda kısa sürede başarı kazanırken bazı ülkeler ise daha yavaş ve zaman zaman aksak bir şekilde uygulamayı kendisine adapte etmeye çalışmıştır. Bu açıdan da araştırmamız kapsamında bu alanda kısa sürede önemli başarı elde eden Almanya, Coğrafi İşaret uygulamasının en ateşli taraftarlarından ve konuyu milli bir politika haline getiren Hindistan, uygulamaya bazı açılardan Yeni Dünya ülkeleriyle mesafeli yaklaşan, bununla birlikte Coğrafi İşaret uygulamasını da tamamen reddetmeyen Japonya ve son olarak da Avrupa'nın konuya en son dahil olan ülkelerinden Kosova paydaş olarak seçilmiştir. Bu kapsamda Almanya Gıda ve Tarım Bakanlığı (BMEL), Hindistan'da seçilmiş ürünlerden 7 üretici birliği, Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı (MAFF) ve Japon Patent Ofisi (JPO) ile Kosova'dan Patent ve Marka Vekilleri (SIMAJ) ile işbirliği yapılarak konuyla ilgili ülkelerdeki son durumlar hakkında bilgiler alınmış ve çalışmamız kapsamında ilgili yerlerde ülkelerin seçilmiş ürünleri "Durum Çalışması" olarak değerlendirilmiştir.

3.6.1. Almanya:

Paydaşımız olan ülkelerden ilk olarak Almanya'daki duruma baktığımızda 2018 itibariyle ülkenin toplam 96 Coğrafi İşaretli (5 tanesi inceleme aşamasında) ürünü bulunmaktadır. Bunların ise 84 tanesi Mahreç İşaretli diğerleri ise Menşe Adlı ürünlerdir. Ürünlerin, AB Coğrafi İşaretli ürünler sınıfına göre dağılımına baktığımızda Tablo 19'da da görüldüğü üzere toplam 24 ürünle meyve, sebze ve hububatlar ilk sırada yer almaktadır. Bu grup içerisinde en dikkat çeken ise aynı zamanda Alman Mutfağı'nın da en önemli elemanları arasında sayılan kuşkonmaz olup toplamda 6 tane Coğrafi İşaretli kuşkonmaz bulunmaktadır. Kuşkonmaz dışında kuru soğan (*Höri Bülle*), lahana (*Dithmarscher Kohl*), erik (*Stromberger Pflaume*), turşuluk hıyar (*Spreewälder Gurken*), domates (*Tomaten von der Insel Reichenau*) ve patates (*Bamberger Hörnle*) sayılabilecek diğer tarım ürünleridir. Bu grubu 19 ürünle (Tamamı Mahreç İşaretli) yine Alman yemek kültürünün en önemli elemanlarından et ürünleri oluşturmaktadır. Alman Mutfağı'nda sosis ve salam günün hemen her

öğününde sıklıkla tüketilen elemanlardır. Hatta çoğu zaman Alman Mutfak kültürü "Bira ve Alman Sosislisi (German Sausage + Beer)" ile özetlenmektedir. Göttinger, Thüringer ve Ammerland bu anlamda Almanya'nın sosis, salam ve jambonlarıyla öne çıkan yerlerindendir. Biralar ve ekmek, hamur işleri gibi diğer unlu mamuller 10'ar ürünle 3. sırada yer almaktadırlar. Alman biralarının dünya çapında kazanmış olduğu ün ve ülke ekonomisindeki yeri içkiler bölümünde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Unlu mamuller, ekmekler, şekerler ve bisküviler ise yine Alman Mutfağı'nın önemli elemanlarındandır. Bununla birlikte bu kapsamda hala çok az Coğrafi İşaretli ürün bulunmaktadır. Bu grupta yer alan *Lübecker Marzipan, Bayerische Brezel, Salzwedeler Baumkuchen* ve *Dresdner Christstollen* dünya çapında ün kazanmış ve Alman kültürünün karakteristik elemanları olarak bilinen unlu mamullerdendir. Su ürünleri kapsamında toplam 7 ürünü bulunan Almanya'nın bu kapsamda 5 sazan balığı, 1 ringa ve 1 tane de alabalığı bulunmaktadır.

Tablo 19. Almanya'nın 2018 İtibariyle Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Sınıflara Göre Miktarı

ÜRÜN SINIFLARI	**Menşe (PDO)**	**Mahreç (PGI)**
Meyve, sebzeler ve hububat	2	24
Et Ürünleri	-	19
Biralar	-	10
Ekmek, hamur işleri, kek, şekerleme, bisküvi ve diğer unlu mamuller	-	10
Peynirler	6	3
Taze balık, yumuşakçalar, kabuklular ve bunlardan elde edilen ürünler	-	7
EK I'de yer alan diğer ürünler	1	4
Taze et (ve sakatat)	3	2
Makarna	-	2
Diğer hayvansal ürünler	-	1
Sıvı ve katı yağlar	-	1
Hardal ezmesi	-	1
TOPLAM	**12**	**84**

Kaynak: DOOR, 2018.

Almanya'nın diğer sınıflardan ürünleri birkaç Coğrafi İşaretle temsil edilmektedir. Bunlar arasında ise Alman biracılığının temel elemanı olan ve biralara en önemli karakteristiğini kazandıran şerbetçiotları ise ayrıca dikkat çekmektedir. Ülkenin 2018 itibariyle toplam 4 tane şerbetçiotu Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Hardal (*Düsseldorfer Mostert*), kuşburnu marmeladı (*Fränkisches Hiffenmark*), ketentohumu yağı (*Lausitzer Leinöl*) ve *Obatzter* gibi peynir, tereyağı ve çeşitli baharatlarla hazırlanan geleneksel bir yemek (Bavyera'ya ait) diğer ürünler arasında sayılabilir.



Kaynak: Görseller için bkz. https://www.german-christmas-stollen.com/ ve http://bread-wine-herbs.tastes-of-danube.eu/herbs/das-bullefest-2016-auf-der-hori-am-bodensee/ (Son erişim: 12.06.2018).

Fotoğraf 49. Her Yıl Düzenlenen Festival Kapsamında Süslenmiş *Alman Kırmızı Soğanları* / *Höri Bülle* ve Noel Zamanı Özel Olarak Hazırlanan *Dresdner Christstollen*

Almanya'nın günümüzde 96 Coğrafi İşaretli ürünü bulunuyor olmakla beraber bunların belli başlıları Coğrafi İşaretli ürün ticaretinde büyük kazanç sağlamaktadır. Bir kısım ürünlerin ise diğer ülkelerle kıyaslandığı zaman beklenen kazancın çok çok altında kaldığı anlaşılmaktadır. Gerek ülkeler ölçeğinde gerekse küresel pazarlarda Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde alkollü içkiler her zaman açık ara farkla diğer ürünlerin birkaç katı kadar ülkelerine gelir sağlamışlardır. Bu durum Almanya için de farklı değildir. Tablo 20'de de görüldüğü üzere dünyaca ünlü *Alman Biraları* ve çok popüler olmasa da Alman şarapları, diğer tüm Coğrafi İşaretli ürünlerin birkaç katı kazanç sağlamış, bu kazançta da 2005'ten 2010'a kadar istikrarlı bir gelişim

yaşanmıştır. 2010'da Almanya'nın Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından elde ettiği gelirin % 39 gibi kayda değer bir payı biralara ait olup % 40 gibi diğer önemli bir pay da şaraplara aittir. Bu iki ürün grubunu % 12'lik payıyla et ürünleri izlemektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi Alman kültüründe salam, sosis ve diğer işlenmiş et ürünleri oldukça önemli bir yere sahiptir. Söz konusu ürünlerin Coğrafi İşaret koruması ile birlikte hem tanınırlığı önemli ölçüde artmış hem de bu alana yatırımlar yoğunlaşmıştır. Bu sayede de yıldan yıla bu gruptan Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından elde edilen gelirde de önemli ölçüde ve de düzenli bir artış gerçekleşmiştir (Tablo 20). Almanya'nın ürün sınıfları içerisinde en dikkat çeken kategori peynirler olmuştur. Her ne kadar Alman peynirleri (9 tane Coğrafi İşaretli peyniri bulunuyor), Fransa, İtalya, Hollanda gibi ülkelerle rekabet edebilecek kadar tanınmış ve de kalitesini küresel ölçekte ispatlamış olmasa da peynir üretim miktarı ve ticaret hacmi düşünüldüğünde bu anlamda çok geride kaldığı anlaşılmaktadır. Öyle ki Coğrafi İşaretler konusunda gerek üretim gerekse satışlardan en yüksek geliri elde eden ülkeler şarap ve diğer alkollü içkilerin ardından en fazla peynir satışlarından kazanç elde etmektedirler. Hatta çoğu zaman içkiler dışında Coğrafi İşaretlerin ticareti hususunda ilk sıraya peynirler yerleştirilir. Bu noktada Almanya'nın çok gerilerde kaldığı görülmekte, 2010 Coğrafi İşaretli ürünlerin satışında peynirlerinin payı da sadece % 1 olarak kalmıştır.

Tablo 20. Almanya'da 2005 – 2010 Yılları Arasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Satışından Elde Edilen Gelir (Milyon €)

Ürünler	**2005**	**2006**	**2007**	**2008**	**2009**	**2010**	2010'un %'lik Payı
Biralar	2.228	2.334	2.283	2.285	2.282	2.243	% 39
Et Ürünleri	401	488	541	617	676	706	% 12
Ekmek, hamur işleri vd.	169	169	169	169	174	178	% 3
Peynirler	40	40	44	46	45	50	% 1
Diğerleri	191	193	191	197	198	198	% 3
TOPLAM	3.029	3.223	3.228	3.314	3.374	3.375	**% 59**
Şaraplar	2.058	2.075	2.237	2.365	2.376	2.277	% 40
İçecekler	77	76	76	77	78	76	% 1
GENEL TOPLAM	**5.164**	**5.374**	**5.541**	**5.756**	**5.828**	**5.728**	% 100

Kaynak: Chever ve ark., 2012: 31.

3.6.2. Hindistan:

Hindistan, Coğrafi İşaretlerle ilgili dünya çapında dikkat çeken ülkelerden biri belki de ilk sırada yer alanıdır denebilir. Ülke, köklü geçmişi, zengin etnik özelliği, çeşitlilik arz eden coğrafi yapısı gibi faktörlerle dünyanın bu anlamda Coğrafi İşaretler noktasında en zengin ve en faal ülkesidir. Bununla birlikte ülke çoğu ülkeden oldukça geç (Yasal çerçeve 1999'da düzenlenmiştir) Coğrafi İşaret uygulamasına başlamış ilk Coğrafi İşaretli ürünleri 2004 – 2005 yılları arasında korumaya alınmıştır. Ülkenin ilk Coğrafi İşaretli ürünlerinden *Darjeeling Çayı* (Batı Bengal) aynı zamanda AB kapsamında da Coğrafi İşaret tanınırlığı olan bir üründür. Aynı yıl kabul edilen diğer 2 ürün ise Hintli kadınların geleneksel kıyafetlerini oluşturan kumaş *Pochampalli Ikat* (Andhra Pradeş), diğeri de bakır – kalay alaşım çerçeveli, el yapımı ayna olan *Aranmula Kannadi* (Kerala)'dir.

2018'in ikinci yarısı itibariyle Hindistan'ın toplam 323 tane Coğrafi İşaretli ürünü bulunmaktadır. Bunlardan 14 tanesi diğer ülkelere ait olup yapılan anlaşmalar kapsamında Coğrafi İşaret tanınırlığı kabul edilmiş ürünlerdendir. Bunlar; İtalya (5 tane), Portekiz (2 tane), Fransa (2 tane), Tayland, Meksika, BK, ABD ve Peru'nun da 1'er tane ürünleri bulunmaktadır. Hindistan'ın Coğrafi İşaretli ürünlerini ve bu ürünlerin değerini izaha geçmeden evvel kısaca istisna bir durumu olan *Basmati Pirinci*'nden bahsetmek gerekir. Hindistan'ın sadece kuzeyindeki eyaletlerde ve bu eyaletlerinde belli bölümlerinde yetiştirilmektedir. Bununla birlikte aynı kalitede *Basmati Pirinci*, Pakistan'ın da Hindistan sınırındaki bölgelerde kayda değer oranda yetiştirilmektedir. Bu açıdan her iki ülke de mutabık olacak şekilde Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Her iki ülkenin de bu iyi kalite pirinç üzerinde hassasiyetle durmalarının sebebi ise bu ürüne olan talep ve ürünün de ülkelerine sağladığı kazançtır. Dünyadaki yüzlerce pirinç çeşidi içerisinde en pahalı olan, aromatik pirinçler içerisinde sayılan *Basmati Pirinci*, Hindistan'a yılda yaklaşık 400 milyon $ gelir sağlamaktadır (Jain, 2009: 79). *Basmati Pirinci*, kalitesiyle dünya çapında çok sayıda ödüle layık görülmüş, pek çok ülkeden de talep gören bir pirinçtir.



Kaynak: https://twitter.com/incredibleindia/status/927030212273025024, https://kosaza.com/ ve https://pochampallysarees.com/ (Son erişin: 11.08.2018).

Fotoğraf 50. Hindistan'ın İlk Coğrafi İşaretli Ürünlerinden *Pochampalli Ikat* (Elbise ve Kumaş Olarak) ve *Aranmula Kannadi*

Hindistan'da Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde zanaat ürünleri çok büyük bir yer tutmaktadır. Çoğu ülkede tarım ürünleri ve işlenmiş gıdalar en önemli paya sahipken Hindistan'da zanaat ürünleri öne geçmekte, 2018 itibariyle tarım ürünleri ise sadece 90 tanedir. Hindistan'daki Coğrafi İşaret çeşitliliğinde mevzuat gereği çok fazla ürünün bu kapsama alınabileceğinin belirlenmiş olması etkili olmuştur. Hindistan'da Coğrafi İşaretli ürünler için toplam 34 sınıf belirlenmiş olup bu kapsamda değerlendirebilecek ürünler arasında;

> "*Mineralli sular, gazlı içecekler, meyve suları, canlı hayvanlar, oyuncaklar, jimnastik ve spor aletleri, süslemeler, şapka ve ayakkabı dahil tüm giysi elemanları, her türlü doğal liflerden örücülük işleri (Hasır örücülüğü, yelken, çadır, tente, çuval, halat gibi), mutfak aletleri, süngerler, cam işçiliği ürünleri, kemik işleme ürünleri, deniz kabuklularından elde edilen ürünler, fildişi (!),*

kağıt işi ürünleri, müzik aletleri, mücevherler, nakliye araçları (Geleneksel taşımacılıkta kullanılan vasıtalar), halk hekimliğinde kullanılan ilaçlar, bebek mamaları, doğal boyalar ve boya bitkileri, kozmetik ürünler, sabunlar, mumlar…" sayılabilecek yüzlerce üründen en dikkat çekicileridir.

Hindistan'ın Coğrafi İşaret veritabanını incelediğimizde bu anlamda ürünlerle ilgili doyurucu bilgilerin sunulduğu bir düzenlemeden bahsedilebilir. Ürünler bazında ilk olarak ürün tanıtım kartı ve ürün logosu kullanıcılara sunulmaktadır. Ürün tanıtım kartında Coğrafi İşaret durumu (İlanda, incelemede gibi), müracaat eden kurum, ürün sınıfı, coğrafi sınırları, müracaat tarihi, ilan tarihi ve güncelleme tarihleri yer almaktadır. Burada dikkat çekici husus ise tarım ürünleri veya zanaat ürünleri gibi birkaç yılda bile hızlı değişimlerin yaşandığı ürünlerle ilgili olarak 20 yıllık güncellemeler uygun değildir. Örneğin *Darjeeling Çayı* için 2003 yılındaki başvuru dosyası için 2023'te güncelleme yapılacağı belirtilmiştir. Benzer şekilde *Coorg Portakalı* için 2005 dosyasının 2025'te revize edileceği belirtilmiştir. Veritabanının dikkat çekici ve bir o kadar önemli noktası da ürünle ilgili her türlü dokümanın sıralandığı bir bölümün yer alıyor olmasıdır. Bu sayede ürünle ilgili her türlü güncel çalışma, rapor ve bültenler tek bir çatı altında toplanarak ürün ile ilgili başlı başına bilimsel bir veritabanı oluşturmaktadır. Veritabanının eksikliği noktasında ürünle ilgili görsellerin yer almıyor oluşu göze çarpmaktadır. Oysaki ürünle ilgili detaylı bilgilerin sunulduğu uygulamada üreticiye fikir vermesi için görseller (Fotoğraf, video gibi) beklenirdi. Tüm yönleriyle düşünüldüğünde Hindistan'daki Coğrafi İşaret veritabanının çoğu Avrupa ülkesinden daha iyi durumda olduğu ve kullanıcılara pek çok açıdan bilgi sağladığı açıktır.

Son olarak ülke ekonomisinde Coğrafi İşaretli ürünlerin yerine baktığımızda konuyla ilgili genel bir değerlendirme söz konusu değildir. Bununla birlikte seçilmiş ürünlerin günümüzdeki pazar değerleri hakkında yorum yaparak birtakım çıkarımlarda bulunmak mümkündür. Hindistan'ın ilk Coğrafi İşaretlerinden olan *Aranmula Kannadi* adıyla bilinen el yapımı ayna uzun soluklu bir mesainin ürünü olarak ortaya konan bir zanaat ürünüdür. Günümüzde modeline bağlı olarak 300 ila 2.500 TL. arasında değişen fiyatlarda pazara sunulmaktadır[69]. Bir çeşit pamuklu dokuma olan ve

[69] Ekim 2018 itibariyle 1 Rupi = 0,084 TL.

battaniye, yatak örtüsü amacıyla kullanılan *Solapur Chaddar,* 25 ila 100 TL. arasında pazarlarda yer almaktadır. Hindistan'da sandal ağacı ürünler oldukça popüler olup sandal ağacından yapılan sabunlar da büyük ilgi görmektedir. Coğrafi İşaretli ürünler arasında yer alan *Mysore Sandal Soap,* 15 – 30 TL.'den alıcı bulmaktadır. Hindistan'ın kuyumculuk işlerinden olan ve karakteristik modeliyle dikkat çeken *Payyannur Pavithra Ring* (Altın yüzük), 2.000 ila 5.000 TL. arasında işlem görmektedir. Hindistan'daki ürün çeşitliliğinden ötürü belli bir ürün grubu için belli bir fiyat aralığından bahsetmek mümkün değildir. Bunun yanı sıra bazı Coğrafi İşaretli ürünler ile ilgili ise belli bir fiyat aralığı söylemek bile çok güçtür. Örneğin seramik ve kil işi ürünlerde yapılan objeler çok büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Benzer durum belli yörelerin oyuncakları ve el yapımı bebekleri için de söz konusudur. Nitekim sadece Hindistan için değil sınırlı, özellikle de kaybolmaya yüz tutan mesleklere ait ürünlerle ilgili pazar hesaplaması oldukça güçtür. Hindistan gibi büyük ve Coğrafi İşaret açısından zengin olduğu kadar çeşitliliği ile de dikkat çeken bir ülke için sektör analizi başlı başına bir çalışmayı gerektirmektedir.

3.6.3. Japonya:

Coğrafi İşaret uygulamasına sonradan başlayan ülkelerden birisi de Japonya'dır. Konuyla ilgili mevzuatı 2014'te hazırlayan ve 2015'te de yürürlüğe sokan ülkede aynı yıl 7 tane ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Japonya'da da Hindistan'daki kadar olmasa da bu kategoride değerlendirilecek ürünlerde büyük bir çeşitlilik göze çarpmaktadır. Ürünler toplam 42 sınıfta kategorize edilse de bu sınıf fazlalığı ürün çeşitliliğinden öte çoğu ülkeye kıyasla ürünleri daha alt sınıflara bölerek kategorize yapılmasından ileri gelmektedir. Örneğin; çoğu ülkede su ürünleri tek bir sınıfta toplanmışken Japonya, her çeşit su ürününü, kültüründe önemli bir yer edinmesinden ötürü 8 sınıfta toplamıştır. Buna göre balıklar, kabuklular, diğer sucul hayvanlar, deniz yosunları, işlenmiş balık ürünleri, işlenmiş deniz yosunu ürünleri, işlenmiş diğer sucul hayvan ürünleri ve inciler ayrı ayrı sınıflanmıştır. Burada yeri gelmişken belirtilmesi gereken önemli bir nokta da Japonya'nın Coğrafi İşaretler uygulamasını çok sonları devreye sokmasına karşılık bu alanda en sistemli hareket eden ülkelerin başında geldiğidir. Örneğin; Japonya'nın Coğrafi İşaretleriyle ilgili

hazırlamış olduğu web sayfasında her bir ürün ile ilgili kapsamlı bilgiler, görseller ve ürünün Coğrafi İşaret özellikleri yanı sıra ürünle ilgili tanıtım videosu da bulunmaktadır. Ürünle ilgili tüm bu bilgiler Japonca haricinde Çince, İngilizce ve Thai dilinde de hazırlanmıştır. Japonya'daki Coğrafi İşaretlerle ilgili veritabanındaki tek eksiklik ürünlerle ilgili değişken bilgilere (Ekim alanı, üretim miktarı, işletme sayısı, ihracat değeri gibi) yer verilmemiş olduğudur.



Fotoğraf 51. Japonya'nın En Pahalı Meyvesi Olarak Bilinen *Yubari Kavunu* (Hokkaido)

2018 itibariyle Japonya'da toplam 38 ürün bulunmakta olup bunların tümü kendisine ait ürünlerdir. Japonya'da henüz ikili anlaşmalarla diğer ülkelerden Coğrafi İşaret tanınırlığı söz konusu olmamıştır. Japonya'daki ürünleri incelediğimizde bunlardan 13 tanesini sebzeler teşkil etmekte olup en kalabalık ürün grubudur. Sebzeler içerisinde yeşil biber (*Manganji Amatou*), soya fasulyesi (*Kurosaki Chamame*), patlıcan (*Yoshikawa Nasu*) ve Japonya'nın en pahalı meyvesi unvanını taşıyan kavunu (*Yubari Melon*) sayılabilir[70]. Taze etler ve işlenmiş gıdalardan 5'er ürünü bulunan Japonya'nın deniz mahsulleri ve meyvelerden de 4'er ürünü bulunmaktadır. Ülkenin, Coğrafi İşaretli ürünleri arasında deniz mahsullerinden sadece 4 ürününün bulunuyor olmasında uygulamanın henüz çok yeni olması ve çalışmaların yeni yeni başlamış olması etkilidir. Mevcut Coğrafi İşaretli su ürünleri ise bir çeşit balon balığı (*Shimonoseki Fuku*), bir istiridye (*Jusankosan Yamato Shijimi*), bir somon (*Miyagi Salmon*) ve yerel bir balık çeşididir (*Tagonoura Shirasu*). Diğer

[70] *Yubari Kavunu* veya *Yubari Kral Kavunu* olarak bilinen meyve sadece Japonya'nın değil aynı zamanda dünyanın en pahalı meyvesi olarak bilinmekte ve mezat usulü satışı yapılmaktadır. 2016'daki mezatta 1 kavun 27.000 $'dan satılmıştır.

ürünler kapsamında ise toplam 7 ürünü bulunan Japonya'nın bu kapsamda ipek, diğer dokuma malzemesi bitkisel lifler ve çeşitli içecekler bulunmaktadır.



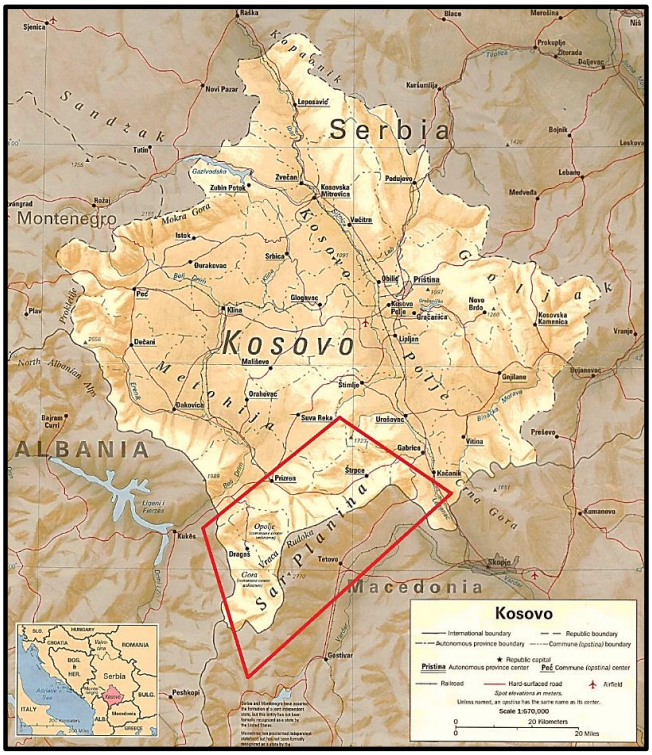
Kaynak: Görseller Japonya'nın Coğrafi İşaretleri resmi web sitesinden alınmıştır.

Fotoğraf 52. Japonya'nın Coğrafi İşaretli Ürünlerinden Patlıcan / *Yoshikawa Nasu,* Balon Balığı / *Shimonoseki Fuku* ve Kestane / *Iinuma Kuri*

3.6.4. Kosova:

Son olarak paydaşlarımızdan olan Kosova'daki duruma baktığımızda hali hazırda ülkenin tek Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünü olan *Sharri Peyniri* ile ilgili başarılı çalışmalar söz konusudur. 2012'den 2016'ya kadar süren BiodivBalkans Projesi (Biodiversity Conservation and Valorization: Sustainable Rural Development in Balkan Mountains) kapsamında Karadağ'da *Pljevaljski (Pljevlja) Peyniri,* Arnavutluk'ta *Hasi Kid Keçi Eti*, Makedonya (FYROM)'da *Bistra Kashkaval* ve Kosova'da da *Sharri Peyniri*, sürdürülebilir kırsal kalkınmanın anahtar elemanları olarak kapsamlı bir şekilde incelenmiştir.

Kosova'nın Coğrafi İşaret çalışmaları kapsamında ülkenin ilk ve tek ürünü olan aynı zamanda da bu ürüne yönelik kısa – orta – uzun vadeli planlamalarıyla Coğrafi İşaret işlerliğini artırmaya yönelik çalışmalarıyla *Sharri Peyniri* için bir vaka analizi yapılarak durumu izah etmek gerekir. İlk olarak peynirin elde edildiği sahayı incelediğimizde Sharri Bölgesi (Sar Planina / Şar Dağları) olarak adlandırılan dağlık bölge toplam 160.000 ha.'lık bir bölgeyi kapsamaktadır. Söz konusu bölge aynı zamanda Balkanların en yüksek masif kütlelerinden birini oluşturmakta ve sahada 15 tane 2.500 m.'den yüksek zirve bulunmaktadır. Sahanın sert dağlık iklimi ve buna bağlı floristik özellikleri de yörede otlayan hayvanlar ve elde edilen sütün niteliği hakkında önemli ölçüde belirleyici faktörlerdir. Yöre florası süt kalitesi üzerinde temel belirleyicilerden biriyken peynir eldesi esnasında kullanılan ve bu bölgede yetişen bir çeşit dereotu da yine saha florasının peynire kattığı bir diğer ayırt ediciliktir. Sahanın kuzeydoğu – güneybatı doğrultulu dağlık kütlesi Makedonya sınırı boyunca uzanmakta olup buradaki Sharri Bölgesi'nin 53.469 ha.'lık kısmı, 1986'da Sharri Milli Parkı ilan edilmiştir. Böylece dolaylı olarak Coğrafi İşaretli bir ürünün kaynak sahası pek çok beşeri faaliyetten korunmuş olmaktadır.



Şekil 25. Kosova'nın Sharri Bölgesi Lokasyonu (Kırmızı Çerçeveli Alan)

Kosova'da Coğrafi İşaretlerle ilgili girişimler yasal mevzuatlar ve altyapı çalışmalarıyla birlikte 2016'da başlamıştır[71]. Ülkenin halihazırda ilk ve de tek peyniri olan *Sharri Peyniri* ise bu anlamda üzerinde en fazla durulan ürünü olmuştur. Bununla birlikte peynirin mevcut durumu ve geleceği ile ilgili üzerinde hassasiyetle durulması gereken konular vardır. İlk olarak geleneksel *Sharri Peyniri* için koyun sütünden elde edilen ve uzun yıllardır bölgede (Makedonya tarafında da benzer usulle peynir yapımı söz konusudur) yapılmaya devam edilen bir peynir çeşididir. Bununla birlikte Coğrafi İşaretli ürünlerde hiç istenmeyen bir durum olan ürünlerde zamana bağlı değişimler *Sharri Peyniri* için büyük ölçüde söz konusu olmuş ve de olmaktadır. Bu anlamda günümüzde bölgede 3 tip *Sharri Peyniri*'nden söz edilmektedir. Koyun sütüyle yapılan geleneksel *Sharri Peyniri*, büyük ölçekli işletmelerde inek sütüyle yapılan mandıra *Sharri Peyniri* ve endüstriyel ölçekte koyun ve inek sütü karışımından yapılan *Sharri Peyniri* şeklinde kategorize edilmektedir. Gelenekselden endüstriyel üretime geçiş aşamasında süt tedarikinden yeni neslin tüketim alışkanlıklarına birkaç faktör etkili olmuştur diyebiliriz. İlk nokta olan süt tedariki probleminde koyun sütünden inek sütüne yönelme *Sharri Peyniri*'ne olan talebin artmasından ötürü bir zorunluluk halini almıştır. Geleneksel *Sharri Peyniri* için yılın belli bir dönemi olan 15 Mayıs – 15 Eylül arası devrede üretim yapılmakta bu sınırlı devrede de inekle kıyaslanamayacak ölçüde az süt elde edilen koyunlardan sınırlı miktarda *Sharri Peyniri* üretilebiliyordu. Bunun yanı sıra koyun sayısındaki dramatik gerileme de üreticileri inek sütüne yönlendirmektedir. Öyle ki Kosova'da 1980 yılında 321.300 başlık koyun varlığı 2004'e gelindiğinde 3 katından fazla bir gerilemeyle 91.800 başa kadar düşmüştür. Bu hususlar göz önüne alındığından geleneksel *Sharri Peyniri* üretiminde tedarikçilerin koyun sütünden inek sütüne veya süt karışımına (inek + koyun) yönelmeleri makul karşılanabilir. Ayrıca Sharri Bölgesi'ndeki 43.000 başlık koyundan yıllık 2.3 milyon lt. süt elde ediliyorken 20.000 baş inekten 75 milyon lt. süt verimi üreticilere çok daha cazip gelmektedir. Bir diğer husus olan yeni neslin tüketim alışkanlıkları, konumuz olan *Sharri Peyniri* özelinde ifade etmek gerekirse orta yaş ve gençlerin koyun sütü ve koyun sütü mamullerine karşı mesafeli oluşu üreticileri alternatif arayışlarına

[71] Konuyla ilgili her türlü bilgi ve belgeyi bizlerle paylaşan ve *Sharri Peyniri*'nin tüm Coğrafi İşaret süreci ile ilgili bizleri aydınlatan Kosova Fikri Mülkiyet Enstitüsü Müdürü (KIIP) *Sn. Veli Hoti*'ye çok teşekkür ederiz.

yöneltmiş ve bunun sonunda da süt karışımı veya inek sütünden üretimler yaygınlaşmaya başlamıştır. Son olarak geleneksel *Sharri Peyniri* üretiminde inek sütüne ağırlık verilmeye başlanmasının bir mahsuru olarak peynire asıl karakteristiğini kazandıran Sharri Bölgesi florası olduğu halde ineklerin buradaki yaylalara çıkartılması ve bu sahada koyunlar kadar rahat hareket edilememesi de bir başka unsurdur. Bu açıdan inek sütüyle veya karışım sütlerle yapılan *Sharri Peyniri* (Daha yumuşak) ve geleneksel koyun sütünden yapılan *Sharri Peyniri* (Daha sert) olmak üzere ülkede çeşitli *Sharri Peyniri* varyeteleri pazarlarda yer almaya başlamıştır.

Konuyu idari açıdan ele aldığımızda Sharri Bölgesi, günümüzde iki ilin sınırları içinde kalmakta olup bunlar Ferizovik / Ferizaj ve Prizren'dir. Bu idari birimlerden de *Sharri Peyniri* üretimi 4 belediyenin sınırları dahilinde olup bunlar da Dragask, Koçanik, Prizren ve Ştırpçe (Shtërpcë)'dir. Üretimin en yoğun olduğu yer Prizren'dir. Daha önce de bahsedildiği gibi *Sharri Peyniri* için geleneksel üretim koyun sütünden yapılan ve pastoral hayvancılık faaliyetlerine dayalı olarak gerçekleşenidir. Bu kapsamda da Sharri Bölgesinde 15 Mayıs – 15 Eylül arasında koyunlar buradaki dağlık sahada pastoral hayvancılık faaliyetlerine sadık kalınarak otlatılıp sütleri sağılmaktadır. Tüm yaz dönemi bu şekilde değerlendirilirken kış devresinde de biçilen yonca, slaj mısır ve tahıl artıklarıyla hayvanlar beslenmekte üretime devam edilmektedir. Fakat bahis konusu sahanın önemli bir kısmı (% 33.4'ü) milli park sınırları dahilinde kaldığından başlangıçta üretim alanları sınırlanmıştır. Daha sonra Coğrafi İşaret uygulamasının sürdürülebilirlik ilkesinden hareketle ve pastoral hayvancılık faaliyetleri ile doğal çevre arasındaki uyum da gözetilerek bir ara formül bulunmuştur. Buna göre 15 Mayıs – 15 Eylül arasında Sharri Milli Parkı sınırları dahilinde *Sharri Peyniri* üretimi için koyun otlatılabilecek fakat üreticiler koyun başına 1 ila 2 € arasında ödeme yapacaklardır. Esasında bu uygulama başta üreticiler için ek bir külfet gibi görünse de Coğrafi İşaret gereklerine sağdık kalınarak *Sharri Peyniri* üretiminin devam edilerek Avrupa'daki pek çok peynir gibi kalitesini ispatıyla elde edilecek yüksek gelir ve bu gelirden milli parkın da yararlanacak olması uygulamanın çok boyutluluğu için iyi bir örnektir. Ayrıca milli park sınırları dahilinde herhangi bir endüstriyel faaliyete, tarımsal kimyasalların kullanımına izin verilmiyor olması, buradaki otlardan beslenen hayvanlardan elde edilecek yüksek kalitede süt ve

süt ürünleri, özellikle farkındalık düzeyi yüksek Avrupalı tüketicilerce beklenen değeri görecektir. Günümüzde özellikle Fransa'dan temsilciler *Sharri Peyniri* için sağlıklı bir Coğrafi İşaret gelişimi noktasında Kosova'dan yetkililerle işbirliği yapmaktadır.



Fotoğraf 53. Endüstriyel Tarzda Üretilmiş *Sharri Peyniri* (Ambalajlı ve Dilimli)



Fotoğraf 54. Mandıra Tarzında Üretilmiş Kırık Parçalar Halindeki *Sharri Peyniri*

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
4. COĞRAFİ İŞARET KAPSAMINDA GIDA MADDELERİ

4.1. Yemekler

Yemeklerin, teknik açıdan veya günümüzdeki yaygın ifadeyle gastronomik açıdan incelemesi yanı sıra konu, temelinde "Kültür Coğrafyası"nın bir araştırma konusudur. Zira bir sahadaki yeme – içme alışkanlıkları çok büyük ölçüde o yörenin coğrafi şartları ile ilgilidir. Konuyu Merhum Prof. Dr. Halil İnalcık (1916 – 2016) şu şekilde özetlemiştir;

> "… *insanın kaçınılmaz yaşam koşulu olarak yemek ihtiyacını tayin eden esaslar, iklim ve coğrafya şartlarına bağlıdır. Sahil medeniyeti Yunanlılar için üzüm, şarap, balıkçılık; step medeniyeti halklar için buğday ve et*… (İnalcık, 2016: 13)".

Medeniyetlerin kurulduğu bölgedeki coğrafi şartların ve buna bağlı kaynakların sınırlılığı ticaret sistemini doğurmuş ve kendinde olmayana erişimi olanaklı kılmıştır. Her ne kadar geçmişte sınırlı da olsa ticaret yolları vasıtasıyla taşınan malzemeler ile bir çeşitlilik söz konusu olsa da bunlar toplumun çok küçük bir kısmı tarafından erişilebilen ürünlerdir. Coğrafi İşaretli ürünlerin tarihi bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiş olmakla birlikte yeri gelmişken burada da konuya bir örnek vermek uygun olacaktır. Baharat Yolu vasıtasıyla doğunun türlü baharatları, tıbbi – aromatik bitkileri batıya taşınmaktaydı. Söz konusu bu ürünler batıya ulaştığında ise fiyatları çok yükselmiş olduğundan ancak seçkin sınıf faydalanabiliyordu. Özellikle de Eski Roma'da karabiber çok yoğun talep gören bununla birlikte bir o kadar da pahalı olan bir baharattı ve tüm baharatlar vergiye tabi iken kara altın olarak nitelendirilen karabiber vergiden muaf tutulmuştur (Soykut, 2012: 181). Zencefil, zerdeçal, tarçın ve karanfil gibi baharatlar ilgi gören diğer pahalı ürünleri oluşturuyordu. Fiyat konusundan da anlaşılacağı üzere bu ve benzeri ürünler ancak seçkin / soylu sınıf diyebileceğimiz küçük bir zümre tarafından tüketilmekteydi. Bu noktada yeri gelmişken önemli bir başka hususa da değinilmesi gerekir ki bu "Saray Mutfakları" konusudur. Son dönemlerde popüler kültürde kitle iletişim araçları

vasıtasıyla hatalı bilgiler dahi çok hızlı yaygınlaşıp geniş kitlelerce kabul görebiliyor. Konuyu Osmanlı Saray Mutfağı özelinden detaylandırmak gerekirse; Eski Roma'da da olduğu gibi saray mutfakları her zaman himaye edilen çok geniş topraklardan gelen en iyi mallarla donatılan yerlerdir. Bu donatımda sadece himaye edilen topraklardan değil aynı zamanda ticaret yolları, kervanlar ve diğer nakliye vasıtalarıyla da dünyanın pek çok yerinden en iyi kalite mallar Padişaha, İmparatora, Çara, Kral ve Kraliçelere sunulmak üzere saraya gönderilmekteydi. Osmanlı Saray Mutfağı'nda da her ne kadar Türk izleri kendini pek çok açıdan göstermiş olsa da özellikle Batılılaşma hareketleri kapsamında mutfakta bu durumdan ciddi ölçüde etkilenmiştir. Saray Mutfağı'nda yaşanan bu değişim ve de çeşitliliğin İmparatorluk sınırlarındaki her yere yansımış olmasını beklemek abes olacaktır. Fakat son zamanlarda "Osmanlı Mutfağı" adı altında Anadolu Mutfağı olarak adlandırabileceğimiz daha karakteristik yemekler, hatta absürt bir şekilde köy mutfaklarında yapılan yemekler bile Osmanlı Mutfağı'nın bir elemanıymış gibi tanıtılmaktadır. Saray Mutfakları'nın sadece hükümdara yemek yapılan yerler olmadığı, siyasi manada çok önemli yerleri bulunan, devletin gücünün gösterildiği yerler olduğu da düşünüldüğünde Divriği, Çemişgezek, Gönen, Vize veya Anadolu'nun ya da o dönem sınırları göz önüne alındığında bugünkü Yemen veya Gürcistan'ın bir köyünde yapılan mütevazi yemekleri Osmanlı Saray Mutfağı'nın da bir elemanıymış gibi lanse ettirmek kabul edilemez bir durumdur. Aksi taktirde günümüzde saray mutfaklarının hemen her biri birer prestij göstergesi olan yemeklerini de Coğrafi İşaret kapsamına almak gerekir ki bu konuda Avusturya – Macaristan İmparatorluğu, Büyük Britanya İmparatorluğu, Çarlık Rusyası, Japon İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfakları tartışmasız yemekleriyle Coğrafi İşaret rekoru kırarak "Yemekler" kategorisinde bir patlama yaratacak pozisyona ulaşabilirlerdi.

Kısaca yemek konusunu ele aldığımızda Türkiye bu anlamda çok büyük bir zenginliğe sahiptir. Bu zenginlik de yine Beşeri ve Fiziki Coğrafya şartlarının çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Dr. Nezihe Araz (1996: 18) ise bu zenginliği ve karakteristiği; **1.** Tarihsel birikim ve çeşitlilik; **2.** Coğrafyanın ve mevsimlerin zenginliği ve değişikliği; **3.** Denizlerin ve göllerin çeşitliliği ile buna bağlı ürünler, şeklinde sıralamıştır. Yalnız Araz bunları belirtirken özellikle "Eski Türk Mutfağı"

ifadesine dikkat çekmiş ve konunun bu kapsamda ele alınması gerektiğini ısrarla vurgulamıştır. Zira küresel çapta yeme – içme alışkanlıklarındaki değişimler, yerel mutfak konusundaki ihmaller (Akademik ve idari manada) gibi faktörlerle günümüz Türk Mutfağı'nın karakteristik Türk Mutfağı'ndan çok farklı olduğunu belirtmiş ve de ivedilikle Türk Mutfağı konusunda bir envanter başka bir ifadeyle mal varlığı tespiti yapılması gerektiğine dikkat çekmiştir. İşte bu husus da günümüzde Türk yemekleri ile ilgili olarak Coğrafi İşaret tespit ve tayinini çok ciddi ölçüde güçleştirmektedir.

Türk yemeklerini incelerken türlü şekillerde kategorizasyon mümkündür. Örneğin tarafımızca da kullanılmış birkaç sınıflamadan biri olan kabaca 2 sınıfta değerlendirmeye göre ilk olarak Türk toplumunun günlük hayatta tüketmiş olduğu yemekler, diğeri ise özel gün yemekleridir. Türk kültüründe bu iki yemek türü arasında çok ciddi farklar vardır. Gündelik Türk yemekleri esasında çok mütevazi elemanlardan oluşmaktadır. Birkaç malzemeyle ortaya konan bu yemekler, çoğunlukla teknik açıdan birbirine benzemekle beraber yöresel farklılıklara bağlı olarak değişik ot ve çeşni malzemeleriyle zenginleştirilebilir. Türklere ait özel gün yemekleri ise gündelik hayattaki yemekler ne kadar yalın ise bunlarda büyük bir tezat teşkil edecek şekilde bol malzemeli ve de zahmetli yemeklerdir. Hatta bu yemeklerden bir kısmının yapımı 2 günü bulmaktadır. Günümüzde her iki yemek sınıfından da Coğrafi İşaret kapsamında olan ve de olabilecek pek çok ürün söz konusudur.

Coğrafi İşaret kapsamındaki yemekler incelenirken karşılaşılan çeşitlilikle ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da adlandırma konusudur. Esasında aynı veya çok büyük ölçüde birbirine benzeyen yemekler yöresel söylenişle birlikte sanki farklı yemeklerden bahsediliyormuş gibi algılanmaktadır. Bir diğer sıklıkla karşılaşılan ve büyük ölçüde zorluk yaratan husus da aynı veya benzer isimle fakat bir veya iki malzemesi değişik olan yemeklerle ilgili yaşanan karmaşadır. Bu duruma Coğrafi İşaret kapsamındaki yemekler içerisinde de yer alan "Keledoş" güzel bir örnektir. Bu ve benzeri durumlarla Türk yemekleri listesi neredeyse iki katına çıkmakla birlikte bu alanda yapılması gereken bir sözlük veya terminoloji çalışması konu için önemli bir boşluğu dolduracaktır. Maalesef yakın yıllara kadar Türk Mutfağı ve elemanları akademik camia tarafından incelemeye değer bulunmadığından bu

alanda hala çok büyük bir boşluk söz konusudur. Sıklıkla Türk Mutfağı'nın dünyanın sayılı mutfaklarından olduğu söylense de buna karşılık dünya mutfakları içerisinde literatür bilgisi en az olan mutfaklardan birisi de yine Türk Mutfağı'dır.

Konuyu Coğrafi İşaret odağına indirgediğimizde yemeklerle ilgili söz konusu uygulama çok ciddi çelişkileri bünyesinde barındırmakla birlikte bu ürün grubunda zaten Mahreç İşaretli olan ve olabileceklerden bahsetmek oldukça zorken Menşe Adlı olan / olabileceklerden bahsetmek çok daha güçtür. Konuyla ilgili paydaşımız olan Kosova'dan Veli Hoti'nin ifadeleri ve Anadolu Ermenileri ile Ermenistan Mutfağı ile ilgili bizlerden yardımlarını esirgemeyen Sayın Takuhi Tovmasyan'ın da belirttiği gibi; "*Yemeğin sınırları olmaz…*". Gerçekten de Türk Mutfağı'nı Kafkaslar, Balkanlar, Irak, Suriye, Mısır'dan bağımsız değerlendirmek ne kadar mümkündür? Elbette burada sınırlarla ne kastedildiği de çok önemlidir. Kastedilen elbette ki idari sınırlar olup belli besin maddeleri için belli bölgelerin işaret edilebilmesi haliyle mümkündür. Nitekim bu ürün grubu da doğrudan doğruya coğrafi şartların sunmuş olduğu imkanlarla gelişmiştir. Örneğin; karakteristik bir Irak Mutfağı ile Suriye Mutfağı arasında keskin bir sınır çekmek çok güçken genel manada bir Arap Mutfağı'ndan bahsetmek daha kolaydır. Günümüzde Kafkaslarda birçok Özerk Cumhuriyet bulunmakla birlikte burası için de genel bir Kafkas Mutfağı ifadesi daha uygundur. Türkiye özelinde ise konu biraz daha ilgi çekicidir. Her ne kadar genel bir Türk Mutfağı kavramı varsa da sıklıkla ifade edildiği gibi Türkiye'nin coğrafi konumu ile Türk Mutfağı çatısı altında birçok alt grup oluşmuştur ki bunlar da; Karadeniz Mutfağı, Ege ve Akdeniz Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Trakya Mutfağı olup İç ve Doğu Anadolu ise karakteristik elemanları daha az buna karşılık hemen her bölgeden almış olduğu yemeklerle klasik Türk Mutfağı'nın biraz daha yalın fakat daha çeşitli versiyonuna sahiptir.

Coğrafi İşaretli ürünler kapsamında zengin potansiyeli ile yemekler çok önemli bir pozisyondadır. 2018'in ikinci yarısı itibariyle Coğrafi İşaret kapsamında toplam 95 yemek bulunmaktadır. Bu kadar zengin bir ürün grubunun da sistematik bir biçimde ele alınması için Coğrafi İşaret sınıflamasından ayrı olarak alt sınıflamalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu noktada da Japonya'daki ürün sınıflamasında olduğu gibi ülkeler

için ayrıca önem arz eden ve Coğrafi İşaret konusunda zengin oldukları konularda alt sınıflamalara gidilmesi, ilgili ürün alanında ihtisaslaşmada çok büyük kolaylık sağlayacaktır. Türkiye'nin bu büyük çeşitlilik gösteren ürün grubu;

- Çorbalar,
- Kebaplar,
- Köfteler,
- Diğer Et Yemekleri,
- Sebze Yemekleri,
- Dolma ve Sarmalar,
- Pilavlar,
- Salata ve Mezeler,
- Hamur İşi Yemekler (Mantılar, Pideler, Börekler),
- İstisna Yemekler,

olmak üzere toplam 10 sınıfta değerlendirilmiştir. Bu grupta değerlendirilebilecek olmakla birlikte Türk kültüründe sahip olduğu köklü yer, hemen hemen çoğunun lüks tüketime hitap eden ürünler olması ile "Tatlı ve Şekerlemeler" ayrı bir bölüm olarak değerlendirilmiştir. Benzer şekilde ürünlerin bir kısmı da "Unlu Mamuller" grubunda ayrıca incelenmiştir. Buna karşılık hamur işi yemekler (Mantı, pide gibi) bölümü "Yemekler" başlığı altında yer almaktadır.

4.1.1. Çorbalar:

Çorba, suyu diğer yemeklere kıyasla daha bol olan et, sebze, süt ve süt ürünleri, tahıl, baklagil, mantar ve yabani otlarla yani hemen hemen yenebilecek her türlü malzemeyle yapılabilen bir yiyecek grubudur. Türkiye'de günün her öğününde tüketilen, çoğu zaman yemeklerin altına, Anadolu kırsalında azalmış olmakla birlikte kahvaltıda tüketilen yiyecek grubudur. Bu grup içerisinde çoğunlukla az malzemeyle, yörelerin tabii şartlarına bağlı olarak etraflarından kolayca temin edebildikleri ürünlerle hazırladıkları çorbalar yer almaktadır. Çok nadiren de olsa ekseri özel günlerde yapılan ve malzeme açısından oldukça zengin çorbalar da söz konusudur. Bununla birlikte birbirine çok uzak yörelerde dahi çorbaların çok büyük ölçüde birbirleriyle benzer olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte isimlendirmedeki

çeşitlilikten ötürü bu alanda olduğundan çok daha fazla bir çorba çeşidi varmış gibi bir algı ortaya çıkmaktadır. Bu konuyu birkaç örnekle izah etmek gerekirse *Oğmaç / Ovmaç Çorbası* neredeyse Türkiye'nin hemen her ilinde yöre mutfağının bir elemanı olarak tanıtılmıştır. Gaziantep adına Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Alaca Çorba* ile ilgili olarak Türkiye'nin çok farklı yerlerinde (Balıkesir, Sinop, Çankırı gibi) bir veya iki malzeme değiştirilerek aynı isimle çorbaların yer aldığı tespit edilmiştir. Temel malzemesini ayran / yoğurdun (Tercihen süzme yoğurt) ve yarmanın oluşturduğu Türkiye'de pek çok adı bulunan çorbalardan birisi de *Toyga*'dır. Timur (1336 – 1405)'u ziyarete giden İspanya Kralı'nın elçisi Klaviyo 1405 yılında geldiği Tebriz'deki gözleminde aktardıkları arasında Çağataylarla ilgili; "*Bunların bir de ayran içinde kaynattıkları hububat vardır*." dikkat çekmektedir (Gürsoy, 2004: 85). Günümüzde Türk Mutfağı'nın bir elemanı olan ve çok çeşitli adlarla bilinen bu çorba *Toyga, Toygaşı (Toyga Aşı), Toğga, Ayran Çorbası, Ayranlı Çorba, Katıklı Çorba, Yarma Çorbası, Tanhus* gibi isimlerle anılmaktaysa da Türkiye genelinde en yaygın adı Yayla Çorbası'dır. Esasında süzme yoğurt ve buğday (Çeşitli tahıl ve baklagil malzemeler) katılarak yapılan tüm çorba çeşitleri *Toyga* kökenlidir. Söz konusu çorba Adana, Osmaniye, Eskişehir, Ankara, Kayseri, Adana, Sivas, Kastamonu, Siirt, Şırnak, Bingöl, Malatya ve Isparta'da da yapılmaktadır.

Çalışmamızın "Çorbalar" bölümünde 2018'in Ekim ayı itibariyle Türkiye'de bu kapsamda Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 11 çorbası ve başvurusu yapılmış 11 çorbası ile toplamda 22 çorba incelenmiştir. Çorba grubu içerisinde tarhana çorbaları ağırlıklı olup 22 çorbanın 6 tanesini oluşturmaktadır. Ayrıca çorbalar içerisindeki tek Menşe Adlı çorba da *Uşak Tarhanası*'dır. Çorba grubundan "Peskütan" olarak bilinen ve tamamı Sivas özelinden başvurulmuş 3 dosya bulunmaktadır. Bunların her birinin ayrı ayrı Coğrafi İşaret kapsamına uygun olmadığından ve söz konusu çorbanın Sivas ve yakın çevresinde çok yaygın bir şekilde yapılan bir çeşit olmasıyla en iyi ihtimalle Sivas'in Mahreç İşaretli bir çorbası ya da Geleneksel Ürün Adı olması daha uygun olacaktır. Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer çorbalar ise ekseri içlerindeki malzeme veya hazırlanış / sunuş biçimiyle kendi yöreleri içerisinde de istisna olan çorbalardır. *Andırın Tırşiği, Antep Yuvalaması, Yozgat Arabaşısı, Pınarbaşı Kara Çorba* bu özellikte çorbalardandır. İlgili tabloda belirtilen çorbalar içerisinde Bayburt Kavut

Çorbası, Gölova Haşıl Çorbası, Alaca Çorba ise Anadolu'nun pek çok yerinde farklı isimlerle yapılmakta olan çok yaygın çorba çeşitleridir. Sadece ismen belli bir yöreyle tanınırlık kazanmış olmaları bu noktada Coğrafi İşaret açısından yeterli olmayıp, Geleneksel Ürün Adı kapsamında değerlendirilmeleri daha uygundur. Mevcut Coğrafi İşaretli çorbalar içerisinde Kahramanmaraş ve Gaziantep'in 2'şer tane; Yozgat, Uşak, Bolu, Tunceli, Kastamonu, Şanlıurfa ve Bayburt'un da 1'er tane çorbası bulunmaktadır. Toplam 11 Coğrafi İşaretli dosyanın 7 tanesi ise 2017'de kapsam dahiline alınmıştır (Tablo 21).

Tablo 21. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış ve Başvurusu Yapılan Çorbalar

Çorba	İl	Coğrafi İşaret Durumu	Coğrafi İşaret Türü	Coğrafi İşaret Tarihi
Andırın Tirşiği	Kahramanmaraş	✓	Mahreç	06.05.2010
Maraş Tarhanası	Kahramanmaraş	✓	Mahreç	29.07.2010
Yozgat Arabaşısı	Yozgat	✓	Mahreç	27.12.2013
Antep Yuvalaması	Gaziantep	✓	Mahreç	13.01.2017
Antep Beyranı	Gaziantep	✓	Mahreç	13.01.2017
Uşak Tarhanası	Uşak	✓	Menşe	21.03.2017
Bolu Kızılcık Tarhanası	Bolu	✓	Mahreç	01.12.2017
Tunceli Şorbik Çorbası	Tunceli	✓	Mahreç	18.12.2017
Pınarbaşı Kara Çorba	Kastamonu	✓	Mahreç	29.12.2017
Şanlıurfa Lebenisi	Şanlıurfa	✓	Mahreç	29.12.2017
Bayburt Tatlı Çorba	Bayburt	✓	Mahreç	29.03.2018
Bayburt Kavut Çorbası	Bayburt	→	Mahreç	-
Gölova Haşıl Çorbası	Sivas	→	Mahreç	-
Gölova Peskutanı Çorbası	Sivas	→	Mahreç	-
Sivas Pekkütan Çorbası	Sivas	→	Mahreç	-
Doğanşar Peskütanı	Sivas	→	Mahreç	-
Iğdır Omaç Aşı Çorbası	Iğdır	→	Mahreç	-
Alaca Çorba	Gaziantep	→	Mahreç	-
Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	Antalya	→	Mahreç	-
Muğla Tarhanası	Muğla	→	Mahreç	-
Çakmak Tarhanası	Bolu	→	Menşe	-
İnebolu Kızılcık Tarhanası	Kastamonu	→	Mahreç	-

✓: Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış ürünler.
→: İnceleme veya ilan aşamasındaki ürünler.

Sırasıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan ve başvurusu yapılanlarla Coğrafi İşaret olabilecek çorbaları inceleyecek olursak;

Andırın Tirşiği: Çorbalar kategorisinde 06.05.2010 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla bu alandaki ilk Coğrafi İşaretli ürün olmuştur[72]. Çorbanın temel karakteristiğini yörede kendiliğinden yetişen tirşik otu (Halk arasında yaban pancarı olarak bilinen) oluşturmaktadır. Bunun dışında nohut, yarma (Döğme), yoğurt, un, su ve tuz malzemeleriyle hazırlanmaktadır. Nohut ve döğme her tarifte yer almamaktadır. Zehirli olarak bilinen yaban pancarları su, yoğurt, un ve tercihe bağlı nohut ve yarma kullanılarak bir nevi mayalandırma işlemi gerçekleştirilir. Bunun için ince ince kıyılan yabani pancarlar birkaç kere yıkandıktan sonra ilk etapta sıcak suyla hazırlanmış ayran, pancarların üzerine dökülür. Daha sonra bir miktar un katılır ve karıştırılır. Homojen bir karışım elde edildikten sonra malzemenin üzerini örtecek şekilde unla kaplanır. Bunun amacı pancarın havayla temasının kesilmesini sağlamaktır. Tencerenin kapağı kapatılıp ilk önce büyük boy bir torbaya, daha sonra da bezlerden bohçalara sarılarak evin sıcak bir bölümüne mayalanması için konur. Mayalanma işleminde en az 10 saat (Çoğu zaman 1 gün bekletilir) kadar havayla teması kesilir. Elde edilen ve iyice kabarmış olan karışım bu sürenin sonunda 3 saate yakın odun ateşinde pişirilir. Bu esnada da porsiyon başına bir diş sarımsak düşecek şekilde sarımsaklar ezilir ve tencereye katılır. Hazırlanan çorba soğuk olarak servis edilir.

Söz konusu çorba esasında son yıllarda popüler kültürde çok fazla konuşulmuş (Andırın Doktoru adıyla da tanınmıştır) ve de gündeme gelmiştir. Andırın koşullarında halkın kendiliğinden yetişen yaban pancarı (Zehirli pancar, yılan yastığı, Andırın otu, Tirşik otu) ile yaptığı ve toplamda 1 günü bulan yapım aşamasıyla meşakkatli bir çorbadır. Çorbada özellikle bitkinin kök – gövde arasındaki sadece boyun kısmının (Sarı olan kısmı) kullanıldığı vurgulanmaktadır[73]. Bitkinin kabaca Muğla – Diyarbakır arasında geniş bir yayılımı olmakla birlikte (Kadirli ve Tarsus'ta da benzer tarifler vardır) özellikle Andırın'daki nispeten daha küçük otlar kullanılmaktadır. Hazırlanan çorbanın bir diğer özelliği de kavanozlanarak stoklanabiliyor oluşudur. Özellikle

[72] Tirşik: Tırşik olarak da bilinen Kürtçe de "Ekşi" anlamına gelmektedir.

[73] Esasında zehirli bir bitki olan tirşik, çiğ olarak tüketiminden kaçınılması gereken ve her tarafının yenilmemesi gereken bir bitki olup söz konusu çorbada uğradığı fermantasyon sonrasında tüketilebilir hale gelen bir bitkidir (Kalkan ve ark., 2012: 442).

Andırın kırsalında yöre halkı tarafından tek seferde bol miktarda yapılarak kavanozlara doldurulup uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Çorbanın bu özelliği de esasında uzak mesafelere taşınmasını ve pazarlanabilirliğini kolaylaştırmaktadır. Hatta son yıllarda küçük ölçekli de olsa konserve *Andırın Tirşiği* pazarlamasına da başlanmıştır.

Andırın Tirşiği'nin Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile ürünün temel malzemesi olan yaban pancarının mayalandırılması izah edilmiştir. Çorbanın yegane ayırt ediciliği olarak tirşik otunun (*Arum* sp.) 650 m. ve üzeri rakımda yetişen 10 – 15 cm. boyundaki ve de özellikle Aralık – Şubat arasında yetişmiş olanların tercih edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Fakat yine bu çorbayla ilgili tarihi ve folklorik özellikleri, yöre ekonomisindeki yeri gibi hususlarla birlikte çorba ile ilgili görsellere de yer verilmemiştir.

Kahramanmaraş Tarhanası: Tarhana, genel manada Türkiye'nin farklı yörelerinde çok çeşitli usullerde hazırlanan ve de pişirilen bir çorbadır. Yapım tekniği ve pişirme esnasında içine katılan malzemelere göre ya da tamamiyle yöre folklorundan kaynaklı çok çeşitli isimlendirmeler söz konusudur. Macır / muhacır tarhanası, gacal tarhanası, manav tarhanası; katılan çeşniye göre kıymalı tarhana, kestaneli tarhana verilebilecek birkaç örnektir. Ayrıca Balıkesir'in *Kazdağı Çorbası* da tarhana katılarak yapılan bir diğer çorba çeşididir. Kahramanmaraş Tarhanası ise çorbalar kategorisinde 2., tarhanalar kapsamında da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ilk çorbadır.

Kahramanmaraş'ta çoğu yerden erken tarhana yapımına başlanmakta olup yörede Temmuz – Ağustos devresinde tarhananın yapımına başlanır ve 5 ay kadar devam eder. Örneğin; Denizli'de ise faaliyet Eylül – Ekim aylarında başlar. Önce buğdaylar[74] değirmenlerde (Mahsere adı verilen değirmen taşlarında) döğme adı verilen kabuk soyma işleminden geçirilir. Su dolu kazana boşaltılan döğmeler tarhana küreği adı verilen büyük tahta kaşıklarla sürekli karıştırılarak pişirilir. Kürekleme adı

[74] Kahramanmaraş Tarhanası için birkaç buğday çeşidi sayılmakla birlikte özellikle "Darıyel" çeşidi en fazla tercih edilen çeşittir.

verilen bu işlem oldukça uzun ve yoğun kol gücü gerektiren bir aşamadır. İyice pişen döğmeler (Pilav ya da Döğme aşı denilir) ateşten alınır ve ağzı kapatılarak bir müddet dinlenmeye bırakılır. Daha sonra ıslak bir beze alınan dövmeler soğumaya bırakılır ve soğuyunca da yoğurulur. Elde edilen dövmeye yağlı yoğurt (Ekseri keçi / davar yoğurdu) katılır. Yoğurdun ise hafif ekşi olması gerekmektedir. Yoğurda ilaveten kekik, çörekotu gibi baharatlar da katılır. Kahramanmaraş'ta dağlardan toplanan kekik kullanımı yaygın olmakla birlikte çörekotu kullanımı her zaman söz konusu değildir. Elde edilen malzeme son yıllarda kırsal kesimde de yaygınlaşmaya başlayan kıyma makinelerinden geçirilerek iyice püre haline getirilir. Sabaha karşı elde edilen tarhana hamuru / püresi evlerin çatılarındaki çiğlerin[75] (Çığ) üzerine tahta kaşıklar / ıspatulalar yardımıyla yayılır. İlk etapta "Firik Tarhanası" denen ve tam olarak tarhana kurumadan (Sergilere serildiği günü akşamı elde edilen) yapılan bir çeşit vardır. Ertesi gün ise kuru tarhana elde edilmiş olunur. Toplanan kuru tarhanalar bidonlara basılır ve 6 aya kadar raf ömrü bulunmaktadır.



Fotoğraf 55. Çerezlik Olarak Tüketilen *Kahramanmaraş Tarhanası* (Tarhana Cipsi)

Kahramanmaraş'ta genel manada tarhananın yapım zamanından başka olarak yapımında un yerine döğme kullanılması da bir diğer ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır. Döğmenin bütün halde kepeğiyle tarhanaya işlenmesi de besin

[75] Çığ ya da çiğ olarak bilinen sergi; sazların hasır örücülüğü usulündeki gibi birleştirilmesiyle yapılmış ve çoğunlukla evlerin çatılarında tarhana sermek veya diğer kışlık hazırlıklar kapsamında kullanılan yaygılardır.

değerini artıran bir diğer faktör olarak belirtilmektedir. Ayrıca tarhananın yöredeki tüketim biçimleri de bir diğer ayırt edicilik olarak vurgulanmaktadır. Çorba olarak tüketimine ilaveden atıştırmalık / çerez olarak, firik şeklinde, yağda kızartması yapılarak, et suyuna ilave edilerek gibi kullanımları Kahramanmaraş'ta oldukça yaygındır. Bu noktada ürün çeşitlemede başarılı bir uygulama olarak "Tarhana Cipsi" ise tüm Coğrafi İşaretli ürünler nezdinde çok iyi bir örnektir. Farklı tüketim biçimleri ve çerez olarak tüketiminin en az çorba olarak tüketim biçimine yakın oluşuyla sadece bir çorba olarak nitelendirmek *Kahramanmaraş Tarhanası* için yeterli olmayacaktır. Günümüzde Kahramanmaraş'ta tarhana üretimi sektörleşmiş olup modern üretim tesislerinde ambalajlı tarhana, tarhana cipsi ve alternatif tarhana ürünleri satışı yapılmaktadır. 2017 itibariyle Kahramanmaraş'ta 500 kadar küçük, orta ve büyük ölçekli işletmede yapılan yaklaşık 25.000 tonluk üretim yanı sıra kırsal kesimde halkın kendi ihtiyacına yönelik ve bir kısmı da köy ve semt pazarlarında satılmak üzere tarhana üretimi sürdürülmektedir. Her yıl Kahramanmaraş'tan kayda değer miktarda tarhana ihracatı da söz konusudur.

Çorbayla ilgili gerek Coğrafi İşaret dosyasında gerekse yapılan saha çalışması kapsamında esasında beşeri açıdan yöreyle olan bağlılığı dikkat çekmekte, fiziki şartlardan kaynaklanan ayırt ediciliklerin ise çok sınırlı olduğu anlaşılmıştır. Çorbayla ilgili en fazla üzerinde durulan konu yapım tekniği ve kullanılan malzemelere bağlı olarak besin içeriği ve sağlığa olan etkileri yönündedir.

Yozgat Arabaşısı: Çorba, Mahreç İşaretli olarak 14.03.2011 tarihinde Türkiye'nin 3. Coğrafi İşaretli çorbası olarak koruma altına alınmıştır. Özellikle kış çorbası olarak bilinen *Yozgat Arabaşısı*, geçmişte ekseri av hayvanları veya kaz etiyle yapılırken günümüzde erişim kolaylığı ve de bol olması sebebiyle tavuk veya hindi etiyle de hazırlanabilmektedir. Çorbanın içerik özelliğinden öte sunumu ve tüketim biçimi dikkat çekmektedir.

İki aşamalı bir çorba olan *Yozgat Arabaşısı* için ilk olarak hamurun hazırlanmasına başlanır. Hamur için ilk etapta su kaynamaya bırakılır ve ayrı bir yerde soğuk su ve un karışımı çırpılarak bir puding kıvamı kazandırılır. Elde edilen karışım

kaynamakta olan suya katılır ve kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte birkaç dakika daha kaynadıktan sonra sığ alçak tepsilere veya sinilere boşaltılır. İyice soğuyan hamur suya batırılan bıçaklar yardımıyla baklava dilimi şeklinde kesilir. Her ne kadar hamur olarak adlandırılsa da kıvam olarak muhallebi kıvamında ve rahat yutulabilen bir özelliktedir.

Çorbanın yapımında ise kullanılacak ete göre tavuk, hindi ya da kaz tuzlu suda haşlanır. Geçmişte av hayvanları özellikle bu çorba için tercih edilmekteydi. Pişen et küçük parçalar halinde didilir. Başka bir tavada kısık ateşte un kavrulur. Rengi dönen un ocaktan alınır ve soğuyunca da üzerine soğuk su dökülerek boza kıvamı alması sağlanır. Ocağa alınan tencereye tereyağında salça kavrulur ve karabiber, pul biber, bir miktar tuz atılır. Daha sonra üzerine haşlamadan artan et suyu dökülür. Su kaynamaya başlayınca boza kıvamındaki (Yöre halkı meyane demektedir) malzeme yavaş yavaş ilave edilir. Tüm malzeme kaynayınca içerisinde didilmiş etler ilave edilip birkaç dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcak servis edilen çorba, dilimlenmiş hamurla birlikte tüketilir. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere geleneksel usulde hamurlar çiğnenmeden tek seferde çorbayla birlikte yutulmaktadır.



Fotoğraf 56. Geleneksel Sunumuyla *Yozgat Arabaşısı*

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kullanılan malzemeler ve çorbanın tarifi izah edilmiştir. Kullanılan her bir malzemenin ise tek tek açıklaması ve özellikleri

ayrıca yer almıştır. Dosyada ürünün en önemli ayırt ediciliklerinden açık havada beslenmiş olan tavuk, kaz ve hindilerden elde edilen etlerle yapılıyor olduğudur. Söz konusu çorbanın orijinalinin Yozgat kökenli olduğu da ayrıca belirtilmiştir. Esasında Türkiye'de bazı küçük farklılıklarla pek çok yerde tespit edilmiş çorbalardan olup araştırmamız kapsamında aynı isimle Konya, Karaman, Çorum, Afyonkarahisar, Aksaray, Mersin ve Kayseri'de de tesadüf edilmiştir. Özellikle Kayseri (Yahyalı)'de yapılış ve sunum şekliyle neredeyse birebir aynı tarzda arabaşı olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte Anadolu'da unlu çorba çeşitleri çok yaygın olup esasında *Arabaşı, Helle, Herle, Un Çorbası* hepsi aynı türde çorbalar olup içerisindeki çoğu zaman 1 malzemenin değişikliği (Yörelerin kendi coğrafi şartlarından ötürü) ile farklı farklı tanımlanmışlardır. Bununla birlikte *Yozgat Arabaşısı*'nın Yozgat folklorunda edindiği yer, tüketim sıklığı ve sosyalleşme ritüelinin parçası oluşuyla ekseri bu yöreyle tanınmış ve popülerlik kazanmıştır.

Gaziantep Yuvalaması: Gaziantep'in Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 çorbasından biri de 13.01.2017 tarihinde Mahreç İşaretli olarak koruma altına alınmış olan *Gaziantep Yuvalaması*'dır. Bu çorbada özel gün yemekleri içerisinde sayılabilecek bir tarif olup ekseri Ramazan Bayramında yapılmaktadır. Bu açıdan Gaziantep'te "Bayram Yuvalaması" adıyla da anılmaktadır. Çoğu özel gün yemeği gibi bu çorbanın da yapımı oldukça zahmetlidir. Çorba, 3 farklı aşamada ve şekilde pişen malzemelerin karıştırılmasıyla elde edilen ve uzun zamanda ortaya konabilen özelliktedir.

Çorba için gerekli olan malzemeler; pirinç, çiğköftelik et, parça veya kemikli et, nohut, süzme yoğurt, yumurta, un, kuru soğan, tereyağı veya sıvı yağ, su, tuz, karabiber ve kuru nanedir. İlk olarak çorbanın köftesi için pirinçler 1 – 2 saat kadar suda bekletilir ve sonrasında beyaz suyu gidene kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler birkaç saat kurumaya bırakılır. Diğer yandan nohutlar 6 – 7 saat kadar suda bekletilir. Kuşbaşı veya kemikli et yıkanıp tencereye alındıktan sonra tuzlu suda kaynatılır. Bu aşamada yüzeye çıkan kefler temizlenir. Kaynama esnasında kuru soğan ve bir müddet sonra suda beklemiş olan nohutlar eklenir. Tüm malzemeler 1 – 2 saat kadar pişmeye

bırakılır. Bu esnada köfteler için et (Çiğköftelik)[76], yıkanıp kurutulmuş pirinç (Çoğu tariflerde doğrudan pirinç unu kullanılmış ya da suda bekletilip kurutulan pirinçler havanda dövülerek un haline getirilmiştir), kuru soğan, tuz ve karabiber karıştırılır ve hepsi birlikte kıyma makinesinden 2 defa geçirilir. Çekilen malzeme tekrardan hamur kıvamını alıncaya değin yoğurulur. Islak bir bez örtülen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınır ve rulo çubuklar hazırlanır. Elde edilen parçalardan yarım cm. uzunluğunda küçük parçalar kopartılır ve nohuttan daha küçük minik parçalar[77] elde yuvarlanarak un serpilmiş tepside veya bir kevgirde toplanır. Hazırlanan köfteler ilk etapta 5 – 10 dk. kadar buharda pişirilir daha sonra kaynamakta olan tenceredeki malzemeye atılır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta da çoğu tarifte köfteler için irmik kullanıldığı belirtilmiş olmakla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında irmikten bahsedilmemiştir. Bazı tariflerde ise köfteler ayrı bir tencerede tuzlu suda haşlanıp soğumaya bırakılır ve en son çorbaya katılır. Yemeğin yoğurtlu kısmı ise ayrı bir tencerede süzme yoğurt ve yumurtayla çok kısık ateşte pişirilir. Kaynamaya başlayan yoğurtlu malzemeye bir miktar un katılabilir. Kaynamakta olan yoğurtlu karşıma bir miktar çorbanın suyundan eklenir ve sürekli karıştırılarak kaynatmaya devam edilir. Elde edilen yoğurtlu karışım çorbanın üzerine ilave edilerek tüm malzeme birkaç dakika daha kaynatılır ve bu esnada sürekli karıştırılır. Son olarak tereyağında veya zeytinyağında nane isterse tenceredeki çorbaya istenirse porsiyonlara bir miktar dökülür. Tek bir yemeğin aynı anda 3 farklı bölümü pişirilir.

Gaziantep Yuvalaması için hazırlanan Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda çorbanın tanımı, kullanılan malzemelerin detaylı bir şekilde izahı ve tarifi aşama aşama izah edilmiştir. Ayrıca bir porsiyon *Gaziantep Yuvalaması* içerisinde gram cinsinden kullanılan malzemeler de belirtilmiştir. Fakat kaynak kişilerden almış olduğumuz ve bazı arşiv bilgileriyle de teyit etmiş olduğumuz üzere Coğrafi İşaret dosyası ile tespit ettiğimiz tarifler arasında bazı ciddi farklar vardır. Örneğin yoğurtlu karışıma hemen her tarifte un katıldığı, köfteler için un haline getirilmiş pirinç ve de

[76] Çorba köftesi için kullanılacak etlerle ilgili hemen hemen çoğu tarifte ve Coğrafi İşaret dosyasında farklı etlerden bahsedilmiştir. Coğrafi İşaret dosyasında köfte için toklu veya şişeklerin yağsız etleri, bazı tariflerde dana kıyma,

[77] Gaziantep'te bu yemeğin en önemli kalite göstergesi olarak bir kaşığa (Tahta kaşık kastedilerek) 90 yuvalama sığması gerektiği yönünde söylence hala devam etmektedir.

irmik kullanıldığı, köftelerin bir süre buharda haşlandıktan sonra çorbaya katıldığı gibi farklılıklar tespit edilmiştir. Bu çorba da ekseri beşeri faktörler yönünden Gaziantep ile ilintili olup tabii şartlar açısından yöresine olan bir bağlılık tespit edilememiştir. Çorbanın temelinde asli unsur ustalıktır. Son olarak bu tarif için de çorba veya et yemeği kategorisinde değerlendirilmesi hususunda farklı görüşlerle karşılaşılmış olmakla birlikte yaygın kanaatin çorba olduğu görülmüştür.

Antep Beyranı: Gaziantep'in Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer bir çorbası olan *Antep Beyranı*, 13.01.2017 tarihinde Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaretli ürünler arasına girmiştir. Bu çorba için de *Gaziantep Yuvalaması* örneğinde olduğu gibi tarif alınan kişiler ve literatür taraması kapsamında söz konusu ürün "Et Yemekleri" bölümünde de "Çorbalar" bölümünde de değerlendirilmiştir. Coğrafi İşaret dosyasında "Yöresel Yemek" olarak belirtilmiş olmakla birlikte yaygın olan kanaate göre hareket edilerek bu ürün de "Çorbalar" bölümünde değerlendirilmiştir.

Ekseri genç hayvanların (Toklu gibi) etleri tercih edilmekte olup ekseriyetle gerdan tercih edilmektedir. Diğer malzemeler ise pirinç, pul biber, tuz, karabiber, sarımsak, kuru soğan ve iç yağıdır (beden yağ). Yemek için üzerinde en fazla durulan husus etidir. Ekseri gerdan tercih edilmekle birlikte kol etleri (Kuzu incik) de kullanılabilir. Etin yanı sıra mutlaka kemik de kullanılmaktadır. Et hazırlığında ilk etapta et ve kemikler birkaç saat suda bekletilir ve ara sıra suyu değiştirilir. Daha sonra etler suda haşlanmaya başlanır ve bu aşamada da kefleri uzaklaştırılır. Kaynama işlemi devam ederken zırhlarda ince ince kıyılmış iç yağları ve tuzu ilave edilir. Bazı tariflerde ve Coğrafi İşaret belgesinde de belirtildiği şekliyle soyulmuş bir adet kuru soğan bütün olarak tencereye atılır. Tenceredeki malzeme kısık ateşte toplamda 10 – 12 saat kadar kaynamaya bırakılır. Pişirme süresi sonrasında etler sudan alınarak didiklenir. Ayrı bir tencerede pirinçler diri kalacak şekilde haşlanır. Bir sunum özelliği olarak mutlaka bakır servis tabakları / sahanlar kullanılır ve tercihe bağlı olarak tabanları yağlanabilir (Kuzu iç yağıyla). Yağlanan bakır tabaklara (Tabanı yağlı denir) bir miktar diri pirinç pilavı konur ve ocakta kavrulur. Kavrulan pirincin üzerine didilmiş etler konur. Daha sonra dövülmüş sarımsak, pul biber ve bol miktarda etin suyundan ilave edilir. Bakır tabakta sıcak sıcak servis edilir. Günümüzde Gaziantep'te

beyran sunumu yapılan yerlerde bu yemek için özel olarak tasarlanmış ocak düzenekleri (Beyran Ocağı) bulunmaktadır. Bu ocaklara da bakır tabaklar bir kerpeten yardımıyla konulup alınmaktadır. Bazı tariflerde çorbaya daha da ekşilik verebilmek için limon tuzu veya limon suyu katıldığı da belirtilmiştir.

Antep Beyranı hazırlanışı ve sunumu itibariyle karakteristik çorbalardan birisidir. Coğrafi İşaret dosyasında da bu duruma özellikle değinilmiştir. Dosyada ayrıca kullanılan malzemeler, yemeğin tarifi, bir porsiyondaki malzemelerin gram cinsinden miktarı da belirtilmiştir. *Antep Beyranı* için 1885'ten beri yörede ticari manada yapılan bir yemek olduğuna da dikkat çekilmiştir. Bununla birlikte söz konusu çorba için de tabii şartlardan ziyade beşeri yönleriyle yöreye bağlılığı öne çıkmaktadır.

Uşak Tarhanası: Türkiye'nin en popüler çorbalarından olan tarhananın bir diğer Coğrafi İşaretli çeşidi de *Uşak Tarhanası*'dır. Uşak İl Özel İdaresi'nin girişimleriyle 21.03.2017 tarihinde Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Aynı zamanda Menşe Adlı tek çorba çeşididir.

Son yıllarda fermente ürünlerle ilgili olarak artan bilgi birikimi ve insan sağlığına olan katkıları ile *Uşak Tarhanası*'na olan ilgi de artmıştır. Coğrafi İşaret dosyasında da dikkat çekildiği gibi Uşak'taki klimatolojik faktörlere bağlı olarak ürünün çok daha uzun sürede fermente olması yanı sıra yapımında *Sivaslı Biberi* olarak bilinen karakteristik bir malzemenin kullanılıyor olmasıyla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Uşak Tarhanası'nın yapımına baktığımızda un, yoğurt (Tam yağlı), *Sivaslı Biberi*, kapya biber, domates, soğan ve nane kullanılmaktadır. Bazı tariflerde ise sarımsak kullanıldığına dikkat çekilmiştir. Uşak'ta tarhana yapımına Ağustos sonunda başlanır ve Ekim ayının ilk haftasına kadar devam eder. Tarhananın yapım aşamasına geçmeden önce kısaca birkaç malzemeyi izah etmek gerekmekte zira tarhanaya karakteristiğini kazandıran unsurlardan biri de malzemeler ile ilgilidir. *Uşak Tarhanası* için diğer yörelerdekinden farklı olarak çeşitli sebzelerin bol miktarda kullanılıyor olması başlı başına bir ayırt ediciliktir. Bunlar içerisinde aynı zamanda

tarhanaya acılığını da veren *Sivaslı Biberi* en önemli elemandır. Tablo 22'de de görüldüğü üzere esasında % 3 gibi küçük bir paya sahip olmakla birlikte tarhananın tadını belirleyen önemli bir elemandır. Tarhanada 2 biber çeşidi, domates, kuru soğan ve nane gibi çeşitli sebzelerden bol miktarda (Toplam % 42.5) kullanılıyor olması da tarhanayı müstesna kılmaktadır.

Tablo 22. *Uşak Tarhanası* Bileşenlerinin % Cinsinden Oranları

Bileşenler	Oran (%)
Buğday Unu	40
Biberler (Toplam)	20
Kapya (*Capsicum annuum* L. *cv. Kapya*)	17
Sivaslı Biberi (üç burun)	3
Yoğurt (Tam yağlı)	16
Kuru Soğan	12
Domates	10
Tuz	1
Kuru Nane	0.5
Ekşi hamur	0.5

Kaynak: *Uşak Tarhanası* Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, 2018.

Tarhananın yapım aşamasına geçtiğimizde ilk etapta kapya biber, domates, kuru soğan ve kuru nane makinelerde çok ince bir şekilde kıyılır ve elde edilen malzemeye tam yağlı yoğurt eklenir. Elde edilen karışım (Tarhana ezmesi) ilk etapta 1 gün fermantasyona bırakılır. Ertesi gün ekşi hamur ve un katılarak iyice yoğurulur. Elde edilen hamur üzeri bir bezle örtülerek 21 gün (En az) fermantasyona bırakılır. Bu zaman zarfında laktik asit faaliyetlerine bağlı olarak tarhananın kendine has besin değeri ve içeriğindeki yararlı bakterilerin faaliyetleri ile en üst düzeye çıkmış olur. Bu 21 günlük süreçte ara sıra hamur havalandırılarak karıştırılmaktadır. Fermantasyon sonunda hamurdan küçük parçalar alınarak sergilerdeki bezlerin üzerine yayılır ve gölgede kurumaya bırakılır. Günden güne sergilerdeki tarhana parçaları daha da ufaltılarak kurutma işlemine devam edilir. Nihai aşamada sergilerdeki tarhanalar elde ovularak toz haline getirilir (Granül tarhana), eleklerden geçirilir ve bez torbalara doldurularak kullanılmak üzere stoklanır. Alternatif bir kullanım alarak hamurlar kurutulmadan kavanozlara doldurularak yaş tarhana şeklinde de kullanılabilmektedir.

Bu tipte kullanıma Çorum, Çankırı, Kastamonu'da da tesadüf edilmiştir. *Uşak Tarhanası*'nda nihai ürünün TS 2282 numaralı "Tarhana Standardı"na uygun olması gerekmektedir. Günümüzde Uşak'ta tıpkı Kahramanmaraş'ta olduğu gibi hem ev ölçeğinde hem de modern işletmelerde seri bir şekilde Uşak Tarhanası üretimi yapılmakta ve Gıda Sanayinde önemli bir kolu oluşturmaktadır.

Uşak Tarhanası'nın Coğrafi İşaret tescil dosyasına baktığımızda sadece çorbalar kapsamında değil genel olarak yemekler kategorisindeki örnek dosyalardan birisi olduğu söylenebilir. Tarhana kullanılan malzemeler, üretim tekniği, ürün bileşenlerinin % (yüzde)'lik dağılımı, üretim akış şeması detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Bununla birlikte fermantasyon süreci ve bu süreçte üründe gelişen değişimler, bakteriyolojik faaliyetler ve pH değeriyle ilgili detaylı açıklamalar da yer almaktadır. *Uşak Tarhanası* için ayırt edicilik olarak ise Uşak şartlarında klimatolojik faaliyetlere bağlı olarak ortalama 22ºC'de ve toplamda 21 gün süren fermantasyon süreci, kullanılan bol miktarda ve çeşitli sebzeler, bunlar içerisinde de karakteristik bir eleman olarak *Sivaslı Biberi* öne çıkartılmış ve de izahları yapılmıştır. Yalnız burada belirtilmesi gereken bir nokta da Uşak'ta tarhana yapımıyla ilgili ürüne kendine has olan acılığını kazandırmak için her defasında *Sivaslı Biberi* değil, buna alternatif diğer acı kırmızı biberlerin kullanıldığını da belirtmiş olduklarıdır. Ayrıca dosyada herhangi bir ısıl işlem uygulanmadığından bahsedilmiş olmakla birlikte kırsal kesimde sebzeler öncelikle haşlanarak yumuşatıldığı belirtilmiştir. Dosyadaki tek istisna Menşe Adlı bir ürün olarak dosyada logo ve ürünle ilgili tanıtıcı bir görsel yer almamaktadır. Bununla birlikte başarılı bir Coğrafi İşaret çalışması olarak referans kabul edilebilecek bir dosya olduğunun altının özellikle çizilmesi gerekmektedir.

Bolu Kızılcık Tarhanası: Coğrafi İşaret kapsamındaki bir diğer tarhana çeşidi de Bolu Elişi Hatıraları Derneği İktisadi İşletmesi'nin girişimleriyle 14.07.2017 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Bolu Kızılcık Tarhanası*'dır. Kızılcıktan yapılan tarhana çeşidi esasında Orta ve Batı Karadeniz genelinde oldukça yaygın olmakla birlikte Bolu'da başarılı tanıtım faaliyetleri neticesinde burasıyla özdeşleşmiştir.

Bolu Kızılcık Tarhanası için ilk olarak temel hammadde olan kızılcıkların tedarik ve hazırlanması gelmektedir. Bolu'da yetişen kızılcıklar Eylül ayının ikinci yarısına doğru koyu kırmızı rengini almaya başladığında toplanır, yıkanır ve yumuşaması için 1 gün kadar bekletilir. Çekirdekleri çıkartılan kızılcıkların etli kısımları süzgeç veya kevgirden geçirilerek bir nevi kızılcık marmeladı (Püresi) elde edilir. Elde edilen malzemeye kızılcık miktarı kadar un ilave edilerek bir çeşit kızılcık hamuru elde edilir. Yoğurma aşamasında bir miktar tuz katılır. Elde edilen hamur sergilerde bezlerin üzerine küçük bezeler halinde serilir. Gölge bir yerde 24 saat kurutulan ve daha sonra ince eleklerden geçirilerek un haline getirilen tarhanalar yine doğrudan güneş almayan bir ortamda bezler üzerine serilerek 1 hafta daha kurumaya bırakılır. İdeal kuruma şartlarında elde edilen toz tarhana pembemsi – lila renk alır. Kuruyan malzeme toplanır ve bez torbalara doldurulur. Çorba olarak tüketileceği zaman klasik tarhana çorbası usulünde kuru malzeme suda inceltilerek pişirilir. Bu usuldekine neredeyse birebir benzer tarzda kızılcık tarhanası üretimi ve hazırlanışına Kütahya'da da tesadüf edilmiştir[78].

Bolu Kızılcık Tarhanası'nın Coğrafi İşaret tescil belgesinde sadece 3 malzemeyle hazırlanan çorba için geleneksel üretim metodu yerine günümüzde yaygınlaşmış olan endüstriyel manadaki üretim sürecine göre konu izah edilmiştir. Endüstriyel manadaki üretim süreci detaylı bir şekilde izah edilmiş olmakla birlikte saha çalışmasında kurutma süresi 3 ila 6 gün arasında olacak şekilde belirtilmiştir. Dosyada da tescilli bir logo veya görsel bulunmamaktadır.

Konuya başlarken de bahsedildiği gibi kızılcık tarhanasına ekseri Orta ve Batı Karadeniz'de sıkça tesadüf edilmiştir. Bununla birlikte bazı tarifler çok büyük ölçüde benzer olsa da bazı tariflerde birtakım farklılıklar tespit edilmiştir (Yoğurt katılması gibi). Bunlardan; Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmış olan *İnebolu Kızılcık Tarhanası* da çok büyük ölçüde *Bolu Kızılcık Tarhanası*'na benzemektedir. Sinop'ta yapılan bir başka kızılcık çorbası ise temelde *Bolu Kızılcık Tarhanası*'na benzerlik gösterse de

[78] Kütahya'da yapılan *Kızılcık Tarhanası / Ekşi Tarhana* ile ilgili detaylı bilgi için 2010 basımı Kütahya Halk Kültürü Araştırmaları çalışmasına bakılabilir (s. 110).

birtakım farklılıklar vardır. *Sinop Kiren Çorbası* olarak bilinen bu tarifte kızılcıklar iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır ve kevgirden geçirilerek bir kızılcık marmeladı elde edilir. Sonrasında ise bu malzeme su ilave edilerek kaynamaya bırakılır kıvam kazanınca içine bir miktar mısır unu atılır. Son olarak da birkaç diş sarımsak ve tuz katılan çorba bir miktar daha kaynatılıp ocaktan alınır.

Tunceli Şorbik Çorbası: Tunceli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığı'nca yapılan başvuru neticesinde 18.12.2017 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına (Mahreç İşaretli) alınmış bir çorba çeşididir. Ekseri bir özel gün çorbası (Düğün Çorbası) olan *Tunceli Şorbik Çorbası*; et, süt ürünü ve baklagil bitkisinin bir araya gelmesiyle oluşmuş besin değeri (Özellikle protein) açısından zengin bir çorbadır. Yörede "Düğün Çorbası" olarak da bilinmektedir.

Çorba için; dana kuşbaşı (Bazı tariflerde kemikli dana eti veya gerdan kullanıldığı da belirtilmiştir), nohut, süt / ayran, tereyağı, kuru soğan, su ve tuz gerekmektedir. Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çeken ete tereyağı katılıp kavrulmaya başlanır ve üzerine kıyılmış soğan, nohut (Bir gece önceden suda ıslatılıp haşlanmış olan) ve tuz ilave edilir. Tüm malzemelerin üzerine kaynar su eklenerek pişmeye bırakılır. Ocaktan almadan birkaç dakika önce süt ilave edilir ve birkaç dakika daha kaynatılır. Bazı tariflerde ise süt yerine un, yoğurt, limon suyu ve yumurta ile hazırlanan bir terbiye katıldığı belirtilmiştir. Çorbayla ilgili dikkat çekici husus ise pek çok tarifte suyun değişken miktarından ötürü hem et yemeklerinde hem de çorbalarda sayılmaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasında *Tunceli Şorbik Çorbası* için klasik tarif verilmiş ve Tunceli ile olan tanınırlığına dikkat çekilmiştir. Öte yandan çorbayla ilgili kullanılan malzemelerin özelliği, pişirme tekniği veya folklorik açıdan özelliği ile ilgili herhangi bir bilgi bulunmamaktadır.

Pınarbaşı Kara Çorba: Esasında Kastamonu'nun çoğu yerinde bilinen bir çorba olsa da Pınarbaşı ve Azdavay'da yaygın olarak yapılmaktadır. Pınarbaşı Kaymakamlığı'nın girişimleriyle 29.12.2017 tarihinde Mahreç İşaretli olarak Coğrafi

İşaret kapsamına alınmıştır. Çorbanın karakteristik malzemesini ise yöre endemiklerinden kızamık (*Berberis vulgaris* L.) oluşturmaktadır.

Çorba için tavuk, kuru soğan, tuz, karabiber ve su (Tavuk suyu) gerekmektedir. Çorbaya karakteristiğini kazandıran kızamık ekşisi ise bitkinin meyvelerinin haşlandıktan sonra iyice yumuşayınca elekten / kevgirden geçirilmesiyle elde edilen malzemenin kıvam alana kadar kaynatılmasıyla elde edilen malzemedir. Bu açıdan teknik olarak kızılcık tarhanasına benzemektedir. Elde edilen "Kızamık Ekşisi" daha sonra çorba yapımında kullanılmak üzere kavanozlanarak saklanabilir. *Pınarbaşı Kara Çorbası* hazırlanırken ilk olarak tavuk haşlanır ve elde edilen tavuk suyuna kızılcık ekşisi katılır. Ayrı bir kapta bir miktar soğuk suyla karıştırılan un, tenceredeki malzemeye ilave edilir. Ayrı bir tavada didiklenmiş tavuk etleri tereyağında tuz ve karabiberle bir süre kavrulur ve kaynayan malzemenin içine atılır. Tüm malzemeler birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Çorba, bünyesinde bir endemik bitki barındırdığından üretimi çok sınırlı bir alanda gerçekleştirilmekte, Türkiye'nin pek çok yerine de bu açıdan dağılmamıştır. Coğrafi İşaret dosyasında 8 kişilik bir *Pınarbaşı Kara Çorbası* tarifi verilmiştir. Çorbaya asıl özelliğini veren yörenin endemikleri arasında sayılan ve Pınarbaşı'nda kızamık olarak bilinen adi kadıntuzluğu, çoban tuzluğu veya karamuk bitkisi hakkında da tatminkar bilgi verilmemiştir. Zira *Berberis vulgaris*, Avrupa başta olmak üzere Asya'da da yaygın bir bitki türüdür. Türkiye'de de hanımtuzluğu / kadıntuzluğu ve zibike gibi adlarla da bilinmekte olup tüm Karadeniz Bölgesi'nde yayılış göstermektedir (Tekin, 2007: 186). Eğer Pınarbaşı koşullarındaki endemik bir türse muhtemelen bu bir alttürdür ve bunun özellikleri belirtilerek Latince isminin yazılması gerekirdi. Ayrıca çorbanın tarihi, sunum şekli, yöre ekonomisindeki yeri, endemik bitkinin Pınarbaşı'ndaki popülasyon durumu gibi noktalar da dosyada yer almamaktadır. Her ne kadar başvuru aşamasında bu ve benzeri bilgiler Türk Patent ve Marka Kurumu'na verilmiş dahi olsa ilan edilen dosyada kamuoyunu bilgilendirici yeterli düzeyde bilgi ve belgenin de paylaşılması gerekmektedir.

Şanlıurfa Lebenisi: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 29.12.2017 tarihinde Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Esasında lebeni ve türevleri çorbalar Anadolu'da oldukça yaygın olup değişik isimlerle ve bazı küçük farklılıklarla hemen her yöre mutfağında karşımıza çıkmıştır. Örneğin; söz konusu çorba Mardin, Gaziantep ve Kilis'te "Lebeniye Çorbası" adıyla; Siirt, Şırnak ve Batman'da ise "Mehire" ve İç Anadolu'da ise "Soğuk Çorba" ya da "Ayranlı Çorba" olarak bilinmektedir. Aynı isimle yapılan çorbanın Güneydoğu Anadolu illerinde etli bir çeşidi de yapılmaktadır.



Fotoğraf 57. Sunum Halindeki *Şanlıurfa Lebenisi*

Çorba yapımı için nohut, dövme (Buğday), yoğurt, tuz ve su kullanılmaktadır. Bazı tariflerde yumurta kullanıldığı da belirtilmiş olmakla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında ve bazı tariflerde yumurta sayılmamıştır. Yine bir kısım tariflerde süzme yoğurt kullanmanın daha uygun olduğu belirtilmiştir. Yapımı için ilk olarak nohut ve dövmeler 1 gece suda bekletilir. Yumuşamış olan malzemeler ocağa alınır ve suyla kaynamaya bırakılır. Ayrı bir kapta yoğurt özenir ve sürekli karıştırılmak koşuluyla kaynayan malzemeye yavaş yavaş ilave edilir. Bir müddet daha kaynamaya bırakılan çorba kaselere boşaltılarak buzdolabına konur ve yemek öncesi soğuk olarak servis edilir. Şanlıurfa ve Anadolu'nun pek çok yerinde yazlık çorba olarak bilinmektedir.

Şanlıurfa Lebenisi'nin Coğrafi İşaret dosyasına bakıldığında çorbanın malzemeleri ve tarifiyle ilgili çok özet bir bilgi verilmiştir. Ayırt edicilik için ise

dünyanın en geniş İvesi sürüsünün bulunduğu ilde (Ceylanpınar'da) bu koyunlardan elde edilen sütten yapılmış yoğurdun kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Bununla birlikte Şanlıurfa'da söz konusu çorbayla ilgili bu hususa çok da bağlı kalınmadığı, inek sütünden elde edilen yoğurtların da yaygın bir şekilde kullanıldığı gözlenmiştir. Dosyanın "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" bölümünde: "Şanlıurfa'ya ***özgü*** tarifiyle yapılan…" ifadesi de esasında temel olarak Coğrafi İşaret uygulamasıyla bağdaşmayan bir ifadedir.

Bayburt Tatlı Çorba: Bayburt'un en yeni Coğrafi İşaretli ürünlerinden biri olup Bayburt Belediyesi'nin girişimleriyle 29.03.2018 tarihinde Mahreç İşaretli olarak tescili yapılmıştır. Esasında bir aşure çeşidi olarak tatlılar bölümünde de değerlendirilebilecek bir ürün olmakla beraber çoğu zaman aşurenin de çorbalar kategorisinde değerlendirilmesinden ötürü *Bayburt Tatlı Çorba*'da bu bölümde ele alınmıştır.

Bu çorba da klasik aşuredeki gibi çok çeşitli malzemeler kullanılan bir çeşit olup buğday (Aşurelik), kuru üzüm, kuru siyah üzüm, kuşüzümü, kuru incir, kuru kayısı, kuru erik, un, toz şeker, fındık, ceviz ve karanfil ile yapılmaktadır. Anadolu'nun ve esasında dünyanın pek çok yerinde yapılmakta olan aşurelerden en dikkat çekici farkı ise *Bayburt Tatlı Çorbası* için kuşburnunun (Kurusu) da kullanılıyor olduğudur. Çorba için ilk etapta kurutulmuş kuşburnular bir tencereye alınır ve yumuşayıncaya kadar haşlanırlar. Pişmiş olan kuşburnular süzgeçlerden geçirilerek kuşburnu püresi elde edilir. Daha sonra önceden haşlanmış olan aşurelik buğdaylar tencereye alınır ve üzeri suyla doldurulur. Un, bir miktar suyla boza kıvamı alıncaya değin karıştırılır ve buğdaya ilave edilir. Geri kalan tüm malzeme tencereye alınarak kaynamaya bırakılır. Malzeme tencere yüzeyine şişip çıkmaya başlayınca ocaktan alınır. Dövülmüş ceviz ve fındıkla süslenerek servis edilir.

Coğrafi İşaret dosyasında *Bayburt Tatlı Çorbası* için tüm malzemeler sıralanmış ve yapımından bahsedilmiştir. Bununla birlikte malzemeler açısından yöreye olan herhangi bir bağlılıktan söz edilmemiştir. Dosyada ürünle ilgili bir logo veya görsel yer almamaktadır.

Kısaca saha çalışmalarımız kapsamında karşılaştığımız ve başvurusu yapılmış olan yöresel ün kazanmış çorbalara baktığımızda;

Sivas Peskütanı / Sivas Peskütan Çorbası: Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış çorbaları incelediğimizde bunlar içerisinde tartışmaya en açık olan çorbalardan birisi *Peskütan Çorbası* olarak bilinen ve esasında Sivas genelinde yaygın olan bir çorba çeşididir. Sivas dışında da Erzincan, Elazığ, Tunceli (Pastıkan) ve Tokat'ta da yapılan bir çorba çeşididir[79]. Fakat tablo…'da da görüldüğü üzere hem Sivas için hem de Gölova özelinde ayrı ayrı başvuru yapılmıştır. Ayrıca çorbanın yöresel bazı söyleniş farkları olmakla birlikte sehven "Sivas Pekkütan Çorbası" şeklinde yazılmış olup "Sivas Peskütanı" veya "Sivas Peskütan Çorbası" şeklinde olması gerekir. Bu noktada peskütanı da izah etmek gerekirse; ilk olarak yoğurt yayıkta yayılır ve yağı alınır. Geri kalan ayran bir miktar un veya yarma atılarak bir kazanda sürekli karıştırılarak kaynatılır. Elde edilen koyu kıvamlı malzeme bez torbalar aracılığıyla süzülür. Torbada kalan kısım tuzlanır ve çömlek benzeri kaplara konup ağzı don yağıyla mühürlendikten sonra serin bir yerde saklanır.



Kaynak: https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/peskutan-corbasi (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 58. Otantik Sunumuyla *Sivas Peskütan Çorbası*

[79] Konuyla ilgili detaylı bilgi için Sâra Yelegen'in *Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri* ile Yüksel Işık'ın Tunceli Mutfağı adlı eserler incelenebilir.

Peskütan çorbasının da temel malzemesini oluşturan bu malzemeyle yapılan çorbayı izah edecek olursak bir miktar peskütan su katılarak ayran kıvamına getirilir. Tencereye bir gece önceden ıslatılmış yarma, yeşil mercimek, kemikli kıyma konur (Kemikli kıymadan kastedilen kemiğin üzerindeki etlerle birlikte kavrulması ve daha sonra kavrulmuş kemiklerden bu etlerin sıyrılmasıyla elde edilen malzeme). Bunların üzerine de sulandırılmış peskütan konur. Tenceredeki malzemeye göre su ve tuz ilave edilir. Kaynarken sık sık karıştırılır. Bazı tariflerde peskütanın kesilmemesi için bir miktar ekmek atılabileceği belirtilmişse de çoğu zaman uygulanan bir metot değildir. Pişen çorbanın üzerine soğan, tereyağı ile sokariç (Soharış) gezdirilir ve nane serpilir.

Gölova (Sivas) Haşıl Çorbası: Sivas'ta Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış bir diğer çorba da *Gölova Haşıl Çorbası*'dır. Esasında yine bu çorba da Sivas'ın Divriği, Gürün ve Yıldızeli ilçelerinde tesadüf edilmiş bir çorba çeşidi olup Gölova yerine Sivas adına müracaatının yapılması daha uygun olacaktı. Bununla birlikte Kars, Erzurum, Erzincan, Gümüşhane ve Tokat'ta da aynı isimle ve büyük ölçüde benzer tariflere tesadüf edilmiştir.

Çorba için döğme (İri kırılmış), un, su, süt ve tuz gerekmektedir. Tencerede su ve tuzla iyice haşlanan döğmelere suyla boza kıvamına getirilmiş un ilave edilip bir süre daha pişirilir. Çorbanın Gümüşhane ve Bayburt'ta yapılan tarzında tabaklara servis edilen çorbanın üzerine kaynamış süt dökülür. Kars, Ağrı ve Erzurum'da ise aynı şekilde hazırlanan çorbanın üzerine bu defa sarımsaklı yoğurt dökülür. Sivas'taki diğer bir tarifte ise koyu sütlaç kıvamında hazırlanan çorbanın üzerine ve çukurlaştırılan orta kesimine tereyağı eritildiği belirtilmiştir.

Bayburt Kavut Çorbası: Kavut esasında Doğu Anadolu ve İç Anadolu'da yaygın olarak türlü şekillerde kullanılan bir çeşit un kavurmasıdır. Un kavurması iki türlü elde edilebilmektedir; ilk olarak klasik öğütülmüş buğdaydan elde edilen unun saclarda kavrulması şeklinde; diğeri ise buğdaylar kavrulur ve kavrulduktan sonra değirmenlerde un haline (Kavut unu denir) getirilir. Bazı yörelerde ise unun tereyağında kavrulmasıyla elde edilen malzeme de kavut olarak adlandırılmaktadır.

Kavut çorbası için daha önceden hazırlanan kavut unu, yağla birlikte bir tencerede kavrulur ve üzerine su eklenir. Kaynamaya başlayınca tuzu ilave edilip bir müddet daha kaynatılır ve sıcak servis edilir. Doğrudan kavrulmuş unla yapılan ve un çorbası, herle, herle aşı, helle gibi isimlerle bilinen bir çorba çeşidi de Türkiye'nin pek çok yerinde yapılmaktadır. *Bayburt Kavut Çorbası* için Ocak 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Alaca Çorba: Gaziantep'ten yetkililerce Coğrafi İşareti başvurusu yapılmış çorbalardan birisi de *Alaca Çorba*'dır. Bu çorba da tıpkı diğer çorbalarda olduğu gibi farklı yörelerde benzer veya küçük farklılıklarla yapılan bir çorbadır. Çankırı'da Alacaş / Alaca Aş adıyla bilinen soğan, bulgur ve yeşil mercimekle yapılan bir çorba çeşidi bulunmakta, Balıkesir'de ise ıspanak ve bulgurla yapılan *Alaca Çorba* adıyla anılan bir başka çorba çeşidi vardır.

Çorba için buğday, nohut, yeşil mercimek, kuru soğan, salça, tereyağı, su, tuz, karabiber ve tarhun kullanılır. Buğday ve nohut bir gece önceden suya ıslatılır. Daha sonra bir tencerede kaynamaya alınan buğdaylar yumuşamaya başlayınca doğranmış kuru soğan, haşlanmış nohut ve haşlanmış mercimekler eklenir. Tüm malzemeler pişmeye bırakılır. Daha sonra tereyağında (Sıvı yağda olabilir) salça ve tarhunlar çok kısa kavrulur ve kaynayan çorbaya baharatlarla birlikte ilave edilir. Sıcak servis edilir.

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba / Alanya Düğün Çorbası: Alanya'nın karakteristik çorbalarından olup bir özel gün yemeği olması hasebiyle bol malzemeli ve de zahmetli bir çorba çeşididir. Çorba da hem kırmızı hem de beyaz et kullanılmakta, ayrıca tahıl ve baklagillerden malzemelerin de olmasıyla çorba, besin değeri açısından ayrıca zengin bir özellik taşımaktadır. Yörede gülüklü, hülüklü, külüklü çorba ve düğün çorbası olarak da bilinmektedir.

Bu çorba için köftesi ve çorba kısmı olmak üzere iki ayrı bölümde hazırlanır. Köfteler (Yani gülükleri) için; kıyma, tuz, karabiber ve kızartmak için de tereyağı kullanılmaktadır. Çorbası için didilmiş tavuk eti, tavuk suyu, nohut, pirinç, domates (Bazı tariflerde salça kullanılmıştır), zeytinyağı, kuru nane ve limon suyu

gerekmektedir. Çorba için ilk etapta gülük adı verilen minik köfteler hazırlanır. Köfte için malzemeleri yoğurulur ve zeytin büyüklüğünde yuvarlak köfteler elde edilir. Elde edilen köfteler tereyağında kızartılır. Bir tencerede tavuk haşlanır (Tercihen tavuk göğsü) ve pişen etler didiklenir. Elde edilen tavuk suyu ise zeytinyağında kavrulmakta olan domateslerin üzerine ilave edilir. Daha sonra pirinçler ilave edilerek pişmeleri beklenir. Pirinçler piştikten sonra daha önceden suda bekletilip sonrasında haşlanan nohutlar ve didiklenmiş tavuk etleri ilave edilir. Bir miktar limon suyu katılan çorbaya son olarak kızartılmış köfteler eklenir. Tencerede ocaktan alınmadan önce kuru nane eklenir ve tercihe göre tuzu ayarlanır. Birkaç tarifte tavuk eti yerine işkembe kullanılması gerektiği, esasında eskiden tavuk etinin hiç kullanılmadığı bunun yerine küçük küçük doğranmış işkembelerin kullanıldığı belirtilmiştir. Yapılış tarzı ile yuvalama ve analıkızlı çorbalarına benzerlik göstermektedir.

Kazdağı Çorbası: Tavuk veya hindi eti (Tercihen but eti), yeşil biber, nohut, börülce, tarhana, domates, sarımsak ve tavuk suyu. İlk olarak kullanılacak ete göre tavuk veya hindi haşlanır ve suyu ayrılır. Domates ve ince kıyılmış biberler bir süre zeytinyağında kavrulur. Karışıma doğranmış sarımsaklar eklenir. Malzemeye daha önceden haşlanıp süzülmüş nohutlar, aynı şekilde börülceler ve su / tavuk suyu, daha önceden sıcak suda çözülmeye bırakılan tarhana ilave edilir. Ara sıra karıştırılarak pişirilen çorba sıcak servis edilir. Bazı tariflerde çorbaya en son didilmiş tavuk etlerinin katılması gerektiği belirtilmiştir.

Eğin Çorbası: Yörede *Badişli, Fasulyeli* veya *Börülceli Çorba* olarak da bilinmektedir. Kemaliye başta olmak üzere Erzincan'da yapılan yerel bir çorba çeşididir. Çorba; buğday, barbunya (kuru), taze fasulye, yeşil mercimek, tereyağı / sıvı yağ, salça, reyhan, tuz ve su ile hazırlanmaktadır. Bazı tariflerde börülce kullanıldığı da belirtilmiştir. Bir gece önceden buğday ve barbunyalar suda bekletilir. Ertesi gün küçük küçük doğranmış taze fasulye, barbunya, buğday, yeşil mercimek düdüklü tencerede pişirilir. Ayrı bir tencerede yağda salça kavrulur ve düdüklüdeki tüm malzemeler ilave edilerek bir süre daha pişirilir. Ocaktan almadan önce reyhan ilave edilir ve bir süre daha pişirildikten sonra sıcak servis edilir.

Iğdır Omaç Aşı Çorbası: Iğdır ve komşu illerde aynı isimle bir de helva çeşidi bulunmaktadır. Çorbanın temel malzemesini evelik otu veya labada adıyla da bilinen ve Türkiye'nin çeşitli yerlerinde türlü şekillerde istifade edilen bir ot çeşidi oluşturmaktadır. Buna ilaveten börülce, tereyağı, salça, tuz ve su kullanılmaktadır. Temizce yıkanıp ince ince kıyılan evelikler erimiş yağ, salça, tuz ve börülcelerle birlikte bir tencereye alınır. Börülceler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Eğer kuru evelik kullanılacaksa birkaç saat önceden ıslatılması gerekmektedir. Kars'ta "Evelik Çorbası" olarak bilinen tarifte ise evelik, bulgur, yeşil mercimek ve tuzla yapılmaktadır.

Ecevit Çorbası: Yayla çorbasına benzer bir çorbadır. Kastamonu – İnebolu arasındaki Ecevit Geçidi üzerindeki Ecevit Hanında yapıldığından yolcular tarafından tüketilen ve bu sayede popülerlik kazanan bir çorbadır. Pirinç, yumurta ve tercihen tavuk suyuyla yapılan bir çorbadır. Ayrıca süzme yoğurt, tereyağı ve kuru nane da kullanılır. Pirinçler yıkanıp tavuk suyuyla ocağa alınır ve haşlanmaya bırakılır. Bir kasede yumurta ve süzme yoğurt çırpılır ve haşlanmakta olan pirinçlerin suyundan bir miktar ilave edilerek ılıtılır. Sürekli karıştırarak yoğurtlu malzeme haşlanmakta olan pirince ilave edilir. Pişen çorbanın üzerine tereyağında kısa bir süre çevrilen nane gezdirilir.

Kahramanmaraş Eşkilaye / Ekşili Aya Sulusu: Köftesi için; yağsız kıyma, galeta unu, pul biber, karabiber ve tuz; sosu için de kuru soğan, biber salçası, tuz, karabiber, sumak suyu, nohut, kuru nane kullanılmaktadır. Köfteler hazırlanırken kullanılacak kıymanın iki kere ince çekilmiş olması gerekmektedir. Daha sonra klasik köfte usulü malzemeler karıştırılarak yoğurulur. Hazırlanan köfteler misket büyüklüğünde yoğurulur. Sos için soğanlar küçük küçük doğranır ve kavrulur. Rengi dönen soğanlara salça, baharatlar ve bir miktar sumak suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca köfteler karışıma ilave edilir. Köfteler pişmeye yakın daha önceden suda ıslatılan ve bir miktar haşlanan nohutlar ilave edilir. Tüm malzemeler bir süre daha pişirildikten sonra servise hazır hale gelir. Bu çorba da analı kızlı ve yuvalama çorbasına benzer özellikler göstermektedir.

Gürün Ekşili Köftesi: Gürün adına Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir diğer ürün ise *Gürün Ekşili Köftesi*'dir. Esasında Sivas genelinde ve komşu illerde de bilinen bir yemek çeşidi olmakla birlikte Gürün özelinde Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Burada belirtilmesi gereken bir konu da çorba kategorisinde değerlendirdiğimiz bu ürün bazı kaynaklarda sulu yemekler veya et yemekleri bölümünde yer almıştır.

Bir gece önceden bakla / barbunya ve nohut ıslatılır. Ertesi gün dana kuşbaşı tereyağı ve zeytinyağı karışımında kavrulmaya başlanır. Kavrulmakta olan etlere kuru soğan ve biberler doğranıp, tuz, salça ve yağı (Zeytinyağı ve tereyağı karışımı) da ilave edilir. Daha sonra bir gece öncesinden ıslatılmış ve iyice şişmiş olan bakla veya barbunya ile nohutlar ilave edilir ve tüm malzemeyi 4 parmak kadar aşacak kadar su konarak pişmeye bırakılır. Tenceredeki malzemeler pişerken köfte dökme denilen köfte hazırlama işlemine geçilir. Bunun için de ince bulgur (Düğürcük) ve kıyma yoğurulmaya başlanır ve bir müddet sonra yumurta, un ve bir miktar su eklenerek yoğurmaya devam edilir. Elde edilen köfte hamurundan nohut büyüklüğünde bezeler alınarak yuvarlanır. Tenceredeki malzemeye ise sumak suyu / sumak ekşisi[80] katılıp pişirmeye devam edilir. Kaynamakta olan malzemeye son olarak hazırlanan köfteler eklenir ve tüm malzemeler piştikten sonra ocaktan alınır.

Ekşili köfte adıyla veya değişik isimlendirmelerle fakat çok büyük ölçüde benzer tariflere Erzurum, Elazığ (*Harput Köftesi*), Ankara, Malatya, Adıyaman, Mersin, Kahramanmaraş, Gaziantep ve Tokat'ta da tesadüf edilmiştir. Ayrıca *Doğanşar Ekşili Aş Yemeği* adıyla da Ocak 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir tarif de söz konusudur.

Adana Dul Avrat Çorbası: Özellikle İç Anadolu ve Doğu Akdeniz'de yaygın olarak yapılan bir çorbadır. *Erişte Çorbası, Erişteli Mercimek Çorbası* gibi isimlerle de bilinmektedir. Yeşil mercimek, nohut, erişte, kuru soğan, sarımsak, salça (Biber ve domates), su, kuru nane ve tercihe bağlı pul biber ile yapılmaktadır. Erişte olarak kare

[80] Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da yaygın İç Anadolu'da ise kısmen yaygınlık kazanmış olan sumak suyu veya sumak ekşisinin yemeklerde kullanımı için sıcak suya ıslatılan sumaklar bir müddet beklenir ve daha sonra süzülerek arta kalan sumak suyu yemeklere ilave edilir.

veya şeritler şeklinde kesilen hamur parçaları da kullanılmaktadır. Çorbaya başlamadan bir gece önce nohutlar suda bekletilir. Çorbaya başlarken ilk olarak yağda soğanlar rengi dönene kadar kavrulur ve sonra salça ilave edilir. Salça da bir süre kavrulduktan sonra sıcak su ilave edilir ve kaynamaya başlayınca da yeşil mercimek, nohut (Her ikisi de önceden haşlanmış) ve erişte katılır. Erişteler pişene kadar kaynatmaya devam edilir ve sonrasında da ocaktan alırken nane ve pul biber ilave edilir.

Gaziantep Şiveydizi: Bu yemekle ilgili de hem çorba hem sulu yemek şeklinde farklı sınıflara sokularak tarifi yapılmışsa da bu çalışmada "Çorbalar" bölümünde ele alınmıştır. *Gaziantep Şiveydizi*, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin başvurusuyla 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına dahil olmuştur. Geleneksel tarifte taze sarımsakla yapıldığından mevsimlik bir yemektir. Şiveydiz, Gaziantep ve komşu illerde "Sarımsak Aşı" olarak da ifade edilmekle birlikte "Gaziantep Sarımsak Aşı" adıyla da ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir başka tarif daha söz konusudur.

Gaziantep Şiveydizi için; taze soğan, taze sarımsak, kuşbaşı koyun eti (Çoğu tarifte kuzu eti belirtilmiştir), nohut, süzme yoğurt, yağ (Sadeyağ veya sıvı yağ), yumurta, kuru nane, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Esasında çoğu tarifte sadece taze sarımsak kullanılmış istisna olarak taze soğan ve taze sarımsağın karıştırılabileceği belirtilmiştir. Taze sarımsak ile hazırlanan bir yemek olduğundan mevsimlik olması nedeniyle zaman zaman taze soğan kullanımı zorunluluk teşkil etmektedir. Çorbanın yapım aşamasında kuşbaşı etler suda haşlanır ve üzerine bir gece öncesinden ıslatılan nohutlar ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Yaklaşık 1.5 – 2 saat sonra kuru soğan ve sarımsak ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Ayrı bir tencerede süzme yoğurt ile yumurta çırpılır ve kısık ateşte ocağa alınıp azar azar yemeğin suyundan eklenerek karıştırmaya devam edilir. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiş olmakla birlikte çoğu tarifte bu karışıma bir miktar un ilave edildiği gözlenmiştir. Süzme yoğurt ve yumurta karışımı kaynamaya başlayınca ocaktan alınıp yemeğe ilave edilir. Son olarak yağda kavrulmuş olan kuru nane ve karabiber yemeğin üzerine dökülür.

Gaziantep Sarımsak Aşı: Esasında bu tarifte *Gaziantep Şiveydizi* ile çok büyük ölçüde benzerdir. Aralarındaki temel fark ise *Gaziantep Sarımsak Aşı* ile yapılan tarifte sarımsağa alternatif olarak mevsimine göre pırasa veya taze soğanın kullanılabilmesinden kaynaklanmaktadır. Bu noktada iki yemek arasında keskin bir ayırım yapmak bununla birlikte Coğrafi İşaret hususunda ayrı ayrı değerlendirmek çok güçtür.

Muğla Tarhanası: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış tarhana çeşitlerinden bir diğeri de *Muğla Tarhanası*'dır. Topak tarhana, kırmızı tarhana, göce / güce tarhanası gibi isimlerle de bilinmektedir. Burada güce veya göce ile kastedilen tarhana yapımında kullanılan bir çeşit iri dövülmüş buğdaydır. Türkiye'nin pek çok yerinde bu tipte hazırlanan tarhanalar göce, güce, güçe tarhanası olarak adlandırılmaktadır. *Muğla Tarhanası* için göce, süzme yoğurt ve tuzla tarhana hamuru hazırlanır ve 2 gün kadar mayalanmaya bırakılır. İki günün sonunda yemek kaşıklarıyla ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak veya tercihe bağlı ortası delik minik simitler şeklinde bir beze serilerek güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan tarhanaların 2 – 3 gün sonra altları çevrilerek tekrar kurumaya bırakılır ve toplamda 1 haftaya yakın sergilerde bekletilir. Çorba olarak hazırlanacağı zaman tarhana topakları, börülce, kemikli et, biber (Tercihen kuru kırmızı biber), domates veya salçası bir tencerede pişmeye bırakılır. Ocaktan almaya yakın son olarak dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilerek kısa bir süre daha pişirilir. Sunum esnasında kızgın tereyağı ve tercihe bağlı nane veya pul biber üzerine dökülebilir.

Çakmak Tarhanası: Bolu'nun Dörtdivan ilçesi ile özdeşleşmiş olan çorbalarından *Çakmak Tarhanası*'nın da 2018'in Mart ayı itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bu tarhana çeşidi için de süzme yoğurtla tuzun ilk etapta karıştırıldıktan sonra iyice kıvam kazanan malzeme beyaz bez torbalara konarak mayalanmaya bırakılır. İyice katı bir hal alan malzeme elle kabaca kalıp sabuna benzer şekilde biçimlendirilip 3 – 5 gün kadar gölge bir yerde kurumaya bırakılır. Kurumuş olan keş adındaki malzeme rendelenerek ufalanır ve üzerini örtecek şekilde süt ilave edilir. Süt ilavesiyle yumuşayan malzeme elle yoğurulmaya başlanır ve bu esnada da azar azar un ilave edilir. Kıvam kazanan malzeme tekrar elle şekillendirilerek 1 gün

daha kurumaya bırakılır. Kuruyan malzemeden misket büyüklüğünde parçalar kopartılarak bu defa güneşe serilerek 7 – 10 gün arasında ikinci kurutma işlemi uygulanır. İyice kurumuş olan *Çakmak Tarhanası* bidonlara konularak stoklanır. Çorba olarak sunumunda ise bir miktar tarhana suya ıslatılır ve bu ilk suyu dökülüp daha sonra ikinci defa suda bekletilir. İyice yumuşayan tarhanalar ezilip ocağa alınır ve bir miktar daha su ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Bu esnada yağda kavrulmuş kıyma da ilave edilir. Tüm malzeme bir süre kaynatıldıktan sonra servis edilir[81].

İnebolu Kızılcık Tarhanası: Batı Karadeniz'in bir diğer kızılcık tarhanası da İnebolu'da yapılan çeşit olup Nisan 2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Kızılcığın insan sağlığına olan faydaları, sadece 100 g. kızılcık meyvesinde 97.4 – 120.4 mg. C vitamini içeriğiyle portakalın 2 katı değere sahip olması ile üzerinde durulan bir üründür (Sancak, 2010: 17). İnebolu yerel mutfağında da uzun yıllar kızılcıktan (Yörede kiren olarak anılmaktadır) tarhana yapılmak suretiyle faydalanılmıştır.

İnebolu'da kızılcık tarhanasının üretiminde hem ev hem de sanayi tipi üretimden bahsetmek gerekir. Ayrıca tercihe bağlı olarak yaş tarhana ve kuru tarhana üretimi de söz konusudur. Geleneksel usulde ev tipi kızılcık tarhanası üretiminde Haziran ayı itibariyle toplanan kızılcıklar tuzlanıp birkaç gün (2 – 3 gün arasında) bu şekilde bekletilir. Elde edilen iyice sulanmış kızılcıklar unla kıvam alıncaya değin iyice yoğurulur. Hazırlanan tarhana hamuru temiz bezler üzerine küçük bezeler şeklinde serilerek hava sıcaklığına bağlı olarak 3 – 6 gün kurumaya bırakılır. İyice kuruduğundan emin olunan parçalar elle ovalanır ve 4 – 5 gün daha güneş almayan bir yerde kurumaya bırakılır. Bu zaman zarfında ara ara birkaç kere daha elenir. Toz halindeki tarhanalar bez torbalara doldurularak veya kavanozlarla stoklanır.

Günümüzde İnebolu'da endüstriyel ölçekte *İnebolu Kızılcık Tarhanası* üretimi de başlamıştır. Bunun için işletmenin kızılcık ihtiyacının tamamının İnebolu'dan

[81] *Çakmak Tarhanası* ile ilgili detaylı bilgi ve görsel için bkz. http://www.dortdivanortakoy.com/cakmak-tarhanasi-nasil-yapilir/ (Son erişim: 04.07.2018).

karşılandığı belirtilmiştir. Farklı aylarda toplanan kızılcıkların olgunlaştırılması için Çankırı'dan temin edilen tuzlarla olgunlaştırma işlemi uygulanmaktadır. Nitekim Mayıs ayında yüksek yerlerde daha çabuk olgunlaşan kızılcıklara kıyasla aşağı kesimlerdeki kızılcıklar hala olgunlaşmamış olduğundan böyle bir uygulama gerekmektedir. Toplanan kızılcıklar unla yoğurulup güneşte 2 gün kurutulduktan sonra elle ufalanıp eleklerden geçirilir. Çorba olarak sunumunda ise Kastamonu'nun bir başka Coğrafi İşaretli ürünü olan *Taşköprü Sarımsağı* ilave edilerek sunumu yapılır.



Fotoğraf 59. *İnebolu Kızılcık Tarhanası* (Toz ve Çorba Hali)

Korkuteli Tarhanası: Salça makinesinde kıyılan domatesler. Nohut, süt, un, kırmızı biber, yoğurt ve tuzdan elde edilen hamur. Yoğurulan karışım bez çuvallara konulur ve 17 – 21 gün bekler. Sonrasında hamur 1 – 2 gün sergilere alınarak bu defa güneşte bekletilir. İyice sertleşen tarhana hamuru eleklerde elenip toz haline getirilir ve bir süre daha yalnız gölgede kurutulur. Pişirilen tarhana çorbasına tercihen kıyma veya nohut katılabilir.

Elbette çorba gibi 4 malzemeden 14 malzemeye kadar çok çeşitli ürünlerle birçok tarifin olduğu bir yemek grubunda sayılabilecekler sadece bunlardan ibaret değildir. Araştırmamız kapsamında *Çorum Çatal Aşı Çorbası, Amasya Çılbır / Cılbır Çorbası, Kayseri Kurşun Aşı Çorbası* gibi belli bir yöreyle tanınırlık kazanmış çok

sayıda daha çorba bulunmaktadır. Birincil amacımız bir yemek envanteri oluşturmak olmadığından bu zengin ürün grubu içerisinde sadece Coğrafi İşaret olan ve başvurusu yapılmış olanlar ele alınmıştır.

4.1.2. Kebaplar:

Türkiye'de yemekler içerisinde bazı yemek çeşitleri popüler kültürün, özellikle de turizmin etkisiyle büyük popülerlik kazanmıştır. Bunlar içerisinde fast-food sektörüne dahil olabilenler ise ayrıca ün ve de yaygınlık kazanmışlardır. Kebaplar içerisinde de belli başlı birkaçı bu niteliktedir. Bu nedenle de kebaplardan bahsedildiğinde akla ekseri Adana, Gaziantep ve Şanlıurfa'da yapılan şişe geçirilmiş etlerle hazırlanan kebaplar gelmektedir. Oysaki kebaplar da kendi içerisinde büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Evliya Çelebi'de ünlü Seyahatnamesi'nde 30 kebap çeşidinden bahsetmiştir. Buna karşılık sadece Gaziantep'teki saha çalışmamız kapsamında çarşı lokantalarında 17 tane kebap çeşidi tespit edilmiş, benzer şekilde sadece Adana'da 22 farklı kebap çeşidi sayılmıştır. Elbette bahis konusu kebapların tümü Coğrafi İşaret niteliğinde olmayıp, bir kısmı da zamanla ortaya konmuş yeni çeşitlerdir. Aynı veya çok büyük ölçüde benzer olan kebaplarla ilgili de isimlendirmedeki çeşitlilik bu alanda sanki yüzlerce çeşit kebap varmış izlenimi vermektedir. "Tas Kebabı, Kağıt Kebabı, Orman Kebabı, Çingene Kebabı, Veli Kebabı, Şeftali Kebabı, Dil Şiş Kebap, Bostan Kebabı, Şehzade Kebabı, Talaş Kebabı, Kazan Kebabı, Tepsi / Sini Kebabı, Çentik Kebabı, Çökertme Kebabı, Cağ Kebabı, Kiremit Kebabı, Saksı Kebabı, Oruk Kebabı, Parmak Kebabı, Boklu Kebap, Sultan Kebabı" gibi sayısı onlarca kebap adı mevcuttur. Bunlara bazı yörelerde hala kullanılan "Büryan, biryan, püryan, perive, çebiç" ile anılan kebaplar ve yöre isimleriyle anılmakta olan kebaplar da eklendiğinde sayı yüzü bulmaktadır. Döner ve dönerle yapılanlarla birlikte ise sayı daha da artmaktadır. Kebaplar, içlerindeki malzeme yanı sıra ekseri pişiriliş şekilleriyle de çeşitlilik kazanmaktadır. Kuyu / tandırda yapılanlar, tencere / kazanda yapılanlar, şişlerde yapılanlar gibi pek çok pişirme şeklinde ortaya konan kebaplar bulunmaktadır.

Tablo 23. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış ve Başvurusu Yapılan Kebaplar

Kebap	İl	Coğrafi İşaret Durumu	Coğrafi İşaret Türü	Coğrafi İşaret Tarihi
Siirt Büryan Kebabı	Siirt	✓	Mahreç	27.07.2003
Adana Kebabı	Adana	✓	Mahreç	13.06.2004
Oltu Cağ Kebabı	Erzurum	✓	Mahreç	03.07.2009
Tokat Kebabı	Tokat	✓	Mahreç	31.07.2015
Taşköprü Kuyu Kebabı	Kastamonu	✓	Mahreç	28.07.2016
Mersin Tantunisi	Mersin	✓	Mahreç	21.03.2017
Dalama Tandırı	Aydın	✓	Mahreç	01.11.2017
Ankara Döneri	Ankara	✓	Mahreç	05.12.2017
Yozgat Tandır Kebabı	Yozgat	✓	Mahreç	07.12.2017
Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	Şanlıurfa	✓	Mahreç	13.12.2017
Şanlıurfa Ciğer Kebabı	Şanlıurfa	✓	Mahreç	12.01.2018
Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı	Şanlıurfa	✓	Mahreç	21.05.2018
Aksaray Tulum Kebabı	Aksaray	→	Mahreç	-
Hasandağı Testi Kebabı	Aksaray	→	Mahreç	-
Boyabat Sırık Kebabı	Sinop	→	Mahreç	-
Diyarbakır Ciğer Kebabı	Diyarbakır	→	Mahreç	-
Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı	Diyarbakır	→	Mahreç	-
Sarımsak Kebabı	Gaziantep	→	Mahreç	-
Şanlıurfa Kazan Kebabı	Şanlıurfa	→	Mahreç	-
Şanlıurfa Soğan Kebabı	Şanlıurfa	→	Mahreç	-
Vezirköprü Oymaağaç Oğlak Kebabı	Samsun	→	Mahreç	-
Kızılcahamam Kapaması	Ankara	→	Mahreç	-

✓: Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış ürünler.
→: İnceleme veya ilan aşamasındaki ürünler.

2018 itibariyle toplam 12 kebabın Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış olup bunların 3 tanesi Şanlıurfa'ya ait olup Ankara, Siirt, Adana, Aydın, Erzurum, Tokat, Kastamonu, Mersin ve Yozgat'a ait de birer tane kebap bulunmaktadır. Aynı yıl 10 tane kebabın da başvurusu yapılmış olup yine bunlar içerisinde de Şanlıurfa'nın, Diyarbakır'ın ve Aksaray'ın 2'şer tane kebabı bulunmaktadır (Tablo 23). Sırasıyla Coğrafi İşaret olan ve olabilecek kebapları detaylandırdığımızda;

Siirt Büryan Kebabı: Burada ilk olarak kısaca "Büryan" terimi üzerinde durmak gerekir. Esasında kelime olarak büryan, kebap anlamına gelmektedir. Henüz 13. yy.'da Harezmşahlar "biryan boldı et / kebap oldu et" ifadesini kullanıyorlardı (Gürsoy, 2004: 80). Buna göre söz konusu Coğrafi İşaretli ürünle ilgili terminolojik

bir hata söz konusudur diyebiliriz[82]. Günümüzde Türkiye'nin farklı yerlerinde bu teknikle kebaplar yapılmaktadır (Kastamonu, Erzurum, Bitlis, Erzincan gibi).

Siirt'in en popüler yemekleri arasında olup piryan, perive isimleriyle de bilinmektedir. İlk olarak kuzu ikiye bölünür ve but ve kemikleri ayrılır. Tandırda pişerken etin altına bakır bir kazanda bir miktar kemikli et ve sıcak su konarak akan yağı ve suyu burada biriktirilir. Bu da ayrı bir yemek olarak burada hazırlanır. Kuzular, 2.5 – 3 m. derinliğindeki tandırlara sarkıtılır. Tandırın ağzı bir kapakla kapatılır ve etrafı küllü çamurla sıvanarak hava alması engellenir. Tüketiciye ister kazandaki ister kancadaki kısımdan ikram edilir. Tek seferde 10 ila 15 kadar yarım kuzu çember şeklindeki demir halkaya asılır. Siirt'te sabaha karşı 2 – 3 civarında yapımına başlanan *Siirt Büryan Kebabı*, yaklaşık 2 saatte pişer ve yörede ekseri kahvaltılık olarak tüketilir.

Adana Kebabı: Kebap denildiği zaman Türkiye'de akla ilk gelen çeşitlerden biri *Adana Kebabı*'dır. Bununla birlikte daha önce de bahsedildiği gibi kebap çok çeşitli bir ürün grubunu bünyesine almaktadır. Aynı zamanda Hindistan'dan İspanya'ya, Pakistan'dan Tunus'a kadar çok geniş bir alanda kebap yöresel mutfaklarda yer alan bir yemek grubudur. Adana Kebabı ise kebap çeşitleri içerisinde yapım şekli ve kullanılan malzemeler ile Suriye başta olmak üzere Lübnan, İran ve Irak'ta da çok bilinen bir kebap çeşididir[83]. Yemeğin orijini olarak ise günümüzden 4000 yıl kadar önce Çukurova'daki Kizzuwatna Krallığı döneminden beri yapıldığı ifade edilmektedir.

Adana Kebabı için en önemli noktalardan biri kullanılacak malzemelerin "Bıçak arası" tabir edilen şekilde zırh kullanılarak kıyılmasıdır. Etin ve kullanılacak diğer malzemelerin otomatik parçalayıcılar veya kıyma makinesinden geçirilmesi uygun değildir. Kebap için malzemeler; ideal olan yöre koşullarında yetiştiriciliği

[82] Bu yemek tipi için Türkiye'nin çeşitli yerlerinde kullanılan biryan, büryan, biran ile ilgili olarak TDK Büyük Türkçe Sözlükte; **Biryan**: Tandırda susuz pişirilen kebap; **Büryan**: Et ve pirinçle tepside pişirilen bir yemek, tanımlamaları yapılmıştır.
[83] Örnek olarak İran geleneksel yemekleri arasında sayılan "Kebab Koobideh" incelenebilir.

yapılan erkek kıvırcık koyununun yağ ve sinirlerinden ayıklanmış etleri ile bir miktar kuyruk yağı, taze kırmızı biber (Kapya), tuz ve pul biber kullanılmaktadır. Bazı ustalar ideal bir *Adana Kebap* için az bir miktar dana kaburga etinin (% 20'den az olmak kaydıyla) kullanılabileceğini belirtmişlerdir. Zırhtan geçirilen kebaplık et ve kuyruk yağına bir miktar tuz ve pul biber eklenerek yoğurulmaya başlanır. Daha sonra yine bıçak arasından geçirilmek kaydıyla kapya biberler kıyılır ve iyice sıkılarak suyu uzaklaştırılır. Elde kalan kıyılmış kapya biber posası karışıma ilave edilerek bir süre daha yoğurulur. Yine bazı tariflerde bıçakla doğranmış sarımsak kullanılabileceği de belirtilmiştir. Tüm malzemeler yoğurulduktan sonra tekrar zırhtan geçirilip son defa yoğurulmaya başlanır. Hazırlanan kebap hamuru parmaklarla dalgalı bir görünüm verilerek yassı şişlere döşenir (Şişe saplama denen aşama). Bu esnada eller zaman zaman suya daldırılarak kebap hamuru ve şişlerin daha iyi bütünleşmesi sağlanır. *Adana Kebabı* için 3 cm. genişliğindeki özel şişler kullanılır ve her bir şişte ortalama 180 g. et bulunmalıdır. Pişirme esnasında da odun kömürü (Meşe kömürü) közünde pişirilmesi gerekmekte ve aynı anda sık sık çevrilen şişler üzerindeki etin yağının pidelere emdirilmesi gerekir. Sunumda közlenmiş domates ve biberlerle birlikte yağlanmış ekmek kullanılır.

Oltu Cağ Kebabı: Pişiriliş şekli, sunumu ve kendine has tadıyla popüler kebaplardan birisi de *Oltu Cağ Kebabı*'dır. Pek çok yemekte olduğu gibi bu yemek çeşidiyle ilgili olarak yakın çevresiyle büyük tartışlar yaşanmıştır. Özellikle de Yusufeli (Artvin)'nde ustalar, cağ kebabı ile ilgili olarak çıkış noktasının kendi yöreleri olduğunu hararetli bir şekilde savunmuşlar ve bu konuyla ilgili olabildiği kadar kendi yöreleriyle ilgili tanıtım çalışmalarında cağ kebabına yer vermişlerdir. Buna karşılık TDK Sözlüğünde; "Oltu Kebabı: *Oltu yöresine özgü, yatay olarak kızartılan ve şişe geçirilip küçük küçük kesilen bir kebap türü, cağ kebabı*", şeklinde tanımlanmıştır. Cağ kebabının kazandığı popülariteyle birlikte çekişmeye Erzurum ve Tortum'da dahil olmuştur. Erzurum il merkezinde "Erzurum Oltu Kebabı" çok daha yaygın kullanılıyor olmakla birlikte Tortum ise Yusufeli gibi kebabın çıkış noktasının kendileri olduğunu ifade ederek "Tortum Cağ Kebabı" terimini kullanmaktadırlar.



Fotoğraf 60. *Oltu Cağ Kebabı*'nın Pişirme Aşamasındaki Durumu (Erzurum)



Fotoğraf 61. Yusufeli'nde Yapılan Klasik Cağ Kebabı

Oltu Cağ Kebabı için yörede ve doğal şartlarda yetiştiriciliği yapılan 1 yaşın üzerindeki koyunların veya keçilerin eti kullanılmaktadır[84]. Kebap için kullanılacak et, en fazla % 30 civarında yağ barındıracak şekilde hazırlanmalıdır. Şişlere geçirilecek

[84] Tortumlu ustalar ekseri keçi etiyle yapılması gerektiğini belirtmişlerdir.

şekilde muhtelif barçalarda kesilen etin tuz, kuru soğan ve karabiberle marine edilerek 1 gün (Bazı ustalar 2 gün olarak belirtmiştir) dinlendirilmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında ise daha farklı bir şekilde etlerin önce tuzlanıp 1 gün dinlendirildikten sonra ince kıyılmış kuru soğan ve karabiber karışımıyla harmanlanıp şişlere geçirildiği belirtilmiştir. Bazı tariflerde ise Coğrafi İşaret dosyasında yer almamakla birlikte, ustaların çoğu aroma malzemesi olarak reyhan kullanıldığını da belirtmişlerdir. Kuru soğan ve karabiber aromasının iyice yedirildiği etler cağ kebabı düzeneğindeki krom şişe geçirilir. Pişirilişinde döner kebaptakinin aksine şişteki etler dikey değil ateşin (Meşe odunuyla sağlanan) üzerinde yatay şekilde döndürülerek pişirilir. Pişiriliş şeklinden ötürü "Yatık Döner" olarak da bilinmektedir. Pişen etler, kebaba adını veren ve bu yemek için özel olarak tasarlanan 20 cm.'lik cağlara (Farklı yörelerde bico olarak adlandırılmaktadır) takılarak servis edilir. Bunun için şiş üzerindeki etin pişen kısımlarına cağ saplanır ve bıçaklarla ana malzemeden kesilerek ayrılır. Cağ tamamen dolana kadar bu işlem tekrarlanır. Kesilen alt kısım tercihe bağlı olarak bir süre daha ocakta pişirilir.

Tokat Kebabı: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2013'ten itibaren Coğrafi İşaret kapsamında olan bir kebap çeşididir. Bu kebap çeşidi için kullanılan malzemeler ve yapım tekniği kadar kullanılacak özel ocağın tesisi de çok önemlidir. Tokat folklorunda özel bir yeri bulunan bu yemek için özel olarak köy evlerinin / bağ evlerinin bir bölümüne özel olarak kurulan ocaklarda belli günlerde yapılan bir kebap çeşididir. Esasında kırsal kesimde ekseriyetle bağ – bahçe işlerinin yoğun olduğu hasat döneminde yapılan bir yemek olduğu ve çoğu zaman mevsimlik bir yemek olarak da adlandırılan *Tokat Kebabı*, son yıllarda yılın her mevsimi yapılmaya başlanmıştır.

Kullanılan malzemeler; Tokat koşullarında yetiştirilmiş Karayaka ırkı koyunların 6 – 9 aylık kuzularının etleri (Ekseri kaburga ve arka butları), kuyruk yağı (Etin 1/10'u kadar), patlıcan, patates, Tokat biberi, domates, sarımsak, kaya tuzu ve sunumda kullanılmak üzere pide / lavaş. Yemeğin yapımında kullanılan malzemeler kadar pişirilmesinde kullanılan aksam da bir o kadar önemlidir. Coğrafi İşaret dosyasında da teferruatlı bir şekilde bu konu üzerinde durulmuştur. *Tokat Kebabı*

Ocağı denen bu aksamın ateşlik, baca, şiş asma metal mili (Bel demiri), tava, yağdanlık, kebap çıkarma şişi şeklinde toplamda 6 bölüm / aparat şeklinde sıralanmıştır. Günümüzde Tokat'ta portatif tokat kebabı ocağı / sobası / mangalı üretimi yapılarak bu alanda da bir sektör oluşmuştur. İşletmelerin ise söz konusu kebap ocakları genelde dışı seramik kaplı, iç bölümü her iki tarafında ateş yanan koridor şeklinde ve ortasında kebap şişlerinin asılmasını sağlayan düzeneği bulunan bacalı sabit yapılardır.

Tokat Kebabı'nın yapım aşamasında ilk etapta şişe bir miktar (Ceviz büyüklüğünde kuyruk yağı) geçirilir. Daha sonra sırasıyla patates (İnce dilimlenmiş), patlıcan (Daha önceden tuzlanmış), patates, et olacak şekilde 3 – 4 kere bu sıralama tekrarlanır. Etlerin şişlere geçirilmeden önce bir miktar kaya tuzuyla ovulması gerekmektedir. Ayrıca tercihe bağlı olarak ara ara küçük miktarlarda kuyruk yağı takılabilir. Bu işlemden sonra 3 tane daha şiş alınarak bütün halde domates, biber ve sarımsaklar her biri bir şiş dizisi oluşturacak şekilde (Domates şişi, sarımsak şişi gibi) şişlere geçirilir. Bununla birlikte Tokat kırsalında bu sıralamanın yapan kişiye göre değiştiği de görülmüştür. Örneğin; şişlere kuyruk yağı, kuzu eti, patlıcan, patates ve son olarak sarımsak şeklinde dizilime de tesadüf edilmiştir. *Tokat Kebabı*'nın pişirmesi ise iki aşamalı bir süreçtir. Bu iş için tasarlanmış özel ocaklarda ilk olarak ateşte 10 – 12 dk. pişirilen kebap, daha sonra 10 – 12 dk. daha bu defa odun kömürü közünde pişirilir. Pişirme işlemi şişlerin sap kısmından çengellerle sırıklara asılmasıyla gerçekleşmektedir. Sunumda ise ince yufka ekmeklerin döşendiği tepsi / tabağa közlenmiş domatesler konur ve kabuklarından soyulup ezilerek bir çeşit domates sosu elde edilir. Bunun üzerine şişlerdeki etli malzeme çıkartılır ve daha sonra biber ve sarımsaklar döşenir. Nihai aşamada ocağın yağdanlık kısmında biriken yağ kebabın üzerine gezdirilir ve servis edilir.



Şekil 26. *Tokat Kebabı* İçin Tasarlanmış ve Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Almış Olan Logo

Tokat Kebabı'nın Coğrafi İşaret dosyası tasarlanan logonun yer aldığı, ürünün muhtelif aşamalarından görsellerinin bulunduğu, üretim basamakları ve kullanılan malzemelerin izahıyla sadece yemekler kapsamında değil tüm Coğrafi İşaret dosyaları içerisinde emsal dosyalardan birisidir.

Taşköprü Kuyu Kebabı: Bu kebap çeşidi, kullanılan malzemelerden ziyade tarihsel ünü ve bu ününü aldığı yapım tekniğinden ötürü ekseri Taşköprü ile anılır olmuştur. Öte yandan kuyu kebabı, kuyu biran, büryan, püryan, tandır kebabı, çebiç, tak tak gibi pişirme tekniği çok büyük ölçüde birbirine benzer olan kebap çeşitleriyle ilgili hâlâ hararetli tartışmalar devam etmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere söz konusu kebap çeşidi Taşköprü'de 150 yılı aşkın mazisi, söz konusu özel pişirme tekniği ile **ilk olarak** Taşköprü'de yapıldığının vurgulanmasıyla dikkat çekmektedir. Bu pişirme tekniği ile başka yerlere yayılmasında ise askerlik vesilesiyle yöreye gelen veya yöreden askere gidenlerin etkili olduğu ifade edilmiştir.

Taşköprü Kuyu Kebabı için 1 yaşını doldurmamış ve yöre koşullarında yetiştirilmiş olan süt kuzusu eti ve bu yemek için özel olarak tasarlanmış ocak / kuyu gerekmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında detaylı bir şekilde izah edilmiş olan kebap kuyusu 2 m. derinliğinde çapı ise 1.5 m. olan bir kuyu formundadır. Kuyunun tasarlanmasında orta kısımdaki bombe ise kuyu dibindeki ateşin burgaç yaparak yayılmasını sağlamaktadır. Kuyu yapımında en önemli malzeme ise yörede bulunan

sarı toprak adı verilen harç malzemesidir. Malzemenin yüksek ısıda dahi çatlamaması ve kebap kuyusunu uzun süre sıcak tutması açısından bu malzeme oldukça caziptir. Kuyuların ağız kısımları ise sacdan yapılmış kapaklardan oluşmaktadır. Kuyular odun ateşiyle (Tercihen çam) ısıtılmakta ve 1.5 saatlik sürenin sonunda kuyu istenen sıcaklığa (350 – 400ºC) ulaşmış olur. Kebap da kuyunun bu kendi sıcaklığında (Isınan tuğlalar vesilesiyle) pişmeye bırakılır ve 3 saatin sonunda pişmiş olur.

Kebabın hazırlanma aşamasına baktığımızda sabahın erken saatlerinde yeni kesilmiş kuzular iç organlarından temizlenir ve incik kemikleri çıkartılır. Karkas boyundan kalçaya kadar kesilirse de tamamiyle ortadan ikiye ayrılmaz. Hazırlanan kuzu karkaslar, çengellere asılarak içi su dolu bir kazan / tepsi yerleştirilen kuyuya sarkıtılır. Kuyu tabanına yerleştirilen su sayesinde oluşacak doğal buhar etin fazla kurumasını engellemektedir. Kuyunun ağzı metal kapakla kapatılıp etrafı yine sarı toprak olarak yörede bulunan doğal malzemeyle sıvanarak hava alması engellenir. Bu şekilde 3 saatlik pişme süresinin sonunda kebap kuyusunun ağzı açılır ve yarım saat daha bu şekilde etler çengelde asılı bırakılır. Genellikle öğle vakti tüketilen bu kebap çeşidi için sunum esnasında yanında sadece kuru soğan yer almaktadır. Ayrıca kilo usulü satışı da söz konusudur.

Mersin Tantunisi: Tanınırlığı tüm Türkiye'ye yayılmış olan ve Türk ayaküstü atıştırmalıkları arasında önemli bir yeri bulunan *Mersin Tantunisi* de 2017'den itibaren Coğrafi İşaret kapsamında olan bir kebap çeşididir.

Yapımında dananın (Tercihen tosunun) kaburga kemiklerinden elde edilen et, pamuk (Çiğit) yağı, domates, kuru soğan, maydanoz, kırmızı toz biber, tuz ve sumak kullanılmaktadır. Et konusunda yaygın olarak but kısmının kullanıldığı da ifadeler arasındadır. Bununla birlikte kullanılacak etlerde hiçbir şekilde yağ bırakmadan temizlenmesinin de çok önemli olduğuna dikkat çekilmiştir. Ayrıca Mersin'de ayçiçeği yağı kullanımı da oldukça yaygındır. Bu yemeğin yapımında da tantuni tepsisi de denilen özel bir aparat kullanılmaktadır. Geçmişte geleneksel usulde ekmek sacının ters çevrilmiş bir versiyonu olan ortası çukur yuvarlak sac kullanılıyorken günümüzde sadece orta kısmında bir çukurluğu bulunan kenarları düz özel tantuni tavaları

kullanılmaktadır. *Mersin Tantunisi* için ilk etapta çok küçük kuşbaşı şeklinde doğranan etler bir müddet kendi suyuyla haşlanmaya bırakılır. Buna karşılık Coğrafi İşaret dosyasında bir miktar su eklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Daha sonra etler, pamuk / ayçiçeği yağıyla birlikte saclara / tantuni tepsilerine alınarak kavurma işlemine geçilir. Kavurma işlemi gerçekleşirken diğer tüm baharatlar da ilave edilir. Et piştiği vakit tepsinin çukur kısmından kenarlara doğru uzaklaştırılır fakat sürekli sıcak kalması için ocağın altı asla tam anlamıyla söndürülmez. Bu esnada tepsinin yanmaması için de ara ara su serpilir. Pişen malzeme lavaşla (Yörede açık ekmek olarak da nitelenen) dürüm yapılarak veya ekmek arasında sunulur. Bunun için de sacın kenarına çekilen etler tekrar sac ortasına alınarak bir müddet ısıtılır ve 60 g. kadar malzeme lavaşa veya ekmeğe konur. Yanında domates, kuru soğan, maydanoz ve limon suyuyla yapılan salata, mevsim yeşillikleri, acı biber turşusu ve özellikle şalgam suyu ikram edilir. Günümüzde her ne kadar standart / klasik bir tantuni tarifinden bahsedilse de söz konusu ürünün ticari manada kazanmış olduğu yaygınlık, insanların beğenileri, tantuni konusunda bir çeşitlilik doğurmuştur. Sarımsaklı ve yoğurtlu tantuni yanı sıra tüketicilerin talepleri doğrultusunda soğansız tantuni de hazırlanmaktadır. Bu nedenle Mersin başta olmak üzere özellikle büyük şehirlerde tek bir tantuniden bahsetmek mümkün değildir.

Dalama Tandırı: Aydın'ın Coğrafi İşaret kapsamındaki kebap çeşitlerinden olan *Dalama Tandırı* için yöre koşullarında yetiştirilmekte olan kuzu ve oğlakların kullanılıyor oluşu ve pişirme tekniği öne çıkartılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında da özellikle pişirmede kullanılan Madran Çayı taşlarıyla örülmüş kuyuların varlığına dikkat çekilmiştir. Yörede "Kuyu Tandır" olarak da adlandırılan bu yemek de klasik kuyu kebabı / büryan şeklinde pişirilerek elde edilmektedir.

Dalama Tandırı için doğal ortamda yetiştirilmiş olan, ağırlığı 13 – 20 kg.'a ulaşmış süt kuzusu ve oğlakları kullanılmaktadır. Bu kebap çeşidi için yeni kesilen hayvanlar kullanılır ve parçalanmadan pişirilir. Pişirmeye hazırlanmadan önce sadece işkembe ve akciğerleri çıkartılıp diğer organları karkasın içinde bırakılır. Pişirileceği kuyunun yapımında ise Madran Çayı taşları (Gnays), kireç taşı ve ateş tuğlaları kullanılmaktadır. Bu taşlarla yapılan 1 m. genişliğindeki ve 90 – 100 cm.

derinliğindeki kuyular taşların mineralojik yapıları gereği ideal sıcaklık şartları sunmaktadır.

Yemeğin yapım aşamasında ilk olarak kuyuların 5 – 6 saat öncesinden odun ateşiyle ısıtılması gerekmektedir. Odun ateşiyle arzu edilen sıcaklığa ulaşılan kuyularda odun közleri kuyulardan temizlenir ve kuyu kebabı / büryan usulündeki gibi çengellere asılmış oğlak veya süt kuzuları kuyuya sarkıtılır. *Dalama Tandırı*'nın diğer kuyu kebaplarından en önemli farkı ise böbrek, kalp, karaciğer, dalak ve çöz ayalarının da karkasın içinde bırakılıp, karkasın yoğun etli kısımlarının çizilerek daha hızlı pişmesinin sağlanmasından ileri gelmektedir. Bu sayede diğer kuyu kebaplarına kıyasla daha kısa sürede (2 saat kadar) pişmektedir. Kuyulara etler sarkıtıldıktan sonra (Tek seferde 2 – 4 arası kuzu veya oğlak pişirilebilir) klasik tandırda pişirme usulü olarak kuyuların ağzı örtülüp çevresi çamurla sıvanır. Bu arada çengele asılan karkasların piştikten sonra etlerin dağılıp dökülmesini engellemek için çelik tellerle de birkaç yerinden bağlanması gerekmektedir. Pişen *Dalama Tandırı* geleneksel sunumda "Dalama Tandır Pidesi" olarak bilinen un, maya, su ve tuzla hazırlanan pidelerle ikram edilir. Ayrıca mevsimine göre yeşillikler, domates ve biber de serviste yer almaktadır. Aydın'da da günün erken saatinde yapılan *Dalama Tandırı* öğlene kadar tüketilmektedir. Dalama (Efeler)'da seyyar işletmelerde de satışı yapılmaktadır. Çok büyük ölçüde benzer bir tarif *Tire Tak Tak Kebabı* adıyla yapılmaktadır.

Ankara Döneri: Dönerde çok tartışmalı yemeklerden birisi olup sadece Türkiye ölçeğinde değil dünya genelinde de yemeğin orijini hakkında sıkça tartışmalar yaşanmıştır. Türkiye'de ise et kalitesine bağlı olarak ün kazanmış pek çok yöresel döner söz konusudur. Bunlardan bir tanesi de son yıllarda çok daha fazla dikkat çekmiş olan *Ankara Döneri*'dir.

Ankara Döneri, ekseri Kazan, Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde doğal şartlarda otlayarak yetiştirilmiş olan 40 kg. ve üzerindeki erkek kuzuların eti kullanılarak yapılmaktadır. Bunun yanı sıra kuyruk yağı, soğan suyu, domates ve tuz kullanılmaktadır. Döner için kullanılacak etler soğan suyu / domates (Karışım olarak veya sadece biri) ve tuzla terbiye edilip 12 – 14 saat buzdolabında

bekletilir. Buzdolabından alınan etler döner şişine geçirilir ve bu esnada da her 4 – 5 katta bir miktar kuyruk yağı konur. Son aşamada ise tepe kısmına büyükçe bir kuyruk yağı parçası konur. Dönerlerin fazla suyunun sızması için de bir süre bekletilir. İyice suyu sızmış olan malzeme odun kömürü közünde (Tercihen meşe) pişirilir. Ağır ağır pişirilen döner, klasik olarak döner bıçaklarıyla usulüne uygun yaprak şeklinde kesilerek servis edilir. *Ankara Döneri* içinde kıyma kullanılmıyor olmasından ötürü özellikle "Ankara Yaprak Döner" şeklinde de tanımlanmaktadır. Çok çeşitli sunumları (Pilavla, dürüm şeklinde, kaşarlı gibi) yapılabilmektedir.

Yozgat Tandır Kebabı: Pişirme şekli ve kullanılan etin niteliğiyle farklılığı öne çıkartılan kebap çeşitlerinden birisidir. *Yozgat Tandırı, Yozgat Kuzu Tandırı* ve *Kuzu Tandır* gibi isimlerle de anılan yemek, Yozgat Belediyesi'nin girişimleriyle 2017'den itibaren Coğrafi İşaret kapsamındadır.

Bu kebap çeşidi için Bozok yaylasında doğal ortamında, yaylım hayvanı olarak da tabir edilen 1 yaşındaki kuzuların (Toklu) eti, domates, kuru soğan, sivri biber, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Bu yemeğin yapımı için de özel bir pişirme düzeneği gerekmektedir. Yozgat'taki tandır düzeneği de çok büyük ölçüde Tokat'taki kebap ocağı düzeneğiyle benzerlik göstermektedir. Yağ ve sinirleri temizlenen kuzu etleri iri parçalara bölünerek tuzlanıp 1 gün buzdolabında bekletilir. Ertesi gün, sabah erken saatlerde (7 – 8 civarında) özel toprakla sıvanmış tandırlar meşe odunuyla ısıtılıp odunlar köz halini aldıktan sonra şişlere geçirilen kuzu etleri tandıra sarkıtılır. Öncesinde tandırın tabanına metal tepsi veya tava konarak etlerden sızan yağ bu kapta toplanır. İri parçalar halinde tandıra sarkıtılacağından et parçasının büyüklüğüne göre parça başına 2 veya 3 şiş kullanılır. Pişme esnasında yaklaşık yarım saat ila 45 dk. sonra şişlerdeki etler çıkartılır ve tavalarla tekrar tandıra yerleştirilerek yarım saat kadar daha demlendirme adı verilen aşamaya bırakılır. Hazır hale gelen etler küçük parçalar şeklinde doğranarak közlenmiş domates, sivri biber, kuru soğan ve lavaş ekmeğiyle servis edilir. Bu esnada tandırın tabanındaki kapta biriken yağla ekmek yağlanır.

Şanlıurfa Haşhaş Kebabı: İsmiyle dikkat çeken bu kebap çeşidi esasında haşhaş kullanılarak yapılmayıp sadece adlandırmada zaman içerisindeki söyleyişte yaşanan değişime bağlı olarak (Hışhış) haşhaş ifadesi şeklini almıştır. Esasında bu kebap çeşidinde et ve tuz dışında herhangi bir malzeme kullanılmıyor olup bu şekliyle az malzemeli yemeklerden birisidir. Pek çok kebapta olduğu gibi bu kebap çeşidinde de tartışmalar söz konusu olup Birecikli ustalar kebabın çıkış noktasının kendilerine ait olduğunu ve Şanlıurfa genelinin değil kendilerine ait lokal bir kebap çeşidi olduğunu ısrarla vurgulamaktadırlar. Bu nedenle Birecik'te ve Birecikli ustalarca yapılan yerlerde *Birecik Kebabı* ve *Birecik Haşhaş Kebabı* isimleriyle anılmaktadır.

Kebabın en önemli özelliği yörede çok sayıda yetiştirilmekte olan İvesi ırkı koyunların etinin kullanılıyor olmasıdır. İvesi ırkı erkek kuzularının boşluk kısmından elde edilen et ilk olarak zırhlarda geçirilerek ufalanır. Tuz ilave edilen etler bir müddet buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Bu noktada her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiş olsa da kuyruk yağı da kullanılmaktadır. Daha sonra buzdolabından çıkartılan soğuk etler ısınmasına fırsat verilmeden şişleri daha iyi kavraması için hemen şişlere geçirilir. Her bir şişte ortalama 75 – 80 g. et olacak şekilde şişlere sıvanan etler odun kömürü közünde pişirilir. Şişlere sıvanan malzeme çoğu kebapta olduğu üzere yassı değil silindirik formda olur. Pişirme esnasında sık sık çevrilir ve sunumunda da şişlerden servis tabaklarına çıkartılarak közlenmiş domates, biber ve kuru soğanla servis edilir. Her bir porsiyonda en az 225 – 230 g. et olacak şekilde sunum yapılmasına da özen gösterilmelidir.

Söz konusu kebap çeşidiyle ilgili dikkat çeken bir husus hem Şanlıurfa'da hem de Birecik'te birbirinden çok farklı 2 tarife tesadüf edilmiş olmasıdır. Bazı tariflerde Coğrafi İşaret dosyasında olduğu gibi sadece et ve tuz kullanılıyorken bazı tariflerde biber, sarımsak, maydanoz ve isot gibi çeşitli malzemelerin ilavesiyle ve yine "Haşhaş Kebabı" adıyla bilinen tariflerin yer almış olduğudur. Aynı isimle 2 farklı tarifin oldukça yaygın bir şekilde uygulanması hem Coğrafi İşaret uygulamasının işlerliği (Denetleme hususunda) hem de tüketici açısından üzerinde durulması gereken bir husustur.

Şanlıurfa Ciğer Kebabı: Kullanılan malzemelerden ziyade yöre folklorunda kazandığı yer, kahvaltı da dahil günün her öğününde yaygın bir şekilde tüketiliyor olmasıyla Şanlıurfa ile özdeşleşmiş bir kebap çeşididir. Söz konusu kebap çeşidinin yoğun bir şekilde tüketilmesinden kaynaklı olarak il genelinde günlük 3 – 4 ton, turizm sezonunda ise 5 tona kadar çıkan ciğer tüketilmektedir. Bu kebap çeşidi için de Diyarbakır ve Şanlıurfa arasında yıllardan beri süre gelen bir çekişme söz konusudur ve son olarak Aralık 2017'de *Diyarbakır Ciğer Kebabı* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış, 2018'de ise Şanlıurfa'nın bu yemeği Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır[85].

Şanlıurfa Ciğer Kebabı için kuzu karaciğeri, kuyruk yağı, Şanlıurfa Biberi (İsot) ve tuz kullanılmaktadır. Yapım aşamasında karaciğerler küçük küpler şeklinde, kuyruk yağı ise daha küçük küpler şeklinde doğranır. Bu kebap türü için *Oltu Cağ Kebabı*'nda kullanılan cağlara benzer küçük şişler kullanılır ve her bir şişe sırasıyla 1 küp karaciğer + 1 kuyruk yağı + 2 küp karaciğer + 1 küp kuyruk yağı + 1 küp karaciğer şeklinde geçirilir. Pişirme aşamasında kor haline gelmiş olan odun kömürlerinin sıcağında şişler ızgaraya dizilir. Bu esnada da şişlerin üzerine tuz ve Şanlıurfa Biberi (İsot) serpilir. Tek seferde bir kişi tarafından 20 – 25 ciğer şiş aynı anda pişirilmektedir. Sunumda ekmek (Lavaş veya sac ekmeği) arasına konan ciğerlerle birlikte mevsimine göre yeşillikler ve közlenmiş biber de konmaktadır.

Yemeklerle ilgili genel değerlendirmenin yapıldığı bölüm sonunda da belirtileceği üzere son yıllarda tüm Türkiye'de ciddi sıkıntılara yol açan et problemine bağlı olarak Şanlıurfa'da da çok büyük miktarlarda tüketilen ciğer temini büyük ölçüde güçleşmiştir. 2018'in başlarında ise kendi ihtiyacını karşılayamayan il, komşu illerden ciğer ihtiyacını karşılamak durumunda kalmış, konu da kamuoyu gündemine "Şanlıurfa'da Ciğer Karaborsada" başlığıyla yer almıştır[86]. Hatta aynı dönem Şanlıurfa'da ciğerin kilogram fiyatı 30 – 35 TL.'ye kadar çıkmıştır.

[85] Şanlıurfa söz konusu kebap çeşidi için 2012'de Coğrafi İşaret başvurusunu yapmıştır.
[86] Konuyla ilgili haberler için bkz. https://www.ntv.com.tr/video/ekonomi/sanliurfada-ciger-karaborsada,ziY_cXvgmUq4-G6MnBlUwQ (Son erişim. 03.03.2018).

Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı: Şanlıurfa'nın çok sayıdaki kebap çeşitlerinden biri olup yakın zamanda Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bu kebap çeşidi de özünde *Şanlıurfa Kebabı*'nın bir diğer versiyonu olup temel ayırt ediciliği patlıcan kullanılıyor olmasıdır. Kullanılan patlıcanın ise bir diğer Coğrafi İşaretli olan *Birecik Patlıcanı* olması ürüne ayrı bir değer katmaktadır[87]. Elbette söz konusu bu şartlar Şanlıurfa koşullarında yapılan kebap için geçerlidir.

Bu patlıcan çeşidinde etler tuzla birlikte zırhlarla çok ince kıyılarak hazırlanmaktadır. Kullanılan etler ise yörede yetiştiriciliği yapılan İvesi ırkı koyunların erkek kuzusundan elde edilen boşluk etidir. Ayırt edicilik bölümünde belirtilmekle birlikte malzeme listesinde sayılmayan kuzu kuyruk yağı da aynı şekilde zırhlarla çok ince bir şekilde kıyılarak hazırlanmaktadır. Bunlar dışında Şanlıurfa'nın diğer bir Coğrafi İşaretli ürünü *Birecik Patlıcanı*, Şanlıurfa Biberi (İsot) ve tuz kullanılmaktadır. Kebap için zırhlardan etler geçirildikten sonra patlıcanlar soyulmadan küçük silindirler elde edilecek şekilde kesilir. Malzemeler sırasıyla kebap şişlerine önce patlıcan (İlk olarak patlıcanın dip kısmı şişe geçirilir), sonra 30 – 35 g.'lık et yuvarlanarak bu sırayla tekrar tekrar geçirilir. Ortalama her bir şişte 3 et, 4 patlıcan olacak şekilde dizilim yapılır ve kömür ateşinde pişirilir. Toplamda 20 dk. süren pişirme işleminin ardından porsiyon başına 2 şiş (En az 180 – 200 g. et olacak şekilde) ile birlikte közlenmiş biber, kuru soğan ve açık ekmekle servis yapılır.

Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış ve arazi çalışmalarımız kapsamında yöre halkının vurguladığı bir kısım kebaplar ise;

Diyarbakır Ciğer Kebabı: Kullanılan malzeme ve yapım tekniği açısından Şanlıurfa ile Diyarbakır'da yapılan ciğer kebabı arasında hammadde açısından kayda değer bir farka rastlanmamıştır. Nitekim Diyarbakır'da da kuzu karaciğeri ve kuyruk yağı kullanılmaktadır. *Diyarbakır Ciğer Kebabı*'nda Şanlıurfa'dakinden farklı olarak ise kekik, kimyon, karabiber, pul biber ve zeytinyağıyla bir çeşit sos hazırlanıyor

[87] *Birecik Patlıcanı* ile ilgili "Tarım Ürünleri bölümünde detaylı bilgi verildiği için burada tekrar edilmemiştir.

olması en önemli farktır. Dilimleme açısından da Diyarbakır'da karaciğer nispeten daha iri parçalar halinde doğranmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir diğer husus da Kahramanmaraş, Batman ve Bingöl'de de yöre mutfaklarında ciğer kebap / ciğer şişin sayılıyor olduğudur.

Esasında her iki ciğer kebabı arasındaki temel fark çoğu zaman ustasından kaynaklanmaktadır. Bilindiği üzere aynı il içerisinde bile farklı işletmelerle ilgili farklı yorumlar söz konusudur. Bazı işletmelerde yapılan ciğer kebabı çok popüler olurken bazı işletmelerin ise aynı beğeniyi yakalayamadığı gözlenmiştir. Ayrıca popülist söylemler, sosyal medya ve ekseri komşu ve birbirini her konuda rakip gören illerin kendi ürünleriyle ilgili tarafsızlıktan uzak yorumları da özellikle son yıllarda Coğrafi İşaret mevzusuyla daha da ayyuka çıkmış durumdadır. Ciğer kebabı özelinde de birbirine komşu bu iki il ile ilgili ortaya konabilecek temel farklılık en iyi şartlarda ustasından kaynaklı olabilir ki bu da tam anlamıyla bir ayırt edicilik sağlamaktan uzaktır. Bir başka husus olarak ise eskilik noktasından ileri sürülebilir. Bu noktada da ciğer kebabının ilk olarak nerede ve ne şekilde ortaya konduğunun tespiti de oldukça güçtür. Mevcut şartlar dahilinde *Şanlıurfa Ciğer Kebabı* ve *Diyarbakır Ciğer Kebabı* arasındaki temel fark Diyarbakır'da bir çeşit sosla marine edilerek kebabın hazırlanıyor olduğudur. Bununla birlikte Diyarbakır'daki her işletmede de bu tarife tesadüf edilmemiştir.

Aksaray Tulum Kebabı: *Tulum Kebabı* veya *Post Kebabı* olarak da bilinen bu kebap çeşidi Moğolistan, Kırgızistan ve Kazakistan'da da yaygın olarak bilinen bir kebap çeşididir. En eski kebap çeşitlerinden biri olan tulum / post kebabı, göçebe hayatın bir tesiri olarak ortaya çıkmış bir alternatif olup günümüzde de Türkiye'nin muhtelif yerlerinde (Aksaray, Ordu – Aybastı gibi) de yapılmaya devam etmektedir.

Kebap için orta boy bir erkek kuzu kesilir fakat bu kesme işleminde postunun çok dikkatli bir şekilde çıkartılması gerekmektedir. Kesilen kuzu dinlenmeye bırakılır ve ertesi gün karkas muhtelif boylarda kesilerek tuz, karabiber, kekik, kimyon ve pul biberle ovularak tulumun içine doldurulur. Sıkıca dikilen postlar 1.5 m. kadar derin olan tandıra / kuyuya sarkıtılmaya hazır hale gelmiş olur. Bir gün önceden ateş

yakılarak ısıtılan tandırlardan birinde köz halini almış odunların üzerine toprak atılır ve post bunun üzerine dikkatlice yerleştirilir. Daha sonra postun üzerine de metal bir sac yerleştirilir ve bunun üzeri de toprak ve çamurla örtülür. Son olarak ise diğer bir tandırdaki közler bu toprak katmanın üzerine dökülür ve kuyunun ağzı metal kapakla kapatılır ve kenarları da çamurla sıvanarak hava alması engellenir. Bu şekliyle post içerisindeki etler 4 ila 5 saat kadar pişmeye bırakılır. Geçmişte etler doğrudan postun içine doldurulurken sonraları etlerin postun iç kısmına temasını ve istenmeyen kokuların ete sinmesini engellemek için yağlı kağıda sararak postun içine yerleştirilmeye başlanmıştır. Günümüzde Kafkas ve Orta Asya Türk Mutfağı'nda ise kuzular parçalanmadan bütün bir şekilde tekrar posta koyularak pişirme işlemi gerçekleştirilir.



Kaynak: http://www.karar.com/hayat/tulum-kebabi-yeniden-turk-mutfaginda (Son erişim: 12.06.2018).

Fotoğraf 62. *Aksaray Tulum Kebabı* İçin Posta Doldurulan Etler

Boyabat Sırık Kebabı: Esasında bu tipte kebapların çoğu birbirine benzer tekniklerle yapılmaktadır. Sırık kebabının kendi yöresine ait olduğunu iddia eden yerlerde ise asıl vurgulanmak istenen ilk olarak kendi yörelerinde yapıldığını, daha sonra başka yörelere yayıldığıdır. Elbette bu konuda da hangi yörede saha çalışması yapılıyor olunursa olunsun yemeğin orijininin kendi memleketleri olduğu

vurgulandığından konunun saha çalışması yapılarak netlik kazanmasının çok güç olduğu anlaşılmıştır.

Sinop'un Boyabat ilçesinde çok uzun yıllardır sırık kebabı veya yöresel bir başka ifadeyle kuzu çevirme yapılmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir konu da esasında Sinop kırsalında bilinen bir kebap çeşidi olup Gerze, Ayancık ve Merkez'de de yaygın olarak bilinmektedir. Yörede yetiştirilen kuzuların (Tercihen erkek kuzular) karkas hale getirildikten sonra içerisinin yıkanıp tuzlanmasıyla et hazır hale gelmiş olur. Tahta sırığa geçirilen kuzunun karın kısmı küçük tahta çubuklarla mühürlenip ön kolları kesilir. Daha sonra arkasında şömine düzeneğindeki gibi ateşin önünde ağır ağır döndürülerek pişirilir. Tek seferde tahta düzeneklerde 1 ila 3 arasında kuzu pişirilebilmektedir. Pişirme işlemi 3 ila 4 saat arasında değişmektedir. Bu esnada kuzunun altına tepsiler / tavalar yerleştirilir ve kuzudan akan su ve yağ daha sonra kullanılmak üzere burada biriktirilir. Çoğu sırık kebabı yapılan yerde olduğu gibi hem porsiyon olarak hem de kilogram ile satışı yapılarak tüketicilere sunulmaktadır.

Taşköprü'de de sırık kebabı geleneksel mutfağın en önemli elemanları arasında sayılmaktadır. Geleneksel yöntemlerde arkada yanan ateşin önündeki tahtadan sırık düzeneği kullanılarak pişirilmeye devam etmektedir. İlk etapta kesilip içi temizlenen kuzuların içine kuru soğan, tuz ve karabiberle sıvanmaktadır. Dikilen ve ahşap çubuklarla mühürlenen kuzular ateşin önünde bir müddet pişirilir. Pişmesinin sonlarına doğru gövdesinden bıçak yardımıyla açılan boşluktan içerisinde biriken su bir kaba alınır. Bu iç suyuyla tekrar tüm kuzunun dışı sıvanır ve pişirme işlemine devam edilir.

Kargı Sırık Kebabı: Kargı'da "Kargı Kuzu Çevirme" olarak da bilinen ve sırıklara geçirilen kuzuların uzun bir süreçte pişirilmesiyle elde edilen bir kebap çeşididir. Mevsimine göre kullanılan et değişiklik göstermekte, buna göre ekseri ilkbahar – yaz devresinde kuzu; sonbahar – kış devresinde ise oğlak eti (*Ankara Keçisi* oğlağı özellikle) kullanılır. Eğer iç pilav hazırlanacaksa tereyağında kavrulmuş kuzu ciğeri ve *Osmancık Pirinci* kullanılmaktadır. Kullanılan sırıkların ise özellikle çam ağacından olmasına özen gösterilmektedir. Sırıklara geçirilen kuzunun iç kısmının da

özellikle kaya tuzu ile tuzlanması gerekmektedir. Sonrasında dikilen ve tahta çubuklar yardımıyla mühürlenen kuzular odun ateşinde toplamda 3 saat boyunca ağır bir şekilde döndürülerek pişirilir. Pişirme esnasında etin altına konan tepsilerde akan yağlar (Yörede sirit denir) toplanır. Geleneksel sunumda soğuk servis edilir. Sırık kebabı Osmancık'ta da çok popüler olup yöre mutfağının geleneksel yemekleri arasında sayılmaktadır.



Fotoğraf 63. *Kargı Kebabı*'nın Muhtelif Aşamalarından Görüntüler

Vezirköprü Oymaağaç Oğlak Kebabı: Bir başka sırık kebabı çeşidi de *Oymaağaç Kebabı, Oymaağaç Orman Kebabı, Oymaağaç Oğlak Kebabı, Oymaağaç Sırık Kebabı* gibi isimlerle de anılmakta olan bu kebap çeşidi sadece oğlaktan yapıldığı

için mevsimlik bir yemektir[88]. Yine bu kebap çeşidinde de oğlaklar dikkatli bir şekilde gövdesinde herhangi bir delik açılmadan kesilir. Sadece karın boşluğunda açılan küçük bir yarıktan iç organları çıkartılır ve yıkanır. Daha sonra sırığa geçirilen oğlağın içi tuzlanır ve karın kısmı dikilir (Yöre ustaları tarafından şeker meme olarak adlandırılır). Klasik sırık kebabı ocaklarında aynı anda 4 – 5 oğlağın pişirildiği düzeneğin altına yine yağ ve etin suyunun birikmesi için tepsiler konulur. Pişirme işlemi 3 ila 4 saat sürmektedir. Pişme işleminin birkaç saat sonrasında gövdede açılan bir yarıktan hayvanın içinde biriken tuzlu su bir tavaya boşaltılır. Elde edilen bu su pişme esnasında oğlakların üzerine gezdirilir. Sunumda yufka ekmekler kullanılır ve sırıkların altındaki tepsilerde biriken yağlı suya bu ekmekler bandırılarak yenilir (Tiride banmak ifadesi kullanılır). Oymaağaç'ta seyyar tezgahlarda, bir ayaküstü atıştırmalık olarak yaygın bir şekilde satışı söz konusudur.

Kayseri Pöç Kebabı: Dana etinden yapılan ve geleneksel Kayseri Mutfağı'nın bir elemanı olarak sayılan kebap çeşididir. Pöç ile hayvanın kuyruk sokumu kısmı kastedilmekte olup kebabın da temel malzemesini teşkil etmektedir. Kayseri'de dana / sığır kuyruğu olarak da bilindiğinden yemeğin kendisi de dana kuyruğu olarak anılabilmektedir. Kebap için temel malzeme pöçler güveç kabına sık bir şekilde döşenmek suretiyle konur ve ağzı sıkıca kapatılır (Alüminyum folyoyla). Daha sonra 16 – 18 saat kadar odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişer. Uzun süre ve ağır ağır pişen etler pilavla (Bir çeşit iç pilav) servis edilir. Kayseri'de günün her öğününde tüketilmektedir.

Şanlıurfa Soğan Kebabı: Yapılış şekli açısından sarımsak kebabına büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Bu kebap çeşidi de Gaziantep ve Şanlıurfa yerel mutfaklarında yer almaktadır. Bu kebap çeşidinde de orta boydan biraz daha ufak soğanların tepe kısmı fazla derin olmadan kesilir ve kabuklar soyulmaz (En dıştaki parçalanmış kabuklar atılabilir). Daha sonra soğanlar ortadan ikiye kesilir fakat dip kısmında kesme işlemine son verilir, başka bir ifadeyle tam anlamıyla ikiye ayrılmaz.

[88] Yemekle ilgili bilgi için ayrıca bkz. http://samsunkulturturizm.gov.tr/TR-216909/oymaagac-oglak-kebabi.html (Son erişim: 06.12.2018).

Soğanların arasına zırhtan geçirilmiş kuzu kıyma, tuz ve karabiberle hazırlanan kebap hamuru ceviz büyüklüğünden biraz daha ufak bezeler yuvarlanarak konur. Şanlıurfa'da ekseri çok daha küçük soğanlarla, soğan büyüklüğündeki bezeler tepsiye sırasıyla döşenerek hazırlanmaktadır. Fırında 30 – 45 dk. kadar pişen *Şanlıurfa Soğan Kebabı* için pişirme işleminin sonlarına doğru fırından çıkartılıp üzerine sulandırılmış nar ekşisi / nar pekmezi dökülerek tekrar fırına verilir. Bununla birlikte bazı tariflerde de fırından çıktıktan sonra üzerine nar pekmezi veya ekşisi dökülüp direk servis edilebileceği belirtilmiştir.

Şanlıurfa Kazan Kebabı: Bu kebap çeşidi de yapım tekniği açısından sarımsak ve soğan kebabındakine benzer şekilde hazırlanmakta olup bu defa temel malzemeyi patlıcan oluşturmaktadır. Patlıcana döşenecek malzeme için kuyruk yağıyla birlikte zırhtan geçirilmiş kıyma, kuru soğan, domates, ince kıyılmış yeşil biber, salça (Domates ve biber), Şanlıurfa Biberi (İsot), tuz ve karabiberle yoğurularak hazırlanır. Hazırlanan malzemeler patlıcanlara açılan verev yarıklara doldurulur. Her bir patlıcanda ortalama 4 – 6 arasında harçlı malzemeden bulunmaktadır. Tencereye yerleştirilen patlıcanlar bir miktar su ilave edilerek ocakta 1 saat kadar pişmeye bırakılır. Pişen kebapların üzerine sıvı yağda kavrulmuş domates rendesi ve ezilmiş sarımsak gezdirilir ve servis edilir. Közlenmiş biber ve bulgur pilavıyla sunulur. *Şanlıurfa Kazan Kebabı*'nın domatesle yapılan çeşidi de "Frenk Kebabı" ve "Frenk Tava" isimleriyle yöre mutfağında yer almaktadır[89].

Denizli Kebabı / Denizli Tandır Kebabı: Denizli'de "Tandır Kebabı" olarak da bilinen bu kebap çeşidi yaşını doldurmamış erkek kuzudan yapılır. Karkas haldeki kuzu ilk etapta ortadan ikiye, daha sonrada usulüne uygun şekilde parçalanır. Ekseriyetle kuzunun arka butları pek tercih edilmeyip geri kalan tüm kısımları kullanılmaktadır. İrili ufaklı etler aralarına kuyruk yağı da saplanmak suretiyle birbirinin zıttı yönden çift taraflı şişe geçirilir. Şişlere geçirilmiş olan etler, Denizli'de yaygın olan bir çeşit kebap ocağında pişirilmeye alınır. Tuğla ile örülmüş olan ocakların tepe kısmı koni biçiminde olup yan tarafındaki ağız kısmından şişler ocağa

[89] Şanlıurfa'da domates için yerel halk "Frenk" demektedir.

altlarında bir tencere veya tava olacak şekilde dizilir. Pişen etlerin altına tencere veya tavalar konur ve bunlara sızan yağlara lavaşlar daldırılarak porsiyonlara konur. Aynı zamanda bu kazanların içerisinde bir miktar su bulundurulur ve bu sayede ocağın içerisinde bir nem dengesi sağlanmış olunur. Parçalanmış etlerle birlikte lavaşlar da servis edilir. Denizli'de günün çok erken saatlerinde yapımına başlanan *Denizli Kebabı*, günün her öğününde tüketilen bir yiyecektir.

Bursa İskender / Döner Kebap / İskender Kebap: Kökeni pideli kebap olup 1860'lara değin uzanmaktadır. Bu açıdan yemek için 150 yılı aşkın bir maziden bahsetmek mümkündür. İskender, bu yemeği Bursa çapında popüler hale getiren ailenin adıdır. Bu nedenle aile jenerik bir isim haline gelmiş "İskender" için ticari marka korumasına almıştır. Fakat çoğu yerde söz konusu yemeğin adının "İskender" olarak hâlâ yaygın bir şekilde kullanımına Türkiye'nin hemen her yerinde tesadüf etmek mümkündür. Yemeğin sunumunda ekseri kuru üzümden yapılan şıra ise çok önemlidir. Zira yemeğin yanında zaten yoğurt (Tam yağlı) bulunduğundan ayran makbul değildir.



Fotoğraf 64. Türkiye'nin En Popüler Kebap Çeşitlerinden *Bursa İskender / Döner Kebap*

Burada yeri gelmişken döner ile ilgili Türkiye'deki genel durum hakkında bilgi vermek yerinde olacaktır. Döner, Türk ayaküstü yemekleri içerisinde en popüler olanlarından birisidir. Günümüzde Coğrafi İşaret kapsamındaki *Ankara Döneri*

dışında *Ulaş Yaprak Döneri* (Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış), *Bodrum Döneri* (Bodrum Sebzeli Döneri), *Hatay Döneri, Erzincan Döneri, Bayburt Döneri, Kastamonu Döneri* gibi belli yörelerde ayrıca popülerlik kazanmış olmakla birlikte tüm Türkiye'de dönerin bulunmadığı bir yer yok denebilir. Dönerin Türk ayaküstü yemekleri içerisinde kazandığı popülarite Coğrafi İşaret araştırmalarında özellikle bu ürün grubu (Köfteler de dahil) için ciddi sıkıntı yaratmaktadır. Nitekim döner gibi yemeklerde ustalık, kullanılan et ve ürün çeşitliliği çok önemlidir. Kısa sürede bir işletmenin yakaladığı ün, bunun hızla sosyal medya aracılığıyla yayılması, işletmenin de işlek şehirlerarası güzergahlarda olması gibi faktörlerle zamanla bulunduğu yöre ile anılmasına sebep olmaktadır. İşletmenin adından ziyade bulunduğu yer ile anılması ise Coğrafi İşaret noktasında zamanla başlı başına bir yanıltıcılık yaratmaktadır. Bu tanınırlık zamanla yeni girişimcilerin o bölgede çoğalmasına zemin hazırlamakta ve bir süre sonra da sanki o bölgenin döneri ile tanınan ve o bölgenin çok kaliteli dönerlerin yapıldığı bir merkez olduğu fikri yerleşmektedir. Türkiye'de buna benzer çok sayıda yemeği örnek vermek mümkündür. Bu açıdan döner gibi tüm Türkiye'ye yayılmış ve dünyada da en tanınan Türk yemeklerinden birisi olması hasebiyle "Türk Döneri" şeklinde Geleneksel Ürün Adı kapsamında değerlendirilmesi çok daha uygun olacaktır. Nitekim günümüzde çok büyük bir sektör halini almış olan dönerciliğin, aynı zamanda endüstriyel bir ayağı da oluşmuş, dondurulmuş döner üretimi kayda değer boyutlara ulaşmıştır. Bu açıdan da her çeşit ve türde döneri kapsayıcılıkta Geleneksel Ürün Adı pek çok yemekte olduğu gibi döner için de daha uygun olacaktır.

Gaziantep Cartlak (Cağırtlak) Kebabı: *Ciğer Kebabı* olarak da bilinen *Cağırtlak* veya yaygın adıyla *Cartlak Kebabı*, esasında hem sadece kuzu ciğerinden yapılan bir kebabı hem de birkaç sakatat karışımından yapılan bir kebap çeşidini ifade etmede kullanılır. Çoğu zaman tek başına *Ciğer Kebabı* olarak anıldığı vakit yanlış anlaşılmalara sebebiyet vermektedir. Zira günümüzde bir tane Coğrafi İşaret kapsamında (Şanlıurfa'ya ait), 2 tane de başvuru aşamasında (Diyarbakır'a ait) toplam 3 tane *Ciğer Kebabı* söz konusudur.

Gaziantep Cartlak Kebabı için karaciğer, akciğer, yürek, böbrek karışımıyla yapılan bir kebap çeşididir. Yağ olarak kuzu kuyruk yağı kullanılmaktadır. Usulüne

uygun doğranan sakatatlar şişlere geçirilerek (Arada kuyruk yağı da olacak şekilde) odun ateşi közünde pişirilir. Sadece kuzu ciğeriyle yapılan bir kebap çeşidi için de yaygın olarak cartlak / cağırtlak ifadesi kullanılmaktadır. Bu tarifte ise kuzu ciğer, ciğer çözü de denen ciğer yağı (Bulunmadığı taktirde kuyruk yağı), maydanoz, sumak ekşisi, kuru soğan, tuz, karabiber, kimyon ve pul biber. Ciğerler ve ciğer yağı kuşbaşı şeklinde doğranır. Şişlere geçirilen malzemeler harlı olmayan kömür ateşinde şişler döndürülerek pişirilirken üzerine tuzu, biberi ve kimyonu atılır. Tabaklara sıyrıldıktan sonra ise karabiber serpilir. Kebap yanında mutlaka piyazla sunulur ve bunun için kuru soğan, sumak ekşisi, maydanoz ile hazırlanır ve mevsimine göre diğer yeşil yapraklı sebzelerle zenginleştirilebilir. Geleneksel usulde kebap ve piyaz pideye dürüm yapılarak tüketilmektedir. Bu kebap çeşidine Diyarbakır, Gaziantep, Şanlıurfa ve Erzurum'da da sıklıkla rastlanmaktadır.

Sarımsak Kebabı: Taze sarımsak kullanılarak yapıldığından mevsimlik bir kebap çeşididir. Pişirme tekniğine göre hem fırında (Ev tipi) hem de ızgara da şişlere geçirilerek yapılabilmektedir. Bununla birlikte sarımsak kebabıyla ilgili farklı dizilimlerde pişirimlere tesadüf edildiğini de belirtmek gerekmektedir. Mayıs 2017'de Gaziantep Kulübü Derneği tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 65. Pişmek Üzere Tepsiye Döşenmiş *Sarımsak Kebabı*[90]

[90] *Sarımsak Kebabı*'nın detaylı tarifini ve görselini paylaşan Aşçı Sayın Harun Aksu'ya teşekkür ederiz.

İlk etapta taze sarımsakların sapları ve dip kısmı kesilir ve ortadan ikiye ayrılır. Kuzu etinden hazırlanan kıyma, tuz (Tercihe bağlı karabiber ve pul biber ile) ve çok az miktarda su ile hazırlanan kebap hamurundan ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak ortadan ikiye ayrılmış sarımsakların ortasında yer alacak şekilde yerleştirilir. Bezelerin her iki taraftan sarımsaklarla sıkıştırılması gerekmektedir. Bu şekliyle fırın tepsisine döşenen malzemenin üzerine bir miktar su veya salçalı su ilave edilip fırına verilir. Yaklaşık yarım saat ila 45 dakikada pişen *Gaziantep Sarımsak Kebabı* geleneksel usulde lavaşın arasına pişen sarımsakların kabukları soyulup aradaki etlerle birlikte dürüm yapılarak tüketilir.

Bitlis Büryanı: Tartışmalı bir diğer yemek de *Bitlis Büryanı*'dır. Tartışmanın çıkış noktası da Siirt'in il olduktan sonra yemeği kendi yerel mutfaklarının bir parçası olarak tanıtmaları ve nihayetinde de Coğrafi İşaret kapsamına almalarıyla iyice hararetlenmiştir. *Siirt Büryan Kebabı* ve *Bitlis Büryanı* yapım tekniği açısından birbirinin aynıdır. Fakat Bitlis'te ekseriyetle oğlak ile hazırlanan büryan, Siirt'te ekseriyetle kuzuyla yapılmaktadır. Bununla birlikte Bitlis'te de kuzu kullanımına tesadüf edilmiştir. Bitlis'in mutfak kültüründe büryan hazırlanmasına bağlı olarak yapılan bir diğer yemek "Avşor"dur. *Bitlis Büryanı*'nın pişmesini takiben kemik ve etlerin ayrılması sonrasında bir miktar et ve etin suyu, *Büryan Kebabı* pişerken altındaki tepsiye biriken yağ ve suyu çorbanın temel malzemesini oluşturmaktadır. *Avşor*, Bitlis'te kahvaltılık olarak tüketilmektedir.

Kastamonu Püryanı: Daday (Kuyu Biran), İnebolu (Püryan), Araç (Kuyu Kebabı) ve Taşköprü (Kuyu Kebabı)'de daha sık yapılan bununla birlikte tüm Kastamonu'da bilinen bir kebap çeşididir. 1.5 – 2 m. derinliğinde kazılan kuyularda demirlere (Çap demiri denen) asılan kuzuyla yapılan bir yemektir. Alternatif olarak koyun ve keçi de kullanılabileceği belirtilse de makbul olanı kuzu etiyle yapılanıdır diye özellikle belirtilmiştir. Bu kebap çeşidi de pek çok yörede yapılan tekniklere benzer şekilde kuyunun içine sarkıtılıp ağzı kapatıldıktan sonra toprak / çamurla sıvanıp 2 saate yakın bir sürede pişmektedir. Tek seferde 3, 4 veya 6 kuzu pişirilir.

Gaziantep Ayva Kebabı: Az malzemeyle yapılan meyveli yemeklerden birisi de *Gaziantep Ayva Kebabı*'dır. Az yağlı kuzu kıyma, ayva, nar ekşisi, tuz ve karabiber kullanılan bu kebap çeşidinde ilk etapta kıyma ve tuzla küçük köfteler hazırlanır. Hazırlanan köfteler ve kuşbaşı veya yarım ay şeklinde doğranmış ayvalar (Kabukları soyulmadan) şişlere sırasıyla birer birer geçirilerek ızgarada pişirilir. Pişen kebaplar şişlerinden çıkartılarak bir tavaya veya bakır sahanlara alınır ve üzerlerine bol miktarda sulandırılmış nar ekşisi dökülerek 5 – 10 dk. kadar daha tavada ağır ateşte demlendirilir. Özellikle ayvanın bulunduğu zamanda yapıldığından mevsimlik bir yemektir.

Diyarbakır'da da aynı isimle bilinen bir yemek çeşidi daha söz konusu olmakla birlikte kullanılan malzeme ve pişirme tekniği açısından Gaziantep'tekinden bazı farkları söz konusudur. Kemikli kuzu eti kullanılan bu tarifte ise ilk etapta etler daha sonrada ayvalar tencerede haşlanmak suretiyle pişirilmektedirler.

Kızılcahamam Kapaması: Bir çeşit testi kebabı olan *Kızılcahamam Kapaması* yörede *Kızılcahamam Testi Kapaması* (Yöresel ifadeyle küp kapama veya desti kapama olarak da anılmaktadır) olarak da bilinmektedir. Bu kebap türü için kuzu eti, pirinç, arpacık soğan, sarımsak, tane karabiber, tuz ve tercihe bağlı pul biber yanı sıra yemek için özel olarak tasarlanmış olan testiler (Yöresel söylenişiyle desti) gerekmektedir.

Yemeğin yapımı için ilk olarak kuşbaşı doğranmış etler baharatlar ve arpacık soğanla iyice karıştırılarak tatlarının birbirine geçmesi sağlanır. Testilerin içine terbiye edilmiş etlerin bir kısmı konarak testi, büyük bir tencereye / bakır leğene ağız kısmı tencere tabanına gelecek şekilde ters çevrilip yerleştirilir. Nitekim yemek de adını bu usulde pişirilmesinden alır. Geri kalan etler ise tencerede testinin etrafına konur ve suyu ilave edilerek ocağa yerleştirilir. Suyunu çektikçe ılık su ilavesi yapılır. Tencerenin kenarındaki etler piştiğinde hem testi içindeki hem de tenceredeki etler usulüne uygun bir şekilde pişirilmiş olan et sulu pirinç pilavının ortasına dökülerek servis edilir. Pilavın pişirilmesi de testinin çevrildiği tencere veya bakır leğene konan suya pirinçlerin, tereyağının ve tuzun ilavesiyle etlerle beraber aynı anda pişecek

şekilde hazırlanır. Etler piştiğinde tepsinin ortasındaki testi kaldırılır ve içerisindeki etler pilavın ortasına kendiliğinden dökülmüş olarak servis edilir. Kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile özellikle Beypazarı ile ünlenmiş olan "Uruş Kapama" ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

Tarsus Kebabı: Esasında kullanılan malzemeler ve yapım şekliyle Birecik'teki haşhaşlı kebaba oldukça benzer özelliktedir. Et olarak tercihen erkek kuzunun boşluk ve but etleri ile birlikte çeşni olarak kapya biber, kuru soğan, maydanoz ve tuz (Tercihe bağlı pul biber) kullanılmaktadır. Bununla birlikte kuzu eti tedarik edilemediğinde koyun eti kullanıldığı da belirtilmiştir. Et, kuyruk yağı ve tuzla birlikte zırhlarla ince bir şekilde kıyılır. Benzer şekilde kapya biber, kuru soğan ve maydanozlarda bir arada zırhtan geçirilerek çok ince bir şekilde kıyılır. Kıyılan sebzeler avuç içerisine alınarak suyu iyice sıkılarak uzaklaştırılır. Sonrasında ise etler ve sebzeler karıştırılarak tüm malzemeler yoğurulur. Yoğurulan kebap hamuru 15 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Elde edilen malzeme, yassı kebap şişlerine döşenerek parmakla da dalgalı bir görünüm kazandırılır. Odun kömürü közünde pişirilen kebapların sunumunda genellikle söğüş kuru soğanla hazırlanan salata ve açık ekmek yer almaktadır.

Adana Çingene Kebabı: Patlıcan, domates, soğan, yeşil biber, maydanoz, tuz ve sumak. Patlıcan ve domatesler şişlere geçirilip közde pişirilir. Kabukları soyulan sebzeler, dilimlenerek tepsilere dizilir. Halka halinde doğranan soğanlar tuz ve sumakla ovulur ve doğranmış maydanoz katılır. Tüm malzeme kızgın yağda öldürülür. Kavrulan malzemeler tepsideki sebzelerin üzerine dökülür ve tepsinin ağzı sıkıca kapatılarak köze veya mangala oturtularak yarım saat kadar pişirilir. Trakya'da da aynı isimle oldukça yaygın olarak yapılan fakat Adana'dakinden oldukça farklı tarifler söz konusudur.

Hasandağı Testi Kebabı (Helvadere): Türkiye'nin birkaç yöresinde (Yozgat, Nevşehir gibi) testi kebabı olarak bilinen ve ekseri pişirme tekniğiyle dikkat çeken kebap çeşitleri bulunmaktadır. Aksaray'da da *Hasandağı Testi Kebabı*, pişirme şekli ve sunumuyla kendine has bir özellik göstermektedir. Yörede *Aksaray Testi Kebabı* olarak da bilinmektedir.

Kebap için kuşbaşı koyun eti, kuru soğan, çeşitli biberler (Kapya, köy biberi), domates, sarımsak, tereyağı veya zeytinyağı, tuz, karabiber, kırmızı toz biber kullanılmaktadır. Tüm malzemeler tatları birbirine geçene kadar bir tepside karıştırılır. Hazırlanan malzemeler kebap için kullanılan klasik testilere doldurulur ve ağız kısmı kapatılır. Kullanılan testilerin büyüklüğü hazırlanacak kebabın miktarına göre değişiklik gösterebilir. Klasik tek kulplu su testileri kullanılabildiği gibi kulpsuz ve daha küçük bardak biçimindeki testiler de kullanılabilmektedir. Son yıllarda bu kebap çeşidinin popülerliğinin artmasıyla birlikte kebaba özel testiler tasarlanmakta olup yapım aşamasında boyun kısmına atılan bir çentik sayesinde pişirmesi sonrası kırılması daha da kolay hale gelmiştir. Geleneksel yöntemlerde sadece hamurla kapatılırken günümüzde alüminyum folyolar da kullanılmaktadır. Hazırlanan testi, tandırdaki közün içine gömülür ve 1 ila 1.5 saat kadar pişmeye bırakılır. Pişirme işleminin sonunda tandırdan çıkartılan testilere ahşap çekiçlerle boyun kısmından vurulur ve kırılır. Kırılmış olan testiden malzemeler servis tabaklarına alınarak sunulur.



Kaynak: http://www.aksaraymedya.com/bu-testi-kebabi-marka-olma-yolunda-15947h.htm (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 66. Klasik Sunumuyla *Hasandağı Testi Kebabı*

Sivas Kebabı: Kuzu pirzolayla hazırlanan bir kebap çeşididir. Sarımsak, patlıcan, sivri biber, domates, tuz ve kuyruk yağı kullanılır. Pişim tekniği ile dikkat

çeken bir kebap çeşididir. Şişlere sırasıyla kuyruk yağı, kuzu pirzola ve enlemesine kesilmiş patlıcanlar dizilir. Ayrı bir şişe ise domates, biber ve sarımsak geçirilir. Elde edilen şişler, bu kebap için tasarlanmış özel ocakların etrafına dikey bir şekilde saplanır. Bu şekilde köz haldeki ateşin etrafında yarım saat kadar pişirilir.

Sivas Patlıcan Pehli / Sivas Pehli Kebabı: Esasında her ne kadar Sivas yerel mutfağında bilinen bir yemek olsa da Tokat ve Amasya'da da yerel mutfağın bir parçası olarak sayılmaktadır. Bu açıdan söz konusu yemek için Sivas ile olan tanınırlığı daha fazla olmak ile birlikte sadece Sivas'a ait bir yemek olduğunu söylemek de güçtür. Yapıldığı yörelerde çoğunlukla özel gün yemeği olarak hazırlanır.

Koyun kaburgası, yoğurt, patlıcan, domates, zeytinyağı, tuz ve tercihe bağlı baharatlar kullanılarak hazırlanan bir kebap çeşididir. Yöre halkı hayvanın döş kısmı olarak nitelendirdikleri yerden yani kaburga etlerinden hazırlar. Etlere yoğurt ve karabiber sürülerek tereyağında kızartılır. Tencereye alınan etlerin üzerine sıcak su ilave edilir. Etler kemiklerinden ayrılıncaya değin haşlanır. Bu esnada suyu azaldıkça takviye edilir. Alaca soyulan patlıcanlar ikiye bölünür ve doğranır. Bunlarda tereyağında kızartılır. Tencereye alınan patlıcanların üzerine önce etler, sonrasında da bol miktarda domates doğranır. Tuzu ve baharatları ilave edilen yemek bir süre daha pişirilir.

Bolu Patlıcan Kebabı: Sivas'takinden farklı olarak bu yemek kuzu kuşbaşı ile hazırlanmaktadır. Kullanılan malzemeler (Kuzu eti, patlıcan, soğan, mantar gibi) ve şekilsel açıdan ise *Abant Kebabı*'na çok benzemektedir. Yemeğin yapımı için enlemesine kesilen patlıcanlar bir müddet tuzlu suda bekletildikten sonra kızartılır ve karnıyarık tarifindeki gibi ortaları yarılarak hazırlanır. Ortasından oyularak çıkartılan kısım ise daha sonra kullanılmak üzere ayırılır. Ayrı bir tencerede haşlanan kuzu etleri yumuşayınca patlıcanın oyulan kısmından artan kısımları doğranarak ete ilave edilir. Ayrı bir tavada da piyazlık doğranan kuru soğanlar tereyağında rengi dönene kadar kavrulur. Kavrulan malzemeye sırasıyla rendelenmiş domatesler, patlıcan ve et karışımı ilave edilerek birkaç dakika daha hep birlikte kavrulurlar. Elde edilen malzeme patlıcanların içine doldurulur ve fırın tepsisine dizilir. Daha sonra dilimlenen

mantarlar birkaç dakika limonlu suda haşlanır ve süzülen mantarlar tepsinin çevresine biber ve domateslerle dizilir. Yemeğin üzerine bir miktar salçalı su gezdirilerek 20 dk. kadar fırında pişirilir.

Abant Kebabı: Kuzu but, patlıcan, tereyağı, kuru soğan, mantar, domates, yeşil biber, domates salçası, kaşar peynir, süzme yoğurt, hıyar, dereotu ve çeşitli baharatlar. Kuşbaşı doğranmış olan kuzu butları tereyağında mühürlenir. Üzerine doğranmış domates, kuru soğan, sivri biber ve mantarlar ilave edilir. Sonrasında salça, su ve baharatlar (Kekik, karabiber) ilave edilir. Patlıcanlar ise ızgarada bir müddet közlenip kabukları soyulur. Ortaları yarılan patlıcanların (Karnıyarık benzeri) içerisine hazırlanan etli malzemelerden doldurulur. Fırına sürülmeden önce her bir patlıcanın üzerine kaşar peynir doğranır. Fırında kaşarları eriyinceye değin pişirilen kebap bir gelenek olduğu üzere cacıkla servis edilir.

Bolu Orman Kebabı: Kuzu eti, tereyağı, kuru soğan, kanlıca mantarı, limon, su, tuz, karabiber ve kekik ile hazırlanan bir kebap çeşididir. Tereyağında ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanlara kuzu eti katılır ve yavaş yavaş ateşi kısılır. Üzerine ılık su ilave edilen etler suyunu çekmeye başlayınca tuz, karabiber ve kekik ilave edilir. Pişmiş olan etler bir tepsiye konur. Başka bir tencerede ise kanlıca mantarları tuz ve limonlu suda birkaç dakika kaynatılır. Haşlanan mantarlar sudan alınır ve iri parçalara bölünür. Kısa bir süre tereyağı ve soğanla kavrulur. Üzerine tuz ve karabiber ilave edildikten sonra etlerin üzerine dökülür. Sunum esnasında ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Balıkesir Dağar Kebabı: Bir çeşit testi kebabı olarak da adlandırabileceğimiz *Dağar Kebabı*[91], Balıkesir'in özel gün yemekleri arasında sayılmaktadır. Günümüzde bu yemek tipi için pek çok yörede kullanılan küçük testiler kullanılmaya başlanmışsa da orijinal tarifte toprak kaplar / güveç kapları kullanılarak yapılan bir kebap çeşididir.

[91] Dağar: Balıkesir'de ateşe dayanıklı bir çeşit toprak kaba verilen yerel ad.

Balıkesir Dağar Kebabı için kuzu eti (Bazı tarifler de koyun etinin de kullanılabileceği belirtilmiştir), kestane, arpacık soğan, patates, domates (Tercihe bağlı), tereyağı, salça, su, karabiber, kimyon ve tuz kullanılmaktadır. İlk olarak patatesler ve domatesler iri parçalar halinde dilimlenir. Kestaneler de kabukları soyulduktan sonra yemekte bütün bütün kullanılmak üzere hazırlanır. Daha sonra tüm malzemeler karıştırılıp güveç kabına yerleştirildikten sonra üzerine salçası ve suyu eklenip fırında 1 – 1.5 saat kadar pişmeye bırakılır.

Kilis Kebabı: Yine patlıcanla yapılan bir başka kebap çeşididir. Kıyma, yeşil biber, domates, domates ve biber salçası, sıvı ve tereyağı, kuru soğan (Arpacık soğan da olabilir), nar ekşisi, karabiber ve tuz. İlk olarak kıyma, tuz, karabiber ile yoğurulup köfte haline getirilir. Daha sonra kuşbaşı doğranan patlıcanlar ile birlikte sırasıyla eşit boylarda patlıcan ve köfte şişlere geçirilir. Kömür közünde bir miktar pişirilir (Tam anlamıyla pişmemesi gerekmektedir). Bir tencerede sıvı yağa arpacık soğanlar veya kuru soğanlar atılır. Biberler de ilave edilerek hepsi bir süre kavrulur. Sonra küp küp doğranan domatesler ilave edilir ve salçalarla birlikte bir süre daha kavrulur. Tüm malzemenin üzerine suda inceltilmiş nar ekşisi ve tuz ilave edilir. Malzeme kaynamaya başlayınca şişlerdeki malzemeler şişlerden sıyrılarak tencereye atılır ve 15 dk. tüm malzeme pişmeye bırakılır.

Kahramanmaraş Yoğurtlu Kebabı: Ön kol veya döş eti, tırnaklı pide, karabiber, pul biber, tuz, keçi yoğurdu ve tereyağı kullanılarak hazırlanan bir kebap çeşididir. İlk olarak et zırhla çok ince kıyılır ve daha sonra tuz ve baharatlar katılarak iyice yoğurulur. Şişe dizilen etler pişerken tırnaklı pide sürekli şişlere bandırılarak yapı emdirilir. Yağ emdirilmiş pideler ufalanarak servis tabağına döşenir. Ekmeklerin üzerine çırpılmış keçi sütünden yapılan yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine pişen etler konur ve son olarak da eritilmiş tereyağı gezdirilir. Sunumda ise Kahramanmaraş'ın bir diğer karakteristik ürünü olan *Iravanda Şerbeti* sunulur.

Türkiye'deki Coğrafi İşaret olan ve de olabilecek kebaplardan seçilmişlerin belli başlı özelliklerinin özetlendiği tablo 24'te de görüldüğü üzere bazı kebap çeşitleri için pişirme şeklinden başka benzerlerinden bir ayırt ediciliği söz konusu değilken bazı

kebaplar ise tam anlamıyla karakteristik özellik göstermektedir. Ayırt edicilik noktasında özellikle kebapların ortaya konduğu yörelerde otlayan hayvanların etlerinin kullanıldığı belirtilse de bunun her zaman mümkün olamadığını da belirtmek gerekir. Kullanılan diğer malzemelerin varsa karakteristik özellikleri yemek için ayrıca bir ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır.

Tablo 24. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Kebaplarının Temel Özellikleri

Kebaplar	İl	Başlıca Malzemeler	Ayırt Ediciliği
Siirt Büryan Kebabı	Siirt	Kuzu gövde	Kuyu / tandırda pişirilme şekli ve yörede yetiştirilen kuzular
Adana Kebabı	Adana	Koyun eti	Kıvırcık koyununun eti ve bu etlerin zırhlarla iyice kıyılması
Oltu Cağ Kebabı	Erzurum	1 Yaş üzeri koyun veya keçi eti	Pişirme, kesim ve sunum şekli.
Tokat Kebabı	Tokat	Koyun eti, Tokat biberi	Yöre koşullarında yetiştirilen Karayaka koyun eti, özel pişirme düzeneği
Taşköprü Kuyu Kebabı	Kastamonu	1 Yaşını doldurmamış kuzu eti	Pişirme şekli
Mersin Tantunisi	Mersin	Dana kaburga eti	Sacda pişirilişi ve dürüm yapılarak tüketim şekli
Ankara Döneri	Ankara	Kuzu eti	Ankara'nın kuzey ilçelerinde yetiştirilen kuzuların eti
Yozgat Tandır Kebabı	Yozgat	Kuzu eti	Pişirme şekli ve Bozok yaylasında otlayan hayvanların eti
Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	Şanlıurfa	Koyun eti	İvesi koyununun boşluk eti
Şanlıurfa Ciğer Kebabı	Şanlıurfa	Kuzu karaciğeri	Ciğerlerin küçük parçalar halinde doğranması ve *Şanlıurfa Biberi* kullanımı
Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı	Şanlıurfa	Koyun eti, patlıcan	İvesi koyun eti, *Birecik Patlıcanı* kullanılması
Aksaray Tulum Kebabı	Aksaray	Kuzu eti	Pişirme şekli
Boyabat Sırık Kebabı	Sinop	Kuzu karkası	Yöre koşullarında yetiştirilen kuzular ve pişirme şekli
Diyarbakır Ciğer Kebabı	Diyarbakır	Kuzu karaciğeri	Ciğerlerin iri parçalar halinde doğranması
Hasandağı Testi Kebabı	Aksaray	Koyun eti	Pişirme şekli
Sarımsak Kebabı	Gaziantep	Kuzu kıyma, sarımsak	Taze sarımsak kullanıldığından mevsimlik bir yemek oluşu ve fırında pişmesi
Şanlıurfa Soğan Kebabı	Şanlıurfa	Kuzu kıyma, kuru soğan	Fırında pişirilen bir kebap çeşididir
Vezirköprü Oymaağaç Oğlak Kebabı	Samsun	Oğlak karkası	Yöre koşullarında yetiştirilen oğlakların kullanılması ve pişirme şekli
Kızılcahamam Kapaması	Ankara	Kuzu eti, pirinç	Pişirme şekli

4.1.3. Köfteler:

Köfteler denildiğinde her ne kadar akla popüler yemek kültürü ve fast food zincirine dahil olabilmesinden ötürü et köfteleri gelse de sadece Anadolu Mutfağı'nda değil genel manada dünya genelinde çok çeşitli sebze ve tahılla yapılan köfteler bulunmaktadır. Bu açıdan köfteleri et ve sebze / tahıl köfteleri şeklinde iki kategoride değerlendirmek mümkündür. Bununla birlikte bu ürün grubu içerisinde "Çiğ Köfte" ve "İçli Köfte" en popüler köfte çeşitleridir. 2018'in Ekim ayı itibariyle toplam 15 köfte Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunlardan 3 tanesi Şanlıurfa'ya aittir. Manisa'ya ait 2 köfte çeşidi daha bulunmakta olup diğer 10 ilin birer köftesi bulunmaktadır (Tablo 25).

Tablo 25. 2018 Ekim Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Köfteler

KÖFTELER	İl	Coğrafi İşaret Türü	Coğrafi İşaret Tarihi
İnegöl Köfte	Bursa	Mahreç	04.02.2005
Salihli Odun Köfte	Manisa	Mahreç	20.01.2008
Şanlıurfa Çiğköftesi	Şanlıurfa	Mahreç	30.06.2008
Mardin İkbebet	Mardin	Mahreç	07.03.2009
Akçaabat Köftesi	Trabzon	Mahreç	22.07.2009
Sivas Köftesi	Sivas	Mahreç	05.05.2010
Burdur Şiş Köftesi	Burdur	Mahreç	03.07.2011
Adapazarı Islama Köftesi	Sakarya	Mahreç	30.05.2012
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	Ağrı	Mahreç	25.12.2017
Düzce Köftesi	Düzce	Mahreç	28.12.2017
Urfa Yumurtalı Köfte	Şanlıurfa	Mahreç	29.12.2017
Akhisar Köfte	Manisa	Mahreç	09.01.2018
Muğla Köftesi	Muğla	Mahreç	17.04.2018
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	Adıyaman	Mahreç	12.07.2018
Şanlıurfa İçli Köftesi	Şanlıurfa	Mahreç	03.09.2018

Köfteleri kısaca izaha başlamadan evvel karşılaşılan araştırma güçlüğü ile ilgili kısaca açıklama yapmak uygun olacaktır. Yemeklerle ilgili karşılaşılan araştırma zorluklarının başında özellikle de tencere yemeği olmayan, restoranlarda ustalarınca yapılan kebap ve köftelerde ustalar çoğu zaman bilgi vermekten kaçınmışlardır. Konuyu mesleki bir sır kabul ettiklerinden veya kendilerince birtakım incelikleri olduğundan genel manada dahi bilgileri paylaşmak istememişlerdir. Bu durum

özellikle köfteler ve kebaplarda en fazla karşılaşılan problem olmuştur. Ayrıca sebze yemekleri bölümünde patlıcan ve patlıcan yemekleri örneğinde olduğu gibi "Köfte" kavramının çok geniş bir ürün grubunu barındırıyor olması ve aynı / benzer köftelerin yöresel farklı adlandırmaları bu alanda ciddi manada kavramsal güçlüklerle karşılaşılmasına neden olmuştur. Örneğin; Malatya'da sadece dolma köftelerinin (İçli köfteler) yanı sıra çok çeşitli malzemelerle hazırlanan köfteler (*Hırçikli Köfte*: Kurutulmuş hıyar kabuğuyla hazırlanan, kiraz yaprağı köftesi, yeşil fasulye köftesi gibi 30'un üzerinde köfte çeşidi mevcuttur (Şentürk, 1985: 101). Tek bir ilde hal böyleyken takdir edileceği üzere tüm Türkiye'de yüzlerce köfte çeşidi varmış algısı oluşmaktadır. Halbuki genel olarak Doğu Anadolu Bölgesi'nin içli köfteleri esasında çok küçük farklarla, buna karşılık çok farklı söylemlerle birbirinin aynıdır. Konuya bir diğer örnek olarak *Sivas Cırt Köfte* olarak bilinen *Tonus Altınyayla Köftesi* de *Malatya Lık Lık Köftesi* ile hemen hemen aynıdır. Bu hususlar göz önüne alınarak konuyu köfteler özelinde ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamındakileri izah etmeyle başlayacak olursak;

İnegöl Köfte: Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk köfte olup aynı zamanda 2014 yılında da AB kapsamında tanınırlık için de başvurusu yapılmıştır. Köftenin geçmişi ile ilgili ortak kanı 1892'de Pazarcık (Filibe)'tan göç etmiş olan Mustafa ve Ahmet Efendi ile taşınmış olduğudur. Bu açıdan köfte için 1 asrı aşkın bir mazisi vardır denebilir. Köftenin hızla popülerlik kazanmasında işlek bir yol üzerinde[92] ticaretinin yapılmasından kaynaklanmış ve ünü kısa sürede önce Batı Anadolu'ya ardından tüm Türkiye'ye yayılmıştır.

Köfte için Coğrafi İşaret dosyasında dana, koyun ve kuzu gövde etleri kullanılabileceği belirtilmiş olmakla beraber yöreden köfte ustaları ideal *İnegöl Köftesi* için % 70 – 80 dana kaburga eti ve % 30 – 20 kuzu eti kullanılmasının uygun olduğunu belirtmişlerdir. Günümüzde ekseriyetle sadece dana eti kullanılmaktadır. İlk etapta dana etleri iri parçalar halinde doğrandıktan sonra karbonat ve tuzla bir süre ovulur.

[92] İnegöl'ün Bursa – Bozüyük yolu üzerinde olması köftenin tanınırlığı açısından büyük avantaj sağlamıştır.

Daha sonra ise etler kıyma makinesinde çekilerek 1 gün dinlenmeye bırakılır. Bazı tariflerde ise ilk olarak tek başına çekilen dana döş eti daha sonra tuz, karbonat ve karbonata sıkılan bir miktar limonla yoğurularak dinlenmeye bırakıldığı belirtilmiştir. Ertesi gün dinlenmiş kıyma tekrar kıyma makinesinde çekilir. Diğer malzemelerden kuru soğan rendelenir ve suyu iyice sıkılarak kıymaya ilave edilir. Son olarak galeta unu da ilave edilerek ara sıra eli suya daldırarak yoğurma işlemine geçilir. Yine bazı tariflerde bir miktar da sıvı yağ katıldığı belirtilmiştir. Standart olarak her köfte 2 cm. kalınlıkta, klasik yuvarlak şeklindedir. Hazırlanan köfteler tipik şeklini aldıktan sonra 3 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Köfteler odun kömürü ateşinde pişirilerek ve geleneksel sunumda olduğu üzere üzüm şırasıyla tüketime hazır hale gelmiş olur.

Günümüzde *İnegöl Köfte* endüstriyel ölçekte üretilip Türkiye'nin pek çok yerine dondurulmuş gıda olarak pazarlanabilmektedir. Nitekim İnegöllü köfte üreticileri de sanayi tipi üretimin bir olumsuzluk yaratmayacağı görüşündedirler. Bilakis bu sayede dünya pazarlarına açılabileceği konusunda hemfikirdirler. Öte yandan bu noktada da dikkat edilmesi gereken bir dizi hususa (Ambalajlama, tazeyken 48 saat, dondurulmuş olarak 6 ay içinde tüketimi, belli sıcaklık aralığında muhafaza gibi) ayrıca özen gösterilmesi gerekmektedir.

Salihli Odun Köfte: Manisa'nın 2 Coğrafi İşaretli köftesinden biri olan *Salihli Odun Köfte*, 2008'de Mahreç İşaretli olarak bu kapsama alınmıştır. Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 11.08.2006 tarihinden itibaren Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bu köftenin de kökeninin Balkanlar olduğu ve Balkan Savaşları sırasında bölgeye gelen göçmenlerce burada yaygınlaştırıldığı belirtilmektedir.

Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiği şekliyle köfte için 1 yaşını doldurmamış kıvırcık kuzuların etleri kullanılmaktadır. Ortalama olarak etin bileşimi için oranlar değişebilir nitelikte % 47 but eti, % 35 kaburga eti ve % 18 oranında da böbrek yatağı şeklindedir. Etin kendi yağına ilaveten köfte hamurunun 1/10'unu oluşturacak oranda kuyruk yağı kullanılmaktadır. Hazırlama aşamasında etlerle kuyruk yağı kıyma makinesinde çekilir. Elde edilen malzemeye bir miktar tuz ve un katılarak yoğurulur ve 1 saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş olan köfte hamuru ıslatılan

ellerle bu köfte için kullanılan şişlere döşenir. Pişirme aşamasında Coğrafi İşaret dosyasında "*Salihli civarında yetişen meşe odunu kullanılmaktadır*." denmiştir (!). Bu durumun ticari boyutta üretim yapılan işletmelerde göz önünde bulundurulan bir unsur olmadığı anlaşılmaktadır. Bununla birlikte geleneksel usulde odun ateşi közünde ızgaralar üzerinde pişirilmesi gerekmektedir. Bu şekliyle pişirme süresi 2 dk. kadardır. Porsiyonlar birkaç turda doldurulmakta olup klasik sunumda közlenmiş biber ve közlenmiş domates de kullanılmaktadır.

Şanlıurfa Çiğköftesi: Sadece etli köfteler içerisinde değil tüm köfte çeşitleri içerisinde en tanınmış ve de Türkiye çapında popüler olmuş köfte çeşitlerindendir. İçerisindeki çiğ etin çok zahmetli bir şekilde işlendikten sonra yenilebilir hale gelmesi ile başlı başına karakteristik bir yemektir. Öte yandan dünya genelinde çiğ etle yapılan ve ülkelerinin milli mutfaklarının müstesna elemanlarından olan yemekler de söz konusudur. Buna en popüler örnekler; Japon Mutfağı'ndan "Sashimi" ve İtalyanların "Carpaccio" adlı çiğ sığır etinden yapılan yemeğidir.

Bazı yemek ve tatlılar için birtakım özel aksamlar gerekmekte olup *Şanlıurfa Çiğköftesi* için de bu yemek için tasarlanan özel bakır tepsilerin varlığı çok önemlidir. Tepsiye ilk etapta çok ince kıyılmış kuru soğan ve sarımsak, isot (Şanlıurfa Biberi), tuz ve baharatlar konur. Malzemelerin üzerine bu yemek için özel olarak hazırlanan çiğköftelik kıyma ya da yöresel ifadeyle kara et (Ekseri yörede yetişen İvesi ırkı hayvanın but etinden) konur ve bir nevi macun kıvamını alıncaya değin yoğurulur. Çok uzun soluklu ve yorucu bir işlem olan yoğurma esnasında soğuk suyla ellerin sıklıkla ıslatılması ve de soğutulması gerekmektedir. Bunun için ara ara eller soğuk su veya içine buz parçaları atılmış soğuk suya daldırılmalıdır. Çiğköfte için avuçları terleyen kişilerin de çoğu zaman yoğurmaması beklenir. Yoğurma aşamasında peyderpey köftelik bulgur ilave edilir. Yoğurma esnasında elin sıcaklığından dolayı köftelerin çok yumuşaması istenmez ve biraz diri kalmasına özen gösterilir. Yoğurma işleminin sonuna doğru salçası ilave edilir ve bir miktar daha yoğurulduktan sonra soğuk su ilave edilir. Son aşamada ise ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz eklenir ve bu malzemeler de köfte hamuruna karıştıktan sonra yoğurma işlemi tamamlanır. Hazırlanan köfte hamurundan bir ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak avuç içinde

sıkılarak şekillendirilir ve yeşilliklerle servis edilir (Marul, aysberg, semizotu ve nane gibi). Sunumda genellikle ayran yer almaktadır.



Fotoğraf 67. Son Yıllarda Çok Çeşitli Sunumlarıyla Pazarlarda Yer Almaya Başlayan Çiğköfte

Mardin İkbebet: Mardin Valiliği'nin girişimleriyle 2007'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bir içli köfte çeşidi olan *Mardin İkbebet*, köftelik bulgur, kuzu eti + dana kıyması ve baharatlarla hazırlanan ekseri bir özel gün yemeğidir.

İkbebet için; kuzu etinden kıyma, dana kıyma, köftelik bulgur, döğme, kuru soğan, maydanoz, sıvı yağ, kara biber, pul biber, kişniş ve tuzdur. İlk olarak köftenin iç malzemesi için dana ve kuzu etinden kıymalar karıştırılır ve kavrulmak üzere tavaya alınır. Ayrı bir tavada ise sıvı yağda ince kıyılmış ve suyu sıkılmış soğanlar kavrulmaya bırakılır. Daha sonra soğan ve kıyma karıştırılarak bir müddet birlikte kavrulur. Bu esnada baharatlar katılır ve son olarak ocaktan almadan önce maydanozlar katılır. Köftenin hamuru için bulgur bir miktar tuz ve kişnişle 1 saat kadar suda bekletilir. Yumuşayan bulgurlar yoğurulur ve Türk kahvesi fincanının iç yüzeyini kaplayacak şekilde döşenir, içerisine bir miktar iç harcından konup ağzı fincanın kenarlarındaki bulgur hamuruyla kapatılır. Hazırlanan köfteler bir tepsiye dizilerek bir süre daha dinlenmeye bırakılır. Daha sonra köfteler kaynamakta olan tuzlu suya yavaşça bırakılarak 10 – 15 dakika haşlanır. Su yüzüne çıkmaya başladığında süzülerek tabaklara alınan köfteler sıcak olarak servis edilir.

Adapazarı Islama Köfte: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleri sonucunda 26.10.2009'dan itibaren Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer köfte çeşididir. Bu köfte için diğer köftelerden farklı olarak asıl dikkat çeken nokta özel soslu ekmekler hazırlanarak köftelerin bu şekilde servis edilmesidir. *Adapazarı Islama Köfte*'de çoğu et köftesi gibi Balkanlardan göç edenlerce yapımına başlanmış ve ticari hayata sokulmuştur. Adapazarı ticari hayatında ise 1 asırdan daha uzun süredir yer almaktadır.

Adapazarı Islama Köfte yapımında kıyma (Dananın kaburga ve kol etinden), soğan, bayat ekmek, kimyon, tuz, kırmızı biber ve karabiber ile köfteler hazırlanır. Tüm malzemelerle klasik köfte hamuru hazırlanır ve 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Sonrasında köfteler elde şekillendirilerek ızgarada, tercihen meşe kömüründe pişirilir.



Fotoğraf 68. Sakarya Yerel Yönetimince Kamusal Alanda Sıkça Kullanılan Coğrafi İşaretli *Adapazarı Islama Köfte* Afişi

Islama ekmekler için ise kemik suyu, kuru soğan, toz biber, sıvı yağ ve tuz gerekmektedir. Özellikle dananın kemiklerinin (Tercihen kaburga) haşlanmasıyla elde edilen kemik suyuna kuru soğanlar atılır. Yaklaşık 12 saat ağır ateşte kaynamaya devam eden malzeme tülbetten geçirilerek süzülür. Elde edilen kemik suyuna kırmızı

toz biber, sıvı yağ ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Bu yemek için gerekli olan bayat kara fırın ekmekleri (Geleneksel tariflerde ekşi mayalı ekmeklerden yapıldığı belirtilmiştir) dilimlenir ve kemik suyuna (Islama suyuna) hızlı bir şekilde daldırılıp ızgaraya konur. Izgarada hafifçe kızaran ekmek dilimleri, porsiyon başına 2 dilim düşecek şekilde tabaklara alınır. Diğer taraftan ızgarada pişen köftelerden porsiyon başına 10 tane düşecek şekilde ekmeklerin üzerine alınır ve köftelerin üzerine de aynı ekmeklerden kapatılır. Sunumda közlenmiş biber ve domates ile birlikte piyaz da bulunmaktadır.

Sivas Köftesi: Sivas Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2010'da Coğrafi İşaret ilanı çıkmıştır. *Sivas Köftesi* sadece 2 malzemeyle hazırlanan bir köfte olmakla birlikte her iki malzeme açısından da yöre coğrafi şartlarına sıkı bir bağlılık söz konusudur. Sivas koşullarında otlayan ve yöre florasına bağlı karakteristik bir yapı kazanan toklu ve danalardan elde edilen kıymanın yanı sıra Zara'nın Tuzlagözü köyünden elde edilen doğal tuzlar kullanılmaktadır.



Fotoğraf 69. Klasik Sunumuyla *Sivas Köftesi*

Köfte için ekseri dananın kaburga, kürek ve but etleri, koyunun ise sadece but etleri tuzla iyice ovulduktan sonra kıyma makinesinden geçirilir. Elde edilen kıyma bir gece (En az 12 saat) buzdolabında bekletilir. Dolaptan alınan kıyma tekrar kıyma makinesinden geçirilir. Köfte hamurundan alınan bezeler (25 g. kadar) yumurta akı veya su sürülmüş avuç içerisinde yuvarlak ve yassı bir görünüm kazandırılır. *Sivas*

Köftesi çoğu köfteye göre daha yassı ve ince formdadır. Ekseri köz ateşinde ızgarada yapılan *Sivas Köfte*, tavada da kızartılabilir. Her bir porsiyonda 7 tane (En az 175 g.) köfte olacak şekilde servis edilir. Köfteler, pide, söğüş doğranmış domates ve biberle sunulur. Köfte, son yıllarda Sivas'ın hem en popüler yemeği hem de en popüler Coğrafi İşaretli ürünü olmuştur.

Akçaabat Köftesi: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılan çalışmalar sonucunda Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Akçaabat Köftesi*, 22.07.2009 tarihinde çıkan ilanla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Günümüzde sadece Trabzon'da değil tüm Türkiye'de de tanınırlık kazanmıştır. Köfte, ilk olarak 1945'te ticari hayatta yer almaya başlamış ve 1955'e gelindiğinde de artan taleple sektörleşmeye başlamıştır (Bektaşoğlu, 2014: 605). İlk başlarda köfteler kasaplarca üretilip satıldığından "Kasap Köfte" olarak da biliniyorken daha sonraları tanınırlığının da artmasıyla yöreyle anılmaya başlamıştır.

Köfte için temel ayırt edicilik ve en önemli özellik olarak sadece yöre yaylalarında otlayan sığırların etinden yapılır olması belirtilmiştir. Dışarıdan alınan etlerle klasik *Akçaabat Köftesi* tadının yakalanamadığına işaret edilmiştir. Köfte için temel malzeme olan yörenin doğal koşullarında yetiştirilmekte olan dana etinden elde edilen kıymadan başka bayat ekmek (Tercihen *Vakfıkebir Ekmeği*'nden), sarımsak, iç yağ (Çember / gömlek yağı) ve tuzdur. Kıyma için ekseri kaburga, gerdan ve kol eti tercih edilmektedir. Yapım aşamasında ilk olarak etler küçük küçük doğranır ve içine diğer malzemeler katıldıktan sonra kıyma makinesinde çekilir. Çekilen malzeme homojen bir karışım elde edilene kadar 1 saate yakın yoğurulur ve şekillendirme işlemine geçilir. Bu aşamada 2 cm.'i geçmeyecek şekilde yuvarlak şekil verilen köfteler 2 saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Hazırlanan ve her biri Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi 33 – 40 g. olan köfteler odun ateşi közünde pişirilerek közlenmiş biber ve domateslerle servis edilir. Köfteyle birlikte geleneksel sunumda piyaz da kullanılmaktadır. Günümüzde *Akçaabat Köfte*, hem fast food sektöründe tercih edilen bir alternatif halini almış hem de dondurularak uzak mesafelere de pazarlanabilir hale gelmiştir.

Burdur Şiş Köftesi: Burdur'un 2011'de ilanı çıkan Coğrafi İşaret kapsamındaki *Burdur Şiş Köftesi* veya kısaca *Burdur Şiş* denilen, yöre koşullarında yetişmiş olan hayvanların etleriyle (Ekseri kaburga eti) yapıldığından karakteristik özellik gösteren bir köfte çeşididir. Geçmişte sadece keçi etiyle yapılan *Burdur Şiş Köftesi* artan talep ve keçi eti tedarikindeki güçlüklerle günümüzde büyük ölçüde sığır etiyle hazırlanmaktadır.

Burdur Şiş Köftesi için asli unsur et ve de pişirme tekniği ile aksamıdır. Zira bu köfte çeşidinde de baharatlar, bayat ekmek içi, yumurta, soğan gibi malzemeler kullanılmamaktadır. Her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiş de olsa tariflerin çoğunda bir miktar kuyruk yağı veya iç yağı kullanıldığı görülmüştür. Köfte için yağlı keçi eti ve sığır eti karışımı ya da sadece sığır etinin kıyma makinesinde (Tek çekim) çekilmesiyle kıyma hazırlanır. Kıymaya sadece tuz ilave edilerek yoğurulur ve 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen köfte hamuru için ıslatılmış ellerle her biri 20 g.'lık bezeler alınır köfte için kullanılan yassı şişlere 12 – 14 cm. uzunluğunda sıvanır. En fazla 10 dk. odun ateşi közünde pişirilen *Burdur Şiş Köftesi* için et yüzeyindeki yağlar sunuda kullanılacak pidelere yedirilir. Ustalar köftelerin çok kurutulmasının makbul olmadığını, içinin çok hafif sulu kalması (Alasulu tabir edilen) gerektiğine dikkat çekmişlerdir. Klasik sunumda her bir porsiyonda 6 tane olacak şekilde servis edilir. *Burdur Şiş Köftesi* için kullanılacak pideler de bu yemek için özel olarak hazırlanmakta olup mayalı hamurdan yapılan pideler, taş fırınlarda pişirilir. Servise hazırlanırken pidenin bir kısmı tabağa döşenir, üzerine *Burdur Şiş Köftesi* konulur ve köftelerin üzerine de daha önce köftenin yağı emdirilmiş pideler konur. Mevsimine göre yeşilliklerle ikram edilir. *Burdur Şiş Köfte*, Isparta geleneksel mutfağında yer alan *Isparta Şiş Köfte* ile çok büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

Doğubayazıt Abdigör Köftesi: Özellikle Doğubayazıt ilçesinde yaygın olmakla birlikte esasında tüm Ağrı'da bilinen bir köfte çeşididir. Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Doğubayazıt Abdigör Köftesi* (*Abdigor* olarak da anılmakla birlikte geçmişte *Çolak Abdi Paşa Köftesi* olarak da anılmaktaydı) yöre folklorunda özel gün yemeği olarak bilinmekte ve ekseri düğünlerde yapılmaktadır.



Kaynak: https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/agri/neyenir/abdigor-kofte (Son erişim: 05.07.2018).

Fotoğraf 70. Geleneksel Sunumuyla *Doğubayazıt Abdigör Köftesi* Porsiyonu

Köfte için yağsız dana eti (But kısmından), kuru soğan, yumurta, su ve tuz kullanılmaktadır[93]. Bazı tariflerde tercihen karabiber ve kırmızı toz biberin de kullanıldığı belirtilmiş olmakla birlikte orijinal tarifte yer almamaktadır. Köfte için en önemli aşama Ağrı, Iğdır, Kars, Nahcivan ve İran'ın kuzeyinde yaygın olan bir metot olarak etlerin sert taşlar üzerinde (Yörede "sal taşı / kara taş" olarak bilinen) tahta tokmaklarla dövülerek macun kıvamına getirilmesidir. Burada belirtilmesi gereken bir husus da günümüzde her ne kadar yaygın olarak sığır etinden yapılıyor olsa da özellikle kırsal kesimde oğlak etiyle de yapıldığı belirtilmiştir. Etle ilgili bir diğer husus da olabildiği kadar yeni kesilmiş hayvanların etlerinin kullanılması gerektiğidir. Oldukça uzun süren ve yoğun bir kol gücü gerektiren etin dövülme aşaması birkaç saati bulmaktadır. Macun kıvamını kazanan ete rendelenmiş soğan katılarak dövme işlemine devam edilir. Et ve soğan iyice bütünleştikten sonra yarım saat dinlenmeye alınır. Sonrasında köfte hamuruna bir miktar su ve yumurta eklenerek yoğurulur. Köfte hamurundan irice bir patates / portakal büyüklüğünde bezeler alınarak kaynamakta olan tuzlu suya atılır. İyice pişip su yüzeyine çıkan köfteler geleneksel sunumda pirinç pilavının üzerine (Genelde 1 tane) konarak servis edilir.

[93] Coğrafi İşaret dosyasında malzemeler arasında un sayılmış olmakla birlikte *Doğubayazıt Abdigör Köftesi* yapımında unun hangi aşamada kullanıldığı belirtilmemiştir.

Düzce Köftesi: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün girişimleriyle Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer köfte çeşididir. Düzce Mutfağı, genel olarak farklı yerlerden almış olduğu göçlerle şekillenmiş kozmopolit mutfaklardandır. *Düzce Köftesi* de Kafkaslardan gelen göçmenlerce yöre mutfağına kazandırılmış yemeklerden biri olup 1 asra yaklaşan geçmişiyle varlığını korumaktadır.

Düzce Köftesi için Düzce koşullarında yetiştirilmiş olan dana (Tercihen düve) veya kuzu etleri tercih edilmektedir. Kıymadan başka kuru soğan, mısır unu, tuz ve tercihe göre çeşitli baharatlar (Karabiber, kimyon, sarımsak gibi) kullanılmaktadır. Günümüzde yaygın olduğu üzere dana döş eti kuru soğan ile 1 defa çekilerek hazırlanır. Kıymaya tercihe bağlı istenen baharatlar ve mısır unu ilave edilerek yoğurulur. Elde edilen köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak elde klasik yuvarlak şekli verilerek (30 g.) odun kömürü közünde ızgaralara dizilerek pişirilir. Sunumda klasik olarak 5 köfteyle birlikte patates püresi, közlenmiş biber ve domates kullanılır.

Şanlıurfa Yumurtalı Köfte: Şanlıurfa'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki 3 köftesinden bir diğeri de Aralık 2017'de kapsam dahiline alınan *Şanlıurfa Yumurtalı Köfte*'dir. Esasında klasik *Şanlıurfa Çiğköftesi*'nden tek farkı kıyma yerine yağda yumurta kullanılıyor olmasıdır. Ekseriyetle yazın daha çok yapılmaktadır.

Malzemeler ve yapım tekniği çok büyük ölçüde *Şanlıurfa Çiğköftesi*'ndeki gibi olduğundan burada tekrar edilmemiştir. Bu köfte tipinde temel fark olan sadeyağda hazırlanan yumurtanın yoğurma işleminin sonuna doğru ilave edilmesidir. Yumurta katıldıktan sonra kısa bir süre daha (Birkaç dakika) yoğurulan malzeme elde şekillendirilerek servis edilir. Yumurtanın köfteye iyice yedirilmesi arzu edilmemektedir. Sunumda mevsimine göre yeşillikler ve lavaş kullanılır.



Fotoğraf 71. *Şanlıurfa Yumurtalı Köfte*'nin Yapım Aşaması ve Sunumu

Akhisar Köfte: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2018'in Ocak ayında Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ve bu zamana kadar logosu ilan edilmiş tek köfte çeşididir. Köfte, dana etinden (Özellikle kaburga ve boyun etinden) yapılmakta olup çoğu köfte gibi bu çeşitte de sadece tuz ve mümkünse bir başka Coğrafi İşaretli ürün olan *Karacabey Soğanı* kullanılmaktadır.

Yapım aşamasında ilk olarak iri parçalar halinde doğranmış dana eti ile birlikte kuru soğan (Tercihen *Karacabey Soğanı*) ve tuz kıyma makinesinde birlikte çekilir. Elde edilen malzeme bir süre elle yoğurulduktan sonra bir gece (12 saat) dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan köfte hamurundan alınan ve yaklaşık 15 ila 17 g. arasındaki

bezeler elde uzunlamasına şekillendirilerek (Özellikle parmak şeklinin köftede belirgin olmasına dikkat çekilmektedir) hazırlanır. Köfteler en fazla 2 cm. kalınlıkta olmalıdır. Hazırlanan köfteler odun kömürü közünde pişirilir. Bir porsiyonda 6 tane (En az 100 g.) olacak şekilde tereyağı eritilmiş pide (Dilimlenmiş) ve mevsim yeşillikleriyle servis edilir. *Akhisar Köfte*, günümüzde hem mahalli üreticilerce üretilip sunulmakta hem de endüstriyel ölçekte üretilip, dondurularak uzak mesafelere de gönderilebilmektedir.



Fotoğraf 72. Farklı Sunumlarıyla *Akhisar Köfte*

Muğla Köftesi: Yeni Coğrafi İşaretli yemeklerden olan *Muğla Köftesi* de Nisan 2018'den itibaren koruma kapsamına alınmıştır. Bu dosyada da ürün için belirlenen logo yer almaktadır. Temel ayırt edicilik noktasında ise köftenin özellikle dana eti yerine inek etiyle yapılıyor olması dikkat çekmektedir.

Muğla Köftesi için de çoğu karakteristik köftede olduğu gibi sadece inek kıyması, gömlek yağı (Alternatif olarak kuyruk yağı da kullanılabilmekte) ve tuz kullanılmaktadır. Özellikle Muğla ilinde yetiştirilen ineklerin kaburga etinden elde edilen kıyma tercih edilmektedir. Kaburga eti, gömlek yağıyla birlikte 2 defa kıyma makinesinden geçirilerek hazırlanır. Daha sonra tuzla bir süre yoğurulan köfte hamurundan alınan bezelere klasik yuvarlak şekli verilerek ızgarada pişirilir. Sunumda ise közlenmiş domates, biber, söğüş kuru soğan, yağlı ekmek (Kızartılmış) ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır.



Şekil 27. *Muğla Köftesi* İçin Tasarlanan ve Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte: Uzun yıllar Türkiye'nin popüler köfte çeşitlerinden olan çiğköfte konusunda Şanlıurfa ve Adıyaman, köftenin orijinalinin kendilerine ait olduğu noktasında çekişme halinde olmuşlardır. Bu çekişmeye daha sonra Bingöl, Diyarbakır ve Elazığ'da dahil olmuş ve sonuçta bu gibi değerlerin belli bir yöreye mal etmenin güçlüğü çiğköfte örneğinde çok daha net anlaşılmıştır. Adıyaman özelinde konuya döndüğümüzde Adıyamanlı ustalar köftenin geçmişini Coğrafi İşaret dosyasında da belirttikleri üzere Kommagene bölgesindeki Kral Nemrut'a dayandırmaktadırlar. Bu ifadeyle bir çelişki söz konusudur, zira Kommagene Krallığı (M.Ö. 163 – M.S. 72)'nın Nemrut adında bir kralı bulunmamaktadır[94]. Kastedilen muhtemelen Kommagene Krallığı döneminden beri yapılıyor olduğudur. Şanlıurfa'nın 2008'de çiğköfte için Coğrafi İşaret koruması almasından yaklaşık 10 yıl sonra bu defa da Adıyaman, etsiz olan çiğköfte çeşidi için Coğrafi İşaret koruması almıştır. Aynı yıl Adıyaman'da "Çiğ Köfte Festivali" düzenlenmiştir.

Köfte için çiğköftelik bulgur (Simit), isot, salça (Domates ve biber), nar ekşisi, ceviz, limon suyu, sıvı yağ, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, tuz ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Malzemelerin konuş sırasına göre farklı yapım teknikleri söz konusu

[94] Kommagene Krallığı için bkz. https://tr.wikipedia.org/wiki/Kommagene_Krall%C4%B1%C4%9F%C4%B1 (Son erişim: 05.07.2018).

olup Coğrafi İşaret dosyasında 2 farklı yapım tekniğine de yer verilmiştir. *Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte* için genel olarak Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bu tipte yemekler için kullanılan bakır yoğurma tepsilerine çok küçük kıyılmış kuru soğan, dövülmüş sarımsak ve öğütülmüş ceviz konarak yoğurma işlemine başlanır. Soğanların robottan geçirilmemesi veya rendelenmemesi gerektiğine özellikle dikkat çekilmiş, suyunun çıkmaması adına bıçaklarla olabildiği kadar küçük doğranması gerektiği belirtilmiştir. Yoğurmaya başlandığı andan itibaren isot, salça ve nar ekşisi ilave edilir ve çiğköftelik bulgurun ilavesiyle de sıkıca yoğurulmaya devam edilir. Karışım macunumsu bir yapı kazanmaya başlayınca bulgurun yumuşaması için bir miktar su ilave edilerek kısa bir süre daha yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra ise tuz, sıvı yağ (Tercihen zeytinyağı), rendelenmiş domates, tercihe bağlı olarak çeşitli baharatlar (Zencefil, karabiber, tarçın, karanfil, kimyon gibi) ve limon suyu katılarak birkaç dakika daha yoğurulur. En son ise kıyılmış maydanoz katılır ve çiğköfteye karıştığından emin olduktan sonra yoğurma işlemi bırakılır. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir husus da uzun süreli yoğurma gerektiren bu gibi köftelerde olduğu gibi *Adıyaman Etsiz Çiğ Köftesi* için de yoğurma süresi boyunca ara ara eller soğuk suya daldırılması ya da yoğurulan malzemeye buz atılmalıdır.



Şekil 28. *Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte* İçin Tasarlanan ve Coğrafi İşaret Dosyasında da Yer Almış Olan Logo

Şanlıurfa İçli Köftesi: Şanlıurfa'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki 3. köftesi olan Şanlıurfa İçli Köftesi, Eylül 2018'de bu kapsama alınmıştır. Tipik içli köfte türevi olan

bu yemek de *Mardin İroğu* veya *Malatya İçli Köftesi* gibi kızartılarak hazırlanmaktadır. Köftenin diğer yörelerde yaygın olarak yapılan içli köftelerden farkı, dış kısmında da köftelik bulgurla birlikte et kullanılıyor olmasıdır. Benzer bir tarif Muş'ta da yapılıyor olmakla birlikte Muş'taki usulde kızartarak değil haşlanarak pişirilir.

Şanlıurfa İçli Köftesi için yörede bol miktarda yetiştirilen İvesi ırkı koyundan elde edilen kıyma, sadeyağ (Urfa Yağı), kuru soğan, ceviz içi, tuz ve karabiberle iç harç hazırlanır. Dış hamuru için köftelik bulgur, İvesi ırkı koyundan elde edilen çiğköftelik kıyma / kara et, kuru soğan, *Şanlıurfa Biberi* (İsot), sıvı yağ, su, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Şanlıurfa'da yaygın olarak daha fazla gevreklik sağlaması amacıyla irmik de katıldığı belirtilmiştir. Ayrıca bir kısım reçetelerde ıslatılmış bayat ekmek kullanıldığı da belirtilmiştir. İlk olarak iç harcı hazırlanırken kıyma kendi yağıyla kavrulmaya bırakılır ve bir müddet sonra sadeyağ eklenir. Kavrulmakta olan malzemeye yemeklik doğranmış kuru soğan ilave edilip bir süre daha kavrulduktan sonra ocaktan alınır ve ufalanmış ceviz içleri, tuz, karabiber eklenerek tüm malzemeler karıştırılır. İç harç genellikle buzdolabında veya oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Dış hamuru için ise 4 parçaya bölünmüş kuru soğan, *Şanlıurfa Biberi* (İsot), tuz, karabiber bakır bir tepside karıştırıldıktan sonra kıyma ilave edilir ve yoğurulmaya başlanır. Bu esnada yavaş yavaş su ilave edilir. Macun kıvamını alan malzemeye köftelik bulgur ilave edilerek yoğurmaya devam edilir ve bu esnada da gerektiği kadar su bulgurların yumuşaması için azar azar ilave edilir. Köfte dış hamuru istenen kıvamı aldıktan sonra iri parçalar halindeki kuru soğanlar uzaklaştırılır. Sonrasında klasik içli köfte yapım usulünde olduğu gibi ceviz büyüklüğündeki bezeler parmakla oyularak içerisine hazırlanan harçtan konur ve kapatılır. Kızgın yağda kızartılan içli köfteler her porsiyonda 3 tane olacak şekilde mevsimine göre yeşillikler ve *Şanlıurfa Ekşilisi* ile servis edilir.

Tekirdağ Köftesi: Yöresel olarak "Tat Köftesi" ve "Hacıköylü Köftesi" adlarıyla da bilinmektedir (Serez, 2007: 30). Ticari manada *Tekirdağ Köftesi*'nin pazarlarda yer almaya başlaması Hayrabolu'dan gelmiş olan kebapçı Hüseyin Ağa vesilesiyle olmuştur. Köfte yapmasını Hüseyin Ağa'dan öğrenen Hacıköylü Hüseyin

(Süleymanpaşa) ile köfte çok daha popüler hale gelmiştir. Köfte için orta yağlı sığır eti, bayat ekmek / galeta unu, kuru soğan hep birlikte kıyma makinesinden geçirilir. *Tekirdağ Köftesi* için kullanılacak et, Trakya'da yetiştirilen hayvanların döş ve kaburga etinden yapılmaktadır. Hayvanın hangi bölgesinin etinin kullanıldığı en önemli ayırt edicilik olarak belirtilmektedir. Kimyon, tuz, karabiber (Tercihe bağlı pul biber) ve bir miktar karbonat (Sodyum bikarbonat) çekilen malzemeye katılarak iyice yoğurulur. Karışım tekrar kıyma makinesinde çekilir ve 1 gece dinlendirilir. İdeal bir *Tekirdağ Köftesi* yapımı için ızgarada (Tercihen odun kömürü közünde) pişirilmesi gerekmektedir. Köftenin kendine has bir şekli olup ortalama her bir köfte 15 g. olmalıdır. Bazıları 20 – 25 g. şeklinde belirtmiştir. Yine bazı tariflerde bir miktar iç yağıyla yoğurulduğu belirtilmiştir. Köfteler günümüzde elle şekillendirme yanı sıra makineli üretimde el değmeden de hazırlanabilmektedir. Tekirdağ Mutfağı'nda söz konusu köfte bir ev yemeği olmamıştır.



Fotoğraf 73. Klasik Sunumuyla *Tekirdağ Köftesi*

Köfte ile ilgili yapılan incelemelerde bazı yörelerden ustalar ve yemek konusunda araştırma yapanlar karbonat (Kabartma tozu) kullanımını özellikle belirtmişlerse de bazı ustalar ve araştırmacılar da bunun kesinlikle uygun olmadığını ve köfte tadını çok büyük ölçüde etkilediğini belirterek, şiddetli bir şekilde eleştirmektedirler. *Tekirdağ Köftesi* ile ilgili olarak da bir kısım karbonat kullanımını

desteklese ve de tariflerinde belirtse de diğer bir kısım bu uygulamaya şiddetle karşı çıkmaktadır.

Kırklareli Köftesi: Trakya'da neredeyse tüm illerin karakteristik yemekleri arasında köfte sayılmaktadır. Bunlar içerisinde son yıllarda başarılı tanıtım faaliyetleri ile popülerliği artanlardan birisi de *Kırklareli Köftesi*'dir. Köfte ustalarının vurguladığı Istrancaların yamaçlarında türlü otlarla beslenen hayvanların etlerinden yapıldığı için bu köftenin tadıyla benzerlerinden ayrıldığıdır. Pek çok karakteristik köfte çeşidinde olduğu gibi bu köfte çeşidi de baharatsız olup yapımında sadece soğan ve bayat ekmek kullanılmaktadır.

Köfte için yöre koşullarında beslenen danaların kaburga eti, kuru soğan, bayat ekmek ve tuzla kıyma makinesinde çekilir[95]. Elde edilen köfte hamuru bir miktar da elde yoğurulduktan sonra 1 gün buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün köfte hamurundan her biri 18 – 20 g. olan köfte bezeleri, klasik yuvarlak şekli kazandırıldıktan sonra kısa bir süre daha buzdolabında bekletilir. Pişirileceği zaman buzdolabından alınan köfteler odun kömürü közünde ızgarada pişirilir. Pişirme esnasında çok fazla kurutmadan, içleri çok hafif sulu kalacak şekilde (Alasulu) olmasına özen gösterilir. Sunum esnasında her bir porsiyonda 8 köfte olacak şekilde ve yanında söğüş soğan, közlenmiş domates ve biber bulunmaktadır.

Muş Köftesi: Bir çeşit haşlanarak yapılan ve Muş genelinde "Hafta Direği" adıyla da anılan içli köfte çeşididir. Daha önce Şanlıurfa İçli Köftesi bölümünde de işaret edildiği üzere birbirine büyük ölçüde benzer köfte çeşitleridir. Temel farkları pişirme tekniklerinden kaynaklanmaktadır. Köftenin harcı için kıyma (Dana etinden), kuru soğan, maydanoz, yağ (Sadeyağ veya sıvı yağ), karabiber ve tuz kullanılmaktadır. Dış hamuru için 2 veya 3 defa çekilmiş yağsız kıyma, köftelik bulgur, su ve tuz gerekmektedir. İç harcı usulüne uygun bir şekilde tavada kavrulup hazırlandıktan sonra buzdolabında soğumaya bırakılır. Dış hamur hazırlanırken kıymayla köftelik

[95] Bazı tariflerde çok az bir miktar kuzu boşluk da katılabileceği belirtilmişse de buna her tarifte rastlanmamıştır.

bulgur birbirine iyice yedirilecek şekilde arada azar azar su katılarak yoğurulur. Yine bu aşamada da bazı tariflerde irmik ve yumurta kullanılabileceği belirtilmiştir. Yoğurmanın sonuna doğru bir miktar tuz atılarak birkaç dakika daha yoğurulur ve içli köfte usulüne uygun doldurularak köfteler hazırlanır. Hazırlanmış olan malzeme kaynamakta olan tuzlu suya yavaşça konularak pişirilir. Sunum esnasında üzerine tereyağı eritilmektedir.

Batman İçli Köftesi: Yine haşlanarak yapılan bir içli köfte çeşididir. İç harcı için kıyma (Kuzu etinden), kuru soğan, tuz, karabiber ve maydanoz kullanılmakla birlikte ceviz içi ve pul biber tercihe bağlıdır. Dış hamuru için köftelik bulgur (Simeyt / simit), irmik, kişniş, tuz ve su gerekmektedir. Bu köfte çeşidi için de iç harcı usulüne uygun bir şekilde kavrulup buzdolabında soğumaya bırakılır. Dış hamuru için gerekli tüm malzemeler bir tepside ılık suyla ıslatılarak 1 saat kadar bekletilir. Bulgurlar iyice şişince yoğurma işlemine geçilir ve ideal sertliğe kavuştuktan sonra yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra klasik içli köfte doldurma usulündeki gibi iç harcı konan köftelerin ağzı kapatılıp 15 dk. kadar kaynayan suda haşlanmaya bırakılır. Sunum esnasında üzerine tereyağı eritilip maydanoz serpilmektedir.

Batman İçli Köftesi'ne benzemekle birlikte bazı malzemeler ve pişirme tekniğiyle farklılık gösteren bir diğer içli köfte çeşidi ise Kilis başta olmak üzere Gaziantep'te de bilinen *Kübbülmüşviyye*'dir. İnce bulgur (Düğürcük, simit), yağsız kıyma (Mümkünse çiğköftelik kıyma), gömlek yağı, kuru soğan, ceviz içi, tuz ve çeşitli baharatlarla yapılır. Çoğu içli köfte türevinden farklı olarak ızgarada veya fırında pişirilir.

Gürün İçli Köftesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla birlikte esasında Sivas'ta genel olarak benzer şekilde içli köfte tarifi çok yaygın olup sıklıkla da yapılmaktadır. Köftenin harcı için; ince çekilmiş kıyma, kuru soğan, salça, tuz, karabiber, tereyağı; dış hamuru için köftelik bulgur, irmik, yumurta, un, salça ve tuz gerekmektedir. Yine bu içli köfte çeşidinde de ilk olarak iç harcı hazırlanıp soğumaya bırakılır. Hamuru için ise bir miktar suda bekletilen bulgurla usulüne uygun hamur yoğurularak hazırlanır. Klasik yuvarlak veya elips biçiminde hazırlanan köfteler Sivas

genelinde ekseri haşlanmakla birlikte kızartma usulüne de tesadüf edilmektedir. Sunumda ise üzerine eritilmiş tereyağı ve nane gezdirilir.

Sivas'ta yapılan bir diğer içli köfte çeşidi de Divriği kırsalında yaygın olarak yapılan ve yöresel olarak "Gahnıt Köftesi" adıyla da bilinen bu çeşit, iç harcında kullanılan yeşil mercimekle diğerlerinden ayrılır. Bunun haricinde diğer malzemeler ve yapılış biçimi aynıdır.



Fotoğraf 74. Divriği Usulü İçli Köftenin Yapım Aşamalarından Görünümler

Gaziantep Maltıhalı Köftesi: Kırmızı mercimek, simit (Düğürcük), biber ve domates salçası, kuru soğan, sıvı yağ, maydanoz, yeşil soğan, taze sarımsak, su ve baharatlar ile hazırlanır. Esasında Güneydoğu Anadolu başta olmak üzere Türkiye'nin çoğu yerinde yaygın olarak yapılan ve çeşitli isimleri yanı sıra ekseri "Mercimek Köfte" olarak bilinen etsiz köfte çeşitlerindendir. İlk olarak kırmızı mercimekler üzerini 2 parmak kadar geçecek şekilde haşlanır ve pişmeye yakın salçalar katılır. Kısık ateşteki malzemeye simit katılır ve birkaç dakika sonra ocaktan alınır. Çok ince kıyılan kuru soğanlar yağda kavrulur ve ocaktan alındıktan sonra içine kırmızı biberi konur. Diğer sebzeler de ince ince kıyılır. Yoğurma kıvamına gelecek şekilde soğumuş malzeme yoğurulur ve sonra diğer malzemeler katılarak tekrar yoğurma işlemi yapılır. Son aşamada kıyılmış sebzeler katılır ve tüm malzeme karıştırılır. Elde edilen malzemeden sıkmalar şeklinde kopartılan parçalar marul, kıvırcık veya aysberg üzerine dizilerek servis edilir.

Adana İçli Köfte: Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış bir diğer içli köfte çeşidi de *Adana İçli Köfte*'dir. Bu içli köfte tipi de haşlanarak yapılan bir çeşit olup dış hamurunda salça da kullanıldığından kırmızı renkli bir görüntüye sahiptir. Dış hamuru için çiğköftelik bulgur, irmik, yumurta, kimyon, salça, karabiber, kimyon, tuz ve un; iç harcı için ise; kıyma (Sadece yağlı dana veya dana – kuzu kıyma karışımı), kuru soğan, tuz, karabiber, yağ (Tereyağı veya sıvı yağ) gerekmektedir. Harç için kullanılan malzemelerde kullanılan kıyma miktarı kadar kuru soğan kullanılması gerektiğine dikkat çekilmiştir. Klasik içli köfte yapım şeklinde olduğu gibi köftelik bulgur ve irmik ılık suda bekletilerek yumuşaması beklenir. Bulgurlar iyice şiştikten sonra diğer malzemelerle yoğurularak orta sertlikte bir hamur elde edilir. Önceden hazırlanıp soğumaya bırakılan harç ile klasik içli köfte hazırlama usulünde olduğu gibi yuvarlaklar (Daha yassı olacak şekilde) elde edilir ve kaynamakta olan tuzlu ve limon tuzlu suya yavaşça bırakılarak haşlanır.

Diğer içli köfte çeşitlerine baktığımızda "İrok" adıyla bilinen esasında Mardin ile özdeşleşmiş olmakla birlikte Süryani folklorunda özel bir yere sahip olup çoğunlukla bayramlarda yapılan bir köfte çeşididir. Yassı ve tam yuvarlak şekliyle Malatya, Adana, Hatay ve Sivas'ta yapılan çeşitlerden daha farklı bir şekle sahiptir.

Hatay'da yapılan ve "Oruk" adı verilen içli köfte gibi bu da kızartılarak hazırlanır. Anadolu'da içli köftenin bir diğer adlandırılışı olan "Kitel, Kitel Raha" ve "Kütülk" ise Siirt, Şırnak, Batman ve Hakkâri mutfaklarında oldukça yaygındır. Haşlanarak yapılan bu içli köfte çeşidinde sumak suyu ve susam gibi bazı küçük farklılıklar söz konusu olmaktadır. Köftenin dışı için ince bulgur, irmik, tuz ve ılık suyla usulüne uygun köfte hamuru hazırlanır. İç harcı için ise orta yağlı kıyma, kuru soğan, maydanoz, yağ (sıvı veya katı), reyhan, tuz ve karabiber. Bazı tariflerde pirinç kullanıldığı da belirtilmektedir. Ceviz ise her tarifte yer almayan opsiyonel bir malzemedir. *Siirt Kiteli* için kullanılan ince bulgur esasında sevelkitel / çiriş denen bir çeşit ince bulgur kullanılır. Renk vermesi amacıyla dış kısmı yapılırken kırmızı toz biber de kullanılmaktadır. Çoğu yörede içli köftelerde şekilsel olarak da bazı farklılıklar da söz konusu olmaktadır. Tam yuvarlak, oval, yassı, muska, silindirik gibi şekillerde yöresel alışkanlıklardan kaynaklı şekillendirmeler söz konusudur. Nitekim içli köftelerde şekil ve pişirme yöntemi en önemli farklılıklardır. Şanlıurfa'da ise "Lıklıkı Köfte" adıyla bilinen bir diğer içli köfte çeşidi ise yine hem dış hamurunda hem de iç harcında kara et (Çiğköftelik kıyma) kullanılan bir içli köftedir. Yine Şanlıurfa'daki "Şırşırlı Köfte" ise içli köfte türevi olmakla birlikte bu defa sulu bir yemek tarzında hazırlanmaktadır.

Bolu Köftesi: Bol garnitürlü sunumuyla diğer köftelerden ayrılmakla birlikte ayrıca köftelerin hazırlanmasında kullanılan bol miktarda çeşni de bir diğer farklılıktır. *Bolu Köftesi* yapımı iki bölümden oluşmaktadır; köfte ve garnitür. Köfte için kıyma (Sadece dana kıyma veya bir miktar kuzu kıymayla karışık), yumurta, ekmek içi, kuru soğan, maydanoz, sarımsak, tuz, kimyon, karabiber, kekik ve bir miktar su gerekmektedir. Garnitür için ise patates, kuru soğan ve kızartmak için sıvı yağ gerekmektedir. Yapımında klasik köfte malzemeleriyle usulüne uygun şekilde elde edilen köfte hamurundan yuvarlak köfte dilimleri hazırlanmaktadır. Patatesler ise yuvarlak şekilde dilimlenip kızartılır. Kuru soğanlar da piyazlık şekilde doğranıp 10 dk. kadar kızgın yağda kavrulur. Sunumda ise kızartılan patatesler tabağa döşenir, üzerine kızartılmış köfteler konur ve bunun da üzerine kavrulmuş soğanlar eklenir. Yanında ayrıca domatesler de iri dilimler şeklinde sunulabilir.

Ayvalık Ada Köfte: Köftelik dana kıyma (Tercihen kaburga etinden), bayat ekmek, kuru soğan, kekik, karabiber, tuz ve kızartmak için sıvı yağ (Tercihen zeytinyağı). Bazı tariflerde yumurta kullanıldığı da belirtilmiştir. Köftenin en önemli özelliği yoğurulma aşamasındaki kıvamıdır. Klasik köfte şeklinde hazırlanırken diğerlerinden farklı olarak bayat ekmekler ıslatılır ve sulu kalacak şekilde köfte malzemesine katılır. Bu sayede elde edilen nispeten cıvık köfteler bir süre dinlendirildikten yumuşak yumuşak yapısından ötürü yemek kaşığı ile alınıp una bulanır. Kaşık kepçesi şeklindeki köfte bezeleri zeytinyağında kızartılır. Köfte için kekiğin bol miktarda kullanılıyor olması bir diğer ayırt edicilik olarak vurgulanmaktadır.

Bartın Şap Şap Köfte: Yörede kısaca "Şap Köfte" olarak da bilinmekte olup yerli halk köfteyi elde şekillendirirken çıkan sesten ötürü köftenin bu şekilde adlandırıldığını belirtmektedir. *Bartın Şap Şap Köfte* için dana ve kuzu kıyma karışımı kullanılmaktadır. Kıyma yanı sıra kuru soğan, bayat ekmek / galeta unu, karabiber, kekik, kimyon ve tuz kullanılmaktadır. Tüm malzemeler ilk etapta kıyma makinesinde birlikte çekilir ve köfte hamuru haline getiriline kadar yoğurulup 1 saat buzdolabında bekletilir. Tekrar bir süre daha yoğurulup tekrar kıyma makinesinde çekilen köfte hamuru bir müddet daha buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş malzemeden her biri en az 30 g.'lık (Ekseri 50 – 60 g.) köfte dilimleri elde elips şekli verilerek odun ateşi közünde pişirilir.

Çine Köftesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir diğer köfte çeşididir. Bu köfte çeşidinde tercihen dana kaburga eti veya düve etinden kıyma kuru soğanla birlikte kıyma makinesinde çekilir. Daha sonra tuz ve kimyon katılarak yoğurulmaya başlanır. Hazırlanan köfte hamurundan alınan bezeler ortalama bir çay bardağı tabanı büyüklüğünde yuvarlaklar şeklinde hazırlanarak ızgarada pişirilir. Pişirme esnasında özellikle alasulu olmasına yani içinin hafif pembe renkte ve sulu kalmasına özen gösterilir. Diğer çoğu köfteye kıyasla köfte dilimleri oldukça küçüktür.

Ödemiş Köftesi: Ege Bölgesi'nin bir diğer yöresiyle ünlenmiş köftesi de *Ödemiş Kebabı, Yağlı Kebap* isimleriyle de bilinen *Ödemiş Köfte*'dir. Köfte için dana

kıyma, irmik, kuru soğan, domates, ekmek, maydanoz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber ve tuz kullanılmaktadır. Yapılışında kıyma, irmik, çok küçük kıyılmış kuru soğan, ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar (Kırmızı toz biber hariç) iyice yoğurulur. Hazırlanan köfteler yaklaşık 7 – 8 cm. uzunluğunda şekillendirilip buzdolabında (3 – 4 saat kadar) dinlendirilir. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir ve kırmızı toz biber dökülür. Hazırlanan bu karışıma ekmek dilimleri konarak yağ emdirilir ve servis tabağına ister bütün halde ister ufalanarak konur. Buzdolabında dinlenen köfteler ızgarada veya tavada kızartılır ve ekmeklerin üzerine dizilir. Eğer köfteler ızgarada hazırlanacaksa sunum esnasında ekmekler gibi köfteler de tereyağına batırılarak servis edilir. Sunumda dilimlenmiş domates, közlenmiş biber ve maydanozla ikram edilir. Köfte için bayat ekmek dilimleri yerine pideler de aynı usulle hazırlanarak kullanılabilir.

Yahyalı Bezdirmesi (Kayseri): Yahyalı'nın en popüler ve de yöre mutfağının en karakteristik elemanlarından birisi de *Yahyalı Bezdirmesi*'dir. Tarif için kıyma, düğürcük / düğü, sıvı yağ (Tercihen zeytinyağı), soğan, maydanoz, tuz, pul biber, kimyon ve karabiberi gerekmektedir. Bu köfte çeşidi için ilk olarak tahta dibeklerde etler iyice dövülür. Dövülme esnasında ince bulgur (Az bir miktar suyla ıslatılmış) ve kuru soğan eklenerek dövme işlemine devam edilir. İyice macun kıvamına gelmiş olan malzeme yoğurma tepsilerine alınır. Yoğurma esnasında daha önceden bir miktar ayrılmış olan kıymanın yağlı kısmı, zeytinyağı, ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar ilave edilerek yoğurmaya başlanır. İçerisindeki ince bulgurlar (Düğüler) iyice yumuşadığında malzemeden yumurta büyüklüğünde bezeler alınarak çay tabağı genişliğinde yassı yuvarlaklar elde edilir. Hazırlanan köfteler için en ideal pişirme şekli köz üzerine konan ızgaralarda olmakla birlikte fırında pişirme usulü de oldukça yaygındır. Son olarak 2013'te düzenlenen şenliklerde (Bezdirme Şenliği) özellikle öne çıkartılan *Yahyalı Bezdirmesi* daha sonradan şenliklerin sonlanması ve bu alanda faal olan birkaç ticari işletmenin de sektörden çekilmesiyle ev tipi üretimle varlığını sürdürmektedir. Yahyalı genelinde evlerde çok sık yapılıp tüketilen bir atıştırmalıktır.

Yahyalı Bezdirmesi'ne çok büyük ölçüde benzer (Hatta aynı denebilecek) diğer tarifler ise Kırıkkale'de yapılan *Tobaç / Topaç* olup yörede oldukça popüler bir atıştırmalıktır. Özellikle kırsal kesimde sosyal toplantılarda sıkça yapılmaktadır.

Kırşehir Besmeci de aynı şekilde hazırlanan bir tarif olup benzer veya farklı isimlendirmelerle Yozgat ve Sivas'ta da bilinmektedir.

Türkiye'de seçilmiş köfte çeşitlerinin özetlendiği tablo 26'da da görüldüğü üzere genel olarak et köftesi, içli köfte ve tahıl / baklagillerden yapılan diğer köfteler olmak üzere belli başlı 3 köfte tipinden bahsetmek mümkündür. Bahis konusu tüm köfte tiplerinin ise hem ev tipi hem de ticari manada üretimi söz konusudur. Et köfteleri içerisinde yapıldıkları yöre koşullarında yetiştirilen hayvanların etlerinin kullanılması temel ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır. Öte yandan sunum biçimleri, şekilleri ve garnitürleri ise diğer karakteristikleri arasında sayılmaktadır. Karakteristik köfte çeşitlerinin dağılımında ise dikkat çekici bir şekilde İç Anadolu Bölgesi'nin bu anlamda çok fakir olduğu ve köfte çeşitlerinin ekseriyetle çevre bölgelerde yapıldığı görülmektedir.

Tablo 26. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Köftelerin Temel Özellikleri

Köfteler	Yöre	Başlıca Malzemeler	Şekilsel Özellikler	Ayırt Ediciliği	Coğrafi İşaret Durumu
İnegöl Köfte	Bursa	Dana, koyun, kuzu eti, galeta unu, tuz	Kalıpla verilen özel şekil	Şekli ve kullanılan et oranları	✓
Salihli Odun Köfte	Manisa	Kuzu eti, kuyruk yağı, tuz, un	Şişlere döşenerek pişirilir	Meşe odunun közünde ve şişlere döşenerek pişirilmesi	✓
Şanlıurfa Çiğköfte	Şanlıurfa	Kara et, köftelik bulgur, isot, taze soğan, maydanoz	Avuç içi sıkması şeklinde	Yoğurması, kullanılan et ve özel çiğköftelik bulgur	✓
Mardin İkbebet	Mardin	Dana ve kuzu kıyma, köftelik bulgur, çeşitli baharatlar	Yuvarlak içli köfte şekli	Yöre coğrafi şartlarında yetişmiş kuzuların etinden elde edilen kıyma	✓
Adapazarı Islama Köftesi	Sakarya	Dana eti, kemik suyu, kara fırın ekmeği, kuru soğan	Yuvarlak şeklinde	Kemik suyuyla ıslatılmış kara fırın ekmeği ile sunumu	✓
Sivas Köftesi	Sivas	Dana kıyma, tuz	İnce yuvarlak şeklinde	Yöre coğrafi şartlarında yetişmiş dana ve düve etleri ile Zara'dan elde edilen tuz	✓
Akçaabat Köftesi	Trabzon	Dana kıyma, bayat ekmek, sarımsak	Yuvarlak şeklinde	Yöre yaylalarında otlayan sığırların etleri	✓
Burdur Şiş Köftesi	Burdur	Dana / keçi eti, tuz, pide	Şişlere döşenerek pişirilir	Burdur koşullarında yetiştirilen hayvanların etleri ve sadece tuz kullanılması	✓
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	Ağrı	Dana eti, kuru soğan, yumurta, tuz	Küre biçiminde	Kıymanın taş üzerinde dövülerek hazırlanması ve köftelerin büyüklüğü	✓
Düzce Köftesi	Düzce	Dana/kuzu kıyma, mısır unu	Klasik	Düzce koşullarında yetiştirilen sığır etleri	✓
Şanlıurfa Yumurtalı Köfte	Şanlıurfa	Köftelik bulgur, yumurta, Şanlıurfa Biberi (İsot), sadeyağ	İri yuvarlaklar veya dağınık olarak	Et yerine sadeyağda pişmiş yumurta ve Şanlıurfa Biberi (İsot) kullanımı	✓
Akhisar Köfte	Manisa	Dana kıyma, kuru soğan, tuz	Klasik	Karacabey Kuru Soğanı kullanılması ve pideyle sunumu	✓
Muğla Köftesi	Muğla	İnek eti, gömlek yağı	Klasik	İnek etinin kullanılması	✓
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	Adıyaman	Çiğköftelik bulgur, isot, ceviz	Avuç içi sıkması şeklinde	Etsiz hazırlanıyor olması	✓

Şanlıurfa İçli Köftesi	Şanlıurfa	Kıyma, *Şanlıurfa Biberi*, köftelik bulgur, ceviz içi,	Tipik içli köfte şeklinde	İvesi ırkı koyun eti, Şanlıurfa Biberi ve dış hamur kısmında da kıyma kullanılması	✓
Tekirdağ Köftesi	Tekirdağ	Sığır eti, bayat ekmek, kuru soğan	Kısa silindir şeklinde	Trakya koşullarında yetiştirilen hayvanların döş eti	➔
Muş Köftesi	Muş	Dana eti, yağsız kıyma, düğürcük	İçli köfte şekli	Hem iç harcında hem de dışında et kullanılması	➔
Kırklareli Köftesi	Kırklareli	Sığır eti, bayat ekmek	Klasik	Istranca yamaçlarında otlayan hayvanların eti	X
Gaziantep Maltıhalı Köftesi	Gaziantep	Kırmızı mercimek, düğürcük, salça	Avuç içi sıkma şekli	Etsiz köfte çeşidi, yörede yetiştirilen kırmızı mercimekler	X
Çine Köftesi	Aydın	Dana kıyma, kuru soğan, kimyon ve tuz	Küçük yuvarlak şeklinde	Çine ve komşu ilçelerde doğal ortamda beslenen hayvanların etinin kullanımı	✓
Adana İçli Köfte	Adana	Çiğköftelik bulgur, kıyma	İçli köfte şekli	Salça kullanıldığından dışı da kırmızıdır	➔
Bolu Köftesi	Bolu	Dana/kuzu kıyma, yumurta	Klasik	Garnitürlü sunumu, bol çeşnili	X
Ayvalık Ada Köftesi	Balıkesir	Dana kıyma, soğan ve baharatlar	Kaşık kepçesi şeklinde	Cıvık köfte malzemesi	X
Bartın Şap Şap Köfte	Bartın	Dana ve kuzu kıyma karışımı, bayat ekmek, tuz	Elips şeklinde	Köfte hamurunun tüm malzemelerle 2 defa çekilip 2 defa dinlendirilmesi	X
Batman İçli Köftesi	Batman	Kuzu kıyma, ceviz	İçli köfte şekli	Haşlanarak yapılan bir içli köfte çeşidi	X
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	Ağrı	Dana eti, kuru soğan, yumurta, tuz	Portakal büyüklüğünde, elips	Çok iri ve porsiyon başına 1 tane sunumu	✓
Ödemiş Köftesi	İzmir	Dana kıyma, irmik	Parmak şeklinde ve uzun	Tereyağlı ekmekle sunumu	X
Yahyalı Bezdirmesi	Kayseri	Kıyma, düğürcük, kuru soğan	Yassı yuvarlak	Dibeklerde etlerin dövülerek hazırlanması	X

✓: Coğrafi İşaret süreci tamamlanmış ürünler.

➔: İnceleme veya ilan aşamasındaki ürünler.

X: Coğrafi İşaret başvurusu olmayan ürünler.

4.1.4. Diğer Et ve Sakatat Yemekleri: Et yemekleri Türkiye'de çok geniş bir çeşitliliğe sahip olup özellikle Türk Mutfağı'nın en tanınan yemekleri de ekseri etli yemeklerdir. Bu açıdan sınıflama yapılırken sadece "Et Yemekleri" bölümü açmak konunun izahı için yeterli olmayacağından kebaplar ve köfteler ayrı ayrı ele alındıktan sonra diğer et yemekleri bu bölümde değerlendirilmiştir.

Edirne Tava Ciğeri: Edirne'nin turizm ile birlikte tanınırlığı artan önemli karakteristik ürünlerinden *Edirne Tava Ciğeri*'nin 2009'da Coğrafi İşaret ilanı gerçekleşmiştir. Yemeğin ayırt ediciliği olarak yöre koşullarında beslenen büyükbaş hayvanların karaciğeri ve yine Edirne koşullarında yetiştiriciliği yapılan acı kurutulmuş kırmızı biber kullanımı öne çıkartılmaktadır. Ciğerlerin kesiliş şeklinden ötürü yaygın olarak "Yaprak Ciğer" veya "Ciğer Tava" olarak da adlandırılmaktadır.



Fotoğraf 75. Servis Edilmiş *Edirne Tava Ciğeri*

Edirne Tava Ciğeri için ilk etapta 1 yaş ve üzeri büyükbaş hayvanların karaciğeri ince zarından, sinirlerinden ve kanından arındırılır. Temizlenen ciğerler çok ince bir şekilde dilimlenir. Dilimlenen ciğerler birkaç kere iyice kanından arındırılarak yıkanır ve süzülür. Hazırlanan ciğerler tuzlandıktan sonra buzdolabında dinlendirilir. Her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında tuzlanarak buzdolabında dinlenmeye bırakıldığı şeklinde ifade edilse de çoğu usta ciğerlerin sade olarak dinlendirilmesinin yeterli olduğunu belirtmiş, birkaç tarifte de bir miktar süte yatırılarak bekletildiği

kaydedilmiştir. Bir başka tarifte ise dilimlendikten sonra bir süre tuzlu suda bekletilmesinin uygun olacağı belirtilmiştir. Dinlenen ciğerler ilk olarak una bulandıktan sonra bol kızgın yağda (Ayçiçeği yağı) yaklaşık 2 dakika süreyle kızartılır. Fazla yağı süzülerek tavadan alınan ciğerler servis tabağına alınır ve yanında geleneksel sunumda kurutulmuş acı kırmızı biberler kullanılır. Bir diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün olan *Karaağaç Kırmızı Biberi* (Yöresel olarak *Karacı* adıyla bilinen) kısa bir süre yağda kızartılıp ciğerin yanında bütün veya birkaç iri parçaya bölünmüş şekilde sunulur. Son olarak *Edirne Tava Ciğeri* ile ilgili ustaların belirttiği bir diğer husus ve çoğu ticari işletmede de tesadüf edildiği üzere bu yemek için kullanılan tavaların özellikle alüminyum tavalar olması gerektiğidir.

Keşan Satır Et: Esasında bir gıda muhafaza metodundan türemiş bir yemek olup zamanla Edirne'nin karakteristik yemekleri arasında sayılmaya başlanmıştır. Türkiye genelinde bilinmekle birlikte günümüzde yaygınlığını büyük ölçüde yitirmiş olan etin kurutularak muhafazası yöntemine dayanan ve bunun usulüne uygun şekilde hazırlanmasıyla elde edilen az malzemeli bir yemek çeşididir. Esasında söz konusu ürünle vurgulanmak istenen asıl konu etin kökeni ve hazırlanış biçimidir. Nitekim elde edilen etten üretilen yemek esasında bir köfte türevidir.

İlk olarak Trakya koşullarında yetiştiriciliği yapılan 5 – 12 aylık kıvırcık kuzuları kesilir ve etleri 2 gün buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Kıvırcık kuzularının tercih edilmesinde en önemli faktör kuzuların ırk özelliğinden kaynaklı olarak yağının vücuduna dengeli bir şekilde yayılmış olmasıdır. Buzdolabında dinlenen etin kıkırdak ve sinirleri gibi eti sertleştirecek unsurları temizlenir. Hazırlanan et Coğrafi İşaret dosyasında özellikle belirtildiğine göre meşe tahtalar üzerinde satırlarla dövme adı verilen özel bir kesim şekliyle hazırlanır. Bu aşamanın sonunda etler yaklaşık mercimek büyüklüğünde ufalanmış olur. Elde edilen ufalanmış ete tuz ilave edilerek iyice yoğurulur. Elde edilen malzeme yassıltılmak suretiyle tel ızgaralara yerleştirilir ve odun kömürünün (Tercihen meşe odunu) kuvvetli ateşinde hızlı bir şekilde pişirilir. Ortalama bir porsiyon için 180 – 200 g. *Keşan Satır Et* olması gerektiği belirtilmiştir.

Keşan Satır Et'te tıpkı *Edirne Tava Ciğeri* gibi Edirne'de sektörleşmiş ve tanınırlığı önemli ölçüde artmıştır. Bu yaygınlaşmayla birlikte üretim yöntemi ve kullanılan malzemelerde Coğrafi İşaret dosyasında belirtilenlerden önemli ölçüde farklılıkların ortaya çıktığı görülmüştür. Örneğin ahşap üzerinde satırlarla vura vura kesme işlemi, meşe odunundan kömürün kullanımı gibi unsurlar büyük ölçüde ticari işletmelerde tesadüf edilemeyen uygulamalardandır. Bir de söz konusu ürünle ilgili olarak esasında temel malzeme olan etin Coğrafi İşaret niteliğidir. Hazırlanan etin tuz katılıp ızgarada pişirilmesi ise başlı başına bir yemek tarifidir. Bu noktada *Keşan Satır Et* için et ve bu etten elde edilen ürünleri ayrı ayrı değerlendirmek Coğrafi İşaret prensiplerine daha uygun olacaktır.

Iğdır Taş Köfte Yemeği: Iğdır'ın yapım tekniğiyle dikkat çeken ve genel olarak tek başına köfte olarak değil köfte yemeği olarak değerlendirilebilecek bir yemeğidir. Yörede Iğdır Taş Köftesi olarak da bilinen bu yemek 2017'de Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Yemek, Azerbaycan ve Nahcivan'da da yaygın olarak bilinmekte (Daş Küfte) ve yöresel yemekler arasında sayılmaktadır.

Yemeğin temel malzemesini oluşturan kıyma, Iğdır'ın coğrafi şartlarına bağlı olarak özellikle de floristik yapının tesiriyle karakteristik bir özellik arz eden koyun ve kuzuların kol ve kaburga etlerinden elde edilmektedir. Kıyma yanı sıra yemeğin köftesi için sıvı yağ, maydanoz, salça (Biber ve domates), pirinç, yöresel olarak lepe denilen kırık nohut katılarak yoğurulur. Elde edilen karışıma sarı kök / zerdeçal, karabiber ve bir yumurta kırılarak tekrar yoğurulmaya devam edilir. Köftenin en önemli özelliği etin "Köfte Taşı" denilen sert taşlar üzerinde tahta tokmaklarla çok uzun sürede dövülerek elde edilmesiyle hazırlanmasıdır. Bu şekliyle et bir macun kıvamına getirilmektedir. Elde edilen köfte hamurundan pepe patates büyüklüğünde bezeler alınarak yumaklar haline getirilir. Sıvı yağda soğanlar kavrulur ve salça ile su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca önce köfteler, daha sonra da patatesler (İri patatesler birkaç parçaya bölünerek, küçük patatesler ise bütün halde) tencereye alınır. Son olarak tuzu ilave edilen yemek pişmeye bırakılır.

Şanlıurfa İsot Çömleği: Yemeğin temel malzemesini adından da anlaşıldığı üzere *Şanlıurfa Biberi* yani isot oluşturmaktadır. Bundan başka kemikli et, fitil et, domates suyu, kuru soğan, sarımsak, sadeyağ, nar suyu, tuz ve çeşitli baharatlar (Çemen, karanfil, tarçın, kimyon gibi). İlk olarak yemeğe başlamadan evvel biberler temizlenip bir müddet suda bekletilir ve daha sonra süzülen biberler küçük küçük doğranır. Yemek için ilk olarak sadeyağda kuru soğanlar kavrulur ve daha sonra kuşbaşı doğranmış etler ilave edilir. Karışıma daha sonra tuz ve baharatları ilave edilip ocaktan alınır. Kemikli etler çömleklerin tabanına döşenir ve üzerine de doğranmış biberlerin bir kısmı ve kavrulmuş malzemelerle birlikte sarımsak konulur. En son geri kalan biberler malzemenin üzerine döşenir. Hazırlanan çömleklere daha önceden sıkılan domates ile nar suyu (Domateslerin suyu sıkılıp süzülerek elde edilir) dökülür ve taş fırınlara sürülür. Fırında yaklaşık 3 saat kadar pişen yemek pilavla sunulur ve geleneksel usulde ayranla birlikte tüketilir. Coğrafi İşaret dosyasındaki bu tarif dışında tesadüf ettiğimiz bir başka *Şanlıurfa İsot Çömleği* tarifinde domates suyu ile birlikte bol miktarda domatesin de kullanıldığı, *Şanlıurfa Biberi* ile birlikte kapya biberlerin de yemeğe ilave edildiği gözlenmiştir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki *Şanlıurfa İsot Çömleği* için de temel ayırt edicilik olarak İvesi ırkı koyun ve kuzu etlerinin kullanılıyor olması öne çıkartılmıştır. Ayrıca *Şanlıurfa Biberi* ve taze sıkılmış nar suyunun da kullanılıyor olması da karakteristikler arasında sayılmaktadır.

Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği: Şanlıurfa'nın 2014 yılında Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış etli ve mantarlı bir yemeğidir. İlk olarak kısaca kemeden bahsedecek olursak Anadolu'nun çeşitli yerlerinde (Konya, Karaman, Aksaray, Nevşehir, Kırşehir, Gaziantep gibi) toplanan bir mantar çeşididir. Dolaman, domalan, topalak, geme gibi isimlerle de bilinen keme esasında tüm dünyada mutfakların en pahalı malzemelerinden olan bir trüf mantarı çeşididir (2018 başları itibariyle kilogram fiyatı 150 – 175 TL. arasında seyretmiştir). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde halkın özellikle ilkbaharda topladıkları ve keme olarak adlandırdıkları toprak altında kendiliğinden yetişen ve orta / küçük boy yumrulu patatesleri andıran bir mantardır. Gaziantep ve Şanlıurfa'da kebap ve et yemeklerinde kullanılan ve geleneksel mutfakta

yer edinmiş önemli bir yemeklik malzemedir. Gaziantep Mutfağı'nın karakteristik elemanları arasında *Keme Kebabı* da yer almaktadır.

Keme kullanılarak hazırlanan *Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği* için keme dışında kuşbaşı et, sadeyağ, tuz, karabiber; köftesi için köftelik bulgur, kara et (Çiğköftelik et), pul biber, sıvı yağ, tuz ve karabiber; son olarak üzeri için sarımsaklı yoğurt gerekmektedir. Yemeğin ilk olarak köftelerinin hazırlanmasıyla başlanır ve bunun için kara et, birkaç parçaya bölünmüş kuru soğan ve baharatlar tepside yoğurulmaya başlanır. Yoğurma aşamasında yavaş yavaş köftelik bulgur ilave edilir ve bu esnada yumuşaması için bir miktar su konur. Bulgurlar iyice yumuşadığında köfte hamurundaki iri parçalar halindeki kuru soğanlar çıkartılır. Elde edilen karışımla nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlanır ve bol yağda kızartılır. Hazırlanan köfteler bir servis tabağına konur.

Yemeğin mantarlı kısmı için bir süre suda bekletilen kemelerin yüzü iyice kazınarak soyulur. Eritilmiş sadeyağda daha önceden haşlanmış olan kuşbaşı etler kavrulur, daha sonra da küçük küpler şeklinde doğranmış olan kemeler etle birlikte kavrulmaya başlanır. Kavurma devam ederken salçası, baharatlar ve yemeğin üzerini örtecek şekilde suyu eklenerek bir süre pişmeye bırakılır. Pişen boranı, daha önceden hazırlanan köftelerin üzerine dökülerek yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilir[96]. Yılın sadece belirli dönemlerinde keme bulunduğundan bu yemek için de mevsimlik bir tariftir diyebiliriz.

Burada yeri gelmişken kısaca mantarla yapılan yemekler konusuna da değinilmesi uygun olacaktır. Türkiye'de geçmişten beri belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan hemen her yemek grubundan mutlaka birkaç çeşit bulunmaktadır. Öte taraftan aynı durum mantar kullanılan yemekler için pek fazla söz konusu olmamıştır. Mantar, genellikle yemeklerde bir çeşni malzemesi olarak kullanılmış ya da mevsiminde toplanan mantarlar yakılan ateşte temizlendikten sonra ızgara usulü basit bir şekilde

[96] Keme Boranısı adıyla belirtilen tarif için bkz. https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/97/58/keme-boranisi (Son erişim: 03.03.2018).

pişirildikten sonra tüketildiğinden başlı başına karakteristik yemeklerin ana malzemesi olmamıştır. *Ordu (Ünye) Tirmidi* gibi sadece birkaç çeşit yöresel tanınırlık elde eden mantarlı yemek bulunduğundan bu grup ayrıca bir başlık altında değerlendirilmemiştir.

Samsun Kaz Tiridi: Tirit / tirid, Anadolu'nun pek çok yerinde ve türlü şekillerde yapılan bir yemek grubunu ifade etmektedir. Öte yandan bu yemeklerin bir kısmı birbiriyle çok büyük ölçüde benzerlikler gösterirken bir kısmı ise aynı isimle anılıyor olmasına karşın birbirinden oldukça farklıdır. Coğrafi İşaret kapsamına 2012'de alınmış olan *Samsun Kaz Tiridi* ya da yöresel adlarıyla "Kaz Ekmeği, Kaz Çevirme, Kaz Asma" özellikle Samsun'un iç kesimlerindeki Havza, Kavak, Ladik ve Vezirköprü'de yaygın olarak yapılan bir tirit çeşididir. Bunlar içerisinde de özellikle Kavak ilçesi kaz tiridiyle en fazla anılan yöre olarak öne çıkmaktadır. Mevsimlik bir yemek olan *Samsun Kaz Tiridi* özellikle kışın tüketilir (Ekim – Mart arası).

Samsun Kaz Tiridi için temel malzemeyi adından da anlaşılacağı üzere kaz, kepek, un, tuz ve su; pilavı için ise bulgur, yağ, su ve tuz; son olarak da tirit tariflerinin başlıca elemanı olan bayat ekmek gerekmektedir. Usulüne uygun şekilde kesilip temizlenen kazlar bir gün buzlukta bekletilir ve çıkartıldığında da kepekle kaplanır. Daha sonra yıkanan kazlar tuzlanır ve suyunu atması beklenir. Suyunu attığı emin olunduktan sonra kaz unla sıvanır ve pişirmeye hazır hale gelmiş olur.

Samsun'da geleneksel ve modern olmak üzere iki tip kaz pişirme usulü vardır. Geleneksel usulde şöminelerin önündeki çengele boyunlarından asılan kazlar odun ateşinde döndürülerek pişirilir, bu esnada da kazdan akan yağ ve su, yani tirit altına konan bir tepside biriktirilmektedir. Günümüz koşullarında evlerde bu tipte pişirme imkanı yaygınlığını yitirdiğinden düdüklü tencerelerde ya da fırınlarda hazırlanmaktadır. Ateş önünde veya tencerede pişirilen kazların etleri didiklenir. Odun ateşinde pişirilme usulünde akan tiridi bir müddet daha yağda kızartılarak kaz etlerine dökülür. Tencere tipinde piştiyse buradaki et suyu kaz etine dökülmek üzere kullanılır. Ayrı bir tencerede usulüne uygun şekilde klasik bulgur pilavı pişirilir ve pişen pilavın üzerine de bir miktar tirit dökülür. Pilavın yapımında tencerede pişirilen kazın suyu

kullanılır. Sunum esnasında ise tabaklara bulgur pilavı, üzerine didiklenmiş kaz etleri ve son olarak tiride batırılmış yufka ekmeği parçaları konarak servis edilir.

Samsun Kaz Tiridi için günümüzde bazı işletmelerde bu yemeği yapmak için özel ocaklar tesis edilmiş ve geleneksel üretim metoduyla ticari manada üretimine başlanmıştır. Bu yemekle ilgili belirtilmesi gereken bir diğer önemli husus da tirit için kullanılacak kazın tedarikidir. Tiritte kullanılacak kazların henüz yetiştiricilik aşamasında hayvanı yağlandıracak gıdalarla beslenmesi ve fazla hareket etmesini engelleyici küçük alanlarda tutulması üzerinde durulan hususlardır. Bu nedenle köylerde serbestçe dolaşan kazlar *Samsun Kaz Tiridi* için fazla tercih edilmez. Son olarak yöre folklorunda özellikle de Kavak ve Havza'da oldukça popüler olmasına karşın Samsun genelinde ve de Samsun dışında fazlaca tanınırlık kazanamamış bir yemek çeşididir.

Kastamonu Tiridi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kastamonu Tiridi* için en önemli karakteristiklerin başında Kastamonu'da oldukça yaygın bir atıştırmalık olan susamsız simitle (*Kel Simit, Kastamonu Simidi*) ile yapılıyor olmasıdır. Bu açıdan Kastamonu'da "Simit Tiridi" olarak da bilinmektedir.

Kastamonu Tiridi için susamsız simit, kıyma veya çok küçük kıyılmış et, et suyu, yoğurt, sarımsak, tereyağı ve salça kullanılmaktadır. İlk olarak tereyağında kıyma veya çok küçük doğranmış etler kavrulur. Bazı tariflerde salça kavurma esnasında ete ilave edilirken bazı tariflerde ise yemeğin sunumu esnasında tereyağı ve salçanın üzerine dökülmesi şeklinde kullanılabileceği belirtilmiştir. Kavrulan kıymaya tuzu ve tercihe bağlı pul biberi ilave edilip ocaktan alınır. Birkaç parçaya bölünen simitler et veya kemik suyuna atılır ve biraz yumuşayınca tabaklara alınır. Başka bir yöntem de tabaklara konan simit parçalarının üzerine bir miktar et / kemik suyu dökülerek emmesi beklenir ve fazla gelen su süzülür. Simitlerin üzerine sarımsaklı yoğurt, sonra da kıymalı malzeme dökülür. Tercihe bağlı olarak yemeğin üzerine tereyağında kavrulmuş kırmızı toz biber dökülebilir.

Şanlıurfa Tiriti: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Şanlıurfa Tiriti* de klasik tiritlere benzer özellikte etli ve bayat ekmekli bir yemek çeşididir. Özellikle sünnet düğünlerinde ve kahvaltılık olarak tüketilmektedir. Kahvaltılık tüketimi Şanlıurfa'da oldukça yaygın olduğundan yemeğin yapımına günün erken saatlerinde başlanmaktadır.

Şanlıurfa Tiriti için kuzu veya dana eti, kuyruk yağı, zerdeçal (Yörede sarı kök olarak bilinen), tuz, yoğurt ve sarımsak kullanılmaktadır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir husus da bazı tariflerde kuyruk yağı yerine yağlı et kullanılmıştır. İlk olarak etler iri kuşbaşı şeklinde doğranıp kuyruk yağı ve tuzla birlikte ocakta kısık ateşte 2 saat veya düdüklü tencerede 45 dakika kadar pişirilir. Sonrasında pişen etler didiklenir ve geri kalan yağlı et suyuna (Tirit denen kısmı) zerdeçal (Bazı tariflerde aspir / haspir katıldığı da belirtilmiştir) ilave edilir. Sunum esnasında tabağa önce bir miktar ufalanmış ekmek (Bayat açık ekmek / lavaş), bunun üzerine didiklenmiş etler, bunların üzerine de tiridi dökülür. Tercihe bağlı olarak limon sıkılarak ya da sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketilebilir.

Şanlıurfa Saç Kavurması: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış Şanlıurfa'nın bir başka yemeği de *Şanlıurfa Saç Kavurması*'dır. Kavurma için koyun ya da kuzu eti yanı sıra sadeyağ, tuz, pul biber ve karabiber kullanılmaktadır. Sacda kemikli etler kavrulmaya başlanır ve suyunu çekince de sadeyağ, tuz ve karabiber ilave edilerek bir süre daha kavrulmaya devam edilir. Bazı tariflerde sacda kavrulan ete suyunu bıraktığında domates, kuru soğan ve biber eklendiği de belirtilmiştir.

Bor Söğürmesi: 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Bor Söğürmesi*, çok az malzemeyle yapılan bir yemek çeşididir. Yemek için 1 yaşını doldurmamış erkek kuzu veya koyun eti, kuyruk yağı, sivri biber ve tuz gerekmektedir. Bazı tariflerde sarımsak kullanıldığı da belirtilmiştir. İlk olarak hayvanın sırt kısmının etleri yemek için hazırlanır ve bunun için de omurgaları ayrılır ve etler en fazla yarım santimetre kalınlıkta olacak şekilde satırlarla dövülerek pirzolalık hale getirilir. Burada klasik pirzoladan farklı olarak tek bir pirzola dilimi değil çoklu (3 veya 4'lü) dilimler şeklinde hazırlanıyor olması ayrı bir özelliktir. Düzleştirilen et dilimlerine kuyruk yağının daha

iyi nüfuz edebilmesi için çok derin olmayan sıra sıra çizikler atılır ve tuzlanır. Yemeğin pişirileceği fırın tepsilerine ilk olarak dilimlenen sivri biberler, sonra kuyrukyağı ve etler, sonra tekrar kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı ve bir miktar tuz ilave edilerek tepsi fırına verilir. Odun ateşiyle ısıtılan fırında pişmeye bırakılan *Bor Söğürmesi*, ara sıra fırından çıkartılıp etler çevrilir ve her iki tarafının da iyice kızarması sağlanır. Sunum esnasında ise pide ve kuru soğan yemeğin yanında servis edilmektedir.



Şekil 29. *Bor Söğürmesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Bor Söğürmesi için temel ayırt edicilik olarak Niğde koşullarında beslenen Akkaraman ırkı koyunların etlerinin kullanılması gerektiğine dikkat çekilmiştir. Ayrıca Coğrafi İşaret dosyasında yeşil zemin üzerine beyaz renkte *Bor Söğürmesi* yazılan bir logo belirtilmiş ve kullanılması ile ilgili hususlara yer verilmiştir.

Hakkâri Doleme: Hakkâri Aşçılar ve Pastacılar Derneği'nin girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Hakkâri Dolemesi*, Van, Şırnak ve Siirt yerel mutfaklarında da yer alan bir yemektir. Balkabağı ile yapılan bir yemek olmasından ötürü mevsimlik yemeklerdendir.

Hakkâri Dolemesi için; balkabağı, yöre koşullarında yetiştiriciliği yapılan koyunların etinden elde edilen kıyma, ince bulgur, kuru soğan, reyhan, salça, sıvı yağ, fındık ya da ceviz içi, tuz, karabiber, pul biber ve su kullanılmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir nokta da çoğu tarifte ince bulgur yerine kırık pirinç kullanıldığının belirtilmiş olduğudur. Yemek için ilk olarak köftelerin hazırlanmasıyla başlanır ve bunun için de ince bulgur, rendelenmiş kuru soğan, yağsız kıyma, tuz ve baharatlar bir tepside iyice yoğurulur. Hazırlanan köfte hamurlarından fındık büyüklüğünde yuvarlaklar elde edilerek un serpilmiş tepsiye dizilir. Köfteler

hazırlandıktan sonra balkabağı soyulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Yemeğin pişirileceği tencereye bir kat köfte bir kat balkabağı şeklinde malzemeler bitene kadar döşenir. Ocağa alınan tencereye su, sıvı yağ ve salça ile elde edilen sos dökülür ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişen yemeğin sunum esnasında üzerine kuru reyhan, dövülmüş ceviz veya fındık serpilerek servis edilir.

Hakkâri Doğaba: Hakkâri'nin 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer yemeği de *Hakkâri Doğabası*'dır. Hakkâri'nin özel gün yemeklerinden olan ve ekseri düğünlerde ikram edilen, tabii ve iktisadi şartlara bağlı olarak geliştirilmiş bir yemek çeşididir. Yemeğin temel ayırt ediciliği ise yöre koşulların yetiştiriciliği yapılan koyunlardan elde edilen sütten yapılan yoğurt, yine yöre koşullarında yetiştirilen koyunların etleri ve doğal olarak yetişen yabani nanelerin kullanımıdır.

Hakkâri Doğabası için koyun yoğurdu, koyun eti (Hem kemikli hem kemiksiz kısmından), yarma (Buğday), ince bulgur, salça, sıvı yağ (Tercihen ayçiçeği yağı), kuru nane (Yaban nanesi / pünge / catır), su ve tuz kullanılır. Sosu için ise salça, koyun tereyağı, karabiber, pul biber ve su gerekmektedir. Yine bu tarif için de çoğunlukla pirinç ya da kırık pirinç kullanıldığı belirtilmiştir. Yapım aşamasında ilk olarak köfteler hazırlanır. Bunun için yağsız koyun etinden elde edilen kıyma, ince bulgur, salça, tuz ve karabiber bir tepside iyice yoğurulur. Elde edilen köfte hamurundan fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanır ve bir tepsiye dizilir. Ayrı bir tavada sosu için eritilen tereyağına salça ve baharatlar ilave edilip sonrasında da suyu konup kaynamaya bırakılır. Bir tencerede koyun yoğurdu (Süzülmüş) çırpılır ve sulanmaya başlayınca ılık su ilave edilerek sürekli karıştırılır. Kıvam kazanmaya başlayınca da yüksek ateşte sürekli karıştırılarak kaynayana kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca yarmalar (Önceden haşlanmış), köfteler ve daha önceden haşlanmış olan kemikli koyun eti (Tercihen kaburga kısmı) ilave edilir. Yarım saat kadar pişmeye bırakılan malzeme servis tabağına alınır ve üzerine hazırlanan sosu dökülerek servis edilir.

Hakkâri Kirisi: Bol malzemeli bir yemek çeşidi olan kiris / kıris Van, Siirt ve Şırnak mutfaklarında da bilinen bir yemektir. Öte yandan bol malzemeli olduğundan yöreden yöreye bazı malzemelerde değişiklikler de söz konusudur. Ekseri özel gün

yemeği olarak hazırlanan bir yemektir. *Hakkâri Kirisi* için; kemikli kuzu eti, nohut, kuru soğan, ceviz, pirinç, *Besni Üzümü* (Bazı tariflerde herhangi bir kuru üzüm kullanılmıştır) ve tuz kullanılmaktadır. Yemeğin köfteleri için ise; kuzu kıyma, kırık pirinç, tuz, karabiber ve tercihe bağlı reyhan; son olarak sosu için ise yağ, salça ve sumak suyu gerekmektedir.

Yemeğin hazırlanışında ilk olarak köfteler hazırlanır. Bunun için kıyma, kırık pirinç (Normal pirinçte kullanılabilir), tuz ve karabiber ile usulüne uygun şekilde yoğurulan malzemelerden köfte hamuru elde edilir ve zeytin büyüklüğünde köfteler elde edilir. Bir tencereye su doldurulur ve içerisine sırasıyla söğüş doğranmış kuru soğanlar, daha önceden sıcak suda kaynatılıp siyah suyu atılmış cevizler, yine önceden ıslatılmış üzümler ve haşlanmış nohutlar ilave edilir. Bir süre haşlanan malzemelere pirinç, daha önceden haşlanmış kemikli etler ve köfteler de ilave edildikten sonra son olarak yağda kavrulmuş salça ve sumak suyu eklenerek pişmeye bırakılır.

Adapazarı Dartılı Keşkek: Keşkek, tıpkı kebap, köfte, tirit gibi Anadolu'nun neredeyse hemen her yerinde yerel mutfaklarda sayılan, çoğu yerde de düğün başta olmak üzere özel gün yemeği olarak ikram edilen yaygın bir yemek çeşididir. Nitekim pek çok yöre için birbirinden çok büyük farklar gösteren keşkek çeşitleri neredeyse yok gibidir. Ekseriyetle bu yemekle ilgili olarak folklordaki yer, tanınırlık ve çok az bazı yapım tekniği farklılıkları öne çıkartılarak Coğrafi İşaret kapsamında ele alınmışlardır.

Adapazarı Dartılı Keşkek, Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk keşkek olup *Merzifon Keşkeği*'nin de Coğrafi İşaret tescili yapılmış, *Şuhut Keşkeği*'nin de başvurusu yapılmıştır. Yemek için tavuk, buğday (Aşurelik), süt, kuru soğan, tereyağı, su, tuz, karabiber ve kırmızı biber kullanılmaktadır. Yemeğe ilk olarak dartı adı verilen çeşninin hazırlanmasıyla başlanmaktadır. Bunun için oda sıcaklığındaki süt kaynatılır ve üzerinde oluşan kaymak tencereye alınır ve rengi koyulaşana kadar kaynatılır. Rengi iyice koyulaşan dartı soğuyup katılaşması için dinlenmeye bırakılır.

Keşkeğin hazırlanması için bir gece önceden buğday ıslatılır. Ertesi gün tavuklar haşlanır ve sudan çıkartılır. Tenceredeki tavuk suyuna buğdaylar ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Bu esnada el yakmayacak kadar soğumuş olan tavuklar kemiklerinden ayıklanır ve çok ince bir şekilde lif lif didiklenir. Hazırlanan tavuklar buğdayın üzerine ilave edilir. Bundan sonraki süreç ise yoğun bir kol gücü gerektirmektedir. Tavuklarla buğdayın iyice birbirine yedirilerek lapa kıvamına gelmesi sağlanır. İyice kıvam kazanan malzeme sıcak olarak servis edilir. Sunumda tavada eritilmiş tereyağına, dondurulmuş olan dartı, kırmızı biber ve karabiber ilave edilerek bir miktar kavrulduktan sonra yemeğin üzerine dökülerek servis edilir.

Merzifon Keşkeği: *Merzifon Keşkeği*'nin de yapım tekniği açısından diğer keşkeklerden bir farkı yoktur. Bununla birlikte et olarak dana eti ve ayrıca nohut kullanılmasıyla, pişirme usulüyle *Adapazarı Dartılı Keşkek*'ten farklıdır. Öte yandan Merzifon daha ziyade tanınırlık noktasında keşkek ile özdeşleşmiş bir yöredir. Merzifon'un bu ürünle olan tanınırlığı ve keşkeğin artan popülaritesiyle birlikte günümüzde Merzifon'da çok yaygın bir şekilde ticari hayatta yer almaktadır. Bu yaygınlığı ile de kahvaltı dahil günün her öğününde tüketilmektedir.

Merzifon Keşkeği geleneksel usulde taş çömleklerde yapılmakta olup ilk olarak bu çömlekler bir miktar yağlanır ve önce yıkanmış nohutlar, sonrasında yine birkaç kere yıkanmış buğdaylar konur. Ortası çukurlaştırılan malzemeye sinirlerinden arındırılmış etler yerleştirilir ve tekrar nohutla buğday konur. Son aşamada ise malzemenin üzerini örtecek kadar su, tuz ve bir miktar tereyağı ilave edilip çömleğin ağzı alüminyum folyo ile kapatılır. Çömlek akşamdan köz ateşiyle ısıtılan fırınlara konur ve 11 – 12 saat ağır ağır pişmeye bırakılır. Bu uzun zaman zarfında ara sıra odunlarla ateşin köz ateşinin tazelenmesine dikkat edilmelidir. Fırından ertesi gün çıkartılan çömlek bir süre dinlenmeye bırakılır ve sonra ağzı açılır açılmaz ilk olarak etlerin kemikleri çıkartılır sonra da büyük tahta kaşıklarla çarpa çarpa karıştırılarak bir nevi lapa haline getirilip tekrar dinlenmeye bırakılır. Servis esnasında tabaklara alınan *Merzifon Keşkeği* üzerine tereyağında kavrulmuş salça gezdirilir.

Şuhut Keşkeği: Çok büyük ölçüde *Merzifon Keşkeği* ile benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte *Şuhut Keşkeği* için de bazı yerel farklar söz konusudur. Örneğin et olarak yöresel olarak zıpkın adı verilen, pöç yani kuyruk sokumu eti kullanılmaktadır. Ayrıca büyükbaş hayvanların bacak kemiği de çömleklere konarak iliğinin yemeğe tat katması sağlanır. Pişirme süresi açısından yine burada da geceden fırına sürülen çömlekler 12 – 14 saat sonrasında fırınlardan çıkartılıp önce kemikler çıkartılır sonrasında da çarpa çarpa dövülerek lapa hale getirilir. Sunum esnasında üzerine tereyağı ve salça karışımı gezdirilir. Şuhut'ta da Merzifon'da olduğu gibi kahvaltılık olarak yenebildiği gibi günün diğer öğünlerinde de tüketilmektedir.

Kırıkkale Keskin Tava: Tava usulü pişirmeyle yapılan çok sayıda tarife Türkiye'nin pek çok yerinde tesadüf etmek mümkündür. Tipik İç Anadolu Mutfağı'nı yansıtan Kırıkkale'nin Keskin ilçesi ile özdeşleşmiş olan *Kırıkkale Keskin Tava* da 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Kırıkkale Keskin Tava için kuzu eti, domates, sarımsak, sivri biber, tereyağı, tuz ve pul biber kullanılmaktadır. Yapım aşamasında yağlanan fırın tepsisine ilk olarak yuvarlak dilimlenmiş domatesler, sonra birkaç parçaya ayrılmış sivri biberler ve sonrasında da bol miktarda sarımsak tepsiye döşenir. Sonrasında tercihen 1 yaşını doldurmamış kuzu pirzola (Alternatif olarak dana eti) tepsiye döşenir ve üzerine sulandırılmış salça dökülür. Tepsiye yer yer tereyağı ile kuyrukyağı parçaları konur. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında kuyrukyağından bahsedilmemiştir. Son olarak tuz ve pul biber serpilen tepsinin üzeri alüminyum folyoyla kaplanarak fırına verilir. Pişmeye yakın alüminyum folyo çıkartılır ve bu şekilde bir süre daha pişmeye bırakılır.

Kilis Tava: Türkiye'de yaygın olarak bilinen tava yemeklerinden biraz daha farklı olan *Kilis Tava* için henüz Coğrafi İşaret müracaatı yapılmamıştır. Yemek için koyun kıyması (Yağlı), kuru soğan, domates, yeşil / kırmızı biber, maydanoz, karabiber, toz kırmızı biber ve tuz kullanılmaktadır. Bu noktada et ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus ise bazı tariflerde özellikle kuzu eti kullanılıyorken bazı

tariflerde dana ve koyun etinin karışımı kullanılmıştır. Ayrıca eğer yağlı et kullanılmayacaksa etler zırhta geçirilirken bir miktar da kuyruk yağının etle birlikte zırhtan geçirilmesi gerektiğine işaret edilmiştir. Kuru soğan, maydanoz, kırmızı ve yeşil biberler zırhlarla çok ince bir şekilde kıyılır ve suyu sıkılarak sadece kuru malzeme kullanılır. Yine tercihen zırhta inceltilmiş kıyma içerisine kıyılmış malzemelerle birlikte karabiber, tuz ve kırmızı toz biber eklenip iyice yoğurulur. Ayrıca mevsiminde yemeğe taze sarımsağın da ince ince kıyılarak dahil edilebileceği belirtilmiştir. Yoğurulan malzeme tekrar zırhtan geçirilir. Geniş bir fırın tepsisine yarım cm. kalınlığında iyice basılarak döşenir ve pizza dilimi şeklinde kesilir. Domates, biber ve kuru soğanla tepsinin üzeri süslenir. *Kilis Tava* odun ateşiyle ısıtılan fırında yaklaşık 15 – 20 dk. kadar pişirilir. Yanında pideyle servis edilmektedir.

Ankara Tava: Coğrafi İşaret kapsamındaki bir diğer tava yemeği de 2017'de ilanı yapılan *Ankara Tava*'dır. Yemeğin ayırt ediciliği olarak Haymana, Kalecik, Polatlı, Beypazarı, Çubuk koşullarında yetiştirilmekte olan koyun ve de kuzuların ön kol ve kaburga etlerinin kullanılması öne çıkartılmıştır.

Ankara Tava için sadece koyun veya kuzuların ön kol ve kaburga etleri ile tuz kullanılmaktadır. Fırın tepsilerine dizilen etler odun (kayın, meşe gibi) ateşiyle ısıtılan fırınlarda 6 saat pişmeye bırakılır. *Ankara Tava* için ayrıca pilav da hazırlanmaktadır. Bunun için pirinç, et suyu, tereyağı ve tuzla usulüne uygun şekilde hazırlanan pilav da aynı şekilde odun ateşiyle ısıtılan fırında pişirilir. *Ankara Tava* ile ilgili bahsedilmesi gereken önemli bir husus da bu yemeğin sunumunda değişik pilav çeşitlerinin de hazırlanabiliyor olduğudur. Örneğin pirinç pilavına alternatif olarak arpa şehriyeden de pilav hazırlanabilmektedir. Öte yandan Ankara'da yapılan saha çalışmaları kapsamında Ankara Tava adı altında 3 farklı tarife tesadüf edilmiştir (Sebzeli, Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi sadece et kullanılan ve etle birlikte kuru soğan kullanılıp tencerede pişirilen şeklinde). Bu ve benzeri durum ne yazık ki çok sık karşılaştığımız bir durum olmuş, zaten belli bir sistematikle ele alınması çok güç olan Türk Mutfağı için daha da karmaşık bir durum yaratmaktadır.

Adana Güveci (Adana Tavası): Mayıs 2018 itibariyle Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış bir diğer tava çeşidi de *Adana Güveci* olarak da bilinen *Adana Tavası / Adana Patlıcan Tavası*'dır. Yemek güveç kaplarında hazırlandığı için yaygın olarak güveç adıyla da anılmaktadır. *Adana Güveci Tavası* için kuşbaşı koyun eti, patlıcan, domates, kapya biber, sivri biber, sarımsak, tereyağı / kuyruk yağı, biber salçası, tuz, karabiber ve pul biber kullanılmaktadır. Yemekte kullanılan malzemelerden patlıcan üzerinde özellikle durulmuş ve bu yemek için imkanlar dahilinde *Adana Patlıcanı* (Küçük, pişmeye dayanıklı bir çeşit) kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Diğer patlıcan çeşitleriyle aynı sonucun elde edilemediğinin altı çizilmiştir.

*Adana Güveci / Tavası'*nın hazırlanması aşamasında ilk olarak güveç kabının dibine kuyruk yağları döşenmektedir. Diğer yandan etler karabiber ve salçayla ovularak ete iyice yedirilir. Sonrasında etlerde güveç kabına yerleştirilir. Domateslerin tüm ve patlıcanlar alaca şekilde kabukları soyulur ve patlıcanların acısı alınmak için bir müddet tuzlu suda bekletilir. Küp küp doğranan patlıcanlar, sonra domatesler, birkaç parçaya bölünmüş sarımsaklar ve son olarak birkaç parçaya ayrılmış biberler güvece yerleştirilir. Malzemeler güveç kabına yerleştirilirken elle bastırılması gerekmektedir. Güvece tuzu, karabiberi ve yağı (Sıvı veya tereyağı) ilave edildikten sonra ağzı kapatılıp odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişmeye bırakılır. Yaklaşık 2 – 3 saat fırında kalan güveç sunuma hazır hale gelmiş olur. Geleneksel sunumda yanında pirinç pilavı ikram edilmektedir.

Gaziantep Erik Tavası: Meyve ve etle yapılan bir diğer tarif te *Gaziantep Erik Tavası* olup benzer şekilde Şanlıurfa, Kilis ve Mardin'de (Erik Aşı) de yapılmaktadır. Bununla birlikte Gaziantep yöresiyle daha fazla tanınırlık elde etmiştir. Yemek için yeşil erik, kuşbaşı kuzu eti, kuru soğan, taze sarımsak, biber (Kapya ve yeşil), salça, tereyağı, şeker, tuz, karabiber ve su kullanılmaktadır. Bazı tariflerde kuyruk yağı kullanımının daha uygun olacağı belirtilmiştir. İlk olarak kuşbaşı etler kavrulmak üzere tencereye alınır ve kısa bir süre sonra tereyağı ile kuru soğanlar da ilave edilerek hepsi birden kavrulur. Daha sonra salça, karabiber, tuz ve suyu ilave edilerek pişmeye bırakılır. Yemeğe yıkanmış taze erikler, sarımsaklar ve şeker ilave ederek bir süre de bu malzemelerle pişirilir. Erikler kısa sürede pişeceğinden son aşamada katılmasına

dikkat edilmelidir. Kullanılan malzemeler nedeniyle (Yeşil erik ve taze sarımsak) mevsimlik bir yemektir. Ayrıca yine yemekle ilgili belirtilmesi gereken bir diğer husus orijinal tarifte fırın tepsisine konan malzemeler iyice harmanlandıktan sonra odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınlarda pişirilmesi gerektiğidir. Buna karşılık son yıllarda alternatif olarak tencerelerde yapılmaya başlanmıştır. Yemeğin geleneksel sunumunda Gaziantep'te oldukça yaygın kullanılan bir diğer Coğrafi İşaretli ürün olan *Gaziantep Tırnaklı Pidesi* yer almaktadır.



Fotoğraf 76. Fırına Verilmek Üzere Hazırlanan *Gaziantep Erik Tavası*[97]

Akşehir Hersesi: Ağırlıklı olarak kışın ve de kahvaltılık olarak tüketilen bir yemek çeşididir. Yazın tuzlanıp güneşte kurutulmuş et (kemikli de olabilir), kırık buğday ve nohutla yapılan tercihen bakır veya toprak kaplarda yapılan bir yemektir. Odun ateşi ile yanan fırınların közünde pişirilir. *Akşehir Hersesi* için ilki 2015'te diğeri de 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Ayırt edicilik noktasında kullanılan buğday için Akşehir ve köylerinde yetiştirilen özel buğdaylarla yapılması gerektiğine dikkat çekilmektedir.

[97] *Gaziantep Erik Tavası*'nın detaylı tarifini ve görselini paylaşan Aşçı Sayın Harun Aksu'ya teşekkür ederiz.

Akşehir Hersesi için malzemeler; yarma / kırık buğday, kurutulmuş veya parça et, kaval kemiği ve tuzdur. Kurutulmuş etlerde özellikle koyun ve keçinin kaburgaları ile birlikte güneşte kurutulanları tercih edilir. Kaya tuzu ile tuzlanmış olmalıdır. Beyaz tülbentlere sarılan etler güneşte kurutulur. Her zaman bu et bulunamadığı için taze etle de yapılabilmektedir. 5 – 6 saat suda bekleyen yarmalar, daha sonra büyük bir bakır kazanda yarma, et ve kemik bir araya konur ve tuz ilave edilir. Akşamüzeri mahalle fırınına verilir. Suyu ilave edilen malzemeler sabaha kadar közde kalır. Ara sıra kontrol edilerek azalan suyu kontrol edilir ve takviye yapılır. Sabaha hazır olan herse sabah kahvaltıda turşu ve kuru soğan ile servis edilir.

Uluborlu Banağı: Az malzemeyle yapılan karakteristik yemeklerden birisi de *Uluborlu Banağı*'dır. Ekmek bandırılarak yenilen bir yemek olduğundan bu isimle bilinen *Uluborlu Banağı* da özel gün yemeklerindendir. Bu yemek için yöre koşullarında yetiştirilen hayvanların eti ve yöredeki kaynak suyunun kullanılması ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır. Şubat 2018 itibariyle de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Yemek için malzemeler; kemikli kuzu eti, memba suyu (Coğrafi İşaret dosyasında yalnızca Kuruçay – Üyüllü memba suyu işaret edilmiştir), kuru soğan, tuz ve karabiberdir. Ayrıca yemeğin önemli bir elemanı olan pidesi için de un, memba suyu, ekşi hamur mayası, yoğurt ve tuz gerekmektedir. Hazırlık aşamasında ilk olarak yıkanan etlerin iri kemikli kısımları tencerenin altına dizilir ve aralarına bütün halde kuru soğanlar konduktan sonra da üzerine küçük kemikli etler yerleştirilir. Yemeğin üzerini örtecek kadar Kuruçay – Üyüllü memba suyu doldurulur. Odun ateşi üzerine konan tencere kaynamaya bırakılır. Kaynadıkça kefleri temizlenen yemek tüm kefinden arındırıldıktan sonra tuz ilave edilir ve 3 saat kadar pişmeye bırakılır.

Yemeğin önemli bir parçası olan pidelerin hazırlanması noktasında ise öncelikle usulüne uygun mayalı hamur hazırlanır ve 3 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan her biri 300 g. kadar bezeler alınır ve 10 – 15 dk. daha dinlendirilir. Elle eliptik biçimde açılan bezelerin üzerine su ve yoğurt karışımı sürülerek tırnaklı pidedeki gibi şekillendirilip odun ateşiyle ısıtılan fırında 10 dk. kadar

pişirilir. Hazırlanan pidelerin 12 saat kadar bekletilmesi ve bu sayede sertleşmesi gerekmektedir. Yemeğin sunumu aşamasında dinlenmiş olan pideler baklava dilimi şeklinde kesilip tabağa döşenir. Daha sonra yemeğin suyu pidelerin üzerine dökülerek yumuşaması sağlanır, sonrasında etler konur ve son olarak karabiber serpilerek servis edilir.

Çankırı Sarımsaklı Et: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Çankırı Sarımsaklı Et* yemeği için yağsız dana eti, sarımsak, arpacık soğan, sıvı yağ, salça, tuz, karabiber ve tercihe bağlı pul biber gerekmektedir. İlk olarak sinirleri ayıklanmış kuşbaşı etler bir süre haşlanır ve suyu dökülür. Sonrasında bir miktar tereyağı ve suyla pişirilmeye başlanır. Daha sonra kuru soğan ve kabukları soyulmamış olan sarımsak dişleri ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Eğer bütün halde arpacık soğan kullanılmayacaksa doğranmış kuru soğan da kullanılabilir. Malzemelerin kokusu çıkmaya başlayınca salça, su ve baharatlar ilave edilerek bir süre daha pişirilir.

Kırşehir Çullaması: Ahiler Kalkınma Ajansı'nın girişimiyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Kırşehir Çullaması* az malzemeyle yapılan bir yemek çeşididir. Tanınırlığı Kırşehir dışına fazla taşmamış olan yerel popülariteye sahip bir yemektir. Nitekim Coğrafi İşaret dosyasında da yemeğin yöreyle olan tanınırlığı öne çıkartılmıştır.

Kırşehir Çullaması için bir bütün tavuk, tavuk suyu, un, yağ (Ayçiçeği ve tereyağı), salça, tuz ve pul biber gerekmektedir. Tavuk haşlanır ve suyu süzülerek ayrı bir kaba alınır. Bir tavada ayçiçeği yağında un rengi koyulaşana kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Soğuyan unlu malzemeye yavaş yavaş tavuk suyu ilave edilirken sürekli karıştırılır. Sonrasında salça ve tuz eklenip boza kıvamını alıncaya değin pişmeye bırakılır. Malzemenin koyuluğu tavuk suyu ilavesiyle kontrol edilebilir. Kaynamaya başladıktan 5 dk. sonra tabaklara alınan kıvamlı malzemenin üzerine daha önceden haşlanan tavuğun etleri didiklenir. Son olarak kızdırılmış tereyağında pul biber yemeğin üzerine gezdirilir.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği: Türkiye genelinde kuru fasulye yemeği ve pirinç pilavı çok popüler bir yemek grubudur. Günümüzde hem restoranlarda hem de evlerde yaygın bir şekilde yapılmakta olup bazı farklılıklarla (Pastırma veya sucuk kullanımı, özel kuru fasulye çeşitleri kullanımı gibi) karakteristik özellik kazananları da mevcuttur. Ocak 2018'de Coğrafi İşaret tescili yapılan *Çayeli Kuru Fasulye Yemeği* de bunlardan biridir.



Fotoğraf 77. *Çayeli Kuru Fasulye Yemeği*'nin Yapım Aşamalarından Görüntüler

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği için de kuru fasulye yanı sıra dana but eti, kuru soğan, tereyağı, sıvı yağ, salça (Domates ve biber karışık olabilir), su, şeker, süt, karabiber ve tuz kullanılmaktadır. Yapım aşamasında bir gece öncesinden kuru fasulyeler su, süt ve bir miktar toz şeker karışımında ıslatılır. Ertesi gün süzülen kuru fasulyeler ocakta 5 – 10 dk. kadar su ve süt karışımında kaynatılır, bu esnada yüzeyde biriken köpüğü alınır ve tekrar süzülür. Başka bir tencerede kuşbaşı doğranmış dana etleri suyunu bırakıp çekene kadar kavrulduktan sonra salça, tereyağı, sıvı yağ ve kuru

soğanlar ilave edilerek bir müddet daha kavrulur. Daha sonra süzülmüş olan kuru fasulyeler, baharatlar ve yemeğin suyu ilave edilerek 10 dk. kadar kaynatılır. Tüm malzeme fırına dayanıklı toprak bir kaba / güvece konarak üzeri alüminyum folyoyla sarılır ve fırında 20 dk. kadar pişmeye bırakılır. Geleneksel yapımda güveç kapları kullanılıyorken günümüzde çelik tencereler veya bakır kazanlar daha yaygın kullanılmaya başlanmıştır.

Coğrafi İşaret dosyasında dikkat çeken bir husus ise Erzurum'un Coğrafi İşaretli ürünlerinden *İspir Kuru Fasulyesi*'nden bahsedilmiyor oluşudur[98]. Erzurum'a 144 km., Rize'ye 120 km. mesafedeki İspir'de yetiştirilen ve son yıllarda artan ünüyle tüm Türkiye'de tanınır hale gelen kuru fasulye, esasında *Çayeli Kuru Fasulye Yemeği*'nin de temelini oluşturmaktadır. Yapmış olduğumuz saha çalışması kapsamında sıklıkla yemeğin özellikle *İspir Kuru Fasulyesi* ile yapıldığına dikkat çekilmiş ve yemeğin hazırlanış biçiminin de buna uygun olarak (Süte ıslatılarak hazırlanması gibi) yapıldığı belirtildiği halde bu durum Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiştir. Günümüzde Rize'de ticari manada *Çayeli Kuru Fasulye Yemeği* yapımı oldukça yaygın olup bu alanda bir sektörleşmeden bahsetmek mümkündür.

Sinop Karaca Eriği Yemeği: Kuru karaca eriği, kıyma, kuru soğan ve sıvı yağla hazırlanan az malzemeli buna karşılık istisna yemeklerden birisidir. Kuru soğanlar yağda rengi dönene kadar kavrulur ve sonra kıyma ilave edilir. Kuru karaca erikleri ise bir gece önce suya ıslatılır ve iyice yumuşamaları sağlanır. Yumuşamış erikler kavrulan soğan – kıyma karışımına ilave edilirler. Daha sonra üzerine su ilave ederek erikler iyice yumuşayana kadar pişirilir. Bu yemeğe benzer bir tarif Çankırı ve Çorum mutfağında da yer almakta olup yöresel adı amesgene olan eriklerle yapılmaktadır. Sinop'ta bu yemeğe benzer şekilde "Kestane Yemeği" de yapılmakta olup bu defa karaca eriği yerine kestane kullanılmaktadır. Sinop'taki bu tarifin aynısı denebilecek mürdüm eriğiyle yapılanı Kastamonu Mutfağı'nda da yer almaktadır.

[98] *İspir Kuru Fasulyesi* ile ilgili detaylı bilgi "Tarım Ürünleri" bölümünde izah edilmiştir.

Afyonkarahisar Paçiği (Paçık): Bu yemek de tıpkı *Şuhut Keşkeği* gibi geçmişte Afyonkarahisar'da kahvaltılık olarak tüketilen yemeklerden biriyken son yıllarda bu amaçlı tüketimi büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Paçik ya da paçık ile kastedilen büyük ve küçükbaş hayvanların paça kısmıdır. Yemek için temel malzemeyi sığır veya kuzu ayağı ile alternatif olarak dil parçaları oluşturmaktadır. Yemek için en ideal olanı ise koyun ya da keçi paçasıdır. Bunlara ilaveten bayatlamış *Afyon Ekmeği*, süzme yoğurt, sarımsak ve tereyağı ve tuz gerekmektedir. Paça ve dil düdüklü tencerede bir miktar tuzla iyice pişirilir. Bir tabağa küp küp doğranmış bayat ekmekler konur ve üzerine pişen etlerin suyu dökülür. Kemiklerinden ayrılan paça etleri ve dil ekmeğin üzerine konur. Son olarak sunumda üzerine sarımsaklı yoğurt ve tercihe bağlı olarak kızgın tereyağı gezdirilebilir.

Erzincan Ayva Galyesi (Kalyesi): Az malzemeyle yapılan pratik yemeklerden biri olmasına karşın kullanılan malzemeler açısından dikkat çekici bir tariftir. Kemikli kuzu eti ya da alternatif olarak parça et, olgun ayvalar, şeker, tuz, tereyağı ve su ile hazırlanan ayva galyesi ya da kalyesi için ilk olarak kuşbaşı dtasıoğranmış etler tereyağında mühürlenir. Daha sonra üzerine su ilave ederek yumuşayıncaya kadar haşlanır. Soyulup yarım daire şeklinde kesilen ayvalar tuz, şeker ve suyla yumuşayıncaya kadar pişirilir. Daha sonra tüm malzemeler bir süre daha pişirilerek servis edilir. Erzincan yöresinin özel gün yemeklerinden olup Türkiye'nin farklı yerlerinde aynı isimle değişik tarifler de söz konusudur.

Niğde'de de ayva ile yapılan bir et yemeği çeşidi ise içerisine katılan pekmez ve de nohut ile benzer ayvalı et yemeklerinden ayrılan bir diğer yerel çeşittir. Yörede *Ayva Boranisi* olarak bilinen yemek için kemikli et, nohut, pekmez, tereyağı, tuz ve yemeğin ana malzemesi olan ayva kullanılmaktadır.

Çorum Etli Ayva Yemeği: Bu yemek için ilk olarak kuzu kuşbaşı bir tencerede suyunu bırakıp tekrar çekince kavrulur. Kavrulan etlerin üzerine sıcak su eklenip yarım daire şeklinde dilimlenen ayvalar ilave edilir. Orta ateşte pişmeye bırakılan yemeğin üzerine son aşamada tereyağı gezdirilir ve ocaktan alınır. Sunum esnasında üzerine bir miktar üzüm pekmezi gezdirilir.

Afyonkarahisar Duvaklı Hindisi: Yörede *Şepitli* (Yufka), *Şepitli Hindi* olarak da bilinmektedir. Çok az bir malzemeyle yapılan *Afyonkarahisar Duvaklı Hindisi* için hindi (Tavuk veya kaz da kullanılabilmektedir), un, tuz ve su gerekmektedir. İlk olarak hindi bol suda haşlanmaya bırakılır. Bu esnada da un, su ve tuzla usulüne uygun hamur elde edilir ve hamurlardan yumurta büyüklüğünde bezeler alınarak yaklaşık 30 cm. çapında yufkalar açılır. Yemeğe adını veren de yöresel olarak şepit adı verilen bu yufkalardır. Hazırlanan yufkalar sacda çok kısa süre kızartılıp daha sonra sıcak hindi suyuna batırılarak servis tabağına alınır. İçerisine didiklenmiş hindi etleri konularak dürüm yapılır.

Bigadiç Güveci: Tıpkı *Bor Söğürmesi*'nde olduğu gibi Bigadiç'te de bu yemek ekseri kasaplarca (Kasap – Restoran) yapılmaktadır. Güveç için yöre koşullarında yetiştirilmekte olan oğlaklar kullanılmakta olup güveç kabına ilk olarak dilimlenmiş domates ve biberler döşenir. Bunların üzerine çeşitli boylarda parçalanmış oğlak etleri, bol miktarda Balıkesir'de üretilen zeytinyağı, su (Tercihen kemik suyu) ile salça karışımından elde edilen sos ve tuz konarak odun ateşiyle ısıtılan fırına verilmektedir. Yaklaşık 2 – 3 saat pişirilen *Bigadiç Güveci* sıcak olarak servis edilir. Özellikle oğlak kullanılarak yapıldığından yörede "Oğlak Güveci" olarak da bilinmektedir. Bu yemek için de oğlak kullanılmasından kaynaklı olarak mevsimliktir denebilir (Nisan – Ağustos arası).

Gediz Güveci: Esasında Kütahya'da hem "Gediz Güveci" hem de "Simav Güveci" adıyla ayrı ayrı iki güveç tanımlanmakla beraber her iki tarif de ekstra kullanılan birkaç malzeme dışında hemen hemen birbirinin aynısıdır. *Gediz Güveci* için geleneksel tariflerde erkeç yani kısırlaştırılmış erkek keçinin etinin kullanıldığı belirtilse de (Bu nedenle yörede *Erkeç Güveci* olarak da bilinmektedir) her zaman erişimi mümkün olmadığından oğlak veya kuzu eti de kullanılabilmektedir. Tarif için hayvanın özellikle ön kol eti tercih edilmektedir. İri kuşbaşı halinde parçalanan etler güveç kabına yerleştirilir. Bu şekilde fırına (Odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda) verilen güveç bir süre sonra çıkartılıp etler alt üst edildikten sonra içerisine kuru soğan ve suyla inceltilmiş salça ilave edilip 4 – 5 saat kadar fırında pişirilir.

Bitlis Ciğer Taplaması: Esasında bir çeşit ciğer köftesi olan taplama / tapleme Van'da da yaygın olarak bilinen bir yemek çeşididir. Bununla birlikte asıl tanınırlığını Bitlis ile kazanmıştır. *Bitlis Ciğer Taplaması* için koyun akciğer ve karaciğeri, köftelik bulgur, un, kuru soğan, yeşil biber, reyhan, karabiber ve tuz kullanılmaktadır. İlk olarak ciğerler birkaç kere kıyma makinesinden geçirilmektedir. İnce çekilmiş ciğerlere köftelik bulgur eklendikten sonra tekrar kıyma makinesinden veya mutfak robotundan geçirilir. Yoğurma aşamasında robotta iyice ufalanmış yeşil biber ve kuru soğan, baharatlar ve tuz ilave edilir. Hazırlanan köfte hamurundan küçük bezeler alınıp yaklaşık şişkince madeni 1 TL. büyüklüğünde hazırlanır. Hazırlanan köfteler kaynar suda haşlandıktan sonra süzülerek servis tabağına alınır ve üzerine erimiş tereyağı (Sıvı yağ ile karışık da olabilir) gezdirilerek servis edilir. Geçmişte özellikle düğünlerde yapılan bir yemek çeşidiyken günümüzde yılın her günü yapılmakta olan bir yemek çeşididir.

4.1.5. Sebze Yemekleri:

Sebze yemekleri arasında Ekim 2018 itibariyle sadece Şanlıurfa Su Kabağı Yemeği'nin Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Öte yandan bu gruptaki yemeklerin oldukça az olmasının bir diğer önemli sebebi de sebzelerin kendisinin Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olmasıdır. Esasında Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında sonuç bölümünde de belirtildiği üzere asli unsurun uygulamaya konu olması daha uygundur. Etin, sebzenin, tahılın veya baklagil bitkisinin Coğrafi İşaret olması gerekmektedir. Bununla birlikte bir sebze veya etin Coğrafi İşaret olması da bu ürünlerin kullanıldığı her yemeğin veya işlenmiş gıdanın da Coğrafi İşaret olabileceği anlamına da gelmemektedir. Örneğin; yapılan bir çalışma Türkiye'de sadece patlıcanla yapılan 384 yemek olduğunu ortaya koymuştur (Üçer, 2001: 185). Birer Coğrafi İşaret olan *Yamula Patlıcanı* ve *Birecik Patlıcanı* kullanılarak yapılan her bir tarif için bahsi geçen rakam referans kabul edilirse toplam 768 yemek de potansiyel birer Coğrafi İşaret olarak değerlendirilebilir fikri ortaya çıkmaktadır. Ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Nizip Patlıcanı* ve *Ayhan Patlıcanı* (Nevşehir) da bu kapsamda değerlendirilecek olursa toplamda Coğrafi İşaret kapsamındaki patlıcanlar kullanılarak yapılan 1.536 yemek için de potansiyel birer Coğrafi İşaret gözüyle bakılabilir mi?

Sebzelerdeki çeşitliliği düşünecek olursak Türkiye'nin bu anlamda Coğrafi İşaretli sebzeleri ve bunlardan yapılan yemeklerle Coğrafi İşaret sayısı 5.000 (!)'i de rahatlıkla geçebilecektir. Konuyu sonuç bölümünde detaylandırmış olduğumuzdan burada sadece sebze yemeklerinden Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olanları kısaca izah edecek olursak;

Şanlıurfa Su Kabağı Yemeği: İçerisindeki temel malzemelerden biri su kabağı olmakla birlikte ette bulunduğundan bazı kaynaklarda et yemekleri bölümünde değerlendirilmiştir. Yemek için su kabağı (Şanlıurfa'da et kabağı olarak da bilinmektedir), kuşbaşı et (Koyun), nohut, su ve tuz gerekmektedir. Su kabakları soyulup, çekirdekleri ayıklandıktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuşbaşı etler bir müddet haşlanır ve haşlanmış etlerle doğranmış su kabakları bir tencereye alınır. Bazı tariflerde etlerin yağda kavrulup diğer malzemelerin de kavrulma aşamasında ilave edildiği belirtilmiştir. Üzerlerini örtecek kadar domates suyu ve bir miktar da et suyu (Sade su da olabilir) konur. Tencereye alınan malzemenin içerisinde yağda kavrulmuş salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Kaynamaya başlayan yemeğe bir gece önceden ıslatılmış olan nohutlar ilave edilir. Ocakta uzun bir süre pişmeye bırakılan yemek ocaktan alınmasına kısa bir süre kala ekşisi (Koruk suyundan veya sumak ekşisinden hazırlanan) ilave edilerek kısa bir süre daha pişirilir. Geleneksel olarak soğuk servis edilir. Kahramanmaraş ve Çorum yerel mutfağında da yer alan bir yemektir. Bu tarifin balkabağıyla yapılan çeşidi de Gaziantep'in yerel yemekleri arasında sayılmakta olup *Gaziantep Kabaklaması* olarak bilinmektedir.

Puçuko: Bir Artvin yemeği olarak Coğrafi İşaret başvurusu sadece yemeğin adıyla yapılmış, yer adı belirtilmemiştir. Özellikle kışın yapılan bir yemek çeşidi olup adını yazdan iplere dizilerek kurutulan kılçıksız taze fasulyelerden almaktadır. Güneşte kurutulmuş taze fasulyeler yemek hazırlanacağı zaman kırılıp haşlandıktan sonra süzülür. Bazı tariflerde ise kurutulmuş fasulyelerin / puçukoların bir gece öncesinden suya ıslatılabileceği belirtilmiştir. Hazırlanan fasulyeler yağda (Sıvı veya tereyağı) kavrulmuş olan kuru soğana ilave edilir ve önce salça daha sonra da bulgur, pırasa ve maydanoz ilave edilir. Tüm malzemeler tencereye konduktan sonra karabiber, tuz ve su (Tercihe bağlı pul biber) ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır.

Geleneksel sunumu esnasında bir miktar sirke dökülerek servis edilir. Aynı isimle benzer tariflere Bursa, Eskişehir ve Düzce'de de tesadüf edilmiştir.

Bergama Çığırtması: Özellikle uzun ve ince patlıcanlar seçilir ve alaca soyulur. Daha sonra patlıcanlar boylamasına spiral şeklinde derince çizilir. Tuzla iyice ovulan patlıcanlar bir müddet bekletilir. Bol miktarda domatesin kabukları soyulur. Bütün halde yine domates miktarı kadar sarımsak dişleri ilave edilir. Zeytinyağında bu malzemelerle bir domates sosu elde edilir. Derin bir tavada zeytinyağında (Yağa gömülecek şekilde) suyu süzülüp kurulanmış patlıcanlar kızartılır. Kızarma devam ederken arada bütün halde biberler de atılır. Kızaran malzemeler daha önceden hazırlanan domates sosunun üzerine dökülür. Bazı sunumlarda ise kızarmış malzemenin üzerine domates sosu dökülmektedir.

Van Kavurmalı Uşgun: Söz konusu yemeği izaha başlamadan evvel kısaca yemeğe adını veren ışgın hakkında bilgi vermek uygun olacaktır. Işgın (*Rheum ribes* L. 1753), Türkiye'de Van Gölü Havzası başta olmak üzere Doğu Anadolu Bölgesi'nde geniş bir yayılımı olan tıbbi bir bitkidir. Türkiye'de çok uzun yıllar lokal tanınırlığın ötesine geçemeyen ve tüketildiği yörelerde ışkın, uçkun, uşgun, yayla muzu, ravent gibi farklı isimlerle anılmaktadır. Türkiye'de kendiliğinden yetişen ve bol miktarda toplanarak yerel pazarlarda satışa sunulan uşgun, Van, Bitlis, Hakkâri, Siirt ve Muş mutfağında kendine geniş bir kullanım alanı bulmuştur. Bunlar arasında en popüler olanlardan birisi de *Van Kavurmalı Uşgun*'dur. Yörede "Uşgun Ekşilisi" adıyla da bilinmektedir.

Temel malzemesini ışgının oluşturduğu *Van Kavurmalı Uşgun* için kavurma, evelik, soğan, yumurta, salça, yağ, tuz ve kişniş gerekmektedir. Yemeğin hazırlanmasında ilk olarak kabukları soyulan uşgun ve evelikler ufak parçalar halinde doğranır. Kuru soğanlar yağda kavrulmaya başlanır ve bunun üzerine salça, uşgun ile evelikler eklenir. Daha sonra tuzu ve suyu ilave edilen karışımda uşgunlar iyice eriyince yumurta kırılır. Yumurtaların da pişmesiyle ocaktan alınır. Servis edileceği zaman üzerine kişniş dökülür.

Muş Cağ Otu Yemeği: Bu yemekle ilgili olarak da ilk etapta kısaca cağ otu üzerinde durmak gerekmektedir. Cağ otu Varto başta olmak üzere Muş'un pek çok yerinde, Van (Özellikle Gevaş) ve Bitlis'te yaygın olarak türlü şekillerde istifade edilen, kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Ekseri salamurası yapılarak tüketilen cağ otu, taze olarak yemeklerde ve salatalarda da kullanılmaktadır.

Muş Cağ Otu Yemeği, salamura cağ otları (Tazesiyle de yapılabilmektedir) 5 – 6 cm. boylarında doğranır ve yaklaşık 10 – 15 dk. haşlanır. Süzülen otlar, un, yumurta, tuz ve tercihe bağlı pul biber eklenen harca bulanarak yağ eritilmiş tavada pişirilir.



Fotoğraf 78. Salamura Cağ Otu ve Bundan Yapılan *Muş Cağ Otu Yemeği*

4.1.6. Dolmalar ve Sarmalar:

Dolma ve sarmalar Türk mutfağında çok önemli bir yer tutmakta olup sıcak ve soğuk sunum şekilleri ve çok çeşitli yaprak, meyve ve sebzelerin bu yemek çeşitleri için kullanımı (Asma yaprağı, dut yaprağı, fındık yaprağı, elma, kuru soğan, patlıcan, lahana, pazı, enginar, kabak, pırasa gibi) başlı başına bir gruplandırmayı gerektirmiştir.

Meyve sebzelerin yanında çeşitli hayvansal malzemelerin (Tavuk, hindi, keklik, güvercin, kuzu gibi) ve de istisna ürünlerin (Ekmek, kabak çiçeği gibi) de doldurulmasıyla bu alandaki çeşitlilik daha da artmaktadır.

Mardin Kibe: Mardin Valiliği'nin girişimleriyle 2009'da Coğrafi İşaret ilanı yapılan *Mardin Kibe*, Türkiye'nin güneydoğusu ve doğu Akdeniz'de yaygın olarak yapılan bir çeşit işkembe dolmasıdır.



Fotoğraf 79. Sunuma Hazır Haldeki *Mardin Kibe*

Mardin Kibe, Mardin koşullarında yetiştiriciliği yapılan kuzu işkembesinin 8 parçaya bölünmesiyle elde edilen malzemenin doldurulmasıyla yapılmaktadır. İç malzeme olarak; kuşbaşı et, pirinç, kuyruk yağı, sıvı yağ, karabiber, yenibahar, pul biber ve nane kullanılmaktadır. Yemeğin yapımında ilk olarak işkembeler hazırlanmalıdır. Bunun için sıcak suya daldırılan işkembeler bıçak yardımıyla temizlenir ve yufka gibi açılarak 8 parçaya bölünür. Kenarları iğne – iplik yardımıyla dikilen işkembeler bir süre kişniş ve kuru soğanla dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen işkembeler doldurulmadan önce tekrar yıkanır. İç malzeme için kuzu kuşbaşı et, pirinç, kuyruk yağı, sıvı yağ ve baharatlar karıştırılır. Hazırlanan karışım işkembelerin içerisine doldurulur ve açık kalan kısımda dikilir. Sonrasında bir tencerede üzerini bir el boyu geçecek kadar su doldurularak haşlanmaya bırakılır. Kaynama esnasında yüzeyde oluşan köpükler uzaklaştırılır ve tuz ilave edilerek 2 saat boyunca pişirilir.

Pişirme esnasında kibeler arada tencereden alınır bir çatal yardımıyla üzerine basılarak içerisinde fazla su tahliye edilir ve tekrar kaynamakta olan suya konarak pişmeye bırakılır.

Şımşıpe: Şırnak'ın 2017'de ilan edilen Coğrafi İşaretli bir yemeği olup çok eski bir yemek olduğu belirtilmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında yemeğin geçmişinin M.Ö. 7000'e kadar uzandığına da dikkat çekilmiştir.

Şımşıpe, hem dolma hem de sarmanın bir arada olduğu pek çok sebzenin kullanıldığı bir yemek çeşididir. Doldurulacak malzemeler dolma biber, dolmalık kabak, patlıcan, domates, büyük kuru soğan; sarmalık olarak ise asma, ebegümeci veya pancar yaprağı kullanılmaktadır. İç harcı için pirinç, kıyma (Koyun etinden), tuz, karabiber ve sıvıyağ ve yemeğin sosu için de sumak, su, salça ve maydanoz gerekmektedir. Yemek için klasik dolma ve sarma usulüne göre domates, dolmalık biber, dolmalık kabak ve patlıcanlar hazırlanır. Kuru soğan ise bir süre sıcak suda bekletildikten sonra katman katman ayrılır. İç malzemeyle de klasik dolmalık harç hazırlanır ve sebzelerin içi doldurularak tencereye yerleştirilir. Ateşe konmadan önce suda bekletilen sumaklar süzülür ve elde edilen sumak suyu dolma ve sarmaların üzerine dökülür.

Mardin Kaburga Dolması: Mardin'in 2009'da Coğrafi İşaret ilanı çıkmış bir diğer yemeği de *Mardin Kaburga Dolması*'dır. Bu yemek için de temel ayırt edicilik olarak yöre koşularında yetiştirilmiş olan kuzuların kullanılması gerektiği öne çıkartılmıştır. Yemek için gerekli olan temel malzeme 1 yaşındaki kuzuların sağ kaburgaları olup 9 ila 12 arasında kaburga kemiği olmalıdır. Dolma harcı olarak kuşbaşı et, kuyruk yağı, pirinç, badem, sıvı yağ, karabiber, yenibahar, maydanoz ve tuz kullanılmaktadır. Harç hazırlanırken ilk olarak bademlerin haşlanıp kabuklarının soyulması gerekmektedir. Sonra pirinçler 15 dk. kadar suda bekletilir. Ayrı bir tencerede kuşbaşı kuzu eti bir miktar yağ (Sadeyağ) ve suyla haşlanmaya bırakılır. Suyunu çekmeye başlayınca tencereye soyulmuş bademler ve sıvı yağ ilave edilip bademlerin de rengi dönünceye kadar kavrulması sağlanır. Sonrasında pirinçler, tuz, baharatlar ilave edilerek suyu doldurulur. İç pilav hazır olduktan sonra kıyılmış

maydanozlar ilave edilir. Dolma için hazırlanmış olan kaburgaların içine pilavı doldurulur ve kaburgalar iğne – iplik kullanılarak dikilir. Bunun için öncesinde kaburganın kemik ile etli kısmı arasının hurç gibi açılması gerekmektedir. Kaburga dolması bir tencereye konarak sadeyağ ile bir süre kızartılır ve daha sonra üzerini örtecek kadar kaynar su doldurulan tencereye bir miktar tuz atılarak 2 saat orta ateşte pişmeye bırakılır. Bazı tariflerde kızartma işlemine geçmeden önce kaburgaların üzerine yoğurt sürüldüğü de belirtilmiştir. Bu aşamadan sonra fırın tepsisine alınan kaburga dolması 10 – 15 dk. kadar da fırında pişirilir. Mevsimine göre sebzelerle süslenerek servis edilen kaburgaların yanında ayrıca et suyu da ikram edilmektedir.

Bayburt Lor Dolması: Bayburtlu Kadınlar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği'nin girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Bayburt Lor Dolması* esasında bir sarma çeşididir. Yemeğin hazırlanmasında yörede bol miktarda yetişen evelik (Labada, yabani pancar) kullanılır.



Fotoğraf 80. Sunuma Hazır Haldeki *Bayburt Lor Dolması*

Bayburt Lor Dolması / Sarması için evelik otu, bulgur, lor peynir, kaymak, kuru soğan, tereyağı, sıcak su ve tuz gerekmektedir. Evelik otu bulunamadığı zamanlarda pazıyla da hazırlanabilmektedir. Ayrıca bazı tariflerde taze soğan ve tarhun (Yöresel olarak dargun olarak ifade edilen) kullanıldığına da işaret edilmiştir. Yapımında ilk olarak evelik yaprakları bir müddet sıcak suda bekletilir. Kuru soğanlar

tereyağında kavrulur, üzerine bulguru, suyu ve tuzu ilave edilip suyunu çekmesi beklenir. Ayrı bir kapta lor peynir, kaymak (Süt kaymağı) ve haşlanmış bulgurlar karıştırılarak iç harcı hazırlanmış olur. Elde edilen karışımdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak sıkılır ve bu bezelere evelik yaprakları sarılarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Fırında pişirilen *Bayburt Lor Dolması* üzerine tereyağı eritilerek servis edilir.

Pek çok yemekle ilgili olduğu gibi bu yemek (Aynı şekilde *İmir Dolması* yemeği) de nereye ait olduğu konusunda sürekli tartışmaya konu olmuştur. Erzurum'un yerel mutfağının bir elemanı olarak sıklıkla dile getirilmekle birlikte Bayburt'ta aynı şekilde yemeğin yerel mutfağının bir parçası olduğunu iddia etmektedir. Coğrafi İşaret uygulaması ile birlikte bu tartışma daha da hararetlenmiş ve her iki il de yemeğin kendisine ait olduğu hususuyla ilgili iddialarını sürdürmektedirler. Coğrafi İşaret uygulamasının halk arasındaki eksik ve hatalı bilinmesi de özellikle yöreler arasında tartışmalı ürünleri daha da tartışmalı bir hale getirebilmektedir.

Erzurum Lor Dolması: Yörede "Evelik Dolması" olarak da bilinmektedir. Taze lor peynirine suda ıslanmış bulgur eklenir ve iyice karıştırılır. Evelik adı verilen ve yörede kendiliğinden yetişen, Doğu Anadolu'da oldukça yaygın tüketilen yapraklara sarılır. Evelik yaprağı bulunamadığı zaman asma yaprakları ya da pazı da kullanılabilmektedir. Sarmalar güveç kabına döşenir. Üzerini örtecek kadar su konan güveçte suyunu çekinceye kadar tandırda pişirilir. Tercihen sarımsaklı yoğurt ve kızgın tereyağı gezdirilebilir.

Karamürsel Simit Dolması: Özellikle Ramazan ayında Karamürsel'de geçmişte daha sık yapılmakla birlikte günümüzde de yapılmakta olan karakteristik yemeklerdendir. Söz konusu yemek için Ramazan ayı boyunca fırınlarda bu yemeğe has özel simit adı verilen bir çeşit pide pişirilir. Simit biçiminde bu yemek için özel olarak hazırlanan pidelerle yapılır. Kesilip içi boşaltılan simide beyaz peynir veya kıymalı harç konur. Peynirli tarife göre beyaz peynir, maydanoz ve yumurta ile bir harç malzemesi hazırlanır. İçi çıkartılmış simitlere elle sıkıca bastırmak suretiyle bu

harç doldurulur. Hazırlanan simitler yumurtaya bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Sıcak veya ılık olarak servis edilebilir.

Erzincan Zeytinyağlı Elma Dolması: Esasında elma dolması Türkiye'nin pek çok yerinde ve Osmanlı Saray Mutfağı'nda da yer alan bir tariftir. Çoğunlukla tatlı olarak hazırlanan elma dolmasının bazı yörelerde zeytinyağlı yemeği de hazırlanmaktadır. Erzincan'da da yeşil elmalarla hazırlanan bu tarif yöre mutfağının karakteristik elemanları arasında sayılmaktadır.

Erzincan Zeytinyağlı Elma Dolması için yeşil elma haricinde pirinç, çam fıstığı, kuşüzümü, soğan, maydanoz, nane, şeker, tuz ve zeytinyağı kullanılmaktadır. Bazı tariflerde iç harç için limon suyu kullanıldığı da belirtilmiştir. Dolmanın iç harcı için ilk olarak rendelenmiş kuru soğanlar ve tereyağı yağda rengi koyulaşana kadar kavrulur. Kavrulan malzemeye önce pirinçler atılıp kısa bir süre tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra suyu ilave edilir. Diri bir pilav elde edilecek şekilde hazırlanan malzemeye son olarak nane, maydanoz, çok az bir miktar şeker ve tuz ilave edilip ocaktan alınır. Elde edilen harç malzemesi içleri oyulmuş elmalara doldurulup yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Tepsiye bir parmak kadar su doldurulduktan sonra fırında pişmeye bırakılır.

Siirt Dolmal Bayf: Yumurta kabuklarının dolmasıyla elde edilen dikkat çekici yemeklerden birisidir. Kuzu eti, pirinç, biber (Sivri), kuru soğan, domates, maydanoz, domates ve biber salçası, zeytinyağı, tuz, karabiber ve sumak ile hazırlanan bir tariftir. Sumakların ilk önce suda bekletilerek sumak suyu elde edilir. Yumurtalar ise tepe kısımlarından çok küçük bir delik açılarak içleri boşaltılır. Elde edilen boş kabuklar birkaç gün suda bekletilir ve bu zaman zarfında suyu değiştirilir. Küçük parçalar halinde doğranan etler, kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiberle ovularak terbiye edilir. Sivri biber, domates, maydanoz, zeytinyağı ve diğer baharatlar karıştırılarak iç harcı hazırlanır. Son olarak pirinçler ilave edilir. Yumurtalara doldurulan harçların ardından kabukların ağzı domates dilimleri ile kapatılır. Tencereye dizilen yumurtaların üzerini

örtecek kadar su doldurulur. Yaklaşık 40 – 45 dk. pişirilir. Pişerken bir müddet sonra sumak suyu katılır. Bir müddet dinlendirilen yemek servise hazır hale gelir[99].

4.1.7. Pilavlar:

Pilavları izaha başlamadan evvel kısaca bu yemek grubuyla da ilgili köklü geçmişinden bahsetmek yerinde olacaktır. Günümüzde dünya çapında en yaygın pilav çeşidi şüphesiz klasik "Pirinç Pilavı / Köse Pilavı"dır. Söz konusu pilav çeşidinin ise ilk olarak Türkler tarafından Avrupalılara tanıtıldığı ise tarihi vesikalarda yer almaktadır. Güvenç ve arkadaşlarının (1996: 250) çalışmalarında da;

> "*Pirinçten yapılan pilav herhalde Batı dünyasında en iyi bilinen ve uygulanan bir Türk yemeğidir. Larousse Gastronomique adlı eserde bu Türk kökenli yemeğin yüzyıllar önce Fransa'ya takdim edildiğini belirtmekte. Escoffier'in büyük Guide Culinaire adlı eserinde pirinç pilavı Türk uygulaması olan "alaturka pilav"ın yanında yer almakta…*"

şeklinde konuyu detaylı bir şekilde izah etmişlerdir.

Günümüzde Türkiye'de pilav her yörede haftada birkaç kere ve kimi zaman gün içerisinde birkaç öğünde tüketilen hem bir ana yemek, hem bir garnitür hem de başka yemeklerin bileşeni (Dolmalar gibi) olarak çok sık yapılmaktadır. Bu kadar sık ve yaygın tüketilen bir yemek de haliyle büyük çeşitlilik göstermektedir. Türk Mutfağı'nda pilavlara çam fıstığı, badem, yerfıstığı, kuşüzümü, kuru üzüm, dereotu, arpa ve tel şehriye, yeşil mercimek, mantar, mısır, nohut, bezelye, et, safran gibi çok çeşitli ürünler katılarak pek çok çeşitte pilav yapılmaktadır. Bunlardan yapıldığı yöreye has coğrafi ve beşeri şartlara (Kullanılan malzeme, ustalık, köklü geçmişi ve ünü gibi) bağlı olarak ise bir kısmı Coğrafi İşaret niteliğinde pilavlar da söz konusudur. Bunlar;

Siirt Perde Pilavı: Siirt'in bir diğer popüler ve de özel gün yemeklerinden olup aynı zamanda Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk pilavdır. Bu yemek de kendine has özel bir pişirme tekniği ve aparatıyla hazırlanır. *Siirt Perde Pilavı* için tasarlanmış olan

[99] Tarif detayları Aynur İlhan Tunç (2015)'un *Siirt Mutfağı* adlı çalışmasından alınmıştır.

muhtelif boylardaki fes şeklindeki bakır kazanlarda yapılır. Fırında döndürülerek pişen pilav tersyüz edilip servis tabağına alınarak ikram edilir.

Siirt Perde Pilavı için iki etaplı bir hazırlık gerekmekte; önce pilavın hamuru, sonrasında ise iç pilavın hazırlığı yapılır. İlk olarak hamur için yumurta, tereyağı (Bir miktar diğer yağlardan da ilave edilebilir), su, tuz ve unla pilavın hamuru hazırlanır. Bazı tariflerde hamura yoğurt, kabartma tozu veya karbonat katıldığı da belirtilmekle birlikte buna tüm tariflerde tesadüf edilmemiştir. Hamur için tüm malzemeler bir kaba doldurulur ve yoğurulmaya başlanır. Yarım saat kadar dinlendirilen hamur bir büyük (Tencereyi kaplayacak şekilde) ve bir küçük (Kapak işlevi görmek üzere) iki farklı boyda bezeye ayrılır. Çok ince olmayacak şekilde açılan hamurlar, yağlanmış ve bademlerle süslenmiş özel perde pilavı tenceresine döşenir. Tencerenin her tarafı hamurla kaplandıktan sonra fazlalıklar kesilir. Pilav için ise geleneksel usulde sıklıkla keklik etiyle yapıldığından bahsedilse de günümüzde bu uygulama yok denecek kadar azdır. İlk etapta pirinçler bir süre tuzlu suda ıslatılır. Bademler de kabuklarını soymak için birkaç dakika kaynatılır. Tavuklar da ayrı bir tencerede haşlanır. Pişen tavukların etleri ince ince didiklenir. Elde edilen didiklenmiş tavuk etleri, soğan, tuz ile bir müddet daha haşlanır. Daha sonra tavuk etleri tereyağında bir miktar kavrulur. Suda beklemiş pirinçler iyice yıkandıktan sonra tereyağında (Zeytinyağı da olabilir) kavrulur ve üzerine sıcak su (Tavuğun suyu da olabilir) ilave edilir, tuzu konduktan sonra pişmeye bırakılır. Pirinçler diri kalacak şekilde ocaktan alınır. Hazırlanan pirince yağda kavrulmuş bademler ve çamfıstıkları ilave edilir. Son olarak da karabiber ilave edilir. Geleneksel tarifte yer almamakla birlikte son yıllarda kuru üzüm, kuşüzümü, tarçın gibi malzemeler de katılsa da orijinal tarifte yer almamaktadır.

Son aşamada perde pilavının şekillendirilmesine geçilir. İlk olarak pilavın bir kısmı hamur döşenmiş özel tencereye konur, üzerine tavuk parçalarının bir kısmı dökülür, sonra bir kat daha pilav döşenir, geri kalan tavuk etleri de konduktan sonra geri kalan pilavla tencere doldurulur. Geri kalan küçük hamur bezesi kapak işlevi görecek şekilde açılır ve perde pilavı tenceresinin ağzı hamurla kapatılır. Dilenirse hamur kenarları şekillendirilebilir veya kapak hamuru da bademlerle döşenebilir. Fırında bir müddet pişmeye bırakılır. *Siirt Perde Pilavı* geçmişte odun ateşinde etrafına

közler döşenerek pişirilirmiş (İlhan Tunç, 2015: 167). Yaklaşık 1 saate yakın süre pişer. Pişen pilav geniş bir tepsi veya siniye ters yüz edilerek çıkartılır.



Fotoğraf 81. *Siirt Perde Pilavı* İçin Kullanılan Özel Bakır Tencereler

Konya Etli Düğün Pilavı: Adından da anlaşılacağı gibi ekseri Konya yöresi düğünlerinde hazırlanan bir yemek olup yaygın olarak "Konya Düğün Pilavı" olarak da bilinmektedir. Düğün zamanı açık alanda sıra sıra kazanlarda ve kalaylı leğenlerde imece usulü pişirilen bir pilavdır. Pilavın temel ayırt ediciliği olarak Konya yöresi hayvanlarının sütünden elde edilen tereyağının kullanılıyor olması öne çıkartılmaktadır. Kullanılan malzemeler ve servis şekli açısından *Urfa Üzlemeli Pilavı*'na çok benzemekle birlikte malzemelerin pişiriliş sırası ve şekli ile farklılık göstermektedir.

Konya Etli Düğün Pilavı için temel malzemeyi oluşturan pirinç yanı sıra kuşbaşı et (Tercihen dana veya düve eti) nohut, kuşüzümü, tereyağı (Konya tereyağı), kemik suyu, karabiber ve tuz gerekmektedir. İlk olarak pirinçler 1 saat kadar suda bekletilir. Sonrasında pirincin beyaz suyu gidene kadar 4 – 5 defa yıkanır. Yine bir gece öncesinden ıslatılan veya karbonatlı suyla bir müddet haşlanan nohutların kabukları soyulur ve ikiye ayrılır. Pirinçler yağda kavrulmaya alınır ve bu esnada tuzu, kuşüzümü, nohudu ilave edilir. Tüm malzemeler birkaç dakika daha kavrulduktan

sonra üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Suyunu çeken pilav ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır (Yarım saat kadar). Pilavın kavurması için ise odun ateşi üzerine konan bakır leğenlerde etin kendi yağı atılır ve bir müddet yağ kavrulduktan sonra kuşbaşı etler ilave edilir. Etler suyunu bırakıp çektikten sonra tuz, karabiber ve bir miktar su (Kemik suyu) ilave edildikten sonra ağzı kapatılarak odun ateşinde pişmeye bırakılır. İyice suyunu çekmiş olan etler ocaktan alınır ve servis için hazırlanır. Sunumda bir tepsiye boşaltılan pirinç pilavının üzerini tamamiyle et kavurması kaplayacak şekilde döşenir. Diğer düğün yemekleriyle birlikte (Yoğurt çorbası, bamya çorbası, irmik helvası, zerde) servise hazır olmuş olur. Sunumda ise *İskilip Dolması*'nda da olduğu gibi birkaç kere ikramı söz konusudur. Buna göre sırasıyla yoğurt çorbası, *Konya Etli Düğün Pilavı*, irmik helvası, bamya çorbası, tekrar *Konya Etli Düğün Pilavı* fakat yanında zerde ve meyve suyuyla servis edilir. Tercihe göre pilav birkaç kere daha ikram edilebilir.

İskilip Dolması: İskilip'in özel gün yemeklerinden olan ve de özellikle yerel her düğün de yapılan bir çeşit düğün pilavıdır. Her ne kadar dolma olarak adlandırılmış olsa da esasında dolma türü bir yemek değildir. Hazırlanması 2 günü bulan bu yemek, tüketimi noktasında da tek seferde değil birkaç turda yenerek tamamlanmaktadır.

İskilip Dolması için malzemeler pirinç, kemikli dana eti, kuru soğan, tereyağı, tuz, karabiber ve sudur. Ayrıca tencerelerin kenarlarını kapatmak ve pilavın iyice demlenmesini sağlamak için un ve suyla hazırlanan hamur gerekmektedir. Yemek için kullanılan pirinçlerin Osmancık ve Tosya pirincinin ideal olduğu belirtilmiş, Coğrafi İşaret dosyasında da her ne kadar yerel bir çeşit olan Akpirinç sayılmış olsa da günümüzde bu çeşidin ekimi çok büyük ölçüde azaldığından diğer pirinçler yaygın olarak kullanılmaktadır.

Pilavın yapımı çok uzun soluklu ve de yorucu bir iştir. Günün erken saatlerinde yapımına başlanan *İskilip Dolması* için ilk olarak büyük pilav kazanlarında bir miktar tuzlu su kaynatılır ve ateşten alınır. Pirinçler bu suda 1 saat kadar bekletilir. Diğer bir tencerede tereyağında soğanlar kararana kadar kavrulur ve üzerine pirinç miktarı kadar soğuk su ilave edilir. Daha sonra tuzlu suda bekletilen pirinçler iyice tuzundan ve

beyaz suyundan arındırılana kadar yıkanır ve tencereye ilave edilir. Önce harlı daha sonra hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilen pirinç kazanları ocaktan indirilir ve bir süre soğumaya bırakılır. Soğumuş olan malzeme yörede "ca / cağ" adı verilen temiz ve de ıslak çuvallara (Patiska torbalar) doldurulur ve ağzı sıkıca bağlanır. Pilavın pişirileceği kazanlara tereyağı konur ve eritilir, daha sonra da kuru soğan, kemikli etler, tuz ve karabiber ilave edilir. Kavurma işleminin ardından etler ufalanır ve tenceredeki malzemenin üzerini örtecek kadar su doldurulur. Malzemenin ortasına ise sac ayağı denilen üç ayaklı aparat oturtulur. Sacın üzerine geniş bir tepsi konur ve bunun üzerine de pirinç cağları (Çuvalları) konduktan sonra tekrar bir tepsi veya yağlı kağıtlarla konarak tencerenin delikli kapağı kapatılır. Kapatılan tencere kapağının kenarları un ve suyla hazırlanan hamurla iyice sıvanır ve sadece deliğinden buhar tahliyesinin gerçekleşmesi sağlanır. Bu şekliyle bir nevi basit düdüklü tencere düzeneği sağlanmaktadır. Hazırlanan kazan meşe odunu (Meyve ağaçlarının odunu da olabilir) ile orta ateşte 12 saat pişirilmeye bırakılır. Yaklaşık 12 saatin sonunda *İskilip Dolması* lenger adı verilen bakır tepsilere pilavı alta, etleri üste konulacak şekilde döşenir. Bir özel gün yemeği olması ve gün içerisinde birkaç kere ikram edilmesinden ötürü hazmı kolaylaştırmak adına yörenin bir diğer karakteristik elemanı olan *Çorum Sirke Salatası*[100] ile ikram edilmektedir. Yine burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta *İskilip Dolması* düğünlerde genellikle yapılan bir yemek olup açık havada ve aynı anda 4 – 8 kazanda aynı anda pişirilmektedir. Yörede bu alanda uzman kişilerin oluşturduğu ekipler tarafından bu alanda sektörel manada da hizmet verilmeye başlanmıştır. *İskilip Dolması* daha önce de bahsedildiği gibi özel günlerde yapıldığından yılın her günü bulunabilen bir yemek çeşidi değildir.

Urfa Üzlemeli Pilavı: Hem meyve hem de etin kullanıldığı bir pilav çeşididir. Pilavda İvesı ırkı erkek kuzu eti, kırık nohut, çekirdeksiz kuru üzüm, üzüm pekmezi (Kara pekmez), pirinç (Tercihen *Karacadağ Pirinci*), sadeyağ / tereyağı, su ve tuz kullanılmaktadır. Pilavın hazırlanışında yıkanan pirinçler eritilmiş sadeyağa katılır ve bir müddet kavrulur. Daha sonra tuzu ve suyu ilave edilerek pişirilen pilav 1 saat kadar

[100] *Çorum Sirke Salatası* ile ilgili detaylı bilgi için "İçecekler" bölümüne bakınız.

dinlenmeye bırakılır. Pilavın sosu / üzlemesi[101] için bir gece önceden ıslatılmış olan nohutların kabukları soyulup ortadan ikiye ayrılır. Kuzu eti küçük küpler şeklinde doğranır ve kendi yağında kavrulur. Daha sonra kavrulan etlerin üzerine nohutlar, 1 saat ılık suda bekletilen çekirdeksiz kuru üzümler, üzüm pekmezi ve sadeyağ / tereyağı ilave edilir. Tüm malzemeler birkaç dakika daha kavrulduktan sonra üzerine sıcak su eklenerek haşlanmaya bırakılır. Bir süre daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Sunumda dinlenmiş olan pirinç pilavı / sade pilav bir tabağa konur, üzerine üzlemesi döşenerek servis edilir.

Isparta Kabune Pilavı: Bir diğer özel gün yemeklerinden olan *Isparta Kabune Pilavı* da ekseriyetle düğünlerde yapılan bir pilav çeşididir. Pişiriliş şekli ve bir kısım malzemeler açısından diğer yörelerdeki düğün pilavlarına benzese de bazı malzeme farklarıyla bunlardan ayrılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında temel ayırt edicilik olarak yörede yetiştirilen nohut ve yine bu bölgede yetiştirilen hayvanların etlerinin kullanılması öne çıkartılmıştır. Aynı zamanda Coğrafi İşaret dosyasında logosu bulunan tek pilav çeşididir (Şekil 30).



Şekil 30. *Isparta Kabune Pilavı* İçin Belirlenen Logo

Isparta Kabune Pilavı için gerekli olan malzemeler; pirinç, dana veya kuzu kaburga et (Ekseri kuzu eti), et suyu, nohut, kuru soğan, tereyağı ve tuzdur. İlk olarak kalaylı bakır kazanların tabanına halka halka doğranmış kuru soğanlar tuzlanarak

[101] Üzleme: Kelime "Yüzleme"den türemiş olup pilavın üzerini, yüzeyini kaplayan manasında kullanılırken zaman içerisinde "y" düşmüş ve günümüzdeki şeklini almıştır.

(Bazı tariflerde karabiber de katıldığı görülmüştür) döşenir. Bir gün öncesinden haşlanmış olan nohutlar soğanların üzerine döşenir. Yine bir gün öncesinden haşlanmış ve didilerek kurumaya bırakılmış etlerde aynı şekilde soğanların üzerine döşenir. Daha sonra birkaç kere soğuk suyla yıkanan pirinçlerle tüm bu tenceredeki malzemenin üzeri kaplanır. Pirinçlerin üzerine ise tekrar didilmiş olan etler döşenir ve son olarak tekrar pirinçle bir kat daha örtülür. Tüm malzemenin üzerine örtecek şekilde et suyu dökülür ve kazanlar harlı ateşe alınır. Suyunu çeken pilavın üzerine tereyağı eritilir ve kevgirlerle alt üst edilerek karıştırılır. Bir süre daha dinlendirilen *Isparta Kabune Pilavı* servis tabaklarına konur ve üzerine karabiber serpilir. Sunumda kuru soğan, domates ve biber ile birlikte servis edilir.

Mengen Pilavı: Kuşbaşı et, pirinç, soğan, mantar, domates, dereotu, ceviz içi, tereyağı, kekik, karabiber, toz şeker, tuz ve su ile yapılır. İlk olarak pirinçler 1 saat kadar tuzlu suda bekletilirler. Sonrasında beyaz suyu gidene kadar birkaç kere yıkanırlar. Kıyılan soğanlar tereyağında kavrulur ve sonrasında et ilave edilir. Suyunu salan etlere ince ince doğranmış mantarlar ve küp şeklindeki domatesler ilave edilir. Tüm malzeme birkaç dakika kavrulduktan sonra üzerine su ilave edilir. Bu zaman zarfında yüzeydeki köpükler / kefler sürekli alınır. Etler yumuşayınca son olarak pirinçler ve tuz, toz şeker ilave edilir. Böylece yarım saat daha pişirilen yemeğin üzerine tereyağında dereotu, kekik, karabiber ve ceviz birkaç tur çevrilir ve pilavın üzerine dökülüp ağzı kapatılarak 15 dk. dinlenmeye bırakılır.

Divriği Pilavı / Alatlı Pilav: Divriği'nin özel gün yemeklerinden olup oldukça uzun ve zahmetli yapımından ötürü günümüzde sipariş usulüyle önceden haber verilerek yaptırılmaktadır. Kuşbaşı et, pirinç, su, kuru soğan, nohut, kuru üzüm, tereyağı, tercihe göre badem ya da çam fıstığı. Pirinçler bir müddet tuzlu suya ıslatılır. Etler haşlanır, Yağda soğanlar kavrulur ve üzerine haşlanmış etler, nohut, pirinç ve su ile baharatları ilave edilir. Karıştırmadan kaynamaya bırakılır. Kaynayınca altı kısılır ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 20 dk. dinlenmeye bırakılır. Tenceredeki malzeme hiç bozulmadan servis tepsisine ters çevrilerek boşaltılır. Kalıp halinde çıkan malzemenin etler üstte pilavı altta kalacak şekilde servisi yapılır. *Divriği Pilavı*'nın Divriği Kaymakamlığı tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 82. Servise Hazır Haldeki *Divriği Pilavı*

Sivas Şirvan Pilavı: Sivas ve Amasya'da yapılmaktadır. Özel gün yemeklerindendir. "Şirvalı Pilavı" olarak da bilinmektedir (Aksel, 1992: 6). Yeni kesilmiş tavuk temizlenip tuza yatırılır. Pirinçler diri olacak şekilde pişirilir. Erimiş yağa salça katılır ve bir miktar pirinç ilave edilir. Ayrı bir tencereye tuza yatırılmış olan tavuk konur. Üzerine salçalı pirinçler dökülür. En son olarak da geri kalan pirinçler kazana konur. Ağır ağır pişen (3 – 4 saat kadar) bir pilav olup piştikten sonra *Divriği Pilavı*'nda olduğu gibi ters çevrilerek servis edilir.

Kastamonu Ekşili Pilav: Özellikle son yıllarda Kastamonu ile adını duyuran siyezden yapılan bir pilav çeşididir. *Kastamonu Siyez Bulguru* olarak da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Pilav için siyez bulguru yanı sıra maydanoz, nane, dereotu, ısırgan, ebegümeci, yeşil biber, yoğurt, kuru soğan, salça, sıvı yağ, tuz, karabiber ve kimyon kullanılmaktadır.

Yapım aşamasında ilk olarak sıvı yağda doğranmış kuru soğan ve yeşil biberler kavrulur. Kavrulan malzemeye salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Daha önceden yıkanmış siyez bulgurları da ilave edildikten sonra birkaç dakika daha kavrulan malzemeye suyu ilave edilir. Ayrı bir kapta yoğurt suyla inceltilir ve bir

süredir pişmekte olan pilava yavaş yavaş ilave edilir. Yoğurdun ilavesini takiben tüm yeşil otlar ince ince kıyılıp tencereye baharatlarla birlikte ilave edilerek pişmeye bırakılır. Bu esnada bir miktar su daha ilave edilebilir. Zira hazırlanacak pilav lapadan biraz daha akışkan kıvamda olmalıdır. Pişmiş pilavın üzerine tereyağında salça ve nane kısa bir süre kavrulup üzerine dökerek servis edilir.

4.1.8. Hamur İşi Yemekler:

Yine bu grupta yer alan yemekler de çok geniş bir çeşitliliği barındırdığından mantılar, pideler (Etli ekmekler, lahmacunlar dahil), börekler ve diğer hamur işi yemekler olmak üzere 4 alt bölüme ayrılarak incelenmiştir. Çörekler, gözlemeler, keteler ve diğer unlu mamuller ise ayrı bir başlık altında değerlendirilmiştir.

***Mantılar*:** Şüphesiz hamur işi yemekler içerisinde sadece Türkiye ölçeğinde değil dünya genelinde en popüler grubu mantılar oluşturmaktadır. Bu tipte yemekler İspanya'dan Uzak Doğuya kadar hemen hemen tüm Akdeniz Havzası ülkelerinde, Balkanlarda, çoğu Ortadoğu ülkesinde ve Orta Asya'da bulunmaktadır. Bosna-Hersek'in klepesi, Çin ve Kore'nin çok sayıdaki mantı çeşitlerinden baozisi ve tangbaosu, Gürcistan khinkalisi gibi çoğu Orta Asya menşeli yemek günümüzde de uluslararası arenada genel bir kavram olarak "Manti, mantı, mantu, manty" şeklinde ifade edilmektedir. Orta Asya'da 13. – 14. yy.'da bilinen mantı, batıya olan göçlerle birlikte Türkler tarafından Anadolu'ya taşınmıştır. Bununla birlikte yemeğin çıkış noktasının Çin olduğu ve günümüzde de hâlâ Çincedeki söyleniş biçimiyle (Mantu) yaygın olarak anıldığı da iddialar arasındadır (Fragner, 2000: 60). Bunlar dışında İtalyanların dünyaca popülerlik kazanmış dolgulu makarnaları (*Tortellini, Ravioli* gibi) da mantı türevi yemekler arasında değerlendirilebilir. Günümüzde mantı ve türevi yapılan hemen her ülkenin en popüler hazır yemeklerinden biri haline de gelmiştir. Aynı zamanda kuru mantı, yalancı mantı, Gürcü mantısı, piruhi, hingel / hıngel, Boşnak mantısı, nohutlu mantı, Bolu etli makarna gibi çok çeşitli isimlerde ve farklı iç malzemelerle anılan zengin bir yemek grubunu ifade etmektedir. Bunlardan Türkiye'de Coğrafi İşaret olan ve olabileceklere baktığımızda;

Kayseri Mantısı: Türkiye'de mantılar kapsamında Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk mantı çeşididir. Bununla birlikte hem Kayseri Mutfağı'nın hem de Türk Mutfağı'nın en popüler yemeklerinden birisi olmuştur. Bununla birlikte söz konusu bu popülerlik bazı hatalı ifadelerin de yayılmasına sebebiyet vermiştir. Her ne kadar *Kayseri Mantısı*'nın popülariteyi ilk elde eden mantı olması Coğrafi İşaret dosyasında "*Mantı adı anıldığında akla ilk gelen ilin Kayseri olması, mantının orijininin Kayseri ili olduğunun bir göstergesidir ve* ***tüm Anadolu'ya Kayseri ilinden yayılmıştır.***" gibi son derece iddialı fakat bilimsel açıdan geçerliliği olmayan ifadelerin yer almasına neden olmuştur.

Kayseri Mantısı için kullanılan malzemeler; hamuru için un, su, yumurta ve tuz; iç harcı için dana kıyma, kuru soğan, tuz, karabiber ve reyhan gerekmektedir. İç malzeme hazırlanırken kullanılacak baharatlar tercihe göre çeşitlilik gösterebilmektedir. Yapım aşamasında usulüne uygun şekilde yoğurulan mantı hamuru, üzeri örtülerek 15 – 20 dk. dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur yaklaşık 1 mm. kalınlığında açılır ve her kenarı 1 cm. olacak şekilde kareler elde edilecek şekilde kesilir. Hamur parçalarının tam ortasına yaklaşık bir bezelye tanesi kadar harç konur ve klasik katlama biçimi olan bohça benzeri şekilde dört köşesinden hafifçe burularak katlanır. Hazırlanan mantılar kaynamakta olan tuzlu suya konur ve pişmesi beklenir. Takriben 15 – 20 dk.'da pişen mantılar bir tabağa alınır ve üzerine yoğurt (Tercihe bağlı sarımsaklı) dökülür. Geleneksel sunumda tereyağında ve mantı suyunda eritilen salça ve kırmızı biberle hazırlanan sos gezdirilir ve tercihen kuru nane ve sumak da dökülür.

Kayseri Mantısı günümüzde hem restoranlarda sunulan hem de endüstriyel manada dondurulmuş, kurutulmuş ve vakumlanmış halde satışı yapılabilen ticari bir ürün haline gelmiştir. Bu şekliyle tüketimi sayesinde de çok farklı şekillerde kesimi (Makine kesimi) ve sunumu ortaya çıkmıştır.

Yakakent Mantısı: Türkiye'de Ekim 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 mantıdan bir diğeri de *Yakakent Mantısı*'dır. Sunumu itibariyle 2

çeşidi bulunan mantı, son yıllarda Samsun ile ilgili tanıtım çalışmalarında öne çıkartılan mahalli bir yemektir.



Fotoğraf 83. *Yakakent Mantısı*'nın Her İki Çeşidinin Tek Serviste Sunumu (Yakakent Belediyesi Arşivi)

Yakakent Mantısı'nın hamuru için un, yumurta, su ve tuz; iç harcı için dana kıyma kuru soğan, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Yapılış noktasında ilk olarak usulüne uygun mantı hamuru hazırlanır ve üzeri örtülerek 15 – 20 dk. dinlenmeye bırakılır. İç harcı için de gerekli tüm malzemeler karıştırılır. Dinlenen hamur 1.5 – 2 mm. kalınlığında açılır ve açılan yufka her bir kenarı 3 – 4 cm. uzunluğunda olacak şekilde kareler elde edilir. Hazırlanan kare şeklinde hamur parçalarının ortasına fındık büyüklüğünde iç malzemeden konarak üçgen / muska şeklinde katlanır ve katlanan yerleri iyice sıkılarak açılmaması sağlanır. Hazırlanan *Yakakent Mantısı* kaynamakta olan tuzlu suya atılarak pişmeye bırakılır. Pişen mantılar 2 farklı şekilde sunulmakta ve sunum şekline göre de *Yakakent Yoğurtlu Mantısı* ve *Yakakent Cevizli Mantısı* şeklinde adlandırılırlar. Yoğurtlu çeşitte mantı sarımsaklı yoğurtla, cevizli çeşitte ise tabağa bir miktar dövülmüş ceviz, üzerine *Yakakent Mantısı* ve bunun üzerine de erimiş tereyağı ile tekrar ceviz dökülür. Aynı servis tabağına her iki mantı çeşidinden de konularak sunumu yapılabilmektedir.

Bozüyük Mercimekli Mantısı: Bilecik'teki 2 mantı çeşidinden birisi olan *Bozüyük Mercimekli Mantısı*, kullanılan iç malzemesi ve katlama şekli açısından Kayseri ve Samsun'dakinden farklı bir mantı çeşididir. Öte yandan bu katlama

biçimine Kafkas ülkelerinde ve Ermenistan'da yapılan mantı çeşitlerinde de tesadüf edilmiştir.

Bozüyük Mercimekli Mantısı için klasik mantı hamuru un, yumurta, su ve tuzla usulüne uygun bir şekilde yoğurulup hazırlanır. Mantı için en önemli malzeme ise son yıllarda tedariki gittikçe güçleşen yerli bir mercimek çeşididir. Bu siyah mercimek çeşidi günümüzde Bilecik – Eskişehir sınırındaki birkaç köyde yetiştirilmeye devam edilen yerli bir çeşit olup bu mantı için özel olarak tercihi devam etmektedir. Mercimeklerin haşlanmasıyla hazırlanan iç harç kare şeklinde kesilmiş (2 cm.'lik) hamurların içerisine nohut büyüklüğünde doldurulur ve aynı hizadaki iki köşenin birleştirilmesiyle ortası açık (Kuyu modeli olarak da tabir edilen) şekil verilir. Tek tek yağlanmış tepsilere dizilen mantılar fırınlarda pişirildikten sonra kaynayan tuzlu suya (Tercihen tavuk suyu da olabilir) konarak haşlanmaya bırakılır. Klasik sunumda mantının üzerine yoğurt dökülüp tereyağı eritilerek servis edilir.

Bilecik'te mantıyla ilgili olarak dikkat çekici bir dağılım gözlenmektedir. Bilecik gibi alansal açıdan mesafelerin kısa olduğu küçük bir il için belli bölgeleri karakterize eden mantılar bulunmaktadır. Bilecik'in Bozüyük ilçesinde yukarıda tarifi yapılan *Bozüyük Mercimekli Mantısı* temel hatta tek mantı çeşidiyken, Bilecik – Merkez ve diğer ilçelerde *Bilecik Nohutlu Mantısı* hakimdir. Hatta yöre mutfak kültüründe bu durum o kadar yerleşmiştir ki mantı satışında mercimekli çeşit için ekseri / sadece Bozüyük'te bulunduğu şeklinde durum belirtmekte, Bozüyük'te de nohutlu çeşit için Merkez'de bulunabileceği ifade edilmektedir. Son birkaç yılda ise her iki ürünün de ticari manada üretiminin yaygınlaşmasıyla nispeten hemen her yerde erişim imkanı olabilse de ayırım çok büyük ölçüde devam etmektedir. Bu da bazı yemekler için zaman zaman çok keskin sınırlar olabileceğini gösterir kayda değer bir örnektir.

Bilecik genelinde baklagillerin hamur işi yemeklerde kullanımı oldukça yaygın olup nohutlu ve mercimekli mantının da il genelinde yaygınlık kazanmasında bu alışkanlığın önemli bir yeri vardır. Ayrıca söz konusu ürünlerin Vegan Mutfağı için de çok iyi bir alternatif oluşturması bir diğer avantajıdır. *Bozüyük Mercimekli Mantısı,*

2008'de ilk sektörel girişimlerle ticari hayata konu olmuştur. Fakat günümüzde de devam eden pazar sorunu ve Bilecik'in bu çok iyi değerlendirilebilecek ürünü henüz arzu edilebilir bir seviyeye çekilebilmiş değildir. Bilecik başta olmak üzere Bozüyük'te özellikle 30 yaş ve üzerinin *Bozüyük Mercimekli Mantısı*'na yoğun ilgisi olmakla birlikte özellikle 30 yaş altı gençlerin fast-food ürünlere yoğun ilgi göstermesi sağlık ve iktisadi açıdan önemli problemlerden birisidir. Ayrıca bu mantı çeşidinde özellikle tercih edilen mercimek tedarikindeki güçlükler, yine bu mantı çeşidinin kendine has katlama biçimi dolayısıyla mekanizasyon açısından ideal donanımların bulunmayışı belli başlı altyapısal sorunlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca bu mantı çeşidinde günümüzde özel ambalajlarında ticari manada üretimi söz konusu olmakla birlikte herhangi bir koruyucu kullanılmıyor oluşu nedeniyle en iyi şartlarda rafta 10 – 15 gün, buzdolabında ise 1 ay kadar muhafaza edilebilmektedir. Yapmış olduğumuz anket çalışmaları ve kamuoyu yoklaması kapsamında, yeterli ve stratejik tanıtım – pazarlama hamleleriyle *Bozüyük Mercimekli Mantısı* ve *Bilecik Nohutlu Mantısı* için yöre ekonomisinin en önemli aktörlerinden birisi olabileceği tespit edilmiştir[102].

Şehit Şerife Bacı Mantısı: Bu isimle Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bir yemek çeşidi ile ilgili olarak ilk etapta belirtilmesi gereken husus sonradan bu ismin yakıştırılmış olduğudur. Fakat "Şehit Şerife Bacı (1900 – 1921)" gibi tüm Türkiye'nin saygı duyduğu Milli Mücadele kahramanlarından birisinin adının bu şekilde bir ürüne (Yemek, el işi veya tarım ürünü fark etmez) verilmesi uygun bulunmamıştır. Öyle ki yıllardır *Mevlana Şekeri* adıyla anılagelen bir şekerleme türünün bile bu isimle anılması bazı çevrelerce haklı gerekçelerle uygun bulunmamış, Mevlana gibi değerli bir şahsiyetin adının ticari bir mamule verilerek pazarlanmasının hoş karşılanmayacağına dikkat çekilmiştir. Kastamonu'da ise Coğrafi İşaret başvurusundaki gibi belirtildiği şekliyle bir mantının yerel mutfakta bir tanınırlığı söz konusu değildir. Bununla birlikte *Küre Mantısı, Haluçka, Kastamonu Mantısı* adlarıyla bilinen mantı çeşitleri söz konusudur. Bunlardan *Haluçka* ise Bartın, Samsun,

[102] Konuyla anket çalışması sonucu, yapılan anket çalışmamızın değerlendirildiği bölümde ayrıca izah edilmiştir.

Amasya ve Giresun'da da yapılan ve yerel mutfaklarında sayılan bir tariftir. Aynı isimle mantıdan çok farklı yemek çeşitleri de ifade edilmektedir. *Kastamonu Mantısı* ise iç malzemesi ve katlama biçimiyle *Kayseri Mantısı*'na benzemekle birlikte haşlanarak değil fırın tepsilerine dizilip ocak üzerinde çevrilerek pişirilerek hazırlandığından, pişirme tekniğiyle benzerlerinden küçük bir farklılık göstermektedir. *Küre Mantısı* ise yine klasik olarak un, yumurta, su ve tuzla hazırlanan klasik mantı hamurunun içine kıymalı pirinçli harçtan doldurularak bohça usulü katlanır. Hazırlanan mantılar yağlanmış fırın tepsisine dizilerek kızarana kadar pişirilir. Daha sonra fırından alınan mantıların üzerine et suyu dökülerek ocağın üzerinde bir süre daha pişirilir.

Alaşehir Kapaması: Genel olarak mantı kapsamında değerlendirilebilecek bir yemek olmakla birlikte çoğu mantı çeşidinden oldukça farklı bir tariftir. Tatar Mutfağı çıkışlı olduğu da ifade edilmektedir. Bu tarifte un, su ve tuzla klasik hamur yoğurulur (Bazı tarifler de bir miktar maya da kullanılmıştır). İç harcı için kıyma, et suyu, kuru soğan, maydanoz, kimyon, karabiber, tuz ve hamurları bekletmek için zeytinyağı kullanılmaktadır. Yoğurulan hamur ince yufkalar şeklinde (Böreklik) açılıp sıra sıra iç harcı dizildikten sonra kareler şeklinde kesilir (Kenarları 4 – 5 cm. uzunluğunda). İçi için ise tüm malzemeler kavrularak klasik harç malzemesi hazırlanır ve hamurların üzerine 1 tatlı kaşığı dolusu doldurulup bohçalar şeklinde katlanır. Ortalama her bir bohça ceviz büyüklüğünde hazırlanmaktadır. Daha sonra tavada zeytinyağıyla kızartılan kapamaların üzerine et suyu, erimiş tereyağı ve kıyılmış maydanoz gezdirilerek ayrıca tercihe bağlı sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Günümüzde Alaşehir'de ticari manada üretimi yapılan ve hazır olarak yaygın bir şekilde sunumu yapılan yöresel yemeklerdendir.

Balıkesir Nohutlu Mantısı / Nohutlu Koca Kulak Mantısı: Un, tuz, yumurta ve suyla klasik hamur hazırlanır. Dinlendirilmiş hamur açılır ve kenar uzunlukları 3 – 4 cm. olacak şekilde kareler kesilir. İç harcı için; ezilmiş nohut, ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber iyice karıştırılarak hazırlanan karelerin içine bir çay kaşığı kadar konur. Hamurlar muska / üçgen şeklinde katlanır. Şeklinden ötürü bu mantı "Koca Kulak" olarak da yaygın şekilde anılmaktadır. Hazırlanan mantılar kaynamakta olan

tuzlu ve bir miktar yağ atılmış suya atılır ve pişmeye bırakılır. Pişen *Balıkesir Nohutlu Mantısı* üzerine erimiş tereyağı ve pul biber / kırmızı toz biber gezdirilir.

Burhaniye Düğün Mantısı: İç harcı bulunmayan mantı çeşitlerinden birisi de *Burhaniye Düğün Mantısı* özellikle yöre düğünlerinde ikram edilen birkaç çeşit yemekten birisi olarak folklorda da özel bir yere sahiptir. Mantının hamuru için un, yumurta, su ve tuzdan oluşan klasik mantı hamuruna ilave olarak zeytinyağı ve süt de katılan farklı bir hamur hazırlanmaktadır. Bazı tariflerde karbonat veya soda katılabileceği de belirtilmiştir. Usulüne uygun biçimde yoğurulan hamur 20 – 30 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra çok ince olmamak kaydıyla açılan hamurdan kenarları 2 cm. olacak şekilde kareler elde edilir. Hazırlanan kareler klasik bohça şeklinde katlanıp tavada zeytinyağında kızartılıp servis tabağına alınır. Sade, sarımsaklı yoğurt veya et suyu dökülerek servis edilebilir. Burhaniye'de ekseri düğünlerde hazırlanan bu yemek günümüzde yerel pazarlarda ticari manada da üretilip satışı yapılmaktadır.

Çorum Mantısı: Çorum'da "Kuru Mantı" ve "Yedi Kulak Mantısı" olarak da bilinen bir mantı çeşidi olup hamurunun katlama biçimiyle dikkat çekmektedir. Bu mantının hamuru için de un, yumurta, su, tuz ve eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ kullanılmaktadır. Bazı tariflerde hamura ayrıca çok az bir miktar sirke katıldığı da belirtilmiştir. Usulüne uygun şekilde hazırlanan mantı hamuru, bezelere ayrılıp 20 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. İç malzemesi için küçük küçük doğranmış kuru soğanlar yağda kavrulmaya başlanır ve bir süre sonra tuz, kıyma eklenerek kavrulmaya devam edilir. Kavurma işleminin sonuna doğru karabiber ve kırmızı toz biber eklenerek ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Dinlenmiş olan hamur yarım cm. kalınlığında açılarak çay bardağının ağız kısmıyla yuvarlaklar elde edilecek şekilde kesilir. Elde edilen yuvarlak hamur parçalarının ortalarına zeytin büyüklüğünde harçtan konularak adından da anlaşılacağı üzere kenarları 7 ila 8 kıvrım oluşturacak şekilde bükülür. Yağlanmış fırın tepsilerine dizilen mantılar ocağın üzerinde çevrilerek pişirilir. Diğer taraflarının kızartılması için de aynı işlem başka bir tepsiye tersyüz edilerek veya kevgir ile mantılar çevrilerek ocak üzerinde pişirilmeye devam edilir. Mantının üzerine

sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra zeytinyağında eritilen domates ve biber salçası ile çok az miktarda et suyu ilavesiyle sosu gezdirilir.



Fotoğraf 84. Servise Hazır Haldeki Karakteristik *Çorum Mantısı*

Bartın Pirinçli Mantısı: Bu mantı çeşidi için de un, yumurta, su ve tuzla klasik mantı hamuru hazırlanmaktadır. İç malzemesi için; kıyma, pirinç, kuru soğan, zeytinyağı, su, tuz ve karabiber gerekmektedir. Kuru soğanlar yağda kavrulur, tuz ve kıyma eklenerek tüm malzemeler kavrulmaya bırakılır. Malzemeler yeteri kadar kavrulduğunda pirinçler ve su ilave edilir ve tüm malzeme pişmeye bırakılır. Malzeme suyunu çektiğinde ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Daha önceden hazırlanıp bir süre dinlenmeye bırakılan hamur 1 – 1.5 mm. kalınlığında açılır ve kenarları 4 – 5 cm. uzunluğunda kareler kesilir. Karelerin içerisine iç harçtan konup bohça şeklinde katlanır ve yağlanmış tepsiye dizilerek fırında kızartılır. Kızaran mantıların üzerine tavuk suyu ve su karışımından dökülerek servis edilir.

Sivas Hıngeli: Yörede *Patatesli Hıngel* olarak da bilinen bu yemek bir çeşit *Sivas Mantısı* olarak da nitelendirilebilir. Hamuru için un, su ve tuz; iç malzeme için patates, kuru soğan, karabiber ve tuz kullanılmaktadır (Bazı tariflerde kuru soğan malzemeler arasında sayılmamıştır). Yumurta haricinde un, su ve tuzla klasik mantı hamuru hazırlanır. Usulüne uygun şekilde yoğurulup 15 dk. kadar dinlendirilen hamur genişçe açılır ve çevresi 3 – 4 cm. olan eşkenar dörtgen şeklinde kesilir. İç harcı için haşlanmış patatesler püre haline getirilip bir miktar sıvı yağda, kuru soğan, tuz ve karabiberle (Tercihen pul biber) tavada kavrulur. Bazı tariflerde ise aynı malzemeler

karıştırılıp hiç tavada kavrulmadan da hamurun içine konduğu görülmüştür. Hazırlanan iç malzemesi kare şeklindeki hamurların içine konur ve muska / üçgen şeklinde kenarları kapatılır. Yine bazı tariflerde kareler ikiye katlanarak dikdörtgen şeklinde de hazırlanabildiği görülmüştür. Hazırlanan hıngeller kaynayan tuzlu suda haşlanır. Klasik sunumda üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve yanında bir kasede sarımsaklı yoğurt ile servis edilir. Çorum, Amasya, Erzurum ve Ardahan'da da benzer şekilde yapılan bu mantı çeşidi hingel, hengel (Azerbaycan), psihalive (Çerkez Mantısı) gibi isimlerle de bilinmektedir. Kars'ta yapılan ve "Hıngel" adıyla bilinen tarif ise Sivas'ta yapılandan oldukça farklı olup iç harcı olmaksızın sadece kare şeklindeki hamurların haşlanmasıyla hazırlanan bir çeşittir. Ağrı'da yapılan "Hengel" tarifinde ise klasik mantı hamuru ince bir şekilde açılıp kareler şeklinde kesilir ve bunların haşlanıp süzülmesi sonrası üzerine ezilmiş kurutun dökülmesiyle yapılır. Sunumda ise üzerine tereyağı ve kavrulmuş soğan dökülebilir.

Sivas Boncuk Mantı / Sivas Sübürası: Bazı tariflerde çorba kategorisinde de değerlendirilen bu mantı çeşidi harçsız bir hamur işi yemektir. Bu tarif için de un, yumurta, su ve tuzla klasik mantı hamuru hazırlanır. Yoğurulan hamur bir müddet dinlenmeye bırakıldıktan sonra çok ince olmayacak şekilde açılır. Açılan hamur önce yarım cm. genişliğinde şeritler halinde, daha sonrada bu şeritler yine yarım cm. genişliğinde kareler elde edilecek şekilde küçük küçük enlemesine doğranır. Sivas'ta tek seferde bol miktarda yapılarak daha sonra kullanmak üzere kurutulup stoklanır. Hazırlanan hamur parçaları tuzlu suda haşlanmaya bırakılır. Pişen hamurların üzerine yoğurt ve bir miktar haşlama suyundan oluşan malzeme yavaş yavaş ilave edilir. Bir süre daha kaynamaya devam eden yemek ocaktan alınır. Servis edileceği zaman üzerine kızdırılmış tereyağında nane veya yağda yumurta da ilave edilebilir. Aynı malzemeyle çorba kıvamında değil mantı şeklinde tüketmek için haşlanan hamurlar süzülür ve üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilerek servis edilir.

Karacabey Mantısı / Bursa Tavuklu Mantı: Yörede "Tavuklu Kuru Mantı" ve "Kuru Mantı" gibi isimlerle de bilinen bir mantı çeşididir. Bu mantı için de un, yumurta, su ve tuzla klasik bir mantı hamuru hazırlanmaktadır. İç malzemesi için ise tavuk göğsü veya but eti, tereyağı, tuz, karabiber ve tercihe bağlı pul biber

kullanılmaktadır. Hamur, usulüne uygun bir şekilde hazırlanıp dinlenmeye bırakılır. Daha sonra açılan yufkalardan kenarları 1.5 – 2 cm. uzunlukta olacak şekilde kareler kesilir ve *Bozüyük Mercimekli Mantısı*'nda olduğu gibi aynı kenardaki iki köşeden tutup sıkılarak kuyu tipi katlama denilen şekilde hamurlar hazırlanır. Bu şekilde hazırlanan tüm hamurlar yağlanmış fırın tepsisine dizilerek fırına sürülür ve her tarafı kızarana kadar pişirilir. Kızarmış olan mantıların üzerine haşlanmış olan tavukların suyu gezdirilir. Daha sonra haşlanmış tavuk göğsü veya butların etleri küçük küçük didiklenir, tuz ve karabiberle karıştırılır. Tavuk suyuyla yumuşamış olan mantıların üzerine hazırlanan didilmiş tavuk etleri ve eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilir. Bu mantı çeşidiyle ilgili bahsedilmesi gereken bir nokta da bazı tariflerde tavuk etiyle birlikte haşlanmış nohutların da kullanılabildiğidir.

Tekirdağ Mantısı: Tekirdağ Mutfağı'nın belli başlı yemekleri arasında yer alan Tekirdağ Mantısı için yörede tepsi mantısı, sini mantısı, gacal mantı, Trakya mantısı gibi çok değişik isimlerle anılan ve bazı farklı malzemelerle yapılmak kaydıyla esasında temelde çok büyük ölçüde benzer olan mantılar anlaşılmaktadır. Tekirdağ öne çıkmış olmakla birlikte esasında Trakya genelinde yaygın mantı tipleridir.

Bu mantı tipinde de un, yumurta, su ve tuzla birlikte klasik mantı hamuru hazırlanır. İç malzeme için kuru soğanlar yağda kavrulur ve daha sonra içerisine bulgur veya pirinç – bulgur karışık, tuz ve karabiber eklenerek pişirmeye devam edilir. Son olarak haşlanıp didilmiş tavuk etlerinin bir kısmı ilave edilerek ocaktan alınır. Dinlenmiş olan hamur klasik mantıdaki gibi açılır ve kenarları 3 – 4 cm. olan kareler kesilir. Hazırlanan harçtan bir miktar karelerin içine konur ve bohça şeklinde katlanarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Fırında kızarana kadar pişen mantıların üzerine geri kalan didilmiş tavuk etleri ve tavuk suyu konarak servis edilir.

Edirne Kandilli Mantı: Katlanış biçimi ile bir kısım malzemeleriyle klasik Trakya mantılarına benzemekle birlikte bazı farklılıkları bulunan bir diğer mantı çeşidi de *Edirne Kandilli Mantı*'dır. Bu mantının da diğer mantılardaki gibi yumurta, un, su ve tuzla klasik bir şekilde hamuru hazırlanır. İç malzemesi için ise pirinç, kuru soğan, sıvı yağ, su, tuz ve karabiber gerekmektedir. Son olarak mantının servisinde tavuk,

tavuk suyu, kuru soğan ve sıvı yağ / tereyağı gerekmektedir. İlk olarak hamur usulüne uygun bir şekilde hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. İç malzeme için ilk olarak kuru soğanlar yağda kavrulmaya başlanır daha sonra yıkanmış pirinçler ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Kavrulma işleminin sonunda ılık su (Tercihen tavuk suyu) eklenerek klasik pilav usulü pişmeye bırakılır. Pişme işleminin sonuna doğru tuz, karabiber ve kuru nane ilave edilerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan hamurlar açılır ve kenarları 5 – 6 cm. uzunlukta olacak şekilde kareler kesilir. İç malzemeden bir miktar konan kareler klasik bohça usulü katlanabildiği gibi *Gürcü Mantısı*'ndakine benzer şekilde bohça yapılarak da katlanabilir. Hazırlanan mantılar yağlanmış fırın tepsisine dizilerek fırında kızarana kadar pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın fırından çıkartılan mantıların üzerine yağda kavrulmuş söğüş kuru soğanlar, didiklenmiş tavuk etleri ve tavuk suyu konarak bir miktar daha fırında pişmeye bırakılır.

Sinop Mantısı: Un, yumurta ve suyla hamuru hazırlanmakta olup iç harcı için kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Üzeri için ise yoğurt, tereyağı ve ceviz kullanılır. Usulüne uygun olarak hazırlanan hamur bir süre dinlenmeye bırakılır. İç malzeme de karıştırılarak hazırlanır. İnce bir yufka şeklinde açılan hamur kare şeklinde kesilir ve içerisine harçtan konur. Hamurlar kayık şeklinde (Yörede kula çiçeği olarak da tabir edilir) katlanır ve kaynamakta olan tuzlu suya atılır. Pişen mantıların üzerine yoğurt ve erimiş tereyağı dökülür. Arzuya göre dövülmüş ceviz de serpilmektedir.



Fotoğraf 85. *Sinop Mantısı*'nın Karakteristik Şeklinin Verilmesi ve Kayık Şeklindeki Mantılar

Düzce Hödeleni: İç harcı olmadan hazırlanan mantı çeşitlerindendir. Hamuru için un, su ve tuz; üzeri için tereyağı, keş (kurutulmuş yoğurt), dartı (kavrulmuş kaymak) ve ceviz kullanılmaktadır. İlk olarak un, su ve tuzla hamur hazırlanır fakat elde edilen hamur akışkan bir yapıda olmaktadır. Bir nevi akıtma kıvamındaki hamurdan kaşık yardımıyla alınan küçük parçalar kaynamakta olan tuzlu suya atılarak haşlanır. Suyun yüzüne çıkınca toplanan hamur topları bir servis tabağına alınır. Üzerine ise tereyağında kavrulan ufalanmış keşler dökülür. Bazı tariflerde alternatif olarak dartı ve ceviz içi konulabileceği de belirtilmiştir. *Düzce Hödeleni* muhacirler tarafından yöre mutfağına kazandırılmış bir yemektir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da Düzce genelinde Kırım, Tatar, Çerkez ve Balkan mutfaklarından çok fazla yemek veya teknikler söz konusudur. Bu da Düzce için yemekler konusunda başlı başına bir harmonizasyon ortaya koymuş ve Düzce Mutfağı'nı Gastronomi alanından uzmanlarca ilgi çekici bir saha haline getirmiştir. *Haluj, Abaza Salçası, Çerkez Tavuğu, Göbete, Laz Böreği, Psihalive* örnek verilebilecek ve Düzce Mutfağı'nın yemekleri arasında sayılan yemeklerdendir.

Karabük Perohisi (Piruhi): Bu mantı çeşidi özellikle Safranbolu'nun son yıllardaki turizm atağıyla adını daha fazla duyurmuştur. Bu nedenle de zaman zaman *Safranbolu Perohisi* olarak da anılmaktadır. Mantının hamuru klasik mantı hamurlarında olduğu gibi un, yumurta, su ve tuzla usulüne uygun bir şekilde hazırlanmaktadır. Bir süre dinlendirilen hamur 1.5 – 2 mm. kalınlığında ve kenarları 4 – 5 cm. uzunluğunda olan kareler şeklinde kesilir. İç malzeme olarak yörede "Torba Yoğurdu" adı verilen süzme yoğurt, kuru nane ve tuz karışımından elde edilen harç konur. Üçgen / muska şeklinde katlanan hamurlar, kaynamakta olan tuzlu suyun içine atılarak haşlanır. Haşlanan mantıların üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Mantılarla ilgili durumu özetlemek gerekirse bu yemek çeşidinde çoğunlukla iç harcı ve hamurun katlama şekli temel farklılık olarak karşımıza çıkmıştır. Fakat saha çalışması yapılan illerden Bartın, Sivas, Sinop, Kastamonu, Balıkesir, Tekirdağ ve Kayseri'de, özellikle de kırsal kesimde iç harç konusunda belli başlı kuralların olmadığı gözlenmiştir. Halk, ekseriyetle ellerinde bulabildikleri ürünle iç harç

hazırlamış (Bazen de hazırlamamış sadece hamuru kullanmış), malzemelerde ilave ve çıkartmalar yapılabildiğine dikkat çekmişlerdir. Hamuru katlama şekli ise çoğunlukla alışkanlıklara bağlı olarak hala büyük ölçüde devam etmekte olup toplamda tarafımızca 11 farklı katlama şekline tesadüf edilmiştir (Büyük bohça, küçük bohça, ağzı burgulu bohça, ağzı burgulu bohça / Kayseri tipi, ağzı burgulu büyük bohça / Gürcü tipi, muska / üçgen / koca kulak, dikdörtgen, kare, kuyu / ağzı açık, kundak / hingel tipi, ağzı tırtıklı / dişli). Elbette daha farklı katlama şekillerinin olabileceği de unutulmamalıdır.

Pideler: Mantılardan sonra diğer bir hamur işi yemek alt grubunu ise pideler oluşturmaktadır. Pideler, Türkiye'nin çok zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu diğer bir yemek grubudur.

Bafra Pidesi: Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk pide çeşidi (2009) olup son yıllarda tanınırlığı başarılı tanıtım çalışmalarıyla daha da artmıştır. Kapalı pide çeşitlerinden olan *Bafra Pidesi* karakteristik olarak 50 – 60 cm. uzunlukta ve 4 – 5 cm. eninde olacak şekilde hazırlanmaktadır. Elbette bu ölçüler ustasına göre de değişiklik gösterebilmektedir, zira çok farklı ölçülerde *Bafra Pidesi* örneklerine rastlanmıştır. Temel ayırt edicilik olarak Bafra'da üretilen tereyağı öne çıkartılmıştır. Coğrafi İşaret dosyasında da tereyağıyla ilgili husus detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Bafra Pidesi'nin hamuru için un, maya, su ve tuz gerekmektedir. Usulüne göre yoğurulup hazırlanan pide hamurundan her bir pide için ortalama 180 g. hamur alınarak yaklaşık 1 – 1.5 saat mayalanmaya bırakılır. İç harcı için ise dana kıyma, kuru soğan, tuz ve karabiber kullanılır. İlk olarak kıymalar kavrulmaya başlanır ve bu esnada kendi yağını bırakınca bu yağ ayrı bir kaba alınır. Geri kalan kavrulmakta olan kıymaya doğranmış kuru soğan, tuz, karabiber ve tercihen çok az bir miktar yağ ilave edilerek bir müddet daha kavrulur. Soğanların diri kalmasına özen gösterilmelidir. Dinlenmiş olan bezeler elde 80 – 90 cm. uzunluğunda ve 2 – 3 cm. genişlikte uzun – ince formda açılır. İçerisi harçla doldurulan pide kenarından kapatılarak odun ateşiyle ısıtılan kara fırınlarda pişirilir. Kenarlarından kapatılan pideler fırına vermeden önce elle bir miktar daha uzatılarak fırına verildiğinde en az 70 cm.'i bulacak şekilde

hazırlanır. Fırından çıkan sıcak pidelerin ortası hafifçe boylamasına yarılır ve içerisine birkaç küp tereyağı konup, bir miktarda pidenin yüzeyine tereyağı sürülür.

Günümüzde *Bafra Pidesi*, sadece Bafra'da değil ticari manada Samsun genelinde ve pek çok büyük şehirde yapılan ayak üstü yemeklerden biri haline gelmiştir. Samsun'un Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 pidesinden biri olan *Bafra Pidesi* için ekseri gevreklik önemli bir duyusal özellikken şekilsel açıdan da kapalı pide olması önemli bir farklılıkken, Samsun'un bir diğer Coğrafi İşaretli pidesi olan *Terme Pidesi* ise nispeten daha yumuşak dokusuyla öne çıkmakta ve açık pide şeklinde hazırlanmaktadır.

Terme Pidesi: Samsun'un bir diğer Coğrafi İşaretli pidesi olan *Terme Pidesi*, büyük ölçüde *Bafra Pidesi*'ne benzemekle birlikte bazı küçük farklar söz konusudur. *Terme Pidesi* için hazırlanacak hamur büyük ölçüde *Bafra Pidesi* ile aynı olup hamuruna çok az miktarda şeker ilave edilebilmektedir. İç malzemesi ise oldukça çeşitli olup Coğrafi İşaret dosyasında kuşbaşı etli, kıymalı, peynirli (Kaşarlı, beyaz peynirli), çökelekli, pastırmalı ve sucuklu şeklinde sıralanmıştır. Ayrıca her bir pide çeşidi için de ayrı ayrı oransal değerler belirtilmiştir. Bunlardan başka Coğrafi İşaret dosyasında tercihe bağlı olarak pidenin üzerine yumurta kırılabileceğine de ayrıca yer verilmiştir. Şekilsel açıdan da *Bafra Pidesi*'nden farklı olan *Terme Pidesi* 70 – 75 cm. uzunluğunda ve açık pide olmasından ötürü 15 cm. genişliğinde hazırlanmaktadır. Pideler sadece 4 – 5 dakika kadar odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda kaldığından daha yumuşak bir dokuya sahiptir. Sunumda yine yöre koşullarında beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı kullanılmaktadır.

Terme Pidesi'de günümüzde Samsun ve pek çok büyükşehir de popüler bir ayak üstü yemek çeşidi haline gelmiştir. Öte yandan çoğu zaman Bafra Pidesi için Bafra veya Samsun ifadesi kullanılırken aynı durum *Terme Pidesi* için pek söz konusu olmamıştır. *Terme Pidesi* için daha ziyade "Açık Pide" ifadesi yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Bu da tüketiciler tarafından yanlış anlaşılabilen bir hususdur. Nitekim tüm açık pide olarak tabir edilen pide çeşidi *Terme Pidesi* değildir. Açık ve kapalı olma

durumu ustasına göre pideyi hazırlama biçiminden kaynaklı olarak kullanılan terimlerdir.

Turhal Yoğurtmacı: Turhal Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2012'den itibaren Coğrafi İşaret kapsamında olan *Turhal Yoğurtmacı* yörede kısaca "Yoğurtmaç" ya da "Yoğurtmaç Pidesi" olarak da bilinmektedir. Yapım tekniği ve içerisinde kullanılan diğer karakteristik ürünlerle (*Niksar Cevizi* ve haşhaş gibi) diğer pide çeşitlerinden ayrılmakta olup Tokat genelinden ziyade özellikle Turhal ile özdeşleşmiş bir hamur işidir. Yörede ekseri kahvaltılık olarak tüketilen *Turhal Yoğurtmacı*'nın 3 çeşidi yapılmaktadır.



Fotoğraf 86. Pişmiş *Turhal Yoğurtmaçları* (Üstte) ve Ürünün Pazarlanmasında Kullanılacak Ambalaj Örneği

Turhal Yoğurtmacı'nın hamuru için un, maya, su ve tuz; çeşni malzemesi olarak *Niksar Cevizi*, haşhaş, yağ (Tereyağı veya sıvı yağ); üzeri için de yumurta sarısı ve susam kullanılmaktadır. İlk olarak un, tuz ve suda eritilmiş mayayla usulüne uygun şekilde hamur elde edilir. Hamur ilk olarak 15 dk. daha sonrada bezelere ayrılarak bir 15 dk. daha dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurlar 1.5 – 2 cm. kalınlığında ve 30 cm. uzunluğunda eliptik biçimde açılır. Açılan hamurun yarısına iç malzemesinden sürülüp tekrar katlanır ve bu işlem 8 – 10 defa tekrarlanır. Son katlama işleminin ardından yuvarlanan hamur yaklaşık 20 – 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Sonrasında ise 20 cm. çapında tam bir daire şeklinde açılıp üzerine yumurta sarısı sürülüp susam serpildikten sonra odun ateşiyle ısıtılan taş fırına verilir. Geleneksel usulde fırına verilmeden evvel hamurun üzerine verev çizgiler ya da baklava deseni oluşturulmakla birlikte her seferinde yapılan bir uygulama değildir. Yaklaşık 15 – 20 dk. sonra fırından çıkan *Turhal Yoğurtmacı* bir süre oda sıcaklığında dinlendikten sonra satışa hazır hale gelmiş olur.



Şekil 31. *Turhal Yoğurtmacı* İçin İlan Edilen Logo

Turhal Yoğurtmacı 3 farklı tipte hazırlanmakta olup bunlar; sade, haşhaşlı ve cevizlidir (*Niksar Cevizi*). Haşhaşlı çeşit için yağ (Tereyağı veya sıvı yağ) ile mavi haşhaşın karışımı; cevizli çeşit ise dövülmüş *Niksar Cevizi* ve yağ (Aynı şekilde tereyağı veya sıvı yağ) karışımı sürülerek hazırlanmaktadır. Sade olan çeşide ise yalnız yağ sürülmektedir. *Turhal Yoğurtmacı* için yapılan girişimler sonrasında ürüne özel ambalaj ve tasarlanan logonun da kullanımıyla endüstriyel ölçekte üretim ve pazarlama çalışmalarına başlanmıştır.

Akçakoca Mancarlı Pide: Şekil olarak diğer Karadeniz Bölgesi pidelerden farklı olup ekseriyetle İç Anadolu Bölgesi'nde yapılan bükmel, bükme, katlamaç türevi hamur işlerine benzemektedir. İç malzeme olarak kullanılan ve mancar olarak tabir edilen yeşil sebzeler ise pazı, ıspanak ve karalahananın ortak adıdır. Pidenin hamuru için un, su ve tuzla usulüne uygun hamur elde edilir ve üzeri kapatılarak 45 dk. kadar dinlendirilir. İç malzeme olarak pazı, ıspanak, kuru soğan, taze nane, sıvı yağ, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber kullanılmaktadır. Kuru soğan ve sebzeler ince ince kıyılıp tüm malzemeler karıştırılarak iç harç hazırlanır. Daha sonra yaklaşık 80 – 100 g.'lık bezeler 35 – 40 cm. çapında açılır ve içlerine hazırlanan harç yarım daire şeklinde döşenir. Daha sonra yufkanın boş kısmı ile harcın üzeri örtülür ve odun ateşiyle ısıtılan sacların üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya değin pişirilir. Pişirme esnasında veya sacdan alındıktan sonra bir miktar yağ sürülerek servis edilir. Söz konusu pide, *Mancarlı Pide* ve *Mancarlı Gözleme* isimleriyle de Kocaeli (Özellikle Kandıra'da) ve Sakarya'da da yaygın bir şekilde yapılmaktadır.

Derepazarı Pidesi: Derepazarı (Rize)'nda yapılan bu pide çeşidinin hem kapalı hem de açık çeşitleri bulunmakta olup iç malzemesi olarak kıymalı, kavurmalı, peynirli ve karışık çeşitlerinin yanı sıra sade (Kuru) çeşidi de bulunmaktadır. Pide hamuru ise Samsun'daki pidelerle aynı şekilde üretilmektedir. *Derepazarı Pidesi* için aynı zamanda Coğrafi İşaret dosyasında ilan edilen bir de logosu bulunmaktadır.

Derepazarı Pidesi hamuru için un, maya, su ve tuzla usulüne uygun hamur hazırlanır ve pide için bezelere ayrılan hamurlar 30 – 45 dk. kadar mayalanmaya bırakılır. İç malzemesi olarak özellikle peynir çeşit için kullanılan kolot peynirinin içerik bilgileri Coğrafi İşaret dosyasında yer almıştır. Ayrıca pide için kullanılacak tereyağının özelliklerine de yer verilmiştir. Tercihe bağlı hazırlanan açık veya kapalı pideler 10 – 12 dk. kadar odun ateşiyle ısıtılan kara fırınlarda pişirilir. Pidelerin çok yumuşak ve çok sert olmamasına dikkat edilir. Coğrafi İşaret dosyasında yörede yapılan 6 pide çeşidinin de detay bilgilerine yer verilmiştir. Pideler şekilsel olarak uzun ve daire biçiminde de hazırlanabilmektedir.



Şekil 32. *Derepazarı Pidesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Derepazarı'nda ilki 2017'de düzenlenen "Pide ve Turizm Festivali" tertip edilmiş olup özellikle yöre çekicilikleri arasında pide sıklıkla öne çıkartılmaktadır. Bununla birlikte henüz *Derepazarı Pidesi,* Türkiye çapında yaygın bir tanınırlık kazanmış pidelerden değildir.

Çarşamba Pidesi: Tamamı Karadeniz Bölgesi'nin Coğrafi İşaret kapsamına alınan en yeni pidesi Samsun'un da 3. pidesi olan, Çarşamba ilçesiyle özdeşleşmiş olan *Çarşamba Pidesi*'dir. Bu pide çeşidinin hamuru için de un, maya (Ev tipi ekşi maya veya yaş maya), tuz, şeker ve su kullanılmaktadır. Usulüne uygun şekilde yoğurulan hamur, yaklaşık yarım saat mayalanmaya bırakıldıktan sonra hamurdan 145 g.'lık bezeler alınır ve tekrar bir yarım saat dinlendirilir. *Çarşamba Pidesi*'nin hamurunun diğer pidelere kıyasla hamurunun daha gevşek yapıda olması da bir diğer ayırt edicilik unsurudur.

Çarşamba Pidesi için Bafra'daki gibi kıymalı çeşit söz konusudur. Bunun için de kıyma, kuru soğan, tuz ve karabiberle iç harç hazırlanır. Pidenin içi için tüm malzemeler karıştırılır ve pidenin içerisine çiğ olarak döşenir. Dinlenmiş olan hamurlar, 65 – 70 cm. uzunluğunda ve 10 – 12 cm. eninde açılarak içerisine kıymalı harçtan konur. Daha sonra her iki kenarından kapatılan ve bu şekliyle 4 – 5 cm. genişliğinde olur. Pideler odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişirilir ve fırından çıkartıldığında üzerine bol miktarda yöre koşullarında elde edilen tereyağı sürülür.

Coğrafi İşaret dosyasında da özellikle kullanılan tereyağının Çarşamba koşullarında üretilmiş olması gerektiğine dikkat çekilmiştir. Günümüzde Çarşamba koşullarında pidelerde de bir çeşitlilik yaşandığı görülmekte kıymalı, kavurmalı, peynirli gibi çeşitler açık ve kapalı pide şeklinde bulunmaktadır.

Sürmene Pidesi / Sürmene Yağlısı: Karadeniz Bölgesi'nin bir diğer ün kazanmış pide çeşidi de *Sürmene Pidesi* olup şekilsel olarak *Derepazarı Pidesi*'ne benzerlik göstermektedir. Yörede Sürmene Yağlısı olarak da bilinen bu pide çeşidinde de un, maya, su ve tuzla pide hamuru hazırlanmaktadır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan hamur 30 – 45 dk. kadar mayalanmaya bırakılır. İç malzeme olarak kuşbaşı, kavurma ve peynir kullanılmaktadır. Mayalanan hamurlardan alınan bezeler elde yuvarlak biçimde açılır ve kenarları 1 cm. kadar içe burularak kıvrılır. Bu sayede pide hamuruna bir tabak görünümü kazandırılmış olunur. Tercihe bağlı olarak iç malzeme döşenen pide hamuruna bol miktarda yöre koşullarında üretilmiş olan tereyağı (*Trabzon Tereyağı*) ilave edilmektedir. Kapalı pide çeşidinde ise pişme aşamasının ortasında fırından çıkartılan pidelerin üzeri tereyağı ile yağlandıktan sonra tekrar fırına verilmektedir. Yaklaşık 5 – 6 dk. kadar pişen pideler fırından alınır ve geleneksel usulde yapım aşamasında kenarları 1 cm. kadar katlanan kısımları kopartılıp ortadaki malzemelere bandırılarak tüketilir.

Tirebolu Pidesi: Tirebolu'da da hem açık hem kapalı pide yapılmakta olup kavurmalı, peynirli, kıymalı çeşitler söz konusudur. Yine bu yöre pidelerinde de en önemli unsur yöre koşullarında elde edilen tereyağının kullanımıdır. Gerek açık gerekse yuvarlak pide çeşitleri Karadeniz Bölgesi'nin diğer pideleri ile büyük benzerlik göstermektedir.

Görele Pidesi: Giresun'un bir diğer ün kazanmış pide çeşidi de yöre halkı tarafından "Görele Yağlısı" olarak da adlandırılan *Görele Pidesi*'dir. Yine bu pide için de un, maya, tuz, şeker ve su gerekmektedir. Usulüne uygun hazırlanan pide hamuru, bezelere ayrılarak yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır. İç malzeme olarak

peynirli[103] çeşit için Görele koşullarında üretilen Görele peyniri ve aynı şekilde yine bu bölgede üretilen tereyağı kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Peynirli çeşit yanı sıra kıymalı, kavurmalı ve yumurtalı çeşitler de söz konusudur. Kapalı pideler fırında 10 dk. kadar piştikten sonra orta kısmı bir kapak gibi açılarak içine iri bir parça tereyağı konur. Açık, yuvarlak şekildeki pide ise (Şekil olarak *Sürmene Pidesi*'ne benzese de kenarları daha kalındır) fırından çıkartılınca ortasına konan iri bir parça tereyağının kendi sıcağında erimesiyle servis edilir. Peynirli ve karışık pideler yuvarlak, kıymalı pideler ise ekseri uzun ve kapalı olarak hazırlanmaktadır. Kapalı pideler fırına verilmeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürülmektedir.

Espiye Pidesi: Pidesi ile tanınan ve yakın yıllara kadar her yıl düzenli festivalleri yapılan *Espiye Pidesi* de karakteristik Karadeniz pideleri izleri taşımaktadır. Peynirli, kıymalı, pastırmalı ve karışık çeşitleri yapılan pidenin açık, uzun pideleri ağırlıklı olarak tercih edilmektedir. Özellikle boyu 1 metreyi bulan açık pidesi, Espiye karakteristiği olarak öne çıkartılmaktadır.

Bolaman Pidesi: Ordu'nun Fatsa ilçesine bağlı Bolaman kasabası ile özdeşleşmiş pide çeşidi de yine Karadeniz pidelerine büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Burada da hem uzun hem de yuvarlak pide çeşitleri söz konusudur. Özellikle karışık pide öne çıkmakla birlikte, peynirli, kıymalı, pastırmalı, kuşbaşılı çeşitler de yapılmaktadır. Geleneksel sunumda ise turşu kavurması ile ikram edilmektedir.

Ulaş Etli Pidesi: Sivas'ın Ulaş ilçesiyle popülerlik kazanmış olan Karadeniz pidelerinden daha farklı, ekseriyetle *Konya Etli Ekmeği* ile benzerlikleri olan bir pide çeşididir. Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bu açık pide çeşidi için kullanılan etli iç malzemesinin yöre koşullarından temin edilen etler olmasıyla ayırt ediciliği vurgulanmaktadır. Ortalama 35 – 40 cm. uzunluğunda hazırlanır ve fırına verilmeden önce 70 cm.'e kadar uzatılır. Aynı şekilde hazırlarken 10 – 15 cm. genişliğinde iken

[103] Genel olarak Karadeniz Bölgesi pideleri özellikle de Trabzon, Giresun ve komşu ilçelerde yapılan peynirli pide çeşitlerinde kaşarlı pide sonradan yaygınlaşmış olup esasında yörede "İmansız Peynir" adı verilen bir çeşit salamura peynir kullanılmaktadır. Yöre pideleri için bu peynir çeşidinin kullanılması da başlı başına bir ayırt edicilik olarak vurgulanmaktadır.

fırına verilirken 4 – 5 cm. genişliğe iner. İç malzeme olarak kuşbaşı et, sivri biber ve domatesle hazırlanmış harcın kullanıldığı pide çeşidi genel olarak Sivas'ın Merkez ve Kangal ilçelerinde de bilinmekle birlikte Ulaş ile ekseri tanınırlık kazanmıştır.

Söke Pidesi: Hemen her ilçesiyle popülerlik kazanmış pidesi bulunan Aydın'ın Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış pidelerinden bir tanesi de *Söke Pidesi*'dir. Özellikle de Söke'nin meşhur unu kullanılarak yapıldığının vurgulanmasıyla yörede yapılan pidelerin kullanılan harç kadar hamurunun kalitesi de öne çıkartılmaktadır. Yöre pidesinin bir diğer ayırt ediciliği de hamurunun diğer pidelere kıyasla biraz daha kalın açılıyor olmasıdır. Yörede pek çok pide çeşidi yapılıyor olmakla beraber özellikle kıymalı – yumurtalı çeşidi ayrıca popülerlik kazanmıştır. Hamuru için *Söke Unu,* maya veya kabartma tozu, yoğurt, yumurta, su, tuz ve zeytinyağı kullanılarak usulüne uygun bir şekilde yoğurulup 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Açık pide şeklinde hazırlanan *Söke Pidesi* için de buna uygun şekilde hamur açılır ve içerisine dana kıyma (Daha önceden kavrulup soğutulmuş), domates, maydanoz ve tuz yumurtayla çırpılıp hazırlanan iç malzeme döşenerek odun ateşiyle ısıtılan fırına verilir. Söke'de yapılan pidelerin iç malzemesi çoğunlukla karışık olup benzer şekilde peynir, domates ve maydanoz karışımıyla yapılan iç harçta yaygın olarak kullanılmaktadır. Söke'de de pide çeşitleri arasında tahinli pide özellikle tatlı amacıyla tüketilen bir başka çeşit olarak yapılmaktadır. Sunum esnasında çoğu yerde olduğu gibi Söke'de de pidelerin üzerine bir miktar tereyağı konarak servis edilir.

Yenipazar Pidesi: Ekseri Coğrafi İşaretli pideler konusunda Karadeniz Bölgesi öne çıkmakla birlikte bu alanda istisna yörelerden birisi olarak Aydın'ın Yenipazar ilçesi de pidesi için Coğrafi İşaret başvurusunda bulunmuştur. Yörede açık pide de yapılıyor olsa da burada da karakteristik pide olarak kapalı ve peynirli pidenin yanı sıra tahinli pide de öne çıkartılmaktadır. Yine Yenipazar'ın bir diğer pide karakteristiği olarak yaklaşık bir tatlı tabağından biraz daha küçük yuvarlak (*Yenipazar Yuvarlağı*) pideleri de ayrıca dikkat çekmektedir. Pidelerin fırından çıkartıldığında iri bir parça tereyağı ilave edilmektedir. Eğer mevsiminde ise pidelerin yanında mutlaka turunç konularak limon yerine kullanmak üzere ikram edilmektedir. *Yenipazar Tahinli Pidesi* ise gözleme usulü yapılmakta olup açılan yufkaya tahin ve bir miktar toz şeker

serpildikten sonra tekrar katlanıp, sarmal bir hale getirildikten sonra yeniden açılır. Açılan pidenin üzerine yeniden bir kat tahin sürülüp, birkaç parça tereyağı göz göz eklenir. Fırına verilen ve 10 – 12 dk. pişen pidenin üzerine ceviz, antepfıstığı ve tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Karacasu Pidesi: Aydın'ın bir diğer pidesi ile öne çıkan yörelerinden biri de Karacasu'dur. Yörede uzun açık pide, Şam işi denen yuvarlak (Karacabey Yuvarlağı), peynirli, kıymalı, yumurtalı gibi pek çok şekil ve çeşitte pideler yapılmaktadır. Yörede her ne kadar çeşitli pideler yapılıyor olsa da özellikle tahinli pidesi (*Karacasu Tahinli Pidesi*) öne çıkartılmaktadır. Karacasu'da tahinin genel olarak özellikle de Ramazan ayında çok yaygın ve de yoğun bir şekilde tüketiliyor olması, pide çeşni malzemesi olarak da tüketimine yansımıştır. Yapım tekniği olarak Aydın'ın diğer ilçelerindekine benzerlik göstermekle birlikte tahin kalitesiyle diğerlerinden farklı olduğu vurgulanmaktadır. Sunumda ise üzerine antepfıstığı dökülerek servis edilir.

Nazilli Pidesi: Esasında Aydın'ın 4 komşu ilçesi olan Nazilli, Yenipazar, Karacasu ve Bozdoğan pideleri büyük ölçüde benzerlikler gösterse de uzun yıllar her bir pide kendi yöresiyle anılageldiği için ayrı ayrı değerlendirilmektedir. Nazilli'de de karakteristik pide olarak öne çıkartılan yaklaşık 10 cm. çapındaki yuvarlak kıymalı (Kuru soğan, maydanoz, domates ve tuz ile hazırlanmaktadır) pidelerdir. Bununla birlikte kuşbaşılı, peynirli, yumurtalı çeşitler de yapılmaktadır. Sunum esnasında her bir pidenin üzerine bir parça tereyağı bırakılmaktadır. Yine burada da pidelerin yanında mevsiminde ise turunç servis edilmektedir. Nazilli'de de tahinli pide, geleneksel pide çeşitleri arasında sayılmaktadır.

Bozdoğan Pidesi / Bozdoğan Peynirlisi: Bozdoğan'da da kıymalı, pastırmalı, peynirli pide çeşitleri söz konusu olsa da özellikle yumurtalı ve peynirli çeşit en popüler olanıdır. Bu çeşidin en önemli ayırt ediciliğinden birisi de üzerine manda kaymağı konularak servis ediliyor olmasıdır. Yine burada da tahinli pide yapılmakta olup bunun üzerine de manda kaymağı konarak sunumu yapılır. Bozdoğan'da da mevsiminde pidelerin yanında turunç sunulmaktadır.

Kadınhanı Tahinli Pidesi: Aydın'ın pek çok ilçesinin popüler tahinli pidelerinden başka 2012'de Konya'nın Kadınhanı ilçesi ile özdeşleşmiş olan *Kadınhanı Tahinli Pidesi* Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Konya genelinde de bilinmekle birlikte ekseri Kadınhanı ile özdeşleşmiş olan *Kadınhanı Tahinli Pidesi* özellikle Ramazan ayı boyunca yapılan bir pide çeşidiyken günümüzde tanınırlığının ve buna bağlı talebin artmasıyla sınırlı da olsa yılın her ayı yapılır hale gelmiştir. 2018 itibariyle yörede *Kadınhanı Tahinli Pidesi*'ni ticari manada üreten 10 işletme bulunmaktadır.

Kadınhanı Tahinli Pidesi için temel malzemeleri; un, tahin, kaymak ve tereyağı oluşturmaktadır. Serviste tercihe bağlı olarak eğer başlı başına bir tatlı olarak tüketilecekse şerbet de dökülebileceği gibi yine tercihe bağlı ceviz içi de kullanılabilir. Pide hamuru için; un, maya, su ve tuz ile usulüne uygun hamur hazırlanır. Hamurlar elle ve tezgaha çarpılmak suretiyle açılır. İstenen büyüklüğe ulaştığında üzerine tahin (Tahine bir miktar sıvı yağ karıştırılabilir) ve tereyağı (veya krema da olabilir) sürülüp, dövülmüş ceviz içi serpilir. Kenarlarından toplanan hamur bu malzemeler iyice yedirilecek şekilde tekrar yoğurulur. Hamur tel tel oluncaya kadar yoğurmaya devam edilir. Daha sonra rulo yapılan hamura sarmal bir yapı kazandırılır ve 15 dk. kadar oda sıcaklığında bekletilir. Daha sonra pişeceği kaba el ile bastırılarak döşenir. Üzerine de bol miktarda tahin sürülür. Bu şekilde oda sıcaklığında 20 dk. bekletilir. Odun ateşindeki fırınlarda 250ºC'de 15 – 20 defa döndürülerek pişirilir. Pişen pide yaklaşık yarım saat sonra ideal servis sıcaklığına ulaşmış olur. Ortalama bir *Kadınhanı Tahinli Pidesi* 730 g. ağırlıkta olup çapı 35 – 40 cm. ve kalınlığı da 10 – 15 mm. kadardır. Hemen tüketilmeyecekse şeffaf ambalajlarda ve karton kutuda saklanmalıdır. Derin dondurucu da 12 ay dayanabilmektedir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi: 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi*, yapılış şekli itibariyle Aydın'dakinden farlı olup Aksaray[104] ve Konya'da yapılan tahinli pidelere daha çok benzerlik göstermektedir.

[104] Son yıllarda *Niğde Tahinli Pidesi, Bor Tahinli Pidesi* ve *Aksaray Tahinli Pidesi*'ne olan ilgi ve buna bağlı artan tanınırlık da dikkat çekmektedir.

Şereflikoçhisar'da da tahinli pide yapılan diğer İç Anadolu Bölgesi illerinde olduğu gibi Ramazan ayında yoğun olarak yapılıp tüketilirken günümüzde yılın her ayında üretimi yapılmaktadır. Pide için ilk olarak un, su, tuz ve maya ile nispeten yumuşak bir hamur hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurlardan kopartılan bezeler elle yuvarlak biçiminde açılır ve yüzeyine tahin sürülür. Hamur, bir müddet tahini iyice yemesi için yoğurulur ve elle açılıp rulo yapılarak bir süre (30 dk. kadar) dinlenmeye bırakılır. Daha sonra tekrar rulo yapılmış hamurlar elle bu defa elips biçiminde açılır ve odun ateşiyle ısıtılan fırınlara sürülür. Fırına vermeden önce yüzeyine haşıl (Unlu su karışımı), yumurta veya tahinli un sürülebilir. Pişen pideler sıcak veya soğuk servis edilir.

Develi Cıvıklısı: Kayseri'nin bir diğer hamur işi yemeklerinden olan *Develi Cıvıklısı*, 2008 yılında Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Klasik etli ekmeğe benzeyen bununla birlikte bazı yöresel farklılıkları bulunan bir çeşittir. *Develi Cıvıklısı* hamuru; un, maya, su ve tuzla usulüne uygun şekilde yoğurulup dinlenmeye (15 – 20 dk. kadar) bırakılır. *Develi Cıvıklısı* için önemli bir ayırt edicilik ise iç malzemede kullanılan ve yöre koşullarında yetiştiriciliği yapılan koyunların etlerinin kullanılması belirtilmiştir. İç malzeme olarak bıçakla çok küçük kıyılmış orta yağlı koyun eti, kuru soğan, yeşil biber, sarımsak, tuz ve tercihe göre karabiber ya da pul biber kullanılarak hazırlanmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiş olmakla birlikte *Develi Cıvıklısı* iç harcı için kuyruk yağı kullanılması gerektiğine özellikle dikkat çekilmiştir. Her biri çok küçük kıyılmış malzemeler iyice birbirine yedirilerek karıştırılır. Bu arada elde edilen iç malzemenin çok ince ufalanmasından ve etin yağı ile kuyruk yağının da iyice eriyik hale gelmesinden ötürü "cıvıklı" adının buradan geldiği rivayet edilmektedir[105]. Dinlenmiş olan hamurlar usulüne uygun şekilde elle açılarak ortası 10 – 15 cm., uzunluğu ise 1 metreye yakın şekilde hazırlanır ve iç harcı döşenerek odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişirilir. Yaklaşık 5 dakika sonra fırından çıkartılan pideler 10 – 15 cm. uzunlukta dilimlenerek servis edilir. Mevsimine göre yeşillikler ve közlenmiş domates, biberle sunumu yapılır.

[105] Cıvıklı adıyla ilgili bir diğer rivayet ise hamurunun diğer pide hamurlarına göre daha cıvık olacak şekilde hazırlanmasından ötürü bu ismin yakıştırıldığı yönündedir.



Şekil 33. AB Destekli *Develi Cıvıklısı* Projesi Kapsamında Hazırlanan Afiş[106]

Develi Cıvıklısı için belirtilmesi gereken önemli bir nokta da bu yemek ve bu yemeğin yöre ekonomisinde daha etkin bir pozisyona taşınması noktasında emsal olabilecek bir uygulama olan AB destekli "Erciyes'ten Gelen Lezzet: Cıvıklı Projesi" olmuştur[107]. Toplam 75.164 €'luk proje kapsamında; *Develi Cıvıklısı*'nın etkili bir şekilde tanıtımı ve bu anlamda bir kamuoyu bilinci yaratılması için Kayseri ve Kayseri dışında pek çok etkinlik düzenlenmiştir. Ayrıca usulüne uygun bir şekilde *Develi*

[106] *Develi Cıvıklısı* için daha fazla bilgi ve görsel için bkz. http://www.develi.bel.tr/bdetay.asp?id=3 (Son erişim: 03.05.2018).
[107] *Develi Cıvıklısı* ve projeyle ilgili bilgi ve belge tedarikinde yardımlarından ötürü Develi Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürü Sayın Ali Orhan'a teşekkür ederiz.

Cıvıklısı'nın üretimini sağlamak adına kadın – erkek toplam da 50 kursiyere bu anlamda ustalarınca eğitim verilmiştir. Böylelikle orijinaline bağlı kalınarak üretimin devamlılığı garanti altına alınmaya çalışılmıştır. Bu durum *Develi Cıvıklısı* ile yöre ekonomisinde bir hareketlilik aynı zamanda da istihdam sağlama açısından kayda değer bir girişim olmuştur. Proje sonrasında Coğrafi İşaret tescilinin de yapımını takiben yöredeki işletmelerden "Etli Ekmek" ibaresini kullananların bunun yerine "Cıvıklı" terimini kullanmaları konusunda yönlendirilmişlerdir. Nitekim daha önce de bahsedildiği gibi *Konya Etli Ekmeği* ile benzerlikleri bulunan *Develi Cıvıklısı*'nın benzer şekilde adlandırılması hem ticari hem de tanıtım açısından yanlış anlaşılmalara sebep olabilecekken uygulamayla ve yerel işletmelerin de bu durumu benimsemesiyle kendine has adlandırma her alanda benimsenmiştir.



Fotoğraf 87. *Erciyes'ten Gelen Lezzet: Cıvıklı Projesi* Kapsamında Düzenlenen Etkinliklerden Bir Görüntü

Konya Etliekmek: Türkiye'de pek çok yerde etli ekmek yapılıyor olmakla birlikte bunlardan en popüler olanı *Konya Etliekmek* olup aynı zamanda Konya'nın en tanınmış Coğrafi İşaretli ürünüdür. *Konya Etliekmek* yöresiyle ekseriyetle beşeri temelli olarak özdeşleşmiş olup tabii şartların etkisi çok daha sınırlıdır. Ustalık ve ekmeğin yapılışındaki bazı alışkanlıklar temel ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır.



Fotoğraf 88. Klasik Sunum Şekliyle Tipik *Konya Etliekmek*

Konya Etliekmek için temel malzemeleri un ve kıyma oluşturmaktadır. İlk olarak hamuru için un, su, maya ve tuzla usulüne uygun hamur hazırlanır. Elde edilen hamur 45 dakika ila 1 saat kadar dinlenmeye / mayalanmaya bırakılır. İç malzemesi için dana veya düve etinden kıyma kullanılmakta olup etin yağ oranı en fazla % 20 olmalıdır. Kullanılacak etin tercihen kaburga eti olması beklenir. İç harcı tuz, domates, yeşilbiber, maydanoz ve kuru soğanla yapılır. *Develi Cıvıklısı*'ndan en büyük farklı ise iç malzemesinin Develi'deki gibi çok ince kıyılmamasıdır. Odun ateşi fırınlarda 300ºC'de 4 – 5 dakika pişirilir. Boyu ortalama 75 – 90 cm. uzunluğunda, 10 – 20 cm. eninde olur[108]. Hamur uçları bükülerek klasik açık pide görünümünde hazırlanır. Bir etli ekmek için ortalama 180 g. hamur gerekir. Geleneksel olarak verev şekilde kesilip üzerine maydanoz serpilerek servis edilir.

[108] *Konya Etliekmek* için belli bir ebattan söz etmek pek mümkün değildir. Özellikle son yıllarda Konya'nın turizmde kazandığı başarı ve *Konya Etliekmeği*'nin artan tanınırlığı ile 1 – 1.5 – 2 m. uzunluğunda pideler yapılarak ziyaretçilerin ilgisi çekilmeye çalışılmakta ve bu da ürün pazarlamasında kayda değer bir strateji olarak dikkat çekmektedir.

Daha önce de bahsedildiği gibi Konya'nın en popüler simgesel ürünlerinden olan *Konya Etliekmek,* günümüzde hamur işi yemekler içerisinde *Kayseri Mantısı*'ndan sonra sektörleşen bir diğer yemek çeşididir. Konya dışında İstanbul, Ankara ve İzmir başta olmak üzere pek çok şehirde büyük, orta ve küçük işletmelerde sunulan *Konya Etliekmek,* sadece bu yiyeceğin sunulduğu işletmeler yanı sıra diğer yöresel yemeklerin sunulduğu yerlerde de satılmaktadır. Son zamanlarda özel sektörden girişimcilerce dondurulmuş *Konya Etliekmek* üretimi de yapılarak bu anlamda alternatif bir pazarlama biçimi geliştirmişlerdir. Ayrıca Konya'daki *Konya Etliekmek* üreticileri de ürün çeşitlemesine giderek *Mevlana* (Etli ve peynirli karışımı bir çeşit), kavurmalı gibi alternatifler de sunmaktadırlar.

Daday Etli Ekmeği: Kapalı bir pide çeşidi olan *Daday Etli Ekmeği,* 2018 yılında Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere yörede 70 yıllık bir mazisi bulunan bu pide çeşidi, 1965'ten sonra ticari hayata konu olmaya başlanmıştır. Pidenin hazırlanışında ilk olarak un, maya, su ve tuzla hazırlanan pide hamuru bir gece mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 60 cm. çapında açılır ve içerisine dana kıyma, kuru soğan, çok az miktarda su, karabiber, kimyon ve tuzla hazırlanmış olan iç harç yarım daire şeklinde döşenir. Daha sonra diğer taraf kapatılarak yarım daire şeklinde pide elde edilir. Odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda yaklaşık 5 dk. pişirilen pideler çıkartıldıklarında üzerlerine tereyağı sürülerek servis edilir. Esasında *Daday Etli Ekmeği* yapım tekniği ve büyük ölçüde kullanılan malzeme açısından *Kastamonu Pastırmalı Ekmeği* ile benzerlik göstermektedir. Aralarındaki temel fark adlarından da anlaşılacağı üzere birinde dana kıyma, diğerinde ise pastırma kullanılıyor olmasıdır.

Kastamonu Pastırmalı Ekmek: Bu pide çeşidinin de asıl karakteristiğini Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kastamonu Pastırması* oluşturmaktadır. Bu tarif için çemensiz pastırmalar çok ince kıyılmış olan bol miktarda kuru soğanlara geleneksel tariflerde bir gece, ticari üretimlerde ise iyice karıştırılmak suretiyle birkaç saat yatırılır. Baharat olarak karabiber, kırmızı biber ve kimyon kullanılmaktadır. Pidenin katlama usulü *Akçakoca Mancarlı Pidesi*'ne benzemektedir. Yaklaşık 40 – 50 cm. çapında açılan hamurun yarısına iç malzeme döşenir ve diğer yarısı üzerine

kapatılarak yarım daire şeklinde pide elde edilir. Fırında pişirilen bu pide çeşidi de piştikten sonra üzerine tereyağı sürülerek servis edilir. Kastamonu'da bu yemek için pastırmacılar tarafından iç harç hazırlanır, tüketiciler buradan aldıkları harçları fırınlara götürüp pastırmalı ekmeklerini yaptırırlar.



Fotoğraf 89. Sunuma Hazır Haldeki *Kastamonu Pastırmalı Ekmek*

Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Elazığ Peynirli Ekmeği, Elazığ Peynirli Şekerli Pidesi* gibi isimlerle de bilinen bir çeşit peynirli açık pide olan bu çeşitte asıl ayırt edicilik kullanılan iç harcının taze tuzsuz peynir ve toz şeker karışımından oluşmasıdır. Pide veya ekmeğin hamuru için klasik un, maya, tuz ve suyla hamuru hazırlanıp dinlenmeye (1 saat kadar) bırakılır. Dinlenen hamur açık pide usulündeki gibi açılır ve içerisine tuzsuz taze peynir ve tozşekerle hazırlanmış harcı döşenir. Odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişirilen ekmekler sıcak olarak servis edilir.

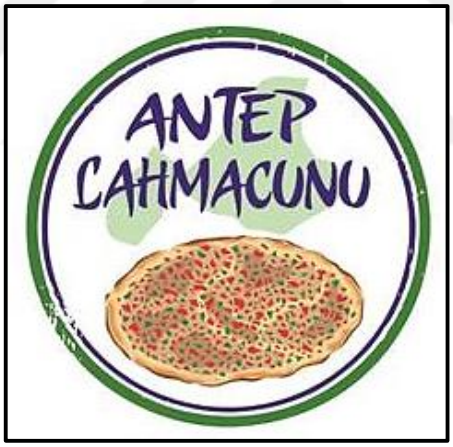
Gaziantep Lahmacunu: Türkiye'nin ayaküstü yemekleri arasında en yaygın tüketimi olan aynı zamanda en tanınan hazır yemeklerden birisi de lahmacundur. Lahmacun, kelime olarak Arapça et anlamına gelen "Lahm" ve hamur anlamına gelen "Ajin" kelimelerinden dilimize geçmiştir (Laḥm bi Ajin). Yemeğin orijini Ortadoğu olup günümüzde Suriye, Irak, Lübnan, Filistin, Ürdün, Ermenistan ve Azerbaycan'da

yaygın olarak yapılmaktadır. Yabancı ülkelerce *Turkish Pizza, Arab Pizza* gibi isimlerle de anılmakla birlikte esasında etli ekmek ve pide ile daha çok benzerdir.

Türkiye'de hemen her yerde yapılan bir yiyecek olmakla birlikte uzun yıllardır yapıldığı ve ortaya konduğu yöre ile tanınırlık kazandığı bazı lahmacun çeşitleri Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ve de alınabilecek özelliktedir. *Gaziantep Lahmacunu* bunlar içerisinde akla ilk gelen lahmacun çeşididir. Lahmacun için ilk olarak mayalı hamuru hazırlanır. Bunun için un, maya, su ve tuzla klasik pide hamurundaki gibi hamur hazırlanır ve yarım saat mayalanmaya bırakılır. *Gaziantep Lahmacunu* için de temel malzeme olarak kullanılacak et çok önemlidir. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere 12 – 14 aylık erkek kuzuların döş ve kaburga eti *Gaziantep Lahmacunu* için en ideal ettir. Kullanılacak etin tıpkı kebaplarda olduğu gibi kıyma makinesinde çekilmemesi gerekmekte olup zırhlarla tuz ilave edilerek ufalanmalıdır. Kıymaya her biri zırhtan geçirilmiş domates, sarımsak, maydanoz, biber (Kapya ve yeşil) ve/veya biber salçası, tuz, karabiber ve tercihen pul biber eklenir ve homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Son zamanlarda malzemelerin parçalanması için robotlardan geçirme işlemi çok yaygınlaşmıştır. Elde edilen harç en fazla 3 mm. kalınlığında oval şekilde açılmış olan hamurun üzerine usulüne uygun bir şekilde yayılarak fırına sürülür. Her bir lahmacunda Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere 90 ila 100 g. harç malzemesi döşenmelidir. İdeal bir lahmacun için odun ateşiyle yanan bir fırında pişmesinin kaliteyi önemli ölçüde etkilediği çoğu lahmacun ustası tarafından vurgulanmıştır. Bununla birlikte yasal düzenlemeyle odun ateşiyle ısıtılan fırınların her yerde tesis edilememesinden ötürü doğalgazla ısıtılan fırınlarda 300 – 350ºC'de 3 – 4 dk. içerisinde pişmektedir. Fırınlardan çıkartılan lahmacunlar limon, mevsim yeşillikleri, közlenmiş veya taze domatesle servis edilir. Geleneksel sunumda ayran ile birlikte tüketimi yaygındır.

Gaziantep Lahmacunu için hazırlanmış olan Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün teknik özellikleriyle ilgili detaylı bilgilerin yer aldığı görülmektedir. Öte yandan bu ürün için de Gaziantep'e olan bağlılığın ekseri beşeri temelli olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca çıkış noktası genel olarak Ortadoğu gibi çok geniş bir alan olduğundan sadece Gaziantep'e özgü karakteristikten bahsetmek çok

güçtür. Demografik hareketliliklerin de yemekleri çok büyük ölçüde şekillendirdiği göz önüne alındığında genel olarak yemek bölümünün değerlendirildiği bölüm sonunda da belirtildiği üzere çok geniş bir alana yayılmış ve tarihi vesikaları çok sınırlı yemeklerle ilgili Coğrafi İşaret noktasında çok daha temkinli hareket edilmesi gerekmektedir. Eğer kastedilen *Gaziantep Usulü Lahmacun* ise bu ifade bile başlı başına Coğrafi İşaret hususuyla çelişkili bir durum doğuracaktır. Tekrar Coğrafi İşaret dosyasına dönecek olursak detaylı bir dosya olduğu gözlenmekle birlikte Gaziantep ürünleri ile ilgili genel olarak üzerinde hassasiyetle durulan logo hususunun bu dosyada da atlanmadığı göze çarpmaktadır. Arka font olarak Gaziantep haritasının kullanıldığı yeşil bir çember içerisindeki temsili lahmacun görseli ve "Antep Lahmacunu" ifadesi (*Gaziantep Lahmacunu* olmalıydı) ile başarılı bir logo örneği olarak örnek gösterilebilir. Son olarak *Gaziantep Lahmacunu* ile ilgili AB kapsamında da 12.04.2018 tarihinde Coğrafi İşaret (PGI) müracaatı yapılmıştır.



Şekil 34. *Gaziantep Lahmacunu* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo

Şanlıurfa Lahmacunu / Kıymalı Ekmeği: Klasik lahmacunun bazı yerel farklılıklarla Şanlıurfa'da yapılan bir çeşididir. Başlıca farklılıklar olarak mayasız hamur kullanılması, sarımsak yerine kuru soğan kullanılması ve etinin ise Şanlıurfa koşullarında yetiştiriciliği yapılan İvesi ırkı koyunlardan elde ediliyor oluşu belirtilmektedir. Ayrıca çeşni malzemesi olarak bir diğer Coğrafi İşaretli ürün olan *Şanlıurfa Biberi* (İsot) kullanılıyor olması da bir diğer ayırt edicilik olarak öne çıkartılmaktadır.

Şanlıurfa Lahmacunu harç malzemesi için yağlı kıyma, kuru soğan, yörede frank suyu olarak adlandırılan domates salçası, *Şanlıurfa Biberi* (İsot), taze kırmızı biber, tercihe bağlı dövülmüş ceviz içi ve bir miktar su kullanılmaktadır. Tüm malzemeler zırhlarla ufalanarak karıştırılır ve elde edilen bu malzeme mayasız hamura döşenerek fırına verilir. Pişmiş olan lahmacunlar yanında mevsimine göre yeşilliklerle ve közlenmiş domates, biberlerle servis edilir.

Son olarak belirtilmesi gereken çok önemli bir husus ise gerek Gaziantep gerekse Şanlıurfa'nın dosyalarında kuyruk yağı kullanımıyla ilgili hususlara değinilmemiş olduğudur. Oysaki her iki lahmacun çeşidinde de bol miktarda kuyruk yağı kullanıldığı bilinmektedir. Kuyruk yağı kullanılmayan ve pazarlarda "Lahmacunluk Kıyma" adıyla satışı yapılan bol yağlı kıymalar göz önüne alındığında lahmacun harcı için kullanılacak gerek yağlı kıyma gerekse kuyruk yağı noktasında konunun izah edilmesi gerekmekteydi.

Tarsus Fındık Lahmacunu: Yörede "Tarsus Lahmacunu" olarak da bilinen bu lahmacunun en önemli ayırt ediciliği şekilsel olarak klasik lahmacunlardan çok daha küçük yapılıyor olmasıdır. Bu lahmacun çeşidi için de klasik pide hamurunda olduğu gibi un, maya, tuz ve ılık suyla usulüne uygun şekilde hamuru hazırlanır ve mayalanmaya bırakılır. Harcı için; koyun kıyması (Yağlı), kuru soğan, domates, maydanoz, salça (Biber veya domates), tuz, karabiber ve tercihe bağlı pul biber kullanılmaktadır. Usulüne uygun şekilde doğranan iç harç malzemeleri iyice yoğurularak bir hamur kıvamı kazandırılır. Mayalanmış hamurlar bir çay tabağı büyüklüğünde açılarak içlerine bu harçlardan konup fırınlanır. Yaklaşık 5 dk. kadar odun ateşiyle ısıtılan fırında pişirildikten sonra limon ve mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

Şanlıurfa Ağzı Açığı: Fındık lahmacuna şekilsel ve kullanılan malzemeler bakımından oldukça benzeyen bir tariftir. Tarifin hamuru için un, maya veya kabartma tozu, sıvı yağ, tuz ve kullanılmaktadır. İç malzemesi için ise; kıyma (Dana veya kuzu), kuru soğan, yumurta, un, çeşitli baharatlar (Karabiber, kimyon, karanfil, kişniş gibi) ve tuz kullanılmaktadır. Bazı tariflerde iç malzemesinde sarımsak kullanılabileceği de

belirtilmiştir. İlk olarak usulüne uygun şekilde hamur hazırlanır ve 10 – 15 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Sonrasında 0.5 cm.'den kalın olmayacak şekilde açılan hamurdan genişçe bir kasenin ağzı kullanılarak hamur kesilir (8 – 10 cm. çapında) ve yuvarlaklar elde edilir. Hamurun içine harç malzemelerinin iyice yoğurulmasıyla elde edilen karışımdan yaklaşık bir ceviz büyüklüğünde alınarak yayılır. Sonrasında hamurun kenarları tırnaklarla sıkıca en fazla 1 cm. kadar içe doğru katlanarak ya da tüm çevresi iki parmağın ucuyla sıkılarak çevrilir. Hazırlanan minik lahmacun / pideler bol yağda her iki tarafı da iyice kızaracak şekilde pişirilir ve servis tabağına alınır. Afyonkarahisar'da da aynı isimle bilinen tarifte ise peynirli, peynirli haşhaşlı ve kıymalı çeşitler de yapılmakta olup hamurunun hazırlanış biçimiyle Şanlıurfa'dakinden farklılık göstermektedir.

Mardin Sembusek: Yaygın olarak "Kapalı Lahmacun" şeklinde tarif edilen *Mardin Sembusek*, Anadolu'da yaygın olarak yapılan katlamaç, bükmel türevi bir pide çeşididir. Kelime olarak Şambörek'ten (Aynı isimle benzer bir başka tarif söz konusudur) türediği ve yörede "Semsek" olarak da bilindiği ifade edilmiştir. Benzer bir tarif Hatay'da "Semirsek" olarak bilinmektedir.

Sembusek hamuru için un, su ve tuzla usulüne uygun hamur yoğurulur ve 15 dk. dinlenmeye bırakılır. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiş olsa da çoğu tarifte hamuru için maya kullanıldığı belirtilmiştir. İç malzemesi için; kuzu kıyması, kuru soğan, maydanoz, domates salçası, tuz, karabiber ve tercihe göre pul biber ilave edilerek yoğurulur. Hamurdan alınan bezeler 15 – 18 cm. arasında yuvarlaklar şeklinde açılır ve içerisine yarım daire şeklinde iç malzemesi döşenir. Yufkanın boş tarafı iç malzemeli kısmın üzerine örtülerek kenarları sıkıca kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında veya sacda pişirilen *Mardin Sembusek,* mevsimine göre yeşilliklerle ikram edilir. *Mardin Sembusek* için eğer odun ateşiyle ısıtılmış fırında pişirilecekse iç malzeme kavrulmazken, ev tipi üretimde sacda yapılacaksa kıymalı harç bir miktar kavrulmaktadır. Günümüzde Mardin'de hem evlerde hem de ticari manada işletmelerde üretimi yapılmaktadır.



Fotoğraf 90. Klasik Sunumuyla *Mardin Sembusek*

Batman Şam Böreği: Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Batman Şam Böreği*'de, *Mardin Sembusek* gibi bir çeşit sac veya fırınlarda yapılan pide çeşididir. Türkiye'nin pek çok yöresinde "Şam Böreği" adıyla büyük ölçüde birbirine benzerlik gösteren tarifler söz konusu olup coğrafi şartlarına veya çoğunlukla beşeri faktörlere bağlı olarak bazı küçük farklılıklar söz konusu olabilmektedir.

Batman Şam Böreği'nin hamuru için; un, yumurta, yoğurt, sıvıyağ, su ve tuz kullanılmakta olup bazı tariflerde maya, karbonat veya kabartma tozu da kullanıldığı görülmüştür. İç malzemesi için; kıyma (Az yağlı), kuru soğan, maydanoz, sıvı yağ, tuz, karabiber, yenibahar ve kırmızı biber gerekmektedir. Burada da pek çok tarifte iç malzemesi için haşlanmış pirinç kullanıldığı belirtilse de Coğrafi İşaret dosyasında bu malzemeye değinilmemiştir. Yapım aşamasında öncelikle hamur malzemeleriyle usulüne göre yoğurulan malzemeler yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Kuru soğan, maydanoz çok ince bir şekilde kıyılır. Sıvı yağda kavrulan soğanların üzerine diğer malzemeler ilave edilerek iç harcı hazırlanır. Dinlenmiş olan hamurdan alınan bezelerle 10 – 12 cm. çapında yufkalar açılır ve yarısına iç harcı döşenir. Diğer yarısı ise malzemeli kısmın üzerine kapatılır ve kenarlarından sıkıca bastırılır. Hazırlanan

börekler kızdırılmış sıvı yağda her iki tarafı da pişinceye değin kızartılır. Bazı tariflerde sac üzerinde de pişirildiği belirtilmiştir.



Fotoğraf 91. Klasik Sunumuyla *Batman Şam Böreği*

Eskişehir Çiğböreği / Çibörek: Sadece Eskişehir'in değil genel olarak Türkiye çapında tanınırlık kazanmış bir pide çeşidi olan *Eskişehir Çiğböreği* veya diğer bir ismiyle *Eskişehir Çiböreği* son yıllarda Eskişehir dışında da pek çok yerde üretilip, ayaküstü atıştırmalıklar arasında yer almaya başlamıştır. Böreğin adıyla ilgili de sıklıkla tartışmalar yaşanmış olup bu noktada böreğin çıkış noktasına bakmak gerekmektedir. Aslında Tatar Mutfağı'nın karakteristik bir elemanı olan çibörek, Kırım'dan göç ederek Eskişehir'e yerleşen Tatarlarca burada yaygınlaştırılmış bir yiyecektir. Günümüzde Tatarlar ve Eskişehir halkı arasında çibörek, şibörek, şırbörek (Bitişik yazılır) veya *Tatar Böreği* gibi isimlerle de anılan çibörek zaman içerisinde Türkçe söylenişte "Çiğbörek" şeklini aldıysa da bunun yanlış bir kullanım olduğu sıklıkla dile getirilmiştir. Nihayetinde de Eskişehir'deki çoğu ticari işletmede bu yanlışı kabul ederek büyük ölçüde tabela ve menülerde "Çibörek" ifadesine yer vermeye başlamışlardır. Nitekim özellikle dışarıdan gelen ziyaretçiler için "Çiğ Börek" ifadesinin itici bulunduğu ve bunun da böreğin sektörel açıdan istenmeyen bir duruma ittiği anlaşılmıştır. Kelime olarak da "Çibörek" Tatarca enfes, güzel, hoş anlamına gelen "Çi" kökünden dilimize geçmiş olup börek de "Çibörek" bu isimle

bilinmektedir. Eskişehir'de bu alandaki başarılı kamuoyu farkındalığı sonrasında Coğrafi İşaret dosyasında *Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)* şeklinde ürünün adının belirtilmesinin uygun olmadığını da belirtmek gerekir.

Çibörek hamuru için un, su ve tuz ile usulüne uygun sert bir hamur hazırlanıp iç harcı için de dana kıyma, kuru soğan, tuz, karabiber ve su kullanılarak hazırlanan malzeme kullanılmaktadır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan hamurdan kopartılan bezeler bir süre dinlenmeye bırakılır ve daha sonra 15 – 20 cm. çapında yuvarlaklar şeklinde ve çok ince bir şekilde açılır. Hamurun çok ince açılmasının sebebi ise içerisine konan harcın kavrulmamış olmasından ötürü ve de tencerede sadece 15 – 20 saniye kızartılan bir börek olmasından kaynaklı olarak kısa sürede sulu iç malzemenin pişmesini sağlamaktır. İç harcının sulu olmasının sebebi ise çok kısa süre kızgın yağda kalan böreğin içindeki kıymanın bu su vasıtasıyla hamur içine hapsolan buhar yardımıyla pişmesine yardımcı olmaktır. Daha önceden hazırlanan sulu iç harçtan 25 g. kadar hamurun içerisine yarım daire şeklinde döşenir ve diğer kısım malzemeli kısmın üzerine örtülür. Yarım daire şeklindeki *Eskişehir Çiğböreği*'nin kızartırken açılmaması için kenarları sıkıca kapatılır (Elle veya özel hamur kesme aparatlarıyla). Hazırlanan börekler kızgın yağda (Tercihen ayçiçeği yağı) her iki tarafı da kızaracak şekilde kızartılır. Geleneksel sunumda bir porsiyonda 5 tane *Eskişehir Çiğböreği* olacak şekilde servis edilir. Son yıllarda *Eskişehir Çiğböreği* için de ürün çeşitlemesine gidilmiş; peynirli, mantarlı gibi çeşitler üretilmeye başlanmıştır.

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği: Kısaca "Zeytin Böreği" olarak da bilinen Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bu ürün, büyük ölçüde pide ve Şam börek benzeri bir özellikle olup iç harcında kullanılan malzemelerle ayırt edicilik kazanmıştır. Bu börek / pide çeşidi içinde klasik pide hamurlarında olduğu gibi un, maya, su ve tuzla klasik hamur hazırlanıp mayalandırılmak üzere bekletilir. Bu yemek için de bazı tariflerde mayalı hamur kullanılmadığına tesadüf edilmiştir. İç harcı için; yeşil zeytin (Gaziantep usulü salamura şekliyle tuzsuz ve çekirdekleri çıkartılarak salamura usulü hazırlanan kırma *Gaziantep Zeytini*), dana kıyma, zeytinyağı, kuru soğan, ceviz içi, maydanoz, salça, tuz, karabiber ve tercihe göre pul biber kullanılmaktadır. Harcının hazırlanmasında ilk olarak zeytinler dilimlenir, aynı şekilde

çok küçük olmayacak şekilde soğanlar da doğranır. Sırasıyla kuru soğan, kıyma, doğranmış zeytinler ve kıyılmış iç ceviz zeytinyağında kavrulur. Maydanoz hariç tüm iç malzeme birkaç dakika daha baharatlarla kavrulduktan sonra kıyılmış maydanozlar ocaktan indirilen harca eklenir ve karıştırılır. Dinlenmiş hamurdan alınan bezeler elle 10 – 15 cm. uzunlukta 8 – 10 cm. genişliğinde açılır (Katlandığında genişliği 4 – 5 cm. olmaktadır). İç harcı uzunlamasına hamurun yarısına döşenir ve boş olan kısım harcın üzerine kapatılıp kenarları sıkıca bastırılarak mühürlenir. Gaziantep'te yaygın olduğu şekilde ev tipi üretimde hazırlanan malzeme mahallenin odun ateşiyle ısıtılan fırınlarında pişmeye gönderilir. Ev koşullarında pişirilecekse eğer elektrikli fırınlarda yapılır. Fırından çıkan böreklerin üzerine tercihen zeytinyağı sürülebilmektedir.

Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası: Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bu hamur işi de klasik gözlemelerle büyük ölçüde benzerlik göstermekle birlikte bazı yöresel ayrılıklar ve tanınırlıkla son zamanlarda adını duyurmaya başlamış bir çeşittir. Çankırı'da "İnce Ekmek", "İnce Ekmek Muskası" ve "Çankırı Yufkası" gibi isimlerle de bilinmektedir.

Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası için yufka / yufka ekmek, yörenin karakteristik peynirlerinden *Küpecik Peyniri*, tereyağı kullanılmaktadır. İlk olarak yuvarlak yufka ekmekler ortadan ikiye katlanır ve yarım daire şeklinde kalan kısma iç malzeme olarak tereyağı ve ufalanmış *Küpecik Peyniri* (Alternatif olarak tulum peyniri) döşenir. Daha sonra yufkanın yuvarlak kenarı düz olan kenarlar birleştirilir ve kabaca dikdörtgen şeklini alan yufkanın bir ucundan başlanarak muska şeklinde katlanır. Muska şeklinde katlanırken sondaki uç bölümde muskanın iç kısmına sokularak bu kısım da kapatılır. Büyük üçgen dilimler halindeki ekmekler sacda veya tavada kısa süreli kızartılır. Bu esnada da muska ekmeklerin yüzeyine tereyağı sürülebilmektedir. Çankırı'da kahvaltılık ve öğün arası atıştırmalık olarak yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Aynı tarifin kıymalı iç harçla hazırlanan bir diğer çeşidi daha bulunmaktadır.

Bu ürünle ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus ise esasında bu tarif için kullanılan ince ekmeklerin / yufka ekmeğin yörede elde etmiş olduğu popülaritedir.

Çankırı'da ticari manada yaygın bir şekilde ince ekmek üretimi ve ticareti yapılmakta olup yöre mutfağında çok çeşitli ve yoğun kullanımı söz konusudur. Burada bahsedilen tarif ise bu ince ekmekle yapılan tariflerden sadece bir tanesidir. Bununla birlikte bu tip ekmekler Çorum, Yozgat, Kırıkkale'de de oldukça yaygın bir şekilde üretilip türlü şekillerde kullanılmaktadır. *Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası* için ise içerisinde kullanılan *Küpecik Peyniri* ürüne asıl karakteristiğini ve ayırt ediciliği kazandırmaktadır.

***Börekler*:** Yemekler konusundaki ayırımda en fazla tartışılan ve tam bir mutabakata varılamayan husus da unlu mamuller ve hamur işi yemekler kapsamına girecekleri kategorizasyonuyla ilgili olmuştur. Çalışmamızın bu bölümünde "Hamur İşi Yemeklerin" bir alt başlığı olarak "Börekler" bu bölümde ele alınmıştır. Unlu Mamuller bölümünde de değerlendirilebilecek olsa da böreklerin Türk kültüründe hem bir atıştırmalık hem de bir yemek olarak tüketimi ile "Pideler"den sonra ele alınması uygun görülmüştür. Yine burada belirtilmesi gereken bir diğer husus pideler bölümünün sonunda izahı yapılan *Mardin Sembusek, Batman Şam Böreği* ve *Eskişehir Çiğböreği / Çiböreği* her ne kadar yerel halk tarafından börek olarak da adlandırılıyor olsa bile pide grubuna dahil yiyecekler olup bu bölümde "Açma Börek" olarak adlandırılan kat kat yufkalarla hazırlanan börekler ele alınmıştır.

Milas Tepsi Böreği: Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bu börek Milas'ta otlu börek, otlu tepsi böreği, sini böreği, ıspanaklı börek, Milas böreği gibi değişik isimlerle anılmakta olup esasında içine koyulan malzemeye göre de değişik adlarla anılan bir börek çeşididir. Muğla'da özellikle Milas'ta yapılan ve *Çaykama Böreği* olarak bilinen çok büyük ölçüde bu tarife benzeyen bir diğer börek çeşidi daha yapılmaktadır.

Hamuru için un, su, tuz ve sıvı yağ (Bazı tariflerde yumurta da sayılmıştır); iç malzeme için ise; mevsimine göre pazı, ıspanak, ısırgan, pırasa, çeşitli yerel otlar (Gelincik, gıyışak, ebegümeci, labada gibi), maydanoz ve çökelek, böreği yağlamak için ise zeytinyağı kullanılmaktadır. Yöredeki yerel pazarlarda bu börek için özel olarak "Böreklik ot" şeklinde mevsiminde toplanan otlar karıştırılarak satılmaktadır. Hamuru için malzemeler usulüne uygun şekilde yoğurulup yarım saat kadar

dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlardan elde edilen bezeler fırın tepsisinin büyüklüğüne göre böreklik yufka inceliğinde açılır ve ilk 11 kat aralarına zeytinyağı sürülerek tepsiye döşenir. Sonrasında 11. katın üzerine iç malzemelerle oluşturulmuş olan harç döşenerek bunun da üzerine yeniden 11 kat aralarına zeytinyağı sürülerek serilir. Toplamda 22 kat olan *Milas Tepsi Böreği* için en üst katına zeytinyağı ve yumurta sürülüp (Bazı tariflerde yoğurtta sayılmıştır) usulüne uygun dilimlenerek odun ateşiyle ısıtılan fırına verilir. Kat sayısı tercihe bağlı olarak değişmekle birlikte iç harcı da tek bir kata değil her 3 – 4 katta bir defa yayılmak suretiyle de yapılabilir.

Muğla / Milas Çaykama Böreği için ise aynı malzemeler kullanılarak fakat bu börek için daha akışkan bir hamur hazırlanarak yapılır. Akışkan haldeki hamurun bir kısmı fırın tepsisine döşenir ve üzerine *Milas Tepsi Böreği* harcının aynısı dökülerek geri kalan akışkan hamuru malzemenin üzerine yer yer döşeyip üzerine yoğurt – zeytinyağı karışımı dökülerek fırına verilir. Gerek *Milas Tepsi Böreği* gerekse *Milas Çaykama Böreği* için kullanılan zeytinyağlarının bölgede yetişen Memecik çeşidinden elde ediliyor olması, çökeleğin de yöre koşullarında üretiliyor olmasına özellikle dikkat çekilmektedir.

Adana Böreği: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla birlikte Coğrafi İşaret kapsamına alınması tartışmaya açık bir ürün olan *Adana Böreği* son bir yılda özellikle büyük şehirlerdeki ticari işletmelerce popülerlik kazanmış bir üründür. Ticari işletmelerin Adana Böreği adıyla satışını yaptıkları, bununla birlikte Adana folklorunda herhangi bir yeri olmayan (Yerel adlarla ve yörede uzun yıllardır yapılagelen diğer börekler hariç) bu börek çeşidi Coğrafi İşaretlerle ilgili son yılların hatalı algılarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu ve benzeri ürünlerle ilgili araştırmamızın son bölümünde konu detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Ovacık Çullu Böreği: Karabük'ün Ovacık ilçesiyle özdeşleşmiş olan *Çullu Böreği*'nin 2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Ekseri özel gün yemeklerinden olan *Ovacık Çullu Böreği* ile ilgili Safranbolu'da "Çullu Börek Şenliği" de düzenlenmektedir.

Börek esasında çok az malzemeyle hazırlanmakta olup usulüne uygun hazırlanan yufkalardan (Günümüzde hazır yufkalar kullanılmaktadır) 2 tanesi yağlanmış fırın tepsisine döşenir. Geri kalan yufkalardan en üstüne koymak için de 1 tanesi ayrılır ve diğerleri (Tepsi büyüklüğüne göre değişmekle birlikte genellikle 2 yufka) ince şeritler halinde (Uzun erişte gibi) kesilirler. Kesilmiş eriştelere eritilmiş tereyağı elle iyice yedirilir. İç harç olarak fırın tepsisindeki yufkanın içine döşenir ve dövülmüş ceviz içi serpilir. İç malzeme olarak tercihe göre yumurta koyulan tariflere de tesadüf edilmiştir. Son olarak üzerine bir diğer yufka kapatılır. Odun közünde her iki tarafı da kızarana kadar pişirilir. Bu esnada da her iki yüzüne tereyağı sürülür. Yemeğin bir benzeri fakat harç olarak tavuk ciğeri ve tavuk göğsü kullanılan Girit'in Çullaması (Girit Usulü Çullama) ile olan benzerliği dikkat çekicidir[109].

Aydın Paşa Böreği: Hazırlanışı ve sunumuyla klasik böreklerden oldukça farklı bir hamur işi olan *Aydın Paşa Böreği* için henüz Coğrafi İşaret müracaatı yapılmamıştır. Tarif lazanya ve *Kayseri Yağlaması* ile benzerlik göstermektedir. Böreğin hamuru için un, yumurta, su ve tuzla usulüne uygun şekilde hamur elde edilir ve 30 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Tarifin hamuru ile ilgili olarak çoğu tarifte su ya hiç kullanılmamış ya da çok az bir miktar ilave edilmiştir. Dinlenen hamurlardan ceviz büyüklüğünde alınan bezeler servis tabağı büyüklüğünde açıldıktan sonra kızgın yağda her iki tarafı da kızartılır. Başka bir tavada ise ilk olarak kuru soğan ve sarımsaklar yağda kavrulur ve kıyma ilave edilir. Kıyma ile birlikte bir süre kavrulan malzemelere maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilerek bir süre daha kavurma işlemine devam edilir. Tercihe bağlı olarak ceviz veya çamfıstığı da ilave edilebilir. Bir fırın tepsisi yağlanarak kızartılmış olan yufkalardan bir tanesi sıcak suya (Tavuk veya et suyu da kullanılabilir) daldırılıp tepsiye serilir ve üzerine hazırlanan harçtan bir miktar dökülür. Tüm yufkalar bitene kadar (Ortalama 3 – 5 kat) bu işlem tekrarlanır. Yufkalar bittiğinde tepsi üzerindeki böreğin üzerine daha önce yufkaların ıslatıldığı sudan bir miktar dökülür ve fırına verilir. Fırından çıkartılan börek, geleneksel sunumda sarımsaklı yoğurtla ve üzerine tereyağı eritilerek servis edilir.

[109] Konuyla ilgili olarak bkz. https://gulevisafranbolu.wordpress.com/tag/cullu-borek/ (Son erişim: 03.07.2018).

Kayseri Yağlaması: Kayseri'de "Şebit" adıyla da bilinen (Şebit Yağlaması) ve *Aydın Paşa Böreği* ile benzerlik gösteren bir tarif olup hazırlanış biçiminde bazı farklılıklar söz konusudur. Tarifin hamuru için un, maya, su (Su + süt karşımı kullanılabileceği de belirtilmiştir) ve tuzla usulüne uygun bir şekilde hamur hazırlanıp yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Harcı için kıyma, kuru soğan, yeşil biber, domates, salça, maydanoz, yağ, tuz ve çeşitli baharatlar (Karabiber, kırmızı toz biber gibi) kullanılmaktadır. Rendelenmiş soğanlar yağda kavrulup önce kıymalar daha sonrada diğer malzemeler ilave edilerek harç hazırlanır. Hamurdan alınan ceviz büyüklüğündeki bezelerden servis tabağı büyüklüğünde yufkalar açılarak *Aydın Paşa Böreği*'ndekinin aksine yağda değil sacda pişirerek üst üste yığılır. Daha sonra geniş bir servis tabağına yufkalardan biri konarak üzerine bir miktar harçtan döşenir ve tüm yufkalar (Genellikle 8 veya 10 katlı hazırlanır) bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Son aşamada ise malzemenin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp üzerine tereyağında kırmızı toz biberli sosu gezdirilir.

Böreklerle ilgili Türkiye'nin pek çok yerinde kendi yöreleriyle özdeşleştirilmiş olan pek çok börek bulunmakla birlikte bunların büyük bir kısmı çok büyük ölçüde benzer özellikler göstermektedir. *Manisa Su Böreği, Kula Su Böreği, Boyabat Peynirli Su Böreği, Çorum Su Böreği, Erzurum Su Böreği* gibi aynı çeşit böreklerle ilgili çok sayıda çeşit sayılmaktadır. Bu ürün grubunda kullanılan çeşni malzemesi veya ustalık iki temel ayırt edicilik olarak ortaya çıkmış olmakla birlikte börekler de dahil pek çok üründe Coğrafi İşaret noktasında kayda değer bir ayırt ediciliğin olmadığını da belirtmek gerekir. Bu açıdan bu grup için de Geleneksel Ürün Adı çok daha uygun olacaktır.

Böreklerle ilgili belirtilmesi gereken bir durum da böreğin hamurunda veya iç harcında kullanılan malzemelerden herhangi birisinin Coğrafi İşaret niteliğinde olması hususudur. Örneğin; *Zonguldak Kestaneli El Böreği* için kullanılan kestane, Coğrafi İşaret niteliğindeki pek çok peynir kullanılarak hazırlanan peynirli börekler gibi hamur işlerinde çeşni olarak da kullanılan ürünün kendisinin Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olacaktır. Aksi taktirde yine araştırmamızın sonuç bölümünde de

belirttiğimiz üzere Coğrafi İşaretli bir ürünün kullanıldığı tüm ürünlerin de Coğrafi İşaret olması işin içinden çıkılmaz ve Coğrafi İşaret uygulamasıyla bağdaşmaz bir durum yaratacaktır ve de yaratmaktadır.

***Diğer Hamur İşi Yemekler*:** Daha önce de bahsedildiği gibi Türkiye'de yemeklerle ilgili bir kategorizasyon yapmak çok güç olmakla birlikte olabildiği kadar çok geniş bir ürün grubunu içeren bu konuyu belli başlıklar altında toplayarak vermeye gayret edilmiştir. Hamur işi yemeklerle ilgili olarak son bölümü herhangi bir sınıfa dahil edemediğimiz diğer yemekler oluşturmaktadır. Bunlar;

Gümüşhane Sironu: 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Gümüşhane Sironu*, geleneksel olarak Gümüşhane ve yapılmış olduğu diğer yörelerde bir aperatif olarak tüketilmektedir. Çok az bir malzemeyle yapılan ve oldukça pratik bir yemek olan siron için son yıllarda marketlerde hazır sironlar satılmaktadır. Bu açıdan söz konusu hamur işi için sektörleşmiş olduğundan bahsetmek mümkündür.

Gümüşhane Sironu için un, su ve tuzla usulüne uygun bir şekilde hamuru hazırlanır. Hamurdan alınan bezelerle en fazla 1.2 mm. kalınlığında yufkalar açılır. Elde edilen yufkalar odun ateşinde ısıtılmış olan saclar üzerinde kısa süreli pişirilir. pişirilen yufkalar 4'ten az olmamak üzere katlanır (2 – 3 cm. genişliğinde) ve yaklaşık 1 ila 2 cm. uzunluğunda kesilerek tam anlamıyla dairesel olmayan küçük rulolar elde edilir. Hazırlanan sironlar gölge bir yerde 1 veya 2 gün kurumaya bırakılır. Bu şekliyle 2 yıla yakın raf ömrü söz konusudur. Tüketileceği zaman ise çok çeşitli şekillerde hazırlanarak sunulabilir. Tavuk suyuyla ıslatılan, süzme yoğurt ve erimiş tereyağı dökülen, kıymalı harç dökülerek sunumları yapılmaktadır.

Siron, daha öncede bahsedildiği gibi özellikle Doğu Karadeniz'de bilinen bir hamur işidir. Bayburt, Artvin, Tunceli, Elazığ ve bir kısım Erzurum ilçelerinde yerel mutfaklarda yapılmakta olup siron, ziron, silor gibi isimlerle de bilinmektedir. Gümüşhane geleneksel mutfağının önemli bir parçası olan siron, günümüzde endüstriyel ölçekte, büyük ölçüde makineli üretimle seri bir şekilde üretilmekte ve usulüne uygun bir şekilde ambalajlanıp uzak mesafelere de pazarlanabilmektedir.

Eflani Hindi Bandırması: *Kastamonu Hindi Banduması* ile büyük ölçüde benzer olan *Eflani Hindi Bandırması* 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Yörede özel gün yemeği olarak hazırlanan bu yemek son yıllarda artan tanınırlığı ile birlikte Eflani ve Karabük'te ticari olarak da üretilen bir yemek halini almıştır. Eflani folklorunda önemli bir yer edinmiş olan bu yemek nedeniyle hindi yetiştiriciliği de yaygınlaşmıştır. 2017 itibariyle Karabük'ün en fazla hindi yetiştirilen ilçesi olmuştur (1.250 adet).

Eflani Hindi Bandırması için yöre koşullarında serbest ortamda yetiştirilen hindilerin 9 – 12 aylık olanları bandırma için tercih edilmektedir. Usulüne uygun bir şekilde kesilip temizlenen hindi bütün halde haşlanır. Haşlanmış hindi sudan çıkartılır ve geri kalan yağlı hindi suyu fazla soğumaması için tencere köz üzerine konur. Haşlanmış olan hindi ise yağlanmış fırın tepsisine konarak kısa bir süre de fırında pişirilir. Bandırma için gerekli olan yufka ekmek için un, su ve tuzla klasik hamur hazırlanır. Elde edilen hamurdan alınan bezeler 35 – 40 cm. çapında açılıp sac üzerinde her iki tarafı fazla kızarmayacak şekilde pişirilip yufka ekmekler hazırlanmış olur. Ekmeklerin bandırma yemeye uygun hale getirilmesi için de yufkalar bir el genişliği şeklinde katlanıp 8 – 10 cm.'lik parçalar şeklinde dilimlenir. Bu sayede dikdörtgen bandırma dilimleri elde edilmiş olunur. Servis aşamasında ise geniş bir tepsi veya siniye ilk önce ters çevrilmiş bir kase ya da bardak konur. Elde edilen yufka ekmek dilimleri hızlı bir şekilde yağlı hindi suyuna birkaç kez daldırılıp çıkartıldıktan sonra kaseden destek alınarak dik bir şekilde sıra sıra dizilir. Tüm ekmekler için aynı işlem tamamlandıktan sonra tepsideki ekmeklerin üzerine bir miktar daha hindi suyu gezdirilir. Daha sonra didiklenmiş hindi etleri yufka ekmeklerin / bandırmaların üzerine döşenir.

Kastamonu Banduması: Özellikle Devrekani'de popüler olmakla birlikte tüm Kastamonu genelinde bilinen, ilin en popüler yemeklerindendir. Banduma, bandıma gibi isimlerle bilinen yemek adından da anlaşılacağı üzere bandırmaktan geldiğinden Kastamonu dışında "Bandırma" olarak da bilinmektedir. Temel malzemelerini yufka ve hindi (Her ne kadar asıl tarif hindiyle yapılıyor olsa da imkanlar dahilinde tavuk da

kullanılmaktadır) ile yapılan bir yemektir. Pişirilen yufkalar kesilir ve üzerine hindi suyu dökülür. Hindi suyuna bulanmış yufkalar tepsiye dizilir. Kat aralarına tereyağı eritilir ve hindi etleri didilir. Yemek tepsiye dizilirken ya ortası konik şekilde olacak şekilde yığılır ya da çukur bırakılır ve bu çukura hindi suyu doldurulur. Son aşamada tercihe bağlı olarak dövülmüş ceviz serpilir. Yemeğin adı da ortasına doldurulan hindi suyu ve hindi etine yufkaların bandırılmasından gelmektedir. Her ne kadar Kastamonu Mutfağı'nın bir parçası olsa da Ekim 2017'de *Devrekani Hindi Banduması* adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 92. Kendine Has Sunumuyla *Kastamonu Banduması*

Van Kavutu: Çorbalar bölümünde de bahsedildiği üzere kavut adı verilen kavrulmuş unla Anadolu'da pek çok tarif (Çorba, tatlı, ara sıcak gibi) yapılmaktadır. Bunlardan *Van Kavutu* da bir kahvaltılık çeşit olarak ünlü Van Kahvaltısı'nın bir malzemesi olarak hazırlanmaktadır.

Kavut veya yöresel deyimiyle "Gavut" esasında Doğu Anadolu Bölgesi'nde geçmişte oldukça popüler bir ürünken zamanla kahvaltılıklardaki alternatiflerin artmasıyla önemini kaybetmeye başlamıştır. Klasik *Van Kavutu* için buğdaylar kavrulduktan sonra değirmenlerde öğütülmesiyle bir çeşit kavrulmuş un elde edilmektedir. Tavaya alınan yağa (Tercihen tereyağı) ilave edilerek kavut ununu

kavrulur. Esasında bu aşamaya kadar Karadeniz Bölgesi'ndeki kuymak / mıhlama tarifinin mısır unu yerine buğday unuyla yapılan bir çeşididir denebilir. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra sıcak haldeki kavutun üzerine tercihe bağlı olarak bal, pekmez veya şeker dökülerek tatlı bir şekilde tüketilebildiği gibi tuzlu olarak da kahvaltılık bir yiyecek olarak servis edilir.

Murtuğa: Van'da yapılan bir diğer kahvaltılık ise *Van Kavutu*'na benzer bir başka tarif olan *Murtuğa*'dır. Van Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmış olan *Murtuğa* (Murtuga) veya *Van Murtuğa*'sı için kavuttaki malzemelere ilaveten yumurtanın da kullanıldığı bir diğer kahvaltılık malzemedir. *Murtuğa* için tavada tereyağı eritilir ve içerisine klasik buğday unu ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Un esmerleşmeye başlayınca içerisine yumurtalar kırılır ve yumurtalarda piştikten sonra ocaktan alınır. Sunum esnasında üzerine dövülmüş ceviz veya ince kıyılmış maydanoz serpilebilir.



Fotoğraf 93. Klasik Sunumuyla *Murtuğa*

Akçadağ Kömbesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Akçadağ Kömbesi* özellikle Akçadağ ile tanınırlık kazanmışsa da Malatya genelinden ve Sivas'ta da (Çoğunlukla kıymalı) yapılan bir tariftir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada Türkiye'de "kömbe" adıyla hem tatlı hem de tuzlu yiyecek tariflerinin bulunuyor olduğudur. Bu açıdan zaman zaman kavram karmaşası da yaşanan bir yiyecek isimlendirmesidir denebilir.

Akçadağ Kömbesi'nin ilk olarak hamuru için un, maya, yağ ve tuzla usulüne uygun bir şekilde hamur hazırlanır. İç malzemesi olarak da kavurma, yağ (Katı ve sıvı karışık), un, tercihe bağlı pul biber kullanılmaktadır. Yoğurulup dinlenmeye bırakılan hamur ideal kıvama geldikten sonra iki parçaya bölünür ve parçalardan biri böreklik yufkadan biraz daha kalınca açılıp fırın tepsisine yayılır. Bir tavada eritilen yağda kavurmaların kendi yağı da eriyinceye kadar kavurma işlemi yapılır ve baharatları atıldıktan sonra iyice kavrulmuş iç harcı açılan yufkanın üzerine dökülür. Malatya genelinde kömbe tarifi için kıyma kullanımı da oldukça yaygındır. Hamurun diğer parçası da aynı şekilde açılıp harcın üzerine kapatılır. Fırına sürülmeden önce sıvı yağ ve yoğurt karışımı sürüldükten sonra kareler şeklinde dilimlenen kömbe fırına verilir. Bazı tariflerde yüzüne sürülen karışıma salça eklendiği de belirtilmiştir. Geçmişte sac arası usulünde yapılan *Akçadağ Kömbesi* günümüzde çoğunlukla elektrikli fırınlarda yapılmaktadır.

Zara Kömbesi: Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış bir diğer kömbe çeşidi de *Zara Kömbesi*'dir. Kömbe, sadece Zara'da değil Sivas genelinde çok yaygın bir hamur işi olup oldukça yaygın bir şekilde yapılmaktadır. *Zara Kömbesi* ise Sivas'taki yaygın kömbe çeşitlerinden bazı farklılıklar göstermektedir. Kömbe hamuru için un, yağ (Tereyağı ve sıvı yağ karışımı), ılık süt, yoğurt, yumurta, tuz ve kabartma tozu kullanılır. Tüm malzemeler karıştırılarak usulüne uygun bir şekilde orta sertlikte hamur elde edilir. Yağlanmış fırın tepsisine döşenen hamurun yüzüne yoğurt sürülüp tercihe bağlı susam ve çörekotu serpilerek fırına verilir. Pişen *Zara Kömbesi*, kare dilimler şeklinde servis edilir.

Akışkan Hamurlu Yemekler: Tatlı ve Şekerlemeler bölümünde şıllık, taş ekmek gibi tatlılar bölümünde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere bunlara büyük ölçüde benzer fakat bu defa atıştırmalık veya ara sıcak olarak tüketilen tarifler de söz konusudur. Çoğu araştırmacı tarafından ekmek çeşitleri arasında da sayılan bu ürün grubu tüketim biçimi nedeniyle tarafımızca bu bölümde değerlendirilmiştir. Tüm dünyada oldukça yaygın olan bu türden yiyecekler pankek (Pancakes), akıtma, cızlama, çizleme, krep gibi büyük ölçüde birbirine benzer çok sayıda tarif söz

konusudur. Az bir malzemeyle, kısa sürede hazırlanan ve tercihe bağlı türlü şekillerde sunulan bir yemek grubudur. Bunlardan *Eskipazar Çizlemesi* (Karabük)'nin Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Fakat bu ürün grubuyla ilgili uluslararası alanda çok yaygın ve de ayırt edicilik unsuru çok sınırlı olan bir ürün grubu için Coğrafi İşaret uygulamasının ne kadar sağlıklı olacağı tartışmaya açık bir husustur.

Cıvık hamurla hazırlanan bir diğer yiyecek grubunu mısır unuyla hazırlanan ve Artvin'den Trakya'ya kadar Türkiye'nin kuzey sahili boyunca uzanan kesimde türlü şekilde hazırlanan ve farklı isimlerle hazırlanan yiyecek grubu oluşturmaktadır. Mıhlama (Rize, Artvin, Gümüşhane, Bayburt), kuymak (Trabzon, Erzurum, Bayburt, Gümüşhane), mamursa (Düzce), kaçamak, (Trakya), mamalika (Sinop, Rize, Trakya) gibi isimlerle temelde mısır unu ve tereyağı ile hazırlanan ürün grubunu oluşturmaktadır. Yine bu ürün grubu için de yöresel ayırt ediciliklerden bahsetmek çok güçtür.

4.1.9. İstisna Yemekler:

Bu bölümde kullanılan malzemeler ve yapılış şekli itibariyle herhangi bir yemek grubuna dahil edemediğimiz yiyecekler sıralanmıştır.

Susurluk Tostu: Susurluk Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış Türkiye'deki popüler ayaküstü yemeklerden birisidir. *Susurluk Tostu*, coğrafi konumu itibariyle Susurluk'taki ulaşım faaliyetleri sayesinde tanınırlık ve ticari değer elde etmiş bir yiyecektir.

Susurluk Tostu için temel ayırt edicilik olarak tost ekmeği öne çıkartılmaktadır. Tostun hazırlanmasında kullanılan tost tava ekmeği için un, maya (Yaş ve ekşi maya), tuz su kullanılarak elde edilmektedir. Tost için kullanılan peynir (Tost peyniri, kelle peynir) ise inek sütünden yapılan yağlı bir peynir çeşididir. Coğrafi İşaret dosyasında da kaşar peynir veya beyaz peynirle *Susurluk Tostu* yapılamayacağına özellikle dikkat çekilmiştir. Sucuk olarak ise dana etinden yapılmış olan sucukların tercih edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Tost makinesine koyulacağı zaman ise ekmeğin margarinle

yağlanması gerektiğine dikkat çekilmiştir. Ayrıca talebe göre salça (Sulandırılarak) sürülebileceği de Coğrafi İşaret dosyasında yer almaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında *Susurluk Tostu* için önemli bir ayırt edicilik olarak kullanılan tost makinesine de dikkat çekilmiş ve özellikleri sıralanmıştır.

Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde tartışmaya en açık ürünlerden birisi de *Susurluk Tostu*'dur. Küçük ölçekli işletmelerin çok yaygın olduğu ve az bir yatırımla dahi üretiminin yapılabildiği bu yiyecekle ilgili olarak Coğrafi İşaret uygulamasının gereklerinin yerine getirilebileceği, bunlar içerisinde de en önemli husus olan denetimlerin sağlıklı yapılabilirliği hususu ayrıca üzerinde durulmayı gerektirmektedir.

Van Ayva Yemeği: Yeşil mercimek, soğan, kavurma, yağ, salça ve ekşi ayva ile hazırlanan bir yemek çeşididir. Mercimekler suda haşlanır. Ayrı bir yerde salça ve soğan kavrulur. Haşlanmakta olan mercimeklerin üzerine dökülür. 10 – 15 dk. kaynatılır. Kabukları soyulan ayvalar, yarım ay şeklinde doğranır. Yemeğe katılır. Ayvalar pişinceye kadar ocakta kalır. Tuzu atılıp ocaktan alınır.

İzmir Kumrusu: Adını kullanılan ekmeğin kumrunun gövdesini andırmasından alan, içerisine çeşitli malzemeler (Peynir, salam, sucuk, turşu, yeşillik gibi) konarak hazırlanan ve sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilen bir çeşit sandviçtir. Her ne kadar İzmir geneliyle tanınan bir yiyecek olsa da ayrıca *Çeşme Kumrusu* adıyla bir o kadar ün kazanmış benzer bir sandviç daha bulunmaktadır. İzmir Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *İzmir Kumrusu* için temel ayırt edicilik olarak kullanılan kumru ekmeği öne çıkartılmıştır.

İzmir Kumrusu için temel malzemeyi oluşturan kumru ekmeği nohut mayalı veya sıradan mayayla hazırlanmak üzere iki farklı çeşit mayayla hazırlanmaktadır. Nohut mayalı kumru ekmeği için; un, nohut, su, tuz, soda, üzüm, incir veya dut pekmezi ile susam kullanılır. Eğer nohut mayası kullanılmayacaksa un, maya, su, tuz, şeker, nohut unu ve patates unu ile hazırlanmaktadır. Hazırlanan ekmekler ile sıcak ve soğuk olmak üzere iki farklı *İzmir Kumrusu* sunumu yapılmaktadır. Sıcak olan çeşitte

içerisine margarin sürülen kumru ekmeğine kızarmış sucuk ve salam, eski kaşar veya taze kaşar ve domates konur, yanında ise turşu, ketçap ve mayonez bulunur. Tercihe göre sosis de ilave edilebilir. Soğuk olan çeşitte ise *İzmir / Bergama Tulumu,* domates ve biber konarak servis edilir. *Çeşme Kumrusu* olarak ayrıca popülerlik kazanmış olan çeşitte de benzer şekilde kızarmış, salam, sucuk, kaşar ve domates ile hazırlanan çeşit, yanında turşu ve biberle servis edilir.

İzmir Kumrusu da tıpkı *Susurluk Tostu* gibi Coğrafi İşaret uygulamasındaki durumu tartışmaya açık bir üründür. Esasında söz konusu bu yiyeceğin içerisindeki ürünlerin ve ekmeğinin ayrı ayrı Coğrafi İşaret olabilirlikleri üzerinde durulması daha uygun olacaktı.

Bingöl Mastuva: Pilav grubunda da değerlendirilebilecek bir yemek olmakla birlikte kullanılan malzemeler bir bütün olarak düşünüldüğünde istisna yemekler kapsamında ele alınmıştır. *Bingöl Mastuva* sadece ayran (Ayran ile kastedilen çok az bir miktar su katılmış yoğurttur), pirinç ve tereyağı ile yapılmaktadır. İlk olarak bir tencereye ayran, bir miktar tuz ve pirinç ilave edilerek ocağa konan malzeme tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya başladıktan bir süre sonra karıştırma bırakılır ve koyulaşıncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Servis kasesine alınır ve ortası çukurlaştırılan yemeğin ortasına eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilir. Yemek eğer tatlı niyetine tüketilecekse bu defa da tereyağı yerine pekmez veya tozşeker dökülür. Hakkâri'de yapılan "Gulul" tarifine çok benzemektedir.

Erzincan Ekşilisi: Yöresel olarak "Eşgili" adıyla da bilinen yemek yeşil erik kullanıldığından ötürü bu adı almıştır. Yemeği tanıtanların bir kısmı çorba bir kısmı da yemek olarak belirtmiş olmakla birlikte kullanılan malzemelerden ötürü istisna yemekler bölümünde ele alınmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da Türkiye'nin farklı yörelerinde özellikle de Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde "Ekşili, Eşgili, Eşgil" adında çok sayıda tarif bulunmaktadır. Yemeklerin hemen hepsinin ortak yanı ise yemeğe ekşilik kazandıran bir veya birkaç malzemenin kullanılıyor oluşudur. Fakat çok sayıda aynı isimle anılan yemek olması sıklıkla

terminolojik açıdan sıkıntı yaratan bir durum olmuştur. *Ekşili* ve *Keledoş* bu duruma uygun iki önemli örnektir.

Erzincan Ekşilisi için bol miktarda domates (Kırmızı ve yeşil), yeşil erik (Erik kurusu veya tamas eriğinin de kullanılabileceği belirtilmiştir), kuru soğan, bulgur, sivri biber, sıvı yağ, salça, maydanoz, dereotu, pul biber ve tuz kullanılmaktadır. Kullanılan tuz için özellikle *Kemah Tuzu*'nun kullanılması gerektiğine işaret edilmiştir. Bazı tariflerde tercihe bağlı olarak kavurma kullanılabileceği de belirtilmiştir. Servis aşamasında kullanılan en önemli malzeme ise tandır ekmeğidir. Hatta *Erzincan Ekşilisi* için ekseriyetle tandır ekmeğinin yapıldığı gün özellikle pişirildiği ifade edilmektedir. Yemeğin yapımında ilk olarak sıvı yağda biberler ve kuru soğan (Tercihe bağlı kavurma) kavrulur. Daha sonra kabukları doğranmış domatesler eklenir ve kavurmaya devam edilir. Sonrasında salça, tuz ve diğer baharatlar eklenip üzerine suyu konur. Kaynamaya başladıktan sonrada bulgur ilave edilerek yumuşayana kadar kaynatmaya devam edilir. Bulgurlar da pişince içerisine kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenerek ocaktan alınır. Hazırlanan yemek ufalanmış tandık ekmeklerinin üzerine dökülerek servis edilir.

Gölova Köremezi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bu tarif bir yemek olarak değil bir çeşit atıştırmalık olarak değerlendirilebilir. Gölova Kaymakamlığı tarafından 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Gölova Köremezi* taze sağılmış koyun ya da keçi sütüne yoğurt ilave edilerek hazırlanan bir yiyecektir. Yeni sağılan ılık haldeki davar sütünün ortasına şekli bozulmadan yavaşça bir veya iki kaşık yoğurt konur ve yufka ekmeği ile tüketilir. Geçmişte çobanların sıkça tükettiği bir yiyecekken günümüzde büyük ölçüde tüketimi bırakılmış bir yiyecektir.

Çakallı Menemeni: Menemen, Türkiye'nin her yerinde yaygın bir şekilde kahvaltı başta olmak üzere günün her öğününde tüketilen bir yemek çeşididir. *Çakallı Menemeni* de adını Samsun'un Havza ilçesine bağlı Çakallı Mahallesinden almıştır. Samsun Ticaret Borsası tarafından da *Çakallı Menemeni* için Mart 2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bu menemen çeşidi için yumurta sarısı, domates, yeşil biber, tereyağı, kaşar peyniri, tuz, kırmızı toz biber ve tercihe bağlı pul biber

kullanılmaktadır. Bir tavada ilk olarak tereyağı eritilir ve ince doğranmış biberler içine atılır. Sonrasında kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş domatesler ilave edilir. Domatesler iyice yumuşadığında püre haline gelecek şekilde ezilir. Sırasıyla baharatlar, rendelenmiş kaşar peyniri ve çırpılmış yumurta sarıları da ilave edilip son olarak tuzu atılarak karıştırılır. Karıştırma işleminin sonunda neredeyse tüm malzeme homojen bir karışım elde edilecek ölçüde ezilmiş ve dengeli dağılmış olur.

Çakallı Menemeni tıpkı *Susurluk Tostu* ve *İzmit Pişmaniyesi* gibi tanınırlığını yol üstü yerleşmelerinden biri olmasıyla elde etmiştir. Çorum ve Amasya'yı Samsun'a bağlayan yol üzerinde bulunan Çakıllı, ideal bir mola / dinlenme yeri olarak gelişmiş ve yöre kısa sürede bu alanda gelişme göstermiştir. Son yıllarda da Çakıllı, "*Menemencilerin olduğu yer*" olarak anılır olmuştur.

Muş Çorti Yemeği / Çorti Aşı: Muş'ta yöresel olarak beyaz lahanaya verilen isim olan çortiyle yapılan *Muş Çorti Turşusu* Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerdendir. Turşuyla birlikte *Muş Çorti Yemeği / Çorti Aşı*'nın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla birlikte henüz sonuçlanmamıştır. Yemek için *Muş Çorti Turşusu*, kemikli kuzu eti, buğday (Aşurelik), tereyağı, tuz ve kırmızı toz biber; yemeğin sosu için de; zeytinyağı, salça, karabiber, kırmızı toz biber, tuz ve sıcak su gerekmektedir. Yapım aşamasında ilk olarak kuzu etleri tereyağında kavrulmak üzere ocağa alınır ve bir müddet sonra kırmızı toz biber ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Bir başka tencerede ise sıvı yağda salça kavrulmaya başlanır ve içerisine kıyılmış *Muş Çorti Turşusu* ilave edilir. Sonrasında baharatları ilave edilerek bir süre daha kavurmaya devam edilir ve devamında daha önceden suda bekletilmiş olan buğday ilave edilir. Kısa bir süre daha kavrulan malzemelere suyu ve kavrulmuş olan kuzu etleri eklenir. Yaklaşık 45 dk. pişmeye bırakılan *Muş Çorti Yemeği / Çorti Aşı* sıcak olarak servis edilir. Söz konusu tarifin çok büyük ölçüde benzerine Bitlis (Ahlat, Adilcevaz)'te de tesadüf edilmiştir.

Şanlıurfa Pencer / Pazı Boranısı: 2017 itibariyle Şanlıurfa'nın Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir başka yemeği de *Şanlıurfa Pencer / Pazı Boranısı*'dır. Yemek için; pazı sapları, kuşbaşı et (Orta yağlı), kemik (Bazı tariflerde belirtilen kırılmış ve

ilikli olacak şekilde), nohut, börülce, sadeyağ ve tuz; köfteleri için köftelik bulgur, kara et (Çiğköftelik et), *Şanlıurfa Biberi* (İsot), kuru soğan, tuz ve karabiber gerekmektedir. Malzemelerle ilgili olarak börülcenin her tarifte yer almadığı gözlenmiştir. Sosu için ise sarımsaklı yoğurt ve tuz kullanılmaktadır. Yemeğin yapımına yuvalak adı da verilen köftelerin yapımıyla başlanır ve bunun için yoğurma tepsisine köftelik bulgur ve diğer malzemeler alınarak yoğurma işlemine azar azar su ilavesiyle başlanır. Yoğurma aşamasında kuru soğan iri parçalar halinde karışıma eklenir ve yoğurma işlemi tamamlanınca da karışımdan ayıklanır. Kıvam kazanan karışımdan misket büyüklüğünde bezeler yuvarlanarak hazırlanır ve tüm malzeme yuvalandıktan sonra kızgın yağda kızartılır.

Yemeğin ikinci bölümü için pazı sapları küçük küçük doğranır ve bir süre haşlandıktan sonra süzülüp fazla suyu sıkıldıktan sonra yağda kavrulur. Bu esnada ayrı bir tencerede et, ilikli kemik, bir gece öncesinden ıslatılmış nohutlar yaklaşık yarım saat kadar haşlanır. Et haşlandıktan sonra bir süre tavada kavrulur. Tenceredeki kemik suyu ve nohut karışımına daha önceden haşlanmış börülceler, pazı sapları ve tuz ilave edilerek yaklaşık yarım saat kadar haşlanırlar. Sunum esnasında Coğrafi İşaret dosyasında servis tabağına önce köfteler ilave edilir ve üzerine de tenceredeki sulu yemekten konduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte çoğu tarifte sulu yemeğin servis tabağına konduktan sonra köftelerin üzerlerine döküldüğüne yaygınlıkla tesadüf edilmiştir. Sosu için hazırlanan sarımsaklı yoğurt da üzerine dökülerek servis edilir. Yemeğin ana hatlarıyla hazırlanış biçimi ve sunumu Şanlıurfa'nın bir diğer Coğrafi İşaretli yemeği olan *Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği* ile benzerlikler göstermektedir.

Van Keledoşu: Türkiye'de özellikle Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde, Azerbaycan'da çok sayıda keledoş tarifi söz konusudur. Bu yemeklerin de hemen her birisi yöre mutfaklarının karakteristik elemanları olarak sayılmıştır. Bunlardan ise günümüzde sadece *Van Keledoşu* Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Van Keledoşu için kuşbaşı koyun eti, nohut, kuru soğan, sarımsak, yeşil mercimek, kurut / keş[110], buğday (Yöresel söylenişiyle den yani aşurelik buğday), tereyağı, yenibahar, karabiber, tercihe bağlı pul biber, tuz ve yemeğe adını keledoş otu (Yörede kendiliğinden yetişen ve toplanıp saç örgüsü yapılıp kurutulan ve ak pancar olarak da adlandırılan ot) kullanılmaktadır. Yemeğin yapımında ilk olarak tencerede kısa süre kendi yağıyla kavrulan etlerin üzerine su eklenip haşlanmaya bırakılır. Bazı tariflerde ise önce yağda kavrulan kuru soğanların üzerine kuşbaşı etlerin ilave edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Haşlanan etin üzerine kuru soğan, baharatlar, tuz ve daha önceden haşlanmış buğdaylar ilave edilir. Bir müddet sonrada bir gece önceden ıslatılmış ve ayrıca haşlanmış nohutlarla yeşil mercimek ilave edilir. Yemeğe en son keledoş otu ve kurut (Daha önceden suda ıslatılmış) ilave edilerek yavaş yavaş karıştırılıp bir süre daha pişmeye bırakılarak kıvam alması beklenir. Pişen yemeğin üzerine tercihe bağlı kızdırılmış tereyağı ve pul biber gezdirilebilir.

Keledoş, daha önce de belirtildiği gibi çok çeşitli tarifleri bulunan ve pek çok yörede yapılan bir yemektir. Erzincan'da yapılan usulde yemeğe kavurma ve sunumunda da dövülmüş ceviz kullanılırken, Hakkâri'de yapılan tipinde şekerpancarı, patates ve kuru fasulye konmaktadır. Ağrı keledoşu ise biraz daha farklı olup kırmızı ete alternatif olarak hindi eti de kullanılabileceği gibi yemeğe mantar da katılmaktadır. Elazığ, Sivas ve Bingöl'de de bazı malzeme değişiklikleriyle keledoş, kelecoş yapılmaktadır.

Kayseri Tarçınlı Yoğurt: Ürünle ilgili şahıs aracılığıyla Coğrafi İşaret başvurusu gerçekleştirilmiş olup ürünle ilgili Kayseri'deki makamlardan herhangi bir bilgi temin edilememiş, söz konusu ürünle ilgili bilgilerinin olmadığı ifade edilmiştir.

4.1.10. Salatalar, Soslar ve Mezeler:

Yemek bölümünün son grubunu salata ve mezeler oluşturmaktadır. Türkiye'de çok yaygın olan bu grubun elemanlarından çok az bir kısmı karakteristik özellik göstermektedir.

[110] Kurut / Keş: Peynirler bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Antalya Piyazı: Özellikle köfte ve diğer kebap çeşitleri yanında yaygın olarak sunulan bir aperatif olan *Antalya Piyaz*, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Piyaz için geçmişte özellikle *Çandır Fasulyesi* olarak bilinen özel bir fasulye çeşidi kullanılırken günümüzde ekiminin büyük ölçüde gerilediği bu fasulyeye alternatif diğer çeşitler kullanılarak hazırlanmaktadır. Kuru fasulye dışında tahin, domates, sarımsak, maydanoz, kaya tuzu, limon suyu, sirke ve zeytinyağı yanı sıra tercihe bağlı olarak kuru soğan ve yumurta da kullanılabilmektedir. Tarifte kullanılan tahinden ötürü Antalya'da tahinli piyaz olarak da bilinmektedir. *Antalya Piyaz* yapımında ilk olarak tarator sosu hazırlanmaktadır. Bunun için tahin, limon suyu, kaya tuzu, sarımsak ve sirke kullanılmaktadır. Bazı tariflerde ise bir miktar haşlanmış kuru fasulye kullanıldığı da belirtilmiştir. Sosu için kullanılan kaya tuzu ve sarımsak birlikte dövülerek hazırlanmalıdır. Elde edilecek sosun kıvamına özellikle dikkat edilmesi gerektiğine işaret edilerek çok akışkan ve aşırı kıvamlı bir malzeme elde edilmemesine özen gösterilmelidir. Bu kıvamın sağlanabilmesinde ise bazı durumlarda fasulyenin haşlama suyu ya da bir miktar haşlanmış fasulyenin kabukları soyulduktan sonra püre haline getirilmesi ile ayarlama yapılabileceği belirtilmiştir. *Antalya Piyaz* yapımında bir gece önceden suya ıslatılan (Ara sıra suyunun değiştirilmesi gerekmektedir) fasulyeler ertesi gün bir miktar haşlanır ve iyice şiştiğinde de ocaktan alınıp süzülür. Bu aşamada ise haşlama suyundan az bir miktar alınarak tarator sosu hazırlanırken içerisine ilave edilir. Bir tabağa alınan haşlanmış fasulyelerin üzerine hazırlanan tarator sosu dökülüp karıştırılır ve son olarak ince kıyılmış maydanoz, doğranmış domates ve zeytinyağı dökülerek servis edilir. Tercihe bağlı olarak ise küçük küçük doğanmış kuru soğan ve büyük dilimler halinde haşlanmış yumurta da ilave edilebilir. Bununla birlikte Antalya'da kuru soğanın da haşlanmış yumurtanın da kullanımı oldukça yaygındır. Günümüzde Antalya'da çok yaygın erişilebilen bir aperatif olan *Antalya Piyazı* pek çok yemeğin yanında sunulmaktadır.

Tarsus Humusu: 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer aperatif de *Tarsus Humusu*'dur. Humus esasında Ortadoğu menşeli bir yiyecek olup Filistin, Suriye, İsrail ve Ürdün'de oldukça popülerdir. Nitekim Türkçeye de Arapça "hummus,

hommus" kelimelerinden geçmiştir. Türkiye'de ise özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Akdeniz Bölümü'nde yaygın olarak tüketimi söz konusudur.

Tarsus Humusu özelinde baktığımızda yiyeceğin temelini bilindiği gibi nohut oluşturmaktadır. Nohuda ilaveten tahin, sarımsak, limon suyu, limon tuzu, tuz, karbonat ve su kullanılmaktadır. Hazırlama aşamasında nohutlar ilk önce bir gece önceden ıslatılır ve ertesi gün karbonat ilave edilerek haşlanır. İyice yumuşamış olan nohutların kabukları soyulduktan sonra bakır kazanlarda tahta tokmaklarla orta ateşte püre haline getirilir. Elde edilen püreye tahin ilave edilerek iyice karıştırılır. Ayrı bir kapta nohudun haşlama suyuna limon tuzu, limon suyu, tuz ve doğranmış sarımsak ilave edilip karıştırıldıktan sonra püre haline gelen nohuda ilave edilir. Elde edilen homojen karışımın ılık kalmasını sağlamak amacıyla benmari usulüyle sıcaklığı kontrol edilir. Hazırlanan humus çeşitli şekillerde servis edilebilmekte olup en yaygını kızdırılmış yağda (Sıvı yağ veya tereyağı) çevrilen pul biberin ya da kırmızı toz biberin humusun üzerine gezdirilmesi usulüdür. Çeşni olarak üzerine kıyılmış maydanoz, kimyon ve sumak da serpilebilmektedir. Süslemek için ise bir miktar haşlanmış nohut *Tarsus Humusu*'nun üzerine konabilir. Tarsus yeme – içme kültüründe çok önemli bir yeri bulunan humus günümüzde yöre iktisadi hayatında önemli bir yer tutar hale gelmiştir. Ticari manada üretimi oldukça yaygın olup son yıllarda ambalajlanarak toptan ve perakende satışları da yapılmaktadır.

Düzce Acıkası: Yine 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan bir aperatif olan *Düzce Acıkası* da Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün girişimleriyle bu kapsama alınmıştır. Bu meze çeşidi için; biber salçası, ceviz, fındık, yağ (Ayçiçeği, tereyağı), sarımsak, kişniş, kimyon, kırmızı toz biber, pul biber, kekik, fesleğen, tuz ve cıbrısa / azıbra / yalancı kekik kullanılmaktadır. Bu meze için genellikle kullanılacak biber salçası halk tarafından mevsiminde toplanan kapya biberlerle kendileri tarafından yapılmaktadır. Salça yapım aşamasının sonunda kazandaki malzemeye bir miktar ayçiçeği yağı ilave edilip yarım saat kadar daha kaynatılır. Bu işlemin ardından iyice kıvam kazanan malzemeye tereyağı, dövülmüş ceviz ve fındıklar ile diğer malzemeler ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan karışım kavanozlara konarak stoklanır. Bu tarif ve buna benzer bazı küçük farklılıklarla "Acıka, Acuka"

isimleriyle endüstriyel manada da üretimi yapılarak Türkiye'nin pek çok yerinde erişimi söz konusu hale gelmiştir. Özellikle sabah kahvaltısında kullanılan bir yiyecek olarak yaygınlığı son yıllarda daha da artmıştır.

Tokat Çemeni: Çemen bilindiği üzere pastırmaya asıl karakteristiğini kazandıran elemanlardan biri olup Tokat'ta pastırma yanı sıra kahvaltılık olarak da tüketilen bir besin maddesidir. Tüketiminin yaygınlaşmasıyla yörede 1980'lerden itibaren ticari manada da üretimine başlanmıştır. Eskiden sadece butik üretimle sınırlı olan *Tokat Çemeni*, günümüzde orta ölçekli işletmelerce üretilip, özel ambalajında tüketiciye sunulmaktadır.

Tokat Çemeni için temel malzeme olan çemen, Artova, Sulusaray ve Yeşilyurt'tan temin edilmektedir. Tedarik edilen çemen iyice ezilerek bir çeşit çemen unu elde edilir ve böylece çoğu yöredeki benzerlerinden farklı olarak daha homojen bir karışım elde edilir. Çemen unu yanı sıra sarımsak, karanfil, yenibahar, tarçın, zencefil, kişniş, kimyon, karabiber, kırmızı biber ve tuz kullanılmaktadır. Ürünün hazırlanmasında ilk olarak çemen unu, sarımsak, tuz ve su ile bir çeşit bulamaç hazırlanır. Hazırlanan karışıma diğer baharatlar ilave edilerek tüm malzeme birbirine iyice yedirilir. Bununla birlikte tercihe bağlı olarak acılı çeşidin hazırlanması için acı kırmızı biber de katılabilmektedir. Karışım hava sıcaklığına göre değişmekle beraber yarım saat ila 1 saat arasında dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan *Tokat Çemeni* plastik ambalajlarına doldurularak pazara sunulur.

Tokat Çemeni, en iyi şartlarda 3 aylık raf ömrü nedeniyle pazarlanması ve stoklanması güç bir üründür. Ayrıca mevsimlik bir ürün olarak (Ekim – Mayıs dönemi) pazarlarda yer almaktadır. Tanıtımın zayıflığı ve ürüne yönelik belli bir standardın söz konusu olmaması üreticileri zorlamaktadır. Öte yandan Tokat koşullarında ürüne yoğun talep söz konusudur.



Fotoğraf 94. *Tokat Çemeni* İçin Kullanılan Tüm Malzemeler ve Ambalajlı *Tokat Çemeni*

Sivas İçi: Bu yiyecek Sivas'ın hemen her ilçesinde ve özellikle kıvamına bağlı olarak değişiklik göstermekle beraber Tokat, Amasya ve diğer çevre illerde de farklı isimlerle görülen bir tariftir. Bununla birlikte asıl tanınırlığını Sivas ile kazanmıştır.

Sivas İçi için gerekli olan malzemeler ince bulgur, soğan, salça, maydanoz, limon suyu, sıvı yağ, su ve tuz kullanılmaktadır. Tercihe bağlı olarak acılık katmak için pul biber ilave edilebilir. Yemeğin tüketimi geleneksel usulde asma yaprağı ve kıvırcık salatayla yapılmaktadır. Yiyeceğin hazırlanması ince bulgur şişecek kadar tuzlu sıcak suyla ıslatılır. Bulgurlar yumuşadıktan sonra çok ince kıyılmış maydanoz, taze soğan ilave edilir. İyice karıştırılan malzemeye salça, sıvıyağ ve limon suyu katılır. Son olarak orta kıvamda olacak şekilde suyu ilave edilir. Sunum esnasında asma yaprağı, evelik yaprağı, marul ve aysberg gibi yeşil yapraklarla servis edilir.



Fotoğraf 95. *Sivas İçi*'nin Malzemeleri ve Muhtelif Aşamalarından Görünümler

Şanlıurfa Kıymalı Söğürme: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan yemeğin yapımında da Şanlıurfa Mutfağı'nda çok yaygın bir şekilde kullanılan patlıcan yanı sıra dana kıyma, tereyağı, tuz ve birkaç diş sarımsak kullanılır. Yapım aşamasında ise suyunu çekene kavrulmuş olan kıymaya bir miktar tereyağı eklenir. Közlenmiş olan patlıcanlar ise kabukları soyulup ince bir şekilde kıyılır. Elde edilen patlıcan ezmesine tuzla dövülmüş sarımsaklar karıştırılır. Hazırlanan sarımsaklı patlıcan karışımı bir kayık tabağa döşenir ve üzerine de tereyağlı kıyma dökülerek servis edilir. Sunumda üzerine doğranmış maydanoz serpilebilir. Yörede *Patlıcanlı Söğürme, Kıymalı Patlıcanlı Söğürme* gibi isimlerle de anılmaktadır.

Amasra Salatası: Amasra'da ilk olarak balık restoranı işletmecisi ve aşçı Mustafa Ayyıldız tarafından 1945'te ortaya konmuştur. Amasra Salatası, kullanılan malzemeler, hazırlanış biçimi ve sunumuyla pek çok salatadan oldukça farklıdır.

Mevsimine göre değişen toplam 25 – 30 arası malzeme kullanılan salatada bol miktarda da sos kullanılmaktadır. Ayçiçeği yağı, zeytinyağı, üzüm sirkesi, limon suyu ve tercihe bağlı olarak nar ekşisi ile hazırlanmaktadır. Salata hazırlanırken de malzemelerin olabildiği kadar elle parçalanmasına özen gösterilmekte ve belli bir sıralamaya göre kat kat hazırlanmaktadır. Buna göre ilk etapta marullar döşenir, sonrasında jülyen doğranmış kuru soğan, yuvarlak doğranmış domates, hıyar, biber (Çarliston) ve yeşil soğan konur. Bu malzemelerin üzerine roka, tere, dereotu, nane, maydanoz, taze kekik, mor marul, reyhan, radika birkaç bıçak darbesiyle parçalanıp salata kasesine aktarılır. Sonrasında beyaz lahana, karnabahar, brokoli, kornişon, havuç, biber, domates ve zerdali turşuları ilave edilir. Bunların üzerine de jülyen doğranmış kırmızı lahana ilave edilir. Eğer mevsimiyle yarım daire şeklinde doğranmış kırmızı pancar turşuları veya domatesler salata tabağının etrafına dizilir. Süsleme amacıyla, ki *Amasra Salatası* için çok önemli bir aşamadır, Çin turpları (Karpuz turpu) ve kırmızı turplara papatya görünümü verilerek salatanın üzerine yerleştirilir. Turpların ortasına veya aralarına dekoratif şekilde doğranmış havuçlar ilave edilir. Papatya desenlerinin aralarına da halka şeklinde doğranmış kapya biberler ilave edilir. Son aşamada ise sosu dökülerek servis edilir. Günümüzde Amasra genelinde çok büyük ölçüde benzer şekilde yapılan salata, oldukça popüler olup çoğu lokantada bulunmaktadır.



Fotoğraf 96. Gösterişli Sunum Şekliyle *Amasra Salatası*

Gaziantep Maş Piyazı: Gaziantep'te maş çorbası da geleneksel mutfağın elemanlarındandır. Maş fasulye (*Vigna radiata*), esasında Türkiye'de Antalya'dan Gaziantep'e kadar geçmişte yaygın bir şekilde yetiştirilen ve türlü şekillerde kullanılan (Çorbası, pilavı, salatası gibi) bir baklagil bitkisiyken son yıllarda yetiştiriciliği çok büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Gaziantep Maş Piyazı için maş fasulye bir müddet haşlanır ve süzülür. Derin bir kaba alınan haşlanmış fasulyelerin içine ince kıyılmış taze soğan, yine çok ince kıyılmış maydanoz, küçük küçük doğranmış sarımsaklar ilave edilerek karıştırılır. Sosu için limon suyu, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber ile elde edilen karışım piyazın üzerine ilave edilerek karıştırılıp servis edilir. Tercihe bağlı olarak domates ve kuru soğan da katılabilmektedir.



Fotoğraf 97. Klasik *Maş Fasulye Piyazı* Sunumu

Yine Gaziantep Mutfağı'nın bir elemanı olarak sayılmakla birlikte pek çok yörede yapılmakta olan ve *Gaziantep Maş Piyazı* ile benzer şekilde hazırlanan bir diğer tarif ise *Gaziantep Loğlaz Piyazı*'dır. Gaziantep'te börülceye verilen yerel isim loğlaz ile yapılan bu tarifte ise maş piyazında kullanılan maş fasulye yerine bu defa börülce kullanılmaktadır. Adana, Mersin, Antalya ve Hatay'da bilinen, bununla birlikte Tarsus Mutfağı ile kazandığı popülariteyle en fazla burası ile özdeşleşmiş olan bir diğer baklalı meze çeşidi ise "Vardabit, Vartabit, Tahinli Fasulye" gibi isimlerle de anılan *Tarsus Vartabit Paçası*, tahin ve kuru fasulye yanı sıra pide, sarımsak, kimyon, tuz yanı sıra üzerine tereyağı ve salça eritilen geniş bir bölgeye ait meze çeşididir.

Afyon Salatası: Afiyan da denen haşhaş bitkisinin henüz rozetlenme aşamasındayken körpe yapraklarıyla yapılan bir çeşit salata. Farklı yörelerde afyon filizi olarak da ifade edilmektedir. Domates, taze soğan, maydanoz, limon, tuz ve zeytinyağı ile yapılır. Sebzeler ince ince kıyılır. Limon suyu, tuz ve zeytinyağı iyice çırpılır ve salata sosu hazırlanır. Tercihe göre haşlanmış yumurta da katılabilir.



Fotoğraf 98. *Afyon Salatası* Yapımında Kullanılan Haşhaş Filizi / Yaprakları

Kastamonu Patates Paçası: Patates püresinin bir türevi olan *Kastamonu Patates Paçası*'nın sadece Kastamonu'da yapıldığı belirtilmektedir. Haşlanmış olan patatesler, usulüne uygun bir şekilde ezilerek püre haline getirilir. Patates püresinin için yumurta, yoğurt, nişasta, sarımsak (*Taşköprü Sarımsağı*)ve tuz ilave edilerek bir müddet bu karışım ocakta pişirilir. Muhallebi kıvamını alan karışım servis tepsisine alınır. Tercihe bağlı olarak misket köfte yanında veya üzerine tereyağı ve salça gezdirerek garnitür olarak sunulmaktadır.

Antalya Hibeşi: Akdeniz Bölgesi'nde tahin kullanılarak yapılan bir başka meze çeşididir. Esasında Antalya'dan Adana'ya kadar geniş bir alanda yaygın olarak yapılmakla beraber özellikle Antalya'yla tanınırlık kazanmıştır. *Antalya Hibeşi,* temel malzemesi tahin olan limon suyu, zeytinyağı, sarımsak, kimyon, kırmızı toz biber, tuz ve suyla hazırlanan pratik bir meze çeşididir. Su + limon suyu (Bazı tariflerde sadece limon suyu kullanıldığı belirtilmiştir) ile bir miktar inceltilen tahine sayılan çeşniler ilave edilip boza kıvamında bir

meze / sos elde edilir. Ekseri kanepelerin hazırlanmasında kullanılarak tüketimi yapılmaktadır. Bazı tariflerde

4.1.11. Bölüm Değerlendirmesi:

Yemeklerin Coğrafi İşaret kapsamındaki değerlendirmesini izaha başlamadan önce bölüm araştırması yapılırken izlenen yöntem ve karşılaşılan güçlüklerin izahını yapmak gerekmektedir. Bu bölümde yer alan yemeklerin tamamı özellikle tariflerin orijinaline ulaşabilmek adına kırsal kesimden ev hanımları veya yemeklerle ilgilenen (Düğün yemeklerinden sorumlu yerli aşçılar gibi) kimselerce görüşülerek elde edilmiştir. Yemeklerden ticari hayata konu olanlar ise olabildiği kadar kıdemli ustalar veya pazar payı geniş olan işletmeler seçilmeye gayret edilmiştir. Araştırmamız kapsamında veri toplamada en fazla zorlanılan alanlardan birisini "Yemekler" bölümü oluşturmuştur. Sosyal medyanın da Türkiye'de çok hızlı bir şekilde gelişmesiyle tariflerde yapılan değişiklikler, bu alanda çok fakat sağlıksız bilgiler, yemeklerin ticari hayata adapte edilirken uğramış olduğu değişiklikler aynı köy / mahallede bile değişik bilgiler alınmasına neden olmuştur. Literatür taraması kapsamında toplamda 217 ayrı tarif gözden geçirilmiş, ayrıca aynı yemek için 4 veya 5 tarife daha bakılması gerekmiştir ki çoğu zaman da malzeme veya pişirme tekniklerinde farklılıklar görülmüştür. Coğrafi İşaret konusunda genel sonuç ve değerlendirme kısmında ayrıca bahsedildiği üzere özellikle sosyal medyada "Yemekler" ile ilgili çok ciddi bir bilgi kirliliği söz konusudur. Buna paralel olarak da son yılların en büyük problemi olan "Siber Zorbalık" ile en fazla karşılaşılan nokta olmuştur. Örneğin *Yozgat Arabaşısı* ile yapılan yorumlar da diğer illerden sosyal medya kullanıcıları çok ağır yorumlar yapmış ve çorbanın Yozgat'a ait olmadığını çok şiddetli savunmuşlardır. Benzer durum özellikle komşu iller arasında yemek konusu tartışılırken daha da ileri boyutlara taşınmıştır. Örneğin; *Bayburt Lor Dolması*, Erzurum kamuoyunda ve yerel basınında çok hararetli tartışmalara sebep olmuş ve zaman zaman her iki tarafta birbirlerine çok sert eleştiriler yöneltmişlerdir. Çoğu yemek ile ilgili karşılaşılan bu durum Coğrafi İşaret araştırmamız da bizi en fazla zorlayan husus olmuştur. Araştırmanın bu bölümünde karşılaşılan bir diğer zorluk bilgi ve belge paylaşımı hususunda olmuştur. Büyük ölçekli işletmeler çoğu zaman hem sözlü hem de görsel bilgi vermekten

kaçınmıştır. Bu noktada da en fazla butik ölçekli işletmelerden yardım alınmış az sayıda orta ve büyük ölçekli işletmeyle irtibat kurulabilmiştir. Sosyal medya üzerinden yemek blogları ve yemek kanallarında yer alan tariflerle ilgili bilgi alımı hususunda da çoğu zaman bilgilerini paylaşmaktan kaçınmışlardır. İronik bir şekilde yerel yemekler yapan lokantalardaki (Oteller, büfeler dahil) aşçılar ve şefler de olumsuz yaklaşmışlar ve yardımcı olamayacaklarını belirtmişlerdir. Yemekler bölümünde elde edilen bilgilerin tamamı bölüm sonunda da sıralandığı üzere yöre halkından ve birkaç büyük, orta ve butik ölçekli işletmeyle sınırlıdır.

Yemeklerle ilgili Coğrafi İşaret özelinde konuyu ele alacak olursak bu alanda çok ciddi sıkıntıların söz konusu olduğu ve zaten tam anlamıyla oturmamış Coğrafi İşaret altyapısı kapsamında en problemli ürün grubunu yemeklerin oluşturduğu ortaya çıkmıştır. Bu ürün grubunu oluşturan yemeklerin temelde coğrafi şartlar ve buna bağlı tarımsal yapı, hem göçebe hem yerleşik kültürün etkisi, ekonomik seviye, din ve etnisite gibi pek çok unsurla şekillenmiş oluşu ve bunlara bağlı çeşitlilik zaten başlı başına konunun incelenmesini güçleştirmektedir. Tespit edilen sorunları sırasıyla ve örnekleriyle izah etmeye başladığımızda ilk olarak yemek sayısı ve çeşitlerle ilgili problemleri ele almak gerekir. Türkiye'de 3.000 civarında yemek olduğu, Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu'nun 81 ili kapsayan çalışmada ise 2.205 çeşit yöresel yemek ve içecek tespit edilmiştir. İller ölçeğinde ise sırasıyla Gaziantep (291), Elazığ (154), Ankara (93) ilk üçte yer almakta olup Bölgeler bazında toplam 455 çeşit yiyecek ve içecekle İç Anadolu Bölgesi ilk sırada yer almaktadır. Genel olarak mutfaklarıyla dikkat çeken Güneydoğu Anadolu Bölgesi ise 398 çeşit yemek tespit edilmiştir. Daha önce de bahsedilen örnekte olduğu gibi Türkiye'de sadece patlıcanla yapılan 384 yemek olduğunu ortaya koymuştur. Coğrafi İşaret kapsamındaki *Yamula Patlıcanı* ve *Birecik Patlıcanı* kullanılarak yapılan her bir tarif için bahsi geçen rakam referans kabul edilirse toplam 768 yemek; ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Nizip Patlıcanı* ve *Ayhan Patlıcanı* (Nevşehir) da bu kapsamda değerlendirilecek olursa toplamda Coğrafi İşaret kapsamındaki patlıcanlar kullanılarak yapılan 1.536 yemek için pekala potansiyel birer Coğrafi İşarettir diyebiliriz. Nitekim özellikle kültürel açıdan birbirine çok benzer olan vilayetlerin sürekli çok küçük farklılıklar, hatta çoğu zaman ayırt edicilik olarak dahi kabul edilemeyecek yemeklerin Coğrafi

İşaret kapsamına alınması gündemdedir. Bu durumda ise ekseri yöre mutfaklarının zenginliğinin ortaya çıkartılmasından çok son zamanlarda yanlış yorumlanan Coğrafi İşaret uygulamasıyla illerin rakamsal açıdan kendilerini öne çıkarmak istemesi, birbiriyle olan tarihsel rekabet büyük ölçüde etkili olmaktadır. Ayrıca yemeklerin, daha geniş bir ifadeyle Türk Mutfak Kültürü'nün çok uzun bir süre akademik çalışmalara konu olmaması, bu konuya giren ürünlerin ilmi değerinin olmadığı fikri gibi faktörler nedeniyle bu alanda tatminkar akademik bilgi de bulunmamaktadır. İronik bir şekilde yıllardır Türk Mutfağı'nın dünyanın en seçkin mutfakları arasında sayılıyor olduğu söylenegelmekle beraber bu alanda bilimsel ve tarihi vesikaların son derece yetersiz oluşu dikkat çekicidir. Örneğin; pıt pıt, topalak, lalanga, çizlembeç, perişka, koskos, glika, gındirik, haşıl, taputma gibi yerel mutfaklarda kullanılan ve günümüzde özellikle belli bir yaş grubu için neredeyse bir şey ifade etmeyen bu ve benzeri kavramlar esasında Türk Mutfağı'nın ne kadar ihmal edildiğini ve bu mutfaktan uzaklaşıldığını göstermektedir. Bu noktada zaten Coğrafi İşaret konusu bir tarafa Türk yemekleri ve mutfak kültürü ile ilgili sağlıklı bilimsel veriler ışığında konuşmak bile son derece güçtür. Hele hele Coğrafi İşaret uygulamasına dahil edilme noktasında kapsamlı dosyalar hazırlama noktasında sağlam veriler olması gerekirken içinde bulunulan bu durum daha konunun başında sağlıksız bir gelişim yaratmaktadır.

Coğrafi İşaret uygulaması konunun ilkeleri ve fonksiyonları bölümünde de izah edildiği üzere zaten kalitesiyle tanınan ürünleri haksız rekabet ve taklit ürünlere karşı korumaya alan bir uygulamadır. Fakat Türkiye'de son yıllarda, özellikle de 2017 sonrasında Coğrafi İşaret uygulaması adeta sihirli bir değnekmiş gibi dokunduğu ürünü altına çevirebilecek bir unsur olarak algılanır hale gelmiş ya da getirilmiştir. Coğrafi İşaret uygulaması kalitesiyle bir tanınırlık kazanamamış ya da kaliteli olmayan bir ürünü sırf popüler olduğu için üreticisine çok değer sağlayan bir meta haline getirebilecek bir uygulama değildir. Nitekim bunun böyle olduğu vaka çalışmaları bölümünde de örneklendirilmiştir. Yemeklerle ilgili de Coğrafi İşaret uygulaması baştan değil sondan başlanarak ele alınmaktadır. Bir yemeğin Coğrafi İşaret olması ile birlikte kısa ve orta vadede üreticisine popülist söylemle % 20 ila 30 arasında daha fazla kazanç sağlayacağı düşüncesi yaygınlaştırılmaktadır. Konunun bir an için böyle olduğunu varsayarsak tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki … yemeğin (Tatlı ve

Şekerlemeler hariç) üreticisine sağladığı ve sektöre yönelik tedarikçilerin (Gıda malzemeleri gibi) de bu kazançtan dolaylı da olsa etkilenecekleri aşikardır. Bu noktada özellikle birbirinden sadece 1 veya 2 malzemeyle farklılık gösteren ya da tüm malzemeleri ve hatta isimleri dahi aynı olan, buna karşılık sadece popüler kültürde tanınırlık açısından öne çıkan illerle anılan yemekler de Coğrafi İşaret denetlemeleri ne kadar sağlıklı yapılabilmektedir veya yapılabilecektir? Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da Türkiye'de Coğrafi İşaret denetlemesinin tüm Coğrafi İşaret konusundaki en zayıf nokta olduğudur. Denetlemedeki güçlükler ve zaaflara bir de neredeyse denetimin mümkün olmadığı bazı yemek grupları (Ayaküstü atıştırmalıklar, seyyar üreticilerin sunabildiği yiyecekler, tostlar, sandviçler, dönerler gibi) nasıl Coğrafi İşaret denetlemesine tabi olabilecektir. Bununla birlikte son zamanlarda sayısı artan pek çok tencere yemeğinin yörelerinin dahi ticari hayatında yer almazken, sadece evlerde ve çoğu zaman yılın belirli dönemlerinde yapılabilen yemeklerin Coğrafi İşaret uygulamasıyla katma değerli ürünler haline getirilebilmesi ne derece mümkündür? Son olarak Coğrafi İşaret uygulamasının son yıllardaki kontrol edilemez ve sağlıksız gelişimi doğrultusunda amaç Türk Mutfağı'nın zenginliğini bu vesileyle göstererek sadece rakamsal açıdan bir üstünlük elde edebilmek midir? şeklinde pek çok soru akıllara gelmektedir. Bu noktada da Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün grubunda olduğundan çok daha fazla "Nitellik ve Nicellik" ikilemi yemekler konusunda kendini çok daha fazla göstermektedir.

Yemeklerle ilgili Coğrafi İşaret prensipleri odağında ürün grubunu ele aldığımızda ilk olarak kullanılan malzemelerden başlayarak konuyu ele almak gerekir. Özellikle yemeklerde kullanılan temel malzemelerin başka yerlerden tedarik edilmesi Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen durumla büyük bir tezat içermektedir. Tıpkı süt ürünleri ve pek çok işlenmiş gıda da olduğu üzere hammadde veya temel girdilerin başka yerden tedariki yemekler de çok daha fazla karşılaşılan bir durumdur. Bu noktada özellikle temel malzemesini etin oluşturduğu yemeklerde tartışmaya açık hususlar daha fazladır. Her ne kadar köfteler başta olmak üzere pek çok et temelli yemekte, kendi yörelerinde yetişen hayvanların etlerinden elde edildiği belirtilmiş olsa da saha çalışmaları bunun tam anlamıyla bu şekilde olmadığını göstermiştir. Örneğin; Manisa ve Bursa'da önemli miktarda Balıkesir'den alınan etlerin kullanımı söz

konusudur. Edirne'de ise dışardan çok büyük miktarda ciğer alımı söz konusudur. Diğer bileşenlerden de hem başka illerden hem de daha ironik olarak ithal ürünlerle hazırlanan yemeklerin Coğrafi İşaret olarak tanıtımı kabul edilemez bir durum yaratmaktadır. İthal girdilerle "Milli Ürün" ortaya konulamayacağı göz önüne alındığında yemeklerle ilgili kayda değer bir handikap ortaya çıkmaktadır. Son yıllarda önemli ölçüde yurtdışından alınan canlı hayvan ve et gibi güncel konular da göz önüne alındığında Mahreç İşaret kapsamında dahi pek çok yemeğin Coğrafi İşaret prensibine uygun olmadığı anlaşılmaktadır. Başka yerlerden alınan malzemeler veya ithal malzemeler yanı sıra konunun çok daha vahim boyutu kaçak yollarla malzeme tedarikinin de özellikle sınır vilayetler de çok yaygın olduğudur[111]. Kaçakçılığın artmasında da altyapısı hazır olmadan Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürünlerin elde ettiği kamuoyu tanınırlığı, turizmle de birlikte artan talep söz konusu yemeği üretenleri daha ucuza ve hızlı bir şekilde kaçak mallara yönlendirmektedir.

Yemeklerin ayırt ediciliği noktasında ise belirtilen malzemelerin önemli bir kısmının saha çalışmasında kullanılmadığı gözlenmiştir. Özellikle bol miktarda et kullanılarak yapılan yemeklerde, yöredeki hayvanların özellikle tercih edildiğine dikkat çekilmektedir. Son yıllarda Türkiye'de yaşanan et sıkıntısı ve buna bağlı ortaya çıkan açığın zaman zaman ithalat yoluyla giderilmeye çalışıldığı bir zamanda Coğrafi İşaret dosyalarında çok iyimser bir yaklaşımla ürünlerin tanıtıldığı görülmektedir. Örneğin neredeyse tüm et yemeklerinde kaburga eti kullanıldığı belirtilmiş olmakla birlikte çoğu zaman ticari işletmelerde buna uyulamadığı görülmüştür. Sonuç olarak Türkiye, 2016 yılında toplam 42 milyon $'lık et ve sakatat ithalatı gerçekleştirmiştir. İthalat haricinde et ihtiyacı ise çoğu zaman başka yörelerden karşılanma yoluna gidilmektedir. Zira et yemeklerinin yoğun olarak yapıldığı yerlerde çoğu zaman ihtiyaç karşılanamamaktadır. Örneğin; Şanlıurfa gibi kebap çeşitleri başta olmak üzere et yemeklerinin yoğun olarak yapıldığı (Kebaplar başta olmak üzere pek çok yemekte İvesi ırkı koyun / kuzu eti kullanıldığı özellikle belirtilmiştir) bir yerin, aynı zamanda

[111] Konuyla ilgili bkz. http://www.hurriyet.com.tr/gundem/yunanistandan-getirilen-3-ton-650-kilo-kacak-et-ele-gecirildi-40011969 ve https://www.haberturk.com/gundem/haber/1254712-sinirda-116-ton-kacak-et-ele-gecirildi
(Son erişim: 11.10.2018).

her yıl yerli ve yabancı binlerce ziyaretçi ağırladığı (2017'de toplam ziyaretçi sayısı 406.689 kişi) bir yerin et ihtiyacı da buna göre oldukça fazladır. Aynı yıl ADNKS sonuçlarına göre de Şanlıurfa'nın nüfusu 1.985.753 kişidir (TÜİK, 2018). Buna göre sadece turistlerin yarısı ve toplam nüfusun yine yarısı (Toplam 1.196.220 kişi) sadece 1 porsiyon kebap[112] yediği düşünüldüğünde 143.546 kg. ete karşılık gelmektedir. Bu en iyimser değer, porsiyon sayısı yılda 10 taneye çıkartıldığında 1.4 milyon kg. et ihtiyacı anlamına gelmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında sıklıkla işaret edilen İvesi ırkı koyunların durumuna baktığımızda 2017'de toplam 89.390 başlık hayvan varlığı (Bunun 17.663 başı kuzu) söz konusudur. Yetişkin bir hayvanın canlı ağırlığı ortalama erkeklerde 70 – dişilerde 50 kg., karkas ağırlığı ortalama 21 kg. ve et oranı da % 54 olarak hesaplandığında 10 – 11 kg.'dır[113]. Bu değerler ışığında Şanlıurfa'da sadece 1 yılda toplam nüfusun ve toplam turist sayılarının yarısına karşılık gelen 1.196.220 kişinin tükettiği kebap miktarı için tüm İvesi ırkı koyunlar kesilse dahi ihtiyaç karşılanamayacaktır. Bu durumda Şanlıurfa'daki kebaplar için Coğrafi İşaret dosyasında işaret edildiği gibi İvesi ırkı hayvanın etlerinin kullanılma durumu çok az veya % 10 civarındadır. Kaldı ki Şanlıurfa'da et ihtiyacının (Tıpkı *Ciğer Kebabı* örneğinde olduğu gibi) önemli bir kısmının dışardan karşılandığı veya diğer ırklardan hayvan etleri ile karşılanma yoluna gidildiği de kamuoyuna taşınan haberler aracılığıyla da bilinmektedir. Ayrıca yine kamuoyu gündemine taşınan haberlerde Şanlıurfa'da çok sık kaçak et vakasına rastlandığı da dikkat çeken bir başka husustur. Bu noktada da yemekler için sıkça ifade edildiği üzere Geleneksel Ürün Adı çok daha uygun bir kapsayıcılık olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada konu her ne kadar Şanlıurfa özelinde örneklendirmiş olsa da benzer durum Edirne, Gaziantep ve Mardin için de geçerlidir. Pek çok girdisi bulunan yemeklerin, malzemelerinin çoğunun başka yerlerden toplanmasıyla bir araya gelen ürün, çoğu eski veya geleneksel bilgilerle izah edilip belli bir yöreyle özdeşleştirilmesi sadece kağıt üzerinde geçerliliği olan nostaljik ifadeler olarak kalacaktır.

[112] Bir porsiyon *Şanlıurfa Kebabı*'nda 120 g. et bulunmaktadır.
[113] İvesi Irkı bilgileri için bkz. http://www.veteriner.cc/koyun/ivesi.asp (Son erişim: 03.03.2018).

Yemeklerin çoğunun Mahreç İşaretli olması dikkate alındığında sadece bir malzemeyle bile Coğrafi İşaret kapsamına alınabilirliği ile çoğunlukla ustalık ve elde ettiği tanınırlık bu defa öne çıkartılmaktadır. Bu durumda önemli ölçüde eleştiriye açık bir husustur. Eleştirinin temelinde ise Türkiye'nin Beşeri Coğrafya şartları yatmaktadır. Türkiye, asırlarca birçok medeniyete, etnik gruba ev sahipliği yapmış bir ülkedir. Milli Mücadele sonrasında kurulan Modern Türkiye Cumhuriyeti ile de günümüzdeki sınırlarında ve etnik yapısı daha sadeleşmiş bir biçimde tarihteki varlığını sürdürmektedir. Milli Mücadele sonrasında yaşanan nüfus mübadelesi ve daha sonrasında Türkiye'deki sayıları giderek azalan diğer etnik unsurlarla sadece iktisadi veya sosyolojik anlamda değil her alanda kayda değer dönüşümler yaşanmıştır. Bu durum kendini mutfak kültüründe de göstermiştir. Balkanlardan kitleler halinde Türkiye'ye gelen nüfus belli bölgelere yerleştirilmiştir. Balkanlardaki şartlara ve oradaki etnik unsurlarla olan etkileşimle ortaya çıkan yeme – içme alışkanlıkları yeni geldikleri yerlerde de kendini türlü şekillerde göstermiştir. Buna en popüler örnek ise günümüzde pek çoğu Coğrafi İşaret kapsamındaki köftelerdir. Çoğunlukla Mübadiller tarafından yeni yerleştikleri yerlerde popüler hale getirilen köfteler zamanla bu yöreyle anılmaya başlamıştır. Peki, bu gibi ürünlerin sadece tanınırlığa bağlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınması ne kadar uygundur. Örneğin; Mübadillerin Bolu, Bursa, Manisa ve İzmir'in çeşitli yerlerine iskan edildiği bilinmektedir. Bu yörelerdeki köftelerin de ekseri Mübadillerce yaygınlaştırıldığı da saha çalışmalarıyla tespit edilmiştir. Peki X bir yörenin Coğrafi İşaretli köftesi sırf mübadillerin oraya yerleştirilmesi ile ortaya konduğuna göre bahis konusu mübadillerin başka bir yöreye (Y yöresi) iskan edilmesi durumunda bu kişiler köfte yapmayacaklar mıydı? ya da bu defa yapılan köfteler Y yöresi ile anılmayacak mıydı? Sadece ustalığın öne çıkartılmasıyla Coğrafi İşaret ayırımının yapılamayacağı noktasında günümüzde Batı Trakya'nın pek çok yerinde ve Kosova'da yapıldığı şekliyle Mübadillerin aile bireyleri ve yetiştirdikleri çıraklarca bugün Türkiye'nin pek çok yerinde de yapılmaktadır. Arı (2012: 37)'nın da ifade ettiği üzere ekseri Arnavut kökenli göçmenler sayesinde Trakya başta olmak üzere Marmara Bölgesi'nde köfte büyük ün kazanmıştır. Bahis konusu köftelerin büyük bir kısmı da Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bir veya birkaç kişi tarafından yapılan ve daha sonra da (Eğer yol üzerinde bir yerleşmesiyle ve dinlenme / mola amaçlı bir durak yeriyse çok daha

hızlı tanınırlık elde etmektedir) başka kişilerin de üretime dahil olmasıyla gelişen bir ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması, uygulamanın ilkeleriyle ne kadar bağdaşmaktadır? Sonuç olarak bir kısım yemeklerin hem malzeme tedariki hem de ustalık açısından ismiyle anılan yerle olan bağlantısının oldukça yüzeysel hatta çoğu zaman adlandırmadan kaynaklı olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 99. Kosova'nın En Popüler Yemeklerinden *Kosova Köftesi / Kebabı*

Adlandırmaya bağlı ve bir pazarlama stratejisi olarak işlek yollar üzerinde yapılan yeme – içmeye yönelik yatırımlarla ilgili konuyu bir örnekle izah etmek yerinde olacaktır. Köfte, özellikle Türk fast-food ya da hızlı – hazır yemekler içerisinde en popüler ve de en çeşitlilik gösteren yemek çeşididir. Özellikle de turistik yerlerde veya işlek yollar üzerinde kalitesi ve ustalığıyla isim yapmış işletmeler zaman içerisinde bulundukları yerle özdeşleşerek sanki oranın geleneksel yemeklerinden biriymişçesine anılmaya başlamaktadır. Türkiye'de bu duruma uyan pek çok yemek, tatlı ve şekerleme ile içeceği örnek verebilmek mümkündür. Köfteler özelinde ise konuyu örneklendirmek gerekirse; Antalya gibi yoğun turist çeken ve buna bağlı işlek ulaşım ağıyla yol üstü yeme – içme mekanları zaman içerisinde büyük popülerlik kazanmıştır. Günümüzde *Antalya Şiş (Antalya Şiş Köfte), Korkuteli Şiş Köfte, Finike Şiş Köfte* gibi Antalya içerisinde bile lokal popülerlik kazanan mekanların sundukları köfteler sanki o bölgenin Coğrafi İşaret olabilecek bir ürünüymüşçesine anılmaya başlamıştır. Oysaki bu tamamiyle ticari bir strateji olarak işletmelerin haklı

gerekçelerle işlek yerler üzerinde yatırımlarını kurmalarından ileri gelen bir husustur. Ayrıca çoğu zaman bir şahsın / ustanın yaptığı yemeğin çok iyi olup beğeni görmesi, kısa sürede özellikle de günümüzde sosyal medya vasıtasıyla popülerlik kazanmasına vesile olmaktadır. Bu tanınırlıkta ise işletmenin lokasyonu ile anılıyor olması (X köyde, Y yolu üzerinde, Z beldesi girişinde gibi ifadeler) zamanla bu ürünün yöre Coğrafi İşareti olabilirmişçesine bir özellik kazanmasına sebep olmaktadır.

Yemeklerle ilgili bir diğer Coğrafi İşaret prensibine uymayan sıkıntı, Coğrafi İşaret konusuyla ilgili genel bilgiler bölümünde de izah edildiği üzere "Stilinde, tarzında, usulünde, şeklinde…" ifadelerin kesinlikle uygulama kapsamında kabul görmediğidir. Oysaki yemeklerle ilgili bu durum çok fazla karşılaşılan bir konudur. Hele ki benzer veya büyük ölçüde aynı yemekler konusunda (Köfteler, kebaplar, börekler gibi) örneğin; Kayseri Usulü, Malatya Usulü, Tekirdağ Usulü gibi ifadeler çok fazla karşılaşılan unsurlar olup bazı Coğrafi İşaret dosyalarında da aynen bu gibi ifadeler geçmektedir. Bu durum bu şekilde belirlenen yemeklerin Coğrafi İşaret kapsamına alınmasının uygun olmayacağını göstermektedir.

Standardizasyon Coğrafi İşaretlerin en önemli konularından birisidir. Bu noktada da yemeklerle ilgili ciddi sıkıntılar söz konusudur. Yapılan saha çalışmalarında incelenmiş olan yemeklerin hemen hepsiyle ilgili aynı ilçede dahi birbirinden ölçü, pişirme tekniği, sunum ve bir kısım malzemelerle ilgili dikkat çekici farklılıklar karşımıza çıkmıştır. Aynı yemeklerle ilgili bu alandan uzmanların hazırlamış oldukları yemek kitapları ve geleneksel tarifler incelendiğinde de çoğu zaman tariflerin örtüşmediği tespit edilmiştir. Bu durum yemekler için bir yanlışlık veya hatalı uygulama olarak kabul edilmemelidir. Nitekim yeme – içme alışkanlıklarında hazırlanan tariflerle ilgili hele de geleneksel tariflerle ilgili yöresel alışkanlıkların yanlış olduğunu söylemek uygun değildir. Öte yandan bu farklılıklar Coğrafi İşaret denetlemesinde çok büyük sıkıntılar yaratacak konulardır. Nitekim Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde değişkenlik açısından yemekler dışında hiçbir ürün grubunda bu kadar fazla değildir. Bu noktada Coğrafi İşaretlerle ilgili genel manada Türkiye'deki en büyük zafiyet olan denetleme hususuna baktığımızda uygulama bu ürün grubunda ayrıca işlevsiz kalacaktır. Örneğin; *Şımşıpe* (Şırnak), *Hakkâri Doğaba*

ve *Kıris* gibi çoğu ev yemeğinin ve pek çok düğün yemeğinin (*İskilip Dolması* ve *Konya Etli Düğün Pilavı*) sağlıklı bir denetimi ne derece mümkündür ve bu zamana kadar bu gibi yemeklerin denetimi ne ölçüde yapılabilmiştir? Özellikle ev yemeklerinin (Tencere yemekleri de denmektedir) denetlenmesi yanı sıra yapmış olduğumuz saha çalışmaları bu tip yemekler için standart belli bir tarifin dahi olmadığını, kişilerin alışkanlıklarına göre yemek pişirme şeklinde veya kullanılan malzemelerde keyfi ve haklı değişiklikler yaptıkları görülmüştür. Bu durum bile başlı başına Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün için uygun olmayan bir husustur. Denetlemenin yapılabilir olduğu ticari yemeklerden kebaplar, köfteler, pideler için ise çoğu zaman Coğrafi İşaret uygulaması yaptırımlarının söz konusu olmadığı görülmektedir. Oysaki Coğrafi İşaret uygulamasının bir yönüyle ideal / ortalama aralıklar tayin ettiği yemekler için bile rutin denetimlerin yapılarak gerekirse caydırıcı cezalar verilmesi gerekmektedir. İnsan sağlığının her şeyin üzerinde tutulduğu bir zamanda usule uygun olmayan tağşişli üretimler Coğrafi İşaretli ürünler için ayrıca kabul edilemez mahiyettedir. Yiyeceklerde yapılan usulsüzlükler geçmişte de şiddetli bir şekilde cezalandırılmış olup arşivler bu duruma örnek çok sayıda vesika bulunmaktadır. Örneğin; 1794 – 1795'te bozuk ekmek çıkaran 3 fırıncı Limni'ye, 1 fırıncı Seddülbahir kalesine sürgüne gönderilmiş; 1824 – 1825'te de nizamlara uymadıklarından İstanbul'dan 2 turşucu Köstence'ye sürülmüştür (Ünver, 1948: 35).

Yemeklerin son birkaç yılda yoğun olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmasında yörelerin birbirleriyle olan rekabetleri temel faktör olarak karşımıza çıkmakla birlikte bu ürün grubunun çok daha basit bir şekilde Coğrafi İşaret dosyasının düzenlenebiliyor olması da etkili olmuştur. Süt ürünleri (Özellikle peynirler), ballar ve etler ile ilgili dosyalar çok daha uzun süreli, kapsamlı laboratuvar analizlerini gerektiren masraflı dosyalar olduğundan bu gibi ürünlerin Coğrafi İşaret dosyasının hazırlanmasından kaçınılmaktadır. Öte yandan yemeklerle ilgili çoğu dosyada et, kullanılan yağ ve bir kısım tarım ürünleri temel ayırt edicilik olarak belirtilmektedir. Zaten de olması gereken bu gibi ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıdır. AB kapsamında da yemekler yerine etin kendisi, yağlar ve bu anlamda kullanılabilecek diğer ürünler Coğrafi İşaret kapsamına alınmaktadır. Bununla birlikte yemeklerde kullanılan bir malzemenin Coğrafi İşaret kapsamına alınması da Türkiye'de yanlış

yorumlamalara ve uygulamalara zemin hazırlamaktadır. Bu defa da Coğrafi İşaret kapsamındaki X bir ürünün kullanıldığı her ürünün de Coğrafi İşaret olabileceği fikriyle dosyalar hazırlanmaktadır. Coğrafi İşaret kapsamına alınan ve bu açıdan başarılı bir örnek kabul edilen *Balıkesir Kuzu Eti* için bu etin kullanıldığı her yemeğin veya et ürününün de Coğrafi İşaret olabileceği iddia edilebilir mi? Bu ürün için söz konusu olmasa da ne yazık ki Türkiye'de buna benzer çok sayıda örnek yemekler grubunda yer almaktadır.

Bu noktada yeri gelmişken sektörel altyapıdan da kısaca bahsedip konunun Coğrafi İşaret uygulamasını ilgilendiren noktasını ele almak gerekmektedir. Her şeyden önemlisi Türkiye genelinde hala tam anlamıyla gıda güvenliği mevzuatının sağlıklı ve verimli bir şekilde işlerlik kazandığını söylemek güçtür. Merdiven altı üretim, taklit ve tağşişli ürünlerin yarattığı iktisadi ve sıhhi problemler, kamuoyunun bu alanda hâlâ yeterli farkındalık düzeyine erişememiş olması gibi pek çok faktör "Gıda Terörü" olarak da adlandırılan problemin kronik bir hal almasına neden olmuş / olmaktadır. Gıda güvenliği noktasında denetimlerin yetersizliği mevzubahisken Coğrafi İşaret denetimlerinin sağlıklı işlerliğinden bahsetmek ne kadar mümkündür? Hele ki daha önce de ifade edildiği gibi seyyar üreticilerce dahi üretimi ve pazarlanması yapılabilen yemeklerle ilgili denetimler ne kadar sağlıklı olabilecektir? Bununla birlikte sağlam bir altyapı tesis edilmemiş yemeklerle ilgili Coğrafi İşaret çalışmaları ve uygulamanın ortaya çıkardığı kamuoyu popülaritesi başlangıçta ürüne yönelik yoğun bir ilgi yaratabilmektedir. Bu da kısa ve orta vadede bazı önüne geçilemez sorunlar yaratmaktadır. Son dönemlerde Coğrafi İşaret uygulamasının kontrol edilemez yanlış uygulama ve yönetişimi ile bu durum bazı yerel araştırmacılarca da tepkiyle karşılanmış ve konu sert bir dille ve de haklı olarak eleştirilmiştir. Konuyu *Edirne Tava Ciğeri* örneği üzerinden ele alan Edirne'nin yerel gazetesi olan "Hudut Gazetesi" yazarı Orkun Akman, meseleyi çok boyutlu ele aldığı "Tava Ciğeri Dosyası" başlıklı yazısı Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgilenen akademisyenler ve sektörden temsilcilerin yakından incelemesi gereken referans bir çalışma olarak karşımıza çıkmıştır. Yazıdan bazı noktaları aktaracak olursak; Edirne Tanıtım ve Turizm Derneği Başkanı Bülent Bacıoğlu'nun yorumlarına yer verilen yazıda Dernek Başkanının ifade ettiği gibi *Edirne Tava Ciğeri*, Edirne'de diğer pek

çok değerinin önüne geçecek şekilde tanıtılarak diğer ürünleri gölgede bırakır bir pozisyona taşınmıştır. Bu husus Coğrafi İşaretli ürünlerde istenmeyen bir durum olup aynı husus *Balıkesir Höşmerimi* örneğinde de "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde de ele alınmıştır. Aynı çalışmada Gazeteci Gökhan Tuzladan'da son yıllarda yoğun ilgiye bağlı olarak sektörde yaşanan kontrolsüz gelişimin niteliksiz ürünlerin pazar payının arttığına dikkat çekmiştir. Uzun yıllar Edirne'de yaşamış kimseler ve yerel araştırmacılar da son yıllarda *Edirne Tava Ciğeri* için kalitenin düştüğü, tadının bozulduğu ve eskisi gibi olmadığı yönünde görüşlerini belirtmişlerdir. Sektörel altyapı oluşturulmadan kısa sürede hazırlıksız bir şekilde Coğrafi İşaret uygulamasını takiben yapılan tanıtım ve reklam faaliyetleri başlangıçta hem yöreye hem de ürüne olumlu yansımışken devamında hızlı bir gerileme yaşanmıştır. Aynı çalışmada da dikkat çekildiği, bununla birlikte haber programları vesilesiyle de sık sık şahit olunan Yunanistan'dan kaçak et ve ciğerlerin yurda girişi hususu Coğrafi İşaretli bir ürün için kabul edilemez olmakla birlikte insan sağlığı ve milli ekonomi açısından da kesinlikle kabul edilebilirliği olmayan bir hususdur. Bununla birlikte tarafımızdan yapılan saha çalışmaları dahilinde de Edirne'nin artan talep karşısında ciğer ihtiyacını karşılayamadığı ve Anadolu'nun çeşitli yerlerinden ciğer alımıyla talebi karşıladıkları ifade edilmiştir. Zaten çok az bir malzemeyle (Karaciğer, un, ayçiçeği yağı ve sunumda kırmızı acı biber) hazırlanan *Edirne Tava Ciğeri* için asli malzemenin değil Edirne Trakya dışından karşılanması da Coğrafi İşaret noktasında dikkat çeken bir başka husustur. Elbette bu durum sadece Edirne ile sınırlı değildir. Güncel bir örnek olarak 2018'de Şanlıurfa'da yaşanan ciğer sıkıntısı çok kısa sürede fiyatları % 50 – 70 oranında artırmış ve Şanlıurfa'daki ciğer kebabı üreticileri ihtiyaçlarını Erzurum başta olmak üzere diğer illerden karşılama yoluna gitmişlerdir.

Kısaca sektörel duruma bakacak olursak ev dışı yemek sektörünün 2006'daki 5 milyar $ olan cirosu 2016'da 17.5 milyar $'a çıkmıştır[114]. Coğrafi İşaret kapsamındaki yemeklerden Ev Dışı Yemek sektörüne dahil edilebilecek olanlarının da

[114] Türkiye'de Yeme – İçme Sektörünün Boyutları, Gastronomi Ekonomisi Ara Rapor, 2018: http://www.brandday.net/ekonomi/turkiyede-yeme-icme-sektorunun-boyutlari-gastronomi-ekonomisi-ara-rapor-2018-h8213.html (Son erişim: 11.08.2018).

sektörde daha komplike yatırımlarla etkin aktörler haline getirilmesiyle şüphesiz bu alandaki gelişme artarak ilerleyecektir. Ayrıca endüstriyel üretime konu olabilenlerle (Tarhana, dondurulmuş köfte ve mantı gibi) de ticari manada geleneksel yemeklerden daha fazla gelir sağlamak mümkündür. Ayrıca Türkiye'nin turizmden elde ettiği gelir, her yıl yerli ve yabancı ziyaretçilerin gittikleri yerlere kayda değer ölçüde para bırakmaları, özellikle yabancı turistlerin harcamalarının 1/5'ini yeme – içmeye ayırmaları da bu alandan elde edilen gelirin ne derece önemli olduğunu göstermektedir. Öte yandan 2017 itibariyle Türkiye'de 214 milyar TL. değerinde gıda israfı yaşanmış ve günde 4.9 milyar ekmek çöpe atılmıştır (Bu konu ekmekler bölümünde detaylı bir şekilde ele alınmıştır). Türkiye şartlarında bir ülke için söz konusu bu değerler kaygı verici olmaktan öte adeta yıkıcıdır. Ayrıca 2017'de Türkiye'nin yiyecek ve içecek ürünlerine yönelik ham ve mamul maddeler için 34.8 milyar TL. tutarında ithalatının söz konusu olması genel manada Türk Gıda Sektörü için göz ardı edilemeyecek ikilemlerin olduğunu ortaya koymaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamındaki yemeklerden bir kısmıyla ilgili başarılı uygulamalar da söz konusudur. Uygulamanın gereği olarak yapılan bir takım düzenlemeler sektörde kayda değer gelişmeler yaşanmasını sağlamıştır. Buna örnek olarak Adana Ticaret Odası'nın "Tescilli Adana Kebabı Uygulama Yönergesi" kapsamında kurumun resmi web sayfasındaki konuyla ilgili usul ve esaslar, kayıtlı üreticiler, şikayet mekanizmasına yönelik formlar gibi Coğrafi İşaretli ürüne yönelik daha işler bir yapılanmaya geçmesi emsal teşkil etmektedir. Kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla *Keşan Satır Et* ve *Turhal Yoğurtmacı* ile ilgili web sayfaları tasarlanmış ve bu anlamda tatminkar bilgi ve belgeler sunulmuştur. Sektörel açıdan baktığımızda *Tekirdağ Köftesi* ile ilgili son yıllardaki başarılı tanıtım faaliyetleri sayesinde bu alanda büyük bir gelişme yaşanmış, şehir merkezinde 100'ün üzerinde işletmenin toplamda 2.000 kişiye istihdam sağlar hale gelmesiyle Tekirdağ için önemli bir iktisadi faaliyet halini almıştır. İstanbul'a yakın olmasıyla günübirlikçilerce de oldukça ideal bir alternatif olan Tekirdağ ve buranın da en popüler yemeklerinden *Tekirdağ Köftesi*, elde etmiş olduğu başarının ardından Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olmuştur. Öte yandan bu alanda da yapılan saha çalışması

sonrasında sektörün hızlı büyümesine bağlı ortaya çıkan yeni sorunlar olduğu gözlenmiştir.

Yerel mutfaklardan bir kısım yemeklerin Coğrafi İşaret uygulamasıyla dahi kamuoyu gündemine taşınması özellikle çocuklar, gençler ve genç yetişkinler için farkındalık ve sıhhi açıdan çok önemlidir. Ayaküstü yeme alışkanlıklarının günümüzde oldukça yaygın bir hale gelmesi, özellikle de 30 yaş altı grubun yaygın bir şekilde bu gruptan yiyecekleri (Hamburger, patates kızartması, asitli içecekler vs.) tüketmesi genç yaşta obezite, kalp damar problemleri, şeker hastalığı gibi vakaların yaygınlaşmasına zemin hazırlamaktadır. Önemli bir kısmı tencere yemeği grubundan olan Coğrafi İşaret kapsamındaki yemeklerin tanıtımı, ev dışı yemek sektöründe daha fazla yer almaya başlaması ve gençlerin bu gibi ürünlere yönlendirilmesi her şeyden önce sağlık açısından çok önemlidir. Bu noktada da 1986'da "Fast Food" kültürüne bir tepki olarak Roma'da McDonald's şubesinin açılmasıyla ortaya çıkan "Cittaslow" ve bu kapsamdaki "Slow Food" kısa sürede dünyanın pek çok yerinde destek görmüştür. Coğrafi İşaret kapsamındaki yemekler ise bu uygulamaya çok iyi adapte edilebilecek ürünleri barındırmaktadır. Ayrıca milli kültürün önemli bir parçası olan Mutfak Kültürü'nün bu vesileyle yeniden gündeme taşınıyor olması da ortak değerlerin bağlayıcılığı noktasında ayrıca önemli bir görev üstlenmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamında olsun olmasın yerel mutfaklar ve turizm çok yakın ilişki içerisindedir. Bu nedenle de turizm de görece yeni denebilecek bir uzmanlık alanı olarak "Gastro-Turizm" kavramı ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu iki kavramın durumu "Turizm ve Coğrafi İşaret Uygulaması" bölümünde detaylı bir şekilde ele alındığından burada tekrar edilmemiştir.

Coğrafi İşaret uygulaması ve yemek grubundan ürünler bir bütün halinde değerlendirildiğinde pek çok ürünün esasında Coğrafi İşaret prensibiyle günümüzdeki şekliyle bağdaşmadığı ve bu kapsama alınmasının uygun olmadığını göstermiştir. Sonuç olarak istisnalar söz konusu olmakla birlikte yemeklerin tamamının Geleneksel Ürün Adı kapsamında (*Ezo Gelin Çorbası* örneğinde olduğu gibi) değerlendirilmesi çok daha uygun olacaktır. Eğer bir yemeğin Coğrafi İşaret kapsamına alınması

gündeme alınacaksa da Coğrafi İşaret odağından sapmadan mevzuatın prensipleri çerçevesinde ele alınarak başvuruların yapılmasına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Kaynak Kişi ve Kurumlar:

Münire Nursen Doğan:	Yemek yazarı ve yemek araştırmacısı
Harun Aksu:	Aşçı ve yerel yemekler konusunda uzman
Banu Atabay:	Yemek yazarı ve yerel yemekler araştırmacısı
Tekirdağ Köftesi:	Özcanlar Köfte (1953), Mestan Özcan
	Tat-Bir Köfte Salonu (1977), Halil Sayı
Tekirdağ Yemekleri:	Kemal Akalın / Coğrafya Öğretmeni
	Lütfiye Gülçin Akalın / Eczacı
	Raziye Işık / Arş. Gör. Dr.
Gaziantep Yemekleri:	Nadir Acet / Gürcüce Öğretmeni
	Perihan Acet / İşletme Şefi
	Sezen Özsoylu / Ev Hanımı
Kastamonu Yemekleri:	Nafiye Özkartal / Ev Hanımı
	Nermin Kurt / Ev Hanımı
	Neslihan Bozkurt / Coğrafya Öğretmeni
Artvin Yemekleri:	Nuran Görel / Çiftçi
	Rahime Gividze / Ev Hanımı
Kargı Sırık Kebabı:	Özlem Kuzu Çevirme (1996), Nevzat Kuzu
Denizli Kebabı:	Kebapçı Enver (1927), Hüseyin Manisa
Ankara Yemekleri:	Leyla Yurdakul / Ev Hanımı
	Şaziye Yurdakul / Ev Hanımı

Sivas Yemekleri:	Sultan Yurtseven / Emekli
	Gülüzar Şahin / Emekli
	Tamiş Hoşafçı / Ev Hanımı
	Nigar Yıldızoğlu / Ev Hanımı
Çorum Yemekleri:	Katipler Konağı İşletme Sahibi Fevziye Duran
Eskişehir Çibörek:	Has Kırım Çibörekçişi / Erol Uluçay
Şanlıurfa Yemekleri:	Mustafa Bişkin / Şef Garson
	Mustafa Kemal Bişkin / Özel Sektör Çalışanı
	Filiz Erkay / Ev Hanımı
Hasandağı Testi Kebabı:	Helvadere Soyal Kardeşler Alabalık Tesisleri (1997), Yüksel Soyal ve Ali Soyal
Aksaray Tulum Kebabı:	Ağaçlı Turistik Tesisleri (1964), Şef Burhan Aktaş
Görele Pidesi:	Sahil Pide (1972), Erdoğan Usta
Uşak Tarhanası:	Tarhana Baba (1974), Mustafa Yeldanlı
	İsmail Yeldanlı
	Serdar Yeldanlı
Batman Yemekleri:	Ezgi Sıdal Sarıkaya / Sosyal Bilgiler Öğretmeni
	Leyla Öztoprak / Sosyal Bilgiler Öğretmeni
	Bahar Öztoprak / Ev Hanımı
Mardin Yemekleri:	Raziye Adakçı / Ev Hanımı
	Enise Akhun / Ev Hanımı

Samsun Yemekleri:	Berrin Esen / Ev Hanımı Asiye Şimşek / Ev Hanımı
Bozüyük Mercimekli Mantısı:	Gülana Gıda Ürünleri San. / Hülya Esel Bilecik Kadın Girişimciler Kurulu Başkanı
Taşköprü Kuyu Kebabı:	Kırcalar Kuyu Kebabı (1986), Adem Sürgit
Mersin Tantunisi:	Suat Usta Mersin Tantuni (1995), Suat Uçmaz
Bartın Yemekleri ve Amasra Salatası:	Mustafa Amca'nın Yeri Canlı Balık Restoran Sandal Balık Restorant Ferdi Günter / Aşçı ve İşletme Sahibi Gürcan Günter / Aşçı ve İşletme Sahibi Mete Ayyıldız / İşletme Sahibi

Doğubayazıt Abdigör Köftesi: Cengiz Deniz / Saray Lokantası İşletme Sahibi / Aşçı

ÇİĞDER (İstanbul Çiğköfte ve Etsiz Çiğköfteciler Esnaf Sanatkarlar Derneği) / 2011

Yararlanılan Web Kaynakları ve Bloglar:

https://www.nefisyemektarifleri.com/
https://lezzetler.com/
http://www.satiret.com.tr/index.php
http://www.turhalyogurtmaci.com/nedir.html
http://masmavi3-mutfakta.tarifi.tv/
Son erişim: 09.07.2018

4.2. Tatlılar ve Şekerlemeler

Hammaddesi veya temel malzemelerinden birini her türde şekerin (tatlandırıcının) oluşturduğu gıda maddeleri, tatlı ve şekerlemeler kategorisinde ele alınmaktadır. Şeker, pekmez ve balın; tahıllar, süt ve yağ gibi diğer besinlerle karıştırılarak işlenmesiyle mutfağımızın önemli yemek grubundan tatlılar ortaya çıkmaktadır (Baysal, 1984: 45). Geçmişte ekseriyetle lüks tüketime hitap eden ve prestij göstergesi olan bu ürünler günümüzde yaygın bir şekilde ulaşılabilir hale gelmiş ve toplumun hemen her kesimince tüketilir olmuştur. Bununla birlikte alım gücü ve diğer pek çok faktörlerle söz konusu bu ürün grubundan pek çoğu hala bir lüks olarak varlığını sürdürmektedir. Bu gruptaki ürünlerin iki önemli özelliği vardır. Bunlar; bahsi geçen ürünlerin tarih içerisinde taşıdığı anlam ve toplumların kültüründe edindiği yer, diğeri de ürünlerin çeşitliliğidir. Toplumdaki yeri açısından tatlı ve şekerlemeler tüm yiyecek ve içeceklerden ayrı bir yere sahiptir. Yılın belli günleri ve insan hayatındaki bazı özel günler ekseri tatlı yiyecek ve içeceklerle kutlanmaktadır. Doğum günü, düğün, nişan, cenaze, mevlit, bayramlar ve özel toplantılar hangi inanç veya kültürden olunursa olunsun mutlaka bir şekilde tatlı bir ürünle perçinlenmektedir. Çeşitlilik, bu alandaki zenginliği ifade etmesinden ötürü olumlu bir husus olarak karşımıza çıkmakla birlikte, bilimsel açıdan yapılacak incelemelerde ciddi zorluklar da yaratmaktadır. Bu noktada Coğrafi İşaret niteliğindeki tatlı ve şekerlemeleri izaha başlamadan evvel bu ürün grubunu ana hatlarıyla izah etmek ve belli bir hiyerarşi belirlemek uygun olacaktır[115].

Her nevi tatlı ve şekerlemenin temel girdilerini buğday, süt ve şeker oluşturuyor olsa da en önemli malzemesi kuşkusuz türlü şekillerde elde edilen şekerdir. Şeker denildiğinde ise akla ilk gelen rafine veya beyaz şekerdir. Şekerkamışı (*Saccharum officinarum*) ve şekerpancarı (*Beta vulgaris*) başta olmak üzere son yıllarda popülaritesi artan stevia (*Stevia* Cav.) bitkisi, bazı nişastalı bitkiler

[115] Konuya başlarken dikkat çekmek istediğimiz bir diğer husus Tatlılar ve Şekerlemeler başlığı altında ele aldığımız konu bütünüyle Coğrafi İşaret kapsamıyla ilgili olarak ve bu eksende hareket edilerek ele alınmıştır. Son dönemlerde şekerin ve diğer tatlı / tatlandırıcı türevlerinin (Aspartamlar, glikoz şurupları vb.) insan sağlığı üzerindeki etkileri, kamuoyunda özellikle son dönemlerde sıklıkla dile getirilen şekerin ve şekerli ürünlerin zararları gibi hususlara değinilmemiştir.

ve meyvelerden elde edilen şekerler, tüm tatlı kültürünün şekillenmesinde başat rol oynayan elemanlardır. Şekerin bulunmasından önce ise pek çok meyve ve bu meyvelerden elde edilen tatlandırıcı ürünlerin (pekmez gibi) ve de uzun yıllar günümüzde şekerin kullanım alanlarında önemli bir yer işgal eden bal, temel tatlandırıcı ürünler olmuşlardır. Ayrıca Türk kültüründe "kak" adı verilen kurutulmuş meyveler de şekere alternatif olarak uzun yıllar kullanılmıştır (Ögel, 1984: 17)[116]. Bunlar içerisinde ise üzüm çok önemli bir yere sahiptir. Zira Türkler, Orta Asya'da daha 6. yy.'da üzüm kültürü yapıyor, kuru üzüm, pekmez ve şarap gibi ürünleri biliyor ve de kervanlar aracılığı ile bunları pazarlıyordu (Işın, 2008: 196). Şekerle yapılan her nevi yiyeceğin kültürümüzde özel bir yeri bulunmasının yanı sıra tüm bunlar, dünyada Türk mamulü olarak tanınan müstesna ürünler olarak literatürde de yerlerini almışlardır. Uygur Dönemi tıp kitaplarında şekerle hazırlanmış reçeteler yanında Kutadgu Bilig (11. yy.)'de de şekerle ilgili çok sayıda malumat bulunmaktadır (Ögel, 1984: 19). Nitekim asırlardır Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan tatlılar ve şekerlemelerin çeşitliliği günümüze değin artarak gelmiş ve dünya çapında çok seçkin bir yer edinmiştir. İşte bu noktada da Türk tatlı ve şekerlemelerinin dünya çapında tanınırlığının ve korunmasının yasal açıdan da tescili noktasında Coğrafi İşaret uygulaması bir zorunluluk teşkil etmektedir. Fakat günümüzde sadece 31 tatlı ve şekerleme Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bununla birlikte çeşitleriyle beraber Türkiye'de 1.000'in üzerinde tatlı ve şekerleme söz konusu olup ilk etapta bunlardan Coğrafi İşaret olabileceklerin, sonrasında da altyapı çalışmalarıyla olması muhtemel tatlı ve şekerlerin tespiti gerekmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki yemeklerin ele alındığı ve ana hatlarıyla Geleneksel Türk Mutfağı ve Yeme – İçme Kültürü ile ilgili bölümde de belirtildiği üzere Türkler, gerek göçebe gerekse yerleşik hayatta dünyanın pek çok yerinden milletler ve kültürlerle ilişki içerisinde olmalarından ötürü zanaat ve diğer kültürel ögelerde olduğu gibi yeme – içme açısından da oldukça zengin bir kültüre sahiptirler. Çinli, Rus, Pers, Arap, Yunan, Ermeni ve pek çok Slav halkı, etkilendiği milletler olup

[116] Kak: Günümüzde Uşak, Isparta, Kırşehir gibi Anadolu'nun çeşitli yerlerinde kurutulmuş meyveler için hala bu ifade kullanılmaktadır.

Sibirya'dan Ortadoğu'ya, Uzak Doğu'dan Balkan Yarımadasına çok geniş bir coğrafyada, farklı tabii ve beşeri şartlar altında zengin bir kültürel birikimin olması da kaçınılmazdır. Bu zenginliğin kendini gösterdiği bir diğer alan da kuşkusuz tatlı ve şekerlemeler olmuştur. Fakat Türk kültüründe tatlının yeri ve tarihsel süreçteki gelişimini kısaca izaha başlamadan evvel ilk etapta vurgulanması gereken Türklerin şekerle tanışmasının çoğu Batılı kültürden önce olduğudur. Henüz Orta Asya'da 8. yy.'dayken şeker, Türk toplumunun günlük hayatında kullanılan bir üründü. Bunda da Türklerin İpek Yolu'nun önemli bir kısmına hakim olmalarının ve ticari hayatta söz sahibi olmalarının etkisi söz konusudur (Işın, 2008: 27). İpek Yolu'nun dönemin en önemli ve de işlek ticari rotası olduğu düşünüldüğünde Türklerin elinde bol miktarda olmasa bile sürekli şekerin bulunduğu tahmin edilebilir. Nitekim 1072 – 1074 yılları arasında yazılmış olan Divânü Lugati't-Türk adlı ünlü Türkçe sözlükte şekerli ürünlerle ilgili çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Hatta Perry (1972), Türklerin 11. yy.'da hamur tatlıları ve çok katlı yufkalardan baklava benzeri tatlılar yaptıklarını ifade etmiştir (Batu ve Batu, 2016: 44). Oysaki 11. yy.'a gelindiğinde bile Avrupa'da şeker yaygın olarak erişilebilen bir ürün değildi (Işın, 2008: 33). Her ne kadar 632'de şeker İran üzerinden Kuzey Afrika ve Kıbrıs üzerinden batıya yayılmış olsa da bu ilerleme çok yavaş gerçekleşmiş, zaten pazarlarda sınırlı ve buna bağlı pahalı bir ürün olduğundan da uzun bir süre yaygınlık kazanamamıştır (Hobhouse, 2007: 66). Sonuç olarak şeker, Danimarka'ya ilk defa 1374'te, İsveç'e ise 1390'da (Hobhouse, 2007: 67), yani Türklerin şekerle tanışmasından çok sonraları ulaşmıştır. Avrupa'da yaygınlaşmaya başlamasının ardından da şeker, hemen tüm tatlı ve şekerlemelerin temel hammaddesi olmuştur. Tüm bu hususlar göz önüne alındığında Türklerin geçmişten beri zengin bir tatlı kültürüne sahip olmaları olağan bir durumdur. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus ise her ne kadar Türklerin şekere erişimleri mümkün olsa da günlük hayatta şeker ve şekerli ürünleri tüketmeyi pek de sevmiyor olduklarıdır. İbn-i Batuta (1304 – 1369), ünlü Seyahatnamesi'nde Türkler için;

> "*Tatlı yemek, onlar (Türkler) nezdinde ayıp karşılanır. Ramazan ayı içinde Sultan Uzbek'in huzurunda bulunuyordum… O gece arkadaşlarımın yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Sultan sadece parmağıyla dokunup tatmakla yetindi, bir daha elini sürmedi! Tülük Tümûr'un anlattığına göre sultan bir gün çocuk ve torunlarının sayısı kırkı bulan saygın bir kapıkuluna şöyle demiş: Bu*

tatlıyı yersen cümlenizi azat ederim! Ama adam şu cevabı vermiş: Beni öldürsen de yemem."[117]

Esasında Türklerin İslamiyet'i benimsemelerinden öte Fars ve Arap kültürüyle olan etkileşimleri ile bu alanda bir zenginlik ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte "*Tatlı sevmek imandandır ve mü'min tatlıcıdır.*" hadis-i şerifinden de hareketle başta Saray Mutfağı olmak üzere toplum hayatında geniş çapta yaygınlık kazanmıştır[118]. Zaman içerisinde kitle iletişim araçlarının gelişmesi ve kültürlerin birbirlerini daha fazla etkilemeye başlaması tatlı ve şekerleme kültürüne de yansımıştır. Sonuç olarak söz konusu ürün grubu düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda, mevlitlerde, doğum günlerinde, kandillerde, yıl dönümlerinde, kutlamalarda ve de yöresel folklorda hem sevinçte hem de kederde kendine özel bir yer edinmiştir.

Türklerin şekeri bu kadar uzun bir süredir kullanmaları gerek göçebe gerekse yerleşik yaşamlarında türlü şekilde bu ürünü değerlendirebilmelerine neden olmuştur. Bu da şekerli ürünlerde zaman içerisinde çok büyük bir çeşitliliğin yaşanmasını olanaklı kılmıştır. Şekere bağlı olarak ortaya konan pek çok tatlı ve şekerleme devletin üst kademesinden gündelik hayatın çoğu alanında bir şekilde kendine yer bulmuştur. Örneğin Selçuklulardan beri sosyal toplantılar ve resmi münasebetlerde içki ve şerbet yanında şekerleme (Badem şekeri gibi) tüketilmesi bir gelenekti (Işın, 2008: 106). Akide şekeri bölümünde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere Yeniçerilerin Padişaha bağlılığının bir emaresi olarak söz konusu şekerleme özel bir yer işgal etmekteydi. Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadelerinden Bayezid (1525 – 1561) ve Cihangir (1531 – 1553)'in sünnet düğünlerinin (1539) kına gecesinde 53 çeşit tatlı ve şekerli kurabiye, verilen ziyafette ise 116 çeşit tatlı (22'si reçel) ikram edilmiş olup tüm bunlar için 850 kantar (47.981 kg.) şeker kullanılmıştır (Özlü, 2011: 176; Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 338). Yine 1582 Şenliği ya da Şenlikleri olarak bilinen III. Murat'ın şehzadesi III. Mehmet için 52 gün süren sünnet şenliği kapsamında, toplamda 170 kantar safi şeker kullanılarak hazırlanan nahıllar dikkat çekicidir (Ocak, 2006: 66).

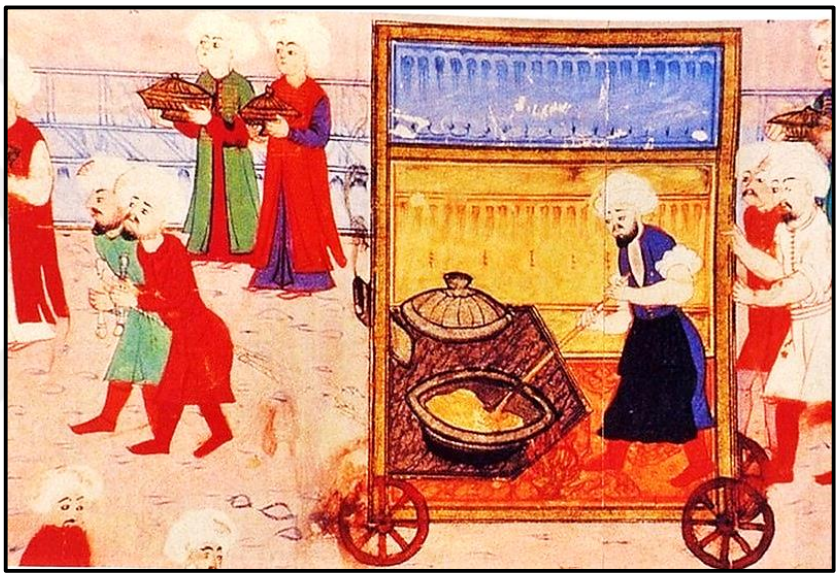
[117] İbn-i Batuta Seyahatnamesi, 2004 yılı baskısı, Cilt: 1, s. 467.
[118] Söz konusu hadis Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi dahil pek çok kaynakta geçiyor olmakla beraber bu hadisin kaynağına ulaşılamamış ve bir rivayet olabileceği fikrini doğurmuştur.

Söz konusu nahıllar; şekerden yapılmış ve kimisinin boyu 20 arşını (Zîra)[119] bulan köşk, şadırvan, kadırga, horoz, zürafa, gergedan, keçi, koç, maymun, at, fil, çeşitli çiçekler ve servi şeklindeki şekerden yapılmış heykellerdi (And, 1982: 218; Ocak, 2006: 72). Şenliklerde ise Şekerciler, Helvacılar, Kadayıfçılar, Macuncular, Şerbetçiler ve Paluzeciler yapılan esnaf geçit alayına mutlaka katılırlardı (Tan, 1984: 31). Dönemin ticari hayatında ise söz konusu meslek grupları içerisinde denetleme ve meseleleri halletme organı olarak Ahilik çok önemli bir yer teşkil etmekteydi. Ahilik teşkilatında da temsil edilen hemen her meslek grubunun bir de Pîrî bulunmaktaydı. Tatlıcı teşkilatından ise Akidecilerin Piri Hz. Enes, Helvacıların Piri Hüseyin B. Nusayr, Şekercilerin Piri Hasan Basri ve Şerbetçilerin Piri de Muhammed İbn Abdullah idi. Gündelik hayatta ise ekonomik durumlarına göre toplumun çoğu kesiminde tatlı, bir şekilde kendine yer bulmuştur. Baklava gibi üst düzeyden kimselerin sofrasında bulunan tatlılardan köfter, pestil ve sütlaç gibi daha mütevazı ve toplum hayatında daha yaygın erişilebilen tatlılara kadar çok geniş bir ürün yelpazesi mevzubahis olmuş ve de olmaya devam etmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir alanda ve pek çok kültürü bir arada bulundurması ile tatlı alanında Türk mutfağının en zengin ve de ihtişamlı dönemi yaşanmıştır denebilir. Nitekim Türk Mutfağı'nın dünyanın en zengin 3 mutfağı arasında yer almasında da şüphesiz tatlılar önemli rol oynamıştır (Batu ve Batu, 2016: 43). Bu durumun somut örneklerini saray mutfağında, tatlı risalelerinde ve de Surname minyatürlerinde net bir şekilde görebilmekteyiz. Özellikle Osmanlı Saray Mutfağına (Matbah-ı Âmire) bağlı fakat ayrı bir ünite / ocak olarak Helvahane (Helvahane-i Hassa, Helvahane-i Âmire) tesis edilmesi ve burada günümüzde çoğu birer Coğrafi İşaret niteliğinde olan tatlı ve şekerlemelerin yapılması, üzerinde durulması gereken önemli bir konudur. Söz konusu tesiste helva başta olmak üzere özellikle de helva-yı hakani (Padişah helvası), baklava, kadayıf, zerde, aşure, muhallebi, tavuk göğsü, sütlaç, hoşaflar, şerbetler, macunlar, akideler, reçeller ve diğer pek çok şekerleme yapılmaktaydı. Yine bu ünitede Hekimbaşının tarifi doğrultusunda şuruplar ve bazı

[119] Arşın ya da Zîra: Osmanlı İmparatorluğu döneminde kullanılan orta parmağın ucundan dirseğe kadar olan 75 – 90 cm.'lik uzunluk ölçüsü birimi.

hastalıklara iyi gelebilecek özel karışımlar (Macunlar) da hazırlanmaktaydı (Türkoğlu, 1984: 87). Zamanla dondurma ve diğer sütlü tatlılarda da büyük bir çeşitlilik yaşanmış, Batı etkisinin ağırlık kazanmasıyla birlikte genel anlamda tatlı çeşitliliğinde dikkat çekici bir artış ortaya çıkmıştır. Özellikle 19. yy.'da daha da artan Batılılaşma (Fransa başta olmak üzere) etkisi tatlı kültürümüze de yansımıştır (Özlü, 2011: 184). Tüm bunların sonucunda ise aynı tür tatlıların çeşitleri ile birlikte sayısı 1.000'i aşan bir tatlı yelpazesi ortaya çıkmıştır. Bunların bir kısmı artık yapılmazken bir kısmı da hala kültürümüzde özel bir yere sahiptir.



Fotoğraf 100. Şehzade Mehmet'in Sünnet Düğünü (1582 Şenliği) Kapsamında Geçit Yapan Esnaf Alayından Helvacılar[120]

Türk kültür tarihi içerisinde pek çok tatlı ve şekerleme zaman içerisinde unutulmuş olsa da pek çoğu da ya benzer ya da büyük ölçüde değişim göstererek günümüze değin ulaşmıştır. Günümüzde Coğrafi İşaret olan veya potansiyel birer Coğrafi İşaret olabilecek tatlı ve şekerlemeler bir bütün olarak değerlendirildiğinde geçmişlerinin 14. ila 15. yy.'a kadar uzandığı rahatlıkla ifade edilebilir (Tan, 2003: 1002; Özlü, 2011: 172). Örneğin *Tavukgöğsü, Kazandibi, Kestane Şekeri* ve *Badem Şekeri* 15. yy.'dan beri Türk tatlıları arasında biliniyor ve üretiliyordu (Özlü, 2011: 173; Batu ve Batu, 2016: 44). Peynir Şekeri ve Elma Akidesi ise 16. yy.'dan itibaren

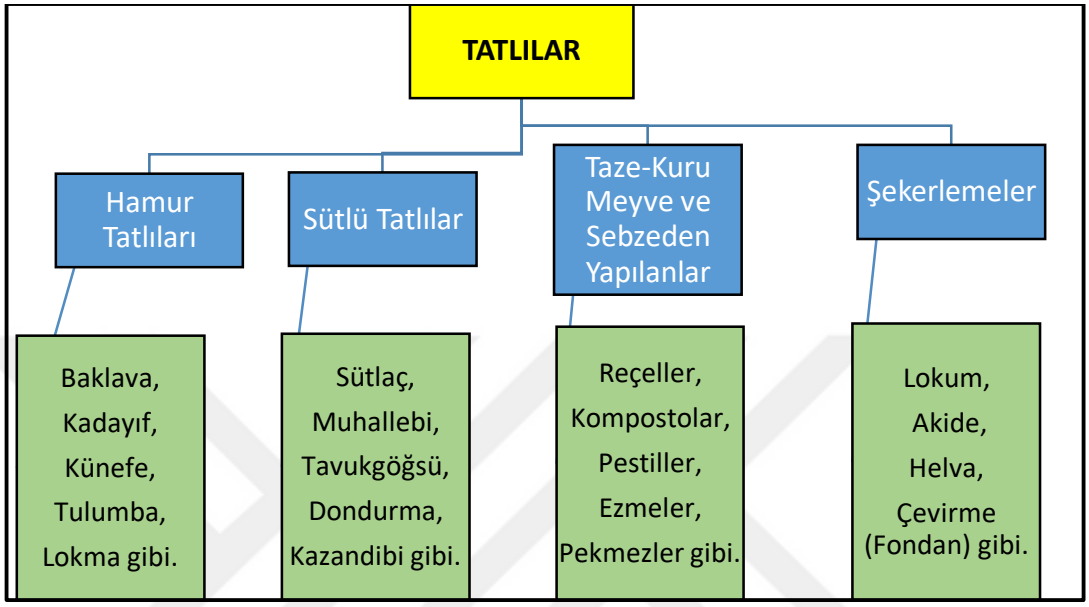
[120] Görsel için bkz. *Surmâme-i Hümâyûn, Topkapı Sarayı Müzesi Hazine 1344 yaprak 51a.*

üretilmeye başlanmıştır (Özlü, 2011: 173). Lokum, baklava, akide, sütlaç, güllaç, kazandibi ve köfter ise başlı başına Türk buluşu tatlı ve şekerlemelerdir.

Coğrafi İşaret odağında ele aldığımız tatlı ve şekerlemeler tanıtılırken belli bir sınıflama yaparak konunun izahı yapılmıştır. Ayrıca Coğrafi İşaret uygulamasında da hali hazırda bir sınıflamanın bulunmuyor oluşundan ötürü referans bir kategorizasyonun uygun olacağı düşünülmüştür. Buna göre şekil 35'te görüldüğü üzere yapılan kategorizasyonda bu konuda 4 grup belirlenmiştir[121]. Bunlardan ilki, büyük bir potansiyeli haiz olmasına karşın henüz çok az sayıda tatlının Coğrafi İşaret olduğu şerbetli hamur tatlıları grubudur. Şerbetle tatlandırılan hamurların türlü şekillerde hazırlanmasıyla elde edilen bu grupta baklavadan kadayıfa, lokmadan katmere kadar çok sayıda ürün bulunmaktadır. Bu gruptaki tatlılardan çoğunun geçmişi Orta Asya'daki Türk kavimlerine değin uzanmaktadır. Diğer bir grubu ise sütlü tatlılar oluşturmaktadır. Türk kültürü ile ilgili çalışmalarıyla tanınan M. Bahaeddin Ögel (1923 – 1989), yemek kültürümüzle ilgili olarak "*Türklerde yiyeceğin temelini süt, ekmek ve et oluşturuyordu.*" ifadesini sıklıkla kullanmıştır (Ögel, 1984: 17). Göçebe Türk toplumlarında en önemli iktisadi faaliyetlerden birini oluşturan hayvancılığa bağlı olarak süt ve süt ürünleri ile bundan kaynaklı sütlü tatlılar asırlardır önemli bir yer işgal etmiştir. Başlangıçta fazla bir çeşitliliği olmasa da ilerleyen yıllarda çeşit sayısında dikkat çekici artışların yaşandığı bir tatlı grubudur. Söz konusu grup geleneksel bir Türk tatlısı olan sütlaçtan dondurmaya kadar zengin bir çeşitliliği barındırmaktadır. Üçüncü grubu taze ve kurutulmuş meyvelerin şekerle veya şekersiz pişirilerek veya şekerle kaplanmasıyla elde edilen ürünler oluşturmaktadır. Türk kültüründe bu grubun önemli bir çeşitliliği barındırmasında köklü bir gıda saklama geleneğinin bulunuyor oluşu etkili olmuştur. Bu sayede mevsimi dışındaki meyve ve sebzeleri uzun bir süre saklayıp, yıl boyunca bunlardan istifade edebiliyorlardı. Çeşitli pekmez ve ezmeler, cezerye, pişirilerek elde edilen meyve tatlıları bu gruba girer.

[121] Bu hususta AB Komisyonu'nun Coğrafi İşaretlerle ilgili yapmış olduğu sınıflama ise çok daha farklıdır. Dondurma ve sorbeler; çikolata ve diğer kakaolu ürünler; bisküvi, ekmek ve kurabiyelerin yer aldığı unlu mamuller gibi. Konuyla ilgili detaylı bilgi Coğrafi İşaret Kavram ve Kapsam bölümünde daha detaylı izah edilmiş olmakla beraber burada belirtilmek istenen nokta Türkiye'nin tatlı ve şekerlemeler noktasında çok zengin ve karmaşık bir durum söz konusu olduğundan ülke özelinde bir sınıflama yapmanın gerekmiş olduğudur.

Bunlar içerisinde ise geçmişten günümüze değin yaygın bir şekilde tüketilen reçel ve marmelatların sayısı ise 100'ü aşmıştır. Reçellerle büyük ölçüde benzerlik gösterse de meyve şekerleri ve macunlar ayrıca ele alınmıştır[122].



Şekil 35. Coğrafi İşaret Kapsamında Ele Alınan Tatlıların Kategorizasyonu

Son olarak tatlı kategorisinde özel bir yere sahip olan şekerlemeler grubu gelmektedir. Her ne kadar "Tatlı" ana başlığının bir alt grubu olsa da kapsadığı ürünlerin çeşitliliği ile kültürümüzdeki özel ve de önemli yerinden ötürü şekerlemeler ayrıca değerlendirilmiştir. Şekerleme; şeker (sakkaroz, sükroz) ve üzüm şekeri (glikoz) veya sadece şekerin pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelatin, yağ ve aroma maddeleri gibi katkıların eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen gıda maddeleridir (Palacıoğlu, 2003: 3; Elgün, 2013: 81). Şekerlemeler;

a. Sert Şekerlemeler: Akide, peynir şekeri (*Mevlana Şekeri*), lolipop vs. Bu gruptaki şekerlerin nem oranı en fazla % 3 civarındadır.

[122] Meyve Şekerleri: Bu gruptaki ürünler KKTC başta olmak üzere ülkemizde de özellikle Akdeniz kıyıları ve Ege Bölgesi'nde macun olarak adlandırılmaktadır. Kavram karmaşasının önüne geçmek adına doğrudan meyvelerden elde edilen şekerleri bu isimle adlandırılıp geri kalan aromalı şekerler ise şekerlemeler bölümünde ayrıca değerlendirilmiştir.

b. Yumuşak Şekerlemeler: Jöle, toffe, karamel, fondan, draje, nugat, koz helva vs. Bunlarda ise nem oranı % 15 – 20 kadardır.

c. Karışık Şekerlemeler: Krokan, bar, dolgulu, kaplamalı şekerlemeler.

ç. Diğer şekerli ürünler: Helvalar, lokum, çiklet, çikolata vs.

şeklinde 4 grupta toplanabilmektedir. Türk Gıda Kodeksine göre ise şekerlemeler; Sert şekerlemeler, yumuşak şekerlemeler, jöle şekerlemeler, draje şekerlemeler, tablet şekerlemeler, meyve şekerlemeleri, badem ezmesi ve benzerleri; koz helva, nuga ve benzerleri; fondan, krokan, dolgu şekerleme ürünleri ve diğer şekerlemeler (Helva, çiklet, lokum, çikolata ve kokolinler) şeklinde kategorize edilmiştir. Bununla birlikte çok geniş bir çeşitliliğin söz konusu olduğu şekerlemelerle ilgili olarak farklı araştırmacılarca farklı kategoriler de söz konusu olabilmektedir. Örneğin şekerlemeler sadece nem içeriklerine veya şekerin pişirilme şekline göre de farklı şekilde kategorize edilebilir. Yaygın bir diğer sınıflama şekli de unlu şekerlemeler ve saf şekerden elde edilen şekerlemelerdir.

4.2.1. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemeler

2018'in sonu itibariyle Türkiye'de toplam 35 tane Coğrafi İşaret niteliğinde tatlı ve şekerleme bulunmaktadır. Bunların 32 tanesi Mahreç İşareti ve 3 tanesi de Menşe Adı kapsamındadır (Tablo 27). Mevcut Coğrafi İşaretli tatlı ve şekerlerimizi öncelikle bir bütün olarak ele aldığımızda sayının olması gerekenin çok altında olduğunu ifade etmek gerekir. Daha önce de belirtildiği gibi çeşitleriyle birlikte Türkiye'de tatlı ve şekerlemelerde 1.000'i aşkın bir değer söz konusu olup örneğin; sadece lokumda 70'i aşkın çeşit bulunmaktadır. Bununla birlikte Türk kültüründe önemli bir yer işgal eden sütlü tatlılardan 2018 itibariyle *Hamsiköy Sütlacı* ve *Maraş Dondurması* dışında hiçbiri henüz Coğrafi İşaret kapsamına alınamamıştır. Benzer şekilde *Safranbolu Lokumu* dışında herhangi bir lokum Coğrafi İşaret tescili almış değildir. Türkiye'nin çok zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu ve bu alanda büyük bir potansiyeli barındırmasına karşın bir diğer grup olan reçel ve marmelatlardan da kayda değer bir mesafe alınamamıştır.

Tescil No	Coğrafi İşaret	Tescil Tarihi	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
28	Bozdağ Kestane Şekeri	25.12.1999	Mahreç	İzmir	Ödemiş ilçesi ve köyleri
34	İzmit Pişmaniyesi	13.06.2001	Menşe	Kocaeli	Kocaeli ili ve ilçeleri
44	Mersin Cezeryesi	13.01.2002	Mahreç	Mersin	Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi
49	Mustafakemalpaşa Tatlısı	**Mülga**	Mahreç	Bursa	Türkiye geneli (İptali: 30.01.2015)
50	Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı		Mahreç	Bursa	Türkiye geneli (İptali 30.01.2015)
51	Kemalpaşa Tatlısı		Mahreç	Bursa	Türkiye geneli (İptali: 30.01.2015)
62	Gümüşhane Kömesi	11.04.2004	Mahreç	Gümüşhane	Gümüşhane il ve ilçeleri (Kelkit, Köse, Şiran, Torul, Kürtün)
63	Gümüşhane Dut Pestili	11.04.2004	Mahreç	Gümüşhane	Gümüşhane il ve ilçeleri (Kelkit, Köse, Şiran, Torul, Kürtün)
95	Antep Baklavası	27.04.2007	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep ili
101	Antakya Künefesi (Tatlı)	27.12.2007	Mahreç	Antakya/Hatay	Antakya merkezi ve bağlı yerleşim birimleri
105	Tarsus Yayla Bandırması	09.11.2005	Menşe	Mersin	Türkiye Cumhuriyeti sınırları
112	Karnavas Dut Pekmezi	11.05.2008	Menşe	Erzurum	Erzurum ili Olur ilçesinde, Ormanağzı (Karnavas)Taşlıköy ve Yeşilbağlar, Köprübaşı, Coşkunlar
117	Burdur Ceviz Ezmesi	06.02.2009	Mahreç	Burdur	Burdur
124	Mardin İmlebbes (Badem şekeri)	28.01.2008	Mahreç	Mardin	Mardin il sınırları (Belirtilen özelliklere sadık kalınarak diğer yerlerde de üretilebilir)
161	Erzurum Kadayıf Dolması	01.03.2010	Mahreç	Erzurum	Türkiye geneli
181	Zile Pekmezi	15.03.2009	Mahreç	Tokat	Zile ilçe sınırları içi.
183	Safranbolu Lokumu	22.05.2006	Mahreç	Karabük	Türkiye geneli
187	Balıkesir Höşmerim Tatlısı	21.02.2011	Mahreç	Balıkesir	Türkiye geneli
193	Kilis Katmeri	17.04.2014	Mahreç	Kilis	Türkiye geneli
205	İzmir Şambalisi	18.01.2011	Mahreç	İzmir	İzmir
210	İzmir Lokması	08.02.2011	Mahreç	İzmir	İzmir

Tablo 27. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Tatlıları ve Şekerlemeleri

Tescil No	Coğrafi İşaret	Tescil Tarihi	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
220	Diyarbakır Burma Kadayıfı	30.10.2017	Mahreç	Diyarbakır	Diyarbakır
224	Zile Kömesi	01.11.2017	Mahreç	Tokat	Tokat ili Zile ilçesi
232	Şanlıurfa Şıllık Tatlısı	20.11.2017	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa
237	Antep Fıstık Ezmesi, Antepfıstığı Ezmesi, Gaziantep Fıstık Ezmesi	20.11.2017	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep ili
250	Eskişehir Met Helvası	30.11.2017	Mahreç	Eskişehir	Eskişehir
255	Hamsiköy Sütlacı	01.12.2017	Mahreç	Trabzon	Trabzon ili Maçka ilçesi Hamsiköy beldesi sınırları
257	Kırşehir Höşmerim Tatlısı	01.12.2017	Mahreç	Kırşehir	Kırşehir
264	Antep Katmeri	07.12.2017	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep ili
279	Akçakoca Melengücceği Tatlısı	18.12.2017	Mahreç	Düzce	Düzce ili Akçakoca ilçesi
280	Çankırı Yumurta Tatlısı	18.12.2017	Mahreç	Çankırı	Çankırı
282	Kabataş Helvası	18.12.2017	Mahreç	Ordu	Ordu ili Kabataş ilçesi
283	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	18.12.2017	Mahreç	Ordu	Ordu ili Perşembe ilçesi
290	Bilecik Pazaryeri Helvası	27.12.2017	Mahreç	Bilecik	Bilecik ili
296	Şanlıurfa Zerdesi	27.12.2017	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa
344	Maraş Dondurması	18.04.2018	Mahreç	Kahramanmaraş	Kahramanmaraş ili
346	Muğla Saraylısı	17.04.2018	Mahreç	Muğla	Muğla ili ve ilçeleri
375	Tavas Baklavası	09.08.2018	Mahreç	Denizli	Denizli ili Tavas ilçesi

Tablo 27. (Devamı): 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Tatlıları ve Şekerlemeleri

Mevcut Coğrafi İşaret niteliğindeki tatlılarımız az olmakla beraber şerbetli hamur tatlıları, şekerlemeler ve meyvelerden elde edilen diğer şekerlemeler gibi ürünleri içerdiğinden çeşitlilik arz etmektedir. Coğrafi İşaret olarak ilan ediliş sırasına göre tatlı ve şekerlemelerimiz;

Bozdağ Kestane Şekeri: Kestane şekeri, bala daldırılarak şekeri yapılan ilk meyvedir. Günümüzde İzmir, Bursa ve Manisa gibi illerimizle özdeşleşmiş ve bir o kadar da popüler olan bu şekerlemenin en önemli girdisi adından da anlaşılacağı üzere kestanedir. Bu şekerlemeye adını veren kestane, şeker kestanesi olarak bilinen aşılanmış kestane ağaçlarından elde edilen, kebaplık kestaneye göre daha iri ve kuvvetli bir aromaya sahiptir. Söz konusu kestane ekseriyetle İzmir – Ödemiş başta olmak üzere Aydın – Sultanhisar ve Kütahya – Simav'dan da temin edilmektedir. Kestaneler; Bezli bütün, kırık ve püre olacak şekilde 3 kategoride değerlendirilir. Kabuklarından ayrılan kestaneler -18°C'de stoklanabilir. Ayıklanmış kestaneler ilk olarak haşlanıp daha sonra hazırlanan şerbetle bir miktar daha pişirilir. Aydın'da üretilen kestaneler uzun yıllar Bursa'ya satıldığından ve Bursa'da işlenip kestane şekeri olarak piyasaya sürülmesinden ötürü uzun yıllar *Bursa Kestane Şekeri* olarak anılmış ve bu şekilde popülarite elde etmiştir. Günümüzde İzmir'de ve Aydın'da üretilen kestanelerden yerinde şekerleme elde edilmesiyle söz konusu yöreler bu ürünüyle de tanınır hale gelmiştir. Günümüzde Bursa'da da kestane şekeri yapılmaya devam edilmekte olup kendi üretim kestaneleriyle faaliyete devam etmektedirler. Her iki kestane şekeri arasındaki en önemli fark ise *Bursa Kestane Şekeri*'nin daha iri olmasıdır.

Daha önce de belirtildiği gibi ürünün temel girdisi kestanedir ve bu kestaneler de Ödemiş'e bağlı Hacı Hasan, Kemer, Yılanlı, Elma Bağı ve Ovacık köylerinde yetişen yerel türlerden Tekkoza, Akkoza ve Kara aşı kestanelerinden elde edilmektedir. İri ve parlak, iç kabuğu kolayca soyulan ve kolay kolay dağılmayan taneleriyle özellikle şekerleme yapımı için çok elverişli meyvelerdir. Kestanelerin vitamin ve mineral içerikleri yanı sıra tablo 28'de de görüldüğü üzere Coğrafi İşaret tescil belgesinde detay bilgileri de verilmiştir. Ayrı bir Coğrafi İşaretli ürün olan Aydın

Kestanesi ile ilgili detaylı bilgiler "Meyveler" başlığı altında ayrıca ele alınmış olduğundan burada tekrar edilmemiştir.

Tablo 28. *Bozdağ Kestane Şekeri* İçin Kullanılan Kestanelerin Genel Özellikleri

	Tekkoza	**Akkoza**	**Kara aşı**
Meyve Şekli	Yuvarlak	Bombeli	Bombeli
Dış Kabuk Rengi	Açık Kahve	Açık Kahve	Koyu Kahve
İç Kabuk Rengi	Açık Kahve	Açık Kahve	Koyu Kahve
İç Meyve Rengi	Kremsi Beyaz	Kremsi Beyaz	Beyaz
Kalibraj (1 kg.)	50 – 55 adet	55 – 60 adet	40 – 45 adet
İç Meyve Kalibrajı (1 kg.)	40 – 45 adet	46 – 59 adet	38 – 43 adet
Meyve Uzunluğu	35 – 40 mm.	30 – 35 mm.	35 – 40 mm.
Meyve Genişliği	15 – 20 mm.	20 – 25 mm.	25 – 30 mm.
Meyve Kalınlığı	20 – 25 mm.	15 – 20 mm.	20 – 25 mm.
Karbonhidrat Oranı	% 40 – 45	% 40 – 45	% 40 – 45
Protein Oranı	% 5	% 5	% 5
Yağ Oranı	% 5	% 5	% 5
Nem Oranı	% 40 – 45	% 40 – 45	% 40 – 45
Yağış İhtiyacı	600 – 1600 mm.	600 – 1600 mm.	600 – 1600 mm.
En Az Sıcaklık İhtiyacı	2000°C	2000°C	2000°C
En Çok Sıcaklık İhtiyacı	3000°C	3000°C	3000°C
Dayanma Derecesi	-30°C	-30°C	-30°C

Türkiye'deki tatlı ve şekerlemeler kategorisindeki ürünler içerisinde 16.08.1999 tarihinde Bozdağ İtimat Şekerleme Meşrubat İmalat ve Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. tarafından başvurusu yapılmış ve kısa süre sonra 25.12.1999'da da Mahreç İşareti tescili yapılarak söz konusu ürün grubunun ilk Coğrafi İşaretli şekerlemesi olmuştur. *Bozdağ Kestane Şekeri*'nin coğrafi sınırları oldukça küçük bir alanı kapsamakta olup sadece Ödemiş ilçesi ve köyleri dahil edilmiştir. Yine Coğrafi İşaret tescil belgesinde hammaddeyi teşkil eden kestanenin genel özelliklerinin ardından *Bozdağ Kestane Şekeri*'nin üretim aşamaları izah edilmiştir. Buna göre işlem basamakları yıkama, boylama, kabukla haşlama, soyulma, dinlendirme, kabuksuz haşlama, şuruplama, dinlendirme, kalite kontrol, sınıflandırma ve ambalajlama şeklinde sıralanmıştır. Son olarak da ilgili birimlerden 4 kişiden oluşturulacak denetleme esaslarından bahsedilmiştir.

Bozdağ Kestane Şekeri'nin Coğrafi İşaret kapsamında hammadde ve proses süreci ile ilgili esaslar detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Fakat aradan geçen 19 yıllık süreçte bu alanda da birtakım değişiklikler söz konusu olmuştur. Örneğin söz konusu ürün ile ilgili yeni çeşitler geliştirilmiştir (Kırık kestane şekeri, çikolata kaplı kestane şekeri gibi). Bununla ilgili usul ve esaslar mutlaka belirtilmelidir. *Bozdağ Kestane Şekeri*'nin Coğrafi İşaret olması noktasındaki en büyük eksiklik ise ne yazık ki çoğu ürünümüzde karşılaştığımız logo eksikliğidir. Daha önce de ifade edildiği gibi yöre kestaneleri çok uzun yıllar Bursa'ya gönderilerek burası üzerinden şekerleme olarak pazarlanmıştır. Bu da *Kestane Şekeri* denildiğinde akla ilk olarak Bursa'nın gelmesine neden olmuştur. Hal böyleyken her iki yörenin şekerlemelerinin pazarlarda karışmaması ve bu noktada tüketiciler nezdinde bir ayırt ediciliğin sağlanması için mutlaka bir logo tasarımına gidilmesi gerekmektedir. Bu noktada ilgili ürünün Coğrafi İşaret revizyonu yapılırken bu hususun mutlaka göz önüne alınarak düzeltilmesi gerekmektedir.

Sektörel duruma baktığımızda daha öncede bahsedildiği üzere çok uzun yıllar Ödemiş ve çevresinden toplanan kestaneler şekerleme olarak işlenmek üzere Bursa'ya gönderilmiş ve Bursa üzerinden pazarlandığı için de *Bursa Kestane Şekeri* adıyla tanınır hale gelmiştir. Son yıllarda ise Ödemiş ve Bursa bu anlamda kendi kestane üretimleriyle şekerleme alanındaki faaliyetlerini sürdürmektedirler. Ödemiş'te 2018 itibariyle bu alanda faaliyet gösteren 1 büyük ölçekli işletme söz konusu olup bunun dışında daha ziyade butik üreticiler bu alanda faaliyetlerini sürdürmektedirler. Üreticiler sadece kestane hasat zamanı ve sonrasındaki şekerleme üretimi süresince, yani mevsimlik olarak çalışmaktadırlar.

Son olarak dünyadaki duruma baktığımızda Türk kestane şekerleri kadar ün kazanmış olan ve Avrupa genelinde geniş bir ticari ağa sahip bir başka kestane şekeri de *Fransa Kestane Şekeri / Marron Glacé*'dir. Şeker ilk olarak Fransa'nın güneyi ve İtalya'nın kuzeyinde, yöre kestaneleri ile ortaya konmuştur. Şekerleme olarak ilk defa 15. yy.'da Piedmont'ta yapılmış, günümüzdeki halini ise 16. yy.'da Lyon'da

almıştır[123]. Şekerleme günümüzde her ne kadar Fransızca adıyla ve ekseri Fransız üreticilerce Avrupa pazarına sunulsa da İtalya da bu alanda büyük ölçekli işletmeleriyle yer almaktadır. *Marron Glacé*, hazırlanış şekli ve sunumuyla *Bozdağ Kestane Şekeri* ve *Bursa Kestane Şekeri* ile çok büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

İzmit Pişmaniyesi: *Tel Helva* ya da daha yaygın bilinen adıyla *Pişmaniye*, şekilsel özelliği ve yapım usulüyle *Saray Helvası, Çekme* ya da *Depme Helva, Keten Helva* ile büyük ölçüde benzer bir şekerlemedir. Söz konusu bu şekerlemelerin terkibi büyük ölçüde aynı olmakla birlikte tellerinin kalınlık durumuna ve kesiliş biçimlerine göre değişik adlarla anılmaktadırlar. Pişmaniye; şeker, un, tereyağı ve arzuya göre vanilya, kakao, Antepfıstığı gibi çeşnilerle zenginleştirilen, kendine has ve bütünüyle ustalık gerektiren özel pişirme tekniğiyle geleneksel bir şekerlemedir.



Kaynak: https://thespicelibrary.com.au/ ve http://www.lauhound.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 101. Solda Çin ve Sağda da İran'da Yapılmakta Olan Pişmaniye Türevi Şekerleme Örnekleri

Pişmaniye adıyla ilgili ise tıpkı tatlının tarihiyle ilgili olduğu gibi çok sayıda rivayet vardır. Farsça "peşmek, peşmin" kelimelerinden dilimize geçmiş olup "yünlü, yapağı ve yünden yapılmış kumaş" anlamına gelmektedir. Günümüzde İran'da hala peşmek (*İng.* Pashmak) olarak anılan bu tatlı için Batılılar *Persian Cotton Candy* ifadesini de kullanmaktadırlar. Pişmaniyenin köken olarak da çıkış noktasının İran'ın

[123] Detaylı bilgi için bkz. http://www.vegparadise.com/highestperch211.html (Son erişim: 03.03.2018).

Yezd eyaleti işaret edilmektedir (Işın, 2008: 191; Orhan, 2010: 246). Bu şekerlemeye çok benzeyen ve geleneksel tatlıları arasında yer alan bir diğer ülke Çin olup *Chinese Cotton Candy* / *Dragon's Beard Candy* olarak bilinmektedir. Pişmaniye, Han Hanedanlığı (M.Ö. 206 – M.S. 220) döneminden beri Çin'de bilinen bir şekerlemedir (Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 85). Söz konusu şekerlemeler günümüz İran ve Çin mutfağında önemli bir yer işgal etmektedir.

Pişmaniye, 15. yy.'ın başlarında Türklerce bilinen ve de yapılan bir şekerlemeydi (Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 85). Osmanlı İmparatorluğu döneminde pişmaniye ile ilgili en eski kayıt 1430'larda Saray Hekimi Şirvani tarafından kaleme alınmış "Pişmânî Helva" tarifidir (Işın, 2008: 192). Burada belirtilmesi gereken önemli bir hususta pişmaniyenin 16. yy.'da sarayda verilen ziyafetlerde ikram edilen özel tatlılardan olduğudur (Işın, 2008: 192). Pişmaniyenin Anadolu'da ilk olarak ne zaman kimler tarafından yapıldığına dair ise pek çok rivayet söz konusudur. Bunlar içerisinde ise en yaygını ve de kabul göreni 1601 – 1611 yılları arasında I. Ahmet (1590 – 1617)'in fermanıyla İzmit'e yerleşen Ermenilerce yörede yaygın olarak yapılıp, tanıtılmaya başlandığıdır (Orhan, 2010: 247; Türkyılmaz, 2015: 821; Sormaz, 2017: 105). Bununla birlikte yöredeki ilk pişmaniye ustasının Kandıralı Hayri Usta (Şekerci) olduğu ve pazara yönelik üretim yaparak pişmaniyeyi ticari hayata sunan kişinin ise Hacı Agop Dolmacıyan olduğu ifade edilmektedir (Orhan, 2010: 247; Türkyılmaz, 2015: 821). Dolmacıyan'ın ABD'ye göç etmesinin ardından ise bu işi tam anlamıyla profesyonel bir şekilde devam ettiren kişi İzmitli İbrahim Ethem Efendi (Çınar) (1892 – 1953) olmuştur (Orhan, 2010: 247). Günümüzde pişmaniye İzmit ile özdeşleşmiş olmakla birlikte Evliya Çelebi ünlü Seyahatnamesi'nde *Konya Pişmaniyesi (Pişmani)*'nin de çok meşhur olduğunu ifade etmektedir. Bundan başka Işın (2008: 186)'ın Mahmud Nedim bin Tosun (1900)'un *Aşçıbaşı* adlı eserinden aktardığı kadarıyla tel helvasının Acem'den ziyade Bayburt ahalisine mahsus bir tatlı olduğu ifadesi de dikkat çekicidir. Nitekim günümüzde hala Bayburt'ta sosyal etkinliklerin önemli bir elemanı olarak yapılan bu şekerleme *Bayburt Tel Helvası* adıyla yöre mutfağında yer almaktadır. Yine Ankara'da, özellikle kırsal kesimde *Ankara Tiltil Helvası* olarak bilinen şekerleme de bu grupta sayılabilecek başka bir örnektir.

Günümüzde gerek üretim gerekse tanınırlık açısından pişmaniye konusunda İzmit'ten sonra Afyonkarahisar gelmektedir.

Cumhuriyet'in ilk yıllarında İzmit'te pişmaniye küçük ölçekli işletmelerce yapılan bir şekerleme olarak varlığını sürdürmekteydi. Anadolu'da ise yapımı oldukça zahmetli olan bu şekerleme yakın yıllara kadar evlerde yapılmaya devam etmekteydi. 1950'lere gelindiğinde ise yörede endüstriyel anlamda pişmaniye üretiminin temelleri atılmaya başlanmıştır. 1987'ye gelindiğinde ise TSE 8787 ile ilk olarak pişmaniye standardı belirlenmiş ve 2014'te de söz konusu standart güncellenmiştir. *İzmit Pişmaniyesi* olarak 13.06.2001 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürün aynı zamanda 2009'da da dünyanın en uzun tatlısı unvanıyla da Guinness Rekorlar Kitabına girmiştir[124].

Daha öncede belirtildiği gibi *İzmit Pişmaniyesi*'nin terkibini ana ürünler olarak un, şeker, yağ, limon tuzu ve su oluşturmaktadır. İlerleyen yıllarda hemen her şekerlemede olduğu gibi farklı tatlar arayışı noktasında tahin, vanilya, kakao ve Antep fıstığı yanında çikolata kaplı pişmaniyelerde yaygın bir şekilde üretilmeye başlanmıştır. Kullanılan özel malzemeler yanı sıra söz konusu ürünü Coğrafi İşaret pozisyonuna taşıyan bir yönü de yapım tekniğidir. İlk etapta ağda haline gelinceye kadar şeker eritilir ve içine limon tuzu atılır, sonrasında da dondurulur. Geçmişte bu işlem ağda dolu tepsi veya kazanların kara oturtulmasıyla yapılıyordu. Günümüzde bu işlemi hızlandırmak için özel donanımlı soğutma tezgahları ya da tepsileri kullanılmaktadır. Soğumuş ağda bir çengele asılarak yumuşayıp rengi açılana kadar sündürme şeklinde çekilir. Kayışlama denilen bu işlem uzun süreli olup yoğun bir kol gücü gerektirmektedir. Tamamen soğuyan ağda büyükçe bir halka haline getirilerek etrafında en az 3 kişinin rahat hareket edebileceği, kimi zaman bu sayı 5'e de çıkabilmektedir, un serpilmiş ve eritilmiş tereyağı dökülmüş kubbeli siniye aktarılır. Halka halindeki ağdaya, sinideki yağlı un yedirilerek çevirip çekme / sündürme suretiyle pişirilir. Gerektiğinde kavrulmuş un ilave edilebilir. Bu esnada sininin

[124] 10 Temmuz 2009'daki Pişmaniye Festivali kapsamında 200 usta 1.040 m. uzunluğundaki *İzmit Pişmaniyesi*'ni Guinness Rekorlar Kitabına sokmuşlardır.

sıcaklığının da çok iyi ayarlanması gerekmektedir. Yoğun bir kol gücü gerektiren bu aşamada da halka büyüdükçe ikiye katlanarak (∞ şeklinde) yeniden çekilip aynı yönde çevrilir. Bu katlama işlemi zaman zaman 20'yi bulmaktadır. Bu aşamada halkanın kopmaması çok önemlidir. Sinideki yağlı un bitip, çevrilen helva tel tel dökülene kadar bu işlem devam eder. Son olarak ise geleneksel olarak bardaklama veya fincanlama denilen koza şeklindeki form kazandırılarak jelatin paketlere doldurulur ve gerekli bilgilerin bulunduğu karton ambalajlarla pazarlamaya hazır halde 16° - 18°C'lerde depolanır.



Fotoğraf 102. Hazırlanan *İzmit Pişmaniyesi*'nin Kalıplanma Aşaması

Şekerlemenin imalinde kullanılan gıda malzemelerinin yanı sıra bu faaliyete özgü araç gereçlerde söz konusudur. Temelde ısıtma sistemi bulunan kubbeli sini en önemli malzeme olup geçmişte fincan kullanılarak yapılan günümüzde özel pişmaniye kalıplarının kullanıldığı koza şeklini vermek için kullanılan kalıp ile karton ve plastik ambalajlar sayılabilir. Ayrıca günümüzde özellikle butik işletmelerde geleneksel yöntemlerle üretim devam ediyor olsa da ticari manada üretim yapan işletmelerde pişmaniye yapımı için geliştirilmiş olan 6 – 8 kollu çekme makineleri yaygınlık kazanmıştır. Bir Coğrafi İşaret olarak *İzmit Pişmaniyesi*'nin kriterlerine uygun bir şekilde üretilip, pazarlara sunulabilmesinde yan kuruluşlarca sağlanacak bu gibi ürünlerin temini de (yan sanayi) oldukça önemlidir. Böylelikle sadece söz konusu şekerlemenin üretimiyle değil bir bütün olarak sektörün sürdürülebilir bir şekilde gelişmesi de sağlanabilecektir.

Coğrafi İşaret esaslarına göre incelediğimizde; *İzmit Pişmaniyesi* için Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından 11.09.2000 tarihinde Coğrafi İşaret

müracaatı gerçekleştirilmiş olup 13.06.2001 tarihinde de Menşe İşaretiyle tescili yapılmıştır. *İzmit Pişmaniyesi* için coğrafi sınırlar da Kocaeli ili ve ilçeleri şeklinde belirlenmiştir. Ürünün ayırt edici özelliği olarak yapım aşaması belirtilmiş ve her bir işlemin gerektirdiği ustalık vurgulanmıştır. Ayrıca kullanılacak malzemelerin oranları da belirtilmiş olup buna göre % 54.8 şeker, % 33 un ve % 12 oranında da yağ kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Ustalık ve kullanılan malzemeler yanı sıra İzmit'in kendine has iklimi ve de özellikle havanın nem durumunun *İzmit Pişmaniyesi* için önemi üzerinde durulmuştur. Son olarak en az 3 kişiden oluşan bir denetleme heyetinin 6 ayı geçmemek suretiyle *İzmit Pişmaniyesi* üretim yerlerini denetleyeceği ve de söz konusu şekerlemenin pazarlanmasında Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği veya onun yetkili kıldığı birimden "İzmit Pişmaniyesi" yazılı belli esasları haiz etiketlerin kullanım zorunluluğu belirtilmiştir. Fakat ne yazık ki bu husus da herhangi bir mesafe kaydedilememiştir.

Konuyla ilgili dikkat çekilmesi gereken önemli bir noktada da pişmaniye konusunda yaşanan kayıt dışı üretim ve denetim yetersizliğidir. Yıllardır hemen tüm yurtiçi seyahatlerle özdeşleşmiş olan en önemli hatta çoğunlukla yegane ürün pişmaniye olmuştur. Çoğu güzergahta hemen tüm mola / dinlenme tesisinde mutlaka pişmaniye bulunmakta ve yolcularca bu ürünün alınıp ikram edilmesi adeta geleneksel bir noktaya taşınmış durumdadır. Talebin bu derece yoğun ve de yaygın olması haliyle niteliksiz ve de sağlıksız ürünlerin de piyasada dolaşmasına neden olmaktadır. Coğrafi İşaret uygulamasıyla sıkı bir denetleme mekanizmasının tesisiyle bunun önüne geçilebilecekken ne yazık ki bu noktada tescil kapsamında belirtilen denetleme mekanizması bir işlerlik kazanabilmiş değildir.

İzmit Pişmaniyesi'nin uzak mesafelere nakliyesinin mümkün olması, raf ömrünün çoğu şekerlemeye göre daha uzun oluşu, sonradan da ısıtılabilmesi gibi avantajlarıyla da tanınırlığının artması sağlanmıştır. Yurtiçinde her yıl Pişmaniye Festivali düzenlenmesinin yanı sıra 2015'te de 7.'si Viyana'da düzenlenen Uluslararası Pişmaniye Festivali'de ürünün tanınmasında ve ilerleyen süreçte AB kapsamında Coğrafi İşaret olarak tanınırlığını da olumlu yönde etkileyecektir. Bu gibi sosyal etkinlikler ve oluşturulan farkındalıklar ile ürünün tanınırlığının artması ve

buna bağlı artan / artacak talep yeni iş imkanları da sağlamaktadır. Yapılış bölümünde de izah edildiği üzere *İzmir Pişmaniyesi*, ustalık gerektiren bir şekerlemedir. Aralık 2017 itibariyle de KO-MEK (Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Meslek ve Sanat Eğitim Kursları) bünyesinde Pişmaniye Yapım Kursu açılarak yeni ustalar yetiştirip bu alanda uzman bir kadro oluşturulması hedeflemiştir. Bu sayede hem yeni istihdam olanakları sağlanabileceği gibi hem de Coğrafi İşaretli bir ürün olan *İzmit Pişmaniyesi* üretiminde kalifiye bir ekip oluşturulması sağlanacaktır.

Mersin Cezeryesi: *Mersin Cezeryesi*, 1950'lerden sonra özellikle de 1960'ların başında iktisadi hayatta yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Tanınırlığının artması ve nakliye avantajları sayesinde son yıllarda Türkiye'nin çeşitli yerlerine ve yurtdışına pazarlanır hale gelmiştir.

Mersin Cezeryesi için kullanılan malzeme sayısı çok azdır. Ana malzeme şekerlemeye de adını veren havuçtur[125]. *Mersin Cezeryesi*'nin yapılışına gelince; ayıklanıp temizlenen şekerlemenin hammaddesini oluşturan havuçlar (Sarı havuç) çelik kazanlarda suyla 30 – 45 dk. kadar haşlanır. Yumuşayan havuçlar süzülüp kıyma makinesinde kıyılır. İyice kıyılmış olan havuç püresi tekrar paletli çelik kazanlara aktarılır ve bu defa şekerle ve sitrik asitle karıştırılarak yine 30 – 45 dk. kadar pişirilir. Bu şekliyle elde edilen malzeme esasında bir çeşit havuç marmeladıdır.

Son pişirme esnasında tercih edilen yemiş katılır. Klasik *Mersin Cezeryesi*'nde her ne kadar ceviz kullanılıyor olsa da ürünün iktisadi hayatta yaygınlık kazanmaya başlamasıyla birlikte daha sonraları fındık kullanımı da yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Günümüzde fındıklı (*Giresun Tombul Fındığı*), antepfıstıklı ve cevizli çeşitleri de yapılmaktadır. Yine tercihen zerdeçal, tarçın ve karanfil gibi baharatlar da katılabilmektedir. Bu işlemin ardından da elde edilen cezerye hamuru 1 gece soğutularak dinlendirilir. Bu aşamanın sonunda koyuldukları kovaların şeklini alan cezerye kalıp halde tezgaha alınır ve döner usulü kesilir. Kesilen parçalarda

[125] Cezerye: Kelime olarak Arapça (Osmanlıcada da kullanıldığı şekliyle) Havuç anlamına gelen Cezer'den dilimize geçmiştir.

birbirilerine yapışmaması için hindistancevizine bulanır. Geleneksel yöntemde döner usulü kesip küçük dilimler halinde sunumu yanı sıra son zamanlarda dikdörtgen kalıplar halinde üretilen cezeryeden dikdörtgen dilimler ile ayrıca kuşlokumu formunda da kesilip sunulması yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Coğrafi İşaret kapsamında da *Mersin Cezeryesi* için kullanılan çeşni ve şekil açısından 6 çeşit belirlenmiştir. Bu 6 çeşit *Mersin Cezeryesi*; Antep Fıstıklı Cezerye (Kütlece % 12 Antep fıstığı), Cevizli Cezerye (Kütlece % 12 ceviz), Fındıklı Cezerye (Kütlece % 12 fındık), Antep Fıstıklı Top Cezerye, Cevizli Top Cezerye ve Fındıklı Top Cezerye şeklindedir. Son 3 tipteki cezeryeler için ise kütlece % 17 oranında adı geçen yemişler kullanılmaktadır.



Fotoğraf 103. Dikdörtgen Bloklar Şeklinde Kesime Hazır *Mersin Cezeryesi*

Mersin Cezeryesi'nin Coğrafi İşaret durumuna baktığımızda Mersin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından müracaatta bulunulmuş ve 13.01.2002 tarihinde söz konusu ürün Mahreç İşareti ile tescillenmiştir. *Mersin Cezeryesi* için usulüne sadık kalınmak kaydıyla coğrafi sınırları tüm Türkiye Cumhuriyeti olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda da yılda 2 kere, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası başkanlığında en az 3 kişiden oluşan bir komisyonca denetlemesinin yapılacağı da belirtilmiştir.

Mersin Cezeryesi için Coğrafi İşaret tescilinin değerlendirmesini yaptığımızda, her tipte hazırlanan ürüne göre ayrı ayrı terkibi belirtilmiş olmakla birlikte özellikle ayırt ediciliği noktasında tatlının hammaddesi niteliğindeki havuçtan / havucun

özelliğinden bahsedilmemiştir. Buna göre söz konusu tatlı için kullanılan havucun herhangi bir özelliğinin (Sarı havuç olması dışında) olmadığı fikri oluşmaktadır. Nitekim söz konusu havucun Mersin'e özgü bir niteliği bulunmuyor olsa dahi bu ürün için kullanılan havuçların içeriği / özelliği belirtilmeliydi. Bilindiği üzere cezerye çoğu Ortadoğu ülkesinde yaygın olarak yapılan bir şekerlemedir. Her ne kadar tariflerde kısmen farklılıklar söz konusu olsa da büyük ölçüde benzer niteliktedir. Bu noktada da *Mersin Cezeryesi*'nin ilerleyen süreçte AB kapsamında da Coğrafi İşaret olarak tanınması isteniyorsa özellikle ürünün temel malzemesi olan havuç çok daha kapsamlı bir şekilde değerlendirilmelidir. Yine çoğu Coğrafi İşarette olduğu gibi *Mersin Cezeryesi* için de Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'nde logo belirtilmemiştir. Coğrafi İşaret uygulamasının en önemli aşamalarından birini oluşturan bu konuda ne yazık ki *Mersin Cezeryesi* ve Mersin bütünleşik bir şekilde sembolleştirilememiştir. Bu husus söz konusu ürünün tanınırlığı aynı zamanda da kent kimliğinde işlenebilirliği açısından büyük bir eksiklik olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde Mersin peyzajında, kamusal alanlarında Mersin Cezeryesi ile ilgili farkındalık yaratacak yazılı ve görsel materyal kullanımı yok denecek düzeydedir.

Gümüşhane Dut Pestili ve Gümüşhane Kömesi: Pestil ve köme geleneksel Türk şekerlemelerinden olmakla birlikte geçmişi ile ilgili kesin bir bilgi söz konusu değildir. Bununla birlikte bugünkü anlamıyla söz konusu ürünlerin Anadolu'da ortaya çıktığı tahmin edilmektedir (Kalkışım ve Özdemir, 2012: 4). Üzüm ve kayısıdan elde edilen pestilin, Pers İmparatorluğu dönemine kadar uzandığı ve Anadolu'da ilk olarak Ermenilerce (Ermenicesi *bastegh / pastegh*) yapılan bir şekerleme olduğu da iddialar arasındadır (Özbek, 2010: 70; Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 12). Bununla birlikte eski bir Rum köyü olan Torul'a bağlı Harmancık köyünde geleneksel yöntemlerle üretim devam etmekte olup Türklerin buraya geldikten sonra bu işi Rumlardan öğrenmiş olabilecekleri fikrini kuvvetlendirmektedir (Kalkışım ve Özdemir, 2012: 5; Akyüz ve Kara, 2016: 137). Her ne kadar bu iki özel ürün Türkiye'nin pek çok yerinde yapılıyor olsa da Coğrafi İşaret statüsü kazanan ve yöresel kimliğin bir parçası olarak en popüler olanları *Gümüşhane Dut Pestili* ve *Gümüşhane Kömesi*'dir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta ise Türkiye'de çok sayıda, özellikle de pestil hususunda, potansiyel Coğrafi İşaret niteliğinde ürünün bulunmakta olduğudur.

Gümüşhane'nin bu iki Coğrafi İşaretini sırasıyla ele aldığımızda;

Gümüşhane Dut Pestili: Pestil kelime olarak *Bastık*'tan türemiş olup günümüzde hala bazı yörelerde bu isimle de anılmaktadır. Genel olarak Türkiye'nin pek çok yerinde ve farklı çeşitlerde pestiller söz konusudur. Dut ve üzüm başta olmak üzere erik, kayısı, elma, kuşburnu ve keçiboynuzu gibi ürünlerden geleneksel yöntemlerle pestil yapımı devam etmektedir. Bahsi geçen meyvelerin usulüne uygun bir şekilde ezme haline getirilmesinin ardından posasından ayrılan akışkan maddenin levhalar halinde kurutulmasıyla elde edilen gıda maddesi pestil olarak adlandırılmaktadır. Türk Standartları Enstitüsünce yapılan tanımlamaya göre ise pestil; üzüm, kayısı (TS 791), erik (TS 792), duttan elde edilen pulp veya meyve sularının gerektiğinde yenilebilir nişasta (TS 2470), beyaz şeker, çeşni ve katkı maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak yoğunlaştırılmasından sonra usulüne uygun şekilde yapılıp kurutulması ile elde edilen bir mamuldür. Elde edilen ürünün düz bir zeminde ve ince bir formda kohezif derimsi bir yapı kazanmasından ötürü uluslararası pazarlarda *fruit leather* olarak da anılmaktadır.

Gerek pestil gerekse köme üretiminde ilk ve de en önemli adım herle adı verilen peltenin hazırlanışıdır. Gümüşhane'de ağırlıklı olarak dut çok nadiren de üzümden hazırlanan herle için ilk olarak olgunlaşmış dutlar kazanlarda suyla kaynatılır ve şıra elde edilir. Üretilen şıra çuvallara doldurulur ve ağırlık altında ezilerek kuru ve sıvı madde ayrıştırılır. Elde edilen akışkan madde (şırası) başka bir kazanda toplanarak tekrar kaynatılır. Daha sonra kazanlardan bir miktar şıra alınarak unla karıştırılır ve tekrar kazandaki şıraya aktarılır. Bu esnada şıra kıvam kazanana kadar uzun bir süre ve de sürekli, tokaç adı verilen tahta kaşıklarla karıştırılır. Son zamanlarda herleye bir miktar süt katılsa da geleneksel tarifte bulunmamaktadır. Kıvam kazanan herle, pestil için özel olarak hazırlanan 2 m. x 90 cm. ölçülerindeki pestil bezlerine dökülür. Güneşe serili olan bezler üzerine kaşık yardımıyla yayılan herleye ufalanmış fındık ve ceviz başta olmak üzere çeşitli yemişler serpilir. Güneş altında 2 gün bekletilen pestiller iyice kuruduktan sonra su serpilerek bezlerden ayrılır. Daha sonrada nemin tekrar uçurulması için yeniden kurumaya bırakılır. Son kurutmanın ardından ise 10 – 15 cm.'lik şeritler halinde kesilerek tenekelere basılır. Ortalama 100 kg. herleden 38 kg. pestil elde edilirken bunun için 4 kg. da bal gerekmektedir. Fakat son yıllarda

maliyetlerin yükselmesi nedeniyle pestil imalatında tatlandırıcı olarak glikoz kullanılmaya da başlanmıştır.

Elde edilen pestillerin 3 ila 6 ay arasında raf ömrü vardır. Ayrıca *Gümüşhane Dut Pestili*'ne ilave olarak yörede her biri potansiyel birer Coğrafi İşaret niteliğinde olan söz konusu pestilden alternatif şekerlemeler de üretilmektedir. Muska, pestil tatlısı (balla yapılmaktadır), çikolatalı pestil (çoko pestil), pestil kavurması ve pestil hoşafı bunlar arasındadır. Üretilen *Gümüşhane Dut Pestili*'nin tamamına yakını (% 80'inden fazlası) il dışına pazarlanmaktadır.

Gümüşhane Kömesi: Anadolu'da bu gruptan şekerlemeler ile ilgili en eski kayıt Bertrandon de la Broquière (1400 – 1459) tarafından Kutsal Topraklar ve Anadolu'ya yapılan 1432'deki gezi notlarında geçmektedir (Işın, 2008: 196). Bu açıdan en iyimser tahminlerle tatlı sucuk için Anadolu'da 500 yılı aşkın bir mazisi bulunduğu ifade edilebilir. Yaygın olarak *Cevizli Sucuk* olarak da bilinen bu ürün; taze dutlardan (Başka yörelerde üzüm veya diğer meyveler) elde edilen şıranın nişasta ile usulüne göre kaynatılıp hazırlanan peltesine, ipliklere dizilmiş iç ceviz, nadiren fındık, badem veya fıstık gibi kuruyemişlerin muhtelif kereler daldırılıp kurutulmasıyla hazırlanan bir şekerleme olarak tanımlanabilir. Ürün; Gümüşhane'de *Köme* ve bazı bölgelerde *Orcik, Sucuk, Bandırma* ve *Şeker – Tatlı Sucuk* gibi isimlerle de anılmaktadır.

Bu şekerleme çeşidi, kullanılan malzemelerden çok yapım tekniği ve şekliyle dikkat çekmektedir. Ortalama 30 – 35 cm. uzunluğundaki ipe dizilen cevizlerden bir salkım oluşturulur. Yaklaşık 100 kg. köme için cevizin büyüklüğüne bağlı olarak değişmekle birlikte 20 – 35 kg. arasında ceviz gerekmektedir (Coğrafi İşaret tescil belgesinde 33 kg. olarak belirtilmiştir). Pestil için hazırlanan herlenin / peltenin aynısı bu ürün içinde kullanılır. Elde edilen salkım bu herlenin içine 3 ila 5 defa daldırma ve sonrasında kurutma işlemine tabi tutulur. Son kurutma işlemi 24 saat sürer ve toplamda bir salkım kömenin yapımı 9 günü bulabilmektedir. Gümüşhane'de yapılan kömeleri Türkiye'nin diğer yörelerinde yapılanlardan ayıran en önemli özelliği ise dut

kullanılıyor oluşudur. Zira Türkiye'nin diğer yörelerinde gerek pestil gerekse köme için ekseriyetle üzüm kullanılmaktadır.

Geleneksel *Gümüşhane Kömesi* terkibinde ceviz bulunmakla birlikte Türkiye'nin çeşitli yerlerinde badem başta olmak üzere fındık ve kestane de kullanılmaktadır. Günümüzde Gümüşhane'nin Merkez Bucağına bağlı Harmancık köyünde hem köme hem de pestil geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam etmektedir.



Fotoğraf 104. *Gümüşhane Pestili*'nin Yapım Aşamasından Görüntüler[126]

[126] Görseller için Fatih Sultan Pestil ve Köme İşletmesine ve İşletme Müdürü Sayın Abdülbaki Kara'ya teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Gümüşhane, gerek pestil gerekse köme için gerekli malzemelerin yetiştiriciliğine elverişli bir sahadır. Bundan ötürü ilde pestil ve köme yapımının geçmişi oldukça eskilere uzanmaktadır. Gümüşhane'nin yoğun ölçüde sanayileşmemiş oluşu, nüfusun seyrekliği ve bunlara bağlı olarak fazlaca tahrip edilip kirletilmemiş doğasıyla bu ürünlerin eldesindeki temel girdileri oluşturan dut başta olmak üzere ceviz ve balın kalitesini artırmaktadır. İl ile özdeşleşmiş bulunan söz konusu bu iki şekerleme günümüzde Gümüşhane'nin temel ihraç kalemleridir. Gümüşhane gibi sanayisi fazla gelişmemiş bir yöre için özellikle potansiyeli yüksek tarımsal üretimi yanı sıra bunların işlenmesine yönelik tarıma dayalı sanayinin gelişmesi açısından bu iki ürün büyük önem teşkil etmektedir. Günümüzde ildeki işletmelerin çok büyük bir kısmı aile tipi olan küçük ölçekli işletmelerden oluşmaktadır. Emek yoğun bir üretim faaliyeti olan pestil ve köme imalatı hala büyük ölçüde insan gücüne dayalı sürdürülmektedir. Gümüşhane'de endüstriyel manada ilk büyük ölçekli pestil ve köme işletmesi ise 1974'te kurulmuştur. Söz konusu şekerlemeler günümüzdeki ticari boyutuna ise son 15 yılda ulaşmıştır. Bugün ilde endüstriyel manada üretimde büyük bir mesafe kat edilmiş olmakla birlikte geleneksel ev tipi / kara kazan tipi üretim de yaygın bir şekilde devam etmektedir.

Gümüşhane Dut Pestili ve *Gümüşhane Kömesi*'nin ana bileşenlerini dut, ceviz ve bal oluşturmaktadır. Fakat son yıllarda tarımsal üretimdeki yetersizlik ve gerilemelerle birlikte (ceviz ve baldaki gibi) çevre illerden malzeme teminine yönelinmesinin yanı sıra Gürcistan, Romanya, İran, Azerbaycan, Şili ve Ukrayna'dan da ithalatı zorunlu kılmıştır. Yöre ekonomisi için önemli bir yer işgal etmesi ve de en önemlisi Coğrafi İşaret niteliği kazanmış bir ürün için büyük boyutlara varan ithalat hem ürün kalitesinde hem de yöre ekonomisinde olumsuz etkileri olacak bir durumdur. Bu nedenle il için söz konusu bu Coğrafi İşaretli ürünlerin sürdürülebilir bir iktisadi planlama dahilinde gelişimini sağlamak adına stratejik eylem planlarının hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bunun için de sektörün temel girdileri, arz – talep dengesi ve yeni pazarlara açılınması gibi hususlar göz önüne alınarak yatırımlar bu alanda kanalize edilmelidir. Şüphesiz ki bu anlamda ilk yatırım hammaddede öz kaynakların kullanılması adına yapılması gerekenleri oluşturacaktır. Bunun için de hammadde temini ve tüketimi arasındaki dengenin iyi bilinmesi gerekmektedir.

Gümüşhane'de üretilen 1 kg. pestil için gerekli malzemelerin miktarı 0.25 kg. dut şırası, 0.25 kg. bal, 0.2 kg. ceviz olup 1 kg. köme için ise; 0.16 kg. dut şırası, 0.16 kg. bal ve 0.5 kg. cevizdir. Buna göre 500 kg. pestil ve 500 kg. köme üretimi için 350 kg. iç ceviz gerekmektedir. Yörede üretimin 5.000 tona çekilmesinin planlandığı düşünülecek olursa hem şekerleme sektörü adına hem de cevizin sofralık ve diğer endüstriyel kullanım alanları da göz önüne alınarak uzun vadeli ceviz yatırımları gerçekleştirilmelidir. Bu malzemeler dışında süt, un, nişasta, fındık ve şeker (bazen) de kullanılmakla beraber bunlar ikincil malzemelerdir.

Tablo 29. Gümüşhane'de 1 Yıllık Pestil ve Köme Üretiminin Ortalama Girdileri

Kullanılan Malzeme	Miktar
Dut Şırası	355.616 kg.
Bal	321.627 kg.
Un	395.833 kg.
Ceviz İçi	384.644 kg.
Fındık	395.000 kg.
Şeker	391.686 kg.
Süt	226.733 lt.

Kaynak: Özbek, 2010: 84.

Gümüşhane Dut Pestili ve *Gümüşhane Kömesi* için ana malzemeleri teşkil eden ürünlerin il genelindeki üretimine baktığımızda dut, ceviz ve bal üretiminin yıldan yıla büyük ölçüde değiştiği görülmektedir (Tablo 30). İlk olarak dut üretiminin 2005'ten 2017 yılına değin değişimini incelediğimizde 2005 – 2013 yılları arasında üretimin 900 tonu aşamadığı, 2014'ten itibaren ise bin tonun altına düşmediği görülmektedir. Bir diğer önemli girdi olan cevizde ise tam tersi bir durum söz konusudur. Her ne kadar özellikle son yıllarda ceviz dikimi ile ilgili çalışmalar yoğunluk kazanmış olsa da henüz ekonomik olgunluğa erişememiş olan cevizler nedeniyle dutun aksine ceviz üretiminde yakın yıllara doğru bir azalma söz konusudur. 2017'de Gümüşhane Valiliği ve Tarım İl Müdürlüğü'nün girişimleriyle Gümüşhane'nin ihtiyacı olan cevizi karşılayabilmek adına 50 bin ceviz fidanı dikilmesi planlanmıştır. Toplamda 3 yıllık bir eylem planı çerçevesi içerisinde ilk etapta 900 da. alanda kapama ceviz bahçesi kurulmuş, 2.500 da.'da da fidan dikimi başlamıştır. Bu sayede 750 ton ceviz elde edilmesi planlanmaktadır. Özellikle yüksek

rakımlı yerlerde, soğuğa karşı dirençli olan Fernor çeşidi dikilmekte olup tozlayıcı olarak da Fernette kullanılmaktadır. Gümüşhane'de 2005'te 1.700 tonu aşmış olan ceviz üretimi 2013'e değin azalarak 1.116 tona kadar gerilemiş ve 2014'ten itibaren de bin tonun altında kalmıştır (Tablo 30). Fakat cevizle ilgili yoğun ağaçlandırma faaliyetleri ile birlikte ilerleyen dönemlerde üretimin artarak bu alanda mevcut dışa bağımlılığın önemli ölçüde azalabileceği öngörülmektedir.

Tablo 30. 2005 – 2017 Yılları Arasında Gümüşhane'de Pestil ve Köme Yapımında Kullanılan Malzemelerden Belli Başlılarının Üretim Miktarı (Ton)

Yıllar	Dut	Ceviz	Fındık	Bal
2005	682	1.739	221	981
2006	715	1.757	228	952,7
2007	732	1.740	196	743,3
2008	793	1.761	223	757,2
2009	772	1.080	225	689,6
2010	785	1.125	648	725,6
2011	812	1.281	758	578,3
2012	808	1.298	903	361
2013	766	1.116	876	577
2014	1.076	912	878	954,3
2015	1.069	823	723	807,5
2016	1.074	976	483	595
2017	1.149	905	500	711,3

Kaynak: TÜİK, 2018.

Üçüncü en önemli malzemelerden bal üretimi ise Gümüşhane'de büyük ölçüde istikrarsız bir gelişim sergilemektedir. 2005'te bin tona yaklaşan bal üretimi 2009'da 700 tonun altına düşmüş, 2010'da küçük ölçekli bir artış olsa da hemen ertesi yıl 578,3 tona kadar gerilemiştir. 2012'de son 12 yılın en düşük bal rekoltesi gerçekleşmiş olup 361 ton ürün elde edilmişse de bundan sonra üretim hızla artmış ve bu defa son 10 yılın en yüksek bal rekoltesi (954,3 ton) elde edilmiştir. Fakat bu alanda istikrarsızlık süregelmekte olup bal üretimi 2015 ve 2016'da düşme eğilimine girmiş, son olarak Gümüşhane bal üretimi yeniden artarak 711,3 ton olarak gerçekleşmiştir (Tablo 30). Yıllık pestil ve köme üretiminin 5 bin tonu bulduğu Gümüşhane'de cevizdekine benzer şekilde bal, fındık ve dut üretimine de eğilinmesi ve bu alanlarda da eylem planlarının hayata geçirilmesi gerekmektedir. Zira yıllık pestil ve köme üretimi için gerekli girdilerle Gümüşhane'de üretilen temel girdi kalemleri karşılaştırıldığında, üretilen

tüm malzemelerin pestil ve kömeye ayrıldığı düşünülecek olsa dahi fındıkta birkaç yıl istisna bırakılırsa ihtiyacı karşılayamadığı görülmektedir. Ceviz başta olmak üzere bal konusunda da ciddi anlamda ihtiyacı karşılayamama söz konusudur. İl ölçeğinde ceviz ile ilgili yatırımlar ve diğer girdilerle ilgili etütlerle 2020'ye kadar Gümüşhane'nin bu alanda kendi pestil ve köme ihtiyacını öz kaynaklarla karşılama hedefi söz konusudur.

Gümüşhane'de 2000'li yılların başlarına değin pestil ve köme üretimi bir bütün olarak sektörleşebilmiş değildi. Yöre ekonomisinde özellikle son 15 yılda ise söz konusu ürünlerde sektörel anlamda kayda değer bir gelişme yaşanmıştır. 2002'de ildeki 4 işletmede 160 tonluk üretim söz konusuyken 2008 yılında 1.240 ton pestil, 710 ton da köme üretilmiştir. 2012'ye gelindiğinde ise işletme sayısı 23 olmuş ve üretim 1.325 tona (% 52'si pestil) çıkmış, sektör 200 kişiyi istihdam eder hale gelmiştir. 2017 itibariyle ise pestil ve köme üretiminde 5 bin ton hedefi yakalanmış, 2018'de toplam 27 işletmeyle üretime devam edilmektedir. İldeki büyük ölçekli işletmelerin üretimlerinin tamamına yakını (% 80'den fazlası) il dışına, butik işletme tarzında faaliyet gösterenler ise yerel pazara yönelik üretim yapmaktadırlar. Sektördeki bu gelişme ihracata da yansımış, 2010'dan itibaren yurtdışı pazarlara da açılmaya başlanmıştır. Buna karşılık ne yazık ki hala önemli ölçüde atıl kapasite söz konusudur. Nitekim son yıllarda ortalama 15 ton kadar pestil ve köme ihracatı söz konusu olmaktadır. Ayrıca ilde DOKA destekli üretim ve paketleme tesislerinin kurulması için faaliyetler başlatılmıştır. Yine Gümüşhane'de daha uzun mesafelere sağlıklı bir şekilde ürünlerin nakliyesi için vakumlama tesisleri de kurulmaya başlanmıştır. Ayrıca ve belki de sektör için en önemli adımlardan biri de Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde *Pestil ve Kömecilik* adıyla seçmeli dersin müfredata eklenmesidir. Türkiye'de bu alandaki tek uygulama dahilinde 11. sınıflara yönelik olarak 1. Dönem teorik, 2. Dönem ise uygulamalı eğitim verilmektedir. Genel manada yöredeki işletmelerin de öğrencilerin bu alanda staj yapmasına yaklaşımı olumlu olmuştur. Sektöre nitelikli eleman kazandırılması ve konunun ortaöğretim basamağından başlamak üzere ilerleyen yıllarda diğer eğitim kademelerine taşınmasında da öncülük edebilecek mahiyette olması açısından üzerinde durulması ve diğer Coğrafi İşaretli ürünler için de emsal teşkil etmesi gereken bir uygulamadır. Ayrıca buradan yetişecek bireylere şimdiden konunun önemi aktarılarak pestil ve

köme gibi yapımı büyük özen gerektiren, hijyen kurallarına ve usulüne uygun yapımına dikkat edilmeden yapılan ürünlerin nasıl kanserojen bir hal alabileceği yönünde aydınlatılması da bu anlamda Gümüşhane'de sektöre yönelik en önemli yatırım olarak kabul edilmektedir.

Sonuç olarak pestilin özellikle kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum ve demir başta olmak üzere zengin besin içeriği ve ideal bir enerji kaynağı olmasıyla, özellikle kış dönemi için sağlıklı bir besin kaynağıdır (Cagindi ve Otles, 2005: 897 – 901; Çakır, 2009: 12). Ortalama 100 g. pestilde 1.260 mg. potasyum ve 33 mg. sodyum bulunmakta olup bu değerleriyle özellikle kalp – damar sağlığı açısından pestilin değeri öne çıkmaktadır (Özbek, 2010: 68). Ayrıca pestilin selenyum açısından zengin oluşu da kansere karşı direnci artıran bir faktördür. Nitekim ABD'de yapılan bir araştırma 200 mg. selenyum alımıyla tüm kanser türlerinde yaklaşık % 37 gibi ciddi bir oranda azalma olacağı ifade edilmiştir (Özbek, 2010: 69). Toplumun geniş bir kesimince rahatlıkla tüketilebilir bir atıştırmalık olmasıyla özellikle çocuklar ve genç yetişkinlerin trans yağ, monosodyum glutamat (Çin tuzu) içeren çok sayıda rafine ürünü tüketmelerine karşılık ideal bir alternatiftir. Ayrıca kolaylıkla nakledilebilir olup depolamaya elverişliliğiyle de cazip şekerlemelerdir.

Söz konusu bu iki ürünün Coğrafi İşaret durumunu incelediğimizde özellikle Gümüşhaneli üreticiler uygulamanın sektöre olumlu yansımaları olduğunu, hatta zaman zaman bu uygulamanın kendilerine tanıdığı hukuki ayrıcalığı da kullandıklarını belirtmişlerdir. Öte yandan taklit ve tağşişin[127] (Özelikle Gümüşhane dışındaki üretimlerde) çok fazla olduğu ve tespit edilen bazı ürünlerin ise insan sağlığı için ciddi tehdit oluşturabilecek mahiyette olduklarını belirtmişlerdir. Bununla birlikte Gümüşhane ve bahis konusu ürünler yöre kimliğinde somut bir şekilde yer edinememişlerdir. Gümüşhane kent kimliğinde köme ve pestil hiçbir şekilde işlenmemiş ve öne çıkartılmamıştır. Ürünlerden sadece *Gümüşhane Dut Pestili* ölçeğinde, 2017'de 23.'sü düzenlenen "23. Gümüşhane Uluslararası Kuşburnu – Pestil

[127] Tağşiş: Bir ürünün içine muadili veya maliyetini düşürmek adına daha ucuz ve kalitesiz başka maddelerin karıştırılması.

Kültür ve Turizm Festivali" düzenlenmiştir. Fakat yabancı ziyaretçilerce yoğun ilgi gören bu gibi otantik lezzetlerin mutlaka kaynağını almış olduğu yöre, bu gibi değerlerini somutlaştırarak kimliğinin bir parçası haline getirmelidir. Ürünlerin Coğrafi İşaret dosyalarına baktığımızda da yöre ile bağlılığını simgeleyici bir logo belirtilmemiştir. Ürünlerin malzemeleri ve yapım tekniği belirtilmiş olmakla beraber ürün yapımında çok önemli olan gıda dışı maddeler hakkında herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır. Oysaki pestil yapımında en önemli malzemelerden olan bezler, köme yapımında ise kullanılan ipler, her iki ürün için hazırlanan herlede kullanılan kazanlar hakkında hiçbir bilgi bulunmamaktadır. Ürünlerin ayırt ediciliğinde ise kullanılan süt ve dut öne çıkartılmıştır. Buna karşılık süt ve dut ile ilgili herhangi bir özellik belirtilmemiştir. Bu nedenle gerek *Gümüşhane Dut Pestili* gerekse *Gümüşhane Kömesi* için ivedilikle dosya revizyonuna ihtiyaç vardır.

Antep Baklavası: Baklava gerek malzemeleri gerekse yapım aşamasında gerektirdiği ustalık ile tatlılar içerisinde özel bir yere sahiptir. 2007'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan bu tatlı ilerleyen bölümde daha detaylı bir şekilde izah edileceği üzere sadece Türkiye'de değil AB kapsamında da Coğrafi İşaret olarak tanınmıştır. Nitekim Türkiye'nin AB bünyesinde tanınan 3 ürününden biri ve aynı zamanda ilkidir[128].

İlk olarak kelime kökeni açısından baktığımızda Eski Türkçe'de *baklağu, baklağı, baklahu* şeklinde geçmekte olup bohça hamur anlamına gelmektedir (Acar, 2012: 4). Baklavaya benzer, bu tatlıya ait ilk örneklerin 11. yy.'da Türkler tarafından Orta Asya'dayken de yapıldığı yapılan çalışmalar sonucunda kesinlik kazanmıştır (Emil, 2006: 1; Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 341; Goldstein, 2015: 46; Batu ve Batu, 2016: 44). Yine ABD'li Charles Perry (1972), baklavanın Orta Asya kökenli geleneksel bir Türk tatlısı olduğunu ifade etmiştir. Buna dayanak olarak da geçmişten günümüze Türklerin yufka ekmeği ve muhtelif yassı hamurlardan türlü yemek ve tatlı yapma alışkanlıklarını göstermektedir (Emil, 2006: 1; Krondl, 2011: 80). Baklava ile ilgili en eski kayda 15. yy.'da yaşamış olan Kaygusuz Abdal (ö. 1444)'ın bir şiirinde

[128] Diğer ürünler *Aydın İnciri* ve *Malatya Kayısısı*'dır.

tesadüf edilmektedir (Işın, 2008: 235). Tatlının kendisi ile ilgili en eski resmi kayıt ise 1473 tarihli Matbah-ı Âmire defterinde yer almaktadır (Işın, 2008: 235; Acar, 2012: 4). Nitekim literatür çalışmaları ve günümüz baklava üreticilerinin ileri gelenleri ile yapılan görüşmeler söz konusu bu özel tatlının, günümüzdeki halini Saray Mutfağı'nda aldığını ortaya koymuştur. Öte yandan günümüz baklavalarından biraz daha farklı tariflere (peynirli, kavunlu, börülceli) 13. yy.'da da rastlanmaktadır (Işın, 2008: 236). Çok daha sonraları Ağdiye Risalesi'nde de "*Kaymak Baklavası* (Kaymak bulunmadığında sütle terbiye edilen börülce kullanılan) ve *Kavun Baklavası*" tariflerinden bahsedilmiştir (Esiner Özen: 2015: 49). Öte yandan kabaklı, peynirli baklavalar Türkiye'nin çeşitli yerlerinde (Malatya, Konya, Isparta gibi) yapılmaya devam etmektedir. Baklavanın bugünkü şekliyle çıkış noktasının 15. yy. Saray Mutfağı olması, 19. yy.'ın ortalarına kadar bu tatlının bir zenginlik sembolü ve ekseri seçkin kesimin tükettiği bir tatlı olarak kalmasına vesile olmuştur. Baklava, aynı zamanda İmparatorluk zamanında devlet geleneğinde de özel bir yere sahipti. Osmanlı İmparatorluğu'nda Yeniçeriler için bir gelenek olarak her sene Ramazan ayının 15. günü "Baklava Alayı" düzenlenirdi (Arlı, 1982: 125). Bu gelenek hala İstanbul'da baklava üreten tanınmış firmaların öncülüğünde devam ettirilmektedir. Günümüzde ise baklava Afganistan'dan Fas'a kadar çok geniş bir alanda yapılmakta olup hemen her ülke tatlıyı kendi yerel mutfağının bir elemanı olarak tanıtmaktadır.

Baklava ile ilgili uluslararası arenada yaygın bir tartışmanın yaşanmasında söz konusu tatlının Saray Mutfağı'ndan çıkmasının etkisi olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu, sınırlarını genişlettikçe fethetmiş oldukları yeni yerlere İstanbul'dan atadıkları yöneticileri göndermişlerdir. Saray çevresinden kimseler görev yerlerine maiyetleri ile gitmişlerdir. Maiyetleri içinde de aşçıları da bulunuyordu. Gittikleri yerlerde devlet ricali için büyük önem arz eden aşçılar / tatlıcılar sarayın bu özel ürününü de tanıtmışlardır. Dikkat edilecek olursa baklavanın kendisine ait olduğunu iddia eden günümüz ülkeleri (Yunanistan, GKRY, Ürdün, Lübnan gibi), eskiden Osmanlı idaresinde yer alan ülkelerdir. Esasında bu durumun bu şekilde gelişmesi özellikle yemekler noktasında gayet olağandır ve de dünyada bu duruma pek çok örnek olay yaşanmıştır. Bunlardan en popüleri *Alman Pastası / Alman Çöreği* ve *Berliner* isimleriyle bilinen Avusturya – Macaristan İmparatorluğu'nun saray mutfağından

çıkma tatlısıdır. Bu tatlı günümüzde imparatorluğun geçmişteki etki sahalardan Venedik, Viyana ve Krakow'da kendi geleneksel ürünleri olarak tanıtılmaktadır. Oysaki çıkış noktası İmparatorluğun Saray Mutfağı'dır.

Coğrafi İşaret uygulamasıyla baklava ile ilgili tartışmalar o kadar ileri boyutlara ulaştı ki 2006'da dünya kamuoyunda Baklava Savaşı (The Baklava War) olarak bir anda ülkelerin dikkati bu konuya odaklandı. Baklava Savaşı olarak bilinen bu olay ilk olarak AB'de baklavanın GKRY'nin ulusal tatlısı olarak tanınması ile patlak vermiştir. Türkiye'nin bu duruma itirazı, Yunanistan'ın da kendi baklavasıyla meseleye dahil olmasıyla tartışma daha da genişledi. Zira Yunanlılar, baklava benzeri ilk tatlının Asurlular zamanından (M.Ö. 2500 – 609) beri bilindiğini iddia ediyorlardı (Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 341). Yunanlılar daha 2. yy.'da kat kat hamurlarla yapılan tariflerin kendilerinde bulunduğunu ileri sürüyorlardı (Perry, 2000: 86). Günümüzdeki baklavaya büyük ölçüde benzer tatlının ise geleneksel Bizans mutfağında da yer aldığını savunuyorlardı. Baklavanın atası olarak günümüzde sınırlı da olsa yapımı devam eden "Gastris"[129] adlı çok katlı yapılan, çeşni olarak balla karıştırılmış haşhaş, ceviz, badem gibi ürünlerin kullanıldığı tatlıyı işaret etmektedirler[130]. Bundan hareketle de baklavanın Türk mutfağına ait olmadığı, Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra bu tatlıyı öğrendikleri iddia ediliyordu. Buna göre Yunan tüccarlarca söz konusu tatlının ilk örneği Yunanistan'a özellikle de Rodos, Girit gibi Adalar Denizi adalarına taşınmış, Türkler de çok daha sonraları batıya doğru ilerledikçe bu tatlıyı öğrenmişlerdir[131]. Fakat burada asıl önemli olan nokta *Gastris* olarak belirtilen tatlının esasında bir hamur tatlısı olmadığı ve bir çeşit susam dövmesi / ezmesi ile hazırlanan iki katın arasına türlü yemişlerin ve çeşnilerin döşendiği bir tatlı olduğudur (Perry, 2000: 85). Bu şekliyle söz konusu tarif günümüzde *Safranbolu Yaprak Helvası* olarak bilinen karakteristik tarife daha çok benzemektedir. Türkler ise

[129] İbrahim Canbulat ise bir yazısında günümüzde Sarfanbolu'nun karakteristik ürünlerinden olan *Yaprak Helva*'nın çok büyük ölçüde *Gastris* ile benzer olduğuna dikkat çekmektedir. İlgili yazı için bkz. https://gulevisafranbolu.wordpress.com/2015/03/08/yaprak-helvasi/ (Son erişim: 03.03.2018).
[130] Gastris ile ilgili detaylı bilgi için bkz. http://blog.cookaround.com/temachides/gastris-rodiense-da-rodi-al-palazzo-di-topkapi/ (Son erişim: 03.03.2018).
[131] Konuyla ilgili detaylı bilgi için ayrıca bkz. http://www.kitchenproject.com/history/Baklava.htm ve https://www.libanaissweets.com/about-us/the-history-of-baklava/ (Son erişim: 03.03.2018).

daha önce de belirtildiği gibi zaten henüz Orta Asya'dayken yufka açmayı ve bunu türlü şekillerde kullanmayı biliyordu. Avrupa Birliği nezdinde tescille ilgili oluşturulan komisyonun tüm tarafların savlarını dinledikten sonra nihai bir karara varılmıştır. Nitekim bilimsel araştırmalar ışığında *Antep Baklavası*'nın Türkiye lehine Coğrafi İşaret statüsü almasıyla dünyanın en tatlı savaşı nihayete ermiş olmakla birlikte hâlâ pek çok ülkenin bu konuda itirazları devam etmektedir. Esasında yapmış olduğumuz literatür ve saha çalışmaları konuya farklı bir tespit ile yeni bir bakış açısı kazandırabilmemizi sağlamıştır. Yunanların "Baklavanın Atası Gastris" olarak belirtmiş oldukları tarifin gerek geçmişteki gerekse günümüzdeki baklavalarla en yakın akrabası günümüzde hem Yunanistan'da hem de Doğu Karadeniz'in doğusu (Eski Pontus ve çevresi) *Laz Böreği*, Yunanca adıyla *Galaktoboureko*'dur. Yunanların da ifade ettiği gibi ilk baklava örneklerinde bazı çeşniler ve bunlar içerisinde de karabiber en dikkat çekici olanıdır. Günümüzde Yunanistan'da değil fakat Rize'deki tarifin orijinalinde 1 – 1.5 çay kaşığı karabiber katılmaktadır. Ayrıca Asurluların kurulduğu saha ve ticaret yolları da düşünüldüğünde baklavanın ilk örneğinin sadece Adalar Denizine taşınmış olması da olası değildir.

Antep Baklavası çok popüler ve bir o kadar da özel bir tatlı olması yanında esasında malzemeleri de bir o kadar sınırlı bir tatlıdır. Hamuru için un, yumurta, tuz ve su; şerbeti içinse su, şeker ve limon suyu kullanılır. Çeşni olarak antepfıstığı başta olmak üzere ceviz içi, fındık ve nadiren badem kullanılmaktadır. Fakat tatlıya hak etmiş olduğu asıl üne kavuşturan husus ise işin ustalığıdır. *Antep Baklavası* için kullanılan malzemeler ve yapım tekniğini detaylı olarak incelediğimizde en önemli malzeme ve üreticiler tarafından baklavanın hammaddesi olarak ifade edilen buğday unudur. Bunun için ya Gaziantep'te yetiştirilen buğdaylardan elde edilen un ya da ihtiyacı karşılayamadığı zamanlarda İç Anadolu Bölgesi buğdaylarından elde edilen un kullanılır. Hazırlanan baklava hamuru ilk etapta 1 saat dinlendirilir ve daha sonra 1.250 g.'lık fitil hamur adı verilen parçalardan buğday nişastasıyla yufkalar elde edilir. Her defasında 10 kat yufka aralarına nişasta serpilerek aynı anda açılır (Coğrafi İşaret belgesinde 9 – 11 – 13 – 15 kat şeklinde belirtilmiştir). Bu iş için ise ahlat / yabani armut (*Pyrus elaeagnifolia* Pall.) ağacından yapılan özel oklavalar kullanılmaktadır. Daha sonra bu oklavalara sarılarak oklava üzerinde yufka genişletilmeye devam eder.

Kaval aşaması denilen bu safhada yufkalar 5 dk. daha çekilerek genişletilir. Ortalama olarak yufkalar ticari üretimde 1 ila 1.5 m. eninde, 2 m. boyunda olmalıdır.





Fotoğraf 105. Günümüz Koşullarında Ticari Manada Üretim Yapılan Örnek Bir *Antep Baklavası* Üretim Tesisinden Görüntüler[132]

Baklavanın yemiş terkibi % 13 – 15 civarında olmalıdır. Coğrafi İşaret dosyasında bu oran % 10 – 11, kaymak için ise % 12 – 13 olarak belirtilmiştir. Kullanılan araç gereçler içerisinde oklavadan başka bıçaklar da çok önemlidir. Baklava için özellikle Gaziantep'te üretilen dövme baklava bıçakları kullanılmaktadır. Bu iş için özel olarak üretilen bu bıçaklar ise *Gaziantep Dövme Baklava Bıçağı* adıyla

[132] İşletmesinde konuyla ilgili bizleri aydınlatan, çekimlere izin veren Sayın Nadir Güllüoğlu'na ve değerli işletme çalışanlarına teşekkür ederiz.

ayrı bir Coğrafi İşaret mahiyetindedir. Son olarak fırından (165°C) çıkan baklavaya sıcak şerbet (110°C) dökülmesi ise ayrıca titizlik gerektirmektedir. Fırından çıkan baklavaların üzerine kazanlarda hazır halde bekletilen şerbetler döküldüğünde tepsideki baklavayı kaynatırcasına hareketlendirmesi gerekmektedir.



Fotoğraf 106. Antep Baklavası İmalatından Görüntüler: İç Malzemede Kullanılan Boz İç Antep Fıstığı; Şerbet Dökümüne Hazır *Antep Baklavası*; % 100 Beyaz Şekerle Özel Kazanlarda Hazırlanmış Şerbetlerin Tatlıya Dökümü

Malzeme ve yapımının ardından *Antep Baklavası* ile ilgili belirtilmesi gereken bir diğer ve de en önemli husus ise usta – çırak ilişkisidir. Bir çırağın baklava ustasının yanında yetişmesi 7 ila 10 yıllık bir süreyi kapsamaktadır. Türk baklava ustalarının Yunan baklava ustalarını en çok eleştirdikleri nokta da bu hususdur. Zira

Yunanistan'da usta – çırak ilişkisinin çok daha önceleri bozulduğu, işin ehli olmayan kimselerce ortaya konan baklavaların da aslını yansıtmadığı ve bu nedenle Yunanistan'da yapılan baklavaların geçmişteki baklavalardan çok farklı olduğunu belirtmektedirler.

Günümüzde baklava hem evlerde hem de endüstriyel amaçla üretilen, Türkiye'nin en popüler tatlılarından biridir. Bahis konusu tatlı günümüzde Türkiye'nin hemen her yerinde yaygın bir şekilde yapılmakta ve tüketicilere sunulmaktadır. Sektörün en eski (1820) ve de pazarda en fazla paya sahip işletmesi olan Karaköy Güllüoğlu Yönetim Kurulu Başkanı Nadir Güllü; "*Baklava üretimi ve pazarlanması konusunda denetimin çok zayıf olduğu, zaman zaman ihbarda bulunulsa da sonuçsuz kaldığını*" belirtmiştir. Oysaki bir ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınmasındaki en önemli husus hatta başlıca sebep söz konusu ürünün kalitesini koruyarak pazardaki yerini sağlamlaştırmaktır. Bu sebeple uluslararası camiada tartışmaların hala sürdüğü, kültürel kimliğimizin bu önemli parçası ürünle ilgili başta Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) olmak üzere sektörün ileri gelenleri ile sıkı bir denetleme mekanizmasının tesisi büyük önem taşımaktadır. Denetleme aynı zamanda Coğrafi İşaret hakkından kaynaklı uluslararası boyutu da içermelidir. Ne yazık ki günümüzde özellikle Avrupa ve ABD'de çok yaygın bir şekilde "Geleneksel Yunan Baklavası / Tatlısı" etiketiyle söz konusu ürünün sunumu ve ticareti söz konusudur. Maalesef Türkiye'nin uluslararası Coğrafi İşaret tanınırlığı olan *Antep Baklavası* ile ilgili daha sonraki süreçte mevzuata işlerlik kazandıramadığı anlaşılmıştır.

Baklava ne yazık ki uzun süre tağşiş ve hileye en açık tatlıların başında yer almıştır. Maalesef Coğrafi İşaret statüsüne kavuşması da bu durumun önüne geçmesinde bir araç olamamıştır. Antepfıstığı yerine kurutulmuş bezelye, ceviz yerine kızartılmış hamur parçaları ve de en yaygın olanı beyaz şeker yerine glikoz şurubu kullanılması sayılabilecek usulsüzlüklerin başında yer almaktadır. Ne yazık ki idari açıdan da bu tatlıyla ilgili yavaş hareket edildiği bir gerçektir. *Antep Baklavası* her ne kadar 2007'te Coğrafi İşaret tescili almış olsa da ancak 8 yıl sonra TSE tarafından 18 Şubat 2015 tarihinde *Türk Baklavası* standardı kabul edilmiştir. Buna göre baklava; "Sert buğday unu veya özel amaçlı un, yumurta, tuz ve su karışımından elde edilen

sert hamura; sert buğdaydan elde edilen buğday nişastası serpilerek, hamurun tekniğine uygun olarak açılması; içine ve/veya arasına kaymak, tereyağı veya tereyağının eritilerek saf hale getirilmiş sadeyağı, çeşnisine göre antepfıstığı içi, ceviz içi veya bölgesine göre fındık içi veya badem içinin eklenmesinden sonra; mevzuatlarda katılmasına izin verilen katkı maddelerinin bir veya birkaçının katılarak veya katılmadan çeşidine göre dilimlendikten sonra uygun sıcaklık ve sürede pişirilip, **toz şekerinin** su ile kaynatılmasıyla (limon suyu veya limon tuzu eklenmiş) elde edilen şerbet ilave edilmiş mamul." şeklinde tarif edilmiştir. Burada toz şeker ibaresine dikkat çekilmesi gerekmektedir. Nitekim buna göre toz şeker dışında diğer tatlandırıcıların kullanılması engellenmiştir. Aynı standarda göre baklava; "Kendine has görünüşte olup her bir dilimin yüksekliği en az 35 mm. olmalı (bu yükseklik, Şöbiyet, Fıstık Dolması, Padişah, Hünkar ve Sütlü Nuriye'de 25 mm. olmalı) ve tepsi içinde her bir dilimin eni – boyu yaklaşık aynı ölçüde ve de homojen olmalıdır." şeklinde belirtilmiştir. Baklava ile birlikte Havuç Dilimi, Şöbiyet, Sarığı Burma, Fıstık Dolması, Dürüm, Bülbül Yuvası da standarda bağlanmıştır. Bu noktada *Antep Baklavası* gibi dünya çapında bilinen ve özel bir yere sahip tatlının denetlenmesi ve bu denetimlerde hem TSE hem de Coğrafi İşaret tescilinde belirtilen kriterlere göre hareket edilmesi belli bir kalitenin korunması açısından oldukça önemlidir.

Konuyla ilgili son olarak *Antep Baklavası* Coğrafi İşaret belgesini değerlendirdiğimizde bazı revizyonların gerektiği anlaşılmaktadır. Esasında bu noktada ilk olarak adlandırma konusu üzerinde durmak gerekir. Öncelikle ilerleyen bölümlerde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere Türkiye'nin pek çok yerinde bir kısmı karakteristik bir kısmı ise genel özellikleriyle aynı baklavalar yapılmaktadır. Aynı durum Yunanistan için de geçerli olup Selanik'te, adalarda bazı farklılıklarla çeşitli baklavalar yapılmaktadır. Bununla birlikte Yunanistan gerek turistik açıdan gerekse uluslararası ticarette ürününü *Yunan Baklavası / Geleneksel Yunan Tatlısı* şeklinde sunmaktadır. Bu noktada belki ayrıca *Türk Baklavası* şeklinde bir Coğrafi İşaret müracaatı yapılması uygun olacaktır. Mevcut dosyada ise yine sıklıkla ifade edildiği üzere Antep yerine Gaziantep şeklinde kullanım uygun olacak, hatta Türk Patent ve Marka Kurumunca ünvanlı illerimizin Coğrafi İşaret müracaatında bu hususa özellikle dikkat ederek dosya hazırlamaları gerektiği yönünde açıklamada bulunması

uygun olacaktır. Dosyadaki diğer hususlara bakıldığında özellikle ticari manada yapılan üretime göre ürün tanıtılmış, ev tipi / butik üretim dikkate alınmamıştır. Oysaki Türkiye çapında yaygın olan söz konusu ürün ticari manada "Ev Baklavası / El Açması Baklava" gibi isimlerle de yer alabilmektedir. Bu açıdan her iki tip üretime de ayrı ayrı değinilmesi uygun olacaktır. Ayırt edicilik olarak yörenin bir diğer Coğrafi İşareti olan *Gaziantep Antepfıstığı* belirtilmiş, bundan başka Gazianteplı ustalar öne çıkartılmıştır. Oysaki yaş baklavadaki kaymak ve tüm baklava çeşitlerinde kullanılan tereyağın özellikleri ve/veya yöre coğrafi şartlarıyla olan bağlantısı belirtilmeliydi. Dosyada kullanılan malzemeler ve yapım tekniği olması gereken hiyerarşide sıralanmıştır. Buna karşılık ne yazık ki çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de kullanılan araç gereçten (Baklava bıçağı, kullanılan tepsiler) bahsedilmemiştir. Baklava gibi uluslararası çapta Türk mutfak kültürüyle özdeşleştirilmiş bir ürün için de logo belirtilmemiş olası ayrıca ve de çok önemli bir eksikliktir.

Antakya Künefesi: Sadece Antakya'nın değil tüm Türkiye'nin sembol ürünlerinden biri halini almış popüler Coğrafi İşaretlerden biri de *Antakya Künefesi*'dir. Tatlının temel malzemesini, aynı zamanda pek çok tatlının en önemli malzemesi olan kadayıf oluşturmaktadır. Kadayıfın yapımı ve kadayıfla hazırlanan tatlıların ise yüzlerce yıllık bir mazisi söz konusudur. Özellikle de Akdeniz Bölgesi'nin doğusundan başlayıp Suriye geneli, Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve doğuya doğru Irak kuzeyinde, kadayıf ve kadayıfla hazırlanan tatlılar çok önemli bir yer tutmaktadırlar. Aynı zamanda Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı olarak da literatürde önemli bir yer tutan "Ağdiye Risalesi"nde de künefeden bahsedilmektedir. 1775 – 1778 yılları arasında yazılan eserde genel olarak Arabistan'da kadayıf için "Küneyfe" veya "Yassıya kadayıf" dendiği, Şam'da ise "Kuteyfe" olarak bilindiği ifade edilmiştir (Esiner Özen, 2015: 43). Fakat günümüzde bilindiği şekliyle künefenin o dönemlerde çok farklı yapıldığı anlaşılmaktadır. Risalede, kuteyfenin şehriye pilavı tarzında hazırlanan, bal veya şekerle tatlandırılan değişik bir tatlı olduğu ifade edilmektedir. Fakat kitapta kuteyfe dahil kadayıf türevi tatlılardan hiçbirinde (Saray kadayıfı dahil), yemiş veya peynir kullanıldığı belirtilmemektedir. Sadece servis edilirken üzerine kaymak konulabildiğinden bahsedilmiştir. Oysaki günümüzdeki

Antakya Künefesi, gerek kullanılan malzemeler gerekse yapım tekniği açısından bu en eski örneklerinden oldukça farklıdır.

Tatlının karakteristik özelliğinin başında yine yörede bu tatlı için özel olarak üretilen tuzsuz inek peyniri ve tereyağından yapılıyor olması gelmektedir. Hamurunun hazırlanmasında ise 1. kalite beyaz un kullanılmaktadır. Pişirilmesi ve künefenin kendine has şeklinin kazandırılmasında ise muhtelif büyüklüklerde özel künefe tepsileri kullanılmaktadır. Malzemeler haricinde çoğu Türk tatlısı için kalitede büyük ölçüde belirleyici olan ustalık ise *Antakya Künefesi* için de söz konusudur.

Antakya Künefesi'nin temel malzemelerinden tel tel hazırlanan hamur, aynı zamanda pek çok tatlının da özünü teşkil etmektedir. Doğrudan doğruya bu malzemeyle yapılan kadayıf, esasında geçmişi yüzlerce yıl öncesine uzanan bir Arap tatlısı olarak belirtilmiş olsa da (Işın, 2008: 246) "kuyma" adıyla Divanü Lügati't Türk'te de geçmektedir. Kadayıfın hazırlanması için gerekli alt kısmı delikli özel araç için ise geçmişte Hindistancevizi kabukları kullanılmıştır (Işın, 2008: 251). Elde edilen akışkan özellikteki hamur "cezve" adı verilen altında bir sıra boyunca deliklerin bulunduğu özel kap yardımıyla alttan ısıtmalı sacın üzerine akıtılır. Ortalama bir iplik kalınlığında saca aktarılan hamur 20 sn. sonra toplanır ve künefenin kadayıfı elde edilir. Tatlı için gerekli künefelik peynir (Antakya tuzsuz peyniri) için ise yağı alınmamış inek sütü 40° – 60°C'ye kadar ısıtıldıktan sonra 25° – 30°C'ye inene kadar soğutulur. Sonrasında peynir mayası eklenip dinlenmeye bırakılır. Mayalanıp peynir halini aldıktan sonra ise bezlere (tülbent) sarılarak suyunun sızması sağlanır. Elde edilen künefelik peynir her ne kadar dondurucularda saklanabilse de esasında tatlıda kullanılacak miktarda günlük olarak üretilmesi uygundur. Kullanılacak tereyağı ise 20 kg. süte 110 g. yoğurt katılarak mayalandırılır ve yaklaşık (hava sıcaklığına bağlı olarak değişebilir) 1 – 1.5 gün sonra pıhtılaşır. Bundan sonrada yayıklara alınır ve ham tereyağı elde edilir. *Antakya Künefesi* terkibinde 1 kg. kadayıf için 750 g. peynir, 300 g. tereyağı ve 1 kg. şerbet kullanılır. Sunumda da antepfıstığı veya dondurma (Tercihen *Kahramanmaraş Dövme Dondurması*) eklenebilir.

Antakya Künefesi, Aralık 2007 itibariyle Coğrafi İşaret tescili almış olup coğrafi sınırları da Antakya merkezi ve bağlı yerleşim birimleri şeklinde belirtilmiştir. Bununla birlikte mahreç işareti olarak tescili yapıldığından belirtilen esaslara göre Türkiye'nin her yerinde yapılabilir. Coğrafi İşaret tescil belgesinde belirtilen esaslar ve saha gözlemlerinden yararlanarak ilk etapta vurgulanmak istenen tel kadayıf noktasıdır. *Antakya Künefesi*, Türkiye çapında tanınırlığı olan ve çoğu yöremizde yapılan bir tatlıdır. Tel kadayıf ise günümüzde özellikle büyükşehirlerde endüstriyel üretimle elde edilen tel kadayıflar olduğundan bu noktada belli bir ayırt ediciliğin gözlenebilmesi mümkün olamamaktadır. Esasında söz konusu tatlı için temel ayırt edici unsur kullanılan peynir ve de yapım tekniğidir. Zaten tatlının temel malzemelerinden peyniri için ayrıca *Antakya Künefe Peyniri* adıyla Coğrafi İşaret başvuru hazırlıkları devam etmektedir. Peynirin yapımında kullanılan sütün Hatay florasında otlayan hayvanların sütünden elde edilmesinden ötürü zaten başlı başına bir ayırt ediciliği söz konusudur. Bununla birlikte büyük ustalık gerektiren ve özel aparatlar kullanılan yapım tekniğinden neredeyse Coğrafi İşaret tescilinde ya hiç bahsedilmemiş ya da çok sınırlı yer verilmiştir. Öncelikle *Antakya Künefesi* için özel olarak tasarlanan ve büyüklüklerine göre Künefe Tabağı ve Künefe Tepsisi şeklinde sınıflandırılan gereçlerden bahsedilmeli, gerekiyorsa bunların da tanımı yapılmalıydı. Bilindiği üzere bahsi geçen aparatlar olmadığı taktirde künefe yapımı mümkün olmamaktadır. Oysaki Coğrafi İşaret belgesinde konu sadece "uygun büyüklükte bakır tepsi" ifadesiyle yer almıştır. Buna karşılık yapılan saha çalışmaları göstermiştir ki *Antakya Künefesi* için özellikle seri üretim yapılan yerlerde alüminyum tepsiler kullanılmaktadır. Nitekim *İzmir Şambalisi* bölümünde de izah edildiği üzere bazı tatlılarda kullanılan tepsinin tatlı kalitesi üzerinde büyük ölçüde belirleyici olduğu ifade edilmektedir. Yine tatlı için en az peynir kadar ayırt edici olabilecek bir diğer eleman olan tereyağının özelliğinden ise hiç bahsedilmemiştir. Oysaki tatlılarda kullanılan yağın niteliği tatlının tadında kendini hissettiren en önemli elemanlardandır. Söz konusu tereyağının nereden, ne şekilde temin edildiği, *Antakya Künefesi* için özel bir tereyağı (Hatay'da üretilen veya başka yörelerde üretilen bir tereyağı tercihi gibi) olup olmadığı belirtilmemiştir. Bu noktada *Antakya Künefesi* için de Coğrafi İşaret tescil belgesinde bir revizyona ihtiyaç duyulduğu belirtilmelidir.

Antakya Künefesi için denetleme durumunu ele aldığımızda, denetimin Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 2 ve Antakya Esnaf ve Sanatkarlar Odası üyelerinden 2 kişi olmak üzere toplamda 4 kişilik ekiple yapılacağı belirtilmiştir. Fakat daha önce de bahsedildiği gibi bahis konusu tatlının Türkiye çapında çok yaygın bir şekilde üretildiği düşünülürse sağlıklı bir denetimin 4 kişiyle yapılması elbette mümkün olmayacaktır. Bu açıdan bu ve benzeri durumlar için her ilden muhatap paydaşlarla işbirliği yapılarak denetimler sürdürülmeli ve her yılın sonunda konuyla ilgili farklı yörelerden derlenen denetim raporları ile durum değerlendirmesi yapılmalıdır. Nitekim İstanbul, Ankara, Bursa ve Mersin'de rastgele seçilmiş toplam 21 *Antakya Künefesi* üreticisinin konuyla ilgili bilgileri olmadığı, bununla birlikte 11 tanesinin tatlının tescil edildiğini (Coğrafi İşareti kavram olarak bilmedikleri belirtilmek suretiyle) bildiklerini ifade etmişlerdir. Tatlı ve şekerlemeler bölümünün sonundaki nihai değerlendirme ve yapılması gerekenler bölümünde de izah edileceği üzere söz konusu uygulamanın denetleme mekanizması için *Antakya Künefesi* özelinde de stratejiler belirlenmesi hem zorunluluk hem de aciliyet teşkil etmektedir.



Fotoğraf 107. *Antakya Künefesi*'nin Tepsiye Döşenmesi

Son olarak *Antep Baklavası* örneğinde olduğu gibi *Antakya Künefesi*'nin de ilerleyen süreçte uluslararası pazarlarda bir Türk tatlısı olarak tanınırlığının sağlanması için diğer ülkelerden benzer olanlarıyla farkının titizlikle ortaya konması

gerekmektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi künefenin temel malzemesi olan ve daha pek çok tatlıda yaygın olarak kullanılan kadayıf, günümüzde dünyanın pek çok yerinde tatlılarda kullanılan başlıca malzemedir. Öte yandan Ortadoğu ülkelerinde, Balkanlarda ve Kafkaslarda ise kadayıfla ortaya konan tatlılarda da çok büyük benzerlikler söz konusudur. Özellikle Katar, Suriye, Lübnan ve Mısır'da "Kunafa, Kunafey, Kuneyfe" gibi adlarla anılmakta olup bazı yapım tekniği ve kullanılan malzeme farklılıkları söz konusu olsa da Türkiye'deki usulü çok benzer tarifler de söz konusudur.

Tarsus Yayla Bandırması: *Gümüşhane Dut Pestili* ve *Gümüşhane Kömesi* bölümünde de izah edildiği üzere bu tipte şekerlemelerden farklı isimlerde ve aromada çeşitleri, Türkiye'nin çoğu yerinde yapılmaktadır. Bunlardan biri ve de Coğrafi İşaret olanı *Tarsus Yayla Bandırması*'dır. Söz konusu şekerleme Tarsus Belediye Başkanlığı tarafından 10.12.2004'te müracaatı yapılmış ve 09.11.2005'te de Menşe İşaretli olarak ilan edilmiştir. Bu noktada Türkiye'nin Menşe İşaretli iki şekerlemesinden biri de *Tarsus Yayla Bandırması*'dır. Söz konusu ürün ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da Tarsus adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olmakla birlikte 1990'da Tarsus'tan ayrılan Çamlıyayla'da da yaygın bir şekilde *Yayla Bandırması* adıyla üretimin söz konusu olduğudur. Hatta Çamlıyayla'da üretilen üzümlerin % 40'a yakını bandırma yapımına ayrılmakta olup yıllık ortalama 7 tonluk üretim söz konusudur.

Tarsus Yayla Bandırması'nı izaha başlarken ilk olarak bu şekerlemeyi benzerlerinden ayıran özellikleri belirtmek uygun olacaktır. Gümüşhane'deki benzerlerinden en önemli farkı bandırmanın dut yerine üzümle yapılıyor olmasından ileri gelmektedir. Türkiye'nin pek çok yerinde üzümle yapılmış, bandırma, köme, ceviz sucuğu isimleriyle bilinen şekerlemeler yapılıyor olsa da *Tarsus Yayla Bandırması*'nı bu gibi benzerlerinden ayıran bir özelliği daha vardır ki bu da yörenin bir başka Coğrafi İşareti olan *Tarsus Beyazı Üzüm* ya da *Tarsus Topacık Üzüm*'ünün de bu ürünlerde kullanılıyor oluşudur. Yöredeki üzümlerin büyük bir kısmı sofralık nitelikte olduğundan sucuk yapımına elverişlidir. Şekerlemenin bu karakteristik özellikleri haricinde yapılışı büyük ölçüde tipik cevizli sucuklardan farksızdır. Söz konusu ürün, Tarsus ve köylerinde "Şeker Sucuğu, Cevizli Bandırma, Yayla

Bandırması, Pekmez Bandırması" olarak da bilinmektedir. Günümüzde geleneksel yöntemlerle *Tarsus Yayla Bandırması* yapımı Mersin'in Çamlıyayla ilçesinde yapılmaya devam etmektedir.

Tarsus Yayla Bandırması, geçmişten beri yörede kışa hazırlık olarak ev hanımlarınca yapılan bir şekerleme olup günümüzde de ev tipi üretim hakim durumdadır. Şekerlemenin ana malzemelerini beyaz üzüm pekmezi (% 50), ceviz (15), nişasta (% 10) ve su (% 25) oluşturmaktadır. Bandırma için gerekli olan akışkan malzemenin hazırlanması, *Gümüşhane Dut Pestili* bölümünde izahı yapılan herleden çok da farklı değildir. İlk olarak yörede "şırana" adı verilen ahşap teknelerde ezilen *Tarsus Topacık Üzümü*'nden şıra elde edilmektedir. Daha sonra pekmez toprağı katılarak malzeme 4 saat kadar pişirilir ve sonrasında dinlenmeye alınır. Dinlenme işleminin ardından dibe çöken pekmez toprağının üzerindeki şıra dikkatlice alınarak başka bir kazanda nişasta ile 45 dk. kadar pişirilir. Bu aşamada yoğun bir kol gücü gerekmekte olup aralıksız tahta kaşık / kürek yardımıyla malzemenin karıştırılması gerekmektedir. Elde edilen bu malzemeye yörede "Palıza" adı verilir. Pişirme işleminin ardından 50 cm.'lik iplere dizilmiş olan cevizler palıza adı verilen malzemeye batırılır. Nitekim adı geçen ürün de ismini bu işlemden almıştır. Batırılan ve palıza ile iyice kaplanan ceviz salkımı çatal adı verilen tahta askıya alınarak 3 gün kurumaya bırakılır. Her ne kadar bazı tariflerde şeker ve undan da bahsedilse de klasik *Tarsus Yayla Bandırması* tarifinde bulunmamaktadırlar.

Tarsus Yayla Bandırması için temel girdileri oluşturan üzüm ve cevizin Mersin ve Tarsus özelindeki üretim durumuna baktığımızda üzüm için belli bir istikrardan bahsetmek mümkündür. Bununla birlikte yörede özellikle 2000'lerin sonunda başlayan ve 2010'un ilk yarısında yayılan filoksera, bağları çok ciddi ölçüde etkilemiştir. Bundan dolayı da gerek Mersin gerekse Tarsus'ta 2012'de bağ alanları önemli ölçüde daralmış ve aynı yıl Tarsus'ta bir önceki yıla kıyasla üretim önemli ölçüde düşmüştür. Bağ alanlarında benzer bir gerileme 2016'da da söz konusu olsa da verimlilikteki artıştan kaynaklı olarak bu defa üretimde bir gerileme yaşanmamıştır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta da tablo…'da belirtilen değerlerin Mersin ve Tarsus'ta üretilen her çeşit üzüm için geçerli olduğudur. Oysaki daha önce de

bahsedildiği üzere *Tarsus Yayla Bandırması* için her tipte üzüm kullanılmamakla beraber son yıllarda değişik çeşitlerde üzümlerden de tatlı sucuk üretimi söz konusudur. Bu noktada yörenin üzüm konusunda dışa bağımlı olmadığı ve kendi ihtiyacını karşılayabildiği söylenebilir. Zira Tarsus, Mersin toplam üzüm üretiminin yarısından fazlasını tek başına sağlamaktadır.

Tablo 31. 2005 – 2017 Yılları Arasında Mersin ve Tarsus'ta Üzüm ve Ceviz Üretimi

Yıllar	MERSİN			TARSUS		
	Üzüm		Ceviz	Üzüm		Ceviz
	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Üretim (Ton)	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Üretim (Ton)
2005	190.580	200.164	2.840	97.100	93.993	147
2006	205.783	229.610	3.420	99.050	109.318	153
2007	204.283	246.783	4.282	90.600	140.298	202
2008	212.627	225.720	4.384	97.844	114.121	219
2009	216.903	233.876	4.402	93.469	102.135	232
2010	206.723	236.303	5.693	92.362	134.758	248
2011	202.455	231.104	5.291	93.207	123.625	262
2012	185.933	224.305	6.375	77.363	116.519	292
2013	206.070	250.570	5.938	98.207	139.862	292
2014	208.803	267.664	6.845	106.390	158.884	133
2015	212.803	217.403	6.067	120.390	129.105	236
2016	203.683	274.779	5.773	111.390	175.926	184
2017	195.715	288.002	6.452	101.644	183.155	283

Kaynak: TÜİK, 2018.

Cevizdeki duruma baktığımızda ise bu defa farklı bir durum karşımıza çıkaktadır. Tablo 31'de görüldüğü üzere Mersin genelinde çok sınırlı bir ceviz üretimi söz konusudur. Tarsus ise toplam ceviz üretiminin % 3 – 4'lük bir kısmını sağlayabilmektedir. Zaten sınırlı ceviz üretimi olan ilçede, belli bir istikrar da söz konusu değildir. Özellikle son 4 yılda sürekli bir artış ve azalma yaşanmıştır. İlçede sınırlı sayıdaki ceviz üretiminin tamamının tatlı sucuk yapımına da ayrılamamasından ötürü bu girdi için bir dışa bağımlılık durumundan bahsedilebilir. *Tarsus Yayla Bandırması* için günümüzdeki üretim hacmi göz önüne alındığında ihtiyaç duyulan ceviz Mersin'in diğer ilçelerinden veya komşu illerden tedarikle halledilebilir olsa da söz konusu ürünün Gümüşhane'deki gibi endüstriyel bir hal alması durumunda özellikle ceviz özelinde ciddi bir açığın ortaya çıkacağı aşikardır. Bu noktada eğer *Tarsus Yayla Bandırması* için yörenin marka ürünlerinden biri haline getirme

girişimleri söz konusu olacaksa ilk etapta bu ürün için kullanılacak üzümlerin (*Tarsus Beyazı Üzümü / Topacık*) ve cevizin yetiştiriciliği ile ilgili altyapı çalışmalarına eğilinmesi gerekmektedir.

Coğrafi İşaret boyutuyla ürünü ele aldığımızda 2005'te Coğrafi İşaret olan *Tarsus Yayla Bandırması* her ne kadar Menşe İşareti ile tescillenmiş olsa da coğrafi sınırları tüm Türkiye Cumhuriyeti sınırları şeklinde belirtilmiştir. Oysaki tescil belgesinde de belirtildiği üzere söz konusu ürünün elde edilmesinde *Tarsus Beyaz Üzüm Pekmezi* kullanılmış olmalıdır. Bahsi geçen üzüm Mersin'de sınırlı bir alanda ve son yıllarda da alanı önemli ölçüde daralmış olarak üretimi gerçekleşmektedir. Ayrıca bahsi geçen üzüm *Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık)* adıyla 2004'te Coğrafi İşaret olmuş, Menşe İşareti olarak yapılan tescil kapsamında da coğrafi sınırları "Mersin iline bağlı Tarsus ilçesi" olarak belirtilmiştir. O halde bu müstesna tarım ürününden elde edilen işlenmiş bir ürünün de sınırları belli bir alanda, en iyimser şekliyle "Mersin sınırları dahilinde üretilmektedir" şeklinde belirtilmeliydi.

Tarsus Yayla Bandırması günümüzde yöre halkı tarafından ağırlıklı olarak kendi ihtiyaçları doğrultusunda üretilen, küçük bir kısmı da pazarlanan, sağlıklı bir atıştırmalıktır. Öte yandan ürünün ilerleyen yıllarda ticari değeri yüksek bir hal alması durumunda ne şekilde bir ambalajlamanın yapılabileceği belli değildir. Yine pazarlama noktasındaki genel olarak Türkiye'deki en büyük eksikliklerden biri olan logo konusu bu ürün için de söz konusu olmamıştır. Bir ürünün tanınırlığı noktasındaki en önemli elemanlardan biri olan logo konusunun öncelikli olarak halledilmesi gerekir.

Karnavas Dut Pekmezi: Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 pekmezden biri, aynı zamanda da tek dut pekmezidir. Eski adı Karnavas olan Ormanağzı Köyü Muhtarlığı tarafından başvurusu yağılan pekmez, Mayıs 2008 itibariyle Menşe Adlı olarak tescil işlemi yapılmıştır.

Karnavas Dut Pekmezi için temel ayırt edicilik yörede organik tarım koşullarında yetiştiriciliği yapılan dutların kullanılıyor olmasıdır. Haziran ayının 2. haftasından itibaren toplanmaya başlanan dutlar ayıklanıp yıkandıktan sonra köylerde

üreticilerin kendilerince tesis ettiği pekmezhanelerde, büyük bakır kazanlarda dut miktarının ¼'ü kadar suyla yaklaşık 1.5 – 2 saat kadar kaynatılır. Kaynayan malzeme çam ağacından teknelere alınarak şırası çıkartılır ve posasından ayrılır. Elde edilen şıralar süzüldükten sonra yassı tepsilerde ateş üzerinde kaynatılarak kıvam kazandırılır. Miktara bağlı olarak değişmekle beraber bu işlem de 20 – 30 dk. kadar sürmektedir. Bu aşamada en önemli husus yüzeyde biriken köpüklerin sürekli uzaklaştırılması gerektiğidir. Bu aşamanın ardında da kıvam kazanan pekmezler sini benzeri geniş ve yassı tepsilere boşaltılıp, sürekli karıştırılarak soğutulur. *Karnavas Dut Pekmezi* için en istenmeyen durum, siyaha çalan koyu bir renk kazanmasıdır. Kaynatma aşamasının uzaması, köpüğünün uzaklaştırılmaması ve hızlı bir şekilde soğutulmaması pekmezin rengini bozacaktır. Üretilen pekmezler genellikle hane halkının ihtiyacına yönelik kullanılmakta, sınırlı bir kısmı da ticari amaçlı pazara sunulmaktadır. Ekseri plastik kaplarla, az da olsa cam kavanozlarla satışları söz konusudur.

Coğrafi İşaret dosyasında kısaca dutun kendisi ve de pekmezin besin içeriği hakkında bilgi verilmiş olup pekmez hazırlama süreci de açıklanmıştır. Öte yandan aradan geçen zaman içerisinde yörede pekmez üretim şartlarında kayda değer değişimler yaşanmıştır. *Karnavas Dut Pekmezi* için coğrafi sınırları Olur ilçesinin Ormanağzı, Taşlıköy, Yeşilbağlar, Köprübaşı ve Coşkunlar belirlenmiştir. Tüm bu yöreyi önemli ölçüde etkileyen Ayvalı Barajının yapımıyla birlikte yöredeki önemli bir dutluk yitirilmiştir. Bu açıdan yörede pekmez üretimi önemli ölçüde gerilemiştir.

Burdur Ceviz Ezmesi: Burdur'un en tanınan Coğrafi İşareti olan *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin Burdur Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 06.02.2009 tarihinde Mahreç İşareti olarak tescil işlemi yapılmıştır. Bu şekliyle de çok çeşitli ezmelerimiz içerisinde ilk Coğrafi İşaretli ezme çeşidi olarak koruma altına alınmıştır. Söz konusu şekerleme az bir malzemeyle ortaya konan bir ürün olup adından da anlaşılacağı üzere temel girdisini ceviz oluşturmaktadır. *Burdur Ceviz Ezmesi* için gereken ceviz, irmik ve şeker ana malzemelerinin yanı sıra su ve pudra şekeri de yan malzemeler olarak sıralanabilir. Üretimi ise tanınırlığı artan ve ticareti gelişen hemen her tatlı ve

şekerlemede olduğu gibi hem endüstriyel hem de ev tipi (Dibek yapımı) üretim şeklinde devam etmektedir.



Fotoğraf 108. *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin Üretim Aşamaları ve Nihai Sunumu



Fotoğraf 109. Kare Şeklinde Dilimlenmiş *Burdur Ceviz Ezmesi*

Şerbetin hazırlanmasıyla başlanan *Burdur Ceviz Ezmesi* için ilk olarak derin bir tencerede şeker ve ¼'ü kadar su ip gibi uzayacak bir kıvam alana kadar kaynatılır. Elbette ezme için temel olan husus Burdur ve yakın çevresinden temin edilen

cevizlerin dibeklerde (Havanlarda) uzun süre dövülmesidir. Cevizler dövülürken bir kısmı çok ince bir kısmı da ceviz tanelerinin ağza gelmesi için iri bırakılır. İnce dövülen cevizler daha sonra bir miktar daha irmikle dövülür ki cevizin yağı irmiğe daha iyi nüfuz etsin. Sonrasında dövülmüş karışım kaynar olan şerbete katılarak karıştırılır. Şerbet ise 1000 g. şeker için ¼'ü kadar su katılarak hazırlanmasıyla elde edilir. Malzemeler karıştırıldıktan sonra herhangi bir pişirme işlemi uygulanmaz. Yaklaşık 5 – 6 dk. kadar dinlendirilen harç bir süre daha karıştırıldıktan sonra tepsilere aktarılır. Karışımın ocakta pişmemesi üzerinde özellikle durulan bir konudur. *Burdur Ceviz Ezmesi* için kullanılacak ceviz ve de formül en önemli ayırt edicilerdir. Buna göre ideal bir *Burdur Ceviz Ezmesi* için Coğrafi İşaret tescil belgesinde 1000 g. şeker, 800 g. irmik (ince irmik) ve 600 g. ceviz kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Şekerleme için bu nokta büyük önem arz etmektedir. Çünkü geleneksel formülde tek bir ölçü kabı usulü ölçüm yapılarak hazırlanan tarifte miktar üzerinden hesaplama yapılmamaktadır. Nitekim Burdur ve Denizli'deki geleneksel tariflerde de ölçü olarak 3 malzeme için de aynı kap kullanılır ama yukarıda da bahsedildiği gibi miktar olarak tartılınca 3 malzemede değişik ağırlıklarda olmaktadır. Ayrıca söz konusu şekerleme için Coğrafi İşaret tescilinde de işaret edildiği üzere glikoz şurubunun ve diğer sentetik tatlandırıcıların kullanılmaması gerekmektedir. Fakat ne yazık ki rafine şekerin maliyeti artırmasından ötürü son yıllarda *Burdur Ceviz Ezmesi*'nde de glikoz şurubu kullanımı karşımıza çıkabilmektedir.

Hazırlanan ezme maksimum 2.5 cm. kalınlıktaki ve tabanına pudra şekeri serpilmiş tepsilere aktarılır. Baklavada olduğu gibi *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin de kendine özgü bir dilimleme ve sunum şekli olduğundan kalınlık ve kesim çok önemlidir. Tepsiye aktarılmış olan karışımın hem üzerinin düzleşmesi hem de sıkıştırma (hafif presleme) amacıyla bir merdane yardımıyla tepsideki malzeme düzleştirilip, sıkıştırılır. Ilımaya bırakılan malzemenin üzerine bir miktar pudra şekeri serpildikten sonra kesme işlemine geçilir. Kesimin ılıkken yapılması çok önemlidir. Karakteristik baklava tipi dilimlemenin yapılması ancak ılıkken mümkün olup 1.7 cm.'lik şeritler halinde kesimler yapılır ve daha sonrada bu şeritlere verev bir kesim yapılarak *Burdur Ceviz Ezmesi* dilimleri hazırlanır. Bununla birlikte ürünün kazandığı popülarite ile birlikte üretimin artması ve uzak mesafelere pazarlanmaya başlamasıyla

son yıllarda ekseri küp biçiminde kesim yaygınlık kazanmıştır. Elde edilen şekerlemenin 1 gün dinlendirilmesi gerekmektedir. Kuru ve hava almadan 3 ay raf ömrü bulunan *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin vakumlu paketlemeye uygun olması nedeniyle pazarlaması da kolaydır.

Tablo 32. Burdur'da Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ceviz Üretim Durumu

Yıllar	Ağaç Sayısı	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Ağaç Başına Verim (kg.)
2005	69.935	49.540	2.033	41
2006	76.170	52.510	1.946	37
2007	88.395	59.005	1.846	31
2008	104.694	63.440	2.084	33
2009	112.475	65.940	2.129	32
2010	122.338	72.117	2.403	33
2011	134.940	74.631	2.647	35
2012	139.521	80.902	2.609	32
2013	144.970	84.680	2.625	31
2014	143.475	84.648	3.895	46
2015	149.550	85.498	3.269	38
2016	161.820	90.055	2.151	24
2017	178.140	105.700	2.511	24

Kaynak: TÜİK, 2018.

Burdur Ceviz Ezmesi'nin temel malzemesi olan ceviz, Burdur ve genel manada Göller Yöresi'nde yetişen cevizlerdir. Söz konusu sahanın cevizleri ortalama % 6.3'lük nem oranıyla çoğu cevizden daha düşük bir nem oranına sahiptir. Şekerlemenin temel girdisi cevizin Burdur koşullarındaki üretim durumuna baktığımızda toplam ağaç sayısında düzenli bir artış olduğu görülmektedir (Tablo 32). Öte yandan yeni dikilen ağaçlar henüz ekonomik olgunluğa erişmediğinden ağaç sayısındakine paralel bir üretim artışı gerçekleşmemiştir. Hatta olumsuz hava şartlarına bağlı olarak 2016'da son yılların en yüksek ağaç varlığına sahip olunmasına karşın üretimde bir önceki yıla göre 1/3'lük azalma yaşanmıştır. Aynı düşük üretim 2017'de de devam etmiştir. Verim ise yıldan yıla önemli değişmeler göstermiş, özellikle son yıllarda verimlilik oldukça düşük kalmıştır. Bu noktada belirtilmesi gereken bir konu da özellikle 2005'ten sonra Burdur'da yetiştirilen ceviz çeşitleri

arasında ithal çeşitler yaygınlık kazanmaya başlamış olup bunlar arasında Chandler ve Fernor çeşitleri en yaygın olanlarıdır.

Coğrafi İşaret tescili almış olan *Burdur Ceviz Ezmesi*'nin coğrafi sınırları Burdur olarak belirtilmiş olmakla birlikte Burdur'dan taşınmış olduğu iddia edilen Antalya, Isparta ve Denizli'de de yaygın olarak yapılmaktadır. Hatta Denizli'nin kırsalında yaygın bir şekilde uzun yıllardır ceviz ezmesi şekerlemesinin yapıldığı tespit edilmiştir. Elbette Mahreç İşareti olarak belirlenen *Burdur Ceviz Ezmesi* belirtilen malzeme ve yapım tekniğine uygun olarak Türkiye'nin her yerinde üretilebilir. En önemli noktalardan biri olan denetim hususunda *Burdur Ceviz Ezmesi* için en fazla 8 kişiden oluşan bir komisyonca yılda 1 veya 2, şikayet söz konusu ise şikayeti takiben denetlemenin yapılacağı karara bağlanmıştır. Burdur, Coğrafi İşaret denetleme mekanizmasının az sayıda sağlıklı işlediği illerimizden birisidir. Burdur Ticaret ve Sanayi Odası (BUTSO) koordinatörlüğünde *Burdur Ceviz Ezmesi* üreticileri Coğrafi İşaret esaslarına göre muhtelif zamanlarda (İlki 2011'de 12 işletmeyi kapsayarak yapılan) denetime tabi tutulmuşlardır. Her ne kadar söz konusu şekerleme ile ilgili Burdur koşullarında sağlıklı bir denetleme mekanizması söz konusu olsa da aynı durum çevre illerde söz konusu olamamıştır. Bu gibi konularda komşu illerdeki paydaşlarla iletişim kurularak, kendi ürünlerinin Coğrafi İşaret denetimini yaparken bu gibi ürünlerin de denetimini yapmaları konusunda koordineli hareket edilmesi uygun olacaktır.

Burdur Ceviz Ezmesi ile ilgili Coğrafi İşaret kapsamındaki önemli bir noksanlık logo kullanımı ile ilgilidir. Her ne kadar son yıllarda konuyla alakalı Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından da yoğun girişimler söz konusu olsa da henüz Burdur koşullarında bu konuda bir mesafe kat edilememiştir.

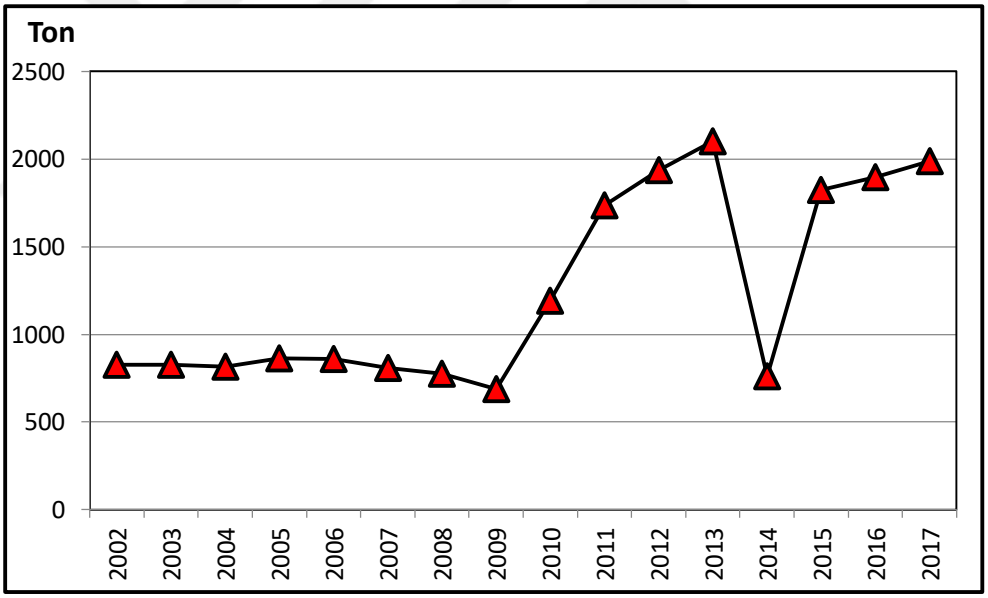
Mardin İmlebbesi (Badem Şekeri): Badem şekeri (Damla badem şekeri), kültürümüzde önemli bir yere sahip olmuştur. Daha önce de bahsedildiği gibi söz konusu şekerleme Selçuklulardan beri resmi toplantılarda ve protokollerde yer almıştır (Işın, 2008: 106). Yine 1640 tarihli narh defterlerinde de badem şekeri geçmektedir (Kütükoğlu, 1983: 101). Günümüzde de bazı yörelerde özel günlerde yaygın bir

şekilde tüketilmektedir. Örneğin Elazığ'da sadece Ramazan ayına özel olarak her yıl kilolarca badem şekeri üretilmektedir. Yine büyük şehirlerde ekseri Ramazan Bayramı'nda çok miktarda badem şekeri tüketilmektedir. Türk kültüründe köklü bir geçmişi ve özel bir yeri bulunan bu şekerlemenin Mardin'de ise çok daha farklı bir çeşidi bulunmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin tek Coğrafi İşaretli şekerlemesi *Mardin İmlebbesi* ya da diğer adıyla *Mardin Badem Şekeri*'dir. Kelime anlamı olarak *İmlebbes* Arapça'dan dilimize geçmiş olup üzeri kaplanan, örtülen anlamına gelmektedir. *Mardin İmlabbesi*'nin yaklaşık 50 yıllık bir mazisi vardır. Şekerlemenin en karakteristik ve de dikkat çekici özelliği ise lahor ağacından elde edilen kök boya (Lahor çividi) ile açık mavi rengi ve klasik badem şekerlerindeki gibi elips şeklinden ziyade yassı oluşudur. Şekerdeki mavi renk başlangıçta sentetik boyalarla elde edilmiş izlenimi verse de organik kökenli olması şekerlemenin güvenle tüketilebilmesini sağlamaktadır. Geçmişten beri Türkiye'ye Pakistan'ın Lahor şehri üzerinden geldiğinden Lahor Ağacı olarak da bilinen bitkinin köklerinden elde edilen doğal bir boyadır. Floristik açıdan incelediğimizde bitkinin aslı, Hindistan ve yakın çevresi kökenli İndigo ağacı (*Indigofera tinctoria* L.) olup köklerinden elde edilen mavi ve mavinin çeşitli tonlarındaki renkler de İndigo Boyası, İndigo Mavisi (Blue dye indigotin) olarak bilinmektedir. Baklagiller familyasından olan bu ağaççık formundaki bitki doğal boya bitkisi olmasının yanı sıra tıpta da yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Mardinli üreticiler *Mardin İmlebbesi* için ihtiyaç duyulan bu boyar maddeyi İstanbul üzerinden temin etmektedirler. Bununla birlikte kullanılan çeşnilerle son yıllarda değişik renklerde şekerlemeler de söz konusudur.

Şekerlemeye adını veren en önemli malzeme ise kuşkusuz bademdir. Yaygın olarak çerez amaçlı tüketilen badem, unlu mamuller ve çeşitli tatlılarda da yaygın olarak kullanılan bir yemiş türüdür. Bademler tümüyle yerli üretim olup özellikle yerli bademlerin tercih edildiği ifade edilmektedir. Nitekim özellikle karasallığın hakim olduğu yörelerin bademi bu ürünün elde edilmesi için özellikle tercih edildiğinden *Datça Bademi* ya da *Edirne Bademi* gibi özel bademler bu iş için tercih edilmemektedir. Zira *Mardin İmlebbesi* için gerekli olan bademlerin nem oranı % 5 –

7 civarında olmalıdır. Coğrafi İşaret kapsamında *Mardin İmlebbesi* için "*İklimin etkisiyle Mardin'de yetişen badem ile yapılan imlebbes (badem şekeri), yöreye has bir tat vermektedir. İmlebbes bu ortamda yetişen badem içinin çeşitli teknikler kullanılarak şekerle yapılan bir çerez türüdür.*" tanımı yapılmıştır. Oysaki bilindiği üzere günümüzde Mardin kendi badem ihtiyacını karşılayamadığından şekerlemenin temel malzemesi olan bademi çevre illerden temin etmektedir. Bu noktada ise *Mardin İmlebbesi* için en önemli ayırt edici özelliğin Mardin dışından temin ediliyor oluşu dikkat çekicidir. Mardin'de 2009'un başlarında Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bu şekerleme ile ilgili gerekli yatırım ve altyapı çalışmalarının yapılmadığı anlaşılmaktadır. Eğer Coğrafi İşaret başvurusunda da belirtildiği gibi bu şekerleme için yöre bademleri gerekiyorsa bu bademlerin dikim alanı genişletilmeli, aşılama çalışmaları yapılmalı ve badem yetiştiriciliği teşvik edilmelidir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 36. Son 16 Yılda Mardin'de Badem Üretimi

Mardin badem üretiminin son 16 yılının değerlendirildiği şekil 36'da da görüldüğü üzere özellikle 2010'dan itibaren üretimde kayda değer bir artış söz konusu olmuştur. Yörede 2002 – 2009 yılları arasında 1.000 tonun altında olan badem üretimi 2010'da 1.191 tona çıkmış ve 2013 yılına kadar sürekli artarak son 15 yılın en yüksek değeri olan 2.101 tona çıkmıştır. 2014'ün Mart ayında meydana gelen don olayından ötürü ise üretim 759 tona kadar gerilemişse de 2015'te 1.825 tona, 2017'de de 1.987

tona çıkmıştır (Şekil 36). Bu noktada aynı yıl Mardin badem üretim miktarının tamamı kullanılmak kaydıyla, en iyi şartlarla kabaca 3 tonluk *Mardin İmlebbesi* üretimine karşılık gelmektedir. Bu sonuç ise sektörün çok ciddi anlamda hammadde konusunda dışa bağımlı olduğunu net bir şekilde göstermektedir.



Fotoğraf 110. *Mardin İmlebbesi*'nin Yapım Aşamaları ve Nihai Ürünler

Bademin devlet desteği kapsamındaki ürünlerden olması, toprak açısından seçici olmayıp engebeli arazilerin değerlendirilmesinde ideal oluşu ile badem yetiştiriciliği yörede yaygınlık kazanmıştır. Özellikle de 2009'da *Mardin İmlebbesi*'nin Coğrafi İşaret kapsamına alınmasının ardından yöredeki üreticiler güvenilir bir pazar olabileceği fikriyle badem dikimine yönelmişlerdir. Çiftçi için ürününü satacağından emin olabilmek bir ürünü yetiştirmeye karar vermesinde en önemli belirleyici olduğundan Coğrafi İşaret uygulaması bu şekerleme için olumlu bir etki yapmıştır denebilir. Bununla birlikte tüm Türkiye genelinde 2013 – 2017 Badem

Eylem Planı'nın hayata geçirilmesi özellikle Mardin için bu alanda daha planlı bir üretime yönelinmesinde fırsat tanıyacaktır. Nitekim günümüzde Mardin'deki badem üretiminin tamamına yakını dağınık ve küçük ölçeklidir. Oysaki bademin yörede önemli bir endüstriyel kol olma yolunda ilerleyen şekerleme sektörünün hammaddesi olması hasebiyle üretim daha profesyonel şekilde ve kapama bahçeler tesisiyle gerçekleştirilmelidir. Böylece ilerleyen süreçte daha da büyümesi beklenen şekerleme sektörünün don başta olmak üzere çeşitli doğal ve beşeri afetlerden daha az zararla üstesinden gelinmesini sağlayacaktır.

Mardin İmlebbesi için gerekli badem tedarik edildikten sonra toplanıp ayıklanan bademler 12 mm.'lik eleklerden geçirilerek boylarına göre gruplandırılır. Zira bademlerin boyutlarına göre farklı şekerlemeler üretilmektedir. Toplam 4 imlebbes çeşidi bulunmakta olup *Hayalet* ve *Tarçınlı – Zencefilli İmlebbes* için küçük bademler, *Damla sakızlı* ve *Sade Serpme İmlebbes* için ise büyük bademler kullanılmaktadır. Badem dışındaki diğer malzemeler ise su, şeker ve renk – aroma için katılan çeşnilerdir. Yapımında ise ilk etapta 180°C'de hazırlanan şeker ve su karışımı ile 150°C'de kavrulmuş bademler hazırlanır. Ortalama 1 kg. *Mardin İmlebbesi* için 600 g. badem içi, 400 g. şeker ve yeter miktarda su gerekmektedir. İki farklı kazanda hazırlanan malzemelerden bademler bakır şekerleme tavası / kazanı denilen sürekli dönen ve alttan ısıtmalı bölüme alınır. Sıcaklığın 70 – 80°C'ye ulaştığı bu kazanlarda 40 ila 50 kere tekrarlanmak suretiyle her 2 – 3 dk.'de bir hazırlanan şerbet serpilir. Bu işlemin ardından yarım saat kadar soğumaya bırakılan şekerler satışa hazır hale gelir. Vakumlu ambalaja uygun olmayan *Mardin İmlebbesi*, genel olarak açıkta ya da vakumsuz paketlerde satılmaktadır.

Mardin İmlebbesi'ni Coğrafi İşaret olması yönüyle ele aldığımızda, şekerleme için 28.01.2008'de Mardin Valiliğince müracaat yapılmış ve 07.03.2009'da da resmen Coğrafi İşaret (Mahreç İşareti) olarak tescili yapılmıştır. *Mardin İmlebbesi*'nin genel olarak üretimi ve de kullanılan malzemelerinin izahının ardından Coğrafi İşaret kapsamına alındığı haldeki durumunu karşılaştırdığımızda dikkat çekici uyumsuzluklar söz konusudur. Bunlardan ilki şekerin rengiyle ilgili ifadelerdir. Şekerin geçmişten beri yapımında açık mavi rengi veren İndigo mavisi / Lahor mavisi

kullanılmaktadır. Oysaki Coğrafi İşaret tanımında "…*suni gıda boyası veya herhangi bir renklendirici bulunmamalıdır.*" ifadesi geçmektedir. Buradaki herhangi bir renklendirici bilgisi daha açık bir şekilde ifade edilmeli ya da edilmeliydi. Organik bir renklendirici olan İndigo ağacı kökünden elde edilen malzeme zaten karakteristik *Mardin İmlebbesi*'nin önemli malzemelerinden birisidir. Bu açıdan başta mavi rengi kazandırma hususu ile ilgili ve akabinde tarçın ve zencefil katılanlar olmak üzere gerek renk gerekse aroma vermek üzere katılan çeşniler miktar ve usulüyle belirtilmelidir.

Bu ürünle ilgili önemli noktalardan biri de herhangi bir koruyucu madde kullanılmadığından en iyi şartlarda 3 günlük bir raf ömrü söz konusudur. Bu da ne yazık ki gerek geniş ölçüde yurtiçi pazarda gerekse yurtdışı pazarlarda ürünün sunumu ve tanınırlığı konusunda engel teşkil etmektedir. Nitekim yapmış olduğumuz araştırmalar kapsamında da Mardin'de *Mardin İmlebbesi* ihracatının söz konusu olmadığı anlaşılmıştır. Vakumlu ambalajlarla pazarlara sürüm gerçekleştirilmeye çalışılsa da şekerlemenin özelliğinden ötürü başarılı olunamamıştır. Yöredeki sektör turizme ve Mardin ile yakın çevresindeki pazarlara yönelik pozisyondadır. Sektörün ileri gelen temsilcileri üretimin % 50 civarında turizme bağlı olarak gerçekleştiğini bundan kaynaklı olarak da yöredeki asayiş sorunları ya da turizmdeki gerilemelerden sektörün doğrudan etkilendiğini belirtmişlerdir. Özellikle yakın çevrede yaşanan terör olaylarının *Mardin İmlebbesi* ticaretini büyük ölçüde baltaladığı ifade edilmektedir.

2018'in başı itibariyle Mardin'de 20 kadar şeker üreticisi bulunmaktadır. Bununla birlikte ne yazık ki işletmelerin çoğunda atıl kapasite oldukça fazladır. Buna karşılık sektörle ilgili olumlu gelişmelerde kaydedilmiştir. Mardinli kadınların işgücüne kazandırılması için *İmlebbes El Yapımı Badem Şekeri Atölyeleri* tesis edilmiştir. Mardin – İstasyon Çok Amaçlı Toplum Merkezi (ÇATOM) ve GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı ile 2016'da başlayan bu girişimle hem yöre ekonomisine katkı hem de ürünün tanınırlığı ve yaygınlaşması adına olumlu bir gelişme beklenmektedir.

Günümüzde *Mardin İmlebbesi*'nin pazar değeri 1 kg. için 50 TL. olmakla birlikte pazarlarda 25 – 30 TL. arasında değişen fiyatlarda yer almaktadır. Bunda da

kayıt dışı / merdiven altı üretimin yaygınlığının yörede ciddi ölçülerde bulunuyor oluşu etkilidir. Özel bir ürün olmasının yanı sıra Coğrafi İşaret niteliği kazanmış olan bu şekerlemenin üretimi ve tanıtımı ile ilgili herhangi bir desteğin bulunmuyor oluşu da hem üreticileri zorlamakta ve kimi zaman caydırıcı olabilmekte hem de ürünle ilgili farkındalık oluşması konusunda olumsuz etki yapmaktadır. Ayrıca ne yazık ki *Mardin İmlebbesi* AB'deki örnekleri gibi bağlı olduğu yörenin kimliğinde etkin bir yer edinememiştir.

Erzurum Kadayıf Dolması: Geçmişte bu tipte tatlılar için "Çörek Kadayıf" ifadesi de kullanılmakta olup ilk olarak 1844'teki bir yemek kitabında tarifine tesadüf edilmiştir (Işın, 2008: 254). Türk tatlıları içerisinde resmi kayıtlara göre 150 yılı aşkın bir mazisi yanı sıra yapımı ve şekliyle de karakteristik bir hamur tatlısıdır. *Erzurum Kadayıf Dolması*, geçmişte Erzurum'da sadece Ramazan ayında yapılan bir tatlıyken sonraları yıl boyu yapılan ve tanınırlığının artmasıyla birlikte şehir dışına da pazarlanan bir tatlı halini almıştır.

Erzurum Kadayıf Dolması'nın da çoğu hamur tatlısı gibi malzemeleri esasında oldukça sınırlı olmakla birlikte bu tatlının da yapımı ustalık gerektirmektedir. Buğday unu ve suyla hazırlanmış, Türk Standartlarınca özellikleri belirlenmiş olan tel kadayıfın kullanıldığı tatlıda iç ceviz, kızartma yağı, yumurta ve klasik şerbet kullanılmaktadır. Kadayıftan alınan yumaklar (20 – 25 g.) parçalanmadan düzgün bir şekilde hafifçe yayılır ve içerisine 5 – 10 g. kadar çok küçük parçalar şeklinde ufalanmamış olan ceviz içi konulur. Çok sıkı veya çok gevşek olmamak kaydıyla sarılıp, yumak haline getirilmiş dolmalar çırpılmış yumurtaya iyice bulanır. Kadayıf dolması yüzeyindeki fazla yumurtanın 1 – 2 dakika sızması için bekletilir veya elle sıkılır. Daha sonra kızgın yağda yaklaşık 10 dk. kadar kızartılır ve sonrasında hemen soğuk şerbetin içine atılır. Şerbeti iyice emdiğinden emin olunduktan sonra çıkartılır.

Erzurum Kadayıf Dolması için Erzurum Ticaret Borsası tarafından Coğrafi İşaret başvurusu gerçekleştirilmiş ve 01.03.2010 tarihinde de Mahreç İşareti olarak tescili yapılmıştır. Denetlemesi ise Erzurum Ticaret Borsası başkanlığında Erzurum İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Erzurum Esnaf ve Sanatkârlar Odası'ndan ikişer

kişiyle oluşturulacak bir ekiple yılda 1 kez ve şikayet söz konusu olduğunda gerçekleştirilecektir.

Söz konusu tatlının Coğrafi İşaret Tescil Belgesi incelendiğinde ise bazı hususların belirtilmediği dikkat çekmektedir. Her ne kadar başvuru dosyasında izahı yapıldığı düşünülse de Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'nde de bazı hususların mutlaka belirtilmesi gerekmektedir. Belirtilmemiş hususların başında hem görseli hem de konuyla ilgili malumatı bulunmayan logo / etiket hususu gelmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasında ne yazık ki en fazla göz ardı edilen hususlardan birini teşkil eden bu konuyla ilgili mutlaka Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve sektörden ileri gelen kişilerin katılımıyla bir logo tayin edilmelidir. Yine söz konusu tatlıda kullanılan malzemeler ve yapım aşamaları belirtilmiş olmakla beraber satışa sunum şekli, pazarlama usulü, raf ömrü gibi hususlarda bilgi verilmemiştir. Ayırt edicilik noktasında ise kullanılan malzemelerin nereden temin edildiği ve özellikleri hususunda da bilgi eksikliği dikkat çekmektedir. Örneğin Erzurum'daki bir kısım ustalar *Erzurum Kadayıf Dolması* için özellikle Tortum cevizinin tercih edildiğini belirtmişlerdir. Tatlı için bu ve benzeri hususlar özellikle ayırt edicilik noktasında mutlaka belirtilmelidir.

Zile Pekmezi: Bağcılığın yoğun olduğu yerlerde üzümden elde edilen ürünler, geleneksel mutfakta önemli bir yer işgal etmektedir. Bu noktada da sadece Zile değil genel olarak Tokat, bağcılık ve üzüm ürünleri noktasında köklü bir geçmişe ve buna bağlı bilgi birikimine sahip olunan yörelerimizdendir. Zile'nin de yöre kimliğiyle bütünleşmiş, yörenin akla gelen ilk ürünlerinden olan *Zile Pekmezi* de, Zile Ticaret Borsası'nın girişimleriyle Ekim 2006 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Pekmezler, ekşi ve tatlı olmalarına göre, katı veya sıvı olmalarına göre ya da konusuna göre değişik şekillerde kategorize edilebilmektedirler. *Zile Pekmezi* ise katı pekmezler grubunda yer almakta olup temel ayırt ediciliklerinden birisi de budur. Yörede yıllardır yapıldığı bilinmekle beraber *Zile Pekmezi* ile ilgili geçmişinin ne kadar geriye uzandığı hakkında kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Geçmişte

sadece evlerde yapılan ve kışlık hazırlıklar kapsamındaki bir ürün iken sonraları artan tanınırlıkla birlikte endüstriyel manada üretim de başlamıştır.

Kullanılan malzemeler ve yapım tekniğine baktığımızda *Zile Pekmezi* için temel malzeme üzüm ve üzümden elde edilen üzüm pekmezidir. Hemen bu noktada dikkat çekilmesi gereken nokta Coğrafi İşaret tescil belgesinde "*Coğrafi yapı sebebiyle yetişen üzümlerin tat bakımından diğer yörelerin meyvelerinden daha lezzetli olması ve uzun yıllardan beri sadece bu yöreye münhasır bir usulle yapılması gibi*…" ifadesinden *Zile Pekmezi* için kullanılan üzümlerin ayırt ediciliğine gönderme yapılmaktadır. Öte yandan *Zile Pekmezi* ile ilgili çok detaylı izahın yer aldığı belgede, tercih edilen özel üzüm cinsleri varsa bunlar hakkında herhangi bir bilgi verilmemiştir. Eğer özel üzüm çeşitleri tercih edilmiyorsa bile mutlaka kullanılan üzümlerle ilgili bilgi verilmesi gerekmekteydi. Nitekim Zile'de yetiştirilen üzümlerin tamamına yakını *Narince Üzümü* olarak bilinen çeşittir. *Zile Pekmezi* için ilk etapta yapılması gereken üzüm pekmezi üretimine dönecek olursak klasik üzüm pekmezi (Tatlı – Sıvı) yapımıyla büyük ölçüde aynıdır. Toplanmış olan üzümler yıkanıp yabancı maddelerden ayıklandıktan sonra taneleme denilen aşamada saplarından ayrılır. Temizlenmiş olan taneler önce değirmenlerde parçalanır ve sonrasında da yörede geçmişte şinavat / şinovat adı verilen ahşap preslerde ezilirken günümüzde makinelerde preslenir. Elde edilen şıraya renginin kararmaması için 50 ppm kadar kükürt dioksit (SO_2) ilave edilir. Bu aşamadan sonra seperatörden geçirilen şıraya ülkemizde yaygın olarak yapılan bir uygulama olan özel pekmez toprağı eklenir. Pekmeze hem berraklık kazandırmak hem de asitliğini düşürmek için yapılan bu uygulamada beyaz – beyaza yakın, kalsiyum karbonat içeriği en az % 80 olan steril toprak kullanılır. Coğrafi İşaret tescilinde belirtildiği şekliyle 100 kg. üzüm şırasına 0.1 ila 1 kg. arasında toprak katılır. Toprağın karıştırılmasının ardından en fazla 70°C'ye kadar 5 – 10 dk. ısıtılır. Isıtma işleminin ardından ivedilikle soğutma kaplarına alınan şıra geleneksel usulde 1 gece bekletilirken seri üretimde 5 – 6 saat soğumaya bırakılır. Bu zaman zarfından tortusu dibine çöken şıranın berrak kısmı alınır. Daha sonra tarife uygun miktarda tanen ve jelatin karıştırılır ve tekrar filtreden geçirilir. Nihai aşamada elde edilen berrak kısım *Zile Pekmezi*'nin temel ayırt ediciliği olan katılaştırma ve ağartma işlemine tabi tutulur. Katılaştırma aşamasında *Gaziantep*

Pekmezi'ndekine benzer şekilde bir önceki yıldan kalan *Zile Pekmezi* maya olarak kullanılır. Bu açıdan söz konusu işleme mayalama da denilmektedir. Eğer bir önceki yıldan pekmez bulunmuyorsa mayalamak için petekli bal veya nişasta (% 2 – 3 oranında) da kullanılabilir (Çakmak ve Üstün, 2009: 383). Ağartma aşamasında ise yumurta beyazı kullanılmaktadır. Mikser yardımıyla iyice köpürtülen yumurta beyazları hem *Zile Pekmezi*'nin rengini açmakta hem de köpüklü / havalı bir yapı kazandırmaktadır. Bu işlemde de yumurta beyazının muadili olarak süt, yoğurt veya çöven suyu kullanılabileceği belirtilmiş olunsa da özellikle yumurta beyazı tercih edilmektedir. Ortalama 50 kg. pekmeze 15 yumurta akı ve 300 g. kadar pudra şekeri kullanılmaktadır. Elde edilen köpük yavaş yavaş pekmezle tekrar iyice karıştırılır. Geleneksel metotta bu aşama zelve adı verilen tahta küreklerle yapılırken günümüzde makinelerde yapılmaktadır. Ağartma işlemiyle *Zile Pekmezi*'ne kazandırılan kendine has beyaz / krem renginden ötürü *Beyaz Zile Pekmezi* olarak da bilinmektedir. Bu işlemin ardından da *Zile Pekmezi* için son aşama olan en az 2 günlük soğuk depolarda dinlendirilmesi aşamasına geçilir. *Zile Pekmezi*, cevizli ve sade olmak üzere piyasada iki çeşit olarak bulunmaktadır. Bunlardan cevizli olanı pekmezin üzerine ceviz serpilmek suretiyle hazırlanır. Tüketime hazır bir *Zile Pekmezi* için kuru madde oranının % 80 – 85 olması, ki bu oran iyi kalite pekmezlerde % 68 – 80 oranında değişmektedir, pH oranında 6 – 6.5 olması gerekmektedir.



Fotoğraf 111. Satışa Hazır Haldeki *Zile Pekmezi*

Tablo 33. 2001 – 2016 Yılları Arasında Zile'de Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi

Yıllar	Bağ Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Yıllar	Bağ Alanı (da.)	Üretim (Ton)
2001	18.650	8.952	2010	17.680	6.956
2002	18.650	7.400	2011	17.680	7.956
2003	18.650	7.400	2012	17.700	7.956
2004	18.650	7.460	2013	17.700	7.691
2005	18.650	7.460	2014	17.700	1.770
2006	17.647	13.500	2015	17.700	6.549
2007	35.217	7.905	2016	17.000	7.599
2008	17.680	6.019	2017	6.000	3.086
2009	17.680	7.925			

Kaynak: TÜİK, 2018.

Zile Pekmezi'nin temel özellikleri ve elde ediliş biçiminin ardından ürünün temel girdisinin Zile'deki durumuna baktığımızda dikkat çekici bir tablo karşımıza çıkmaktadır. Zile, Tokat'ın en büyük üzüm tedarikçisi olup 2015 itibariyle Tokat'ın toplam 9.078 tonluk üzüm üretiminin % 72.1'ini Zile karşılamıştır. Öte yandan Zile'nin üzüm üretim durumuna baktığımızda çok değişken bir durumun yaşandığı anlaşılmaktadır. 2001'de ilçenin 9 bin tona yaklaşan üzüm üretimi, 4 yıl boyunca 7.400 tonlarda seyretmiş, 2006'da ise 2 katına yaklaşan bir artışla 13.500 tona çıkmıştır. Fakat 2006 – 2007'deki veriler dikkat çekicidir, zira 2007'de son 17 yılın en geniş bağ alanına ulaşılmış olmasına karşın üretim bir önceki yıla kıyasla çok ciddi ölçüde gerilemiştir. Bununla birlikte bağ alanlarının kısa sürede 2006 – 2008 devresindeki gibi çok ciddi ölçüde daralıp genişleyemeyeceği de düşünülecek olursa verilerde sehven hata yapıldığı söylenebilir. Zile'de 2008 – 2016 yılları arasında bağ alanları 17 bin dekarlarda seyretmiş, üretim ise 2014 göz ardı edilirse, 6.500 ila 7.900 ton arasında kalmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da 2014'teki üzüm üretiminin 1.770 tona kadar düşmüş olduğudur (Tablo 33). Zile'de 2014 – 2015 üretim sezonunda yöre tarım istatistikleri revize edilmiş ve fiili üretim yapan üretici rakamları derlenmiştir. Buna göre 2014'ten itibaren bağ olanı olarak fiili üretim yapılan yerler 6.000 da. olup üretim de 3.000 ton civarındadır. İstatistikler revize edilirken Zile İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü verileri ile TÜİK verileri arasındaki fark bundan ileri gelmektedir. Son olarak 2017 verileri de Zile İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü verilerine göre revize edilerek açıklanmıştır ki, önceki yıllarla kıyaslandığında gerek alanda gerekse üretimde % 50'lik bir azalma olduğu anlaşılmıştır.

Zile Pekmezi üretiminde 20 – 25 kg.'lık pekmez eldesi için 100 kg. üzüm gerekmektedir. Ayrıca Zile'de 2018 itibariyle bir tanesi yıllık 500 kg. üzüm işleyen büyük bir işletme ve 3 tane atölye tipi işletmenin kapasiteleri de düşünüldüğünde Zile'nin özellikle üzüm girdisi noktasında bağcılık çalışmalarına yönelmesi gerekmektedir. Günümüzde söz konusu işletmelerden sadece 1 tanesi Coğrafi İşaret kriterlerine uygun *Zile Pekmezi* üretimi yapıp hologram kullanmaktadır. Almanya başta olmak üzere Avrupa ülkelerine ihracatın da yapıldığı bu ürün ile ilgili ilerleyen yıllarda artabilecek talepler doğrultusunda sektörün en önemli altyapısı olarak bağcılık çalışmaları gelmektedir. Nitekim ilerleyen dönemlerde de 2014'tekine benzer durumların yaşanması durumunda sektör ciddi anlamda hammadde krizi yaşayacaktır.



Fotoğraf 112. *Zile Pekmezi*'nin Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürün Vurgusu Yapılmaktadır

Zile Pekmezi'nin Coğrafi İşaret durum değerlendirmesine baktığımızda en detaylı dosyalardan biridir denebilir. Hatta kısaca bir literatür değerlendirmesinden bile bahsedilmiştir. Öte yandan bu dosyada da bazı eksikler göze çarpmaktadır. Üzüm ile ilgili tanıtıcı bilgi verilmemesinden daha önce bahsedilmişti. Bundan başka *Zile Pekmezi* ile ilgili verilen tarifte endüstriyel nitelikte üretim aşamalarından bahsedilmiştir. Oysaki *Zile Pekmezi*, Zile mutfak kültürü ve folklorunda özel bir yeri bulunan ürünlerdendir. Geleneksel yöntemlerle ev tipi üretimden hiçbir şekilde

bahsedilmemiştir. Nitekim, yörede aile tipi ve butik üretim yapan yerler de bulunmaktadır. *Zile Pekmezi* için bir diğer ayırt edici olabilecek malzemelerden pekmez toprağının teknik özelliklerinden bahsedilmiş olmakla birlikte bu toprağın nereden ve ne şekilde tedarik edildiği belirtilmemiştir. Eğer söz konusu toprak sadece Zile sınırları içerisinden temin edilen özel bir pekmez toprağı ise bunun mutlaka belirtilmesi gerekmektedir. Yine dosyadaki bir diğer ve artık Coğrafi İşaretli ürünlerimiz için alışılagelen bir eksiklik de ürünle ilgili logonun bulunmuyor oluşudur. Her ne kadar günümüzde Zile'de *Zile Pekmezi* üreticileri hologram kullanıyor olsalar da bu ürün ile kent kimliğini bütünleştiren bir logonun tasarımı ve kamuoyuyla paylaşımı zorunluluk arz etmektedir.

Safranbolu Lokumu: Lokumla ilgili ilerleyen bölümlerde hem tarihi açıdan hem de yapım aşamaları hususunda detaylı bilgi verildiğinden bu bölümde sadece *Safranbolu Lokumu*'nun Coğrafi İşaret açısından durumu değerlendirilmiştir. Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta da 2018'in ilk yarısı itibariyle Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk lokum çeşidi *Safranbolu Lokumu*'dur.

Lokum bölümünde de bahsedildiği üzere Safranbolu'da da lokumculuğun gelişmesinde Araç (Kastamonu) kökenli ustalar rol oynamıştır. Safranbolu'nun zengin tatlı kültürü içerisinde lokumun ticari hayatta ayrıca hızlı bir gelişme göstermesinde yörenin yerli ve yabancı ziyaretçilerce sıklıkla tercih edilen bir yer olması ve de buna bağlı turistlerce büyük ilgi görmesi etkili olmuştur. Yörede 1920'lerde ticari üretime başlanmış (Özdemir ve ark., 2009: 405), fakat asıl ticari değerini 1990'lardan itibaren turizmdeki hareketlilikle kazanmıştır.

Safranbolu Lokumu için Coğrafi İşaret tescil belgesinde de belirtildiği üzere klasik bir *Türk Lokumu*'dur. Tipik bir *Safranbolu Lokumu*, içerisinde bütün fındık bulunan ve hindistancevizi kaplı, daire şeklindeki dilimlerden oluşan lokumdur. Şeker, su, nişasta ve sitrik asit kullanılarak hazırlanan *Safranbolu Lokumu* için ilgili belgede özellikle suyun niteliği üzerinde durulmuştur. Lokumun yapılacağı kazanın bakır kazan olmasına da ayrıca değinilmiştir. Kazanlarda 3.5 saat pişen lokum karışımı 4 kg. kapasiteli tahta kalıplara dökülerek 16 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenme

aşamasından sonra klasik *Safranbolu Lokumu* tarifine uygun olarak kalıbın bir yüzü hindistancevizi ile kalıbın altında kalan ve yağlı kağıtla örtülü diğer yüzü ise yağlı kağıdın çıkartılmasıyla diziler halinde fındıkla kaplanır. Son olarak da kesimi yapılır. *Safranbolu Lokumu* çeşitleri olarak da güllü, sakızlı ve antepfıstıklı çeşitler belirtilmiştir. Bununla birlikte *Safranbolu Safranlı Lokumu* tarifi Coğrafi İşaret tescil belgesinde ayrıca belirtilmiştir. Buna göre 50 kg. şeker ve 50 lt.'lik su kullanılan tarif için 15 g. safran kullanılmaktadır. Klasik olarak hazırlanan lokuma bu defa ayrı bir kazanda 15 g. safran 1 lt. ılık suda bekletilir. Yaklaşık 3 – 3.5 lt. çöven suyu ve 3 kg. şeker ise mikserle iyice köpürtülene kadar çırpılır. İlk olarak elde edilen krema (köpük) lokuma katılır ve iyice yedirildikten sonra safranlı su ilave edilir. Son olarak 20 kg. antepfıstığı karşıma eklenir ve 5 – 10 dk. sonra karışım ateşten alınır. Standart olarak 5.35 g. kapasiteli tahta kalıplara alınan karışım tekrar klasik lokumdaki işlemlere tabi tutulur. Nihayetinde de 2 cm^3'lük ebatlarda kesimi yapılarak satışa sunulur.



Fotoğraf 113. Sağda *Safranbolu Lokumu,* Solda *Safranbolu Safranlı Lokumu*

Safranbolu Lokumu, Mahreç İşareti olarak 2006 yılında Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Uygulama kapsamında gerek *Safranbolu Lokumu* gerekse *Safranbolu Safranlı Lokumu* için temel ayırt ediciliğin kullanılan su olduğu belirtilmiş ve bununla ilgili analiz değerleri belirtilmiştir. Oysaki kullanılan suyun yanı sıra Safranbolu'nun sembol ürünlerinden safran, *Safranbolu Safranlı Lokumu* için özellikle işaret edilmeliydi. Zira dünyanın en pahalı zirai ürünlerinden olan safranın kullanılasıyla elde edilen bir ürün olarak konunun iktisadi açıdan da ayrıca önem taşıdığı aşikardır.

Son olarak çoğu Coğrafi İşaretli ürünümüzde olduğu gibi *Safranbolu Lokumu* için de tescil belgesinde logo belirtilmemiş ve pazarlama aşamasında da belli bir logonun kullanımı noktasında bir uygulama söz konusu olmamıştır. Bu noktada mutlaka Safranbolu, Safran ve Lokumu bütünleştiren bir logonun tasarımı yapılarak kullanımının yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Balıkesir Höşmerim Tatlısı: Türk mutfak kültüründe çok kalabalık ve de karmaşık bir grubu oluşturan "Helvalar" bölümünde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere Türkiye'de "Höşmerim" adıyla çok sayıda ve de bazıları birbirinden büyük ölçüde farklı tatlı çeşitleri söz konusudur. Fakat kabul etmek gerekir ki Türkiye çapında söz konusu tatlıyla öne çıkan yöremiz etkili pazarlama ve tanıtım çalışmalarıyla Balıkesir olmuştur. Sonuç olarak da *Balıkesir Höşmerim Tatlısı* 21.02.2011 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Fotoğraf 114. Servis Edilmiş *Balıkesir Höşmerim Tatlısı*

Daha önce de ifade edildiği gibi genel olarak Helvalar başlığı altında "Höşmerimler" bölümünde konu detaylı bir şekilde izah edilmiş olsa da kısaca burada da bazı noktalar üzerinde durulması gerekmektedir. İlk olarak Türkiye'de İç Anadolu Bölgesi başta olmak üzere Kırşehir'den Ödemiş'e; Gerede'den Aksaray'a kadar çok geniş bir alanda türlü şekillerde höşmerim yapılmaktadır. Karşılaşılan tariflerden hepsi tatlı olmayıp, yemek olarak (Ara sıcak şeklinde) hazırlanan tarifler de mevcuttur.

Geniş bir alanda yazılı tarihte 300 yılı aşkın bir süredir yapıldığını net bir şekilde ifade edebileceğimiz bu grupta yaygın olarak bilinen peynirli tarifler yanında peynir kullanılmadan hazırlanan höşmerimler de söz konusudur. Geçmişte de bu ayırımı vurgulamak için Ağdiye Risalesi'nde "Peynir Höşmerimi (Yörükler Sündürme der)" şeklinde bir ifadeyle bu durum özellikle vurgulanmıştır (Esiner Özen, 2015: 38). Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da *Peynirli Höşmerim* veya *Peynir Höşmerimi* ifadesiyle *Peynir Tatlısı*'nın zaman zaman hatalı kullanımlarının da karşımıza çıkmış olduğudur. Oysaki *Peynir Tatlısı* ile adlandırılan tatlının *Höşmerim* ile kastedilen tatlı ile herhangi bir benzerliği söz konusu değildir. Her iki tatlı da farklı tatlı grupları içerisinde değerlendirilmektedir.

Balıkesir Höşmerim Tatlısı kullanılan malzemeler ve yapım şekliyle incelendiği vakit Türkiye'de yapılmakta olan diğer tüm höşmerim çeşitlerinden farklı özellikler göstererek karakteristik niteliği ortaya çıkmaktadır. Bununla birlikte ticari manada höşmerim üretimiyle gerek Balıkesir şehir merkezinde gerekse kırsal kesiminde bazı küçük tarif farklarıyla da karşılaşılmıştır. Bu noktada da Coğrafi İşaret kapsamında belli başlı bazı farklılıklar ayrıca bir bölümde belirtilmelidir.

Balıkesir Höşmerim Tatlısı için temel ve en önemli ayırt edici malzeme kullanılan süt ve bu sütle yapılan günlük taze tuzsuz peynirdir. Esasında *Balıkesir Höşmerim Tatlısı* için orijinal tarifte sadece koyun sütü ile yapılan peynir kullanımı özellikle vurgulanmışsa da son yıllarda özellikle gençlerin koyun sütüne karşı (kokusundan ötürü) hassasiyet göstermelerinden koyun sütü, inek veya keçi sütü ile karıştırılmakta veya sadece inek – keçi sütü karışımından yapılmaktadır. Bununla birlikte kırsal kesimde hâlâ yoğun olarak koyun sütü kullanılmaktadır. Hazırlanan süt usulüne uygun bir şekilde peynir mayası ile mayalandırılarak tatlı için hazır hale getirilir. Buradaki en önemli nokta *Balıkesir Höşmerim Tatlısı* için önceden hazırlanmış, beklemiş veya ticari manada satışı yapılan herhangi bir beyaz peynirin kullanılamayacağıdır. Balıkesir'de eğer şehirlerde ev tipi üretim yapılacaksa ve taze peynir yapma imkanı yoksa alternatif olarak lorun da kullanılabileceği belirtilmiş olsa da bu da pek tercih edilmeyen bir husustur. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanmış olan peynir süzülmek üzere çendil veya çendele adı verilen, peynir süzmek için özel olarak

hazırlanmış süzgeçlere alınır. Peynir suyu süzüldükten sonra (Tam anlamıyla da kurumaması şartıyla) tencereye alınan ve parçalanan peynirin üzerine yumurta sarıları konur ve iyice karıştırılır. Birbirine iyice yedirilen peynir ve yumurta sarısına daha sonra irmik eklenir ve tipik helva yapımındaki gibi sürekli karıştırılarak kavrulur. İrmikler yumuşayınca toz şeker ilave edilir ve pişirmeye devam edilir. Ocaktan almaya yakın çok az bir miktar tuz eklenir ve 5 – 10 dk. kadar daha pişirilerek ocağın altı kapatılır.

Yukarıda belirtilen orijinal ve en yaygın tarif dışında bazı tariflerde bir kaşık kadar tereyağı, karbonat / kabartma tozu ve son yıllarda özellikle ticari üretimde daha fazla kendini gösteren renklendirici madde kullanımı belirtilmiştir. Renklendirmede *Balıkesir Höşmerim Tatlısı*nın en önemli ayırt ediciliğinden parlak sarı rengini vermek için, standartlara uygun olarak gıda boyaları, aspir veya safran kullanılabileceği ifade edilmiştir. Yine bazı tariflerde irmik yanı sıra bir miktar da bağlayıcı olarak un kullanıldığı görülmüştür. Yapım tekniğinde ise Marmara Bölgesi'nin çoğu ilinde yapılan *Peynir Helvası* çeşitlerinden farklı olarak *Balıkesir Höşmerim Tatlısı*'nda peynir tam anlamıyla eritilip, tatlıya pudingdeki gibi homojen bir yapı kazandırılmaz. Tatlının en önemli ayırt ediciliği peynirlerin küçük parçalar halinde ağza geliyor olmasıdır.

Balıkesir Höşmerim Tatlısı'nın Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde ilk olarak tatlıyla ilgili Orta Anadolu ve Karadeniz Bölgesi'nde de tanınıyor olduğu bilinse de Balıkesir'de ortaya çıktığı belirtilmiştir. Esasında burada belirtilmesi gereken nokta Balıkesir usulü *Höşmerim*'in bu yörede ortaya çıktığı ve de tanınmış olduğudur. Kullanılan malzemelerde de yıllardır yapılan bu tatlı için bazı değişikliklerin olduğu saptanmıştır. Esasında geçmişte irmik yerine un daha yaygın kullanılıyorken sonraları gerek tat gerekse kıvam açısından irmik kullanımı yaygınlaşmış ve nihayetinde genel bir kural olmuştur. Daha önce de bahsedildiği gibi söz konusu tatlının en önemli ayırt ediciliklerinden birisi de kullanılan peynirdir. Fakat ilgili dosyada peynirin hangi sütle yapıldığı belirtilmemiştir. Bunda da kullanılan sütlerle ilgili olarak tüketicilerden alınan tepkiler büyük ölçüde belirleyici olmuştur.

Aynı dosyada kullanılan diğer malzemeler ve tatlının yapım tekniği ticari üretim kıstaslarına göre belirtilmiştir.

Her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında söz konusu ürünün tabii değil de beşeri şartlar itibariyle Balıkesir ile olan bütünlüğü belirtilmiş olsa da esasında kullanılan süt ile de bir ayırt ediciliği söz konusudur. Nitekim gerek AB komisyonunca tanınan Coğrafi İşaretli ürünlerde gerekse Türkiye'deki süt ve süt ürünleriyle yapılan ürünlerde bu ayırım üzerinde hassasiyetle durulmaktadır. Tatlının mazisi ile ilgili de tatminkar bilgiler sunulmamış olup pazarlama şekli de belirtilmemiştir. Günümüzde internet üzerinden alışveriş imkanlarının da gelişmesiyle uzak mesafelere pazarlanabilen *Balıkesir Höşmerim Tatlısı* için uygun koşullarda nakliye ve ambalajlama büyük önem arz etmektedir. Kullanılması gereken ambalaj ve logolar hakkında da herhangi bir bilgilendirme söz konusu olmamıştır. Son olarak Balıkesir ve *Höşmerim Tatlısı*'nı simgeleyecek bir logonun tesisi de ayrıca üzerinde durulması gereken bir konudur.



Fotoğraf 115. Ticari Manada Üretimi Yapılan *Balıkesir Höşmerimi*'nin Uzak Mesafelere Yönelik Satışlarda Vakum Yapılmış Hali

Kilis Katmeri: Kilis Valiliği'nin girişimiyle 17.04.2014 tarihinden itibaren Mahreç İşareti olarak *Kilis Katmeri*'nin Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Söz konusu tatlı Kilis'in asırlık tatlıları arasında yer almakta olup genel olarak Türk mutfağının karakteristik tatlıları arasında sayılmaktadır. Söz konusu tatlının en önemli ayırt

ediciliği kullanılan kaymak ve elde ediliş yöntemidir. *Kilis Katmeri*'nde kullanılan kaymak, Türkiye'de sadece Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yetiştirilen "İvesi Koyunu" ile "Kilis Keçisi"nden elde edilen sütten elde edilmektedir. Söz konusu hayvanlardan İvesi Koyunu sütünün yağ oranı % 6 ve protein oranı % 5.5, Kilis Keçisi sütü için ise yağ oranı % 4.0 ve protein oranı da % 3.3'tür. Tablo 34'te de görüldüğü üzere seçilmiş koyun ırkları içerisinde yağ oranı açısından İvesi Koyunu dikkat çekmekte olup söz konusu oranıyla tereyağı, yoğurt, peynir gibi süt ürünleri yapımına çok uygundur. Kilis Keçisi ise hem yağ hem de protein açısından ortalama değerlerdedir. Bununla birlikte Türk Standartları Enstitüsünce keçi sütü yağı için % 4.15, protein için % 2.8 referans değerleri ile mukayese edildiğinde Kilis Keçisi sütünün yağ oranı açısından ideal, protein açısından ise biraz yüksek olmakla birlikte ideale yakın olduğu belirtilmelidir.

Tablo 34. Seçilmiş Küçükbaş Hayvan Irklarının Sütlerine Ait Yağ ve Protein Oranları

Irklar	**Yağ Oranı (%)**	**Protein Oranı (%)**
Saanen Keçisi	3.4	3.4
Appenzel Keçisi	2.9	2.7
Halep (Şam) Keçisi	4.5	3.4
Nubiya / Nubya Keçisi	4.8	3.8
Malta Keçisi	4.2	3.6
Boer Keçisi	7.4	4.2
Kilis Keçisi	**4.0**	**3.3**
Morkaraman Koyunu	5.3	5.2
Merinos Koyunu	4.8	5.2
Karayaka Koyunu	5.6	6.5
Norduz Koyunu	4.0	7.4
İvesi Koyunu	**6.0**	**5.5**

Kaynak: Kiper, 2016: http://www.veteriner.cc/default.asp, (Son erişim: 03.03.2018).

Kilis Katmeri; un, tuz, sadeyağ, kaymak, klasik şerbet ve süsleme için de pudra şekeri ve/veya antepfıstığı ile hazırlanmaktadır. Yine malzemelerden de anlaşılabileceği üzere söz konusu tatlı da klasik Türk mutfağına ait tatlıları çağrıştırmaktadır. Zira sınırlı sayıda malzeme, inceltilmiş hamur ve tatlandırmak için şerbet çoğu Türk tatlısının temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Sayılan bu malzemeler kullanılarak ilk etapta un, tuz (kaya tuzu) ve suyla hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur

2 saat kadar nemli bir ortamda dinlenmeye bırakılır. *Kilis Katmeri* için hamurdan ziyade kullanılan kaymak ve sadeyağ büyük önem arz etmekte ve tatlıya yegane ayrıcalığı kazandıran unsurlar olmaktadır. Buna göre ilk etapta tatlı için kullanılacak sadeyağ, Kilis Keçisi ve İvesi Koyunu'ndan elde edilen sütlerden hazırlanmaktadır. Coğrafi İşaret tescil belgesindeki tarife göre 10 kg. yoğurda takriben 15 lt. buzlu soğuk su katılarak önce ayran elde edilir. Elde edilen buzlu ayran otomatik yayıkta yaklaşık yarım saat, elle kullanılan yayıklarda ise 1 saat çalkalanır. Bu işlemin sonunda ayrışan tereyağı tekrar eritilerek sıvı kısım ve üstte kalan katman ayrıştırılır, *Kilis Katmeri* için de üstte kalan bu sadeyağ denilen kısım kullanılır. Yine tatlının temel malzemelerinden kaymak, bahsi geçen yerli ırklardan elde edilen sütlerle hazırlanmaktadır. *Kilis Katmeri* için kaymak, özel olarak bu iş için kullanılan kaymak tepsilerinde hazırlanır. Kaymağın hazırlanmasında ise en dikkat çekici nokta Kilis ile özdeşleşmiş olan Kilis Karası ve Rumi çeşidi asmalara ait budama artıklarının kullanılıyor oluşudur. Bu artıklar köz halini almış ateşe konur ve kaymak tepsileri de üzerine oturtulur. Tepsideki sütler yaklaşık 40 – 45 dakika kadar kepçelerle havalandırılarak karıştırılır ve iyice köpürtülür. Bu esnada ise budama artıklarından çıkan dumanla sütün savrulması esnasında bir nevi tütsüleme yapılır. Nitekim kaymağa da asıl tadını bu tütsüleme aşaması kazandırır. Daha sonra 4 – 5 saat kadar dinlenmeye bırakılan tepsilerde oluşan kaymaklar kat kat başka bir kaba yığılır ve *Kilis Katmeri* için kullanıma hazır hale gelmiş olur.

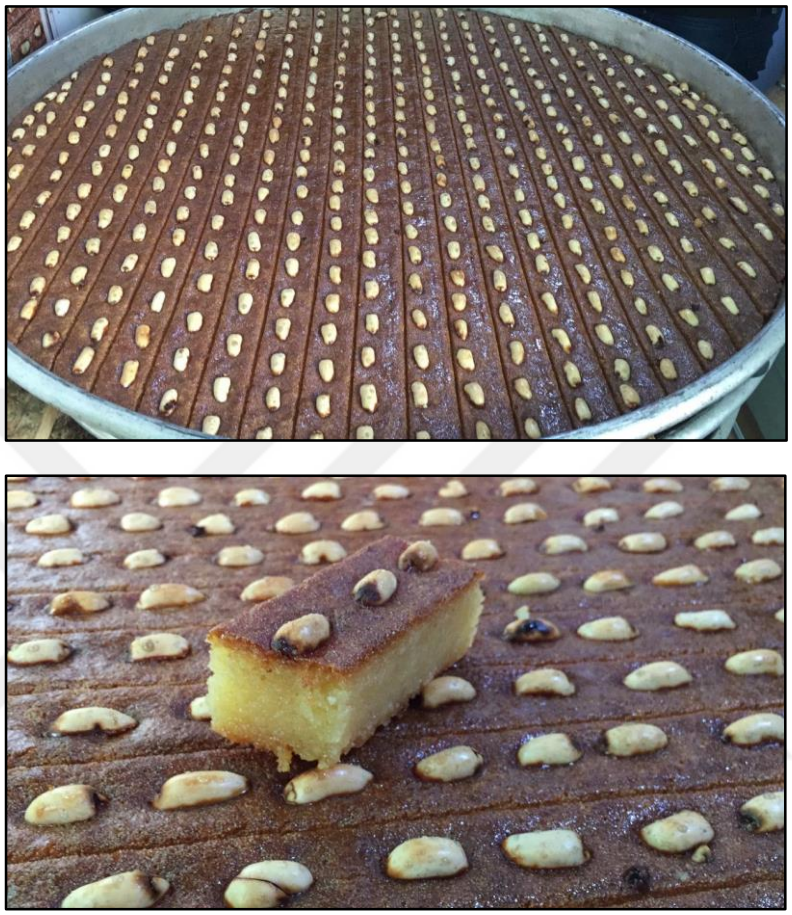
Kilis Katmeri'nin malzemelerinin özelliği yanı sıra karakteristik formu da ayrıca dikkat çekicidir. Klasik börek veya diğer inceltilmiş hamur tatlılarından çok daha ince bir form kazandırılan ince katmer yaprakları bir tabak büyüklüğünü alıncaya değin merdaneyle sonrasında elde silkerek açılır. Klasik hamur tatlıları içerisindeki hemen hemen en ince yufkanın kullanıldığı bu tatlıda daha sonra yufka ikiye katlanır ve içerisine kaymak sürülür (120 g. kadar) ve zarf şeklinde katlanır. Sadeyağda iki tarafı da iyice kızartılan tatlı 4 x 4 cm. ebatlarında (Yöresel ifadeyle üç parmak eninde ve üç parmak boyunda) karelere bölünür ve soğutulmuş şerbet dökülür. Sunum esnasında ise ekseri antepfıstığı ile ve bazen de pudra şekeri veya tarçınla süslenir.

Kilis Katmeri, Coğrafi İşaret tescili ile birlikte 5 kişilik bir komisyonla hem katmer yapımı hem de katmerin en önemli özelliklerinden biri olan kaymağın denetiminin yapılması kararı alınmıştır. Denetlemenin yılda 1 defa, taklit ve tağşiş şüphesi, şikayet gibi durumlarda ise şikayeti takiben komisyonun denetleme hakkı bulunmaktadır. *Kilis Katmeri* ile ilgili eksiklik ve denetlemelerde ve ticari alanda en büyük probleme sebep olacak husus bu ürünle ilgili bir logonun belirtilmemiş olmasıdır. Zira Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Antep Katmeri* bu ürünle ilgili logosunu belirlemiştir. Komşu iki ilin birbirine büyük ölçüde benzeyen bu iki ürünün ayırt ediciliğinde ve sağlıklı denetlemelerin yapılabilesi adına logonun sağlayacağı ayırt edicilik yanı sıra tüketiciler nezdinde de bir farkındalık sağlayacaktır. Zira her ne kadar Coğrafi İşaret tescili *Antep Katmeri*'nden önce yapılmış olsa da toplumda her iki yöreye ait tatlılar arasındaki fark bilinmemekte, ayırt edilememektedir.

İzmir Şambalisi: Şambali, Türkiye'de Şam Balı / Şambalı, Şam Tatlısı isimleriyle de bilinen bir tatlıdır. Özellikle Ege ve Akdeniz sahil illeri ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak yapılan bir tatlıdır. Manisa ve Tire başta olmak üzere ekseriyetle tüm Ege Bölgesi'nde 1942'den beri *İzmir Şambalisi*'nin ticari anlamda üretimi başlamıştır. Yörede bu tatlının ticari anlamda üretimini başlatan ve çıraklar yetiştiren Filibe'den gelen Adem Saatçi olup bu tarifi öğrettiği İzmir'in yerlisi Muammer Doyurgan ve Aşkın Doyurgan aslına sadık kalarak üretimi devam ettirmişlerdir.

İzmir Şambalisi'nin malzemelerini irmik, yoğurt, şeker, kabartma tozu, vanilya ve klasik şerbet (Su, şeker, limon suyu) oluşturmaktadır. Tatlının malzemeleri yanı sıra pişirilme aşaması bütünüyle ihtimam gerektirmektedir. *İzmir Şambalisi,* kara fırınlarda ve odun ateşinde pişirilmektedir. Pişirme kabı olarak alışık tepsi adı verilen dövme bakır tepsiler kullanılır. Bu tatlı için tepsi çok önemli bir materyaldir. Eski bakır ustalarının yapmış olduğu 70 – 75 cm. çapındaki bakır tepsiler alışık tepsiler olarak nitelendirilmektedir. Sanayi tipi bakır tepsilerde (sağır tepsi denilir) yapılan *İzmir Şambalisi*'nde aynı kalitenin yakalanamadığı ifade edilmektedir. Bu nedenle klasik

İzmir Şambalisi tarifine bağlı kalınarak üretimin devam etmesi yanı sıra alışık tepsilerin kullanımına da büyük özen gösterilmektedir.



Fotoğraf 116. Karakteristik *İzmir Şambalisi*'nden Görüntüler

Tatlının bir diğer özelliği ise pişirme aşamasındaki uygulamadan ileri gelmektedir. Tatlı hamuru tepsiye boşaltıldıktan sonra ilk olarak 180°C'de bir süre pişirilir ve sonra fırından çıkartılır. Fırından çıkan *İzmir Şambalisi* karakteristik şekli olan dikdörtgen biçiminde kesildikten sonra tekrar fırında pişirilir. Bunu yapmaktaki amaç dilimlerin kenarlarının da pişmesini sağlamaktır.

İzmir Şambalisi klasik olarak sade sunulmakla birlikte antepfıstıklı, hindistancevizli, tarçınlı ve kaymaklı olarak da sunumu yapılmaktadır. Tatlıda herhangi bir koruyucu katkı maddesi ve yumurta kullanılmadığından raf ömrü uzun olup 1 aya kadar dayanabilmektedir.

Pek çok Türk tatlısında olduğu gibi *İzmir Şambalisi* için de isim hırsızlığı, taklit ve tağşiş oldukça yaygındır. Sektörün önde gelen işletmeleriyle yapılan görüşmelerden elde edilen bilgilere göre denetlemelerin yetersizliği ne yazık ki üreticilerin haklarını kişisel hukuki müracaatlarıyla savunmalarını zorunlu kılmaktadır. Bu da çoğu zaman üreticileri yıldırmakta ve kendileri de zaman zaman şikayet mekanizmasından vazgeçebilmektedirler.

2011 yılında Coğrafi İşaret kapsamına alınan *İzmir Şambalisi*, az sayıda logosu belirlenmiş tatlılardan birisidir. Söz konusu logoyu incelediğimizde yazılı olarak "İzmir Şambalisi" ve bu iki kelimenin arasına da 2 dilim tatlı görseli konmuştur. Fakat ilgili logoda özellikle de Coğrafi İşaret kapsamında üzerinde hassasiyetle durulan bir husus olan mekana vurgu kapsamında İzmir'e şekil olarak herhangi bir gönderme yapılmadığı dikkati çekmektedir. Bu noktada mekana vurgudan illa harita da algılanmamalıdır. Her ne kadar Türkiye ve dünya genelinde en yaygını harita kullanımı olsa da söz konusu yöre ile ilgili popüler bir değer, simge veya mekan da kullanılabilmektedir. Örneğin; *İzmir Şambalisi* logosu için de İzmir haritasından başka İzmir Saat Kulesi veya Asansör kullanılabilir.



Şekil 37. Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde Belirtilen İzmir Şambalisi Logosu

Şambali, Şambalı, Şam tatlısı gibi isimlerle de bilinen bu tatlı esasında Türkiye'de yaygın olarak yapılan ve de oldukça popüler bir tatlıdır. Günümüzde Samsun'dan Hatay'a; İzmir'den Gaziantep'e kadar çok geniş bir alanda özellikle de kıyı illerimizde yaygın olarak yapılmakla birlikte ticari hayatta da önemli bir yeri vardır. Bu açıdan bu tipte ürünlerle ilgili olarak ayırt ediciliklerin çok iyi bir şekilde belirtilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu ayırt ediciliklerin de Coğrafi İşaret tescil

dosyalarında belirtilmesi, tüketici ve girişimcileri bilinçlendirmek açısından da bir gerekliliktir.

İzmir Lokması: *İzmir Lokması* da çoğu Türk tatlısı gibi az sayıda malzemeyle ve kısa sürede yapılabilen bir tatlıdır. *Saray Lokması, Ballı Lokma* gibi isimlerle de bilinen tatlı, klasik mayalı hamurun kızartılmasıyla elde edilen şerbetli bir tatlıdır. Türkiye'nin farklı yerlerinde farklı isimlerde ve ekseriyetle şekilsel olmak üzere bazı küçük farklarla (Hanımgöbeği Tatlısı gibi) bu tipte çok sayıda tatlı mevcuttur. Bunlara örnek olarak *Devrekani (Kastamonu) Cırık Tatlısı, Sinop Sıkmık (Sıkmuk) Tatlısı, Adana Lokma Tatlısı, Bodrum Lokması, Denizli Lokma Tatlısı, Gümüşhane Fışkıl Tatlısı, Malatya Fışfiş Tatlısı, Erzincan Kaşıklaması* verilebilir. Bunlardan *Devrekani (Kastamonu) Cırık Tatlısı*[133] ve *Adana Lokma Tatlısı*'nın da Coğrafi İşaret müracaatları yapılmıştır. Güneydoğu Anadolu'da özellikle Şanlıurfa ve Mardin'de ise *Zingil Tatlısı* olarak bilinen lokma türevi tatlı, yöre geleneksel mutfaklarında yer almaktadır. *Balıkesir Sütlü Taptası* ve genel olarak Marmara Bölgesi'nde yaygın bir şekilde yapılan *Keçi Bacağı / Keçi Ayağı* olarak bilinen fakat şerbetle tatlandırmak yerine sadece hamurların üzerine pudra şekeri serpilmesiyle yapılan tarifler de bu grupta değerlendirilmektedir. Yukarıda sayılan tüm bu tatlılar arasında bazı küçük farklılıklar olsa da kullanılan malzemeler ve yapım tekniği çok büyük ölçüde birbirine benzemektedir. Bu açıdan aralarındaki ayırt ediciliği ortaya sağlıklı bir şekilde koyabilmek çok önemlidir.



Fotoğraf 117. *Devrekani Cırık Tatlısı*'nın Farklı Aşamalarından Görünümler

[133] *Devrekani Cırık Tatlısı*'nın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

İzmir'in en yeni Coğrafi İşaret olan ürünlerinden *İzmir Lokması*, İzmir Ticaret Odası girişimleriyle 2017 itibariyle Mahreç İşareti olmuştur. Türk mutfağının klasikleşmiş şerbetli hamur tatlılarından olan lokma, aynı zamanda folklorumuzda da özel yeri bulunan bir tatlı çeşididir. İzmir'de uzun yıllardır yapılan ve popüler olan *İzmir Lokması*'nın hamuru buğday unu, su, tuz, maya ve şekerle hazırlanır. Bu manada klasik mayalı bir hamur hazırlanmakta ve ideal mayalanmanın sağlanması için hava sıcaklığına göre değişmekle birlikte 1 – 1.5 saat bekletilir. *İzmir Lokması* için belirtilen malzemelerin oranları ise Coğrafi İşaret belgesinde belirtildiği şekliyle 1 kg.'lık un esas alınarak ilan edilmiştir (Tablo 35).

Tablo 35. *İzmir Lokması* İçin Belirlenen Hamur Malzemelerinin Ölçüleri

Malzemeler	**Miktar**
Un	1000 g.
Su	750 – 1000 ml.
Tuz	7.5 – 10 g.
Maya	18 – 20 g.
Şeker	15 – 30 g.

Hazırlanan nispeten akışkan kıvamdaki hamurla *İzmir Lokması*'nın kendine has şekli olan 6 – 8 cm. çapındaki halka formu verilir. Zira tatlının da en önemli ayırt ediciliği olarak bu şekil üzerinde durulmaktadır. Nitekim Anadolu'da yaygın olarak yapılan tipik lokma tatlılarında alışılagelen şekil, minik hamur topları şeklindedir ki bu şekliyle de İzmir'de yaygın olarak yapılıp satılmaktadır. Halka şeklindeki hamurlar kızgın bitkisel yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartılır. Kızartılan hamur parçaları şerbete atılır ve 5 dk. kadar şerbeti yemesi beklenir. Şerbetten alınan tatlılar sade veya arzu edilen çeşnilerle (Hindistancevizi, antepfıstığı gibi) süslenerek sunulur. Karakteristik bir *İzmir Lokması* için Coğrafi İşaret tesciline göre yüzeyinin parlak ve altın sarısı renkte olması gerektiği belirtilmiştir. Bunun için de gıda maddelerinin renklerinin tayininde kullanılan Hunter Renk Ölçüm Değerlerine göre uygun renk aralıkları belirtilmiştir.

İzmir Lokması için Coğrafi İşaret değerlendirmesi ve İzmir'deki sektörün genel yapısına baktığımızda ilk olarak Coğrafi İşaret kapsamında ürünün detaylı bir şekilde

izahının yapıldığını belirtmek gerekir. Öte yandan söz konusu tatlı için coğrafi sahaya bağlılığın fiziki faktörlerden çok sosyal faktörlerden kaynaklandığı görülmektedir. Zira teknik olarak kullanılan az sayıdaki malzemenin İzmir ilinden sağlandığına yönelik herhangi bir durum söz konusu değildir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret kapsamında hangi ürün ve hangi işaret tipi söz konusu olursa olsun geçmişi (Sözlü ve yazılı kaynaklardan derlenen bilgiler ışığında) mutlaka belirtilmelidir. Ne yazık ki bu noktada *İzmir Lokması*'nın geçmişi ve yöre mutfağındaki mazisi hakkında bir malumat bulunmamaktadır. *İzmir Lokması* için söz konusu tatlının ekseri yörede yaygın yapılıyor olmasına bağlı olarak ortaya çıkan tanınırlıkla Coğrafi İşaret olduğunu söylemek mümkündür. *İzmir Lokması*'nın logosu ile ilgili olarak İzmir'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış pek çok gıda maddesindekine benzer bir tasarım belirlenmiştir. Farklı renkler kullanılarak yazılan *İzmir Lokması* yazısının ortasında bir adet karakteristik tatlı görseli yerleştirilmiştir. Bu noktada logoda İzmir'i sembolize eden bir unsur veya İzmir haritası kullanılması beklenirdi. Özellikle şekil olarak lokma tatlısı, yuvarlak tasarıda bir logo için çok uygundur. Bu noktada zemin *İzmir Lokması* olarak tasarlanıp ortadaki deliğe Saat Kulesi veya İzmir Haritası yerleştirilerek, fonun üzerine İzmir'i sembolize eden Mavi – Beyaz renklerle *İzmir Lokması* yazılabilir.



Şekil 38. Coğrafi İşaret Kapsamına Alınan *İzmir Lokması*'na Ait Logo

Denetleme konusunda ise İzmir Ticaret Odası koordinatörlüğünde İzmir İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden 2, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden ise 3 kişilik bir ekiple yapılması karara bağlanmıştır. Elbette denetleme ekibinde farklı kesimlerden de kimseler bulunabilecek ya da bulunmalıdır. Özellikle *İzmir Lokması* imalatı konusunda ustalığı bilinen,

kıdemli ustalardan 1 veya 2 kişi de denetlemelere dahil edilmelidir. Ustalar her denetlemede değişmek kaydıyla bu süreç içerisinde yer almalıdır. Öte yandan *İzmir Lokması* ile ilgili denetimlerin yapılması bazı güçlükler içermektedir. *İzmir Lokması*, bol miktarda üretilip depolanabilecek, uzun mesafelerde nakledilebilecek, ambalajlanarak perakende satışa sunulabilecek bir ürün değildir. Üreticiler, ekseriyetle küçük ölçekli tezgahlarında (Mobil veya sahip) *İzmir Lokması* üretmekte, kısa sürede de yer değiştirebilmektedirler. Bu da denetimi güçleştirmekte ve denetimlerin ağırlıklı olarak sabit üreticiler (Pastaneler, fırıncılar gibi) dahilinde yapılabilmesini olanaklı kılmaktadır. İzmir'de yerel yönetimlerin ve İzmir Ticaret Odası'nın bu noktada seyyar üreticilerin denetlenmesi hususunda mutabakata varmaları, tatlının usulüne uygun üretimi noktasında çok önemlidir. Ayrıca ürünün ambalajlama ve perakende olarak satışa sunulamıyor oluşu logo / etiket kullanımını da engelleyici bir unsurdur. Bu noktada da hem sabit hem de seyyar üreticilerin tayin edilen logoyu işletmelerinin herkesçe görülebilecek bir yerine asmaları gerekecektir.

Son olarak *İzmir Lokması* ve genel olarak lokma tatlısıyla ilgili dünya genelindeki durumu da kısaca ele almak gerekmektedir. Nitekim ilerleyen süreçte Coğrafi İşaretli ürünlerimizin dünya çapında tanınır hale gelmesinde bu gibi ürünlerimizin ayırt ediciliklerinin en ince detayına kadar ele alınması gerekmektedir. Bu da dünya çapında bilinen ve pek çok benzeri bulunan tatlılar için ayrıca zordur. Lokma ise bu konuda en zorlanacak tatlılar arasında yer almaktadır. Uzakdoğu'dan Balkanlara değin çok geniş bir alanda yapılan ve ülkelerin geleneksel mutfaklarında yer aldığı belirtilen bu tatlıyla ilgili ilerleyen süreçte, eğer uluslararası alanda Coğrafi İşaret tanınırlığı sağlanmak isteniyorsa, konunun titizlikle ele alınması gerekmektedir. *İzmir Lokması*'na benzer hatta aynı denebilecek ülke ve tatlılarından birkaçını örneklendirecek olursak şüphesiz ilk sayılacak ülke Yunanistan'dır. Asırlarca aynı imparatorluğun toplumlarından biri olarak Türk kültürüyle çok yoğun ilişkileri sonucu her iki ülkede büyük ölçüde benzerlikler elbette kaçınılmaz olacaktır. Geleneksel Yunan mutfağında *Loukoumades* (Okunuşu: Lokumades) önemli bir yere sahip olup sıklıkla yapılan bir tatlıdır. Ülkede "Yunan Usulü Donut" olarak da adlandırılan bu tatlı da hamurun hazırlanması, kızartılması ve verilen şekil İzmir'deki ile aynıdır. Söz konusu tatlıyla tek farkı (Her ne kadar geçmişte Türkiye'de de yaygın olarak yapılsa

da) şerbetinin yarı şeker yarı balla hazırlanıyor oluşudur. Ayrıca şerbet hazırlanırken tercihen tencereye bir adet çubuk tarçın atılmaktadır. Avrupa'da büyük ölçüde benzer bir diğer tatlı ise İtalya'nın *Struffolisi*'dir. Lokma, Ortadoğu'da da İzmir'dekine çok benzer şekilde hazırlanıp, yaygın bir şekilde tüketilen bir tatlıdır. Örneğin *Lübnan Lokması* olarak bilinen *Awamat* buna en tipik örnektir. Yine diğer Ortadoğu ülkelerinde *Luqmat al Qadi* (Kadı Lokması) olarak lokma tatlısı çok yaygın olarak tüketilmektedir. Lokma tatlısının Hindistan'daki versiyonu *Gulab Jamun* ise hamuruna katılan bir çeşit peynir ve safran ile benzerlerinden biraz farklıdır. Bu özelliği ile *Kemalpaşa Tatlısı*'na daha çok benzemektedir[134]. Afrika'daki ülkelerden Somali'de yapılan *Skaramati / Burka Macaan* ve Kenya'daki *Kaimati* (Tatlı Köfteler) ise yine *İzmir Lokması* ile çok büyük ölçüde benzerdir. Benzer bir tatlı Meksika mutfağında da yer almakta olup *Meksika Bunuelosu* olarak bilinmektedir. Burada dikkat çekilmesi gereken bir konu da lokma ve lokma türevi tatlıların aynı zamanda donut ile aynı türde tatlılar olduğudur. *Alman Pastası (Berliner)*, günümüzde tüm dünyada tanınır hale gelen donutun atası kabul edilmektedir. Zamanla dünya geneline yayılmış ve popüler bir hale gelmiştir. Hem yuvarlak hem de ortası delik çeşitleri bulunan donut, günümüzde çok fazla çeşitlilikte pazarlarda yer almaktadır. Buna ilaveten yine geleneksel Alman mutfağında klasik lokma tatlısına benzer bir başka tatlı *Quarkbällchen*'dir. Lokma tatlısı da popüler kültürde "Golden Donuts" olarak anılmaktadır. Türkiye'de de bu tipte pek çok tatlı (Lokma, hanımgöbeği gibi) bu grupta yer almaktadır. Bu alandaki çeşitlilik o kadar fazla ve de karmaşıktır ki henüz 1775 – 1778'de kaleme alınan "Ağdiye Risalesi"nde lokma tarifi geçmekte ve tatlıyla ilgili çok fazla çeşidin bulunduğu kaydedilmiştir (Esiner Özen, 2015: 29). Bu nedenle genel olarak lokma tatlısı ile ilgili ayırt ediciliklerin tespitinin zorluğu kadar Coğrafi İşaret kapsamındaki durumu da uzun soluklu bir çalışmayı gerektirmektedir.

Diyarbakır Burma Kadayıfı: Türkiye çapında bilinen şerbetli hamur tatlılarından biri de Ekim 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Diyarbakır Burma Kadayıfı*'dır. Esasında klasik kadayıf türevi tatlılardan biri olsa da şekli ve

[134] Kemalpaşa Tatlısı bölümünde de bahsedildiği üzere bu tipte tatlılar çoğu yerli ve yabancı kaynakta peynirli (*Hayrabolu Tatlısı, Kemalpaşa Tatlısı* gibi) ve peynirsiz (*İzmir Lokması* gibi) olacak şekilde iki kategoride değerlendirilmektedir. Fakat genel olarak hepsi aynı türde tatlı grubunu oluşturaktadır.

işçiliği ile diğerlerinden ayrılmaktadır. Bu açıdan temel ayırt ediciliği gerektirdiği ustalık olarak belirtilebilir.

Diyarbakır Burma Kadayıfı'nın geçmişi ile ilgili ustalar 1800'lerin sonlarında (1880 – 1890'larda) tatlının Bingöl'de Ermeni ustalarca yapılmaya başlandığını, ustaların yanlarına alıp yetiştirdikleri çıraklarla bugünlere taşındığını belirtmişlerdir. Esasında hem Diyarbakır hem de Bingöl'de kabul edilen Ermeni tatlı ustalarının bu ürünü ticari hayata soktukları fikrine karşılık olarak iki yöre de tatlının kendine ait olduğunu ifade etmektedirler. Her iki yörede aynı tatlı için Coğrafi İşaret müracaatını yapmış olmakla birlikte sonuç olarak *Diyarbakır Burma Kadayıfı* adıyla Diyarbakır'ın bir Coğrafi İşareti olmuştur. Tatlının malzemelerini incelediğimizde adından da anlaşıldığı üzere temel malzemeyi kadayıf oluşturmaktadır. Daha önce *Antakya Künefesi* bölümünde kadayıfın hazırlanışı ile ilgili detaylı bilgi verildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Sadece söz konusu tatlı için iki tip kadayıfa ihtiyaç olduğunu belirtmek gerekir. İlki, yaklaşık 15 – 20 cm. uzunluğunda, bir el genişliğinde olan burma yapılacak kadayıf (Diyarbakır'da tatlı için özel hazırlanan bu kadayıfın adı da burma kadayıftır.), diğeri de iç harcı ile birlikte kullanılacak olan, ufalanmış tel kadayıftır. Ortalama bir tepsi için 1 kg. burma kadayıfa, yarım kilo kadar da tel kadayıf gerekmektedir. Diğer malzemeler ise sadeyağ, sıvı yağ (Ayçiçek yağı), çeşni malzemesi olarak en fazla kullanılan antepfıstığı ve ceviz, nadiren de badem ve fındıktır. Tatlandırmak için ise klasik şerbetlerden farklı olarak Coğrafi İşaret tescil belgesinde de belirtildiği üzere 1 lt. suya 1.300 ila 1.500 g. şeker koyularak hazırlanır. Yine bu şerbette klasik şerbetlerden farklı olarak limon tuzu çok tercih edilmemektedir.

Diyarbakır Burma Kadayıfı'nın yapımı daha öncede bahsedildiği gibi oldukça zahmetlidir. Ustalar genellikle kadayıfı da kendileri hazırlamakta olup son zamanlarda bu alanda büyük ölçüde mekanizasyona bağlı olarak hem zamandan hem de işçilikten tasarruf edilir hale gelinmiştir. Hazırlanan kadayıflar *Diyarbakır Burma Kadayıfı* için gerekli olan iki tipte de yapıldıktan sonra tatlı hazırlanır. İlk olarak burma kadayıflar eğer hazır alındıysa bir miktar ıslatılarak yumuşatılır, yeni yapıldıysa direk kullanılabilir. Tezgaha serilen burma kadayıfın içine bir avuç harç malzemesi konur.

Harç malzemesi ise parçalanmış tel kadayıf ve tercihe göre çeşni malzemesinin karıştırılmasıyla elde edilir. Harç malzemesi de konduktan sonra burma kadayıfın bir ucundan başlanarak burma (sarmal) şekilde sarılarak yaklaşık bir karış uzunluğunda bir *Diyarbakır Burma Kadayıfı* elde edilir. Bu şekilde hazırlanan tatlılar tepsiye döşenir. Fakat öncesinde tepsi sadeyağ ile yağlanmalıdır. Her ne kadar Coğrafi İşaret tescil belgesinde tepsilerin, *Diyarbakır Burma Kadayıfı*'nın kendine has rengini almasında özel bir karışımla yağlandığı belirtilse de bu uygulamaya her defasında tesadüf edilmemiştir. Belgede işaret edildiği üzere yağlanacak tepsiye (1 kg. kadayıfa göre) 33 – 38 g. sadeyağ, 7 – 10 ml. pekmez ve 190 – 220 ml. de ayçiçek yağı sürülmesi gerektiği belirtilmiştir. Yağlanmış tepsiye döşenen tatlılar sıkı bir şekilde tepsiye bastırılır ve yassı bir form kazandırılır. Daha sonra üzerine sıvı yağ dökülerek her tarafı eşit ölçüde pişebilecek bir ocak üzerine alınır. Bu noktada pişirilme şekli ile *Antakya Künefesi*'ne benzerlik göstermektedir. *Diyarbakır Burma Kadayıfı*'nın pişirilmesi iki aşamalı olarak gerçekleşmektedir. İlkinde ocağa alınan tatlı, kısık ateşte 20 – 25 dk. pişirilirken, daha sonra ters çevrilir ve diğer yüzü bu defa 10 dk. pişirilir. Nitekim tatlının ustalık isteyen bir diğer özelliği de hem tatlının tersyüz edilmesi hem de bu işlemin ardından fazla yağın dökülmesidir. Fazla yağ uzaklaştırıldığı için ikinci yüz daha kısa sürede pişmektedir. Sonrasında ise pişen tatlı 5 – 10 dakika dinlendirildikten sonra soğutulmuş şerbet dökülür. Sunumda ise genellikle ince çekilmiş antepfıstığı üzerine dökülerek servis edilir.

Tatlının Coğrafi İşaret durumunu incelediğimizde az sayıda malzemeyle buna karşılık yoğun bir mesaiyle ortaya konan bir tatlı olan *Diyarbakır Burma Kadayıfı* ile ilgili bazı hususların açıklanmadığı görülmektedir. Bu durum özellikle harç malzemesinin izahı noktasında dikkati çekmektedir. Yapmış olduğumuz görüşmelerde ustalar ekseri antepfıstığı özellikle de 1. sınıf kuş boku / boz iç antepfıstığı kullandıklarını belirtmişlerdir. Kuş boku antepfıstığı veya boz iç olarak da bilinen antepfıstığının bu tipi hem en iyi kalite hem de en pahalı olanıdır. Bir hasat sezonunda çok az elde edilebiliyor olunuşu, zaman zaman rekoltenin çok düştüğü bu çeşit, aynı

zamanda tatlı kalitesini de belirleyen en önemli kriterlerdendir[135]. Yine söz konusu tatlı için geçmişte bademli çeşidinin de çok yapıldığı fakat günümüzde cevizlinin antepfıstığından sonra en fazla kullanılan malzeme olduğu belirtilmiştir. Fakat çeşni malzemelerinin hiçbir özelliği *Diyarbakır Burma Kadayıfı*'nın Coğrafi İşaret tescil belgesinde yer almamıştır. Sadece 1 kg. kadayıf için iç malzemesinin en az % 12 olması gerektiği belirtilmiştir. Aynı belgede ayırt edicilik bölümünde kullanılan sadeyağ, pekmez ve ustalığa dikkat çekilmiştir. Fakat daha öncede ifade edildiği üzere pekmez uygulaması her yerde karşımıza çıkmamıştır. Benzer şekilde ev tipi üretimde de bu uygulamadan bahsedilmemiştir. Dosyadaki bir diğer eksiklik ise Diyarbakır ve Burma Kadayıfı bütünleştirici bir logonun bulunmamasıdır. Oysaki Türkiye çapında tanınırlığı olan bir tatlı için hem denetleme noktasında, hem de ayırt edicilikte mutlaka yöreyle bütünleşik bir logonun belirtilmesi gerekmektedir.

Zile Kömesi: Coğrafi İşaret konusunda başarılı ve emsal teşkil edecek Zile Ticaret ve Sanayi Odası'nın çalışmaları kapsamında 2014'te başvurusu yapılan ve Kasım 2017'de de Mahreç İşareti olarak Coğrafi İşaret tescili yapılan yörenin bir diğer ürünü de *Zile Kömesi*'dir.

Zile Kömesi'nin temel malzemelerini üzüm ve ceviz oluşturmaktadır. Klasik manada Anadolu'da yapılan kömelerden teknik olarak büyük bir ayırt edicilik söz konusu değildir. Bununla birlikte kullanılan malzemeler *Zile Kömesi* için başlı başına ayırt edicilik sağlamaktadır. *Zile Pekmezi* bölümünde *Narince Üzümü* ve Zile'deki yetiştiricilik durumu belirtilmiş olduğundan burada tekrar ele alınmamıştır. Bu açıdan konuyu direk yöredeki üzümlerden elde edilen hasuda (Anadolu'nun değişik yerlerinde *Haside, Hasude* adıyla da bilinmektedir) yapımıyla ele aldığımızda ilk olarak klasik üzüm şırası elde edilir ve 100 kg. üzüm şırasına 1 kg. pekmez toprağı katılır. Büyük kazanlarda hazırlanan hasuda da 40 lt.'lik malzemeden maya hazırlamak için 7 lt.'si soğuması için ayrılır. Daha sonra ayrılan malzemeye 3 kg. buğday nişastası ve 0.5 kg. kadar da un eklenir. Bu noktada un kullanımı her seferinde bir zorunluluk

[135] 2018'in başları itibariyle kuş boku / boz iç antepfıstığının kg. fiyatı 140 – 170 TL. arasında değişirken 2. kalite veya diğer sofralık antepfıstıklarında fiyat 50 ila 90 TL. arasında değişmektedir.

arz etmemektedir. Daha ziyade ideal kıvamı yakalamak için zaman zaman kullanılabilen bir malzemedir. Elde edilen maya süzülüp 90°C'de kaynayan malzemeye yavaş yavaş eklenir. Karıştırma işlemi yörede "Güdel" adı verilen büyük tahta kaşıklarla yapılmaktadır ki özellikle bu iş için tahta kaşık kullanılması gerektiği vurgulanmaktadır. Tüm bu işlemin ardından da geleneksel Anadolu mutfağında başlı başına bir tatlı olarak da yer alan hasuda üretilmiş olunur. Kısa sürede donabildiğinden salkımların kolayca hasudaya bulanabilmesi için tüm köme işlemi boyunca kazanların altındaki ateşin tamamen sönmesine izin verilmemelidir. *Zile Kömesi*'nin bir diğer ana malzemesi olan ceviz hazırlığına baktığımızda kullanılan cevizlerin Tokat'ta yetişen yağlı, ince kabuklu, iri taneli ve beyaz cevizler olması gerekmektedir. Elde edilen Tokat cevizleriyle 40 ila 60 cm. arasında değişen ceviz dizileri hazırlanmaktadır. Fakat köme yapılan çoğu yerden farklı olarak Zile'de cevizlerin fırınlama aşaması olduğundan oluşturulacak ceviz dizileri için kullanılacak ipler, fırın sıcaklığına dayanıklı ve insan sağlığına zararsız ipler olmalıdır. Elde edilen dizilerin uzunluğu ve cevizlerin irilik durumuna göre 10 dizi ortalama 350 – 450 g. arasında değişmektedir. Diziler hem raf ömrünü uzatmak hem de küf oluşumunu engellemek adına 80°C ısıtılmış fırında sadece 2 dk. süreyle kurutulur. Kurutulan ceviz dizileri "S" şeklindeki çengellere bağlanarak muhallebi kıvamındaki hasudaya daldırılır. Toplamda 1'er gün arayla 2 veya 3 defa tekrarlanan daldırma – kurutma işlemi sonrasında ceviz dizilerinin yüzeyi 0.5 ila 1 cm. arasında hasuda tabakasıyla kaplanmış olur. Son daldırma işlemini takiben hava sıcaklığına bağlı olarak 15 – 20 gün kurutma yapılır ve bunun ardından da yine Zile'ye özgü bir uygulama olarak terletme aşaması adı verilen uygulamada bezlere sarılan kömeler tekrar 3 – 5 gün kadar bu şekilde bekletilir. Daha sonrasında bezlerden ayrılan kömeler raf ömrünü uzatarak dayanıklılığını artırmak için nişastaya bulanır.

Yapım aşamasından sonra nihai aşamada *Zile Kömesi* için malzeme girdilerini özetleyecek olursak yaklaşık 43 – 44 lt.'lik hasudadan 100 salkım köme elde edilmektedir. 100 salkım ceviz için ise 4 kg. iç cevize ihtiyaç duyulmaktadır. Yine 40 lt.'lik şıra için 3 kg. nişasta ve 0.5 kg. un gerekmektedir. Nihayetinde elde edilen 43.5 kg.'lık hasudadan 17 ila 23 kg. mamul *Zile Kömesi* elde edilmektedir. Günümüzde Zile'de hem geleneksel metotlarla hem de seri olarak *Zile Kömesi* üretilmektedir. 2018

itibariyle Zile'de 11 tane *Zile Kömesi* üretim ve satış noktası bulunmaktadır. Sektöre yönelik modernize bir tesisin kurulması ile ilgili, aynı zamanda emsal teşkil etmesi amacıyla, Zile Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleri başlamıştır. Ayrıca KOSGEB tarafından desteklenen "Zile Kömesi Yüzünü Yurtdışına Dönüyor" başlıklı proje ile ürünün uluslararası pazarlarda yer edinebilmesinin temelleri atılmaya başlanmıştır.

Coğrafi İşaret tesciline baktığımızda Zile'nin bu kapsamdaki ikinci tatlısı olan *Zile Kömesi* ile ilgili olarak Zile Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle emsal teşkil edebilecek bir çalışma ortaya konmuştur. Başvuru dosyasında ürün girdileri, kullanılan malzemeler ve ayırt edicilikleri (Üzüm, ceviz ve nişasta) ile yapım aşamaları detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Her ne kadar ilan edilen dosyada tasarlanmış olan logo belirtilmemiş olsa da Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından söz konusu ürün için 2 Coğrafi İşaret logoso, 1 kurumsal logo, 2 marka konsepti tasarlanmıştır. Tasarlanan logoları incelediğimizde ise hem Zile'ye vurgu yapıldığı hem de ürünü tanıtarak, coğrafi saha – ürün bütünleştirmesinin başarılı bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Ayrıca *Zile Kömesi* ile ilgili olarak bir bülten hazırlanmış ve bu alanda kamuoyunun bilinçlendirilmesi adına kitle iletişim araçlarının etkin bir şekilde kullanımı sağlanmıştır. Hazırlanan bülten aslında AB kapsamında tanınan Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerle ilgili hazırlanan dosyalara benzer nitelikte olup bu açıdan Türkiye'deki az sayıda örnekten biridir.



Şekil 39. Zile Kömesi'ne Ait Kurumsal Logo ve Coğrafi İşaret Logosu

Şanlıurfa Şıllık Tatlısı: Şanlıurfa'nın Kasım 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer tatlısı da *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı*'dır. Şerbetli tatlılar içerisinde

değerlendirilebilecek bu tatlının hamuru klasik hamur tatlılarından farklı olarak daha akışkan, krep (!) hamuru özelliğindedir. Burada sırası gelmişken gerek bu tatlı gerekse Türkiye'nin pek çok yerinde tatlı ve yemeklerde kullanılan, günümüzde ekseriyetle krep olarak adlandırılan yiyecekle ilgili birkaç noktaya değinilmelidir. Günümüzde büyükşehirlerde ve popüler kütürde yaygın olarak "Krep" olarak bilinen ve türlü şekillerde tüketilen ürün esasında asırlardır Türk Mutfağı'nın bir elemanı olarak zaten bilinmekte ve de yapılmaktaydı. Fakat söz konusu ürün etkin pazarlama teknikleri ve kitle iletişim araçlarının da desteğiyle Fransızca *Crepes* kelimesinden dilimize doğrudan krep şeklinde geçmiş ve yaygın bir şekilde bu adlandırma kullanılır olmuştur. Günümüzde çoğu yerel tarifte bile geleneksel ismin yanında krep ifadesiyle ürün tanımlanmıştır. Oysaki krep adıyla tanımlanan yiyecek Türk Mutfağında "Cızlama, cızlık, akıtma, kaygana, taş ekmeği" gibi isimlerle zaten asırlardır bilinen ve de yapılan bir tariftir. Yerel ürünlerin tanıtımı ve pazarlanmasında isimlendirme büyük önem taşımakta ve kültürü tanıtmada önemli bir yer tutmaktadır. Aksi taktirde yabancı ziyaretçiler bu ve benzeri durumlarda yerel bir değerin melez ya da devşirme bir ürün olarak ortaya konduğunu düşünebilirler. Bu açıdan Türk Yeme – İçme kültüründe yöresel adlandırmalar muhakkak korunmalı ve Coğrafi İşaret kapsamında da bu hususa ayrıca dikkat edilmelidir.

Kullanılan malzemeler ve yapım tekniği açısından baktığımızda *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı*'nın hamuru için un, tuz ve su; iç malzemesi için ceviz kullanılır. Tatlının şerbeti ise klasik şerbetlerden farklı olarak su ve şekere ilave olarak yağ (sadeyağ) da kullanılmaktadır. Hamur için klasik akıtma hamuru hazırlanır ve usulüne uygun olarak pişirilir. Akıtma / şıllık ekmeği hamurları hazırlanırken de kuyruk yağı kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Bununla birlikte tereyağı ve sıvı kızartmalık yağlar da kullanılmaktadır. Şıllık ekmekleri tavada hazırlanabileceği gibi geleneksel yöntemde geniş saclarda daha geniş şekilde de yapılmaktadır. Hazırlanan şıllık ekmekleri soğumaya bırakılır ve soğuduktan sonra iki farklı şekilde cevizle doldurularak sunumu yapılır. Bunlardan ilki ve son yıllarda en yaygın olanı her bir şıllık ekmeğinin içine ceviz içi bir şerit halinde konur ve rulo yapılır. Hazırlanan rulolar verev şekilde dilimlenir ve üzerine kaynar yağlı şerbet dökülür. Bir diğer sunum şekli de 3 kat şıllık ekmeği bir tepsiye döşenir ve üzerine ceviz serpilir, daha sonra tekrar bir 3 kat şıllık

ekmeği döşenip ve kareler şeklinde dilimlenir. Son aşamada ise kaynar yağlı şerbet dökülür. Sunumda ise antepfıstığı dökülerek servis edilir.

Tatlının Coğrafi İşaret durumunu değerlendirdiğimizde ise bu dosyada *Şanlıurfa Zerdesi*'nin aksine yapım aşaması ile ilgili görseller mevcuttur. Bununla birlikte tatlıyla ilgili herhangi bir logo tasarımı belirtilmemiştir. Kullanılan malzemeler ve ayırt edicilik noktasında ise dosyada şerbete konulan tereyağı için yörede yetişen koyunların sütlerinden elde edilen sadeyağın kullanıldığı belirtilmiştir. Yine bu tatlıyla ilgili saha çalışmalarında farklı reçetelere tesadüf edilmiştir. *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı* tarifinde tercihen yumurta kullanılabileceği belirtilmiş olmakla beraber genelde en az 1 yumurta kullanılmaktadır. Ayrıca su yerine süt kullanılan tarifler de mevcuttur. Yine pek çok tarifte hamur hazırlanırken kabartma tozu / karbonat kullanılmış fakat Coğrafi İşaret tescil dosyasında buna değinilmemiştir. Sunumda ise Şanlıurfa'da dahil şıllık tatlısının yapıldığı hemen her yerde şekerli (Şerbetli kastedilmektedir) ve pekmezli çeşitleri bulunmakta olup yine bu hususa değinilmemiştir. İç malzemesi için ise sadece ceviz belirtilmiş olmakla birlikte çoğu yerel tarifte ceviz ve toz şeker karıştırılarak iç malzemesi olarak belirtilmiştir. Tatlının her türlü detayıyla Coğrafi İşaret tescili kapsamına alınması hem denetleme süreci hem de diğer yöredeki benzerlerinden ayrılmasında büyük önem taşımaktadır. Şıllık tatlısı günümüzde Kilis, Gaziantep, Diyarbakır, Hatay, Elazığ ve Adıyaman yöresel mutfağında sayılan popüler bir tatlıdır.

Ayırt ediciliğin Coğrafi İşaret uygulamasındaki önemini bu noktada yeri gelmişken bu tatlı üzerinden örneklendirmek isabetli olacaktır. Elazığ mutfağının en popüler tatlılarından biri olan *Elazığ Taş Ekmek Tatlısı* için de tipik bir akıtma / taş ekmek hamuru hazırlanır. Bunun için hamura maya / kabartma tozu ve yumurta da katılmaktadır. Şerbet ise *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı* için hazırlanan yağlı şerbetle aynıdır. Elazığ'da ekseri tepsiye börek usulü döşenerek hazırlanan tatlı 10 – 12 kattan oluşmakta ve her katına ceviz döşenmektedir. Son olarak sıcak yağlı şerbet dökülür ve dilimlenerek servis edilir. Adıyaman'da "Şillik" olarak adlandırılan tatlıda ise Şanlıurfa'daki gibi her iki tipte servis söz konusu olup daha önce bahsedilen şekerli ve pekmezli sunumlar ayrı ayrı tariflerde yer almaktadır. Konuyla ilgili en dikkat çekici ve en eski reçetelerden olan Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'nin ünlü Ağdiye

Risalesi'nde; Anadolu'da "Cızlama", Rumeli'de ise "Akıtma" olarak bilinen *Taş Ekmeği* için en iyisinin Edirne'de yapıldığını belirtmiştir. Çeşni olarak badem veya ceviz kullanılıp, tatlandırıcı olarak bal dökülerek sunulan bu tatlının detaylı bir şekilde özelliklerinden ve Edirne'de taşıdığı değerden bahsetmektedir (Esiner Özen, 2015: 35). Daha güncel bir örnek olarak ise Bilecik özellikle de Bozüyük ilçesinde yapılan *Linga Tatlısı* örnek verilebilir. *Bilecik Linga Tatlısı*'nda yörede yapılan şekerpancarı pekmezi ile tatlandırma yapıldığından yöre tatlısının ayrıca bir ayırt ediciliğinden de bahsedilmektedir. Yine bu grupta değerlendirilebilecek bir başka tatlı da *Erzincan Bey Tatlısı*'dır. Hazırlanan küçük ölçekli akıtmaların ortasına biraz dut pekmezi ve dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir. *Siirt Sefire Tatlısı* da bu grupta değerlendirilebilecek bir tatlı çeşididir.

Şanlıurfa Şıllık Tatlısı, Coğrafi İşaret tescili olarak resmi manada da mutfak kültürümüze Şanlıurfa'nın bir tatlısı olarak bu dikkat çekici isimle geçmiştir. Öte yandan tatlının ismiyle ilgili tartışmalar da hala devam etmektedir. Şanlıurfa'da günümüzde yaygın olarak "Şıllık Tatlısı" olarak adlandırılan ve popüler kültürün de etkisiyle 1990'lardan itibaren tüm Türkiye'ye bu adla yayılmaya başlayan tatlıyla ilgili "Şillik, Şileki, Şilke" ismi belirtilmektedir[136]. Nitekim günümüzde söz konusu tatlı Adıyaman'da hala "Şillik Tatlısı" olarak anılmaya devam etmektedir. Bu kelime ise Farsça kırbaç anlamına gelen "Şellak"tan dilimize geçmiştir. Tatlıyla ilgili Güneydoğu Anadolu ve bölgenin kuzeyindeki illerde durum böyleyken, Türkiye'nin kuzeydoğusuna baktığımızda çok daha değişik bir durum karşımıza çıkmaktadır. Artvin, Bayburt ve Gümüşhane geleneksel mutfağının ünlü tatlılarından *Ziron Tatlısı*, aynı yörenin farklı köylerinde dahi değişik şekilde söylenmektedir. Ziron, Siron, Silor (Ekseri Artvin'de) ve Sırın gibi isimler bahis konusu tatlı için kullanılan isimlerdir. Bu tatlı, kullanılan hamurun şekli ve sunumuyla "Şıllık Tatlısı"na benzemektedir. Sonuç olarak benzer iki tatlı için Türkiye'nin doğu yarısında kuzey ve güneyde birbirine yakın ama yöresel ağızlarla zaman içerisinde değişik söylemler ortaya çıkmıştır.

[136] Ayrıca *Diyarbakır Tatlısı* olarak da bilinen ve büyük ölçüde *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı*'na benzeyen bir tatlı da Diyarbakır'da "Şıliki" olarak bilinmektedir.

Günümüzde ise Coğrafi İşaret kapsamına alınmış *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı* ise her ne kadar uygun olmasa da bu isimle literatüre girmiştir.

Son olarak Coğrafi İşaret uygulaması noktasında ise *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı* için dosyanın revize edilerek malzemeler ve tatlının farklı çeşitleri mutlaka belirtilmelidir. Ayırt edicilikte ise sadeyağa ilave olarak ve varsa eğer kullanılan cevize ilgili durum da belirtilmelidir.

Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi): Zengin bir tatlı çeşitliliği olan Gaziantep'in Coğrafi İşaret niteliğindeki bir diğer ürünü de *Antep Fıstık Ezmesi*'dir. İlin bir diğer Coğrafi İşaretli ürünü olan *Gaziantep Antepfıstığı*, su ve şeker ile hazırlanan az malzemeli, besin değeri yüksek ve kullanılan malzemelerden ötürü pazar değeri en yüksek tatlılardandır. Tatlının ayırt ediciliği ve yapım tekniklerini izaha başlamadan evvel kısaca ismi noktasındaki karmaşa üzerinde durulması gerekir. Coğrafi İşaret tescil dosyasında aynı ürün için *Antep Fıstık Ezmesi, Antepfıstığı Ezmesi* ve *Gaziantep Fıstık Ezmesi* isimlerinin üçü de kullanılmıştır. Belirtilen isimler bazı kavram karmaşalarını yarattığı gibi tek bir ürün için 3 ismin belirtilmesi de yine uygun olmayan bir durumdur. Nitekim aynı dosyada söz konusu ürünün logosunda sadece "Antep Fıstık Ezmesi" yazmaktadır. İlk olarak mevcut isimlerdeki hatalara baktığımızda daha öncede sıklıkla belirtildiği gibi Gaziantep için "Antep" isminin kullanılması uygun değildir. *Antepfıstığı Ezmesi* ifadesinde de bu defa yapıldığı yöreye bir gönderme yoktur ki Coğrafi İşaret uygulamasında bu pek de istenmeyen bir durumdur. *Gaziantep Fıstık Ezmesi* ifadesine gelince bu ifadede de hangi çeşit fıstık olduğu anlaşılamamaktadır. Nitekim günümüzde hem Türkiye'de hem de dünya genelinde yerfıstığı ezmesi çok daha yaygın bir ürün olarak ve de çoğu zaman "Fıstık Ezmesi" adıyla bilindiğinden iki ürün arasında bir ayırt edicilik sağlayamamaktadır. Oysaki söz konusu ürün için *Gaziantep Antepfıstığı Ezmesi* ifadesi tamamiyle yeterli ve de açıklayıcı bir ifade olarak kullanılabilirdi. Sıkça vurgulandığı gibi manevi / milli değerlerin aynı zamanda tabii şartlarla da müstesnalığının pekiştiği hususlarda ulusal ve de uluslararası çapta markalaşacak ürünlerde isimlendirmenin titizlikle üzerinde durulması büyük önem taşımaktadır.

Bu ezme çeşidi için kullanılan malzemelere baktığımızda ise sadece antepfıstığı, su ve şeker gerekmektedir. Kullanılan temel malzemenin kendisinin bir Coğrafi İşaret olması ve meyveler bölümünde detaylı bir şekilde izahı yapıldığı için burada ayrıca bahsedilmemiştir. *Antep Fıstık Ezmesi* yapım tekniği ise yarı su yarı şeker ile hazırlanan şerbet ile çok ince çekilmiş *Gaziantep Antepfıstığı*'nın karıştırılıp bir süre pişirilmesiyle elde edilir. Elde edilen tatlının Coğrafi İşaret belgesinde de belirtildiği şekliyle içeriğinin en az % 45'i antepfıstığı, % 40 – 50 oranında da şeker olması gerekmektedir. Elde edilen karışım el yakmayacak şekilde mermer tezgaha alınarak soğumaya bırakılır. Uygun sıcaklığa ulaşan ezme bir müddet daha elle yoğurulur. İdeal şekil verilebilecek kıvama ulaşan *Antep Fıstık Ezmesi* türlü şekillerde servis edilebilir. Rulo şeklinde yapılıp 4 – 5 cm. uzunluğunda kesmek, saç örgüsü, 3 cm. kalınlıkta kesip dilimlemek en yaygın şekiller arasındadır.



Şekil 40. *Antep Fıstık Ezmesi*'nin Logosu

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda sınırlı sayıdaki malzeme ve nispeten kolay yapım tekniğiyle ilgili hemen her detayın izahının yapıldığı görülmektedir. Çoğu dosyada bulunmayan logo da bu ürün için tayin edilmiş ve hem ürünü hem de yöreyi temsil ettiği gözlenmiştir. Bu noktada ilk olarak logoyu inceleyecek olursak yuvarlak bir zeminin iç çemberine paralel bir şekilde İngilizce ve Türkçe "Coğrafi İşaret" yazılmıştır. Çemberin merkezinde fligran olarak Gaziantep haritası, haritanın altında ise *Antep Fıstık Ezmesi*'nin temsili bir çizimi eklenmiştir. Haritanın üzerinde ise lacivert renkte "*Antep Fıstık Ezmesi*" yazısı konmuştur. Logo sadece lacivert, beyaz ve ezmeye vurgu yapmak amacıyla fıstık yeşili renklerden

oluşmaktadır. Logo gerek bir harita kullanılması gerekse ürünü sembolize etmesi açısından örnek logolar arasındadır denebilir. Logo ile ilgili tartışmaya açık tek husus en başta da dikkat çekildiği gibi söz konusu ürünün adlandırmasıyla ilgili olan hususdur.

Kasım 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Antep Fıstık Ezmesi* ile ilgili dosyada ayırt edici olarak ürünün hammaddesi olan *Gaziantep Antepfıstığı* işaret edilmiştir. Söz konusu fıstığın boz iç (Kuş boku, kuş tipi olarak da bilinen) denilen sınırlı bir üretimi olan özel ürünün kullanıldığı belirtilmiştir. Boz iç ile kastedilen Temmuz sonu Ağustos başı gibi ilk olarak hasat edilen ürünlerdir. Bu ilk hasatta rekolte çok düşük olup 1 kg.'dan sadece 110 ila 170 g. iç elde edilmektedir. Antepfıstığına kıyasla oldukça pahalı olan boz iç tat ve görünüm olarak oldukça üstün vasıflıdır. Parlak yeşil rengi ve aromasıyla kullanıldığı tatlıya ayrıca değer kazandırmaktadır. Aynı dosyada Siirt, Halebi, Ohadi gibi antepfıstığı çeşitlerinin ise *Antep Fıstık Ezmesi* için uygun olmadığına ayrıca işaret edilmiştir.

Antep Fıstık Ezmesi için üzerinde durulması gereken bir konu da uzun yıllardır ticari manada üretiminin yapıldığı ve yöre kültüründe önemli bir yer edinmiş olmasıyla Kahramanmaraş'ın da öne çıkmış olduğudur. Esasında Kahramanmaraş'ta söz konusu ezme çeşidi *Maraş Fıstık Ezmesi* olarak anılmakta ve bu isimle pek çok yerde yazılı bilgiye tesadüf edilmiştir. Yine Kahramanmaraş'ta da bu ezme için boz iç kullanıldığı ve Gaziantep'tekine benzer bir üretim aşaması sonucu elde edildiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte Kahramanmaraş'taki bazı tariflerde yumurta akı kullanıldığı gözlenmiştir. Yine yöredeki yapım tekniğinde antepfıstığının yağının iyice ortaya çıkması amacıyla fıstıkların dövülmesinin uygun olacağı belirtilmiştir. Bu ve benzeri durumlarda özelikle de komşu yörelerin ürünleri hususunda ayırt ediciliğin çok titiz bir şekilde beyanı büyük önem taşımaktadır. Bu sayede farklılıkların bilinmesiyle ilerleyen süreçlerde diğer yöreler de kendi ürünlerinin Coğrafi İşaret değerini ortaya koyarak müracaat edebileceklerdir.

Eskişehir Met Helvası: *Pişmaniye, Saray Helvası, Çekme Helva* benzeri bir diğer helva çeşidi de *Eskişehir Met Helvası*'dır. Şekerlemenin Eskişehir'de kesin

olmamakla beraber ilk olarak 1900'lerin başlarında Suriye'den göç eden ustalarca (Arap Şaban Usta gibi) yapıldığı ifade edilmektedir (Özdemir, 2012a: 44). İsim olarak "Met" de Arapça "Çubuk" anlamına gelmektedir. Bununla birlikte Eskişehir'de *Parmak Helva* veya *Çubuk Helva* olarak da anılan şekerlemenin ismiyle ilgili olarak, adını yöre folklorunda özel bir yer tutan oyundan almış olduğu da belirtilmektedir. "Met Oyunu" olarak bilinen ve biri uzun biri kısa çubukla oynanan oyunu (Çelik çomak oyunu) kaybeden taraf, kazanan tarafa bu helvayı ikram etmek durumunda kaldığından helva da met yani oyunun temel malzemesi olan çubuk adıyla anılagelmiştir. Nitekim *Eskişehir Met Helvası*, bir nevi sıkıştırılmış ve çubuk formuna getirilmiş, ortalama 2 cm. çapında, 6 – 7 cm. uzunluğundaki silindirik formuyla dikkat çekmektedir ki bu şekliyle de oyunda kullanılan çubukları andırmaktadır. Söz konusu helvanın adının kökeni tatlının geçmişi ile ilgili çok kesin bilgiler vermiyor olsa da *İzmit Pişmaniyesi* hususunda da bahsedildiği gibi bu tipte şekerlemelerin İran ve Arap ülkelerinde çok yaygın olarak yapıldığı ve buralardan Anadolu'ya olan göçlerle de bugünkü Türk mutfağında önemli bir yer taşıdıklarını ifade etmek mümkündür. Nitekim pek çok gıda maddesi ürün ve zanaat göçler esnasında ve nihai aşamada taşındıkları yeni yerlerde, yeni koşullar altında çok nadiren aslını koruyarak, ekseriyetle yeni coğrafi şartlara göre değişim göstermektedirler. *Eskişehir Met Helvası* ve benzeri ürünler, bu duruma en güzel örneklerdir.

Eskişehir Met Helvası da klasik olarak un, yağ, şeker ve limon suyundan elde edilmektedir. Şerbet ise klasik şerbet tariflerinden farklı olarak daha kıvamlı, ağdamsı bir yapıda (1 kg. şeker için 2 bardak su formülüne göre) hazırlanmaktadır. Ağda kıvamına getirilen malzeme soğuduktan sonra ağartma işlemi yapılır. Ağartma işleminde şekerli eriyik, bir çengele asılarak sürekli sündürülüp tekrar sarılır. Beyaz bir renk alan malzeme erimiş yağ ve un karışımı ile birleştirilir. Bu birleştirme aşaması, klasik pişmaniye veya çekme helvadakinin aynısıdır. Genişçe bir sininin etrafında 3 – 4 (Bazen 6 – 7) kişi halka şeklindeki malzemeye tepsideki 1 gün önceden hazırlanmış karışıma un ve yağı yedirirler. Nihai aşamada tepsideki tüm un – yağ bitip malzeme tel tel bir yapı kazanınca, 2 – 3 cm. çapında *Eskişehir Met Helvası* elde edilmiş olur. Büyük bir titizlikle şekerlemenin kopmamasına özen göstererek 6 – 7 cm. uzunlukta

kesilerek tüketime sunulur. *Eskişehir Met Helvası*'nın sade ve kakaolu klasik çeşitleri yanında cevizli, antepfıstıklı ve çikolata kaplı çeşitleri de bulunmaktadır.

Eskişehir Met Helvası'nın Coğrafi İşaret tescil durumunu incelediğimizde kullanılan malzemeler ve proses aşamaları detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Fakat bu detaylı izahta üründe kullanılan malzemeler ile ilgili belli bir coğrafi sahaya olan bağlılıktan herhangi bir şekilde bahsedilmemiştir. Ayrıca söz konusu şekerleme, Türkiye'de yaygın olarak yapılan ve pek çok çeşidi bulunan şekerlemelerden temel de şekliyle ayırt edicilik sergilemektedir. Şekilsel olarak ayırt ediciliğin ön plana çıktığı bu üründe herhangi bir görsele yer verilmediği gibi bir logo da belirtilmemiştir. *Eskişehir Met Helvası*, Coğrafi İşaret tescil belgesinde de belirtildiği gibi usulüne uygun ambalajlandığında raf ömrü 12 aydır. Raf ömrü bu kadar uzun olan bir ürünün, uzak mesafelere kolaylıkla pazarlanabileceği de düşünüldüğünde Eskişehir ile bütünleşik bir logonun tasarlanması çok önemlidir.

Hamsiköy Sütlacı: Türkiye'nin çok zengin bir sütlü tatlı çeşitliliği söz konusu olmakla beraber 2018'in ilk çeyreği itibariyle bunlardan sadece *Hamsiköy Sütlacı* ve *Maraş Dondurması* Coğrafi İşaret kapsamına alınabilmiştir. Aralık 2017'de Mahreç İşareti olarak Coğrafi İşaret tescili yapılan *Hamsiköy Sütlacı*'nın coğrafi sınırları; Trabzon ili Maçka ilçesi Hamsiköy beldesi olarak belirlenmiştir. Hamsiköy beldesi, Hamsiköy (1.322 m.), Çıralı (1.327 m.), Güzelyayla (1.213 m.), Dikkaya (1.021 m.) ve Başar (1.152 m.) mahallelerini kapsamaktadır. Zigana (Kalkanlı) Dağlarının kuzeyinde yer alan Hamsiköy, konum itibariyle Gümüşhane – Trabzon sınırına yakındır. Bahis konusu yöre Karadeniz iklimi ile dağlık karasal iklim şartlarına bağlı olarak zengin bir floristik çeşitliliğe sahiptir.

Hamsiköy Sütlacı için kullanılan malzemeler klasik *Türk Sütlacı* ile aynıdır. Fakat sütlacın yapılış şekli ve kullanılan malzemelerin özellikleriyle diğer sütlaçlardan ayrılmaktadır. *Hamsiköy Sütlacı*'nda kullanılan süt, pirinç, şeker ve az bir miktar tuz başlıca malzemelerdir. Fakat bunlardan süt, *Hamsiköy Sütlacı* için temel ayırt edici olan malzemedir. Zira yöredeki ustalar başka şehirlerde sütlaç yapmaya çalıştıklarında aynı kıvamı ve lezzeti yakalayamadıklarını özellikle belirtmişlerdir. *Hamsiköy Sütlacı*

için Hamsiköy beldesinde 1.100 – 1.500 m.'ler arasında değişen yamaçlarda otlayan ve aynı yöreden elde edilen kaba yemlerle beslenmiş hayvanların sütüne ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle yöre hayvanlarının sütünün yağlılık durumuna göre *Hamsiköy Sütlacı* için arzu edilen lezzet ve kıvam yakalanabilmektedir. Hayvan varlığı açısından baktığımızda yörede kültür ırklarından Holstein (Siyah Alaca), Simental ve Jersey beslenmektedir. Son yıllarda *Hamsiköy Sütlacı*'nın popülerlik kazanmasına bağlı olarak yöre çiftçisi büyük ölçüde sütlaç üreticilerine yönelik süt üretmektedirler. Bu da Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin sürdürülebilirlik ve kırsal kalkınma noktasında aranan temel özelliklerden birisi olup söz konusu tatlı da bunun için güzel bir örnek teşkil etmektedir. *Hamsiköy Sütlacı* üreticileri ekseriyetle Jersey ırkı yetiştirilen Dikkaya başta olmak üzere sütlerini çevre mahallelerden almaktadır. Hamsiköy'de ise Holstein ağırlık kazanmakta olup ikinci sırada yer almaktadır. Diğer mahallelerde ise her 3 kültür ırkından da eşit sayıda yetiştiricilik söz konusudur. *Hamsiköy Sütlacı*'nın Türkiye tatlı pazarında payını genişletmeye başlamasıyla birlikte yöre hayvancılığında da paralel bir gelişimin sağlanacağı ve yöre altyapısının da buna uygun olduğu belirtilmelidir.

En önemli malzeme olan sütün eldesinden sonra *Hamsiköy Sütlacı* için ölçüler Coğrafi İşaret tescil belgesinde 1 lt. inek sütü için 60 g. pirinç, 70 g. şeker ve yarım çay kaşığı tuz şeklinde belirtilmiştir. Sunumda ise fındık ve tarçın kullanılmaktadır. Sütlacın yapımında ilk etapta 2 kazan hazırlanır ve birinde çiğ inek sütü kaynatılır ve sonra diğer kazana aktarılıp içine pirinç ilave edilir. Her ne kadar Coğrafi İşaret tescil belgesinde 40 – 45 dk.'lık bir kaynama süresinden bahsediliyor olsa da bazı ustalar ideal kıvam için 1 saat hatta bazen 1 saat 15 dk. kaynaması gerektiğini belirtmişlerdir. Kaynama işleminin ardından şekeri katılarak 15 – 20 dk. daha kaynatılır. Burada belirtilmesi gereken nokta kaynama süresinin uzayıp kısalmasında veya arzu edilen kıvamın yakalanmasında sütün yağlılık durumunun belirleyici olduğudur. Geleneksel tarifte nişasta bulunmamakla birlikte eğer Hamsiköy sütü kullanılmıyorsa ideal kıvamı yakalamak için nişasta katılması gerekebilmektedir. Eğer süt çok yağlı ise ilk kaynatmada yüzünde oluşan kaymağın alınması gerekmektedir.

Genel olarak Türk mutfağında sütlaç iki usulde hazırlanmaktadır: Taze sütlaç ve fırın sütlaç şeklinde. Taze sütlaç bilindiği gibi usulüne uygun pişirilen sütlacın kaselere konarak ılık bir şekilde servis edilmesi usulüdür. Fırın sütlaç ise ocaktaki pişirmeyi takiben toprak kaplarla tekrar fırında yapılan pişirmeyle elde edilir. Geçmişte Hamsiköy'de yaygın olan taze sütlaç denilen usulken, yeni tat arayışları sonucu fırın sütlaç uygulaması ortaya çıkmış ve çok daha popüler bir hal almıştır. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir husus fırında *Hamsiköy Sütlacı* için her ne kadar Coğrafi İşaret tescilinde belirtilmemiş de olsa yüzeyinin kendine has renk ve dokusunu kazanması için bir çeşit terbiye hazırlandığının da kimi ustalar ve ev hanımlarınca belirtilmiş olduğudur. Buna göre hazırlanan sütlaç fırına dayanıklı toprak kaplara alındıktan sonra yumurta sarısı bir miktar sütlaçla ya da un / su karışımıyla çırpılarak sütlaçların üzerine dökülmektedir. Bu şekliyle *Hamsiköy Sütlacı*'nın arzu edilen üst katmanı oluşmaktadır. Son olarak fırına dayanıklı toprak kaplar bir parmak suyla dolu fırın tepsilerine dizilerek fırınlanır. Hamsiköy'de geleneksel pişirme yöntemi olarak taş fırınlar tercih edilse de günümüz koşullarında modern fırınlar yaygınlık kazanmıştır. Üzerleri kızaran sütlaçlar bol miktarda kavrulmuş fındıkla servis edilir.

Günümüzde *Hamsiköy Sütlacı*'nın yöredeki pozisyonuna baktığımızda genel olarak Trabzon'un her yıl artan yerli ve yabancı ziyaretçi sayısına bağlı olarak, Hamsiköy ve sütlacının da popülerlik kazanmasıyla sınırlı bir ticari hayatı olan yörede çok önemli bir noktaya taşınmıştır. İşletmeciler sırf *Hamsiköy Sütlacı*'nı tatmak için uğrayanlar olduğunu belirtmektedirler. Gıda sektöründe yaşanan gelişmeler ile pek çok geleneksel ürün (Her ne kadar tam anlamıyla geleneksel tarifteki tadı sağlayamasa da) marketler başta olmak üzere uzak mesafelerdeki lokanta ve pastanelerde tüketicilere sunulabilmektedir. Hamsiköy'de de bu amaçla tasarlanacak özel ambalajlarla Hamsiköy'den elde edilen sütlerle hazırlanmış sütlaçların yurtiçi ve yurtdışına pazarlanması çalışmaları başlamıştır. Bu durum başta yöre süt üreticileri olmak üzere sektörün yan faaliyetlerini (Yem bitkileri yetiştiriciliği gibi) de destekleyerek kırsal kalkınmaya katkıda bulunacaktır. Ayrıca yörenin Gümüşhane – Trabzon yolu üzerinde olması da ulaşım açısından ayrı bir avantaj sağlamaktadır.

Hamsiköy Sütlacı'nın Hamsiköy kırsal kalkınması için anahtar bir rol oynaması düşünüldüğünde Coğrafi İşaret uygulaması da bu noktada ürün tanıtıcı ve de koruyucu bir faktör olarak büyük yarar sağlayacaktır. Özellikle yurtdışı tanıtım ve pazarlamada tüketici algısı üzerinde Coğrafi İşaret uygulamasının çok etkili olduğu bir gerçektir. Üstelik Avrupa pazarına yönelik girişimlerde tüketici kitlesindeki bilinç düzeyi de göz önüne alındığında Coğrafi İşaret uygulaması ürün için çok daha önemlidir. Ayrıca ürünün, çoğu tatlı ve yemekte olduğunun aksine büyük ölçüde yöre coğrafi şartlarına bağlı olması da özellikle Hamsiköylü sütlaç ve süt üreticileri için bir başka avantaj ve ayırt ediciliktir. Bununla birlikte *Hamsiköy Sütlacı*'nın tek başına sadece zirai ölçüde katkıları olabileceği de düşünülmemelidir. Dünyada hızla değişen ve de çeşitlenen turizm faaliyetleri kapsamında özel ilgi turizmi / gastro-turizm bünyesinde de hem yörenin doğal çekicilikleri hem de otantik ve de işlem görmemiş besinleriyle ayrıca çekicilik sağlayacak ve yöreye kazanç getirecektir. Bununla birlikte az malzemeyle ve kısa sürede hazırlanabilen bir tatlı olması nedeniyle taklit ve tağşişin kolaylıkla yapılabileceği ve *Hamsiköy Sütlacı* adı altında usulüne uygun olmayan üretimlerin de yaygınlık kazanabileceği de açıktır.

Son olarak ürünün Coğrafi İşaret tescil durumuna baktığımızda saha çalışmaları ve belgede belirtilen durumla örtüşmeyen bazı hususlar göze çarpmaktadır. İlk olarak sütlaçta kullanılacak pirinçle ilgili varsa eğer özellikleri belirtilmemiştir (Kırık pirinç, baldo veya kokulu pirinç gibi). Ne yazık ki tescil dosyasında bu ürünle ilgili olarak logo da belirtilmemiştir. Oysa ki yakın zamanda yurtiçi ve yurtdışı pazarlara açılmayı hedefleyen işletmelerin kullanımı için ve tüketici algısı oluşturmak adına mutlaka Hamsiköy veya Maçka'yı temsil edecek bir logo tasarlanıp kamuoyuyla paylaşılmalıdır.

Kırşehir Höşmerim Tatlısı: Ahiler Kalkınma Ajansı'nın girişimiyle Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir helva türevidir. Höşmerim adı Anadolu'da farklı tatlıları ifade etmede kullanılan bu açıdan zaman zaman kavram karmaşasının yaşandığı bir isimdir. Maalesef literatürde ve günlük hayatta da "Höşmerim" ve "Peynir Helvası" da sıklıkla birbirine karıştırılmaktadır. Konuyla ilgili

açıklama "Helvalar" başlığı altında detaylı bir şekilde izah edildiğinden bu bölümde sadece söz konusu Coğrafi İşaretli tatlı üzerinde durulmuştur.

Höşmerim, genel olarak İç Anadolu'da yaygın olarak yapılmakta olup kullanılan malzemeler büyük ölçüde benzer olsa da yapım tekniğiyle bölge höşmerimleri arasında da farklar söz konusudur. Bunlardan Kırşehir'e özgü olan *Kırşehir Höşmerim Tatlısı* nihai sunumuyla benzerlerinden ayrılmaktadır.

Kırşehir Höşmerim Tatlısı için kullanılan malzemeler klasik un helvası malzemeleri ile büyük ölçüde aynı olup bunlar; un, süt, tereyağı, sıvı yağ, şeker, tuz ve istisna olarak bu tatlıda yumurta da kullanılmaktadır. Çeşni malzemesi olarak ise ceviz veya fındık kullanılmaktadır. Yapım aşamasında ise ilk olarak bir kapta yumurta, tuz, süt ve şeker karıştırılır ve yavaş yavaş un ilave edilir. Karışım kek hamuru kıvamında bir hal alınca tavada eritilmiş olan tereyağı ve sıvı yağ karışımına aktarılır. Bundan sonraki süreçte aralıksız olarak höşmerimin sürekli karıştırılması gerekmektedir. Karıştırma işlemi höşmerimin rengi koyu sarı renge dönüp, nispeten topaklanmaya başlayınca tamamlanır. Tatlının renginin un helvasındaki gibi koyulaşması istenmeyen bir durumdur. Sıcak haldeyken servis kabına alınan *Kırşehir Höşmerim Tatlısı*'nın üzerine tüm yüzeyini kaplayacak şekilde toz şeker dökülmektedir. Tercihe bağlı olarak tatlının üzerine dövülmüş ceviz veya fındık dökülebilir.

Özetlemek gerekirse *Kırşehir Höşmerim Tatlısı* esasında tipik Anadolu mutfağının az malzemeyle ve kısa sürede hazırlanabilen tatlılarına örnektir. Bununla birlikte çoğu tatlıda olduğu gibi bu tatlı da değişen yeme – içme alışkanlıklarından ötürü özellikle yeni nesil tarafından fazla ilgi görmemektedir. Günümüzde ağırlıklı olarak evlerde yöre halkı tarafından yapılan bir ara öğün atıştırması şeklinde yapımı devam etmektedir. Bununla birlikte yerel yönetimin de gayretleriyle restoran ve pastanelerde de sunumuna başlanmıştır. Nitekim Coğrafi İşaret dosyasında da "*Coğrafi İşaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.*" ifadesine yer verilmiştir. Bununla birlikte bahsi geçen ürünle ilgili olarak dosyada herhangi bir

logo ilan edilmemiştir. Bundan başka *Kırşehir Höşmerim Tatlısı* ile ilgili ürünün temel malzemelerinden unun özelliğinden bahsedilmemiştir. Bu noktada ayırt edicilikte yöreyle olan tanınırlık ve ustalık üzerinde durulmuştur. Oysaki genel olarak höşmerimin tanınırlığı İç Anadolu'da oldukça yaygın olup bu ifade tartışmaya açık bir husus yaratmaktadır. Özellikle birbirine yakın, komşu yörelerde aynı isimle bilinen ürünlerde ayırt ediciliğin coğrafi şartlara bağlı, fiziksel unsurlar üzerinden verilmesi çok daha sağlıklı olacaktır.

Antep Katmeri: Kilis'ten sonra Gaziantep'in de katmeri 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Kilis Katmeri* bölümünde de izah edildiği üzere komşu iki ilin birbirine çoğu açıdan benzer ürünlerinin ayırt ediciliğini ortaya koyabilmek oldukça güçtür. Coğrafi İşaret kapsamında da bu detayların mutlak suretle belirtilmesi uygun olacaktır.

Antep Katmeri, Gaziantep'in geçmişten beri sadece bir yemek sonrası tatlısı değil aynı zamanda yaygın olarak yöre kahvaltılıkları arasında yer alan bir ürünüdür. Tatlının hamuru için un, su, kaya tuzu; iç malzemesi olarak antepfıstığı, kaymak (Sahan kaymağı), sadeyağ ve toz şeker (Pancar şekeri); üzerine sürmek için sıvı yağ kullanılmaktadır. Usulüne uygun olarak hazırlanan hamur, yüzeyi hafif yağlanarak buzdolabında bir gece veya en erken 8 saat süreyle bekletilir. Bu uygulamasıyla *Kilis Katmeri*'nden ayrılmaktadır. Zira *Kilis Katmeri* için hamurlar 2 saat dinlendirildikten sonra kullanılmaktadır. Dinlendirilen hamurlar ilk etapta merdaneyle açıldıktan sonra elle savrularak inceltilmeye devam edilir. *Antep Katmeri* için en önemli aşama ve ustalık gerektiren nokta budur. Açılan yufkaların kenarlarındaki hafif kalın sıra kopartılarak yufkadan ayrılır. Yağlanmış tezgaha serilen daire şeklindeki yufkalar ilk olarak iki ucundan yaklaşık 1 karış kadar katlanır ve yufkaya kabaca bir dikdörtgen şekli kazandırılır. Sonrasında ise içine bol miktarda (70 – 90 g.) antepfıstığı, 60 – 80 g. toz şeker, 15 – 20 g. sadeyağ ve 130 – 150 g. kadar da süt kaymağı / sahan kaymağı konulur. Bu noktada bazı tariflerde kaymağa bir miktar irmik karıştırıldığı belirtilmiş olsa da bu uygulama her seferinde karşımıza çıkmamıştır. İç malzemesi konan yufkalar bir zarf biçiminde katlanır ve yüzeyi hafifçe sıvı yağ ile yağlanır. Geleneksel yöntemlerde özellikle odun ateşinde taş fırınlarda pişirilmesi yaygın olsa da modern

fırınlarda da pişirilmektedir. Hazırlanan bir *Antep Katmeri* 20 x 20 veya 25 x 25 ölçülerinde olup geleneksel sunumu kareler şeklinde kesilmesiyle olmaktadır. Buna göre her bir *Antep Katmeri*'nden 20 ila 25 dilim çıkmaktadır. Sunum aşamasında ise tercihen tarçın veya file antepfıstığı kullanılmaktadır. Yine bu noktada *Antep Katmeri*'nde *Kilis Katmeri*'nden farklı olarak, nihai aşamada tatlıya şerbet dökülmemektedir. *Antep Katmeri*'nde şeker iç malzemesi olarak dökülmekte, Kilis'te ise doğrudan şerbet dökülmektedir.

Antep Katmeri'nin Coğrafi İşaret tescil belgesini incelediğimizde Gaziantep'teki çoğu ürün gibi bu üründe de yöreyi simgeleyen bir logo belirtilmiştir. Şekil…'de de görüldüğü üzere belirlenen logoda fon için *Antep Katmeri*'nin klasik kesimi kullanılmıştır. Merkezdeki beyaz dairesel boşlukta ise "Gaziantep Antep Katmeri" yazılmış ve aynı yerde Gaziantep'in bir diğer Coğrafi İşareti olan *Gaziantep Antepfıstığı* görseline yer verilmiştir. Bu şekliyle logo hem tatlıyı tanıtıcı, hem Gaziantep'e vurgu yapan hem de önemli bir diğer ürün olan antepfıstığını logoda bütünleştirmiştir. Öte yandan gerek logo gerekse tatlının Coğrafi İşaret kapsamındaki isimlendirmesi tartışmaya açıktır. Coğrafi İşaret tescili yapılırken ürün "Antep Katmeri" olarak belirtilmiş, logoda ise hem Antep hem Gaziantep ifadeleri kullanılmıştır. Sonuç bölümünde ve de yeri geldikçe Şanlıurfa, Gaziantep ve Kahramanmaraş illerine ait ürünler incelenirken sıklıkla dile getirilmiş olduğu gibi bu 3 yöremiz için Anayasada da yer aldığı üzere almış oldukları unvanlarla Coğrafi İşaret tescil dosyalarının hazırlanması çok önemlidir. Kamuoyu tarafından da malum olduğu üzere bu 3 yöre tarihten gelen muvaffakiyetlerle bu unvanları almışlardır. Üstelik Coğrafi İşaret gibi maddi aynı zamanda da manevi değeri bulunan ürünlerin bugün için artık resmiyette kullanılmayan (Urfa, Antep, Maraş) isimlerle anılması ayrıca ironiktir. Yabancı ziyaretçilerin yöre adlarıyla markalaşmış olan bu ürünleri talep ederken de olması gerektiği gibi unvanlarıyla bu yörelerimizi öğrenmesi / bilmesi de söz konusu yörelerin tanınırlığı ve tarihte taşımış oldukları değer açısından ayrıca önemlidir. Nitekim haritalarda da Urfa, Antep ve Maraş isimleri artık kullanılmamaktadır. Ürünlerin bugünkü yöre isimleriyle markalaşması ayrıca halk

dilinde söylenegelen eski alışkanlıkların da önüne geçmekte önemli bir rol oynayacaktır.



Şekil 41. Coğrafi İşaret Kapsamında Belirtilmiş Olan *Antep Katmeri* Logosu

Coğrafi İşaret dosyada, kullanılan ürünlerin Gaziantep ile olan bağlantısı üzerinde durulmamıştır. Sadece yörenin bir diğer Coğrafi İşaretli ürünü olan *Antep Fıstığı*'na vurgu yapılmış, sadeyağ veya süt kaymağına değinilmemiştir. Ayrıca Gaziantep'te yapılan fakat Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmeyen, yörede "Tepsi Katmeri" olarak adlandırılan bir diğer usul ise ele alınması gereken bir noktadır. Zira bu işlem için katmere uygun özel kare şeklinde tepsiler kullanılmaktadır.

Son olarak sektörel duruma baktığımızda *Antep Katmeri* günümüzde büyük şehirler başta olmak üzere Türkiye'nin pek çok yerinde yapılmaktadır. Bu alanda uzmanlaşmış büyük ölçekli işletmeler yanı sıra orta ölçekli ve butik tarzda üreticiler de faal durumdadır. Özellikle turistik sahalarda ise bu tipte ürünler yoğun ilgi gördüğünden zaman zaman merdiven altı üretimlerle de karşılaşılmaktadır. Bu açıdan Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir ürün olması yanında sektörde ileri gelen büyük ölçekli işletmelerin de desteğiyle bu alandaki denetlemenin çok sıkı bir şekilde yapılması gerekmektedir. Aksi taktirde popüler olan bir üründe kalitenin düşmesi ve her şeyden önemlisi insan sağlığını çok ciddi ölçüde tehdit eden ürünlerin satışının yapılması ürün ve sektör imajı açısından çok tahripkar olacaktır.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı: Hamur tatlıları grubundan *Akçakoca Melengücceği Tatlısı*, Aralık 2017'de Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Tatlının Coğrafi İşaret kapsamına alınması Düzce ve Akçakoca kamuoyunda geniş yer almıştır. Bundan başka aynı tatlı 2 farklı özelliğiyle Guinness Rekorlar Kitabına da girmiştir. Tatlı, 2016'da dünyanın en büyük melengücceği tatlısı (52 cm.) ve en geniş katılımlı melengücceği tatlısı yapımı (2001 kadın tarafından) kategorilerinde rekor kırmıştır. Bu sayede *Akçakoca Melengücceği Tatlısı*, hem elinde bulundurduğu rekorları hem de Coğrafi İşaret kapsamıyla yörenin tanıtılmasında önemli bir rol oynamıştır.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Akçakoca'daki Manav halkı tarafından asırlardır yapılagelen bir tatlıdır. Nitekim Coğrafi İşaret tesciline göre tatlının 700 yıllık geçmişi söz konusudur. Geçmişte ekseriyetle özel günlerde yapılan tatlı, ilerleyen zamanlarda talep oldukça yapılmaya başlanmıştır. Bununla birlikte söz konusu tatlı yörede esasında yaz tatlısı olarak bilinmekte, kışın kullanılan kaymağın kısa sürede donmasından ötürü pek yapılmamaktadır. Tatlının ismi de üzerinde durulması gereken bir konudur. *Akçakoca Melengücceği Tatlısı* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan tatlı, "Melen" ve "Güccek" kelimelerinin birleşmesinden türemiştir. Melen adı Düzce'deki Melen Çayı'ndan, güccek ise kül çöreği, küçük ekmek gibi özellikle geçmişte çok fazla yapılan bir çeşit ekmekten ileri gelmekte olup Melen yöresi ekmeği anlamına gelmektedir. Bununla birlikte hem yöresel ifadelerde hem de literatürde söz konusu tatlının (Muhtemelen telaffuzundan kaynaklı) değişik isimlerine tesadüf edilmiştir. Bunlar; Melengü**ç**ceği, Melengü**çç**eği, Melengüççiçeği, Melençiçeği şeklinde sıralanabilir.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı için kullanılan malzemeler ve yapım aşamasını incelediğimizde daha önce de bahsedildiği gibi klasik şerbetle tatlandırılan hamur kızartması türevi bir tatlıdır. Bununla birlikte tatlının içeriğindeki kaymak ve bu kaymağın uygulama biçimi ile benzerlerinden ayrılan bir tatlı çeşididir. Tatlının hamuru için un, su, yumurta, süt (yoğurt), kabartma tozu, tuz ve sirke kullanılmaktadır. İçi için kaymak, fındık veya ceviz; kızartmak için ise fındık yağı ve son olarak tatlandırmak için de klasik şerbet. Kullanılan malzemelerden Coğrafi İşaret tescil

belgesinde özellikle fındık yağına işaret edilmiş olmakla birlikte yapılan saha çalışmalarında yaygın olarak ayçiçek yağı kullanıldığı gözlenmiştir. Bu noktada yağ konusunun çok belirleyici veya ayırt edici olduğunu söylemek güçtür. Yörede dartı olarak adlandırılan kaymağın ise manda ve ineklerden elde edilen sütle hazırlanan özel kaymaklar olduğu ve tatlıya da yegane ayırt ediciliği bu malzemenin sağladığı özellikle belirtilmiştir.

Tatlının yapım aşamalarına baktığımızda hamuru ve şerbeti usulüne uygun olarak hazırlanmaktadır. *Akçakoca Melengücceği Tatlısı* için en önemli malzeme olan kaymak ise tavada sararıp, sos kıvamını alıncaya değin kavrulur. Hazırlanan hamurdan, uygun büyüklükte bezeler alınarak yufka şeklinde açılır. Açılan yufkalara, kavrulmuş kaymak / dartı sürülür. Tercihe bağlı olarak yufkalara fındık veya ceviz serpilebileceği gibi sade kaymaklı olarak da hazırlanabilir. Daha sonra rulo şeklinde sarılan yufkalar içerisindeki kaymağın bir miktar toparlaması için dinlendirilir. Dinlendirilen rulolar 6 – 7 cm. uzunluğunda kesilerek elde edilen dilimler her iki başında sıkılır ve tekrar açılır. Nihai aşamada 6 ila 8 cm.'lik yuvarlaklar halinde klasik şekil kazandırılmış olur. Elde edilen tatlı dilimleri kızgın yağda altın sarısı rengi alıncaya kadar kızartılır. Kızaran hamurların fazla yağını bırakması için 10 dk. kadar dinlendirilir ve soğuk şerbete atılır. Hazırlanan tatlılar 8° – 10°C'de olmak kaydıyla yaklaşık 5 gün kadar dayanabilmektedir.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı'nın günümüzdeki durumuna baktığımızda ekseri yöre halkı tarafından yapılan bir tatlıyken artan popülerliği ile birlikte pastane ve restoranlarda da satışına başlanmıştır. Zira Coğrafi İşaret tescil belgesinde de bu noktada "*Akçakoca Melengücceği Tatlısı ibaresi, restoranlarda herkesin görebileceği şekilde büyük puntolarla yazılmalı ve menülerde Akçakoca Melengücceği Tatlısı'nın özellikleri yazılı olan servis kağıdı kullanılmalıdır.*" ifadesine yer verilmiştir. Aynı belgede tatlının sunumu ve çeşitleri ile ilgili de bilgilere yer verilmiştir. Sade kaymaklı, fındıklı, cevizli çeşitlerin yanı sıra bu tatlı da tıpkı nokuldaki gibi tatlı ve tuzlu çeşitleriyle günün değişik saatlerinde tüketilebilen atıştırmalıklar olarak sunulabilmektedir. Günümüzde Akçakoca'da dondurmalı, file antepfıstıklı, kaymaklı ve dağ çileği reçelli sunumları mevcuttur. Belgedeki eksiklik, çoğu Coğrafi İşaret

niteliğindeki üründe olduğu gibi bu üründe de herhangi bir logonun bulunmuyor oluşudur.

Çankırı Yumurta Tatlısı: Türkiye çapında çok tanınmamış olan fakat geleneksel Çankırı mutfağının özel tatlılarından biri *Çankırı Yumurta Tatlısı*, Aralık 2017'de Çankırı Belediye Başkanlığı'nın girişimiyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Tatlı, esasında Ramazan ayında ve bayramlarda yapılan bir özel gün tatlısı olup son birkaç yıldır Çankırı'daki restoran ve pastanelerde de sunulmaya başlanmıştır.

Geleneksel Türk mutfağındaki çoğu tatlı gibi *Çankırı Yumurta Tatlısı* da çok az malzemeyle hazırlanabilen tatlılardandır. Tatlı; yumurta, un, yağ ve klasik şerbetle hazırlanmakta olup bazı tariflerde irmik kullanıldığı da tespit edilmiştir. Yapım aşamasına baktığımızda adından da anlaşıldığı üzere bol miktarda yumurta kullanılmaktadır. Örneğin 12 yumurta için 1.5 su bardağı un kullanılır. Tatlıda herhangi bir kabartıcı kullanılmamakta olup bunun için yumurtaların tümünün beyazı ve sarısı ayrılır ve yumurta beyazı sert bir krema halini alıncaya değin çırpılır. Yumurta beyazının iyi bir şekilde köpürtülmesi tatlının da ideal bir şekilde kabarmasını ve süngerimsi bir yapı kazanmasını sağlayacaktır. Yumurta sarıları ve unun ayrı bir yerde karıştırılmasının ardından yumurta beyazının köpüğünü söndürmeden ve de mutlaka tahta kaşıkla tüm malzemeler karıştırılır ve birbirine yedirilir. Karıştırılan tüm malzemeler fırına dayanıklı bir kaba boşaltılır ve yüksek ısıda pişirilir. Pişirilen *Çankırı Yumurta Tatlısı* bir müddet sönmüş fırında dinlendirilir ve sonrasında klasik şerbeti dökülerek servis edilir.

Çankırı Yumurta Tatlısı için en önemli ayırt edicilik ve tatlıyı en zahmetli kılan husus kullanılacak yumurtalardır. Zira bu tatlı için kullanılacak yumurtalar taze toplanmış yumurtalar olup kesinlikle buzdolabına girmemiş olmalıdır. Aksi taktirde tatlı arzu edilen kıvama ve kabarmaya ulaşamayacaktır.

Tatlının Coğrafi İşaret durumuna bakıldığında, az bir malzemeyle kısa sürede hazırlanabilen bir tatlı olan *Çankırı Yumurta Tatlısı* için tüm tanıtıcı hususlar

belirtilmiştir. Bununla birlikte bahis konusu tatlı ve Çankırı'yı bütünleştirici bir logo tescil dosyasında yer almamıştır.

Kabataş Helvası: Ordu'nun aynı tarihte Coğrafi İşaret olmuş iki helvasından biri de *Kabataş Helvası*'dır. Geçmişten beri Kabataş ve Aybastı'da ev tipi üretim şekliyle yöre mutfağında yer edinmiş bir helva çeşidi olan *Kabataş Helvası* yörede *Kabataş Ceviz Helvası* olarak da bilinmektedir.

Helvanın temel ayırt ediciliği noktasında Coğrafi İşaret belgesinde içerik bilgileri verilmiş ve buna göre de *Kabataş Helvası*'nda toplam şeker (sakkaroz cinsinden en fazla) % 60, yağ oranı ise % 1 ila 4 olarak belirtilmiştir. Helvanın Ordu'nun bir diğer Coğrafi İşaretli helvası olan *Ordu Perşembe Ceviz Helvası*'ndan farkı ise *Kabataş Helvası*'nda yumurta akı kullanılıyor ve daha uzun süre ısıl işlem uygulanıyor olmasıdır. *Kabataş Helvası* için kullanılan malzemeler, Coğrafi İşaret tescil belgesinde 10 kg.'lık helva için 3 kg. ceviz (Mamulün % 25 – 30'una denk gelecek ölçüde olmalı), 4 kg. ev yapımı armut pekmezi (veya elma pekmezi), 2 kg. şeker, 1 kg. buğday unu, 10 adet yumurta akı ve 5 g. limon tuzu şeklinde belirtilmiştir. Aynı dosyada ayırt edicilik olarak kullanılan cevizin yöreden temin edilen cevizler olması gerektiği belirtilmişse de söz konusu cevizlerle ilgili özelliklere değinilmemiştir. Malzemelerde ise % 5 – 6 oranında değişim olabileceğine dikkat çekilmiştir.

Helvanın yapım aşamasına bakıldığında çok uzun soluklu ve de bir o kadar yorucu olduğu belirtilmelidir. İlk olarak bir kazanda armut pekmezinin içeriğindeki nem büyük ölçüde uçurulup yarı yarıya azalıncaya değin pişirilir. Pişirme işleminin orta ateşte gerçekleşmesine dikkat edilir. Bir başka kazanda ise su ve şeker kaynatılır ve bu aşamada limon tuzu katılır. Elde edilen şurup kıvam kazanınca pekmezle birlikte karıştırılır. Karıştırılan malzeme 2 saat daha pişirilir ve ılımaya bırakılır. Bu noktada helvanın tam anlamıyla soğuması beklenmeden çırpılıp köpürtülmüş yumurta akları eklenir. Karıştırılan malzemeler tekrar ocak üzerine alınır ve 2 saat kadar macunsu bir yapı kazanana kadar pişirilir. Kıvam kazanan malzemeye önce kavrulmuş buğday unu katılır ve iyice karıştırılır, sonrasında da son malzeme olan cevizler katılır ve

karıştırılıp ocaktan alınır. Tüm malzemelerin karıştırıldığı helva 1 gün bakır kazanlarda dinlenmeye bırakılır.

Kabataş Helvası ile ilgili ilk etapta Coğrafi İşaret değerlendirmesine geçmeden önce usulüne uygun yapımı ve insan sağlığına olan / olabilecek etkileri üzerinde durmak gerekmektedir. Söz konusu ürün hem şeker hem de pekmez barındırmaktadır. Bununla birlikte uzun süreli bir ısıl işleme maruz kalmaktadır ki bu aşamanın çok sıkı kontrolü büyük önem taşımaktadır. Bilindiği üzere özellikle şekerli gıdaların uzun süreli ısıl işleme maruz kalması hidroksimetilfurfural (HMF)[137] adı verilen ve kanser başta olmak üzere ciddi sağlık sorunlarına yol açan bileşiğin ortaya çıkmasına yol açmaktadır. Günümüzde Kabataş'ta bahis konusu helvanın üretimi geleneksel yöntemlerle ve ev tipi ölçülerde gerçekleşmektedir. Yörede herhangi bir orta veya büyük ölçekli işletme söz konusu değildir. Bu nedenle gerek ilerleyen süreçte tesis edilecek işletmeler için gerekse mevcut butik ölçekli üretimde ısıl işlem aşamasının çok sıkı bir şekilde kontrol edilmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret denetleme mekanizmasının bu hususta çok sıkı bir şekilde uygulanması hem ürünün itibarı hem de her şeyden önemlisi insan sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır.

Kabataş Helvası'nın Coğrafi İşaret dosyası incelendiğinde malzemeler ve yapım aşamaları detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Ayırt edicilik noktasında ise helvanın içeriği ve kullanılan cevizden bahsedilmiştir. Bununla birlikte cevizin herhangi bir morfolojik ya da kimyasal özelliğinden bahsedilmemiştir. Yine bu dosyada da Kabataş ve helvayı bütünleştiren bir logo sunulmamıştır. Dosyadaki en dikkat çekici ve de örnek olması gereken husus ise *Kabataş Helvası*'nın paketleme ve saklama koşullarıyla ilgili verilen detaylı bilgilerdir. Helvanın içindeki malzemeler ve yapım şekline bağlı olarak uygun koşullar sağlanamadığı taktirde kısa sürede bozulabileceği ve de insan sağlığı için risk oluşturabilecek bir hal alacağından bu konuya ayrıca eğilinmiştir. Öte yandan günümüzde helva ile ilgili büyük ölçekli üretim ve de stoklama söz konusu olmadığından dosyada belirtilen koşullara Kabataş'ta

[137] HMF: Şekerli gıdalar başta olmak üzere ısıl işlem gören bir kısım besin maddelerinin içeriğindeki karbonhidratın parçalanmasıyla ortaya çıkan bileşen.

rastlanmamıştır. 2018 itibariyle ticari manada üretim 2 kişi tarafından yapılmakta olup küçük ölçülerde ve de kısa sürede pazarlanabilir niteliktedir.

Ordu Perşembe Ceviz Helvası: Bu helva, Ordu Valiliği Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı'nın girişimleriyle Aralık 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Helvanın, kullanılan malzemeler ve yapılış özelliklerini izaha başlamadan evvel helvalarla ilgili giriş bölümünde de dikkat çekildiği üzere gerek bu helva özelinde gerekse Ordu genelinde çok ciddi bilgi kirliliği söz konusudur. *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ürünün adıyla ilgili literatürde, saha çalışmasında, Ordu mutfağı ile ilgili sosyal medya ve diğer kitle iletişim araçlarında çok değişik isimlerle karşılaşılmıştır. Aynı ürün için birden fazla yapılan adlandırma, Ordu'da çok sayıda helva çeşidi varmış algısı yaratmaktadır. Nitekim *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* için; Perşembe Helvası, Perşembe Cevizli Helvası, Ordu Ceviz Helvası, Vona[138] Cevizli Helvası, Vona Helvası gibi isimlere tesadüf edilmiştir. Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla ticari ve sosyal hayatta başka bir boyut daha kazanmış olan ürünler için bu gibi kavram karmaşası yaratabilecek durumların önüne geçebilmek adına tanıtım çalışmalarında tescil belgesinde de belirtildiği üzere *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* olarak anılması gerekmektedir. Öte yandan bir ürün eğer belli bir ilin geneline özgü ise çıkış noktası belli bir köy, kasaba, ilçe bile olsa il geneline vurgu yapılabilir. Öte yandan kökeni ve yapıldığı yer ile belli bir noktada üretilip, pazarlanmaya devam ediyorsa o yöre adıyla anılması gerekmektedir. Bu noktada da söz konusu helva isimlendirmesinde Ordu adının belirtilmesi bir zorunluluk arz etmemektedir.

Ordu Perşembe Ceviz Helvası, esasında köpük helvalar grubundan bir helva çeşidi olup klasik köpük helvalarından farklı olarak oldukça sert bir yapısı vardır. Helvanın malzemelerini çöven kökü suyu / çöven ekstraktı, şeker, su ve limon tuzu, çeşnisini ise ceviz oluşturmaktadır. *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* hazırlanırken tatlandırıcı olarak geçmişte pekmez kullanılıyorken zamanla şekere geçilmiştir.

[138] Perşembe'nin eski adı Vona olup yöre 1800'lerin ikinci yarısındaki idari düzenlemelerle Perşembe adını almıştır.

Coğrafi İşaret tescilinde belirtildiği şekliyle; kütlece en fazla % 70 şeker, % 3.5 rutubet, % 2 – 6 protein, % 1 – 5 yağ, en fazla % 1 kül ve asitlik de en fazla % 0.5 şeklinde belirtilmiştir. Helvanın yapım aşamasında ise ilk olarak kullanılan şekerin kütlece % 5 – 15'i kadar su katılır ve ideal kıvama ulaşıncaya değin 140°C'de 2 saat kadar kaynatılır. *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* için kaynatma sürecinin önemine Coğrafi İşaret noktasında özellikle dikkat çekilmiş ve kalite belirlemede önemli bir etken olduğu vurgulanmıştır. Kaynayan şekerli suyun miktarına göre limon tuzu katılır. Ayrı bir yerde ise çöven kökleri kaynatılır ve çöven ekstraktı elde edilir. Fakat çoğu helvadakinin aksine *Ordu Perşembe Ceviz Helvası*'nda kullanılacak çöven ekstraktının fazlaca köpürmesi istenmemektedir. Helva için tüm malzemeler hazırlandıktan sonra ilk önce şekerli suyun % 25'i kadar ceviz ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan karışıma son olarak çöven ekstraktı ilave edilir ve 20 – 25 kg.'lık kalaylı bakır kaplara dökülür. En ideal sunum sıcaklığı olan 20° – 30°C'ye ulaştığında dilimler halinde servis edilir. *Ordu Perşembe Ceviz Helvası*, sert helvalar kategorisinde olup ancak satır ve keser gibi aletler yardımıyla dilimlenip servis edilmektedir.

Helvanın Coğrafi İşaret tescil durumunu incelediğimizde ilk etapta dikkat çekmek istediğimiz nokta *Ordu Perşembe Ceviz Helvası*'nın *Görele (Giresun) Koz Helvası* ve *Bolu Şakşak Helvası* ile çok büyük oranda benzerlik gösterdiğidir. Bu nedenle ürün ayırt ediciliklerinin çok dikkatli bir şekilde belirlenmesi gerekmektedir. Örneğin hem helvaya adını veren hem de nihai aşamada oransal olarak % 20 – 25'lik bir payı kapsaması gerektiği vurgulanan ceviz ile ilgili hiçbir bilgiye yer verilmemiştir.

Bahis konusu helva ile ilgili olarak en dikkat çeken husus ürün tanımı ve ayırt edicilik noktasında belirtilmeye çalışılan coğrafi saha ile ilgili durumdur. Buna göre dosyada "*Uzun yıllardan beri Ordu'nun Perşembe ilçesinde üretilen* ***Ordu iline özgü*** *bir tatlı türü…*" ifadesi yer almaktadır. İlk olarak söz konusu helva *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olsa da esasında söz konusu helva yine adında geçtiği üzere Perşembe ile özdeşleşmiş ve de ünlenmiştir. Öte yandan dosyadaki ifade de çelişiktir. Zira Perşembe ilçesi vurgusu yapılmış buna karşılık Ordu il bütününe mal edilmiştir. Bu gibi ifade ve de yorumlar sadece bu

üründe değil tüm Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler için sakıncalıdır. Aksi durumda tüm ürünleri il geneline mal ederek sadece 81 il üzerinden isimlendirmeye gidilmesi gerekir. Günümüzde Ordu için ikisi Coğrafi İşaret olmak üzere toplamda 3 farklı ve de ün kazanmış helva söz konusu olup her biri de başlı başına belli bir ilçeyle özdeşleşmiştir. Helvaların her birini Ordu iliyle özdeşleştirmek yerli ve yabancı turistler, iç pazardan tüketicilerce şöyle bir ifade oluşturacaktır; Ordu'nun her yerinde adı geçen tüm helvalar yapılmakta ve de satılmaktadır. Bugün için Ordu'daki hiçbir helvayla ilgili bu gibi bir ifade kullanmak mümkün değildir. Fakat ilçe özelinde değerlendirildiğinde çok daha sağlıklı bir kanaat ortaya çıkacaktır. Konuyu yine Karadeniz Bölgesi'nden bir yöre olan Trabzon – Maçka özelinden örneklendirmek gerekirse; *Hamsiköy Sütlacı* sadece Trabzon'un Maçka ilçesine bağlı bir belde olan Hamsiköy'de yapılıp tüketiciye sunulmaktadır. Söz konusu tatlıyla ilgili Trabzon veya Maçka'nın adı zikredilmemektedir. Eğer bu ürün için de "Trabzon iline özgü bir tatlıdır." ifadesi kullanılsaydı, tüketiciler, ziyaretçiler haklı olarak Trabzon'un her yerinde *Hamsiköy Sütlacı* yapıldığını ve kolaylıkla erişilebilineceğini düşüneceklerdi. Hamsiköy Beldesi'nin idari manada Trabzon'a bağlı olması bu ürünü Trabzon'un geneline mal etmek için yeterli ve de uygun değildir. Bu husus tüm Coğrafi İşaretli ürünler için geçerli olup bir marka olarak pazarlarda yer alması hedeflenen ürünler için de isimlendirmenin bu noktada önemine ayrıca dikkat çekilmesi uygun olacaktır.

Son olarak *Ordu Perşembe Ceviz Helvası* için Coğrafi İşaret belgesinde ürünün ne şekilde ambalajlanıp pazarlarda yer alması gerektiği izah edilmiştir. Buna göre kutuların selofan alüminyum ve plastik folyo kaplamalı olması ve vakumlu makinelerde paketlenmesi gerektiği belirtilmiştir. Fakat dosyada kullanılacak logo veya hologram ile ilgili herhangi bir bilgi söz konusu değildir.

Bilecik Pazaryeri Helvası: Bilecik'in Pazaryeri ilçesi ile özdeşleşmiş bir helva çeşidi olan *Bilecik Pazaryeri Helvası*, Aralık 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Pazaryeri'nin eski adının Pazarcık olmasından ötürü yörede *Pazarcık Helvası* olarak da anılmaktadır.

Bilecik Pazaryeri Helvası, çok az malzemeyle hazırlanıyor olmakla birlikte gerektirdiği ustalıkla dikkat çekmektedir. Helva; tahin, şeker ve su ile elde edilmektedir. Bilindiği gibi Bilecik'te susam yetiştiriciliği ve buna bağlı bir tahin üretimi söz konusu değildir. Fakat *Bilecik Pazaryeri Helvası* için özellikle yerli susamlardan imal edilmiş tahin tercih edildiği ve en az % 50 yağ oranına sahip olması gerektiği belirtilmiştir. Esasında söz konusu helva için kullanılan malzemeler noktasında kayda değer bir ayırt edicilikten bahsetmek pek mümkün değildir. Bununla birlikte yapım aşamasına baktığımızda hâlâ geleneksel yöntemlerle üretime sıkı sıkıya bağlı kalındığı tespit edilmiştir. Kayın odununda yakılan ateşlerde, bakır kazanlarda hazırlanan helva, küreklerle karıştırılarak kol gücüyle ortaya konmaktadır. Helvanın bakır kazanlarda 117° – 118°C'de şekerin suda eritilerek arzu edilen kıvama gelmesinin ardından pişirme kazanlarında tahinle karıştırılır. İdeal kıvam yakalanınca tavalara aktarılır ve 14 – 16 saat dinlendirilir. *Bilecik Pazaryeri Helvası*'nın terkibi kütlece % 45 – 48 tahin, % 41 – 45 şeker ve şekere bağlı olarak da % 8 ila 12 oranında su şeklinde Coğrafi İşaret tescil belgesinde belirtilmiştir.



Şekil 42. *Bilecik Pazaryeri Helvası* İçin Coğrafi İşaret Kapsamında Tasarlanmış Olan Logo

Coğrafi İşaret durumuna baktığımızda ayırt edicilik noktasında ustalığın önemi özellikle belirtilmiştir. Bununla birlikte detaylı bir şekilde besin değerleri de ayırt edicilikte izah edilmiştir. Yine *Bilecik Pazaryeri Helvası* için vurgulanması gereken önemli bir husus da az sayıda logosu bulunan tatlılardan biri olduğudur. Tasarlanan

logoda ürünün adı ile birlikte helvayı temsilen dilimlenmiş bir blok helva ve Bilecik'i sembolize eden küçük "b" harfi bulunmaktadır. Tasarlanan logonun rengiyle de helvanın renginin benzerliğine özen gösterilmiştir.

Günümüzde *Bilecik Pazaryeri Helvası* yörede 1936'dan beri faaliyet gösteren tek bir işletmece yapılmaya devam etmektedir. Ailenin de buraya İzmit'ten geldiği ve helva üretimine henüz İzmit'teyken başlamış oldukları ifade edilmektedir. Uzun zamandır geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak üretime devam edilmesi Pazaryeri başta olmak üzere zamanla komşu ilçelerde de ürüne tanınırlık sağlamıştır. Öte yandan aile tipi tek bir işletmeyle devam eden üretim Coğrafi İşaretli ürünlerin sürdürülebilirlik prensibiyle bağdaşmamaktadır. Aksi taktirde ilerleyen süreçte aile tipi işetmenin akıbetinin ne olacağı, Coğrafi İşaret denetlemesinin sağlıklı bir şekilde işlerliğinin nasıl sağlanabileceği gibi problemler gündeme gelecektir. Ayrıca başarılı tanıtım faaliyetleri ile ürün için oluşabilecek yoğun talebi tek bir işletmenin aynı standartlarda kısa sürede karşılayabilmesi ciddi sıkıntılar yaratabilecektir. Bu nedenle Pazaryeri özelinde üretici sayısı ve kapasitesinin artırılmasına yönelik tedbirler alınarak buna göre malzeme tedariki (Belirlenen kriterlere uygun tahin tedariki) konusunda organize olunması gerekmektedir.

Şanlıurfa Zerdesi: Şanlıurfa mutfak kültüründe önemli bir yer tutan *Şanlıurfa Zerdesi*, 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Türk kültüründe çok özel bir yeri bulunan zerde, Osmanlı Saray Mutfağı'nın da önemli tatlılarından birini oluşturmakta ve protokol ziyafetlerinde de ikram edilmekteydi. Hatta zerde, Selçuklular zamanında da yapılıyor olup o dönemde balla tatlandırılarak sunulmaktaydı (Hatipoğlu ve Batman 2014: 71). Yine bu tatlının da kısaca izahına başlamadan evvel ismi üzerinde durmak yerinde olacaktır. *Şanlıurfa Zerdesi* esasında bir nevi süt yerine suyla yapılan sütlaç türevi bir tatlıdır. Nitekim Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü'nde de "Zerde" için kullanılan karşılıklar da sütlaç da belirtilmektedir[139]. Zerde kelimesi dilimize Farsçadan geçmiş olup Farsça "Zard" sarı,

[139] Aynı sözlükte Zerde için belirtilen diğer karşılıklar; Şekerli pirinç peltesi, safranla renk ve koku verilen bir çeşit şekerli pirinç peltesi, havuç.

altın rengi anlamına gelmektedir. İran mutfağında da zerde benzeri tatlı da yine "Şole Zard" olarak adlandırılmaktadır. Yine Ermeni mutfağında da çok önemli bir yere sahip olan zerde, özellikle yılbaşında yapılan geleneksel tatlılar arasında sayılmaktadır. Ermenistan'da zerde adı verilen fakat pekmezle tatlandırılan bir başka tatlı türü daha bulunmaktadır. Azerbaycan'da ise "Sarı Şile" olarak da bilinen bu tatlı, esasında bir yas yemeği (Hz. İmam Hüseyin anısına) olarak folklorda yer almaktadır.

Şanlıurfa Zerdesi, Coğrafi İşaret tescil belgesinde belirtildiği şekliyle temel malzemeler olarak pirinç, su ve şekerin kullanıldığı, tatlının en dikkat çekici özelliği olan rengini ise Şanlıurfa'da az da olsa yetiştirilen aspir (haspir) kullanılarak kazandırıldığı yöresel bir tatlıdır. Daha önce de belirtildiği gibi yapım yöntemiyle *Şanlıurfa Zerdesi* esasında klasik Türk usulü sütlacın (Tatlı pirinç) suyla yapılanıdır denebilir. Yine Coğrafi İşaret kapsamında belirtilen kriterler doğrultusunda sıcak suya rengini bırakan aspirlerle parlak sarı bir renk kazandırılan tatlıya, tercihen gülsuyu veya gül yağı da ilave edilebilir. Burada dikkat çekici bir noktada gerek eski tariflerde ve gerekse Ermeni mutfağındaki zerde tarifinde ararot[140] veya nişasta kullanıldığıdır. Böylece muhallebi kıvamında bir tatlı elde edilmiş olunmaktadır. Günümüzde de bazı tariflerde bu tatlı için nişasta kullanıldığı belirtilse de *Şanlıurfa Zerdesi* için Coğrafi İşaret dosyasında böyle bir malzemeden bahsedilmemiştir.

Şanlıurfa Zerdesi için yapılan saha çalışmaları göstermiştir ki Coğrafi İşaret tescili kapsamında belirtilen bilgilerde ciddi manada eksiklikler ve de hatalar bulunmaktadır. Konuyu ilk olarak ve de tatlının en önemli ayırt ediciliği arasında yer alması gereken rengi ve bu rengi sağlayan malzemeler odağında ele almak gerekir. Bilindiği gibi tatlının adı, renginden ve bu rengi sağlayan malzemelerden ileri gelmektedir. Coğrafi İşaret kapsamında bu rengin aspir ile sağlandığı belirtilmiştir. Oysaki eski tariflerde safrandan (Çok nadiren günümüzdeki tariflerde de safrandan bahsedilmekle beraber safranın maliyetinden ötürü *Şanlıurfa Zerdesi*'nde kullanılması mümkün olmamaktadır), zerdeçaldan ve çok daha sonraları aspirden

[140] Ararot (*Maranta arundinacea* L.): Yumru köklerinden bir çeşit nişasta elde edilen ve ekseri muhallebi türevi tatlılarda kıvam sağlamak için kullanılan toz.

bahsedilmektedir. Yine bu noktada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da Türkiye'de ticari manada aspir yetiştiriciliği 1945 – 1950'lerde başlamış olup ilk zamanlar sadece birkaç ilde yetiştiricilik yapılırken Şanlıurfa'ya ise çok daha sonraları (2008'de) taşınmıştır (Şahin ve Taşlıgil, 2016: 58). Oysaki zerdenin en iyimser tahminlerle Türk kültüründe 500 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Safranın da oldukça pahalı bir ürün olması, toplumun geniş bir kesimince yapılan bu tatlı için kullanılmasının önüne geçmektedir. Bu nedenle renklendirmede safran kullanımı Saray Mutfağı ile sınırlı kalmış olup Osmanlı mutfak kültürünü inceleyen Unger (1838)'de zerde için safranla renklendirildiğini belirtmiştir. Sonuç olarak hem belirtilen sebepler hem de saha çalışmaları göstermiştir ki *Şanlıurfa Zerdesi* için temel renklendirici esasında ithalat yoluyla temin edilen zerdeçaldır. Zira tatlının ismine esin kaynağı olan ve Farsçadan dilimize geçen "Zerd" kelimesi, aynı zamanda zerdeçal kelime kökünü oluşturmaktadır[141]. Hatta bazı tariflerde safran ile zerdeçal karıştırılarak tatlı renklendirilmektedir. Bu sayede altın sarısı renk ile turuncuya yakın bir başka renk daha elde edilmektedir. Sunumda ise en yaygın usul kuşüzümü ve çamfıstığı ile süslenmesidir. Zira daha öncede bahsedildiği gibi İran mutfağındaki benzer tatlıda esas olan husus tatlının gösterişli bir şekilde süslenip sunulmasıdır. Bu noktada Türkiye'de nispeten daha sade bir sunum söz konusudur.

Genel manada zerde tatlısının Türkiye'deki durumuna baktığımızda; esasında Güneydoğu Anadolu Bölgesi başta olmak üzere İç Anadolu ve Marmara Bölgesi'nde de yapılan bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Benzer şekilde İran, Irak, Suriye, Ermenistan, Azerbaycan ve Balkan ülkelerinde de zerde bilinen bir tatlıdır. Söz konusu tatlının çıkış noktasının Saray Mutfağı veya genel manada Türk Mutfağı olduğu günümüz bilgileriyle net bir şekilde ifade edebilmek güçtür. Çünkü gerek Mezopotamya gerekse Anadolu, kültürlerin çok uzun süre harmanlandığı bir saha olmuş ve bu nedenle de kültürü yansıtan ürünlerin izini sürmek her daim güç olmuştur. Bu durumu *Şanlıurfa Zerdesi* ile örneklendirdiğimizde İran mutfağında da bu tatlının çok özel bir yer işgal ettiği görülmektedir. *İran Zerdesi* (Percian Saffron Rice

[141] Zerdeçal: Farsça *Zerdeçüb, Zerdeçöp* kelimelerinden dilimize geçmiş olup sarı çubuk anlamına gelmektedir ki bu ifadeyle de bir baharat bitkisi olan zerdeçal köklerini karşılamaktadır.

Pudding)[142], kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile *Şanlıurfa Zerdesi* ile neredeyse aynıdır. Tatlıyı, Şanlıurfa özelinde değerlendirecek olursak *Şanlıurfa Zerdesi* için kullanılan malzemelerden pirincin durumuna baktığımızda ilde çok az çeltik üretimi söz konusu olup 2015 itibariyle Türkiye çeltik üretiminin sadece % 0.3'lük kısmı (2.736 ton) Şanlıurfa'da yetiştirilmiştir (TÜİK, 2018). Zerdeçal ise Türkiye koşullarında yetiştirilemeyen bir baharat bitkisidir. Bahsi geçen malzemelerden sadece aspirin Şanlıurfa'da 749 tonluk üretimi vardır (Türkiye aspir üretiminin % 1'i)[143]. Fakat *Şanlıurfa Zerdesi* için bahis konusu malzemelerden pirinç ve aspirin Şanlıurfa koşullarında yetiştirilenlerin ve varsa bunların tatlıdaki ayırt ediciliği belirtilmemiştir. Her ne kadar Coğrafi İşaret tescil belgesinde "…özellikle renk ve aroma vermesi amacı ile yörede yetişen haspir / aspir (*Carthamus tinctorius* L.) çiçeği (çiçek taç yaprakları) kullanılmaktadır." ifadesi yer almış olsa da burada ayırt ediciliğin ne yönlü olduğunun belirtilmesi gerekmekteydi. Yine bu noktada belirtilmesi gereken bir nokta da yetiştiriciliği yapılan aspirin farklı renkte çiçeklerinin bulunduğu ve kullanılan yere göre bu çiçeklerden farklı renkler elde edildiğidir (Sarı, kırmızı, turuncu).

Son olarak sektörle ilgili duruma baktığımızda *Şanlıurfa Zerdesi*, hali hazırda endüstriyel manada üretilmemektedir. Bununla birlikte hazır gıda sektöründen temsilciler son yıllarda çoğu geleneksel tatlıda olduğu gibi zerdede de hazır ürün (Toz zerde tatlısı) olarak pazarlarda yer almaktadır. Yine çoğu şehirde lokanta ve pastanelerin menülerinde yer alan zerde tatlısında yöreden yöreye çok ciddi farkların olmadığı görülmüştür. Fakat bir Coğrafi İşaret niteliği almış olan *Şanlıurfa Zerdesi* için mutlak suretle ayırt ediciliklerin çok iyi bir şekilde belirtilmesi gerekmektedir ki bu noktada dosya revizyonuna ihtiyaç duyulmaktadır. Nitekim bu ayırt ediciliklerin çok iyi belirlenmesindeki zorunluluk sadece ülke içinde değil benzer tatlıların çoğu

[142] İran Zerdesi: İran'da Nevruz kutlamaları başta olmak üzere düğün, cenaze ve diğer özel günlerde yaygın olarak yapılan, İran mutfağının özel tatlılarından birisidir. Tatlının renklendirilesinde İran'da bol miktarda yetiştirilen safran yanı sıra alt gelir grupları da nadiren aspir ve zerdeçal kullanmaktadır. Tatlı renginden ötürü İran'da *Sholezard* / *Shole Zard* (Ateş Renginde, Altın Sarısı anlamında) olarak adlandırılmaktadır. Tatlının özellikle Nevruz'da yapıldığı zaman süslemeleriyle dikkat çekmekte ve bunun için yoğun emek sarf edilmektedir.

[143] Söz konusu üretim değeri aspir tohumunu kapsamaktadır. Aspir çiçeği üretimi ise Türkiye'de hala arzu edilen seviyelere çekilememiş, çoğunlukla yerel halkın ihtiyacına yönelik olarak az bir miktar çiçek, baharat olarak değerlendirilmek üzere toplanmaktadır.

komşu ülkede de yıllardır yapılan ve kendi milli kültürlerinin bir parçası olarak nitelendirdikleri bir ürün olması hasebiyle, uluslararası alanda Coğrafi İşaret tanınırlığı için yapılacak müracaatlarda bu durum engel teşkil edebilecek mahiyettedir.

Maraş Dondurması: Coğrafi İşaret kapsamındaki 2. sütlü tatlı olan *Maraş Dondurması*, 18.04.2018 tarihinde bu kapsama alınmış olmakla beraber Türkiye ölçeğinde en popüler ürünlerden biri olmasına karşın Coğrafi İşaret kapsamına alınmada geç kalınmış bir üründür.

Genel olarak dondurmanın geçmişi kesin olmamakla birlikte M.Ö. 1000'lere kadar uzanmakta olup yaklaşık 3000 yıllık geçmişine karşın dondurmayla ilgili ilk yazılı bilginin yakın yıllara kadar 1769'da Elizabeth Raffield'in İngiltere'deki bir dergide yer almış olan makalesi olduğu düşünülüyordu (Tekinşen, 1993: 1; Yıldız Tiryaki ve Akbay, 2009: 144). Oysaki yapılan çalışmalar İngiltere Kralı II. Charles (1630 – 1685) döneminde 1671'deki bir ziyafette dondurma ikram edildiğini belirterek bu alandaki en eski yazılı bilgi olarak karşımıza çıkmaktadır[144]. Bugünkü bilgilerle dondurma benzeri tatlı, ilk olarak 12. yy.'da Çin'de ortaya çıkmış daha sonra da Marco Polo (1254 – 1324)'nun seyahati sonrası önce İtalya'ya sonrasında da Fransa, Almanya ve Birleşik Krallık'a taşınmıştır (Marshall ve ark., 2003: 2). Bununla birlikte çok daha önceleri Roma İmparatoru Neron (M.S. 37 – 68) döneminde Alplerden getirilen kar ve buz kullanılarak yapılan balla tatlandırılmış meyve suyu ve şarapların yapıldığı bilinmektedir (Marshall ve ark., 2003: 2)[145]. Yine İtalya'da 1560'ta dondurulmuş ballı sütten bahseden tarifler söz konusudur ki bugünkü manada bilinen dondurmanın ilk olarak kar ve buzlu içeceklerden evrildiği düşünülmektedir (Marshall ve ark., 2003: 2; Şen, 2016: 1). Perslerde dondurma ya da o dönem için kar ve buzla yapılan tatlı yapımı ise kapsamlı bir iş kolunu teşkil ediyordu (Çağlar, 2010: 21). Amerika yerlileri de And Dağları'nın tepelerindeki karları soğutma amacıyla kullanılıyorlardı. Benzer durum Türkiye'de de söz konusu olup Kahramanmaraş'ta Ahır Dağının uygun yerlerinde kar

[144] Dondurma ile ilgili İngiltere'deki en eski yazılı bilgi için bkz. Elias Ashmole tarafından yazılmış ve 1672'de yayınlanmış "*The Institution, Laws & Ceremonies of the most Noble Order of the Garter*" adlı eser.

[145] Tarifi verilen ürün günümüzde "Frozen" adıyla bilinen bir içeceğe büyük ölçüde benzemektedir. Konuyla ilgili detaylı bilgiler içecekler bölümünde belirtilmiştir.

depoları oluşturulur ve buradan kar taşınırdı. Bu anlamda Kahramanmaraş'ta bu işle uğraşan bir meslek grubu da söz konusuydu (Diker, 2013: 213). Günümüzdekine benzer ilk dondurma ise 17. yy.'da ortaya çıkmıştır. 1851'de de ilk ticari dondurmacılık Jacob Fussel tarafından kurulan tesisle başlamıştır (Yöney, 1968: 1; Tekinşen, 1993: 1). 1900'lerin başlarında ise Avrupa'daki hem soğutma hem de pastörizasyon alanındaki gelişmelerle dondurma teknolojisinde önemli ilerlemeler yaşanmıştır (Bekiroğlu, 2014: 4).

Anadolu'da kar ve buzla yapılan tatlıların yüzlerce yıllık bir mazisinin olduğu bilinmektedir. Anadolu'da dağların yamaçları ve zirvelerinden özellikle taze karlar pekmez, bal veya meyve özleriyle karıştırılarak yapılan tatlılar, dondurmanın ilk örnekleri olarak nitelendirilebilir. Anadolu'da dondurmanın ilk örneği olarak ise karsambaç verilebilir. Osmanlı İmparatorluğu'nda kar ve buzla yapılmış şerbetler de söz konusuydu. Türkiye'de modern anlamda günümüzdeki tipte dondurmanın üretimi ilk olarak 1800'lerin ortaları ile 1900'lerin başında İstanbul ve Kahramanmaraş'ta başlamıştır. Hatta Charles White 1845 tarihli eserinde İstanbul'daki sokak dondurmacılarından bahsetmektedir[146]. Türkiye'de dondurma ile ilgili ilk yazılı bilgi 1856 tarihli Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde geçmektedir (Or, 2009: 4; Yıldız, 2010: 45). Endüstriyel anlamda üretim ise Atatürk Orman Çiftliği Pastörize Süt ve Mamulleri Fabrikası'nda, 1957'de başlamıştır. *Maraş Dondurması* özelinde baktığımızda ise salep kullanılarak hazırlanan dondurma, ilk olarak 1920'lerin sonunda Halep'ten Kahramanmaraş'a yerleşen Hacı Mehmet tarafından yapılmıştır (Tekinşen, 2006: 37; Or, 2009: 3). Yaklaşık 4 – 5 yıl kadar sonra Ali Kıyak (1912 – 2006) dondurmanın döverek hazırlanmasında kullanılan özel kaşıklar yardımıyla günümüzdeki haliyle bilinen *Maraş Dondurması*'nı ortaya koymuştur (Or, 2009: 3). Yaygın bir başka rivayete göre, aynı zamanda Coğrafi İşaret dosyasında da işaret edildiği üzere yörede salep satan Maraşlı Osman Ağa'nın artan salebi süt ve şekerle karıştırıp kara gömmesi, ertesi günde sakız kıvamı kazanan ürünle tesadüfi keşfine işaret edilmektedir. Dondurmanın yapımındaki dövme aşamasından ötürü zaman

[146] Detaylı bilgi için bkz. Charles White, 1845: "*Three Years in Constantinople: or, Domestic Manners of the Turks in 1844*", London.

zaman *Dövme Dondurma, Maraş Dövme Dondurması* ya da *Kahramanmaraş Usulü Dondurma* gibi isimlerle de anılmaktadır. Coğrafi İşaret uygulamasından hareketle ürünlerin yegane özellikleriyle belli bir coğrafi bölgeyle özdeşleştirilerek kayıt altına alınması dahilinde bu tatlının *Kahramanmaraş Dövme Dondurması* adıyla işaretlenmesi gerekirdi.

Dondurmanın tanımı yapılırken ülkeden ülkeye, hatta aynı ülke içinde farklı bölgelerde değişik yöntemlerin uygulanması ve kullanılan bazı karakteristik malzemeler genel manada bir tanımlama yapmayı güçleştirmektedir. Türk Gıda Kodeksi'nin 2004/45 numaralı tebliğine göre; "*Dondurma karışımı: İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürününü, ifade eder*. Aroma ve çeşni maddeleri ile kastedilen vanilya, çikolata, kakao, çeşitli meyveler ve esansları ile fındık, ceviz, kestane gibi yemişlerdir. Dondurma ise; *Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü, Maraş Dövme Dondurması ise Maraş Dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurmayı ifade etmektedir*.". Aynı tebliğe göre *Maraş Dondurması* içinde herhangi bir aroma maddesi kullanılamaz denilmiştir. 2000 yılına gelindiğinde de *Maraş Dondurması* (TS 12649) standardı ilan edilmiştir.

Maraş Dondurması için keçi sütü, salep ve ustalık 3 temel belirleyici özelliktir. Söz konusu tatlının en belirgin alamet-i farikası ise sertliği olup bu özelliğiyle dünyanın en sert dondurmasıdır. Bunda da dondurma üretiminde stabilizatör olarak salebin kullanılması etkili olmaktadır. Türkiye'ye özgü bir uygulama olarak dondurmada salebin kullanılması sadece sertlik açısından değil aroma açısından da ürüne üstünlük kazandırmaktadır. Sonuç olarak bıçakla / satırla kesilecek kadar sert fakat ağızda kolayca eriyecek kadar yumuşak *Maraş Dondurması* ortaya çıkmış ve de Türk kültüründe özel bir yer edinmiştir.



Fotoğraf 118. *Maraş Dondurması*'nın Sert Aynı Zamanda Esnek Yapısı Kendine Özgü Sunumu Gerektirmektedir

Saleple yapılan dövme dondurmaya ilişkin en eski tarif Ayşe Fahriye'nin 1882 – 1883 tarihli tariflerinde yer almaktadır (Işın, 2008: 295). *Maraş Dondurması* üretiminde kullanılan salep Tahtalı, Binboğa ve Amanos Dağları'nın 1.000 – 1.500 m. yükseltideki kesimlerinde bulunan bazı yabani orkide türlerinin yumrularından elde edilmekte ve söz konusu tatlıya kendine has tekstür, tat ve aromayı kazandırmaktadır (Or, 2009: 9). Salebin elde edildiği orkide türlerinde, bir önceki yıla ait eski (Ana, ebe yumru; o yılın bitkisinin toprak üstü sürgününü oluşturduğundan büyük ve buruşuktur) diğeri genç (Kardeş, hemşire yumru; o yılda meydana gelmiş, gelecek yılın bitkisini oluşturacak genç, küçük, dolgun) olmak üzere toplam iki yumru bulunur. Bitki henüz çiçekte iken yeni yumru toplanır; daha büyük sert, buruşuk kirli beyaz renkte olan eski yumru ise bırakılır (Tekinşen, 2006: 35; Şen, 2016: 15). 1 kg. salep için yumru ağırlıkları 0.25 – 1 g. arasında değişen bu kökler için 1.000 ila 4.350 kadar orkidenin sökülmesi gerekmektedir (Tekinşen, 2010: 59; Salep Eylem Planı, 2014). Buna göre iç tüketime konu olan 20 – 45 ton arası salep eldesi için 40 – 180 milyon orkide sökümü söz konusudur. Fakat salep elde edilmesi noktasında doğal çevreye verilen zarar, özellikle de endemik orkideler noktasında ciddi sorunlar vardır. Günümüzde *Maraş*

Dondurması için ihtiyaç duyulan salep Kahramanmaraş'ta yetişen 9 kadar yabani orkideden elde edilmektedir. Bunlar Maraş ya da Dağ Salebi / Çayır Salebi olarak iki kategoride toplanmaktadır. Yetiştikleri alana göre dağlık ve ovalık sahalardaki bu saleplik orkidelerin 6 tanesi Maraş / Dağ salebi, 3 tanesi de çayır salebindendir (Tablo 36).

Tablo 36. Kahramanmaraş'ta Salep Elde Edilen Orkideler

Çeşit	**Tür**	
	Yerel Adı	**Latincesi**
Maraş Salebi	Dağ Salebi	*Orchis spitzelii*
	Beyaz Dağ Salebi	*Orchis tridentata*
	Çam Salebi	*Anacamptis pyramidalis*
	Yayla / Tespih Salebi	*Orchis anatolica*
	Parmaklı / Çatal Salep	*Dactyloriza romana*
	Deşdiye Salebi	*Ophrys holoserica*
Çayır (Dağ) Salebi	Bataklık Salebi	*Orchis palustris*
	Çem / Çim Salebi	*Orchis coriophora*
	Öz Salep / Çatal Salep	*Dactylorhiza osmanica*

Kaynak: Tekinşen, 2006: 35.

Son yıllarda salep eldesi için bazı orkide çeşitlerinin kültüre alınarak yetiştiricilik çalışmalarına başlanmıştır. Fakat Türkiye çapında yapılan çalışmaların bunun çok güç olduğunu göstermiş hatta in-vitro (laboratuvar) koşullarda dahi kısmen başarılı olunsa da ekonomik nitelikte olmamıştır. Öte yandan Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü bünyesindeki çalışmalar umutvar sonuçlar sağlamıştır. Her ne kadar şu an için ekonomik nitelikte salep eldesine yönelik orkide yetiştiriciliğinden bahsetmek için erken olsa da başarılı çalışmalar sonucunda *Maraş Dondurması* için bu en pahalı ve de özel girdi çok daha kolay temin edilebilecektir. Bu sayede dünya çapında *Türk Baklavası* ve *Türk Lokumu* gibi büyük ün kazanabilecek, dondurma çeşitleri içerisinde salep kullanılan ve yapım tekniğiyle dikkat çeken bir başka ürünümüz daha ülkemize ve en önemlisi Türk çiftçisine büyük gelir sağlayacaktır. Aynı zamanda başarılı kültüre alma çalışmalarıyla doğadaki orkide popülasyonu korunarak bu alanda doğal çevredeki tahrip de ortadan kalkacaktır. Aksi taktirde Coğrafi İşaret olması ve buna bağlı artacak tanıtım ve reklam faaliyetleriyle *Maraş Dondurması*'na olan talep artacak / artabilecek ve bu da salep talebine yansıyacaktır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da her ne kadar salebe alternatif stabilizatörler söz konusu olsa da

salep toplayıcılarının alışkanlıklarından ötürü bu faaliyete devam edecekleri muhtemeldir. Bu noktada *Maraş Dondurması* üreten sektörün önde gelen girişimcilerinin de orkide yetiştiriciliği konusunda destekleyici olmaları gerekmektedir.

Maraş Dondurması gibi popüler ve de yöre ekonomisi için önemli rol oynayan bir ürünün salep gibi stratejik girdisiyle ilgili alınacak tedbirler büyük önem taşımaktadır. Nitekim T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü tarafından da 2014 – 2018 dönemi Salep Eylem Planı uygulamaya konulmuştur. Buna göre Türkiye'de 10 değişik cinste 80 farklı orkide türünden salep elde edildiği belirtilmiştir. Türkiye orkide rezervindeki endemizm ile doğal, salep açısından ise iktisadi açıdan çok önemli olduğu aşikardır. Bununla birlikte bilinçsizce yapılan salep toplayıcılığı ile ne yazık ki bazı türler çok ciddi anlamda tehdit altındadır. İşte bu sebeplerden ötürü ilk olarak 1975'te ABD'de yürürlüğe giren "Nesli Tehlikede Olan Yabani Hayvan ve Bitki Türlerinin Uluslararası Ticaretine İlişkin Sözleşme" (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora: CITES)'ye Türkiye'de 1996'da taraf olmuş ve orkideler de sözleşme kapsamında koruma altına alınmıştır. Fakat günümüzde her ne kadar salep toplamak yasak olsa da kontrolsüz bir şekilde bu alanda toplayıcılık devam etmektedir. Öte yandan ihtiyaç duyulan salebin büyük bir kısmı da bu şekilde temin edilmektedir. Ayrıca 2014 – 2018 Salep Eylem Planı kapsamında 8 ilde (Antalya, Elazığ, Isparta, Kastamonu, Kahramanmaraş, Kayseri, Muğla, Zonguldak) toplam 145.000 ha. alanda envanter çalışması, 225 ha. alanda da (50 hektarı Kahramanmaraş'ta) doğal ortamda çoğaltma yapılması hedeflenmektedir. Doğal ortamda çoğaltmayı takiben bilinçsizce salep toplanmasının önüne geçmek adına bu konuda haşhaş yetiştiriciliğindekine benzer bir sistem uygulanabilir. Toplayıcılar salep elde ettikleri alanı belirtmek kaydıyla topladıkları salebi Orman Müdürlüğü'ne teslim etmelidirler. Daha sonra nasıl haşhaş alanları uzman ekiplerce beyana uygunluğa göre denetleniyorsa, toplayıcı salep elde ettiği yeri belirterek yetkililere tebliğ etmeli, eğer uygunsuz bir toplama tespit edilirse cezai işlem uygulanmalıdır. Ama elbette öncesinde toplayıcıların orkideye zarar vermeden nasıl salep toplanacağının incelikleri mutlaka gösterilmeli, hatta belli bir eğitimden geçen kişilere bir sertifika / kimlik verilerek bir nevi lisanslı toplayıcı kitlesi

oluşturulmalıdır. Ayrıca bu alanda hem orkide varlığı hem de salep üretimine ait istatistiksel veriler derlenmeye başlanmalıdır.

Tablo 37. Kahramanmaraş'ta Son 20 Yıldaki Keçi Sütü Üretimi (Ton)

Yıl	Keçi Sütü	Yıl	Keçi Sütü
1997	11.289	2007	6.077
1998	10.224	2008	3.533
1999	10.036	2009	3.353
2000	10.082	2010	4.550
2001	9.073	2011	5.738
2002	8.684	2012	7.283
2003	7.354	2013	7.561
2004	7.377	2014	9.882
2005	8.027	2015	9.768
2006	6.176	2016	11.606

Kaynak: TÜİK, 2018.

Maraş Dondurması için miktar olarak en önemli ve temel girdi keçi sütüdür. Kullanılan keçi sütü sayesinde diğer dondurmalardan daha beyaz ve kendine has bir aroma kazanmasıyla *Maraş Dondurması* ayrı bir özellik kazanmaktadır. Kahramanmaraş koşullarında otlayan keçilerden elde edilen sütün üretim durumuna baktığımızda ise ne yazık ki istikrarsız bir gelişimin yaşandığı anlaşılmaktadır (Tablo 37). 1997 yılındaki 11.289 tonluk keçi sütü üretimi zaman zaman çok küçük ölçekli artışlar olsa da (2005'teki gibi) 12 yıl boyunca sürekli gerilemiş ve nihayet 2009'da son 20 yılın en düşük değeri olan 3.353 tona kadar inmiştir. 2009'dan sonra ise bu defa 2015'teki çok cüzi bir gerileme göz ardı edilecek olursa düzenli bir şekilde artmış ve 2016'da da bu defa son 20 yılın en yüksek değeri olan 11.606 tona çıkmıştır (Tablo 37). Kahramanmaraş koşullarında dondurma üretimi için süt temini yakın yıllara kadar ekseri küçük aile işletmelerinin kıl keçilerinden temin ettikleri sütlerken, son yıllarda bu alanda da kayda değer dönüşümler yaşanmıştır. Özellikle 2010 sonrası yüksek süt veriminden ötürü Saanen ırkı keçilerin yetiştirildiği entansif işletmeler kurulmuş ve dondurma üreticilerinin süt ihtiyacının büyük ölçüde karşılanmasında rol oynamışlardır. 2018 itibariyle Onikişubat ve Türkoğlu'nda toplam 5 kadar entansif tesis faaliyetine devam etmektedir.

Maraş Dondurması 1980'lerin başlarına kadar geleneksel metotlarla yapılmaya devam etmiş olup özellikle 1980'lerin ikinci yarısından itibaren il sınırları dışında, özellikle büyük şehirlere soğuk hava donanımlı araçlarla nakliyesi sayesinde, taşınmaya başlanmıştır (Yıldız Tiryaki ve Akbay, 2009: 145). Günümüzde *Maraş Dondurması* üretimi ekseriyetle küçük ölçekli / butik işletmelerde yapılmakta olup bu alanda çok az büyük ölçekli işletme söz konusudur. Gelişen teknoloji ve *Maraş Dondurması*'nın yapısal özelliğinden kaynaklı olarak çok sert ve uzun süre erimeyen bir dondurma olması, özel ambalajlarla uzak mesafelere pazarlama imkanlarını kolaylaştırmıştır. Günümüzde Kahramanmaraş'tan Türkiye'nin birçok yerine kolaylıkla *Maraş Dondurması* pazarlanabilmektedir.

Geleneksel *Maraş Dondurması* için; yeni sağılmış keçi sütü ilk etapta pastörize edilir. Sonrasında kalaylı bakır kazanlarda sürekli karıştırılmak suretiyle kuru madde oranı % 15 olana kadar kaynatılır. Daha sonrasında içine şekerin ilk etapta yarısı ilave edilir. Elde edilen şekerli keçi sütü süzülüp bu defa 40° - 50°C'ye kadar ısıtılır. Bu aşamada geri kalan şeker ve salep (60 g.) azar azar ilave edilir. Elde edilen karışım, düz tahta bir kepçeyle sürekli ve ara ara savurmak suretiyle karıştırılır. Yaklaşık yarım saat kaynayan karışım tekrar savurarak soğutulur. Soğutulan malzeme, özel dondurma kovalarının 2/5'ine kadar doldurulur ve çevirme makinesiyle 10°C'de 20 dk. çevrilerek muhallebi kıvamına getirilir. Daha sonra karışım dondurma makinesinin dondurucu kısmındaki kovalara konur ve karıştırıcılarla dondurma kıvamını alıncaya kadar karıştırılmaya devam edilir ve nihayet *Maraş Dondurması*'nın en önemli özelliği olan sertliği kazandırılır (Or, 2009: 10). Nihai aşamada *Maraş Dondurması*'nın -18°C veya daha altında 1 yıl raf ömrü söz konusudur. Geçmişte karıştırma ve soğutma işleri kol gücüyle yapılıyor olup uzun ve de meşakkatli bir sürecin sonunda *Kahramanmaraş Dövme Dondurması* hazırlanabiliyordu. Günümüzde ise "Maraşmatik" adı verilen *Maraş Dondurması* yapımı için özel olarak tasarlanmış ekipmanlarla bu geleneksel tatlının yapımı daha hızlı ve de kolay olmaktadır.

Söz konusu tatlı için ustalığın önemine ve bunun dondurma kalitesi üzerindeki etkisine yönelik yapılan bir çalışma bu tatlı için ustalığın önemini net bir şekilde ortaya

koymuştur. Araştırma kapsamında 376 kişiyle yapılan anket çalışmasında Kahramanmaraş'ta tüketicilere yöneltilen *Maraş Dondurması*'nın diğer dondurmalardan daha kaliteli olduğu fikrine katılıp katılmadıkları sorusuna % 77 oranında katıldıklarını belirtmişlerdir (Yıldız Tiryaki ve Akbay, 2009: 147). Aynı çalışmada dondurmanın kalitesinde ise % 35,4 oranında ustanın ve becerisinin etkili olduğu belirtilmiştir (Yıldız Tiryaki ve Akbay, 2009: 145). Sonuç olarak bu tatlının, kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile Türkiye'ye özgü ve popüler bir ürün olduğu tartışma götürmez bir gerçektir. Ürünün, Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla, sadece ulusal değil uluslararası dondurmacılık pazarında rekabet gücünün daha da artacağı muhakkaktır.

Tatlının dünya çapındaki tanınırlığına baktığımızda bu alanda esasında çok başarılı bir gelişme kaydedildiğini belirtebiliriz. Ortadoğu ülkeleri ve Avrupa'da *Maraş Dondurması*, yakın ilişkiler neticesinde ve de başarılı tanıtım çalışmalarıyla yaygınlık kazanabilmiştir. Bununla birlikte "Turkish Ice Cream" adıyla Japonya ve Güney Kore başta olmak üzere, Tayland, Singapur ve Tayvan'da da yaygınlık kazanmış olması dikkat çekicidir. Hatta bahsi geçen Uzak Doğu ülkelerinde dondurmanın satışı ve sunumu Türkiye'deki ile neredeyse aynıdır. *Maraş Dondurması*, tüketicilere sunulurken bir gelenek halini almış olan akrobatik sunum, bu ülkelerde de öğrenilmiş ve uygulanır olmuştur. Gerek dondurmanın kendisi gerekse sunumuyla uluslararası arenada "Turkish Ice Cream" adıyla[147] tanınıp benimsenmiş olması, baklava ve lokumlardan sonra sütlü tatlılardan da Türk mutfak kültürünü yansıtması açısından takdire şayan bulunmuştur.

Son olarak Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda *Maraş Dondurması* için temel ayırt edicilik noktasında Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, geven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri ile salep ve ustalığa işaret edilmiştir. Ayrıca ürünün diğer dondurmalara kıyasla nispeten düşük hacim genişlemesi, kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması, biraz çiğnenebilen

[147] Japonya ve Güney Kore'de *Turkish Ice Cream* adı belirttirilirken işletme tabelalarında "Dondurma" adına da yer verilmesi dikkat çekicidir.

elastik (sert, esnek) tekstürü, homojen parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıkta) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesi vurgulanan hususlar olmuştur. Kullanılan malzemelerden özellikle Kahramanmaraş koşullarında yetiştirilen keçilerden elde edilen sütlere özellikle vurgu yapılmış, ancak bu sayede *Maraş Dondurması* elde edilebileceği belirtilmiştir. Denetleme konusunda da % 100 keçi sütü kullanılıp kullanılmadığına ve Kahramanmaraş koşullarında yetiştirilen keçilerden elde edilip edilmediğine ayrıca özen gösterileceği belirtilmiştir. Yine denetlemeler kapsamında salep haricinde herhangi bir stabilizatör kullanılıp kullanılmadığı da üzerinde durulacak bir başka husus olarak işaret edilmiştir. Özdeşleşmiş olduğu ürünle yörenin bağlantısının çok iyi bir şekilde kurulduğu *Maraş Dondurması* dosyasının bu anlamda örnek olabilecek dosyalardan biri olduğu söylenebilir. Öte yandan bu dosyada da Coğrafi İşaret logosu ve ürün görsellerine yer verilmemiştir.

Muğla Saraylısı: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu sonrasında Nisan 2018'de Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Ekseriyetle yörede çok uzun yıllardır bir gelenek olarak yapılıyor olması ve de tipik şekli ayırt edicilik olarak öne çıkartılmıştır.

Muğla Yörüklerinin çok eski ve sosyal hayatlarında özel bir yeri bulunan tatlısı da özellikle son birkaç yılda popülaritesi büyük ölçüde artmış *Muğla Saraylısı*'dır[148]. Tatlı, Yörük kültüründe özellikle söz kesme, nişan gibi etkinliklerde ve bayramlarda yapılan bir tatlıyken, zamanla önemini yitirmiş ve yapılmaz olmuştur. Tatlının eski adı olan "Sarı Lira Tatlısı" da adını folklorik hayattaki özelliğinden almaktaydı. Damat evinden gelin evine gönderilen bir tepsi *Sarı Lira Tatlısı*'nın ortasına konan bir adet altın lira, tatlının da bu isimle anılmasına neden olmuş, zamanla söylenişi değişerek Sarı Lira, Saraylı halini almıştır. *Muğla Saraylısı*, esasında tipik büzme baklavalar veya Anadolu'daki yaygın adıyla *Sini Tatlısı* grubundan olup benzer şekilde Erzincan, Yozgat, Gümüşhane, Kırıkkale ve Sivas mutfağında da bilinmektedir. Ayrıca *Uşak*

[148] Balıkesir'de de "Saraylı" adıyla bilinen kuru yufka ile yapılan ve çeşni olarak susam kullanılan bir başka tatlı çeşidi daha vardır.

Saraylı Tatlısı ve *Denizli Saraylı Tatlısı* adıyla da söz konusu yörelerin yerel mutfağında tanınmış tatlılar söz konusu olsa da kullanılan malzemelerle *Muğla Saraylısı*'ndan farklı özelliktedirler.

Muğla Saraylısı, hamur malzemeleri; un, su, kabartma tozu, yumurta, tuz ve en önemli ayırt edicilik olan yöre zeytinyağı; iç malzemesi olarak ceviz (Muğla koşullarında yetiştirilen cevizlerin kullanılmasına dikkat çekilmiştir) ve kavrulmuş susam ve nispeten kıvamlı bir şerbet kullanılır. Bazı tariflerde iç malzeme olarak fındık da kullanılabilir. Tatlının hem hamurunda hem de kat aralarına ve üzerine sürmek için zeytinyağı kullanılmaktadır. Zeytinyağı da özellikle Muğla koşullarında yetişen zeytinlerden elde edilen yöreye has zeytinyağıdır. Üzerine sürülen yağ, sadece zeytinyağı olabileceği gibi zeytinyağı – tereyağı karşımı da olabilir. Tatlının hazırlanmasında klasik büzme baklavalardaki yöntem uygulanmaktadır. Açılan yufkaların arasına zeytinyağı, ceviz ve kavrulmuş susam serpilir ve iki farklı türde yuvarlanır. Bir oklavaya sarılarak yuvarlatılabileceği gibi elle de yuvarlatılabilir. Elde edilen rulolar yağlanmış tepsiye sarmallar şeklinde döşenir. Son aşamada ise tepsideki malzeme pizza dilimi şeklinde kesilir. Tatlının bir diğer farkı da tatlının ve şerbetinin aynı sıcaklıkta olmasıdır.

Muğla Saraylısı, bir dönem kaybolmaya yüz tutmuşken son yıllarda ticari üretimin de başlamasıyla bu alanda ev tipi üretim yanında ticari manada da üretim başlamıştır. Ayrıca başarılı tanıtım faaliyetleri ile birlikte son yıllarda *Muğla Saraylısı* tanınırlığı büyük ölçüde artmış ve buna bağlı olarak talepler de artmıştır. Yörenin önemli bir turizm merkezi olması vesilesiyle de tatlının yabancılar tarafından tanınması, dönüşlerinde tatlıyı ülkelerine götürmeleri bu alanda ihracatın gelişmesine de neden olmuştur.

Tavas Baklavası: Yöre baklavası çok uzun yıllardır, özellikle de bayram, nişan ve diğer özel günlerde, imece usulü yapılan bir tatlıdır. Bu tanınırlığından ötürü 2016'da *Tavas Baklavası* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış ve Ağustos 2018'de de tescil işlemi yapılmıştır. Fakat yapmış olduğumuz saha çalışmaları isimlendirmede bir revizyona gidilmesinin uygun olacağını göstermiştir. Her ne kadar sonradan iki ayrı

ilçe olduğu halde Denizli'nin Kale ve Tavas ilçeleri uzun yıllar Kaledavaz adıyla anılagelmiştir. Günümüzde hala ileri yaştakiler eski ismi kullanmaktadırlar. Nitekim söz konusu tatlı da literatürde karşımıza *Kaledavaz Baklavası* olarak da çıkmıştır. Günümüzde hem Kale'de hem de Tavas'ta bu baklava yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Bazı işletmelerde de *Kale Tavas Baklavası* ifadesi kullanılmaktadır.

Tavas Baklavası veya *Kaledavaz Baklavası* için gerekli malzemelerin başında geleneksel tariflerde urga unu adı verilen buğday ve arpa unu yanı sıra kepekli unun da karıştırılmasıyla elde edilen bir çeşit özel baklavalık un kullanılır. Söz konusu un temin edilemediğinde baklavalık buğday unu da kullanılabilmektedir. Undan başka bu baklavayı diğer tüm baklava hamurlarından ayıran özelliği hamuru için sadece un, su ve tuz kullanılıyor olmasıdır. İç malzemesi olarak ise ceviz kullanılır. Yağ olarak geçmişte özellikle susam yağı tercih ediliyor olunsa da günümüzde ekseri mısırözü yağı kullanılmaktadır.

Un, tuz ve yağ ile hazırlanan hamur yarım saat kadar dinlendirildikten sonra bezeler nişasta ve urga unu yardımıyla açılır. Açılan yufkaların arasına urga unu serpme işine de urgalama denilir. *Tavas Baklavası*, genel olarak 35 veya 40 kat şeklinde hazırlanır. İlk 2 – 3 kat ile son 2 – 3 kat haricinde her kata bir miktar sıvı yağ ve ceviz serpilir. Tamamlanan baklava katları, *Beypazarı Baklavası*'ndaki gibi geleneksel kesim usulü olan verev şekilde dilimlenir ve yağlanır. *Tavas Baklavası* için pişme şekli çok önemli ve ayırt edici bir noktadır. Baklavanın imkanlar el verdiği taktirde kara fırında, meşe odununun ateşinde ve ağır ağır pişmesi gerekmektedir. Baklava piştikten sonra ise yine çoğu baklavadan farklı olarak şerbetin baklavayla aynı sıcaklıkta ve de kıvamlı bir şerbet olması gerekmektedir. Günümüzde Kale ve Tavas başta olmak üzere Denizli'de de ticari manada üretimi söz konusudur.

4.2.2. Coğrafi İşaret Olabilirliği Mümkün Tatlı ve Şekerlemeler

Türkiye'de gerek rafine şekerlerle gerekse geleneksel tatlandırıcılarla (Pekmez, bal gibi) yapılan, aynı ilin köylerinde bile farklılık arz eden çok sayıda tatlı bulunmaktadır. Daha önce de ifade edildiği gibi tatlı türevinden gıdaların

kültürümüzde özel bir yeri olması hasebiyle bu alanda büyük bir zenginlikle karşı karşıya olunması şaşırtıcı değildir. Hatta nasıl ki Fransa'da yüzlerce çeşit şarap, Hollanda'da büyük bir çeşitlilik arz eden peynirler söz konusu ise Türkiye'de de tatlı ve şekerlemeler aynı oranda dikkat çekmektedir.

Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında hali hazırda kat edilmesi gereken çok uzun bir yol söz konusu olsa da bu konuda artan farkındalık ve zenginleşen bilgi birikimi ile süratle mesafe kat edilebileceği açıktır. Bununla birlikte uygulama kapsamında amaç, nicelikten öte nitellikte seçici olunması gerektiğidir. Tatlı ve şekerlemeler noktasında ise Coğrafi İşaret kapsamına alınması gereken ürünlerimiz yapmış olduğumuz sınıflamaya göre 4 kategoride toplanmıştır. Bununla birlikte burada belirtilen tüm tatlı ve şekerlemelerin Coğrafi İşaret niteliği söz konusu olmayıp, sadece ayırt edicilik noktasına dikkat çekmek amacıyla belirtilmiştir.

4.2.2.1. Hamur Tatlıları:

Bu gruptaki en popüler tatlılar şüphesiz baklavalar ve de kadayıflardır. Baklava çeşitlerini inceleyecek olursak temelde şerbet durumuna göre 2 tip baklava (Kuru Baklava ve Yaş Baklava) olmakla birlikte ev baklavası, bülbül yuvası, havuç dilimi, fıstıklı dolama, sarığı burma, şöbiyet, dürüm, sütlü nuriye, çikolatalı baklava, peynirli baklava, kullanılan malzemeye göre cevizli, fındıklı, fıstıklı gibi kullanılan çeşniye ve dilim şekline göre çeşitlilik çok daha fazladır. Bunlardan başka bazı küçük farklılıklarla benzer tatlıların farklı yörelerde farklı isimlerle anılmasından kaynaklı olarak bu alanda ayrıca bir çeşitlilik algısı varmış şeklinde bir durum da yaratmaktadır. Örneğin; kıvratma, büzme baklava, burma baklava ve tırtıl baklava; çiçek baklavası ile perçem tatlısı; şöbiyet çeşidi *Çankırı Hameylisi* büyük ölçüde benzer veya aynı tatlıları ifade eden fakat farklı yörelerin yerel mutfağında sayılan baklava türevleridir.

Konuyla ilgili ilk olarak baklavalardan başlayarak şu şekilde sıralanabilir:

Beypazarı Baklavası: Türkiye'de baklava denildiğinde Gaziantep'ten sonra akla ilk gelen yöre Beypazarı'dır. *Beypazarı Baklavası* ise geleneksel olarak 80 kattan yapılan bir baklava çeşidi olmasıyla diğer tüm baklavalardan ayrılmaktadır. Bu

özelliğinden ötürü çoğu zaman "80 Katlı Beypazarı Baklavası" olarak da anılmaktadır. Orijinal tarifte baklavanın 80 katı olmasına rağmen günümüzde ekseriyetle 60 kattan da baklava üretimi söz konusudur. Bu noktada dikkat çeken bir husus da her ne kadar diğer tüm baklavalardan kat olarak fazla olsa da kalınlığı 5 – 6 cm. civarındadır. Çeşni olarak ise sadece ceviz içi kullanılır. Bu açıdan Beypazarı'nda tek tip bir baklava söz konusudur. Hazırlanma aşamasında ise *Antep Baklavası*'ndan farklı olarak yufkalar nişasta kullanılarak çoklu açılmak yerine her biri tek tek açılmaktadır. Her 15 katta bir bardak yağ kullanılmakta olup 60 katlı tarifte 30. yufkada araya ceviz dökülür. Kesimi de kendine özgü olan *Beypazarı Baklavası*'nda "Damat Kesimi" adı verilen ve merkezden çevreye doğru yıldız şeklinde kesim veya verev kesim söz konusudur. Son olarak kara fırın / taş fırınlarda pişirilen *Beypazarı Baklavası*'na klasik şerbeti dökülerek tüketime hazır hale gelir. Günümüzde ekseri Beypazarı ve kısmen de Ankara'nın ilçelerinde yapılan *Beypazarı Baklavası*, kazandığı popülarite ile Türkiye'nin çok farklı yerlerinden talepler doğrultusunda yaygın bir şekilde pazarlanmaktadır. Bu sayede sadece lokal olarak tüketimi söz konusu değildir.

Sivrihisar Muska Baklavası: Eskişehir'in Sivrihisar ilçesiyle ünlenmiş olan bu baklava çeşidinin Coğrafi İşaret müracaatı da yapılmıştır. Esasında Türkiye'de muska / üçgen şeklinde yaygın olarak baklava yapılıyor olunsa da Sivrihisar'da uzun yıllardır yapılıyor olmasıyla burayla özdeşleşerek ünlenmiştir. Anadolu'da "Nemse Tatlısı", "Kastamonu Üçgen Baklavası" ve "Mersin Bohça Baklavası" adıyla bilinen tatlılarla şekilsel ve sunum açısından büyük ölçüde benzerlik teşkil etmektedir.

Bu baklavanın hamuru da klasik olarak un, su, zeytinyağı, yoğurt, yumurta ve tuzla hazırlanmaktadır. İç malzemesi olarak ceviz kullanılmakla beraber bazı tariflerde ceviz ve toz şeker karışımının da kullanıldığı belirtilmiştir. Yufkaları açmak için nişasta ve baklavanın şerbetli çeşidi için klasik şerbet gerekmektedir. Hamurun hazırlanmasında bazı tariflerde madensuyu kullanıldığı da belirtilmiş olmakla beraber her tarifte bu malzemeye rastlanmamıştır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan baklava hamuru bezelere ayrılarak, havanın sıcaklığına bağlı olarak 8 – 10 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen bezeler yine klasik baklava yufkalarının açılış usulüne göre açılır ve 10 yufka üst üste konulur. Açılan 10 kat yufka ortadan ikiye kesilir ve

yarım daire şeklinde toplamda 20 kat yufka elde edilir ve hepsi üst üste konulur. Bazı tariflerde 12 kat yapılabileceği belirtilmiş olsa da geleneksel tarifte kat sayısı 20'dir. Üst üste istiflenmiş 20 kat yufka 4 x 4 cm.'lik ölçülerde kareler şeklinde kesilir. Yine bazı tariflerde bunun 7 x 7 cm. olabileceği de belirtilmiştir. Elde edilen her bir karenin içerisine nispeten irice dövülmüş ceviz veya ceviz + toz şeker konularak üçgen şeklinde katlanır. Elde edilen üçgen şeklindeki baklava dilimleri tepsiye sırt sırta gelecek şekilde dizilir ve fırınlanır. Burada belirtilmesi gereken bir başka husus da klasik yufkalar açılarak hazırlanan baklavanın, tepside üçgen şeklinde kesilerek üçgen dilim baklava şeklinde de sunulduğudur. Esasında bu usulüyle sunulan tatlı ile *Sivrihisar Muska Baklavası* farklıdır. Fırında bir süre hafifçe kızaran tatlının üzerine sıvıyağ dökülerek tekrar fırına verilir. Bazı tariflerde klasik baklava tariflerindeki gibi fırına ilk olarak konulacağı zaman erimiş tereyağı + sıvıyağ karışımı dökülür ve tek seferde pişirilir. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbeti dökülerek servis edilir. Bununla birlikte söz konusu tatlı şerbetsiz olarak da sunulabilmektedir. Şerbetsiz tarifte iç harcı olarak ceviz + toz şekerli malzeme kullanılmaktadır.

Balıkesir Kaymaklısı: Coğrafi İşaret niteliğindeki bir diğer tatlı da *Balıkesir Kaymaklısı* adıyla bilinen ve Türk tatlı kültürünün tüm izlerini bünyesinde barındıran tatlıdır. Kat kat yufkalarla yapılan, kaymak ve şerbetle tatlandırılan bir tatlı olmasıyla *Balıkesir Kaymaklısı* karakteristik bir özellik arz etmektedir. Tatlı, yöre mutfak kültürünün sembolik ürünlerinden olsa da yakın yıllara değin Balıkesir'de kaybolmaya yüz tutmuş olmasıyla dikkat çekmiştir. Öyle ki 2000'lerin başına değin Balıkesir'de sadece 1 – 2 kadar işletmede, sınırlı olarak yapılmaktaydı. Geçmişte evlerde de yaygın olarak yapıldığı bilinmekle birlikte sonraları bu alışkanlıktan büyük ölçüde vazgeçilmiştir.

Balıkesir Kaymaklısı, süt, yumurta, un ve az miktarda da tereyağı / sıvı yağ ve tuz ile hazırlanan hamurun çok ince yufkalar haline getirilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Elde edilen bu yufkaların pişirilmesi de kendine has niteliktedir. *Balıkesir Kaymaklısı* için 10 yufka kullanılır (Bazı tariflerde 12 kat olabileceği belirtilmiştir) ve bunların 5 tanesi alta 5 tanesi de üste gelecek şekilde ikiye ayrılır. Ayrılan 5'erli desteler önce ayrı ayrı pişirilir (Sacda veya fırında), bu işlemden sonra 5 kat yufka

tepsiye yayılır ve üzerine manda kaymağı (Tercihen *Balıkesir Manda Kaymağı*) sürülür ve sonra da geri kalan 5 kat yufka yayılır ve ılık şerbeti dökülür. Kaymak konulurken her bir dilime bir kaşık kadar kaymak gelecek şekilde yufkaya döşenir. Pişirme şekliyle *Balıkesir Kaymaklısı* bir bütün olarak değil her bir katı tek tek pişirilip sonra birleştirilmesiyle de dikkat çekici bir tatlıdır. Yapım tekniği ve manda kaymağının çeşni olarak kullanılmasıyla *Kütahya Kaymaklı Baklavası / Kuru Yufka Baklavası*'na benzerlik göstermektedir. Tatlı, Balıkesir'de *Saraylı* adıyla bilinen, yine kuru yufkadan yapılan ve çeşni olarak susam, servis edilirken de kaymak kullanılan aynı tatlının bir başka versiyonudur.

Balıkesir Kaymaklısı'nın en önemli girdisi kaymaktır. Coğrafi İşaret niteliğindeki bu tatlı için Balıkesir'in bir başka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü olan *Balıkesir Manda Kaymağı* tercih edilmektedir. Özellikle Balıklı, Ayşebacı ve Yakup köylerinden elde edilen kaymağın bu tatlı için tercih edildiği belirtilmektedir. Fakat kaymak gibi hassas, çabuk bozulabilen ve hijyen kurallarına ekstra özen gösterilmesi gereken bir üründe standardizasyonun sağlanamamış oluşu ve denetleme yetersizliği zaman zaman sıkıntılar yaratabilmektedir. Ayrıca özellikle kış dönemlerinde kaymak tedariki de ciddi sıkıntılar yaratabilmekte, üreticiler ürünlerini büyük şehirlere satmakta, yerli pazarda kaymak sıkıntısı yaşanabilmekte ve tatlıcılar için kaymak fiyatları 2 katını aşmaktadır. Bu da mevsimlik olarak tatlı fiyatlarına yansımaktadır. Bununla birlikte ne yazık ki gerek *Balıkesir Kaymaklısı*'nın kendisi gerekse kullanılan kaymakta tağşiş çok fazladır. Söz konusu tatlı için 2018 itibariyle kg. fiyatının 50 TL.'nin altında olamaması gerektiği belirtilmekle beraber kg.'ı 20 TL.'den tatlının pazarlarda mevcudiyeti dikkat çekmektedir. Gerek bugünü için gerekse Coğrafi İşaret olduktan sonra *Balıkesir Kaymaklısı*'nın mutlak suretle sıkı denetlemesinin yapılması, ürünün pazar değeri ve prestiji için çok önemlidir.

Balıkesir için gerek yöre halkı gerekse Balıkesir dışındaki halk arasında *Balıkesir Höşmerimi*'nin çok popüler oluşu ve il ile ilgili tanıtımlarda höşmerimin daha öne çıkması *Balıkesir Kaymaklısı*'nın tanınırlığını olumsuz yönde etkilemiştir. Ne yazık ki bazı Coğrafi İşaretli ürünlerin gerek yerel yönetimler gerekse de ürünlerin tanınırlığındaki en önemli sektörlerden biri olan turizm işletmelerinin belli ürünleri

öne çıkarması diğer ürünler için negatif etki yaratabilmektedir. Böylesi durumlarda ise zaten büyük ölçüde tanınırlığı sağlanmış Coğrafi İşaretli ürünlerin yanı sıra daha az tanınmış ürünlere yönelik pozitif ayırımcılık yapılarak tüm ürünlerin aşağı yukarı aynı bilinirlik seviyesine çekilmesi gerekmektedir. Bunun için de *Balıkesir Höşmerimi* ve *Balıkesir Kaymaklısı* iyi birer örnektir.

Isparta Peynir Baklavası: Peynir baklavası veya peynirli baklava daha öncede bahsedildiği üzere en eski *Türk Baklavası* çeşitlerindendir. *Isparta Peynir Baklavası* için de klasik baklava yapım aşamaları aynen geçerlidir. Bu tatlının en önemli ayırt edici özelliği ise çeşni olarak tuzsuz taze peynir kullanılıyor oluşudur. Bu şekliyle de tatlı başlı başına karakteristik bir özellik kazanmaktadır. *Isparta Peynir Baklavası*, her ne kadar Isparta genelinde biliniyor olsa da özellikle Senirkent'te yapılan bir baklava çeşididir. Söz konusu tatlı ne yazık ki yeterli tanıtım çalışmalarının yapılmaması ve bu alanda teşviklerin söz konusu olmaması nedeniyle popülerlik kazanamamıştır.

Isparta Kesmik Baklavası: Isparta'da süt ürünü kullanılan bir diğer karakteristik baklava çeşidi de *Isparta Kesmik Baklavası*'dır. Baklavaya asıl karakteristiğini kazandıran adından da anlaşılacağı üzere kesmiktir. Kesmik, süt, yoğurt suyu ve unla hazırlanan bir çeşit süt kestirmesidir. Kesmik aynı zamanda Isparta mutfağında tatlılarda yaygın olarak kullanılan bir çeşni malzemesidir. Klasik olarak hazırlanan baklava hamurunun arasına her bir dilime bir kesmik topağı gelecek şekilde dizilmesi ile hazırlanan ve kesmik toplarına göre dilimlenmesiyle yapılan bir baklava çeşididir. Baklava tercihe göre 14 veya 25 katlı olabilmektedir. Isparta folklorunda da özel bir yeri bulunan bu baklava çeşidi ekseri Yalvaç'ta yaygın bir şekilde yapılmaktadır.

Akşehir Peynir Baklavası: Konya – Akşehir'in tanınırlığı yöre sınırları dışına pek çıkamamış olan tatlılarından biri de *Akşehir Peynir Baklavası*'dır. *Akşehir Peynir Baklavası*'nın hamuru klasik baklava hamuru olsa da bu tatlıyı diğer baklavalardan ayıran en önemli özelliklerinden biri de belli bir kat sayısı olmayıp 12, 14 veya 20 kat olabilmesidir. Baklavaya adını veren ve temel özelliğini kazandıran peynir ise suyu alınmış tuzsuz inek peyniridir (Bu peynir bulunamadığında lor peynir de

kullanılabilmektedir). Elde edilen yufkalar ikiye ayrılır ve orta kata söz konusu peynir döşenir (Örneğin 7 kat alta 7 kat üste konacak şekilde ayrılır ve 7. katın üstüne peynir döşenir). Sunumda ise bu baklava tipinde büyükçe tek bir kare dilim şeklinde servis edilir. *Akşehir Peynir Baklavası* için her ne kadar ünü ilçe sınırları dışına pek çıkamamış olsa da bu alanda özellikle 2010'dan beri kayda değer girişimler olmuştur. Yerel yönetimin söz konusu tatlıyla birlikte yerel yemeklerle ilgili açılabilecek kurslar ve ilçe turizmine bu tatlının daha etkin bir şekilde dahil edilmesi gibi çalışmalar yapılmıştır. Akşehir Belediyesi öncülüğünde de söz konusu tatlıya dikkat çekmek ve ticari alanda daha da işler bir hal almasını sağlamak adına 2015 itibariyle Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Devrek Beyaz Baklavası: Baklava çeşitleri arasında dikkat çekici olanlardan birisi de *Devrek Beyaz Baklavası*'dır. Adından da anlaşılacağı üzere en dikkat çekici nokta baklavaya adını veren beyaz rengidir. Baklava hamuru klasik şekilde hazırlanır ve her bir yufka tek tek açılır. Açılan yufkalar bir müddet kurutulmaya bırakılır. Daha sonra her 5 katta bir ceviz içi serpilir. Toplamda 55 kat olan baklava, verev şekilde dilimlenir. Nihai aşamada ise baklavalar 70ºC'deki taş fırınlarda 4 saat kadar çok ağır bir şekilde pişirilir. Bu sayede de baklavaların rengi beyaz kalmakla birlikte klasik baklavalar gibi pişmiş olur. Baklavanın dikkat çekici görünümü dışında Devrek'te bu alanda yapılan uygulamalar da emsal teşkil edecek niteliktedir. Devrek'te 2010'da kurulmuş olan S.S. Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolakpehlivan Köyleri Tar. Kal. Kooperatifi bünyesinde "Devrek Güneşi Yöresel Ürünler" adıyla markalaşarak *Devrek Beyaz Baklavası*, sadece özel günlerde evlerde yapılan bir tatlı olmaktan çıkmış ve ticari hayatta da yer edinmeye başlamıştır. Yine dernek vesilesiyle söz konusu tatlı e-ticaret sayesinde Devrek dışına da pazarlanır hale gelmiştir. Bu noktada kooperatifin faaliyetleri diğer tüm yörelerimizdeki yerel tatlıların markalaşabilecek ürünleri için başarılı bir örnek olarak gösterilebilir. Nihayet 2017 itibariyle de söz konusu ürünle ilgili olgunlaşan zeminle birlikte *Devrek Beyaz Baklavası* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Devrek'te söz konusu tatlıyla ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da 2015 yılında Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı desteğiyle Yöresel Değerler Mali

Destek Programı bünyesinde "Devrek'te Un Sanata Dönüşüyor" başlıklı projenin hayata geçirilmiş olmasıdır. 9 aylık proje kapsamında *Devrek Beyaz Baklavası* için bir standardizasyonun geliştirilmesi, tatlının analitik olarak incelenmesi, İtalya'daki uygulamalardan esinlenilerek tatlının ticari hayatta ne şekilde değerlendirilip yaygınlık kazanabileceği hususlarında kapsamlı bir çalışma yapılmıştır. Bununla birlikte yöredeki istihdam olanakları da düşünülerek Devrek ekonomisinde bahsi geçen tatlının daha işler bir hal almasında da stratejiler belirlenmeye çalışılmıştır. Proje kapsamında Devrek'in bir başka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü olan *Cevizli Kömeç*'te ele alınmıştır.

Bartın Beyaz Baklavası: Yöre mutfağında çok köklü bir geçmişi bulunan bu baklava çeşidi, adından da anlaşılacağı üzere kızartılmadan pişirilen beyaz baklava çeşitlerindendir. Geleneksel tariflerde 60 kat olarak hazırlanan *Bartın Beyaz Baklavası*, günümüzde 40 – 50 kat olarak da hazırlanabilmektedir. Usulüne uygun şekilde hazırlanan hamurdan elde edilen baklavalık çok ince yufkalar, bir müddet bezler üzerine serilerek kuruması beklenir. Kat aralarına ince çekilmiş ceviz serpilir ve tipik baklava dilimi şeklinde kesilir. Dilimlemenin ardından baklavanın üzerine kızgın tereyağı ve sıvıyağ karışımı gezdilir ve daha önceden ısıtılmış fakat çok sıcak olmayan (110° – 130°C) fırında 3 – 4 saat kadar pişmeye bırakılır. Baklava kemik / krem rengi alınca fırından çıkartılmalıdır, zira tatlının en önemli karakteristiği renginden ileri gelmektedir. Fırından çıkartılan baklavaya sıcak haldeki şerbeti gezdirilir.

Safranbolu Baklavası (Tatlısı): Safranbolu'da yapılan bu baklava çeşidinin de hamuru klasik baklava hamuru şeklinde olup nişastayla açılmaktadır. *Safranbolu Baklavası*, tercihe göre 40, 45 veya 50 kat olabilmektedir fakat bu tatlı için dilim kalınlığının 3 cm.'i aşmaması gerekmektedir. Ceviz içi kullanılan bu baklava çeşidinde dilimleme şekli *Beypazarı Baklavası*'na benzer şekilde verev olarak yapılmaktadır.

Aksaray İnce Elek Tatlısı: Baklava türevi bir diğer karakteristik tatlı da özellikle Ramazan ayında yapılan *Aksaray İnce Elek Tatlısı*'dır. Tatlı için un, su / süt

veya sadece süt, yoğurt, sıvıyağ, yumurta, tuz ve sirke; klasik şerbet; iç malzeme için de ceviz kullanılmaktadır. Bazı tariflerde hamuru için bir miktar da tahin kullanıldığı belirtilmiştir. Usulüne uygun bir şekilde elde edilen hamur 1 saat kadar kapalı bir kapta dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bezeler elde edilir ve her bir beze un + nişasta karışımıyla baklavadaki gibi ince bir şekilde açılır. Açılan çok ince yufkalar sacda her iki yüzü de kuruyuncaya kadar bir dakikadan kısa süre pişirilir. Kurutulan yufkalar hafifçe sulanır ve iyice nemini alması için bir örtüyle örtülür. Daha sonra yufkalardan 2 tanesi üst üste alınıp tepsiye yayılır ve erimiş tereyağı sürülüp ceviz serpilir. Tepsiden taşan kenarlar bir zarf gibi kapatılır. Kapatılan yufkaların üzerine tekrar 2 kat yufka daha konur ve aynı işlem tekrarlanır. Tercihe göre 4 – 6 – 8 katlı olarak hazırlanabilen *Aksaray İnce Elek Tatlısı* son aşamada börek şeklinde kesilir. Hazırlanan tatlı fırında pişirildikten sonra üzerine klasik şerbeti dökülür ve genellikle ılık olarak servis edilir.

Sinop Hamursuz Tatlısı: Bazı farklılıklarıyla birlikte *Aksaray İnce Elek Tatlısı*'na benzer bir tatlı çeşididir. Aksaray'daki tatlıdan en önemli farkı ise hamurunun sadece un, süt ve yumurtayla hazırlanıyor olmasıdır. İç malzeme için ceviz, klasik şerbet ve açmak için de un + nişasta karışımı kullanılmaktadır. Tekniğine uygun bir şekilde hazırlanan hamurdan elde edilen bezeler un + nişasta karışımıyla çok ince bir şekilde açılır. Çok kısa bir süre sacda kurutulan yufkalar daha sonra ıslatılarak bir süre iyice nemini çekmesi için bekletilir. Elde edilen nemli yufkalar tepsilere döşenirken aralarına erimiş yağ ve ceviz kırıntıları serpilir. Börek şeklinde dilimlenen tatlı fırına sürülür. Daha sonra ise soğuk şerbeti dökülerek ılık bir şekilde servis edilir.

Giresun Fındıklı Burma Baklavası: Şerbetli hamur tatlıları içerisinde baklava çeşitleri arasında yer alan büzme / burma tatlılarından biri de *Giresun Fındıklı Burma Baklavası* veya *Fındıklı Giresun Burması*'dır. Söz konusu baklavanın hamuru klasik baklava hamurları ile büyük ölçüde benzerdir. Yufkaların açılması ise Giresun'da da Gaziantep'teki ile benzer şekilde nişasta kullanılarak gruplar halinde (6'lı veya 7'li şekilde) açma söz konusudur. Bununla birlikte tek tek yufka açımı da yapılabilmektedir. *Giresun Fındıklı Burma Baklavası*'nı diğer baklavalardan ayıran temel özellikleri adından da anlaşılacağı üzere kullanılan çeşnidir. Bu baklava

çeşidinde fındık serpilmiş yufkalar oklavaya sarılır ve oklava üzerinde büzüştürülür. Çeşni olarak sadece Giresun'un bir başka Coğrafi İşaretli ürün olan *Giresun Tombul Fındığı* kullanılmaktadır ki bu da söz konusu tatlıya ayrı bir değer kazandırmaktadır. Giresun mutfağının önemli elemanlarından biri olan bu tatlının aynı zamanda Giresun'un sembolleri arasına katılmasını sağlamak ve bu alanda bir kamuoyu bilinci oluşturmak adına Giresun Ticaret Borsası tarafından 2015 yılında bir yarışma da düzenlenmiştir.

Trabzon Burması / Trabzon Burma Tatlısı: Giresun'un komşusu Trabzon'da da benzer bir baklava türü olarak *Trabzon Burması* veya *Trabzon Burma Tatlısı*, yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir. Söz konusu tatlı, kullanılan malzemeler ve yapılış şekliyle büyük ölçüde Giresun'daki ile benzerdir. Çeşni olarak da sadece fındık kullanılır ki bu şekliyle Trabzon'da da bu tatlı için tek bir çeşitten bahsedilebilir. Aynı tatlının Trabzon'da "Fındıklı Ev Baklavası" adıyla fakat bu defa tatlıya adını veren burma / büzme işlemi yapılmadan sadece rulo yapılıp küçük dilimler halinde kesilmesiyle yapılan bir türevi daha varsa da benzer şekilde özellikle Karadeniz'in fındık yetiştiriciliği yapılan hemen her yöresinde bu tipte tatlılar söz konusudur. Nitekim *Ordu Fındıklı Burması* ve *Rize Fındıklı Burma Baklavası* da yörelerin geleneksel mutfaklarında ilk sayılan tatlılardandır.

Çarşamba Kıvratması: Samsun'un Çarşamba ilçesiyle özdeşleşmiş olan tipik büzme baklavalardan birisidir. *Çarşamba Kıvratması* için klasik baklava hamuru hazırlamak için un, yoğurt, yumurta, sıvı yağ, su, sirke, tuz, kabartma tozu veya karbonat kullanılmaktadır. İç malzeme için ise fındık ve toz şeker karışımı, yufkaları açmak için ise nişasta gerekmektedir. Üzerine dökmek için ise tereyağı kullanılan *Çarşamba Kıvratması* çoğu büzme baklavanın aksine şerbetsiz olarak hazırlanır. İç malzemesi de tercihe göre ceviz veya kuru üzüm de olabilmektedir. Yapım aşaması noktasında ise klasik büzme baklava tekniğine göre hazırlanan *Çarşamba Kıvratması*'nın diğer büzme baklavalardan bir diğer farkı dilimler şeklinde sunumudur. Buna göre oklavadan büzmeler şeklinde sıyrılan malzeme, yağlı tepsiye şeritler halinde dizilip, sonrasında 5 – 6 cm. uzunluğunda dilimlenir ve bu şekilde

servis edilir. Günümüzde ev tipi üretimin yanında ticari üretim de yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Özellikle cevizli ve fındıklı çeşitleri en yaygın üretimi yapılanlardır.

Bilecik (Cevizli) Büzme Tatlısı: Görünüş ve yapım aşamaları itibariyle tipik burma / büzme tatlılara benzer bir diğer tatlı çeşidi de *Bilecik Büzme Tatlısı*'dır. Bahis konusu tatlının Karadeniz Bölgesi'ndeki benzerlerinden farklı noktası hamurunda yoğurt bulunmayıp sadece süt ve yumurta konulmasıdır. İç malzeme olarak çekilmiş ceviz içi; son aşamada sunuma hazırlarken de kavrulmuş susam kullanılır. Bu tatlının hemen hemen bir benzeri de Karabük'te *Delioğlan Sarığı* adıyla yapılmaktadır.

Çorum Baklavası: Çorum'da bir gelenek olarak mutfak kültüründe özel bir yeri bulunan ve *Çorum Beşlisi*[149] olarak adlandırılan sunumun önemli parçalarından birisi de *Çorum Baklavası*'dır. Esasında Çorum'da sunum şekli itibariyle 3 farklı baklava tipinden bahsedilmesi gerekir. Her 3 tip de Çorum'da oldukça popüler olmakla birlikte son yıllarda ticari manada yaygınlığını yitirmektedir. *Çorum Gül Baklavası, Çorum Has Baklavası* ve *Çorum Burma (Sıkma) Baklavası* yöre mutfağında şekilleri itibariyle ayrı ayrı adlandırılarak yer almış fakat aynı malzemelerle hazırlanan baklavalardır.

Baklavanın hamuru için un, yumurta, su, zeytinyağı, yoğurt, tuz ve sirke; iç malzemesi olarak ceviz ve kat araları için de tereyağı kullanılmaktadır (Geçmişte *Has Baklava* için iç malzeme olarak badem kullanılıyorken son yıllarda ceviz kullanılmaya başlanmıştır). Çoğu baklavada olduğu gibi bu tipte de klasik şerbet kullanılmaktadır. Usulüne uygun olarak *Çorum Baklavası*'nın hazırlanması 1 günden fazla sürmektedir. Hazırlanan hamur ilk olarak 2 saat kadar dinlendirilir ve sonrasında bezelere ayrılarak nişasta yardımıyla ince bir şekilde açılır. Açılan yufkalar bir yere serilerek bir süre kuruması beklenir. Kuruyan yufkalarla klasik baklava hazırlama tekniğine göre hazırlanan tatlı bir gece daha pişmeden önce dinlendirilir. Ertesi sabah ise tereyağı dökülen baklava ağır ateşte 4 – 5 saat kadar pişer. Bunun amacı *Çorum Baklavası*'nın

[149] Çorum Beşlisi: Çorum'da özellikle düğünlerde ve yabancı konukların ağırlanmasında sunulan ve Çorum'a özgü 5 yöresel yemeğin bir arada sunulduğu özel ikram şekli. Çok eski bir gelenek olan bu uygulama "Yemekler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

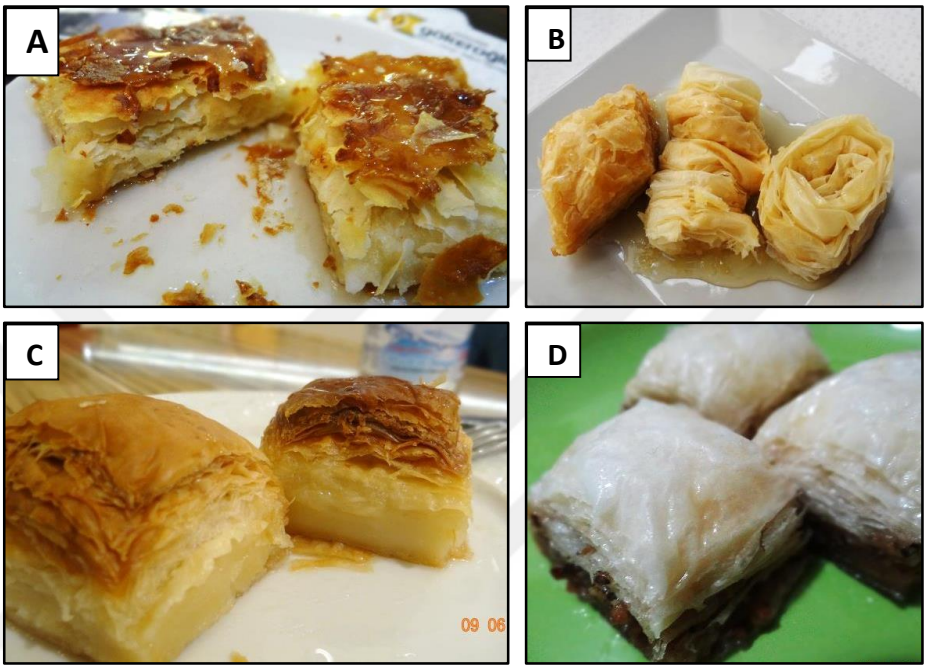
bir diğer ayırt ediciliği olan kemik renginde olmasından kaynaklanmaktadır. Pişen baklava soğuduktan sonra üzerine ılık haldeki şerbeti dökülür.

Yöre baklavasını karakteristik kılan farklı 3 sunum şekillerine baktığımızda ise ilki *Gül Burma* denilen tiptir. Açılan yufkanın 4'e bölünmesinden sonra ortalarına ceviz dökülür. Daha sonra bir ucundan başlanarak burgaç yapacak şekilde kıvrılarak bir gül elde edilir. Üzeri yağlanarak fırına sürülür. *Has Baklava* ise klasik serme baklava tipindedir. İlk olarak kurutulmuş yufkalardan 5 tanesi ıslatılarak tepsiye döşenir ve ceviz serpilir. Daha sonra araları nemlendirmeden 50 kat daha yufka aralarına tereyağı ve ceviz serpilerek tepsiye döşenir. Son 5 kat ise yine ıslatılarak döşenir. Toplamda 60 kattan oluşan *Has Baklava* klasik verev şekilde kesilerek fırınlanır. *Sıkma, Burma, Kocakarı Gerdanı* gibi isimlerle anılan tipte ise yuvarlak bir şekilde açılan yufkalar kenarlarından katlanarak dikdörtgen yapılır ve bir oklavaya rulo şeklinde sarılır. Sarılan ve içerisinde yağ ve ceviz bulunan rulo iki taraftan sıkıştırılıp oklavadan sıyrılır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta hangi tip yapılıyor olunursa olunsun tümünde *Çorum Baklavası*'na özgü olan yapım ve pişirme teknikleri uygulanır.

Laz Böreği: Esasında adı börek olarak ifade edilmiş olsa da baklava grubundan bir tatlıdır. Hatta *Antep Baklavası* bölümünde de belirtildiği gibi esasında baklavanın ilk örneklerine en çok benzeyen çeşit budur. Günümüzde Rize ve Trabzon merkezli olmak üzere Doğu Karadeniz'in çoğu yerinde yapılan bir baklava çeşidi olduğundan Coğrafi İşaret müracaatı yapılırken sadece *Laz Böreği* ismi kullanılmıştır. Esasında dünyada her ne kadar buna benzer örnekler var olsa da yöre adı belirtilmeden Coğrafi İşaret korumasına alınması çok da sağlıklı bir uygulama değildir. Bu noktada *Rize Laz Böreği, Trabzon Laz Böreği* veya *Doğu Karadeniz Laz Böreği* adı kullanılabilir. Doğu Karadeniz'de *Laz Böreği* için *Paponi* adı da kullanılmaktadır.

Laz Böreği çok büyük ölçüde benzer özellikte günümüzde yaygın bir şekilde Yunanistan'da da yapılmaya devam etmektedir. Yunanistan'da *Galaktoboureko* adıyla bilinen bu tatlı "Sütlü Börek" anlamına gelmekte olup Türkiye'de de bu isimin kullanıldığı yerler vardır. *Galaktoboureko*'nun Türkiye'deki *Laz Böreği*'nden farkı

karabiber kullanılmıyor olması ve muhallebisinin irmikli aynı zamanda daha kıvamlı oluşudur. Günümüzde dünya çapında yaygınlık kazanmış ve popüler pastalar arasında yer alan *Milföy Pastası*'nın ise atasının bu tatlı olduğu yaygın bir şekilde kabul görmektedir.



Fotoğraf 119. Karakteristik Türk Baklavalarından Örnekler: **A**: *Balıkesir Kaymaklısı*; **B**: *Çorum Baklavaları*; **C**: *Laz Böreği*; **D**: *Devrek Baklavası*

Laz Böreği'nin hamuru için un, yağ (katı + sıvı), yumurta, yoğurt, su, tuz ve sirke; muhallebisi için süt, yumurta (Bazı tariflerde sadece sarısı), un, nişasta, şeker, karabiber ve bir miktar tercihen tereyağı; açmak için nişasta ve klasik şerbet gerekmektedir. Baklava hamurundaki gibi usulüne uygun olarak hazırlanan hamur bezelere ayrılır ve nişastaya bulanır. Nişastalı bir şekilde bir süre bekleyen bezeler yufka şeklinde açılır. Kat sayısı malzemeye göre değişmekle beraber genellikle 8 veya 12 kattan oluşmaktadır. Buna göre iki gruba ayrılan yufkaların arasına usulüne uygun bir şekilde hazırlanmış muhallebi tek seferde dökülür ve diğer grup yufkalar üzerine kapatılır. Hazırlanan *Laz Böreği* klasik baklavalardan farklı olarak daha büyük kareler şeklinde dilimlenir. Dilimlenen *Laz Böreği* üzerine erimiş tereyağı dökülür ve fırına verilir. Yine *Laz Böreği*'ni diğer baklavalardan ayıran önemli bir özelliği de hem

böreğin hem de şerbetin sıcak olması gerektiğidir. Özellikle ılık servis edilen tatlının üzerine tercihen çekilmiş fındık veya antepfıstığı dökülebilir.

Çankırı Hamaylı Tatlısı: Türkiye'de çok yaygın olmasa da bazı yörelerimizde muhallebili baklavalar yerel mutfaklarda önemli bir yer işgal etmektedir. *Çankırı Hamaylı Tatlısı* da bunlardan biri olup *Laz Böreği*'nin bazı farklılıklarla bir başka sunumudur. Esasında Sivas mutfağında da bilinen bir tatlı olmakla birlikte Sivas'ta eski önemini yitirmiş ve günümüzde daha ziyade Çankırı ile tanınır olmuştur. Bu tatlıya benzer bir tatlı çeşidi de Yunanistan'da *Trigona Panoramatos* adıyla bilinmektedir.

Çankırı Hamaylı Tatlısı hamuru için un, yumurta, süt, yağ (Sıvıyağ + tereyağı), sirke ve kabartma tozu / karbonat kullanılarak klasik usulde bir hamur elde edilir ve yarım saat dinlendirilir. Muhallebisi için ise *Laz Böreği*'ndekinden farklı olarak yumurta kullanılmamakta ve bu tarif için muhallebi ocaktan alınırken iri dövülmüş cevizler dökülmektedir. Nişasta, süt, un, şeker, vanilya ve ceviz içiyle hazırlanan muhallebiden başka klasik şerbet ve yufkaları açmak için de nişasta gerekmektedir. Son olarak tamamlanan tatlının üzerine dökmek için katı ve sıvı yağ karışımı hazırlanır. Klasik baklava tariflerinde olduğu gibi dinlenmiş hamurdan alınan bezeler nişasta yardımıyla ince bir şekilde açılır. Açılan yufkalar bir el genişliğinde şeritler halinde kesilir. Kesilen şeritlerin bir ucuna muhallebi konur ve klasik muska şeklinde sarılarak katlanır. Elde edilen üçgen şeklindeki baklavalar tepsiye döşenir ve üzerlerine yağ karışımı dökülür. Fırında pişirilen tatlı çıkartıldıktan sonra şerbeti dökülür ve ılık olarak servis edilir.

Yukarıda sayılan baklavaları yufkasının biçimlendirilişine (Serme veya büzme / burma gibi) ya da kullanılan iç malzemeye göre kategorize etmek mümkündür. Fakat Coğrafi İşaret odağında belli yörelerle özdeşleşmiş olan ve yapıldığı sahanın coğrafi şartlarıyla türlü açıdan bağlarına göre ele alındığında bu noktada herhangi bir kategorizasyona gidilmemiştir. Elbette yukarıda sayılanlar haricinde çok farklı isimlerle yapılan ve her ne kadar bazı kaynaklarda belli bir yöreye has olduğu ifade edilmiş olsa da Türkiye genelinde yapılan ve de bilinen diğer baklava türevi tatlılar

belirtilmemiştir. Bunlara örnek olarak *Tırtıl Baklava* (Balıkesir, Amasya, Karabük), *Gazete Baklavası* (Sivas, Safranbolu), *Yahyalı (Kayseri) Kıvırması, Kahramanmaraş Kıvrımı*, *Malatya Tortor / Dolama Tatlısı, Kütahya Cendere Tatlısı, Koca Karı Gerdanı, Kocaman Gerdanı, Kaynana Gerdanı* gibi isimlerle bilinen ve esasında bir çeşit *Büzme Baklava* olan ve Karadeniz Bölgesi'nin çoğu ili ve İç Anadolu Bölgesi'nde bilinen baklava sayılabilir. Bu noktada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da tıpkı *Un Helvası* ve türevlerinde olduğu gibi burma baklava grubunda da çok ciddi bir kavram karmaşasının söz konusu olduğudur. *Sarığı Burma, Sarı Burma, Burma Baklava, Burgu Baklava, Büzme Baklava, Bükme Baklava, Gerdan Tatlıları (Koca Karı Gerdanı gibi), Sini Tatlısı, Lüle Baklava, Kıvratma, Kıvırma, Sıyırma, Dolanger* gibi çok değişik isimlerle anılan baklava çeşidi esasında aynı baklava hazırlama tekniğiyle yapılan tatlıyı ifade etmektedir. Yöresine bağlı olarak kullanılan iç malzeme değişiklik gösterse dahi söz konusu tatlı tek tip ve genel adı *Burma Baklava* olan baklava çeşidini ifade etmektedir. İsimlendirmelerden başka Coğrafi İşaret niteliğindeki özel ürünlerin baklavalarda kullanılıyor olması da bu gibi tatlıları öne çıkarmıştır. Örneğin günümüzde *Mudurnu Baklavası* yörenin popüler tatlıları arasında sayılmakta ve Türkiye'nin özel baklavaları arasında gösterilmektedir. Bununla birlikte söz konusu baklavanın özelliği içinde kullanılan cevizden kaynaklanmaktadır. *Mudurnu Baklavası*'nda kullanılan ceviz ile ilgili Evliya Çelebi ünlü Seyahatnamesi'nde "İri taneli, kağıt gibi ince kabuklu, badem lezzetinde. *Mudurnu Cevizi* olarak ün yapmış…" ifadesini kullanmıştır. Bu noktada da *Mudurnu Baklavası* örneğinde olduğu gibi *Giresun Tombul Fındığı* veya *Gaziantep Antepfistığı* kullanılan her tatlı ve şekerlemenin ayrı birer Coğrafi İşaret olarak kabul edilmesi mümkün olamayacağı gibi bir ürünün (Tatlı veya yemek) içerisinde sadece Coğrafi İşaret niteliğindeki bir başka ürünü barındırması da başlı başına Coğrafi İşaret sayılması için yeterli veya temel ayırt edici değildir.

Bartın Kabak Burması Tatlısı: Aralık 2018'de Bartın Belediyesi tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Geçmişte yaygın olarak yörede sıkça yapılan bir tatlı olsa da son yıllarda yaygınlığını çeşitlenen tatlılar nedeniyle yitirmiştir.

Bartın Kabak Burması Tatlısı esasında buraya kadar sıralanan hamurişi tatlılar arasında iç harcı bakımından en ilginç olanıdır. Un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan klasik böreklik hamur ilk etapta bir süre dinlendirilir, sonrasında ise bezeler klasik börek hazırlığındaki gibi açılır. Açılan yufkaların içerisine rendelenmiş balkabağı, toz şeker ve dövülmüş ceviz karışımı serpilir. Rulo haline getirilen yufka fırın tepsisine sarmal bir şekilde yerleştirilir ve diğer tüm yufkalara da aynı işlem uygulanır. Üzeri yağlanan tatlı, üstü kızarana kadar fırında pişmeye bırakılır.

Seçilmiş baklavaların özetlendiği tablo 38'e bakıldığında genellikle baklavalar için kat sayısı ve iç malzemesi ayırt edicilik olarak öne çıkartılmıştır. Bazı baklava çeşitleri ise pişirilme şekli / süresi (Beyaz baklavalar gibi) ve dilimleme şekillerine göre de farklılık göstermektedir. Bununla birlikte baklavanın en önemli kalite göstergeleri başında ustalık gelmektedir.

Tablo 38. Türkiye'deki Seçilmiş Karakteristik Baklavaların Genel Özellikleri

Baklavalar	Yöre	Ayırt Ediciliği	Coğrafi İşaret Durumu
Beypazarı Baklavası	Ankara	80 ila 60 kat olarak hazırlanır ve bu şekliyle en kalın baklavadır. Kesim şekli de karakteristiktir. Çeşni malzemesi cevizdir.	Başvurusu yok
Akşehir Peynir Baklavası	Konya	12, 14, 20 katlı olarak hazırlanır. Büyük kareler şeklinde dilimlenir. Çeşni malzemesi tuzsuz inek peyniridir.	Başvurusu yapılmış
Devrek Beyaz Baklavası	Zonguldak	55 katlı olarak hazırlanır. Renginin beyaz olması ve bu rengi sağlamak için çok uzun süre ağır ağır pişmesi. Verev şekilde dilimlenir, çeşni malzemesi cevizdir.	Başvurusu yapılmış
Sivrihisar Muska Baklavası	Eskişehir	Baklavanın şekli karakteristiktir.	Coğrafi İşaret
Tavas Baklavası	Denizli	Kaledavaz adıyla bilinir, hamuru sadece urgu unu adı verilen özel bir un karışımı, su ve tuzla hazırlanır.	Coğrafi İşaret
Giresun Fındıklı Burma	Giresun	Tipik burma baklavalar grubundandır. Çeşni malzemesi olarak *Giresun Tombul Fındığı* kullanılmaktadır.	Başvurusu yok
Muğla Saraylısı	Muğla	Yufkaya verilen şekil, dilimleme biçimi, yöreye has zeytinyağının ve kavrulmuş susam eklenir.	Coğrafi İşaret
Balıkesir Kaymaklısı	Balıkesir	10 veya 12 kat hazırlanır, yöreye has *Balıkesir Kaymağı* kullanılır.	Başvurusu yok
Isparta Peynir Baklavası	Isparta	Çeşni olarak tuzsuz taze peynir kullanılır.	Başvurusu yok
Isparta Kesmik Baklava	Isparta	Çeşni olarak süt, yoğurt suyu ve unla yapılan süt kestirmesi kullanılır.	Başvurusu yok
Çarşamba Kıvratması	Samsun	Şerbetsiz oluşu, dilimle şekli ve kullanılan fındık.	Başvurusu yok
Çorum Baklavası	Çorum	3 farklı şekilde hazırlanışı, pişirme şekli ve kemik rengi oluşu.	Başvurusu yok

Bu kapsamda incelenen diğer hamur tatlılarına baktığımızda;

Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı: Osmanlı İmparatorluğu döneminde *Saray Etmeği* olarak da bilinen bu tatlı ile ilgili en eski tarif Mekteb-i Tıbbiye hocalarından Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli yemek kitabında geçmektedir (Işın, 2008: 255). Bu tatlı için de en iyimser şekliyle yazılı tarihte 300 yıllık bir mazisi vardır diyebiliriz. Bununla birlikte söz konusu tatlının bayat ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla ilk olarak ortaya konduğu düşünülürse mazisinin çok daha gerilere uzandığı net bir şekilde ifade edilebilir. Nitekim Türkiye'nin çeşitli yerlerinde çok uzun yıllardır bayat ekmekler türlü şekillerde tatlı olarak kullanılagelmiştir. Örneğin Balıkesir yöresel tatlılarından *Kırıntı Hanım*, Hakkâri'ye ait *Cembeli Tatlısı* verilebilecek birkaç örnektir. *Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı* için Anadolu'da ve Saray Mutfağı'nda yapılan olmak üzere iki farklı tarif olduğunu belirtmemiz gerekir. Anadolu'daki tarif daha önce de bahsedildiği üzere bayat ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla ortaya konmuştur. Diğeri ise Saray'da bu tatlı için özel olarak yapılan birkaç çeşit ekmekle hazırlanan tariftir. Ağdiye Risalesi'nde *Kaymaklı Saray Ekmeği* için; "Hâs fırında bu iş için özel birkaç çeşit ekmekler yapılırdı." denilmektedir (Esiner Özen, 2015: 51).

Günümüzde *Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı* kazandığı popülarite ve ticari hayatta da yerini almasından ötürü Türkiye genelinde yaygınlık kazanmış bir tatlıdır. Bu özelliğinden ötürü endüstriyel ölçüde tatlının ana malzemesi olan kadayıf ekmeği üretilmekte ve Türkiye'nin çeşitli yerlerine hazır olarak pazarlanmaktadır. Tatlı, esasında hazır olarak temin edilen kadayıf ekmeğinden başka çok az malzemeyle ve kısa sürede hazırlanabilen ekonomik bir tatlıdır. Bununla birlikte tatlıyı Afyonkarahisar ile özdeşleştiren en önemli husus ise ilin bir başka Coğrafi İşaret olan ürünü *Afyonkarahisar Kaymağı*'dır.

Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı için kadayıf ekmeği, kaynar olmayacak kadar sıcak su, klasik şerbet, *Afyonkarahisar Kaymağı*, süslemek için de antepfıstığı veya ceviz gerekmektedir. İlk olarak kadayıf ekmeği bir tepsi de sıcak suyla 15 – 20 dk. kadar yumuşatılır. Sudan alınan ekmeğin fazla suyu bir peçete veya temiz bir bezle çekilir / emilir. Geniş bir tepsiye konup ocağın üzerine yerleştirilen

kadayıf ekmeği usulüne uygun hazırlanan şerbetle ıslatılır. Bir süre orta ateşte şerbeti çekmesi bekletilen ekmeğin üzerine bu defa daha geniş bir tepsi kapatılır ve tersyüz edilir. Bir süre daha bu halde bekletilen tatlı ocaktan alınır. Üçgen veya kare şeklinde dilimlenen ekmeklerin arasına veya üzerine *Afyonkarahisar Kaymağı* sürülür ve tercihen antepfıstığı veya ceviz ile süslenir. Günümüzde tatlının Afyonkarahisar koşullarında değişik çeşitleri geliştirilmiş olup özellikle vişneli ve kakaolu çeşitleri büyük beğeni görmektedir. *Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı*, Afyonkarahisar ile kazandığı tanınırlık ve tatlıya en önemli ayırt ediciliğini kazandıran kaymak çeşnisi ile tipik bir Coğrafi İşarettir. Tatlının en önemli özelliğinden olan kaymağı "Afyonkarahisar Kaymağı" başlığı altında ayrıca değerlendirildiğinden burada tekrar edilmemiştir.

Kilis Cennet Çamuru (Kilis Kaymaklı Künefesi / Kaymaklı Kırma Künefe): Esasında Halep, Gaziantep, Hatay ve Şanlıurfa'da da biliniyor olsa da Kilis ile ünlenmiş bir tatlı olarak literatüre girmiştir. Malatya yerel mutfağında da "Cennet Çamuru" adıyla bilinen bir başka tatlı daha söz konusu olmakla birlikte bu tarif yumurta ve pekmez ile yapılmakta olup Kilis'teki tatlıyla ismi dışında bir benzerliği yoktur. Kilis ile özdeşleşmiş olan *Cennet Çamuru*'nun Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Kilis Cennet Çamuru esasında çok az malzemeyle hazırlanan bir tatlı olması yanı sıra her zaman yapılıp tüketilmeyen bir tatlıdır. Tatlının temel malzemesi bu tatlıya özel kadayıftır. Kadayıf iki şekilde hazırlanmaktadır. Buna göre Kilis pazarlarında *Cennet Çamuru* yapımına özel hazır halde satılan "Yağlı Kadayıf" denilen özel kadayıf kullanılmalı ya da ince çekilmiş kadayıflar evde tereyağı veya sadeyağ ile iyice ovalanarak, son aşamasında da bir miktar yağda kavurarak hazırlanmalıdır. Özel kadayıftan başka, tereyağı / sadeyağ, antepfıstığı (Boz iç / kuş boku olmalı), şeker, kaymak (Ağız kaymağı olmalı), tarçın ve kıvamlı bir şerbet (4 bardak şekere 1 veya 2 bardak su olacak şekilde) gerekmektedir. *Kilis Cennet Çamuru*'nun gerek kadayıfı gerekse kullanılan kaymağı başlı başına tatlının ayırt ediciliği olarak kabul edilebilir. Yapım tekniği ve sunumuyla da söz konusu tatlı başlı başına farklı bir özellik sergilemektedir. Yapım tekniğini incelediğimizde daha öncede

bahsedildiği gibi kadayıfın bu tatlı için yağlanması gerekir. Bunun için de hazır kadayıf tereyağı veya sadeyağ ile elde yoğurulmalıdır. Bu yoğurma işlemi yapılırken *Kilis Cennet Çamuru* için kullanılan kadayıfın çok küçük (1 cm. kadar) parçalara ayrılması (didilmesi) gerekmektedir. Elde hem yağlanırken hem de didiklenmelidir. Bazı uygulamalarda ise tavada eritilen yağa bıçaklarla küçük küçük kıyılmış kadayıflar atılarak da yağlı kadayıf hazırlandığı gözlenmiştir. Bu noktada dikkat çekilmesi gereken bir nokta da esasında Kilis'te *Cennet Çamuru* hazırlanırken bu işin mutlaka sacda yapılması gerektiği belirtilmiştir. Fakat günümüzde kullanım kolaylığından ötürü tavalar kullanılmaktadır. Kadayıflara tava veya saclarda altı düşük ısıda olmak kaydıyla iyice yağı yedirilip ocaktan alındıktan sonra ortasına bir miktar şeker konur ve bir tepsi veya kapak kapatılarak şekerin kadayıfın kendi sıcaklığında erimesi beklenir. Yağlı kadayıfın kendi sıcaklığında erimiş olan şeker, kadayıf ile iyice harmanlanır. Bu harmanlama işleminde kademe kademe toz antepfıstığı (boz iç) katılır ve kadayıf ile boz için kendi parlak yeşilinin bütünleştirilmesi sağlanır. Boz iç kullanılmasının en önemli sebebi de *Kilis Cennet Çamuru*'na kendine has rengini kazandırmaktır. Antepfıstığı katılırken karışıma ara ara kıvamlı şerbetten de dökülür. Bu sayede hem malzemeler yumuşatılır hem de daha homojen bir karışım elde edilmiş olunur. İşlemin sonunda tüm malzemeler iyice karışmış olarak geniş bir tepsiye alınır. Tepsiye genişçe yayılan *Kilis Cennet Çamuru*'nun üzerine "Ağız Kaymağı" denilen ve yörede yılın birkaç ayı bulunabilen özel kaymak döşenir. Ağız kaymağı ile kastedilen ise koyunlar kuzuladıktan sonra yavrunun daha ilk sütünü emmeden önce anneden sağılan sütün alınmasıyla elde edilen kaymaktır. Yılın her dönemi bulunmadığı için diğer zamanlarda klasik kaymak veya kaymaklı dondurma ile de ikram edilebilmektedir. Sunumda ise tarçın, son yıllarda pudra şekeri de dökülmektedir.

Erzurum Demir Tatlısı: Demir tatlısı bir çeşit lokma tatlısı türüdür. İskandinav ülkeleri başta olmak üzere İran, Azerbaycan, Tunus, Afganistan, Endonezya ve Çin mutfağı gibi dünyanın çok farklı kesimlerinde bilinen bir tatlı çeşididir. İskandinav ülkelerinde ise ekseriyetle Noel haftası yaygın bir şekilde yapılıp tüketilmektedir. Demir tatlısı Batı ülkelerinde *Rosette* adıyla bilinmekte olup adını almış olduğu özel demir kalıpların çeşitliliğine bağlı olarak farklı tiplerde tatlılar yapılabilmektedir.



Kaynak: https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/erzurum-demir-tatlisi-1 ve https://betchacanteatjustone.wordpress.com/2009/12/31/rosette-cookies/ (Son erişim: 03.03.2018)

Fotoğraf 120. Solda Klasik *Erzurum Demir Tatlısı*, Sağda ise Çoğu Avrupa Ülkesinde Yapılan Rosette

Bahsi geçen tatlı ülkemizde özellikle Erzurum ile özdeşleşmiştir. Bunda *Erzurum Demir Tatlısı* yapımında kullanılan özel demir kalıpların da Erzurum'da üretiliyor olması etkili olmuştur. Zira geçmişten beri Türkiye'nin neresinde yapılıyor olunursa olunsun söz konusu tatlının demir kalıpları için Erzurum'da yapılanların tercih edildiği bilinmektedir. Nitekim günümüzde de demir tatlısı kalıplarının en büyük tedarikçisi Erzurum'dur. Bu kalıpların önemli bir özelliği de uzun ömürlü bir kullanım için kalıpların yıkanmaması gerektiğidir. Her kullanımdan sonra demir kalıpların silinerek temizlenmesi üzerinde özellikle durulmaktadır. *Erzurum Demir Tatlısı* için yumurta, süt, yoğurt, un, tuz ve kabartma tozu kullanılarak boza kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen akışkan haldeki hamura, Erzurum işi demir kalıplar yağda ısıtıldıktan sonra batırılır ve kızgın yağa daldırılır. Kalıptan ayrılan desenli hamur parçaları kızardıktan sonra soğumuş şerbette 1 dk. kadar bekletilir.

Hemen hemen çoğu Türk tatlısı gibi *Erzurum Demir Tatlısı* da sınırlı malzemelerle ve de kısa sürede hazırlanan bir tatlıdır. Bununla birlikte söz konusu tatlının Coğrafi İşaret niteliği ile ilgili ortaya çıkabilecek bazı sorunlara dikkat çekilecek olursa bu da ilerleyen dönemlerde söz konusu tatlının tıpkı *Antep Baklavası* örneğinde olduğu gibi AB kapsamında da Coğrafi İşaret pozisyonu kazanması ile ilgili meseledir. Söz konusu tatlı her ne kadar ülkemizde Erzurum ile özdeşleşmiş ve yöre kültüründe özel bir yer edinmiş olsa da dünyanın çok farklı yerlerinde ve büyük ölçüde

birbiriyle benzer olan çok sayıda tatlının mevcudiyeti üzerinde durulması gereken bir konudur. Bu nedenle *Erzurum Demir Tatlısı*'nın dünyadaki diğer benzerleriyle farkının çok net bir şekilde ortaya konabilmesi (Un ve sütün niteliği gibi) ve de tatlının kökeni ile ilgili olarak tarihi çalışmaların yapılması gerekmektedir.

Ulubey (Uşak) Demir Tatlısı: Türkiye'deki bir başka yöresel demir tatlısı çeşidi de *Ulubey Demir Tatlısı*'dır. Esasında Uşak genelinde özellikle nişan sonrası yapıldığından yörede "Nişan Tatlısı" olarak da bilinmektedir. Söz konusu tatlının yapım tekniği Erzurum'dakinin aynı olsa da malzemelerde bazı farklılıklar vardır. *Ulubey Demir Tatlısı* için yumurta, un, nişasta, kabartma tozu, tuz ve klasik şerbet kullanılmaktadır. Bazı tariflerde daha yumuşak olması için su yerine yoğurt kullanılabileceği de belirtilmiştir. Ayrıca *Erzurum Demir Tatlısı*'ndan farklı olarak burada tatlı için nişasta da kullanılmaktadır. Bu tatlı için en önemli araç olan özel demir kalıplar ise yine Ulubey'de de kullanılmaktadır. Yapım tekniği Erzurum'dakinin aynısıdır.

Burdur Demir Tatlısı: Yöresiyle tanınırlık kazanmış bir diğer demir tatlısı çeşidi de Burdur'da yapılan *Burdur Demir Tatlısı*'dır. Bu tatlı da Ulubey'dekine benzer olup nişasta kullanılarak hazırlanmaktadır. Yine bu tatlı için de özel demir kalıplar kullanılmaktadır. Fakat gerek Ulubey'deki gerekse Burdur'daki demir tatlısı çok büyük ölçüde birbirine benzerdir. Bu noktada Coğrafi İşaret kapsamında ayırt ediciliğin ortaya konabilmesi çok güçtür.

Ödemiş Dibile / Dible Tatlısı: Türkiye'nin farklı yörelerinde yapılan tipik demir tatlılarının bir türü de Ödemiş'te yapılan *Ödemiş Dibile / Dible Tatlısı*'dır. Bu tatlı da yöre folklorunda özel bir yer tutmaktadır. Dible / Dibile; Ödemiş'te adet olduğu üzere düğün günü veya düğün sonrasında kız ve erkek evi için hazırlanan kızarmış tavuk ve tatlının genel adıdır. Bu gelenek kapsamında sunulan tatlıya da bu isim verilmiştir. Sözlük anlamlarından biri de "Yufkadan simit biçiminde yapılmış tatlı."dır.

Klasik demir tatlılarında hazırlanan hamurlar gibi *Ödemiş Dibile / Dible Tatlısı* için de yumurta, su / süt, yoğurt, un, sirke (Tercihen) ve tatlandırmak için de klasik şerbet hazırlanır. Hamurun akışkan bir kıvamda olması gerekmekte olup akıtma (krep) hamurundan sert, poğaça hamurundan yumuşak olması gerekir. Elde edilen hamurlar tercih edilen biçimde şekillendirilir ve kızgın yağa atılarak kızartılır. Altın sarısı bir renk aldıktan sonra da şerbete atılır ve 5 dk. şerbette bekletilir. *Ödemiş Dibile / Dible Tatlısı* için esas ayırt edicilik tatlının şeklinden ileri gelmektedir. Bu tatlı esasında İzmir'in çoğu ilçesinde yapılmakta olup şekillendirme itibariyle yöresel farklılıklar tespit edilmiştir. Ödemiş'te 150 yılı aşkın örnekleri bulunan özel demir kalıplar (Erzurum'dakine benzer) kullanılarak hazırlanan bu tatlı Bergama, Kınık ve Kütahya'da da yapılmakta olup bu yörelerimizde kalıplarla şekillendirmek yerine elle tatlıya has bir şekil kazandırılır. Elle yapılan şekilde ele sarılan hamur eldiven gibi sıyrılarak çıkartılır ve daire şeklini alan hamur yassılaştırılır ve kızgın yağa atılır. Demir ile yapılan usulde ise kızgın yağda ısıtılan demir kalıplar hamura daldırılıp kızgın yağa batırılır ve klasik demir tatlısı elde edilmiş olur. Pişirme usulleri arasındaki farka göre demirle yapılacak tatlıda hamur biraz daha akışkan, elle şekillendirilen usulde daha kıvamlı bir şekilde hazırlanmaktadır. Tatlandırmada da yöresel olarak değişiklik göstermekle birlikte klasik şerbet kullanımı yaygın olsa da kaynayan pekmeze daldırılmak suretiyle de hazırlanması söz konusudur.

Türkiye'nin batı yarısında dibile / dible tatlısı olarak bilinen bu tatlı İç Anadolu ve Doğu Anadolu'da *Cennet Künkü* olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca aynı tatlı demir kalıp kullanılıp kullanılmama durumuna göre de farklı şekillerde adlandırılmaktadır. Bu noktada da söz konusu tatlı esasında kullanılan malzeme ve 2 farklı türdeki yapım tekniği ile pek çok yöremizde büyük ölçüde benzer şekilde yapılmakta olsa da adlandırmada çok büyük bir çeşitlilik söz konusudur. Bu da tatlı için zaman zaman kavram karmaşası yaşanmasına neden olmaktadır.

Kütahya Dibile / Dible Tatlısı: Malzemeler ve yapılış şekli Bergama usulü dibile / dible tatlısıyla aynıdır. Tek farkı geçmişten beri Kütahya'da tatlıya katılacak suyun farklı oluşudur. Yörede 1 su bardağı suya 1 tatlı kaşığı odun külü katılarak karıştırılır ve durulunca kadar beklenir. Tortusu dibine çöken su dikkatlice alınarak

hamura katılır. Tatlının yine kül suyuyla hazırlanan ve yapım usulüyle büyük ölçüde benzerlik taşıyan bir versiyonu da Bursa'da *Cennet Künkü* ve *Çatal Tatlısı* olarak bilinmektedir.

Hayrabolu Tatlısı: Türkiye'ye Balkanlardan taşınmış olan bununla birlikte benzerleri dünyanın pek çok yerinde uzun yıllardır bilinen bir tatlı türü de *Hayrabolu Tatlısı*'dır. Söz konusu tatlı Türkiye'de önce Trakya'da sonra Güney Marmara'ya (*Mustafakemalpaşa Tatlısı* olarak) ve daha sonra Ege Bölgesi kuzeyindeki yörelerde yaygınlık kazanmıştır. Bu yayılma esnasında zaman içerisinde bazı yöresel karakteristikler kazanarak farklı isimlerle anılır hale gelmiştir (*Ayvalık Lor Tatlısı* gibi). Dünya genelinde ise tatlının en eski örneği olarak Hindistan, Bangladeş ve Pakistan'da yaygın olarak yapılan tatlılar örnek gösterilmektedir. Hindistan'da "Khoa" adı verilen peynirle yapılan *Gulab Jamun*, Bengal'de *Pantua* büyük ölçüde Türkiye'deki peynirli hamur tatlılarına benzemektedirler. Türkiye'de ise *Çanakkale Peynir Tatlısı* büyük ölçüde *Hayrabolu Tatlısı* ile benzerlik göstermektedir.



Fotoğraf 121. Klasik Sunumuyla *Hayrabolu Tatlısı*

Hayrabolu Tatlısı için en önemli malzeme günlük yapılmış olan tuzsuz taze peynirdir. Bundan başka yumurta, un, irmik, karbonat, tuz ve klasik şerbet gerekmektedir. Tatlının sunumu için ise özellikle bol miktarda tahin kullanılmaktadır. Son yıllarda tahin ile birlikte dövülmüş fındık ve kaymak da tatlı üzerine konmaktadır.

Hayrabolu Tatlısı yapımında ilk olarak iyice ufalanmış olan taze peynir yumurtayla iyice yoğurulur ve peynir topaklarının tamamiyle eritilmesi sağlanır. Daha sonra diğer malzemeler eklenir ve yumuşak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurlardan mandalina büyüklüğünde bezeler alınır ve tepsiye dizilir. Fırınlanan hamurlar kurabiye gibi sert bir yapı kazandıktan sonra soğumaya bırakılır. Daha sonra altlarından delinerek kaynamakta olan şerbete atılır ve şerbeti iyice çekene kadar beklenir. Şerbetten alınan tatlılar soğuk olarak servis edilir ve serviste de tercihen sade olabileceği gibi tahin başta olmak üzere kaymak, dondurma, dövülmüş fındık kullanılır.

Hayrabolu Tatlısı geçmişte "Kadı Göbeği" adıyla biliniyorken 1960'ların sonu 1970'lerin başında ticari manada da üretiminin başlayıp popülerlik kazanmasıyla ortaya çıktığı yörenin adıyla anılmaya başlamıştır. Günümüzde hem evlerde hem de endüstriyel manada üretimi söz konusu olan *Hayrabolu Tatlısı*, kuru olarak uzak mesafelere de pazarlanabilmektedir. Tatlı için en önemli ayırt edicilik ise Hayrabolu ve çevresinde beslenen hayvanlardan elde edilen sütle hazırlanmış günlük taze peynirin kullanılmasıdır. Ev tipi üretimde günlük tuzsuz taze peynir olmadığında lor peynir de kullanılıyor olsa dahi orijinal tarife göre hazırlanacak *Hayrabolu Tatlısı* için bahis konusu peynirin tedariki gerekmektedir.

Mustafakemalpaşa Tatlısı: Esasında 2002'de 3 farklı isimle (*Mustafakemalpaşa Tatlısı, Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı* ve *Kemalpaşa Tatlısı*) Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olsa da aynı tatlı ile ilgili bu hatalı uygulamayı gidermek adına 2015'te tatlı Coğrafi İşaret kapsamından çıkartılmış ve yeni başvuru hazırlanmıştır. Öte yandan söz konusu tatlı büyük pazarlarda uzun yıllardır *Kemalpaşa Tatlısı* olarak bilindiğinden genel olarak toplumda bu ismi biliniyor olsa da Coğrafi İşaret kapsamında bağlı olduğu yöreyle markalaşması gerektiğinden *Mustafakemalpaşa Tatlısı* adlandırması daha uygundur.

Mustafakemalpaşa Tatlısı, benzeri diğer tüm tatlılarda olduğu gibi Balkanlardan gelen göçlerle önce Trakya'ya sonra güney Marmara'ya ve ilerleyen süreçte Ege Bölgesi'ne yayılmış tatlılardan biridir. *Hayrabolu Tatlısı* ve *Ayvalık Lor*

Tatlısı ile büyük ölçüde benzer olan *Mustafakemalpaşa Tatlısı* bazı farklılıklarıyla ayrı ayrı değerlendirilmiştir. Bu noktada belirtilmesi gereken bir nokta da içeriğindeki yoğun peynirden ötürü *Ayvalık Lor Tatlısı*'nın "Sütlü Tatlılar" başlığı altında değerlendirilmiş olduğudur.

Mustafakemalpaşa Tatlısı, günümüzde hem ev tipi hem de endüstriyel ölçüde üretimin yapıldığı ve çok uzak mesafelere kolaylıkla pazarlanabilir hale geldiği bir tatlıdır. Tatlının en önemli malzemesi elbette tuzsuz beyaz peynirdir. Ev tipi üretimde beyaz peynir yerine lor da kullanılabilir olsa da tatlının orijinal tarifinde günlük yapılan taze tuzsuz beyaz peynir kullanılmaktadır. Un, irmik, kabartma tozu, yumurta ve klasik şerbet ise diğer malzemeleri oluşturmaktadır. Tatlıyla ilgili belirtilmesi gereken önemli bir nokta da endüstriyel üretimde raf ömrünü uzatmak adına bu süreyi kısaltan peynir ve irmik miktarı biraz daha azaltılmıştır. Geleneksel tarife göre tatlının yapımına baktığımızda ilk olarak günlük yapılan taze tuzsuz peynir süzülür ve iyice ufalanır / rendelenir. Elde edilen ufalanmış peynirlere yumurta eklenerek karıştırılır. Daha sonra diğer malzemeler karıştırılıp elde edilen yumuşak hamur klasik *Mustafakemalpaşa Tatlısı* ölçülerinde bezelere ayrılır. Günümüzde endüstriyel manada üretimin tamamına yakını makinelerde gerçekleşmektedir. Fırında pişirilip kurabiye şeklini alan ürün, endüstriyel üretimde plastik torbalarda genellikle 15'li olacak şekilde ambalajlanır. Servis edileceği zaman tatlılar ocakta kaynamakta olan şerbete atılır ve şerbeti iyice içine çekene kadar kaynatılır. Sunumda ise kaymak, hindistancevizi ve krema ile zenginleştirilebilir. *Mustafakemalpaşa Tatlısı*'na en yakın örnek olan *Hayrabolu Tatlısı* ile arasındaki en önemli fark kullanılan peynirin niteliği, aralarındaki büyüklük farkı, *Hayrabolu Tatlısı* sunumunda özellikle tahinin bulunuyor olmasıdır.

Ayvalık Lor Tatlısı: Bu tatlı Tire'de lorla yapılan tatlıdan büyük ölçüde farklı olup esasında *Hayrabolu Tatlısı* ile *Kemalpaşa Tatlısı*'na çok daha benzer özelliktedir. Bu tatlı da yöreye Muhacirlerce taşınmıştır. Tatlının *Hayrabolu* ve *Kemalpaşa Tatlısı*'ndan farkı ise bu tatlıda kullanılan peynir daha çok öne çıkmıştır. Un, yumurta, lor, karbonat / kabartma tozu (veya ikisi birden) ve klasik şerbetle hazırlanmaktadır. Eğer günlük yapılmış taze lor değil de hazır lor kullanılacaksa süt ile yumuşatılması

gerekir. Geçmişte bu tarifte irmikte bulunuyorken zamanla terkedilmiştir. Bununla birlikte hala irmik kullananlar da vardır. Lor ve yumurta iyice karıştırılıp daha sonra yavaş yavaş un katılır ve yoğurulur. Son olarak karbonat / kabartma tozu katılarak bir süre daha yoğurulur. Elde edilen hamurdan mandalina büyüklüğünde veya biraz daha küçük bezeler elde edilerek fırınlanır. Fırında kızaran hamurların üzerine şerbet dökülür ve şerbeti iyice çekmesi beklenir. Tatlının şerbetlenmesi iki türlü olmaktadır. Buna göre dar bir kaba konan tatlının üzerini örtecek şekilde şerbet koyulabilir veya tatlılar piştikten sonra bir kürdan yardımıyla delinir ve şerbeti üzerini örtmeyecek şekilde konulur ve bir süre sonra ters çevrilerek tekrar şerbete yatırılır. Soğuk olarak servis edilir.

Balıkesir Peynir Dolazı: Balkan kökenli bir başka tatlı da *Balıkesir Peynir Dolazı*'dır. Bu tatlı da *Ayvalık Lor Tatlısı, Mustafakemalpaşa Tatlısı, Un Helvası* ve *Höşmerim*'den izler taşıyan ve Balıkesir ile özdeşleşmiş bir tatlıdır. Esasında "Dolaz" adıyla İç Anadolu Bölgesi illeri başta olmak üzere Türkiye'nin çeşitli yerlerinde bir *Un Helvası* türevi daha yapılmaktadır. Balıkesir'deki bu tarifte ise yöre tatlılarında yaygın bir uygulama olan peynir ve yumurta ilavesiyle karakteristik bir başka tatlı ortaya konmuştur. Tatlı bu şekliyle Hindistan'daki *Jalebi*'ye benzemektedir.

Balıkesir Peynir Dolazı için tuzsuz taze peynir (Tercihen keçi peyniri), un, süt, yumurta, tereyağı ve klasik şerbet gerekmektedir. İlk olarak şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Bir tencereye alınan tereyağına taze keçi peyniri ufalanır ve kavrulur. Bu aşamada yavaş yavaş süt ilave edilir ve kaynamaya başlayan karışıma azar azar un katılır. Ağır ateşte helva gibi kavrulmaya devam edilir. Kıvam kazanan malzeme el yakmayacak kadar soğutulur ve bu aşamada yumurta eklenerek yoğurulur. Yumurtalar iyice yedirildikten sonra karışım bir süre dinlendirilir. Dinlenen karışımdan tatlının klasik şekli olan ceviz büyüklüğünde bezeler yuvalanır ve ortası hafifçe bastırılır (*Hanımgöbeği Tatlısına* benzer bir şekildir.). Hazırlanan tatlılar bol yağda kızartılır ki bu şekliyle diğer peynir tatlılarından ayrılmaktadır. Kızarmış olan tatlılar soğuyan şerbetin içine atılır ve şerbeti iyice çekene kadar içinde bekletilir.

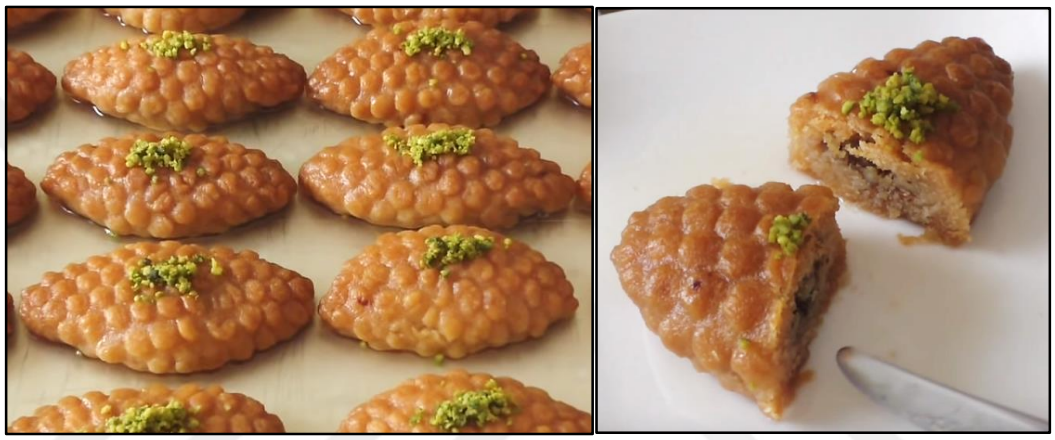
Malatya Peynir Köftesi: Balıkesir'deki tarife çok benzeyen bir tatlı da *Malatya Peynir Köftesi*'dir. Bu tatlı için Malatya'ya has *Malatya Peyniri* yanı sıra yumurta, un, sıvıyağ ve Balıkesir'deki tariften farklı olarak nişasta kullanılmaktadır. Tatlandırmak için ise klasik şerbet hazırlanır. Bu tatlı için de şerbet önceden hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Usulüne uygun olarak hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve yağda kızartılır. Kızaran tatlılar soğuk şerbete atılarak servis edilir.

Sivas Kalburabastısı (Sivas Hurması): Tatlının temel malzemelerini un, yağ, su / süt, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve klasik şerbet oluşturmaktadır. Farklı reçetelerde irmik ve nişasta da kullanılabileceği belirtilmiştir. Tatlının hamuru için usulüne uygun bir şekilde hamur elde edilir. Burada dikkat çeken bir husus da geçmişte bu tatlı için özellikle sıcak küllü su kullanıldığının belirtilmiş olduğudur. Elde edilen hamur tatlının adını almış olduğu özel kalburlarda şekillendirilir. *Sivas Kalburabastısı*, iki farklı şekilde sunulmaktadır. Buna göre sade olan tatlılar sadece bir iki kere kalbur üzerinde yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Diğerinde ise hafifçe açılan bezenin içine ceviz doldurulur ve ağzı kapatılıp yine kalbur üzerinde yuvarlanır. Fırında pişen *Sivas Kalburabastısı*'nın üzerine şerbet dökülerek servis edilir.

Sivas Kalburabastısı'na benzer bir tatlı, Erzincan mutfağında da yer almakta olup *Erzincan Halbur Hurması / Lokması* olarak bilinmektedir[150]. Çok büyük ölçüde benzer bir tatlı İzmir yöresel mutfağında da geçmekte olup *İzmir Usulü Kalburabastı (Kalburabasma)* adıyla bilinmektedir. Fakat İzmir'de tatlı için zeytinyağı tercih edilmekte olup Sivas'ta ise tereyağı ya da margarin kullanılmaktadır. Denizli yerel mutfağında da *Denizli Macur Tatlısı, Denizli Muhacir Tatlısı* veya *Denizli Kalburabastısı* adıyla Sivas'takiyle büyük ölçüde aynı olan bir tatlı bulunmaktadır. Bununla birlikte Denizli'deki tarifte Sivas'taki gibi iki farklı çeşit değil sadece cevizli sunum mevcuttur. Bu tatlıyla ilgili en ilginç benzerlik ise Erzurum yöresinde karşımıza çıkmaktadır. Erzurum'da *Hurma Tatlısı* olarak bilinen ve gerek kullanılan malzemeler gerekse yapılış şekliyle büyük ölçüde *Sivas Kalburabastısı*'na benzeyen bu yiyecek her ne kadar tatlı olarak adlandırılıyor olsa da esasında bir tatlı türü değildir. Zira

[150] Erzincan'da halk arasında kalbur; "Halbur" olarak adlandırılmaktadır.

şerbetin kullanılmadığı *Erzurum Hurma Tatlısı* sadece tavada kızartılarak servis edilir, buna karşılık tatlı olarak adlandırılmıştır. Arap mutfağında da bulunan kalburabastı; *Usbu Zainab, Zainab's Fingers, Asabe Zainab* isimleriyle bilinmekte olup ilk olarak Zainab adında bir kadın tarafından yapılıp popüler bir hale getirilmesinden ötürü bu isimle anıldığı rivayet edilmektedir. Buna benzer şekilde hem tatlı hem de tuzlu olarak benzer tarifler ise Özbekistan'dan Balkanlara kadar çok geniş bir alanda yapılmaktadır. Balkanlarda yapılanı ise "Hurmacıka" adıyla bilinmektedir.



Fotoğraf 122. Usulüne Uygun Bir Şekilde Hazırlanmış Tipik *Kalburabastı Tatlısı* (Cevizli Çeşidi)[151]

Van Eğdek Tatlısı: Geleneksel bir Türk tatlısı olup sunum şekline göre farklı kültürlerde şekerli ve şekersiz çeşitleri bulunmaktadır. *Eğdek* ve *Eğirdek* adlarıyla literatürde yer alan bu tatlı esasında kalburabastı ve lokma tatlısı karışımı bir üründür. Günümüzde Kuzey İran, Azerbaycan, Doğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Karadeniz'de yaygın olarak yapılan bir tatlıdır. Türkiye'de en çok Van yöresiyle özdeşleşmiş olduğu ve bu yöre üzerinden tanınırlık kazandığından ekseri Van mutfağının bir elemanı olarak bilinmektedir. Bununla birlikte Ağrı, Iğdır, Kars ve Ardahan'da da yaygın olarak yapılmaktadır.

Yukarıda da belirtildiği gibi *Van Eğdek Tatlısı* şekilsel olarak kalburabastıya, pişirme ve sunum tekniği açısından da lokma tatlısına benzemektedir. Hamuru için un,

[151] Kalburabastı tatlısını hazırlayıp bizle paylaşan Sayın Selvi Hanım'a teşekkür ederiz.

yumurta, yoğurt, süt, yağ ve kabartma tozu / maya kullanılmakta olup ayrıca klasik şerbet hazırlanır. Usulüne uygun yoğurulup hazırlanan hamur, mayalandıktan sonra, kalburabastıdaki gibi şekillendirilir. Şekil kazandırılan hamurlar sıvı yağda kızartılır ve kısa bir süre fazla yağı süzdürüldükten sonra şerbete daldırılır. Yaklaşık 5 dk. kadar şerbette bekletilen tatlılar, servis edilmeye hazır hale gelmiş olur. Bazı yörelerde kızartılan hamurlar şerbete batırılmak yerine pudra şekeri dökülerek servis edilir. Aynı şekilde *Çerkez Kurabiyesi* olarak bilinen tarifte ise kızartılan hamurlar doğrudan doğruya herhangi bir tatlandırıcı eklenmeden servis edilir.

Adana Karakuş Tatlısı: Geleneksel Adana mutfağının popüler tatlılarından olan *Adana Karakuş Tatlısı* için 2018 itibariyle Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Bununla birlikte sıklıkla ifade edildiği üzere bu ve benzeri tatlılar, farklı isimler ve farklı sunum şekilleriyle Anadolu genelinde oldukça yaygın yapılan klasik şerbetli hamur tatlıları grubundandır. Esasında dible / dibile, eğdek / eğirdek, perçem tatlısı, dilberdudağı, karakuş tatlısı bu grubun tipik örneklerindendir. *Adana Karakuş Tatlısı*, hem malzeme hem de şekilsel açıdan benzer şekilde Arap mutfağında "Kreykuşet" olarak bilinmektedir. Türkiye'deki yaygın bir diğer adı da *Kravat Tatlısı*'dır. Bu gruptaki tatlıların en dikkat çekici farklılıkları, hazırlanan hamura verilen şekillerinden ileri gelmektedir. Örneğin *Adana Karakuş Tatlısı* ile büyük ölçüde benzer olan *Kars Yaprak Tatlısı* temelde sadece hamura verilen şekil nedeniyle birbirlerinden ayrılmaktadır.

Adana Karakuş Tatlısı, hamuru için yumurta, yoğurt, su, yağ, sirke, tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar un kullanılır (Bazı tariflerde süt kullanıldığı da görülmüştür). Esasında aynı tatlı için iki farklı tipte hamur tarifi söz konusudur ve bu hamurlar irmik kullanım durumuna göre ayrılır. Her iki tipte Adana'da yapılmaktadır. Hamurun iç malzemesinde irice dövülmüş ceviz (Tercihen yeni tariflerde toz şeker ve tarçın da kullanılmaktadır) ve hamur açmak için de nişasta kullanılmaktadır. Yapımında ise usulüne göre hazırlanan hamur bir müddet kabarması / mayalanması için dinlendirilir. Hamurdan alınan yumaklar, nişasta yardımıyla olabildiği kadar ince açılır. Açılan daire şeklindeki yufkalar iki kat haline getirilir ve yufkanın düz olan kısmına bir el genişliği aralıklarla ceviz konur. Daha sonra cevizin üzerine doğru

yufkalar kat kat serilerek kare şeklinde kesilir. Kesilen kare parçalar, her iki başından sıkılır ve *Adana Karakuş Tatlısı*'nın tipik şekli olan ortası büzgülü, her iki başından sıkılmış şekil kazandırılmış olunur. Her ne kadar tatlının geleneksel şekli bu olsa da Adana'da son yıllarda özellikle de ticari manada üretimin söz konusu olduğu yerlerde hamur içerisinde bir sıra cevizin dökülüp rulo haline getirildikten sonra verev şekilde kesilmesiyle de sunumu yapılmaktadır. Hazırlanan dilimler kızgın yağda kızartılır (Bazı tariflerde tercihen fırında da pişirilebileceği belirtilmiştir) ve soğuk olan şerbete atılır.

Bartın Zarbana Tatlısı: Türk mutfak kültüründe daha önce de bahsedildiği gibi bu tipte çok sayıda tatlı bulunmaktadır. Bu gruptaki tatlıların en önemli ayırt ediciliği ise ya hamura verilen şekilden ya da harç malzemesinden ileri gelmektedir. Yöre halkı tarafından "Kâha Tatlısı" olarak da bilinen *Bartın Zarbana Tatlısı* ise büyük ölçüde *Adana Karakuş Tatlısı*'na benzemektedir. Bu tatlının hamuru için de kullanılan malzemeler *Adana Karakuş Tatlısı* için kullanılanlarla aynıdır. İç malzemesi olarak da irice dövülmüş ceviz kullanılmaktadır. Hamurun hazırlanması, kesim şekli ve kızartma yöntemi de yine Adana'daki tarifle aynıdır. Nihayetinde kızartılmış olan tatlılar şerbete bulandıktan sonra ılıması beklenir ve servise hazır hale gelmiş olur. Her iki tatlının da birbirleriyle büyük oranda benzerlik taşımasından ötürü Coğrafi İşaret sürecinde ayırt ediciliğin çok iyi bir şekilde belirtilmesi gerekmektedir. Aksi taktirde ilerleyen süreçlerde ortaya çıkabilecek ihtilaflar, tatlı tanıtımı ve ticaretinde olumsuzluklar yaratabilecektir.

Balıkesir Mafiş Tatlısı: Klasik şerbetle tatlandırılan hamur kızartması tatlılarından olmakla birlikte şekil olarak benzerlerinden ayrılmaktadır. Yöreye Selanik göçmenlerince taşınmış olduğundan *Selanik Tatlısı* olarak da bilinmektedir[152]. Tatlının hamuru için un, yumurta, yoğurt, zeytinyağı, kabartma tozu ve arzuya göre gevrekliğini artırmak için sirke kullanılmaktadır. Tatlandırmak için ise klasik şerbet kullanılır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan hamurlar böreklik yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Karakteristik şekli için açılan yufka 3 veya 4 cm.'lik kareler

[152] Günümüzde hem Türkiye'de hem de Yunanistan'da birkaç farklı *Selanik Tatlısı* tarifi bulunmaktadır.

veya 2 x 5 cm.'lik dikdörtgenler şeklinde kesilir. Elde edilen kareler paralel iki kenarının ortasından sıkılıp fiyonk şekli elde edilir[153]. Elde edilen fiyonklar kızgın yağa atılarak kızartılır. Daha sonrasında ise soğumuş şerbete atılan hamurlar şerbetini çektikten sonra servise hazır hale gelmiş olur. Tercihen çeşitli yemişlerle süslenebilir. Günümüzde bu tatlı Çanakkale (Özellikle Bozcaada) ve Bursa'da da bilinen bir tatlı olsa da Balıkesir yöresiyle özdeşleşmiş bir tatlı olarak popülerlik kazandığından Türkiye'de yaygın bir şekilde *Balıkesir Mafiş Tatlısı* olarak bilinmektedir.

Bilecik Samsa Tatlısı: Klasik yufkayla hazırlanan ve şerbetle tatlandırılan tatlılardan birisi de *Bilecik Samsa Tatlısı*'dır. Tatlının özelliklerini izaha başlamadan evvel "Samsa" adını ve bu isimle anılan ürünleri kısaca izah etmek, oluşabilecek kavram karmaşalarının önüne geçecektir. Esasında bu tatlı Balkan ülkelerinde de bilinmekte ve *Samsa, Nemse* isimleriyle anılmaktadır. Hatta Makedonya'nın geleneksel tatlıları arasında sayılan Samsa ile *Isparta Samsa Tatlısı* çok büyük ölçüde birbirine benzemektedir. Arnavutluk'ta ise *Samsa / Mantija me kos* (Arnavut Böreği) ismiyle bilinen bir çeşit ise bu defa tatlı değil bir yemek olarak mutfak kültüründe yer almaktadır[154].

Türkiye'de samsa tatlısı pek çok yerde biliniyor olsa da Bilecik ve Isparta illeriyle özdeşleşmiş olan aynı isimle fakat büyük farklılıkları bulunan iki tatlı dikkat çekmektedir. *Bilecik Samsa Tatlısı*'nın hamuru için un, yağ, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve sirke; harç malzemesi olarak da ceviz (Tercihen ceviz ve toz şeker karıştırılarak da kullanılabiliyor) gerekmektedir. Bununla birlikte hem Bilecik'te hem de samsa tatlısının yapıldığı pek çok yerde harç için fındık, ceviz, antepfistığı ve badem gibi çok çeşitli yemişler kullanılabilmektedir. Bu açıdan söz konusu tatlı için iç malzemeler bir ayırt edicilik teşkil etmemektedir. Tatlandırmak için ise klasik şerbet, yufkaları açmak için de nişasta kullanılmaktadır. *Bilecik Samsa Tatlısı* yapımı ise; usulüne uygun olarak yoğurulan hamurdan bezeler alınarak nişasta yardımıyla

[153] Tatlı, yörenin farklı kesimlerde daha değişik şekillerde de hazırlanabilmektedir.
[154] *Kahramanmaraş Çullaması / Samsası*: Kahramanmaraş ile özdeşleşmiş olan bu ürün klasik hamur tatlılarından çok farklıdır. Pestilin muska şeklinde katlanmasıyla yapılan bir çeşit pestil tatlısıdır ki bununla ilgili detaylı bilgi pestiller bölümünde verilmiştir.

mümkün olduğunca ince açılmalıdır. Açılan yufkaların içerisine ceviz veya ceviz + toz şeker karışımı dökülür ve oklavaya sarılarak rulo haline getirilir. Oklavadan düz bir şekilde sıyrılan rulo halindeki hamur verev veya düz bir şekilde kesilir. Kesilen her bir parça kızgın yağda iyice kızartılır ve soğuk şerbete atılır. Birkaç dakika şerbeti çeken tatlılar servise hazır hale gelmiş olur. Tatlının bir diğer özelliği de kızartılabildiği gibi fırınlanabiliyor olmasıdır.

Isparta Samsa Tatlısı: Daha önce de bahsedildiği gibi bu tatlı pek çok yerde biliniyor olsa da bazı yörelerimizde karakteristik birtakım özellikler kazanmıştır. *Isparta Samsa Tatlısı* ise gerek hamuru gerekse yapılış şekliyle Bilecik'tekinden oldukça farklıdır. Isparta'da hamur için sadece un, su ve tuz kullanılmaktadır. İç malzemesi olarak ise ceviz, parçalanmış kuru yufka ve üzüm pekmezi kullanılmaktadır. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan samsa hamuru nişastayla açılır. Açılan yufkalar 15 – 20 sn. kadar sacda bekletilir ve hemen nemli bir bezin altına konur. Hazırlanan yufkalardan birkaç tanesi gevrek / kırıntı olarak iç malzemesinde kullanılmak üzere ayrılır. Elde edilen yufkalar ortalama bir el genişliğinde şeritler halinde kesilir. Elde edilen şeritlerin bir ucuna ise bu tatlıya has iç malzemesi konur. İç malzemesi ise ayrılan kuru yufkaların parçalanıp, irice dövülmüş ceviz ve pekmezle karıştırılmasıyla elde edilir. Şeritlerin harç bulunan kısmından itibaren ise hamur muska şeklinde sarılmaya başlanır. Elde edilen muska şeklindeki hamurlar tavada veya fırında pişirilebilir. Daha sonra ise akışkan bir şerbetle (Suyu fazla, şekeri az) tatlandırılır.

Seferihisar Samsadesi: İsmen samsa tatlısını çağrıştırıyor olsa da çok farklı ve Seferihisar ile özdeşleşmiş karakteristik bir tatlıdır. Tatlının hamuru için un, su ve tuz; iç malzemesi için tuzsuz lor, toz şeker ve tarçın; tatlandırmak için ise tarçınlı şerbet (Klasik şerbet tarifine bir tatlı kaşığı tarçın atılır) gerekmektedir. Bazı tariflerde hamurun daha gevrek olması tercih ediliyorsa hamura sirke de katılabileceği belirtilmiştir. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan tatlı hamuru 15 – 20 dk. kadar dinlendirildikten sonra yufka şeklinde açılır. Açılan yufkadan 3 – 5 cm. genişliğinde şeritler kesilir. Elde edilen şeritlerin ucuna ise lor, toz şeker ve tarçın karışımıyla elde edilen malzeme konur ve muska / üçgen şeklinde katlanır. Elde edilen üçgen hamurlar

kızgın yağda istenilen derecede kızardıktan sonra çok soğuk olmayan şerbete atılır. Şerbetten süzülen tatlılar ılık olarak servis edilir.

Adana Halka Tatlısı: Günümüzde ekseriyetle Adana ili ile özdeşleşmiş olan *Adana Halka Tatlısı*'nın aynı zamanda Coğrafi İşaret müracaatı da yapılmıştır. Yine bu tatlı için de kullanılan malzemeler ve yapım tekniğinden önce dünyadaki yayılışı ve tarihsel süreçteki gelişimini izah etmek, ilerleyen süreçte tatlının uluslararası arenadaki tanınırlığı için oldukça önemlidir. Halka tatlı esasında tipik şerbetli hamur tatlılarından birisi olup tulumba tatlısı ile çok büyük oranda benzerdir. Esasında çok fazla bir malzeme gerektirmeyen bu tatlı için de, çoğu tatlı da olduğu gibi dünya çapında benzer çok sayıda örnekleri olduğunu belirtebiliriz. Tatlı, Türk Cumhuriyetlerinden Fas'a kadar çok geniş bir alanda yapılmaktadır. Bunlardan en popüler olanı *İran Tatlısı* olarak da bilinen *Zülbiye*[155] ilk akla gelendir. Şekilleri ve bazı küçük malzeme değişiklileri ile Türkmenistan'da *Zelebiye*; Fas'ta *Shebakia / Chebakia*; Arap ülkelerinde *Zalabiya / Zülbiya*; Hindistan'da *Jalebi*; Suriye ve Somali'de *Mushabbak*; Azerbaycan'da *Bamieh / Bamiye* (Bamya Tatlısı); İspanya ve Portekiz'de de *Churro* ve *Tejeringos* (İrmiksiz) adlarıyla ülkelerin yerel mutfaklarının popüler bir tatlısı olarak yer almıştır. Elbette ülkeler, söz konusu tatlıların sunumu ve hamura verilen şekil itibariyle kendi damgalarını da vurmuşlardır. Örneğin; sunumda tarçın ve pudra şekeri kullanımı, halka yerine parmak uzunluğunda düz şekilli olması (Azerbaycan'da bu nedenle bamya benzetmesi yapılmıştır), safran veya zerdeçalla renklendirme sayılabilir. Türkiye'de ise *Halka Tatlı, Tulumba Tatlısı, Müşebbek* (Somali'deki isimle benzer şekilde), *Sargılı Burma* (Kilis'te), *Jalebi, Hint Halka Tatlısı, İran Tatlısı, Züngül*[156] ve *Zülbiye* adıyla tanınmakta olup *Bergama Zülbiyesi, Mardin Züngül Tatlısı, Hatay Müşebbek Tatlısı* ve *Adana Halka Tatlısı* olarak belli yörelerle özdeşleşmiş olanlar da vardır.

Bu grup içerisindeki tatlılarda en önemli ayırt edicilik hamurda irmik kullanılıp kullanılmadığı ve tatlıya verilen şekildir. *Adana Halka Tatlısı* için ise tariflerde her iki

[155] Zülbiye: Mutfak kültürümüzde aynı isimle hem bir etli yemek hem de tatlı bulunmaktadır.
[156] Züngül: Aynı isimle Kilis'te pestil / bastık kızartılarak hazırlanan başka bir tatlı çeşidi daha söz konusudur.

hamur tipine de rastlanmıştır. Bunun nedeni ise bu tatlı için kullanılan özel unun her yerde bulunmuyor olmasıdır. Tatlı için özellikle Adana'da irmik unu / irmikli un gibi isimlerle piyasada bulunan durum buğdayı unu olan sert buğdaydan elde edilen una ihtiyaç vardır. Bu un bulunamadığında da hem klasik un hem de irmik kullanılmaktadır. Zaten *Adana Halka Tatlısı* ve *Bergama Zülbiyesi* arasındaki fark da sadece irmik kullanımından kaynaklanmaktadır. *Adana Halka Tatlısı* için temel malzeme olan durum buğdayı ununun başka, sıcak su, yağ (Tereyağı veya sıvı yağ), kabartma tozu / maya, nişasta, yoğurt (Bazen süt kullanıldığı da belirtilmiştir), tuz ve hafif kıvam kazanmış şerbet kullanılmaktadır. Malzemeler konusunda dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da söz konusu tatlının hem evde hem de ticari amaçlı işletmelerde yapılıyor olması ve buna göre de farklı tariflerin verilmiş olduğudur.



Kaynak: http://www.bonviveur.es/gastroteca/los-churros-deliciosa-magia-de-agua-harina-y-sal ve http://www.syriasweets.co.uk/Mushabbak (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 123. Solda Suriye Usulü *Mushabbak* ve Sağda İspanya'nın *Churro* Tatlısı

Günümüzde sadece Adana'da değil büyükşehirler başta olmak üzere Türkiye'nin çoğu yerinde "Sokak Tatlısı" olarak da nitelendirilen bu tatlı çeşidi ile ilgili ticari amaçla yapılanda çok daha az malzeme sayılmıştır. Buna göre tatlı ustaları hamuru için özellikle durum buğdayı ununu vurgulamış bundan başka ise sadece sıcak suyu ve mayayı saymışlardır. Kabartma tozunun ise arzu edilen tadı ve gevrekliği sağlamadığını belirtmişlerdir. Nişasta kullanımının opsiyonel olduğu, tatlıya arzu edilen çıtırlığı sağlamak için ise amonyak kullanıldığı belirtilmiştir (Amonyak

kullanımı geçmişte çok daha yaygınken günümüzde azalmıştır)[157]. Ev tipi halka tatlıda ise başta sayılan ve daha çok malzeme kullanılarak yapılan hamurun tarifi belirtilmiştir. Her iki tipte de hazırlanan hamurun, kek hamurundan daha kıvamlı fakat nispeten akışkanlığını koruyan kıvamda olması gerekmektedir. Elde edilen hamur, geleneksel tarifte tulumba adı verilen özel aparatlara doldurularak kızgın yağa sıkılır (Ev tipi üretimde genelde sıkma torbalarına doldurulur). Tulumbalardan kızgın yağa ekseriyetle halka ya da büyük sarmallar şeklinde bırakılır. Tatlının her iki tarafı da iyice kızardıktan sonra soğuk olan şerbete atılır ve yaklaşık 1 dk. süreyle bekletilip şerbetten alınır.



Fotoğraf 124. Büyük Çaplı Üretimler İçin Tasarlanmış Halka Tatlı Hazırlama ve Kızartma Makinesi

Günümüzde tüm Türkiye'de oldukça yaygın bir şekilde yapılan ve hatta sokak tatlıları içerisindeki en yaygın tatlı çeşidi olan *Adana Halka Tatlısı*, bu büyük ölçüdeki üretimi ve gördüğü talepten ötürü sektörde kayda değer makineleşmeler de söz konusu olmuştur. Büyük ölçekli endüstriyel üretime hitap eden bu makineler, sürecin önemli

[157] Amonyak / Amonyak sodası: Bazı gıdalarda kullanılan ve daha gevrek bir yapı kazandırıp daha iyi kabarma sağlaması amacıyla zaman zaman usulüne uygun bir şekilde kullanımının söz konusu olduğu kabartma tozu alternatifi ürün.

bir bölümünün el değmeden hazırlanması açısından da oldukça avantajlı görülmektedir. Bununla birlikte bu alanda faaliyet gösteren işletmelerin çok büyük bir kısmı seyyar, küçük ölçekli veya butik tarzda üretim yaptığından bu gibi büyük altyapı girdilerinin masraflarını karşılayabilecek seviyede değillerdir. Sonuç olarak da bahis konusu tatlı hala geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam etmektedir. Sıklıkla ifade edildiği gibi seyyar olarak en fazla ticarete konu olan bir tatlı çeşidi olması nedeniyle sadece Coğrafi İşaret kapsamında değil genel olarak gıda güvenliği noktasında bu tatlının denetlemesine özellikle eğilinmesi gerekmektedir. Tatlı, Coğrafi İşaret statüsü kazandığında ise bu denetleme ve ürün kalitesini aynı zamanda da adını korumak adına her türlü yaptırımı sonuna kadar kullanmak gerekecektir. Yine bu tatlı için de ilerleyen süreçte uluslararası çapta Coğrafi İşaret tanınırlığının kazandırılması hedefleniyor ise dünyadan benzerleriyle olan ayırt ediciliği mutlaka titiz bir çalışma sonrası ortaya konmalıdır.

Bergama Zülbiyesi: Tatlının ismi ve genel özellikleri *Adana Halka Tatlısı* bölümünde izah edilmiş olduğundan burada sadece söz konusu tatlının karakteristiği üzerinde durulmuştur. İlk olarak bu tatlıyı askerliğinde Şam'da görüp öğrenen ve döndüğünde bunu ticari manada hayata sokan bir girişimci tarafından Bergama'ya taşınmıştır. Bu şekliyle *Bergama Zülbiyesi*'nin yörede 1 asrı aşkın bir mazisi olduğu da belirtilmektedir. Halka tatlıdan farklı olarak irmiksiz hazırlanan mayalı hamur 1 gece bekletilir. Ertesi gün özel kalıplarıyla kızgın yağa akıtılan hamur, halka tatlıdaki gibi fazla kızarmadan alınır ve bu esnada havacıva otunun (*Alkanna tinctoria*) köklerinden elde edilen kırmızı boyayla tatlının sadece bir tarafı renklendirilir. Daha sonra ise şerbete daldırılır ve birkaç dakika sonra servise hazır hale gelir. *Bergama Zülbiyesi*'nin yöre folklorundaki önemli bir özelliği ise sadece Ramazan ayı boyunca yapılıyor olup yılın geri kalanında bulunmamaktadır.

Gördes Gelin Kız Tatlısı: Çok büyük ölçüde Bergama'da yapılan zülbiyeye benzemektedir. Gördes'te de sadece Ramazan ayı boyunca yapılmaktadır. Yöre folklorunda Ramazan ayının 15'inden sonra erkek tarafından kız evine "Gelin Tepsisi" adıyla gönderildiği için bu isimle anılır olmuştur. Yöre halkınca *Gelin Kız Helvası* da

denilmektedir. *Bergama Zülbiyesi*'nden farklı olarak herhangi bir renklendirme yapılmamaktadır.

Mardin Kahriyat Tatlısı: Bu tatlı esasında bir çeşit katmer ve peynirli baklava karışımı şeklinde ifade edilebilir. Hamuru yine bu tipteki çoğu tatlıdaki gibi un, su, yumurta, yağ ve tuz ile hazırlanmaktadır. İçine ise tuzsuz peynir konularak kızartılır. Kızartılan tatlı soğuk şerbete daldırılır.

Adana Taş Kadayıf Tatlısı: Esasında Türkiye'de Kastamonu, Malatya, Erzurum, Kilis, Diyarbakır, Adıyaman, Gaziantep, Mersin, Hatay, Şanlıurfa, Elazığ gibi yörelerimizde de sıkça yapılan bir tatlı olmakla birlikte Adana ili ile daha fazla popülerlik kazandığından ve Adana'da özellikle ticari manada daha fazla üretildiğinden *Adana Taş Kadayıf Tatlısı* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı gerçekleşmiştir.

Bu tatlı için genel özelliklerini izaha başlamadan evvel ilk etapta akıtma (krep) veya Türkiye'de pek çok ismi bulunan tatlının temel malzemesi olan kadayıf hamurundan bahsetmek gerekir. Her ne kadar kadayıf denilse de esasında künefe veya burma kadayıfta kullanılan tel kadayıflar anlaşılmamalıdır. Söz konusu tatlı için popüler kültürde krep veya pankek, yerel Türk mutfağında ise akıtma, kaygana, cızlama olarak bilinen yiyeceklerdeki gibi akışkan bir hamur kullanılır[158]. Elde edilen hamur 7 ila 15 cm. arasında değişen yuvarlaklar halinde kızartılır. Günümüzde tüm dünyada bu tipte çok sayıda tatlı mevcuttur. Aynı zamanda bu gruptan tatlıların geçmişi de bir o kadar eskidir. *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı* bölümünde de izah edildiği üzere Türkiye'den pek çok yörede değişik adlarla ve bazı küçük değişikliklerle benzer tatlılar yapılmaktadır. Taş ekmeği, yassı kadayıf, taş kadayıf gibi adlarla bilinen bu tarifle ilgili Suriye (Özellikle Halep) ve Lübnan'da da yerel mutfaklarda benzer tariflere tesadüf edilmiştir.

[158] Bu tatlıda kullanılan taş kadayıf ile pankek ve krep türevi ürünler arasındaki tek fark taş kadayıfta yumurta kullanılmamaktadır.

Adana Taş Kadayıf Tatlısı için kullanılan malzemeler; un, ılık su, süt, maya, tuz ve az bir miktar şekerdir. İç malzemesi olarak geleneksel tariflerde dövülmüş ceviz ve kaymak olmak üzere 2 çeşit bulunmaktadır. Bununla birlikte cevizli çeşitte ceviz, toz şeker ve tarçın karıştırılarak da iç harç hazırlanmaktadır. Bazı tariflerde ise irmik belirtilmiş olmakla birlikte genellikle kullanılmamaktadır. Kullanılan malzemelerle ilgili son olarak dikkat çekilmesi gereken bir nokta da ticari manada üretim yapan ustalardan bazıları maya kullanmanın uygun olmadığını, bunun yerine karbonat veya karbonat + kabartma tozu kullanmanın daha uygun olduğunu vurgulamışlardır. Son olarak tatlı için soğuk şerbet hazırlanır.

Yapım aşamasını izaha başlamadan evvel kısaca tatlı için gereken taş ekmeklerle ilgili belirtilmesi gereken bir nokta da geçmişte bu tatlının bilindiği çoğu yerde ticari olarak taş ekmek veya yassı kadayıf adıyla hazır olarak satılıyor ve halk ihtiyacını bu şekilde karşılıyordu. Günümüzde Adana, Mersin ve Hatay başta olmak üzere birkaç ilde ve sınırlı sayıda üretici bunları hazır olarak satmaktadır. Geleneksel tarife göre ise taş kadayıf için hamur malzemeleri ile usulüne uygun bir akışkan hamur elde edilir. Mayalanması için bir müddet dinlendirilen boza kıvamındaki hamurdan sos kepçesi veya 2 yemek kaşığı kadar alınan hamurlar kızgın tavaya / saca (Yağsız veya çok az yağ sürülmüş olmalı) akıtılır. Alt tarafları biraz kızarıp üstünde de göz göz delikler oluşmaya başlayınca hamurlar tavadan alınır. Elde edilen tek tarafı kızarmış hamurun içerisine tercihe göre iki harç malzemesinden biri konularak iki farklı şekilde kapatılır. Bunlardan en yaygını 10 – 12 cm. çapındaki daire şeklinde hamurların ortasına malzeme konup poğaça usulündeki gibi kapatılmasıdır. Diğer bir yöntemde ortasına malzeme konan hamurun üzerine bir başka hamur daha kapatılıp tam bir daire şeklinde sunumudur. Kenarlarından iyice kapatılan taş kadayıflar kızgın yağa atılırlar. Her iki tarafı da iyice kızaran tatlılar soğuk şerbete atılıp birkaç dakika bekletilirler. Şerbeti süzülen tatlılara antepfıstığı veya hindistancevizi dökülerek servis edilir.

Adana Taş Kadayıf Tatlısı için Adana'daki sektörel duruma baktığımızda halka tatlıdakine benzer bir durum söz konusudur. Bu tatlı hem evde hem de ticari olarak üretimi yapılıp satılabilmektedir. Pek çoğu küçük ölçekli, seyyar veya butik üretim yapan üreticiler Adana'da oldukça yaygın bir şekilde bu tatlıyı tüketicilere

sunmaktadır. Bir nevi sokak tatlısı olarak da değerlendirebileceğimiz bu ürün Coğrafi İşaret olsa da olmasa da çok sıkı denetlemelerin olması gereken bir tatlıdır. Kullanılan yağın cinsi ve kaç kere kullanıldığı, kaymak gibi çok kısa sürede bozulabilen bir ürünün muhafazası, elde edilen tatlıların ne şekilde sunulduğu gibi pek çok faktör, bu alanda sıkı bir denetlemeyi zorunlu kılmaktadır.

Bingöl Burmalı Kadayıf: Bu tatlı çeşidi ile ilgili olarak Diyarbakır ve Bingöl arasında uzun soluklu ve yoğun bir çekişme yaşanmıştır. Her iki yöre arasında "Tatlı bir çekişme" şeklinde kamuoyuna yansıyan mesele "Burma Kadayıf" türü tatlının kendi yörelerine ait olduğu iddialarından kaynaklanmaktadır. Nihayetinde her iki yörede bu tatlı için Türk Patent ve Marka Kurumu'na müracaat etmiş ve Ekim 2017'de de *Diyarbakır Burma Kadayıfı* Coğrafi İşaret olmuştur. Her iki yörenin de haklı olduğu noktalar olmakla birlikte Coğrafi İşaret olma kriterlerinden biri olan "Yöresiyle yakaladığı tanınırlık" vasfını Diyarbakır sağlamış olduğundan nihai aşamada Diyarbakır lehine bir karar çıkmıştır. Esasında hem Bingöllüler hem de Diyarbakırlılar ilk olarak söz konusu tatlının Bingöl'ün Genç ilçesindeki Ermeni ustalarca[159] bu tatlının üretilip, ticari amaçla satışını yaptıklarını kabul etmektedirler. Nitekim Diyarbakır'da dahi pek çok işletmede Genç ilçesinden ustalar bu tatlıyı yapmaktadır. Ayrıca İstanbul ve Ankara başta olmak üzere Türkiye'nin çoğu yerinde *Bingöl Burmalı Kadayıf* adıyla işletmeler ve işletme menülerinde bu isim altında ürünler bulunsa da tanınırlıkta Diyarbakır'daki popülariteyi yakalayamamışlardır. Diyarbakır tarafı ise haklı bir savunmayla söz konusu tatlıya kendileri popülerlik kazandırdıklarını ve zaman içerisinde Diyarbakır ile özdeşleşmiş olduğunu vurgulamışlardır. Bu noktada üzerinde durulması gereken önemli bir nokta da Güneydoğu Anadolu Bölgesi genelinde tatlı konusunda esasında ciddi bir çekişme olduğu ve hemen tüm yörelerin birbirleriyle bu noktada ihtilafa düştüğüdür. Örneğin Diyarbakır ve Şanlıurfa'daki tatlıcılar özellikle Gaziantep'in bu noktada ticaret ve turizm merkezi olması hasebiyle bu avantajını kullanarak pek çok Coğrafi İşaret olan / olabilecek ürüne sahip çıktığını / çıkmaya çalıştığını vurgulamaktadır. Benzer şekilde Adıyaman da, Şanlıurfa'nın

[159] Konuyla ilgili Ermeni vatandaşlar ve Ermeni yemekleri hakkında araştırmaları bulunan kimselerle yapılan görüşmelerde, Bingöl'ün Genç ilçesindeki bu konuyla ilgili bilgileri olmadığını belirtmişlerdir.

sağlıklı bilgi birikimi olmadan kendine ait olmayan tatlılar için Coğrafi İşaret çalışması içerisine girdiğini belirtmektedir. Birbirine komşu illerde, benzer coğrafi şartlar ve toplumsal alışkanlıkların söz konusu olduğu yerlerde ayırım yapmanın çok güç olmasından kaynaklı, özellikle yemekler ve tatlılar konusunda tartışmaların yaşanacağı aşikardır. Öte yandan nihai aşamada toplum genelinde tanınırlık kazandığı yöre, genel olarak Coğrafi İşaret noktasında da önemli bir belirleyicidir. Türkiye'de buna örnek verilebilecek pek çok ürün vardır. Örneğin bugünkü şekliyle *Mesir Macunu*'nu ilk yapan kişi olarak Merkez Efendi biliniyor olmakla birlikte Merkez Efendi'nin uzun yıllar yaşadığı ve faaliyetlerini sürdürdüğü Denizli ile söz konusu macun, hiçbir zaman özdeşleştirilmemiştir. Oysaki Merkez Efendi'nin Denizli'deyken de bu tarifi biliyor olabileceği fikri çok kuvvetlidir.

Bingöl Burmalı Kadayıf ile ilgili tatlının özellikleri *Diyarbakır Burma Kadayıfı* bölümünde izah edilmiş olduğundan burada tekrar üzerinde durulmamıştır.

Silor / Ziron Tatlısı: Bu tatlı da çoğu Doğu Karadeniz tarifinde olduğu gibi tek başına belli bir il ile özdeşleştirilemeyecek özelliktedir. Rize, Artvin, Gümüşhane, Bayburt ve de Gürcistan mutfağında yaygın bir şekilde yapılan bir tatlıdır. Geniş bir alanda yapılıyor olmasından kaynaklı olarak Silor, Ziron, Siron, Sinar, Sırın gibi isimlerle de anılmaktadır. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da aynı yörelerde ve aynı isimle bir çeşit mantı benzeri yemek daha yapılmaktadır. Silor, Ziron gibi isimlerle ifade edilen şey esasında hem tatlı hem de yemek yapımında kullanılan şerit halindeki yufkanın rulo yapılarak kurutulmuş haline denmektedir.

Silor / Ziron Tatlısı için günümüzde çoğu büyükşehir başta olmak üzere bu tatlının yapıldığı yörelerde ticari anlamda üretilmiş hazır halde silor, ziron hamuru bulunmaktadır. Burada hamur ile kastedilen rulo yapılmış kuru yufkalardır. Tatlı iki usulde hazırlanmaktadır. Buna göre kızartılan silor / ziron hamurları önceden hazırlanmış ve soğumuş şerbet içine atıldıktan sonra süzülür ve üzerlerine ceviz veya antepfıstığı gibi yemişler serpilerek sunulur. Başka bir usulde ise fırın tepsisine döşenen hamurların üzerine tereyağı dökülüp fırınlandıktan sonra üzerine şerbet gezdirilir.

4.2.2.2. Sütlü Tatlılar:

Daha önce de bahsedildiği gibi Türk kültüründe sütlü tatlılar çok eskiden beri yapılan ve bazı çeşitleri tüm dünyada Türk mutfağıyla özdeşleşmiş olarak literatüre girmiş, özel bir tatlı grubudur. Sütlü tatlılardaki çeşitlilik ve karakteristik özellikler yanı sıra bu ürün grubunun tüm tatlılar içerisinde her yaş grubuna hitap eden ve en sağlıklı tatlı grubu olarak yer alması da ayrıca önemlidir. Bu gruptan tatlılar, kalsiyum başta olmak üzere protein ve karbonhidrat açısından oldukça zengindir. Ayrıca meyvelerle de zenginleştirildiğinde vitamin açısından da bir o kadar besin değeri artmaktadır. Bunlardan Coğrafi İşaret olabilecek ürünlere bakıldığında;

Korkuteli Yanıksı Dondurma: Türkiye'nin Kahramanmaraş'takinden başka bir diğer karakteristik dondurması da *Korkuteli Yanıksı Dondurması* veya yöredeki adıyla *Yanık Dondurma*'dır. Yöre yazılı tarihinde 1 asrı bulan geçmişi yanı sıra sözlü beyanlarda ise geçmişinin 200 yılı bulduğu ifade edilebilir. Dondurma gerek kullanılan malzemeler gerekse yapım tekniği ile iyi bir Coğrafi İşaret örneğidir.

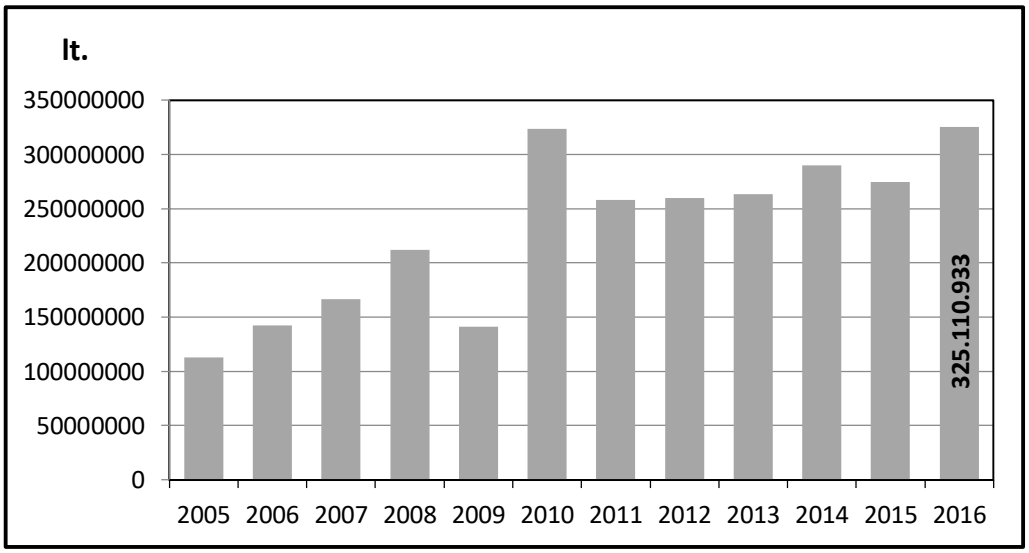
Korkuteli Yanıksı Dondurması, Türk tipi klasik salepli dondurmalardandır. Dondurmada salepten başka yörede yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan Maltız (Malta) Keçisi sütü kullanılmaktadır. Laktasyon süresi 270 – 300 günü bulan ve bu sürede 500 lt. ve üzerinde süt verebilen bir keçi ırkıdır. Özellikle bu ırkın sütlerinden dondurma yapılması ve dondurmanın hafif yanık / isli bir tada sahip olması sütün yağ oranından kaynaklanmaktadır. Maltız Keçisi sütünün yağ oranı % 3.5 ila 4.5 arasında değişmektedir. Tipik dondurma yapım aşaması esnasında sütün yağlılık değerine bağlı olarak hafifçe dibi tutturulur. Bu nokta başlı başına bir ustalık gerektirmektedir. Aksi taktirde fazla ateşte bırakmak yoğun bir yanık tada sebep olabileceği gibi zamanından önce ateşten almak da istenen hafif yanık tadı vermeyecektir. Yöre dondurmalarının bir diğer farkı da Bey Dağları'nın yamaçlarında otlayan keçilerin ve yörenin doğal florasının süte kazandırdığı aromadır. Peynirler bölümünde daha detaylı bir şekilde izah edildiği üzere süt elde edilen hayvanların hangi koşullarda otladığı ve otladığı sahadaki hakim bitki türleri, Coğrafi İşaret konusunda temel belirleyici olarak karşımıza çıkmaktadır. Özetleyecek olursak kullanılan malzemeler, tarihi geçmişi,

tanınırlığı ve de yapım tekniği ile *Korkuteli Yanıksı Dondurması* yörenin tipik bir Coğrafi İşareti olabilecek mahiyettedir.

Son olarak sektörel duruma baktığımızda *Korkuteli Yanıksı Dondurması* her ne kadar Korkuteli'nde ortaya konmuş olsa da günümüzde Antalya'nın çoğu yerinde bulunmaktadır. Özellikle Elmalı ve Kaş'ta da bu alanda faaliyet gösteren işletmeler mevcuttur. Son yıllarda dondurmanın artan popülaritesiyle birlikte yöre dondurmaları İzmir başta olmak üzere diğer illere de pazarlanır hale gelmiştir. Antalya'da ise turizm sayesinde her yıl yüzlerce kilo *Korkuteli Yanıksı Dondurması* tüketilir olmuş ve il genelinde faaliyet gösteren çok sayıda işletme bulunmaktadır. Dondurmacılık sektörünün artan talebe bağlı olarak gelişmesiyle yanıksı ya da yanık dondurmaya ilave olarak çok çeşitli dondurmalar da yapılmaya başlanmıştır. Bu gelişme de yöre çiftçisinin süt satımını garantiye alması yanında, tarıma dayalı bir sanayi faaliyeti olan dondurmacılığın yöre ekonomisine olan olumlu katkısını en iyi şekilde yansıtmaktadır. Fakat *Kahramanmaraş Dövme Dondurması* konusunda da detaylı bir şekilde izah edildiği üzere *Korkuteli Yanıksı Dondurması* için de salep kullanılıyor olması bu alanda bazı zafiyetlerin oluşmasına sebebiyet verebilmektedir. Bu açıdan Kahramanmaraş için belirtilen durum Korkuteli özelinde tüm Antalya dondurma sektörü için de geçerlidir.

Belli bir yöreyle özdeşleştirilmiş olarak belirtilen *Görele Dondurması*'nın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Öte yandan araştırmamız kapsamında uyguladığımız ankete katılan 53 kişiden hiçkimsenin *Görele Dondurması*'nı belirtmemiş olması dikkat çekicidir. Yörede geleneksel metotlarla yapımı devam etmekte olan dondurma için hali hazırda tanınırlığının çok zayıf olduğunu aşikardır. Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Elazığ Vişne Dondurması* ise esasında yöredeki bir girişimci tarafından ortaya konmuş ve de kısa sürede popülerlik kazanmış bir tatlıdır. Fakat *Adana Böreği* örneğinde de olduğu gibi bireysel girişimler sonrasında ortaya konan ve de başarılı tanıtım çalışmaları sonrasında tanınırlık kazanan her ürünün Coğrafi İşaret değeri olamayacağından *Elazığ Vişne Dondurması*'nın da bugün için tescilinin yapılması uygun olmayacaktır.

Dondurma genel olarak sütlü tatlılar içerisinde dünya çapında özel ve de önemli bir noktaya taşınmıştır. Dondurma, vitamin ve minerallerce zengin, besin değeri yüksek, dünyanın en sağlıklı ve besleyici tatlılarından olup geniş bir yaş aralığınca rahatlıkla tüketilebilmektedir. Fakat ne yazık ki Türkiye'de dondurma hâlâ gençlere özgü ve yazın tüketilebilen bir atıştırmalık olarak kabul görmektedir. Her ne kadar son yıllarda toplumdaki dondurma tüketim alışkanlığında, özellikle de büyük şehirlerde, ciddi manada bir değişim yaşansa da kişi başına dondurma tüketimi hala gelişmiş ülkelerin oldukça gerisindedir. Yıllar itibariyle Türkiye'de kişi başına dondurma tüketimi 1991'de 0.3 lt., 2003'te 1.5 lt. ve 2014'te de 4.1 lt. olmuştur. Bununla birlikte 2016'ya gelindiğinde Türkiye'deki kişi başına 4.4 lt. olan dondurma tüketimine kıyasla Yeni Zelanda'da 28.4 lt., ABD'de 20.8 lt., Avustralya'da 18 lt., Finlandiya'da 14.2 ve İsveç'te 12 lt. olarak gerçekleşmiştir[160]. Bu da söz konusu ürünün tüketiminde hala çok gerilerde yer aldığımızı göstermektedir. Toplumdaki özellikle kışın dondurma yenmez algısı başta olmak üzere alım gücü düşüklüğü ve üretimdeki yetersizlik dondurma gibi sağlıklı bir tatlının tüketiminde İskandinav ülkelerinin dahi gerisinde kalınmasına neden olmuştur.



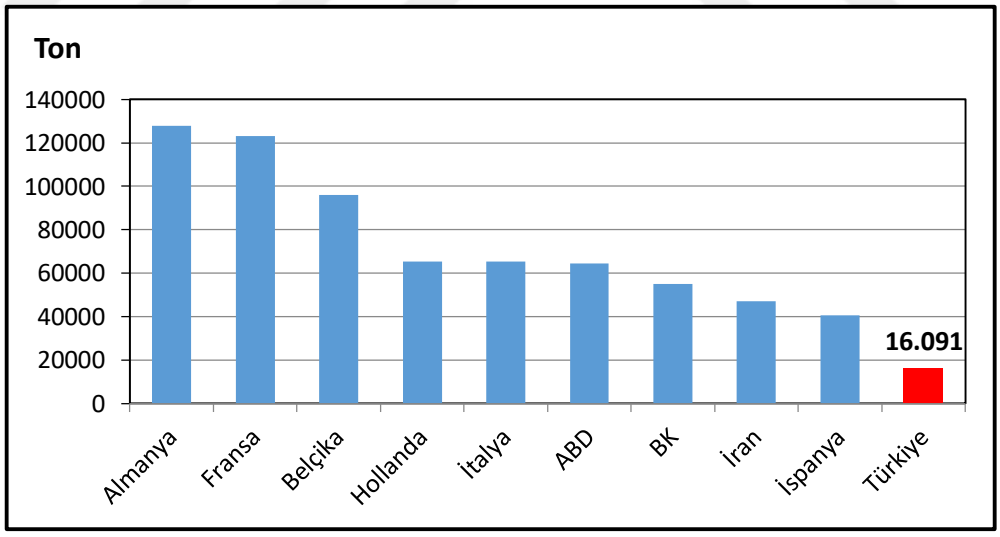
Kaynak: TÜİK, 2018

Şekil 43. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Dondurma ve Diğer Yenilebilir Buzların Üretim Miktarı[161]

[160] İstatistikler için bkz. https://www.worldatlas.com/ (Son erişim: 03.03.2018).
[161] Verilere şerbet üretimleri de dahildir.

Türkiye'deki dondurma üretimine baktığımızda esasında 2009 yılı göz ardı edilirse bu noktada başarılı ve de istikrarlı bir gelişim içerisinde olduğundan bahsedilebilir. 2005'teki 112 milyon litrelik dondurma üretimi 2015'e gelindiğinde iki katını aşarak 274 milyon litreye ulaşmıştır (Şekil 43). Son olarak 2016'da ise 325 milyon litrelik üretimle son 12 yılın en yüksek üretim seviyesine çıkılmıştır.

Son olarak seçilmiş ülkelerin dondurma ve yenilebilir buz ihracat değerlerine baktığımızda özellikle gelişmiş ülkelerin bu alanda pazara hakim oldukları anlaşılmaktadır. Almanya, Fransa, Belçika, Hollanda ve İtalya bu noktada en büyük ihracatçılar olup Avrupa ülkeleri dışında ABD ve İran'ın da kayda değer ihracatçı ülkeler olarak görülmektedir. Aynı yıl Türkiye'nin 16.091 tonluk ihracatı ise diğer ülkelerle kıyaslanamayacak seviyelerdedir (Şekil 44). Son olarak Türkiye'nin 2016'daki dondurma ve yenilebilir buz ithalat – ihracat durumuna baktığımızda ise 15.794 tonluk ihracata karşılık sadece 827 tonluk ithalat söz konusu olmuştur (TÜİK, 2018).



Kaynak: FAO, 2018.

Şekil 44. Seçilmiş Ülkelerin 2013 Yılı Dondurma ve Yenilebilir Buz İhracat Miktarı

Sütlü Tatlılar grubundan diğer ürünlere baktığımızda;

Türk Sütlacı (Türk Usulü Sütlaç): Geleneksel Türk Sütlacı veya *Türk Usulü Sütlaç* isimleriyle de ele alınabilecek potansiyel bir Coğrafi İşaret niteliğindeki sütlü tatlıdır. Türk buluşu bir tatlı olan *Sütlaç*, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınmış ve

buradan da Avrupa'ya yayılmıştır (Goldstein, 2015: 747). Bu tatlıyla ilgili Tannahill (1988: 232), Papa V. Pius (1504 – 1572)'un 1570'te vermiş olduğu bir ziyafette; "*…üzerine şeker ve tarçın serpilmiş Türk usulü sütlü pirinç*." şeklinde bahsetmiş olup sütlaçla ilgili en eski yabancı kaynaklı yazılı bilgidir (Işın, 2008: 273). Sırf bu bilgiden hareketle sütlacın Türk kültüründe 500 yıla yakın bir mazisi olduğu anlaşılmaktadır. Bundan da öte 1072 – 1074 yılları arasında yazılmış olan Divânü Lugati't-Türk isimli ünlü Türkçe sözlükte "uwa, uva" ismiyle "*soğukluk olarak yenen bir çeşit şekerli pirinç yemeği*." tanımıyla yer almaktadır. Sonuç olarak sütlaç için 1000 yıllık bir Türk tatlısıdır ifadesi abartılı olmayacaktır. Daha önce de bahsedildiği gibi Orta Asya'dan Anadolu'ya değin Türk kültür hayatında hayvancılık ve doğal olarak hayvansal ürünler çok önemli bir yer tutmaktadır. Buna göre nasıl ki süt, peynir, tereyağı, yoğurt, kaymak gibi ürünler Türk kültüründe özel bir yer işgal ediyorsa aynı durum sütlü tatlılar için de geçerlidir. Bu nedenle belli bir yöre veya yörelere ait sütlaçlar yanı sıra ivedi *Türk Rakısı* örneğinde olduğu gibi *Türk Sütlacı* olarak söz konusu tatlının Coğrafi İşaret kapsamına alınması gerekmektedir. Coğrafi İşaret niteliğindeki karakteristik sütlaç çeşitleri ise *Hamsiköy Sütlacı* ve *Çakraz (Bartın) Tuzlu Sütlacı*'dır[162].

Her ne kadar literatüre bağlı olarak bu tatlının Türk menşeli olduğunu net bir şekilde ifade edebilmek mümkün olsa da daha öncede bahsedildiği gibi ilk etapta Türkiye, daha sonra da uluslararası alanda Coğrafi İşaret kapsamına alınacak olan ürünlerde ayırt ediciliklerin ve coğrafi şartlara bağlı olarak ortaya çıkmış farklılıkların çok net bir şekilde ifade edilmesi gerekmektedir. Nitekim çok az malzemeyle ve çok geniş bir alanda (Hemen hemen dünyanın birçok yerinde) yapılan bir tatlı için ayırt ediciliğin vurgulanması Coğrafi İşaret için temel unsurdur. Örneğin *Türk Sütlacı*'nın *Rizogala*'dan (Yunan Sütlacı), *Teurgoule* (Fransız Sütlacı) ve *Kheer* (Hindistan Sütlacı)'den farkı detaylı bir şekilde ele alınmalıdır. Bu noktada ise Türkiye'nin floristik özellikleri göz önüne alındığında elde edilen süt temel ayırt ediciliği

[162] Tuzlu Sütlaç: Türkiye'nin kuzeydoğu kesimi ve Karadeniz kıyıları boyunca bilinen bir tatlıdır. Kullanılan tuz, söz konusu tatlıyı bütünüyle acılaştırmayacak seviyelerdedir. Öte yandan Karadeniz Bölgesi'nde Sütlaç, Süt Çorbası, Sütlü Çorba adıyla bilinen tariflerde bulunmakta olup bilinen anlamıyla *Tuzlu Sütlaç*'tan farklıdırlar.

sağlayacaktır. Buna ilaveden kullanılan pirinçler de benzer şekilde *Türk Sütlacı* için bir ayırt edicilik teşkil etmektedir.

Bursa Süt Helvası: Bursa Süt Helvası için kullanılan malzemeler ve genel manada yapım aşamaları, klasik helva yapımına benzemekle birlikte malzemelerin miktarı ve sunuluş şekliyle söz konusu ürün "Sütlü Tatlılar" grubunda değerlendirilmiştir. Ekseri düğünlerde yapılan bir helva çeşidi olduğundan *Düğün Helvası* veya *Bursa Helvası* adıyla da bilinmektedir. Tatlının ana malzemeleri ve yapılışı büyük ölçüde klasik un helvasına benzemektedir. Un, yağ, süt ve şekerle yapılan tatlıya ayrıca yumurta sarısı da eklenmektedir. Klasik ölçüde 1 lt. süt için 1 su bardağı un kullanıldığından elde edilen malzeme helvadan ziyade muhallebi kıvamında bir ürün olmaktadır. Ocaktaki pişirmenin ardından ayrıca fırınlanacağından nihai aşamada biraz daha (Sütlaç kıvamında) yoğun bir ürün halini almaktadır. Klasik helva yapım aşamalarını takiben güveç kapları veya fırına dayanıklı kapların zemini yağlanıp şekerlenir. Elde edilen malzeme yaklaşık 20 dk. fırında pişirilir. Helvanın yüzeyi kızarınca fırından alınır ve servis edilir.

Türk Güllacı: Türk Güllacı, ana yapısı itibariyle baklavaya benzerliğinin yanı sıra ortaya çıkışı ve yayılışı da baklavayla aynıdır. Bu tatlıyla ilgili ilk Türkçe kaynaklara II. Murad (1404 – 1451) döneminde rastlanmış olmakla beraber 13. yy.'a ait bir Arap yemek kitabında da güllaca benzer bir tarif bulunmaktadır (Işın, 2008: 227). Ayrıca 1330'larda Çin'in Yuan Hanedanlığı döneminde yazılmış bir eserde Türk kültürünün bir ürünü olarak güllaçtan bahsedilmektedir[163]. *Türk Güllacı*, Türk mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiş ve günümüze değin büyük ölçüde bozulmadan varlığını korumuştur. Evliya Çelebi'nin aktardığı kadarıyla 17. yy. İstanbul'unda 40 güllaççı dükkanı bulunuyordu (Işın, 2008: 229). Söz konusu tatlının da kökeni Orta Asya'ya kadar uzanmakta olup ilk zamanlar sadece sütün verdiği tat yanı sıra bal veya pekmezle tatlandırılmakta olup Arap kültürüyle olan etkileşimle birlikte tatlandırmak amacıyla şeker kullanılmaya başlanmıştır. Güllaç her ne kadar son halini Arap

[163] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. http://www.newworldencyclopedia.org/entry/Baklava (Son erişim: 03.03.2018).

kültürünün etkisiyle almış olsa da tatlının çıkış noktası Türk mutfağıdır. Güllacın veya Coğrafi İşaret niteliği göz önüne alındığında *Türk Güllacı*'nın Türk buluşu bir tatlı olduğu pek çok yerli ve yabancı araştırmacılarca da ortaya konmuştur (Goldstein, 2015: 746).

Günümüzde özellikle Ramazan ayı boyunca yaygın bir şekilde tüketilen *Türk Güllacı*, bu tatlı için özel hazırlanmış yufkalar (Güllaç yaprağı), süt, şeker, ceviz, gülsuyu ve mevsimi ise eğer süslemede de mutlaka nar taneleri ve kirazın kullanıldığı müstesna bir Türk tatlısıdır. Tatlı, Ramazan ayı boyunca tüm Türkiye'de yaygın olarak yapıldığından belli bir yöreye mal edilememekle beraber bazı farklılıklarla yöresel özellik kazanmış güllaç çeşitleri de söz konusudur. Örneğin; *Yalvaç Kesmik Güllacı* olarak bilinen güllaç çeşidinde süt, 3 limonun suyuyla kestirilir ve bir çeşit lor elde edilir. Elde edilen bu lorla hazırlanan güllaç Yalvaç ile özdeşleştiğinden bu yöreyle anılır. Bundan başka muhallebili güllaç ve güllaç sarması gibi klasik güllaçtan türetilmiş tatlı çeşitleri de Türk mutfağında yer edinmiştir.

Tire Lor Peynir Tatlısı: Tatlı yörede *İzmir Lor Tatlısı* ve *Karadutlu Lor Tatlısı* adıyla da bilinmektedir. Yörenin Coğrafi İşaret olabilecek iyi bir örneğidir. Kullanılan az sayıdaki malzeme tamamiyle yörenin coğrafi şartlarına bağlı olarak elde edilmiş olduğundan bu alanda dikkat çeken bir tatlıdır. Tatlının temel malzemelerini lor ve karadut oluşturmaktadır. Yörenin süt ve süt ürünleri konusundaki potansiyeline bağlı olarak çok çeşitli peynirler üretilmekte olup bunlardan biri de keçi sütünden elde edilen tatlı lordur (Tuzsuz lor). Diğer bir önemli malzeme ise Tire köylerinden elde edilen karaduttur. Mevsiminde toplanan karadutlar şeker ve suyla usulüne uygun bir şekilde, reçelden biraz daha kıvamlı olacak şekilde hazırlanır. Hazırlanan lorlar dilimlendikten sonra karadut reçeli üzerine dökülerek servis edilir. *Tire Lor Peynir Tatlısı* günümüzde evlerde olduğu kadar turistik tesislerde ve restoranlarda da sunulan bir tatlı olarak yörede oldukça tanınır bir hal almıştır.

İncir Uyutması: Türkiye'nin pek çok yöresinde benzer veya farklı isimlerle bilinen bir tatlı çeşididir. *Nevşehir İncir Sütlüsü, Tire İncir Islaması*, Kırklareli, Kastamonu, Samsun, Bartın (İncir Donduması), Düzce ve Yozgat'ta *İncir Uyutması*,

Kütahya'da *Sütlü İncir Tatlısı*, Balıkesir'de *İncir Tatlısı*, Karadeniz Bölgesi ilerinde *İncir Teleme Tatlısı*, Ege'de *Kuru İncir Tatlısı* gibi değişik isimlerle bilinmektedir. Bununla birlikte popülerlik bakımından *Sinop İncir Uyutması / Uyuşturması* başta olmak üzere son yıllarda *Dörtdivan İncir Uyutması* öne çıkmıştır. Tatlının ortaya çıkışı sadece 2 malzemeyle yapıldığından ötürü çobanlar başta olmak üzere konar – göçer Türklerce kolayca yapıldığından, günümüzde bazı yörelerimizde *Çoban Uyutması* adıyla da bilinmektedir. Bazı yörelerde ise bu tatlıya nişasta da katıldığı fakat bir zorunluluk olmadığı belirtilmiştir.

İncir Uyutması tüm yörelerimizde aynı metotla yapılmakta olup yöresel farklılıkları ekseri kullanılan sütün niteliğinden ortaya çıkmaktadır. Manda sütü, keçi sütü veya karışım sütlerle yapılanlar yöresel farklılık olarak ortaya çıkmaktadır. Bununla birlikte floristik özellikler ve bu farklılığa bağlı olarak hayvanlardan elde edilen sütler de bir ayırt edicilik olarak belirtilmektedir. *İncir Uyutması* için temel malzemeyi kuru incir ve süt oluşturmaktadır. Nadiren, kişisel tercihlere bağlı olarak tatlılığını artırmak için toz şeker de katılabileceği belirtilmiştir. Bununla birlikte şekersiz tarif, çoğu sütlü tatlı gibi oldukça sağlıklı ve besleyici bir tatlı olarak geniş bir yaş aralığı için idealdir. Kuru incirler ilk olarak sıcak suda 15 – 20 dakika kadar bekletilir. Daha sonra yumuşayan incirlerin sapları ayıklanır ve küçük küçük doğranır. Daha sonra süte katılan malzeme günümüzde yaygın olarak el blenderi ile geçmişte ise tahta kaşıklarla iyice püre haline getirilir. Burada üzerinde özellikle durulan nokta sütün, yoğurt mayalama usulüne uygun sıcaklıkta olması gerektiğidir. Nitekim tatlının temel özelliği sütün incir ile mayalandırılmasıyla oluşmasıdır. İncirlerin tamamiyle parçalandığından emin olduktan sonra yine yoğurt mayalama usulündeki gibi servis kaplarına / kuplara konulan tatlılar ağzı streç film, alüminyum folyo, tepsi vs. ile örtüldükten sonra bir bezle sarılır ve ılık bir ortama konur. Yaklaşık 3 saatin sonunda kıvam almış / mayalanmış tatlılar bu defa da 3 saat kadar buzdolabında bekletilir. Tatlılar soğuk bir şekilde servis edilirken tercihe bağlı ceviz veya antepfıstığı dökülerek sunulur.

4.2.2.3. Taze – Kuru Meyve Ve Sebzelerden Yapılan Tatlılar:

Pestiller: Pestil konusunda Türkiye çok zengin bir çeşitliliğe ve büyük bir potansiyele sahip olmasına karşın günümüzde *Gümüşhane Dut Pestili* dışında herhangi bir pestil Coğrafi İşaret kapsamına alınabilmiş değildir. Pestil ile ilgili genel bilgiler *Gümüşhane Dut Pestili* başlığı altında detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğundan bu bölümde Coğrafi İşaret niteliğindeki diğer pestiller sıralanarak özetlenmiştir.



Fotoğraf 125. *Hatay Belbeni /Dökmesi* (Solda) ve Siirt'te Yapılan İncir Pestili

Günümüzde dut, erik, kayısı, kuşburnu, kızılcık, üzüm, elma, ayva ve incirden pestiller yapılmaktadır. Elde edilen pestillere ceviz, fındık, haşhaş ve susam katılarak çeşnili pestiller veya köpük pestili gibi başlı başına özel pestil çeşitleri bulunmaktadır. Yine pestillerin türlü şekillerde (Muska gibi) ve sunumlarla (Balla tatlandırma gibi) da çeşitliliği artırılabilmektedir. Türkiye'de klasik kış hazırlığı ürünü olup sıkça ifade edilen köklü Türk gıda saklama geleneğinin sonucu ortaya çıkan bu ürünler aynı zamanda oldukça sağlıklı atıştırmalıklardır. Pestil, özellikle potasyum, sodyum ve kalsiyum açısından oldukça zengindir (Yıldırım ve Koyuncu, 2009: 364). Bugün için Türkiye'nin pek çok yerinde çok çeşitli pestiller hala hazırlanmakta ve hatta bir kısmı yurtdışı ticarete de konu olabilmektedir. Öte yandan Türkiye bu alanda hâlâ dünya pazarında çok gerilerde yer almaktadır. Zile Ticaret Odası'nın belirttiğine göre 2017 itibariyle dünya çapında 2.3 milyar $'lık pestil ve köme ticareti yapılmakta olup bunun sadece % 0.13 gibi çok küçük bir oranını Türkiye sağlamaktadır. Türkiye'deki bu alanda en önemli merkez ise Gümüşhane (Yıllık 15 – 20 ton kadar ihracat)'dir.



Fotoğraf 126. Solda *Kağızman Erik Pestili*, Sağda ise *Malatya Cevizli Üzüm Pestili*

Türkiye'de belli bir yöreyle özdeşleşmiş pestil çeşitlerine *Erzurum Kızılcık Pestili, Malatya Kayısı Pestili, Malatya Köpük Pestili, Hatay Kömürçukuru Belbeni / Dökmesi* (Taze incir ve susamla yapılmaktadır), *Tecde Haşhaşlı Dut Pestili, Sivas / Gürün Dut Pestili, Kağızman Pestili* sayılabileceklerin belli başlılarıdır. Bu noktada asıl önemli olan pek çok yöremizde dut, üzüm ve kayısı pestili yapılıyor olsa da asıl ayırt edicilik pestil yapımında kullanılan meyvelerden ileri gelmektedir. Bu açıdan da Coğrafi İşaret niteliğindeki meyvelerden pestil yapımına uygun olanlar "Meyveler" başlığı altında detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Günümüzde yapılmaya devam eden istisna pestil ürünleri tatlılara / atıştırmalıklara baktığımızda;

Kahramanmaraş Samsası: Yörede "Bastık" adıyla bilinen pestiller 7 – 8 cm. eninde şeritler halinde kesilir. Elde edilen şeritlerin bir ucuna dövülmüş cevizler konur ve eşkenar üçgenler elde edilecek şekilde sarılır. Tercihe bağlı olarak pudra şekeri de serpilebilir. Geleneksel samsa sarma işi imece usulüyle yapılır ve yörede bir kışlık hazırlık olarak görülürken günümüzde ticari manada üretim yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Kolay pazarlanabilirliği ile günümüzde Türkiye'nin çeşitli yerlerine ve yurtdışına *Kahramanmaraş Samsası* gönderilebilmektedir.



Fotoğraf 127. Pestillerden Elde Edilen Çeşitli Atıştırmalıklar: Solda *Kahramanmaraş Samsası* ve Sağda *Gümüşhane Rulo Pestili*

Bu tarife benzer züngül, zingil, zengel, çullama adıyla Mardin, Gaziantep, Kilis, Hatay ve çevresinde yapılan tatlılar da bulunmaktadır. Yine bazı farklılıklar söz konusu olmakla beraber Malatya, Mardin ve Gaziantep'te *Bestik Tatlısı, Pestil Tatlısı, Pestil Helvası* gibi isimlerle bilinen ve tereyağında pestil kavurması olarak tanımlayabileceğimiz tarifler de söz konusudur. Ayrıca Gümüşhane, Mardin, Kahramanmaraş, Malatya gibi pestilin yaygın bir şekilde yapıldığı çoğu yörede *Pestil Hoşafı*'da yapılmaktadır. *Pestil Hoşafı* ile ilgili detaylı bilgiler "İçecekler" bölümünde belirtilmiştir.

Tatlı Sucuklar / Kömeler: Dünya genelinde *Sucuk, Tatlı Sucuk* olarak adlandırılan bu ürün Gürcü Mutfağı'nın karakteristik bir elemanıdır. Nitekim söz konusu ürünü tanımlarken çoğu ülke Gürcistan'daki adı olan *Churchkhela*'yı da kullanmaktadır. Gürcistan'da günümüzde hala yaygın bir şekilde yapılan ve özellikle Noel döneminde bol miktarda tüketilen bir üründür. *Tatlı Sucuk* / *Churchkhela* en fazla yapıldığı Kakheti / Kaheti bölgesinde yapım şekli ve kullanılan üzümlerin karakteristiği nedeniyle 2015'te Gürcistan Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesine girmiştir. *Tatlı Sucuk*, günümüzde Gürcistan'dan başka Rusya, Ukrayna, İran, Ermenistan, Nahcivan, Azerbaycan, Yunanistan ve pek çok Kafkas toplumunda yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Gürcistan'dan sonra Ermenistan'da bu ürünü (Shudzhukh) çok yaygın bir şekilde üretmekte ve pestille birlikte Ermeni Mutfağı'nın

en önemli sembolleri arasında saymaktadır. Türkiye'de ise bu ürün çok geniş bir alanda ve çok çeşitli malzemelerle hazırlanmaktadır. Bu açıdan Türkiye'de çok sayıda yapıldığı yöreyi simgeleyen karakteristik sucuk / köme çeşidi bulunmaktadır.



Fotoğraf 128. Kırşehir Yapımı Köfter



Fotoğraf 129. Üstte *Yusufeli Cevizli Sucuğu*; Altta ise *Mardin Cevizli Sucuğu*

Bu grupta yer alan şekerlemeler kullanılan malzemelerle birlikte büyük bir çeşitlilik arz etmesinin yanı sıra farklı yörelerde çok çeşitli isimlerle anılmasıyla, ismen de bir o kadar çeşitliliğe sahiptir. Köfter / Kefter, Tatlı Sucuk, Cevizli Sucuk, Orcik, Köme, Bandırma Anadolu'da kullanılan isimlerinden birkaçıdır. Geniş bir ürün çeşidini barındıran bu grup içerisinde kullanılan malzemeler büyük ölçüde benzer olmakla birlikte şekilsel olarak farklılıkları söz konusudur. Bu şekerleme grubundan *Tarsus Yayla Bandırması* ve *Gümüşhane Kömesi* bölümünde üretim aşamaları ve diğer özelliklerinin detaylı bir şekilde izahı yapıldığından bu bölümde Coğrafi İşaret niteliğindeki diğer şekerlemelerin kısaca izahı yapılmıştır.

Tablo 39. Türkiye'de Belli Bir Yöreyle Tanınırlık Kazanmış Tatlı Sucuk / Köme Çeşitleri

Tatlı Sucuk / Köme	Temel Malzemeler	Yapıldığı Yer
Gümüşhane Kömesi	Dut ve Ceviz	Gümüşhane
Zile Kömesi	Üzüm ve Ceviz	Tokat
Siirt İncir Sucuğu	İncir ve Ceviz	Siirt
Tillo Bademli Sucuğu (Mağmus)	Üzüm ve Badem	Siirt
Mardin Cevizli Sucuğu (Huveriz, Ikude)	Üzüm ve Ceviz	Mardin
Erkilet Kedi Bacağı	Üzüm ve Ceviz	Kayseri
Besni Cevizli Sucuk	Üzüm ve Ceviz	Adıyaman
Elazığ Bademli Sucuğu (Orcik)	Üzüm ve Badem	Elazığ
Elazığ Köpük Orcik	Üzüm ve Ceviz	Elazığ
Yusufeli Cevizli Sucuğu	Dut ve Ceviz	Artvin
Kağızman Cevizli Sucuğu / Kömesi	Dut, Bal ve Ceviz	Kars
Batman Cevizli Sucuğu	Üzüm ve Ceviz	Batman
Kahramanmaraş Un Sucuğu (Beyaz Köpük)	Üzüm, Ceviz / Badem	Kahramanmaraş
Bertiz Sucuğu	Üzüm ve Ceviz	Kahramanmaraş
Kilis Sucuk Hapısası	Üzüm ve Ceviz	Kilis
Beypazarı Sucuğu / Pekmez Sucuğu	Üzüm ve Ceviz	Ankara
Karaman Ekşi Kara Üzümü Bandırması	Üzüm ve Ceviz	Karaman
Pozantı Yayla Bandırması / Sucuğu	Üzüm ve Ceviz	Adana
Belen Cevizli Sucuğu	Üzüm ve Ceviz	Hatay
Biga Cevizli Sucuk / Sucuk Lokumu	Üzüm ve Ceviz	Çanakkale

Türkiye'nin karakteristik kömelerinin sıralandığı tablo 39'da da görüldüğü üzere ekseri Türkiye'nin doğu yarısında yapılan bir şekerleme olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle üzüm başta olmak üzere dutun bol ve ucuza erişiminin olduğu yörelerde besin içeriği yüksek bir besin olarak yöre mutfaklarında yer almaktadır. Uzun kış devresinde insanların aynı zamanda temel enerji kaynağını da yine kömeler

oluşturmaktadır. İç malzeme olarak ise ceviz en fazla kullanılan yemiştir. Elazığ, Kahramanmaraş ve Siirt gibi bazı yörelerde ise söz konusu üründe çeşitlemeye gidilerek zamanla birkaç farklı tipte köme hazırlanır olmuştur. Özellikle *Elazığ Orcikleri* hem kazandığı popülarite hem de çeşitliliği ile en dikkat çeken örneklerdendir. Yörede "Şilfoni" olarak adlandırılan üzüm çeşidinden elde edilen siyah ve kırmızı orcik yanı sıra bir de *Elazığ Köpük Orcik* (Köpüklü Orcik) çeşidi vardır. Köme yapımında kullanılan herlenin iyice köpürene kadar çırpılasıyla elde edilen bu çeşit, orcikler arasında en karakteristik örneklerden biridir.

İlgili tabloda belirtilen ürünlerden sadece *Biga Cevizli Sucuk / Sucuk Lokumu* tam anlamıyla *Tatlı Sucuk / Köme* kategorisinde değerlendirilebilecek ürünlerden değildir. Öte yandan çok büyük ölçüde bu ürün grubuna benzerliğinden burada değerlendirilmiştir. Gerek Biga'daki bu örnek gerekse Gümülcine'de de Türk ustalarca yapımına devam edilen ve burada da *Sucuk Lokumu* olarak anılan ürün esasında Anadolu'daki gibi ceviz dizilerinin üzüm veya dut şırasından yapılmış herleye değil klasik lokum hamuruna daldırılmasıyla elde edilmektedir. Gerek Biga'dakiler gerekse Gümülcine'dekiler şekil olarak *Tatlı Sucuğa* benzediği için esasında bir nevi cevizli lokum olan bu ürüne her iki tatlının ismini vererek bir tanımlamaya gitmişlerdir.

Reçel ve Marmelatlar: Reçeller ve marmelatlar esasında işlenmiş tarım ürünleri kategorisinde de değerlendirilebilecek olsa da söz konusu ürünlerin geçmişte yaygın olarak[164] yemek arası veya sonrasında tatlı olarak ikram ediliyor olmasından ötürü bu bölümde ele alınmıştır. Hatta Türk kültüründe tatlı olarak ikram edilen bu reçellerin sulandırılmış formu Avrupa sofralarında komposto (*İng.* Compote, *Alm.* Kompott)[165] olarak yer edinmişti (Işın, 2008: 135). 16. yy.'ın Osmanlı İmparatorluğu'nda binlerce çeşit (!) reçel bulunduğu ifadesi (Işın, 2008: 131) biraz abartılı kabul edilse de bu çeşitliliğin günümüzdeki emarelerinden de hareketle birkaç

[164] Günümüzde hâlâ nadiren de olsa reçellerin özel kaplarda tatlı olarak ikramı geleneği devam etmektedir.

[165] Komposto: Taze meyvelerin bol şekerli suyla ve tercihen belli miktarda karanfil ve tarçın katılarak yapılan tatlı içecek. Fransızcadaki karşılığı *marmelade* olup klasik marmeladın sulandırılmışı olarak da kullanılmaktadır.

yüzü bulduğu net bir şekilde ifade edilebilir. Fakat çeşit sayısında zaman içerisinde artış ve azalmaların yaşandığı da unutulmamalıdır. Örneğin çiçek reçellerinin pek çoğu (Sümbül, menekşe[166] gibi) günümüzde ticari anlamda çok büyük oranda ortadan kalkmıştır. Ayrıca her ne kadar kitle iletişim araçlarının gelişmesi ve de turizmin yaygın bir faaliyet olmasıyla bugün yerel pek çok ürün hakkında bilgi sahibi olunsa da bu durumun geçmişte söz konusu olmadığı aşikardır. O açıdan yöresel birtakım reçel ve marmelatların ne kadarının günümüze ulaştığı ne kadarının yitirildiği hakkında net bir şey söyleyebilmek de mümkün değildir. Buna karşılık süt reçeli, vanilyalı çilek reçeli, kozalak reçeli gibi ticari hayatta yeni sayılabilecek reçeller, pazarlarda aranan ürünler haline gelmiştir.

Türkiye'de üretilen reçeller ve marmelatlar toplamda 5 kategoride toplanarak değerlendirilmiştir. Buna göre sırasıyla;

a. Meyve Reçelleri: En kalabalık reçel grubudur. Turunçgillerin kabuklarından yapılan reçeller (Turunç[167], bergamot, portakal, mandalina, limon, ağaç kavunu), kamkat (Kumkat), çilek, dağ çileği, ahududu, böğürtlen, yabanmersini, vişne, kiraz (Kara Kiraz), kızılcık, beyaz kiraz, kestane, ayva, kayısı (Kuru ve taze), şeftali, incir (Kuru ve taze), hünnap, yenidünya / Malta eriği, antepfıstığı, armut, elma, üzüm (Çekirdeksiz kuru üzüm), nar, frenküzümü, ceviz, dut (Özellikle mor dut), zeytin, muz ve meyvelerin karışımlarından elde edilen reçeller sayılabilir.

Tablo 40'ta sıralanan ve her biri birer Coğrafi İşaret niteliğindeki reçeller, aynı zamanda çoğunun yapımında kullanılan meyvelerin de birer Coğrafi İşaret olması ya da niteliği taşıması ile ayrıca özeldirler. Nitekim Coğrafi İşaretli bir meyveden katma

[166] Osmanlı İmparatorluğu döneminde gerek saray gerekse evlerde menekşe reçeli ve şurubu yapılıyorken günümüzde bu alışkanlık neredeyse Türk kültüründen tamamiyle silinmiştir. Oysaki Fransa'da hala menekşe reçeli, şurubu ve şekerlemelerine marketlerde erişilebilmektedir. Ne yazık ki pek çok Coğrafi İşaret mahiyetindeki ürün, bu ve benzerleri şeklinde yitirilmiş olup Coğrafi İşaret uygulamasıyla bu tipte kayıpların azalabileceği ve de söz konusu uygulama bu yönüyle de büyük avantaj sağlayacaktır.

[167] Turunç: Özellikle Ege ve Akdeniz kıyı illerinde yaygın olarak kabuklarından reçel yapılan bu meyvenin Ödemiş ve Mersin'in bazı ilçelerinde "Ketpat" adıyla reçellik olarak satıldığı görülmüştür. Yapılan reçele de *Ketpat Reçeli* denilir ki Turunç Reçeli ile aynı ürüne karşılık gelmektedir. Hatay ve Kilis'te ise *Kebbat Reçeli* ile Bergamot Reçeli kastedilmektedir.

değerli bir ürün elde edilerek bunların da birer Coğrafi İşaret olarak yerli ve yabancı pazarlara sunulması, üreticiye ve en başta da çiftçiye daha yüksek gelir sağlayacaktır. Elbette tabloda belirtilen reçellerden başta Türkiye'nin pek çok yerinde türlü tarz ve çeşitte reçeller söz konusudur. Bununla birlikte tabloda özellikle lokal değeri haiz aynı zamanda da dikkat çekici ürünlerle yapılan reçellere (Domates, zeytin, antepfıstığı gibi) yer verilmiştir.

Tablo 40. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Niteliğindeki Meyve Reçelleri

REÇEL	Hammadde	Yöre
Adilcevaz Cevizi Reçeli	Ceviz	Bitlis
Adilcevaz Mor Dut Reçeli	Mor dut	Bitlis
Bodrum Mandalini Reçeli	Mandalin	Muğla
Antalya Turunç Reçeli	Turunç	Antalya
Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	Bergamot	Antalya
Gaziantep Antepfıstığı Reçeli	Antepfıstığı	Gaziantep
Balıkesir Zeytin Reçeli	Zeytin (Domat)	Balıkesir
Serik Besteli	Kuru incir	Antalya
İnebolu Dağ Çileği Reçeli	Dağ çileği	Kastamonu
Bolu Dağ Çileği Reçeli	Dağ çileği	Bolu
Keles Dağ Çileği Reçeli	Dağ çileği	Bursa
Ereğli Osmanlı Çileği Reçeli	Çilek	Zonguldak
Sakarya Ekmek Ayvası Reçeli	Ayva	Sakarya
Niğde Beyaz Kiraz Reçeli	Beyaz Kiraz	Niğde

Söz konusu bu reçellerden kısaca bahsetmek gerekirse;

Adilcevaz Ceviz ve Mor Dut Reçeli: Bulunduğu yöreye de adını veren *Adilcevaz Cevizi Reçeli*, hem meyvesi hem de reçeliyle Coğrafi İşaret niteliğindeki en popüler örneklerden biridir. *Adilcevaz Cevizi*[168], ince kabuklu, hassas, doymamış yağ oranı düşük, içi de beyaz olan çok özel bir ceviz çeşididir. Fakat söz konusu bu ceviz ne yazık ki Adilcevaz ve yakın çevresinde (Kısmen Ahlat'ta) oldukça sınırlı miktarlarda üretilebilmektedir. Zira yöredeki ceviz ağaçları dağınık ve hemen her evin bahçesinde birkaç tane olacak şekilde yayılış göstermekte, kapama bahçe tarzı bir oluşum bulunmamaktadır. *Adilcevaz Cevizi*'ne bir katma değer olarak *Adilcevaz Cevizi Reçeli* ise özellikle yöre ekonomisi için çok büyük önem arz etmektedir. Yapımı oldukça

[168] "Coğrafi İşaret Niteliğindeki Meyveler" bölümünde *Adilcevaz Cevizi* detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada meyve özelliklerinden bahsedilmemiştir.

zahmetli olan bir reçel çeşidi olup hammaddenin de sınırlı olması söz konusu reçeli daha da emsalsiz kılmaktadır. Günümüzde Adilcevaz'da orta ölçekli bir aile işletmesi tarafından bütün aşamaları el işçiliğiyle yapılarak söz konusu ürünün üretimi sektörleştirilmeye çalışılmaktadır. İşletme sayesinde yörede üretilen ve daha önce de belirtildiği gibi hassas bir ceviz çeşidi olan *Adilcevaz Cevizi* için alım garantisi sağlanması yöre halkına da ceviz üretimi açısından bir teşvik rolü oynamaktadır. Nitekim *Adilcevaz Cevizi*'nin değerinin anlaşılmasıyla yörede bir de fidan tesisi kurulmuştur.

Reçel için sadece ağaçların en alt dallarının meyveleri toplanmakta olup bu da ağacın sağlıklı gelişimi için oldukça idealdir. Cevizlerin yere düşmeden ve de zedelenmeden toplanması ise çok önemlidir. Haziran'ın 20'sinden sonra yeşil haldeki cevizlerin toplanmasına başlanıp, Temmuz'un 15'ine kadar bu faaliyet devam eder. İrtifa farkından kaynaklı olarak cevizlerin farklı zamanlarda reçellik olgunluğa erişmesi toplama süresini uzatmaktadır. Toplanan *Adilcevaz Cevizleri*, işletmeye reçel yapılmak üzere getirilir ve ceviz getirenlerden ürünleri kuru ceviz ile aynı fiyattan satın alınır. Reçel yapımına başlanmadan önce cevizler öncelikle usulüne uygun olarak delinirler ve bu işlem de oldukça zahmetli olup büyük özen gerektirmektedir. Reçel yapımına geçilmeden önce birkaç aşamada işlenen cevizler, daha sonra klasik reçel yapım tekniğine uygun olarak hazırlanır ve içerisine tercihen baharatlar katılabilmektedir. Reçel yapımında cevizden sonraki en önemli girdi olan şekerin ise rafine şeker olması ve glikoz şurubunun ya da diğer tatlandırıcıların kullanılmıyor oluşu da ürün kalitesinde önemli bir belirleyicidir. Kabuklu cevizlerin uygun şartlarda 2 – 3 yıl, iç cevizin ise 1 yıl raf ömrü söz konusu olup açılmadığı sürece *Adilcevaz Cevizi Reçeli*'nin de 2 yıllık raf ömrü vardır.

Yöre ekonomisi için örnek ve de önemli bir girişim olan bu faaliyet Coğrafi İşaret niteliğiyle de rekabet gücünün artmasıyla daha da iyi bir pozisyona gelecektir. Yöredeki tek orta ölçekli işletmenin girişimleri de Bitlis Valiliği'nin ekipman desteğiyle biraz daha iyileştirilmiştir. Yine işletmenin girişimleriyle Dubai, Katar, Birleşik Krallık ve Rusya'ya *Adilcevaz Cevizi Reçeli* gönderilmiş ve olumlu geri dönüşler alınmıştır. Ayrıca Türk mutfak kültürünün özel uygulamalarından biri olan

Van Kahvaltısı'nda da söz konusu reçel yoğun olarak tercih edilmektedir. Böyle bir ürün için sektörün temel girdisini oluşturan cevizin temini için altyapı çalışmalarının Bitlis Tarım İl Müdürlüğü, Adilcevaz Tarım İlçe Müdürlüğü ve üniversitelerden araştırmacıların işbirliği ile ele alınması gerekmektedir. Cevizin sadece meyvesi ile değil kerestesi ile de kıymetli olması, yörenin kısıtlı ekonomisine pozitif yönde etkileri olacaktır. Nitekim bunun spesifik bir örneği olarak yine Bitlis'in Hizan ilçesinde ceviz ağacından yaptığı gitarları dünya pazarlarına sunup adını duyuran bir girişimci verilebilir. Konunun sermaye, destek ve de pazarlanması noktasında ise Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası'nın ve Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA)'nın işbirliği ve desteğiyle söz konusu ürünün başlı başına sektörleştirilmesi için işbirliği sağlanmalıdır. 2018 yılında *Adilcevaz Cevizi Reçeli*'nin Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.



Fotoğraf 130. Ceviz Yapımı İçin Uygun *Adilcevaz Cevizi* ve Reçel Yapılmış Hali

Adilcevaz'ın bir diğer öne çıkan Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü de *Mor Dut (Karadut) Reçeli*'dir. Bu reçelin de temel hammaddesini adından da anlaşılacağı üzere mor dut oluşturmaktadır. Fakat tıpkı *Adilcevaz Cevizi* konusunda bahsedildiği üzere

hammadde sıkıntısı bu reçelde de söz konusudur. Nitekim reçelde kullanılan mor dutlar sadece Adilcevaz'da sınırlı bir alanda ve de dağınık olarak bulunmaktadır. Yörede *Ekşi Dut* olarak da bilinen bu meyveye benzer aroma ve renkte başka bir dut olmadığından meyvenin kendisi de başlı başına bir Coğrafi İşaret özelliğindedir. Dut ağaçlarının dağınık ve de reçel olarak kullanımının da yaygınlaşmasıyla üretimin yetersiz kalması neticesinde artan taleplerde göz önüne alınarak ceviz fidanı yanı sıra dut fidanı üretimine yönelik de bir işletme tesis edilmiştir. Adilcevaz'da Temmuz ayının 20'sinden itibaren dutlar toplanmaya başlanır ve Eylül ayına kadar devam eder. Bununla birlikte çok sınırlı bir üretim söz konusu olmakta ve dolu ile dondan ciddi anlamda etkilenen dutlarda rekolte de yıldan yıla ciddi oynamalar olabilmektedir. Dutlar gelişme dönemi boyunca açık yeşilden önce kırmızıya sonra mora doğru renk değiştirir. En ideal olan dönem ise renginin kırmızıdan mora dönmeye başladığı zaman olup aşırı olgunlaştığı ve koyu mor rengini aldığı dönemlerdeki meyveler reçel için uygun değildir. Toplanan mor dutların kg.'ı 10 TL.'den satın alınmaktadır. Reçel yapımına yönelik yöredeki tek organize tesiste yıllık 1 – 1.5 tonluk reçel üretimi söz konusudur. *Adilcevaz Mor Dut Reçeli*, meyvenin hassaslığından ötürü oldukça zahmetlidir. Kaynama derecesinin kontrolü, arzu edilen kıvamı kazanması ve bu şartlara bağlı olarak tadının çok çabuk buruklaşabileceği, ağdamsı bir kıvam kazanabileceği gibi faktörlerle yoğun bir mesaiyi gerektirmektedir.

Adilcevaz Mor Dut Reçeli, yörede 1915'ten beri yapılan bir reçel çeşididir. Geçmişte ipekböcekçiliğinin de yaygın olmasından ötürü yörede zengin bir dutçuluk da yapılmaktayken, Milli Mücadele yıllarında dutluklar büyük ölçüde tahrip edilmiştir. Sofralık olarak da tüketilen mor dutlar son yıllarda özellikle reçel yapımında tüketilmeye başlanmıştır. Ayrıca popüler mutfak kültüründe de tanınmaya başlamış, büyük tatlı ve pasta zincirlerinde dondurma ve diğer kremalı tatlılarda meyve sosu olarak ilgi görmeye başlamıştır.

Adilcevaz ölçeğinde hammaddelerin elde edilmesi için uygun coğrafi şartlar, nitelikli ve özel gen kaynakları, ayrıca bunlardan reçel gibi katma değerli ürünlerin elde edilmesi için altyapı ve bilgi birikimi mevcuttur. Fakat ne yazık ki yörenin geneli için kamuoyundaki olumsuz imaj, çevrede cereyan eden terör olayları, sektörde bir

istikrarın sağlanmasında ve de yerel ekonominin iyileşmesinde en büyük engel olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu olumsuzluklar sadece üretim aşamasında değil ürünlerin pazarlanmasında ve arz – talep dengesinde de en büyük engel olarak nitelendirilmektedir. Bu hususlar dışında hammadde sıkıntısı (hem ceviz hem de mor dut için), buna paralel özellikle mor dutun pahalı oluşu, ağaçların dağınıklığı ve hala kapama bahçe tarzında üretim alanlarının bulunmuyor oluşu diğer altyapı sorunlarındandır. Özellikle mor dut için geçmişteki gibi dutluklar yörede kolaylıkla tesis edilebilir ve bu da maliyetleri düşüreceği gibi toplu meyveliklerin sağladığı avantajları üreticiye sunacaktır. Bununla birlikte söz konusu yatırımlar uzun vadeli bir süreci kapsamaktadır, zira fidanların 10 yılda ekonomik yaşa ulaşılacağı göz önüne alınacak olduğunda planlamaların bu süre göz önüne alınarak yapılması gerekmektedir.



Fotoğraf 131. Reçel Yapımı İçin Hazırlanan Dutlar ve Mamul *Adilcevaz Mor Dut Reçeli*

Bodrum Mandalina Reçeli: Coğrafi İşaret olan *Bodrum Mandalinası* ile yapılan bir reçel çeşididir. Hazırlanması çoğu acı kabuklu meyvedeki gibi uzun soluklu ve de zahmetli olan bir reçeldir. Nitekim *Bodrum Mandalina Reçeli*'nin hazırlanması

toplamda 4 – 5 günü bulabilmektedir. İlk olarak reçel için küçük boyda *Bodrum Mandalinası* kullanılmalıdır. Kullanılacak mandalinaların kabuklarının dış yüzeyi hafifçe rendelenmeli veya törpülenmelidir. Bu sayede kabukların en acı olan ve kalıntılar bulanabilecek dış yüzey uzaklaştırılmış olunur. Elde edilen mandalinalar günde iki defa suyu değişmek koşuluyla toplamda 3 gün boyunca soğuk suda bekletilir. 4. güne gelindiğinde suyu süzülen ve temiz bir bezle fazla suyu alınarak kurutulan mandalinalar çeşitli şekillerde kaynatılmaya hazır hale gelmiş olur. Mandalinaların kesim şekli tamamiyle kişisel tercihe kalmıştır. Çoğunlukla enlemesine kesildiği gibi portakal dilimi şeklinde de kesilebilir. Hangi şekilde kesilirse kesilsin bol çekirdekli *Bodrum Mandalinası*'nın çekirdekleri temizlenmelidir. Bununla birlikte eğer çok küçük mandalinalar kullanılmışsa kürdanlarla delinerek bütün bütün de reçeli yapılabilmektedir. Elde edilen mandalinalar şekerli suya atılarak kıvam alana kadar ve mandalinalar yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Bundan sonraki süreç tipik reçel hazırlama usulüyle aynıdır. Kaynatma işleminin sonuna doğru bir miktar limon suyu ve limon tuzu katılır ve oluşan köpükler kaşıkla toplanarak atılır. Esasında Bodrum'da yaygın olmamakla birlikte çevre yörelerde başka bir usulle daha reçel yapım tekniği söz konusudur. Bu nedenle bazı yerlerde mandalina reçeli için kabuklu – kabuksuz olmak üzere iki çeşitten bahsedilmektedir. Kabuksuz tarifte ise kabukları soyulup çıkartılan mandalinalar çekirdekleri ayıklandıktan sonra şekere yatırılarak bir gece buzdolabında bekletilir ve sonrasında klasik reçel yapım usulüne göre hazırlanır. Bodrum'da son yıllarda *Bodrum Mandalinası Marmeladı*'da yoğun ilgi görmektedir.

Bodrum Mandalina Reçeli büyük ölçüde tanınırlık kazanmış olmakla birlikte son yıllarda Seferihisar'da da bu alanda ciddi girişimler yaşanmaktadır. *Mandalina Tatlısı* olarak da tanımlanan ve esasında reçel tekniğine göre hazırlanan ürün son yıllarda *Seferihisar Mandalina Reçeli* olarak başarılı tanıtım çalışmalarıyla adını duyurmaya başlamıştır. Günümüzde Yunanistan'dan İrlanda'ya kadar pek çok ülkede yapılan ve tanınan bir ürün olan mandalina reçeli hem kahvaltılık hem de hamur işlerinde çeşni olarak kullanılmaktadır.

Antalya Turunç Reçeli: Esasında Türkiye'nin çoğu yerinde türlü reçeller yapılmakta olup bu kapsamda 100'ün üzerinde reçelden bahsetmek mümkündür. Fakat Antalya'nın "Reçelin Başkenti" unvanını taşıması, hem çeşitlilikten hem de bu alandaki başarılı tanıtım ve yatırımlardan ileri gelmektedir. Bu açıdan Antalya'da pek çok reçel çeşidi olsa da bazı reçel çeşitlerinin yöredeki geçmişi ve temel malzemesini yörede yetişen özel meyvelerin oluşturuyor olması bunlara karakteristik nitelik kazandırmaktadır. *Antalya Turunç Reçeli*'de bunlardan biri, belki de en popüleridir.

Antalya Turunç Reçeli çok uzun yıllardır Antalya'da yapılmakta olup aynı zamanda da çoğu acı malzemede olduğu gibi yapımı da oldukça zahmetli bir reçel çeşididir. Turunç meyvesinin sadece kabukları kullanılarak hazırlanan reçel için ilk etapta çok fazla olgunlaşmamış turunçlara ihtiyaç vardır. Yörede bol miktarda bulunan turunçlardan orta boyda ve çok olgunlaşmamış olanları önce yıkanır, sonrasında ise dış törpüleme yapılır. Dış törpüleme, turunçların dış yüzeyinin çok hafif bir şekilde rende veya törpü yardımıyla kazınmasından ibarettir. Böylelikle kabukların acı dış katmanı uzaklaştırılır. Daha sonra sap kısmının olduğu yer oyularak çıkartılır ve portakal kabuğu şeklinde soyulur. Tercihe bağlı olarak dilimler geniş veya ince olabileceğinden bir turunçtan ortalama 8 – 10 dilim çıkmaktadır. Elde edilen dilimlerin de iç kısmındaki beyaz tabakanın (Özellikle kalınsa) bir kısmı alınır. Böylece turunç kabuklarının iç ve dıştaki acılık veren kısımları uzaklaştırılmış olunur. Sonrasında her bir dilim rulo yapılmak suretiyle yorgan iğnesi ve pamuklu bir iple bir dizi oluşturacak şekilde ipe geçirilir. Her bir kabuk rulo yapılıp ipe geçirildikten sonra ip gerdirilerek sıkıca bağlanır, ki bu şekliyle kabukların rulo şeklinin korunması amaçlanır. Günümüzde Antalya'daki semt pazarları ve köy pazarlarında köylü kadınlarca turunç kabukları hazır diziler halinde satışa sunulmakta, tüketiciler bu dizileri alarak reçellerini yapabilmektedir. Elde edilen diziler 5 dk. kadar haşlanır ve soğuk suya konulur. Toplamda 3 gün kadar soğuk suda bekletilen dizilerin günde 2 kere suyu değiştirilir. Dördüncü güne gelindiğinde turunç kabukları şekere yatırılır ve bir süre sulanması beklenir. Sulanan kabuklara bir miktar su katılarak kaynamaya bırakılır. Sonrasındaki süreç ise klasik reçel hazırlama usulüne göre gerçekleştirilir ve kavanozlanarak tüketilmek üzere stoklanabilir. Reçel yapımının son aşamasında ancak dizilerin ipleri çıkartılır çünkü karakteristik *Antalya Turunç Reçeli* için rulo şeklin

korunması oldukça önemlidir. Günümüzde Antalya'da turunç marmeladı da yapılmaktadır.

Turunç reçeli ve marmeladı günümüzde hem Türkiye'de hem de dünyanın pek çok yerinde yapılan ve talep gören bir üründür. Yunanistan, Kıbrıs (Bazı reçel tarifi verenler Kıbrıs turuncunun çok daha iyi olduğunu ifade etmişlerdir), İspanya, Portekiz, Cezayir, Filistin yaygın bir şekilde turunç reçeli yapılan ülkelerdir. Hatta Filistin'de bu reçel çeşidi Osmanlı Mutfağı'ndan kalma bir alışkanlık olarak nitelendirilmektedir. Avrupa'da ise turuncun kıtaya yayılmasında rol oynayan İspanyollardan ötürü "Seville Orange Marmalade" olarak bilinmektedir[169]. Söz konusu reçelin tanınırlığı sayesinde Antalya'nın kaliteli turunçları ve bundan elde edilen reçelin Avrupa'daki benzerleri ile pazarlarda rekabete sokulması, ürünün Coğrafi İşaret niteliği kazanıp bu şekilde pazarlanmasıyla ayrıca kolaylaşacaktır.

Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli: Yapım şekli olarak *Antalya Turunç Reçeli* ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Meyve kabuklarının 3 günlük bir işlemden geçmesi, kabuklara verilen rulo şekil ve pişirme tekniği ile gösterdiği benzerlik yanı sıra *Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli*'nin de yapımında bazı değişiklikler vardır. Örneğin bergamot meyvesi her zaman turunç ve portakaldaki gibi düzgün, pürüzsüz bir gelişme göstermeyebilir. Meyvenin yapısal özeliğinden kaynaklı olarak kabukların düzgünce kesilip rulo yapılamaması notasında kabukların küp küp veya ince şeritler halinde kesimi de çok yaygın bir usuldür. Ayrıca çoğu meyve ve sebzenin reçeli yapılırken belli oranda limon suyu veya birkaç dilim limon katılırken *Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli* için arta kalan meyvenin iç kısmı limon suyu yerine kullanılmaktadır. Esasında hem turunç hem de bergamotun kabuklarından reçel yapımı Kilis'ten İzmir'e tüm illerde yapılmaktadır. Uluslararası pazarlarda ise İtalya, dünyaca ünlü bergamotlarından elde edilen reçel ve marmelatlar ile en fazla tanınırlık

[169] Turunç kelimesi İngilizce *Seville Orange* adıyla da anılmaktadır. İspanyollar vesilesiyle tanıştıkları bu üründen reçel ve marmelat yapmayı asırlardır sürdüren başta İngilizler olmak üzere çoğu Avrupa ülkesinde hem kahvaltılık hem de unlu mamullerde çeşni olarak kullanılmaktadır. Birleşik Krallık'ta ticari manada 1683'ten beri üretilen turunç reçel ve marmelatları ile ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://foodanddrink.scotsman.com/food/a-history-of-seville-orange-marmalade-including-a-recipe-for-making-your-own/ (Son erişim: 03.03.2018).

kazanmış ülkedir. Bununla birlikte Antalya her iki reçelde de gerek üretim hacmi gerekse tanınırlıkta öne çıkmaktadır.

Gaziantep Antepfıstığı Reçeli: Türkiye'de henüz çok tanınmayan reçel çeşitlerinden birisi de *Gaziantep Antepfıstığı Reçeli*'dir. Bu reçel için kabuklarından ayrılmış antepfıstığı içleri sıcak suda bir süre haşlanarak iç kabukları da soyulur. Kabukları soyulan fıstıklar bir tepsiye serilerek kuruması beklenir. Büyük ölçüde nemi uçurulan fıstıkların üzerine yeteri kadar şeker döküldükten sonra iyice sulanıncaya kadar, 1 veya 2 gün buzdolabında bekletilir. Sulanmış olan antepfıstıkları ocağa alınır ve sonrasında klasik reçel tarifine göre hazırlanır. Bu reçel çeşidi Yunanistan ve İran'da da ticari manada üretiminin söz konusu olduğu bir çeşittir.

Balıkesir Zeytin Reçeli: Türkiye'de az bilinen reçellerden birisi olan zeytin reçeli Havran başta olmak üzere Balıkesir'in muhtelif yerlerinde ve Bursa'nın kuzey ilçelerinde yapılmaktadır. Günümüzde çoğunlukla Balıkesir ile tanınırlık kazandığından *Balıkesir Zeytin Reçeli* olarak bilinmektedir.

Reçel, yine yörenin Coğrafi İşaret niteliğindeki *Domat Zeytini* ile yapılmaktadır. Bununla birlikte zeytin reçeli yapılan başka yerlerde değişik çeşitler de kullanılabilmektedir. Reçel için kullanılacak zeytinler salamura edilmiş kokteyl ya da çizik zeytinler olmalıdır. Azerbaycan'da çoğunlukla dalından toplanmış taze zeytinler kullanılıyor olsa da çekirdeklerinin ayıklanmasının kolaylığından ötürü salamura zeytinler Türkiye'de daha fazla kullanılmaktadır. Salamura zeytinler birkaç tur, tüm tuzu ve yağından arınana kadar 4 – 5 gün suda bekletilir. Bu zaman zarfında günde 2 – 3 defa suyu değiştirilir. Tuzundan bütünüyle arınan zeytinler direk buruşmalarını engellemek adına soğuk suya atılır. Daha sonra kaynamakta olan şeker, su, portakal kabuğu ve karanfilin içine atılan zeytinler klasik reçel hazırlama usulüne göre pişirilir. Bazı tariflerde eğer kokteyl zeytin kullanılacaksa içerisindeki kırmızı biberler çıkartılıp portakal kabuğunun da konabileceği belirtilmiştir.

Günümüzde ABD, Güney Afrika Cumhuriyeti ve İspanya'da ticari manada zeytin reçeli üretimi söz konusudur. Azerbaycan ve Yunanistan'da ise hem ev tipi hem de orta ve küçük ölçekli işletmelerde ticari üretim yapılmaktadır.

Serik Besteli: Esasında bir çeşit kuru incir reçeli olmakla beraber Serik mutfak kültüründe hem reçel hem de tatlı olarak değerlendirilen bir üründür. Kuru incir, şeker ve suyla yapılan ve çeşni olarak kavrulmuş susam katılan *Serik Besteli*, klasik reçel hazırlama metotlarına göre hazırlanır. Burada dikkat çekilen nokta incirlerin Serik'te yetişen incirlerin ve Türkiye çapında ün kazanmış *Manavgat Susamı*'nın kullanılıyor oluşudur.



Fotoğraf 132. Serik Besteli ve Ambalajlanıp Satışa Hazır Haldeki *Serik Besteli*

Yapım aşamasına baktığımızda olgunlaşmış incirler zamanında toplanıp kurutulurlar. Daha sonra küçük parçalar halinde kesilen incirler kaynamakta olan şekerli suya atılırlar. İncirler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatma işlemi devam eder. Ocaktan indirilen tencereye bol miktarda kavrulmuş susam dökülür. Sıcak halde kavanozlara doldurulur ve usulüne uygun bir şekilde kapatılır. Daha öncede bahsedildiği gibi *Serik Besteli* yöre mutfağında özel bir yere sahiptir. Gün içinde atıştırmalık olarak yufka arasına döşenen bestelle, bir çeşit bestelli dürüm yapılır ve bu özel atıştırmalık yörede *Bestelli Tomaç* olarak bilinmektedir.

Son olarak belli yörelerde asırlardır doğadan hazır olarak toplanan dağ çilekleri ve *Ereğli Osmanlı Çileği* ile *Sakarya Ekmek Ayvası, Niğde Beyaz Kirazı* esasında klasik reçel yapım tekniğine göre hazırlanmış reçellerdir. Söz konusu reçellerin temel

ayırt ediciliği esasında her biri başlı başına birer Coğrafi İşaret olan meyvelerden ileri gelmektedir. Bu ürünler "Meyveler" başlığı altında detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğundan burada tekrar edilmemiştir. Yukarıda sayılan reçellerden sadece *Bolu Dağ Çileği Reçeli*'nin 2015 yılında Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

b. Çiçek Reçelleri: Bu grupta Gül Reçeli (*Isparta Gülü Reçeli, Van Gül Reçeli*), Erguvan Reçeli, Patlangoz / Mürver Çiçeği Reçeli (*Malatya Patlangoz Çiçeği Reçeli*), Zambak Reçeli, Ihlamur Reçeli (*Vize / Kırklareli Ihlamur Reçeli*), Limon Çiçeği Reçeli (*Antalya Limon Çiçeği Reçeli, Lamas Limon Çiçeği Reçeli*), Gelincik Reçeli (*Bozcaada Gelincik Reçeli*), Mor Salkım Reçeli, Hayıt Çiçeği Reçeli, Katırtırnağı Çiçeği Reçeli sayılabilir. Şüphesiz bunlar içerisinde en popüler olanı *Gül Reçeli* veya geçmişteki söylemiyle *Gülbeşeker*'dir. *Gülbeşeker*, Osmanlı Sarayının en gözde reçellerinden biriydi ve de bunun için saray bahçesinde bol miktarda gül yetiştirilmekteydi (Işın, 2008: 142). Günümüzde çiçek reçelleri içerisinde ticari değeri en fazla ve de pazarlardaki en yaygın çeşit gül reçelidir.

c. Ot ve Sebzelerden Yapılan Reçeller: Bu grupta karabaşotu reçeli, nane reçeli, taze kekik reçeli, maydanoz reçeli, kırmızı pancar reçeli, enginar reçeli, balkabağı reçeli, haylan kabağı reçeli, su kabağı / asma kabağı reçeli, süla kabağı, yeşil / sakız kabak reçeli, domates reçeli, patlıcan reçeli, acı biber reçeli, karpuz kabuğu reçeli, havuç reçeli, zencefil reçeli, hıyar reçeli, kuru soğan (Özellikle kırmızı kuru soğan) reçeli, tatlı patates reçeli sayılabilir. Bu gruptaki reçellerin bir kısmı da ekseri ürün çeşitlemesi kapsamında ortaya çıkmıştır. Örneğin; *Beypazarı Havucu*'nun çok çeşitli değerlendirme şekillerine *Beypazarı Havucu Reçeli* de dahil edilebilir. Bu gruptan birkaç reçeli detaylandıracak olursak;

Bursa Anjelik Reçeli (Anjelika Reçeli): Anjelik ile kastedilen melekotu olup Bursa'da Latince adı olan *Angelica*'dan esinlenilerek bu adla anılmaktadır. Bursa'da özellikle Uludağ'dan temin edilen bu bitkiden yapılan reçeller yörede 1 asrı aşkın bir süredir yapılmaktadır. Hatta 1909 Bursa Sergisi'nde de yer almış olan bu reçel büyük ilgi görmüştür. Ne yazık ki reçel çeşitliliğindeki büyük artış, melekotu rezervindeki

azalma ile günümüzde Bursa'da birkaç işletmede ticari manada fakat sınırlı olarak üretilmektedir.

Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli: Az bilinen yöresel reçellerden birisi de haylan kabağından elde edilen reçeldir. Gaziantep ile özdeşleşmiş olan bu reçel de çoğu tatlı olmayan ürün gibi zahmetli bir uğraşının sonunda reçel haline getirilmektedir. *Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli* için yörede kış hazırlıklarının önemli bir parçası olan ve kurutmalık kabak olarak da bilinen haylan kabağı kullanılmaktadır. Reçelin temel malzemesi olan kabaktan başka su, şeker, limon suyu, antepfıstığı, karanfil gerekmektedir. Reçel için kullanılacak kabakların dış kabukları kazındıktan sonra kabaklar rendelenir. Rendeleme işleminde kabakların dış kısmındaki etli bölüm kullanılır, iç kısmındaki çekirdekli bölüm reçelde kullanılmaz. Rendelenmiş kabakların suyu elle sıkılır ve elde kalan posa kısmı soğuk suya konur. Belli aralıklarla kabakların suyu değiştirilerek rengi iyice beyaz bir hale gelene kadar bu işlem tekrarlanır (3 veya 5 kere bu işlemi tekrar etmek gerekebilir). Son aşamada ise kabaklar sıcak suya atılır ve yaklaşık 5 – 10 dakika pişirilir. Tencereden alınan rendelenmiş kabakların elle suyu sıkılır ve ayrı bir tencerede kaynamakta olan şerbetin içine atılır. Daha önceden sıcak suda haşlanan antepfıstıklarının kabukları soyulur ve bir süre kurutulur. Kurumuş antepfıstıkları da kaynamakta olan reçele karanfille beraber katılır. Bazı tariflerde reçele bir miktar bal da katılabildiği görülmüştür. Sonrasında ise klasik reçel pişirme tekniğine uygun olarak reçelin üzerinde oluşan köpükler alınır ve son 5 dakikada limon suyu sıkılır. Reçel yapma işlemi tamamlandığında *Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli* büyük ölçüde berrak bir hal almış olur.

Iğdır Patlıcan Reçeli: Dikkat çekici reçellerden birisi de patlıcan reçeli olup son yıllarda başta Ege ve Akdeniz illeri olmak üzere pek çok yörede yapılmaya başlansa da çıkış noktası Azerbaycan, Nahcivan (*Badımcan Mürebbesi*) ve Iğdır dolaylarıdır. Türkiye'de de Iğdır'ın karakteristik ürünlerinden biri olarak tanınmıştır. Daha önce de bahsedildiği gibi Türk kültüründe reçellerin tatlı olarak ikramı son yıllarda azalsa da uygulanagelmektedir. Iğdır ve Azerbaycan'da da söz konusu reçel *Patlıcan Tatlısı* adıyla başlı başına bir tatlı olarak da sunulabilmektedir.

Iğdır Patlıcan Reçeli için en önemli nokta reçel yapımına uygun patlıcanların tedarikidir. Reçel için boyları en fazla 1 parmak uzunluğunda olan küçük patlıcanlar gerekmektedir. Patlıcanlar yıkanıp soyulduktan sonra birkaç yerinden delindikten sonra tuzlu suya konur. Iğdır'da fazla yaygın olmayan, özellikle sonradan patlıcan reçeli yapımına başlanan yörelerde kireçli suya bırakma çok yaygındır. Hatta kireçli ve kireçsiz olmak üzere iki ayrı tipte reçel hazırlanabilmektedir. Patlıcanların daha diri kalması için yapılan bu uygulama Iğdır'daki geleneksel reçel üretiminde şapla yapılmaktadır. Patlıcanlar tuzlu suda 6 – 8 saat kadar bekledikten sonra sudan çıkartılıp iyice yıkanarak tüm tuz ve acı suyundan arındırılır. Bu aşamada bir veya iki kere suyla yıkanmaktadır. Daha sonra bir tencerede kaynayan suya bir miktar şap (Yöre halkı zey olarak ifade etmektedir) atılan patlıcanlar 5 – 10 dk. kadar şapla kaynatılır. Patlıcanlar böylece hem daha parlak bir renk kazanmış olacak hem de daha diri kalacaklar. Sonrasında ise şaplı sudan alınan patlıcanlar başka bir tencerede kaynamakta olan şerbete atılır. Şerbete atılmadan önce patlıcanların fazla suyu elle sıkılır. Bir süre şerbetle kaynayan patlıcanlara limon tuzu atılır ve tekrar kaynamaya bırakılır. Sonrasında ise birkaç dilim limon tencereye atılır ve kaynatmaya devam edilir. Patlıcanlar iyice yumuşadığında reçel hazır hale gelmiş olur ve saklamak üzere kavanozlara doldurulur.

Bozcaada Domates Reçeli: Dikkat çekici ve alışılagelen reçellerden çok farklı bir başka reçel çeşidi de *Bozcaada Domates Reçeli*'dir. Reçel için domates, şeker, limon tuzu, vanilya, su ve sönmemiş kireç gerekmektedir. İlk olarak suda sönmemiş kireç eritilir ve 5 – 6 saat kadar dibe çökmesi beklenir. Daha sonra yukarıda kalan suyun berrak kısmı alınır ve soyulmuş domatesler bu suya atılır. Yaklaşık 3 saat kadar bu suda bekleyen domatesler sudan çıkartılır ve iyice yıkanır. Başka bir tencerede su ve şeker kıvam kazanıncaya kadar kaynatılır ve sonrasında limon tuzu ve domatesler eklenir. Kaynamaya devam eden reçele son olarak vanilya eklenir ve bir süre daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Reçel kavanozlara konmak üzere hazır hale gelmiş olur.

ç. İstisnai Reçeller: Bu grupta genellikle yöresel ölçekte kalmış veya yeni sayılabilecek reçeller yer almaktadır. *Süt Reçeli, Kozalak Reçeli, Meşe Palamudu*

Reçeli, Hamsi Reçeli gibi reçel çeşitleri genelde son yıllarda popülerlik kazanmış reçel çeşitleridir.

Bolu Kozalak Reçeli: Bolu'nun *Bolu Dağ Çileği Reçeli* ile birlikte *Bolu Kozalak Reçeli*'nin de 2015 itibariyle Coğrafi İşaret başvuruları yapılmıştır. Fakat bunlardan *Bolu Kozalak Reçeli*, sadece Bolu'nun değil tüm Türkiye'nin reçelleri arasında çok ayrı bir yere sahiptir. *Bolu Kozalak Reçeli*'nden başka hiçbir reçelin temel malzemesi yenmeyen bir üründen elde edilmemektedir.

Kozalaklardan türlü açılardan yararlanma çok eskilere uzanmaktadır. Bunların asırlardır tıbbi amaçla kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzde Bolu'nun simgesel ürünlerinden biri halini almış *Bolu Kozalak Reçeli*'de esasında çok yeni bir ürün olmayıp geleneksel tariflerin biraz daha modernize edilmesinden doğmuştur. Geçmişte kaynatılıp suyunun içilmesi (kant) şeklinde tüketilirken sonraları reçel halini almıştır. Söz konusu reçel çeşidinin temel malzemesini oluşturan kozalaklar Bolu dağlarında geniş yer tutan karaçam (*Pinus nigra*) ve göknar (*Abies*)'dan elde edilmektedir. Kozalakların 2 cm. en fazla ise 3 – 4 cm. uzunluğunda olanları, henüz yeşilken Nisan – Mayıs aylarında toplanır. Toplanan kozalaklar zahmetli bir uğraşının sonunda reçel halini alır ki bu da 4 – 5 günü bulan bir mesaiyi gerektirmektedir. Elde edilen reçel, kıvam ve görünüm itibariyle bala benzediğinden yöre halkı "Çam Balı" olarak da adlandırmaktadır. Fakat çam balı ifadesinin başka bir Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün olan *Marmaris / Muğla Çam Balı* ile karışması riskinden ötürü bu ifadeden kaçınılması uygun olacaktır.

Süt Reçeli: İstisna reçeller arasında sayılan bu ürün Türkiye'de ticari manada henüz çok yeni bir ürün olup belli bir yöreyle özdeşleştirilebilecek nitelikte değildir. *Süt Reçeli* esasında Latin Amerika ülkelerinin çoğunda bilinen ve yaygın olarak tüketilen bir reçel çeşidi olup uluslararası pazarlarda ekseri İspanyolca adı olan *Dolce de leche* ile bilinmektedir. Çıkış noktası Arjantin olan *Süt Reçeli* ülkenin "Kültürel ve Gastronomik Mirası" ürünleri arasında yer almaktadır. Günümüzde Polonya'dan Meksika'ya değin dünyanın pek çok yerinde yapılıp tüketilmeye başlanan *Süt Reçeli*, özellikle son birkaç yıldır Türkiye'de de popülerlik kazanmıştır.

İstisna reçeller arasında sayılabilecek bir diğer reçel de *Salep Reçeli*'dir. Geçmişte özellikle Bursa üretimi *Salep Reçeli* Türkiye çapında popülerlik kazanmış olup ülkenin farklı yerlerinden de talep görmekteydi. Fakat *Kahramanmaraş Dövme Dondurması* başlığı altında salebin Türkiye'deki durumu ile ilgili izah edildiği üzere günümüzde ticari manada *Salep Reçeli* üretimi ortadan kalkmıştır.

d. Marmelatlar: Marmelat, meyvelerin bütünüyle ezilerek püre halini almış olduğu, reçele kıyasla daha koyu kıvamlı tatlı grubudur. Reçel yapılan çoğu meyvenin marmeladı yapılabiliyor olunsa da en popüler olanı kuşburnu marmeladıdır. Bundan başka kayısı, şeftali, çilek, vişne, kiraz, erik, elma, armut marmeladı diğer popüler olanlardır. Bu grup içerisinde Coğrafi İşaret niteliğinde olan marmelatlar ise *Gümüşhane Kuşburnu Marmeladı, Zile Kuşburnu Marmeladı, Yozgat Kuşburnu Marmeladı, Ordu Kuşburnu Marmeladı, Sivas (Şarkışla) Kuşburnu Marmeladı, Bodrum Mandalina Marmeladı* ve *Taraklı Uğut / Uhut Tatlısı* (Buğday Çimi Marmeladı)'dır.

Bu grup içerisinde yer alan ve Coğrafi İşaret olabilecek ürünleri kısaca izaha başlamadan evvel perverdelerden de bahsetmek gerekir. Perverde ya da perver büyük ölçüde marmelatlara benzeyen, geçmişte yaygın olarak yapılsa da günümüzde büyük ölçüde yerini reçel ve marmelatlara bırakmış ürünlerdir. Geçmişte hem sarayda hem de Anadolu mutfağında yaygın olduğu kadar popüler de olan perverdeler için Evliya Çelebi ünlü *Seyahatnamesi*'nde ayva perverdesinden bahsetmekte, Amasya'da yapılan ayva perverdesinin saraya gönderildiği, Edirne ve Malatya'da da çok iyi ayva perverdesinin yapıldığından bahsetmektedir. Perverde ayva başta olmak üzere elma, armut, kayısı, kiraz, mürdüm eriği, yabani erik gibi meyvelerden yapılan bir tatlıdır. Püre haline getirilip su ve şekerle (Geçmişte balla) kaynatılan malzemelere karanfil, tarçın gibi koku verici baharatlar katılarak hazırlanır. Suyunu çekince hazır hale gelmiş olan perverde ekseri tatlı olarak tüketilmekte, günümüzde kahvaltılık olarak da yapılmaktadır. Perverde hazırlanırken meyvenin hem posası hem de suyu kullanılmaktadır. Eğer sadece haşlanan meyvenin suyu kullanılacaksa bu defa "Murabba" adı verilen başka bir tatlı elde edilmiş olunur. Murabba suda haşlanan meyvenin suyu ve haşlanmış meyvelerin bir tülbent yardımıyla tüm suyunun

çıkartılası ve bu suyun şekerle kaynatılıp kıvamlı bir malzeme elde edilmesiyle ortaya konur. Elde edilen malzeme ekseri dondurularak servis edildiğinden özellikle serinletici bir tatlı olarak kabul edilir[170].

Bolu (Taraklı) Uğut Tatlısı / Buğday Çimi Marmeladı: Esasında başlı başına istisna tatlılar içerisinde değerlendirilebilecek bir ürün olmakla beraber ticari hayatta marmelat olarak işlem gördüğünden burada değerlendirilmiştir. Bununla birlikte 2016'da *Bolu Uğut Tatlısı* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Yöre halkı *Uhut* olarak da ifade etmektedir. *Bolu Uğut Tatlısı*, son yıllarda buğday çimi suyunun insan sağlığı üzerindeki olumlu etkileri, kanser başta olmak üzere pek çok hastalığa karşı bağışıklığı güçlendirici etkileri hususundaki söylemlerle dikkatleri üzerine çekmiştir.

Buğdayın çimlendirilerek işlenmesi ve bir tatlı olarak tüketimi esasında Türk dünyası mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu gibi aynı zamanda folklorik bir değeri de vardır. Çok geniş bir sahada tanınıyor olması da ürün ile ilgili çalışmaların derinleştirilmesini zorunlu kılmaktadır. Zira sıklıkla ifade edildiği gibi Coğrafi İşaretli ürünler, yurtiçinde olduğu gibi uluslararası alanda da benzerlerinden her açıdan ayırt edilebilecek özellikleriyle incelenmelidir. *Bolu (Taraklı) Uğut Tatlısı / Buğday Çimi Marmeladı* için de Azerbaycan'da "Semeni" olarak adlandırılan ve yöre folklorunda da ayrıca önem arz eden bir tatlı söz konusudur. Özellikle baharın gelişini kutlamak adına "Semeni Göğertme Geleneği" adı verilen etkinlikler kapsamında yapılan bir tatlıdır. *Semeni Helvası* da denilen bu tatlı için buğdaylar 3 gün suda bekletilir. Daha sonra suyundan süzülüp tülbentlere sarılan buğdaylar 3 gün de bu şekilde bekletilir. Nihayetinde 6 günün sonunda çimlenmiş olan buğdaylar iyice ufalanır, bu işlem için genelde kıyma makinesinden geçirilir[171]. Elde edilen parçalanmış malzeme kuru maddesinden ayrılır ve geriye sadece şırası kalır. Buğday çimi şırası kazanlara alınır ve un eklenerek kavrulma işlemine geçilir. Koyu kahverengini almaya başlayınca tercihen içerisine fındık, ceviz gibi yemişler atılır ve

[170] Yine bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir nokta gerek Osmanlı Sarayında gerekse Anadolu Türk kültüründe günümüzdeki gibi kahvaltılarda reçel, marmelat, perverde gibi ürünlerin kahvaltıda tüketilmiyor olduğudur. Bu gruptan çok sayıda ürün her ne kadar yapılıyor olunsa da bunlar kahvaltılık olarak değil yemek sonrası veya yemek arası tatlıları olarak kabul görüyordu.
[171] İklime ve kullanılan buğday çeşidine göre çimlenme 7 ila 10 günü bulabilmektedir.

ocaktan alınır. Nihai aşamada bir nevi puding kıvamını almış olan tatlı sıcak olarak servis edilir. Azerbaycan'dakine benzer şekilde Afganistan ve Tacikistan'da *Samanak*, Özbekistan'da *Sumalak*, Türkmenistan'da *Sümelek* ve İran'da *Samanoo* adıyla özellikle Nevruz kutlamalarında yaygın olarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 133. Solda Çimlendirilmiş Buğdaylar ve Sağda Ambalajlanmış Buğday Çimi Marmeladı

Bolu Uğut Tatlısı için özellikle "Çalıbasan" adı verilen ekmeklik buğday çeşidi kullanılmaktadır. Geçmişte ekseri Bolu, Sakarya, Bilecik, Ankara ve Eskişehir illerinde yaygın olarak yetiştirilen yerel bir buğday çeşidi iken son yıllarda ekimi azalmıştır. Bolu'da da büyük ölçüde Azerbaycan'dakine benzer bir usulle üretim gerçekleşmektedir. Fakat Bolu'daki usulde *Bolu Uğut Tatlısı* için herhangi bir yemiş kullanılmamaktadır. Ayrıca son yıllarda artan talep doğrultusunda ticari manada üretim gerçekleştirildiğinden mekanizasyon da devreye girmiştir. Günümüzde cam kavanozlarda tipik reçel ve marmelatlardaki gibi ambalajlanıp pazarlara sunumu yapılmaktadır.

Pekmezler: Tatlı ve şekerlemeler kategorisinde ele almış olduğumuz ürünler temelde şeker veya türlü tatlandırıcıların katıldığı ürünler olmakla birlikte içerisine şeker katılmayan fakat kendisinin başlı başına tatlandırıcı bir madde olduğu geleneksel bir ürün olan pekmezler de bu başlık altında ele alınmıştır. Nitekim geçmişten beri özellikle kırsal kesimde tatlı ve şekerlemelerde pekmez yaygın bir şekilde tatlandırıcı olarak kullanılmakta ve bu besin grubunda önemli bir yer işgal etmektedir. Bununla

birlikte tek başına veya çeşitli gıda malzemeleriyle de (Yoğurt ve tahin gibi) karıştırılarak da tüketilebilen çok çeşitli bir ürün grubudur. Fakat zenginleşen ürün çeşitliliği ile günümüzde pekmez tüketimi ekseriyetle kırsal kesimlerde yaygın olup büyük şehirlerde tüketimi büyük ölçüde azalmıştır. Özellikle hamurlu tatlılarda şerbete alternatif olarak kullanımı ise çok büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Günümüzde tatlı sektöründe pekmez ve balın yerini şerbet, kahvaltılık tatlılarda da reçel, marmelat ve kakaolu fındık kremaları almıştır.

Türk kültüründe göçebe yaşamdan kalma alışkanlıklarla gıda saklama teknikleri çok gelişmiş olmasından ötürü pekmez yapımı ve tüketimi de çok önemli bir yere sahiptir. Pekmez hem kullanım alanları hem besin değerleri hem de çeşitliliği ile değerli bir besin maddesidir. İdeal bir enerji kaynağı olan pekmez, demir başta olmak üzere çinko ve bakır açısından da zengin oluşu ile çok özel bir besin maddesidir (Ürkek, 2009: 30). Dut ve üzüm başta olmak üzere alıç, keçiboynuzu (harnup), andız, erik, elma, ayva, hurma, karpuz, incir, şekerpancarı gibi çeşitli meyvelerden pekmez elde edilebilmektedir. Ayrıca üzüm, incir gibi bazı meyvelerin hem kurusu hem de tazesi pekmez yapımı için kullanılabilmektedir. Pazarlarda en geniş pay ise üzüm ve dut pekmezine ait olup son yıllarda keçiboynuzu, andız ve şekerpancarı pekmezinin ticari manada üretiminde de kayda değer gelişmeler söz konusudur.

Kullanılan malzemeler, yöreden yöreye değişiklik gösterebilen yapım teknikleri, kullanılan araç gereçler ve pekmezin kullanım alanlarıyla esasında söz konusu ürün grubu çok geniş bir çalışma konusunu teşkil etmektedir. Fakat ne yazık ki Türk kültürünün bu çok önemli ürünlerinden biri, diğer çoğu geleneksel ürün gibi uzun süre akademik manada ele alınmamıştır. Nitekim konuyla ilgili "Üzüm Pekmezleri Üzerine Teknik Araştırmalar" başlıklı ilk çalışma 1940'ta ortaya konmuştur (Batu, 2006b: 11; Uçar, 2007: 1385).

Pekmezlerde de tıpkı helvalarda olduğu gibi çok zengin bir çeşitlilik söz konusudur. Bu açıdan pekmezlerde çeşitli sınıflamalara tabi tutulmaktadırlar. Buna göre ekşi ve tatlı olma durumlarına göre ya da kıvamlarına göre katı – sıvı (Nardenk) pekmezler şeklinde kategorize edilmektedirler. Ayrıca yapım teknikleri de pekmezlere

ayrı değer kazandırmaktadır. Örneğin; eğer pekmezler kurak ve bol güneş alan bir yerde yapılacaksa geniş tepsilere (leğenlere) dökülen pekmez şıraları güneşte kurutturulur ve "günbalı" olarak bilinen bu tipteki pekmezler en iyi kalite olarak değerlendirilmektedir (Kaya ve ark., 2009: 1485).



Fotoğraf 134. Kırşehir Üzüm Pekmezi'nin Başarılı ve Emsal Teşkil Edecek Tarzdaki Ambalajlı Halinden Görünüm

Türkiye'deki belli yörelerle özdeşleşmiş olan pekmezlerin sıralandığı tablo 41'de de görüldüğü üzere üzüm ve dut gibi yaygın pekmez malzemesi yanı sıra şekerpancarı, keçiboynuzu, karpuz, andız / enek, armut gibi ürünlerle hazırlanan ve karakteristik özellik gösteren pekmezler de söz konusudur. Dağılım olarak ise Erzurum'dan Çanakkale'ye, Sinop'tan Hatay'a kadar çok farklı sahalarda pekmez yapımı gerçekleşmektedir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus ise hangi yörede yapılıyor olunursa olunsun son yıllarda pekmez yapımı ve tüketiminin çok ciddi miktarlarda gerilemiş olduğudur. İlk olarak pekmezlerin tatlılarda şerbete alternatif kullanımı büyük ölçüde ortadan kalkmış, sonrasında ise bir kahvaltılık olarak tüketimi ciddi manada gerilemiştir. Bu açıdan tablo 41'de belirtilen çoğu pekmez için ortak nokta yapıldıkları yörelerde çok sınırlı miktarda ve çoğunlukla hanelerin kendi ihtiyacına yönelik yapılıyor olduğudur.

Tablo 41. Yörelere Göre Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Pekmezler ve Hammaddeleri

Adı	Hammaddesi	Coğrafi Sınırları
Zile Pekmezi	Üzüm	Tokat – Zile
Karnavas Dut Pekmezi	Dut	Erzurum
Gaziantep Pekmezi / Gaziantep Külek Pekmezi	Üzüm (Taze, Kuru)	Gaziantep
Kilis Gün Pekmezi	Üzüm	Kilis
Kağızman Dut Pekmezi	Dut	Kars
Mersin Harnup Pekmezi	Keçiboynuzu	Mersin
Silifke Andız Pekmezi	Andız / Enek	Mersin
Kömürçukuru Üzüm Pekmezi	Üzüm	Hatay / Belen
Kömürçukuru Hurma Pekmezi	Hurma	Hatay / Belen
Bayramiç Harnup Pekmezi	Keçiboynuzu	Çanakkale
Çal Karası Üzüm Pekmezi	Üzüm	Denizli
Baklan Karpuz Pekmezi	Karpuz	Denizli
Tut Dut Pekmezi	Dut	Adıyaman / Tut
Bingöl Dut Pekmezi	Dut	Bingöl
Şirvan İskambo Pekmezi / Siirt İskambo Pekmezi	Üzüm (Kuru)	Siirt – Şirvan
Yozgat Üzüm Pekmezi	Üzüm	Yozgat
Kırşehir Üzüm Pekmezi	Üzüm	Kırşehir
Göynük Pekmezi	Üzüm	Nevşehir
Poyralı Köyü Pancar Pekmezi	Şekerpancar	Kırklareli
Kırklareli Karpuz Pekmezi	Karpuz	Kırklareli
Malatya Kayısısı Pekmezi	Kayısı	Malatya
Bilecik Pancar Pekmezi	Şekerpancar	Bilecik
Sinop Elma Pekmezi	Aşılı ve yabani elma	Sinop
Fırıncık Armudu Pekmezi	Armut	Sinop – Ayancık
Rize Armut Pekmezi	Armut	Rize
Bitlis Gezo Pekmezi	Çeşitli ağaçların yaprakları üzerindeki yapışkan madde	Bitlis, Siirt
Şebinkarahisar Dut Pekmezi	Dut	Giresun
Yusufeli Dut Pekmezi	Dut	Artvin
İspir Dut Pekmezi	Dut	Erzurum
Gümüşhane Karadut Pekmezi	Dut	Gümüşhane

Gaziantep Pekmezi / Gaziantep Külek Pekmezi: Bu pekmez için yörenin bir diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki *Gaziantep Karası* veya diğer bir adıyla *Horoz Karası Üzümü* kullanılmaktadır. Bu pekmez çeşidi Kilis'te de yapılmakta olmakla birlikte Gaziantep ile tanınırlık kazanmıştır. Hem taze hem de kuru üzümden yapılan katı pekmez çeşididir. Klasik pekmez yapılan üzümler, bir önceki pekmezden kalanla mayalanır ve 1 – 2 günde arzu edilen kıvama gelir. Yaklaşık 100 kg. taze pekmez için 4 kg. kadar bir önceki yıldan kalan eski pekmez maya olarak kullanılır. Pekmezin

yapımı için ustalar özellikle tahta kaşık kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir. Pekmezin yaklaşık 1 yıl kadar raf ömür vardır.

Bu pekmez ile ilgili belirtilmesi gereken bir diğer nokta da sektörün külekçilik adıyla bir başka sektörü destekliyor olmasıdır. Külekçilik çoğu yörede yıllar önce ortadan kalktıysa da Gaziantep'te pekmezcilik ile birlikte sınırlı da olsa devam edegelen bir faaliyet olmuştur. Söğüt, çam ve kavak ağacından yapılan külekler özellikle *Gaziantep Pekmezi*'nin geleneksel pazarlama şeklinin temel elemanıdır. Bu nedenle çoğu zaman *Külek Pekmezi* adıyla da anılmaktadır. Coğrafi İşaret kapsamında *Bafra Nokulu* ve *Bafra Zembillisi* örneğinde olduğu gibi bu ürün içinde *Gaziantep Pekmezi* ve *Gaziantep Küleği* bir bütün olarak değerlendirilmelidir.

Kilis Gün Pekmezi: Türkiye'deki çoğu pekmez gibi bu pekmez için de temel ayırt edicilik pekmez yapımında kullanılan üzümün çeşidinden kaynaklanmaktadır. *Kilis Gün Pekmezi* için yöre halkının "Kayısı Üzümü" adını verdikleri "Dökülgen" çeşidi üzüm kullanılmaktadır. Şıralık ve sofralık olarak değerlendirilen üzüm geçmişte bol miktarda yetiştirildiğinde aynı zamanda kurutularak da değerlendirilmekteydi. Beyaz bir üzüm çeşidi olan iri taneli, çok sulu, dolgun etli yöresel bir üzüm olan Dökülgen, son yıllarda Tekel Şarap Fabrikasının kapanması, üzüm fiyatlarındaki düşüş, kırsal kesimde yaşanan göçler gibi etkenlerle yöre bağcılığının bütünüyle gerilemesi yanında bu çeşit ayrıca gerileme göstermiştir. Bağcılıkla ilgilenen çiftçiler ekseriyetle Rumi ve Horoz Karası / Kilis Karası çeşitlerine yönelmişler ve Dökülgen çeşidi üzümün payı da Kilis koşullarında diğer çeşitler içerisinde % 5 ila 10'luk bir dilimi oluşturur orana gerilemiştir. Diğer çeşitlere yönelinmesiyle halk Dökülgen çeşidini sökmüş, zaten oldukça zahmetli olan *Kilis Gün Pekmezi* yapımı da buna paralel gerilemiştir.

Kilis Gün Pekmezi için ilk hazırlama aşaması büyük ölçüde diğer pekmezlere benzemekle birlikte olgunlaştırma aşaması çoğu pekmezden farklıdır. İlk olarak toplanan üzümlerden yörede tah adı verilen küçük taneler ayrılır. Ayıklanan üzümler curun adı verilen alt kısmında basit bir musluğu bulunan büyük taş havuzlara yığılır. Yığılan üzümlerin üzerine havara (Havara taşı) denen özel pekmez toprağı dökülür ve

karışım uzunca bir süre çiğnenir. Çiğneme iki aşamalı gerçekleşmektedir. Bunlardan ilki geleneksel usule uygun olarak pekmez toprağı ve üzümlerin taş havuzda ayakları temiz birisi tarafından veya çizme giymiş birisince çiğnenmesi, sonrasında ise telis veya tülbent benzeri çuvallara doldurulan karışımın çiğnenmesi şeklindedir. Şıra ve posanın ayırma işlemi olarak nitelendireceğimiz bu sürenin sonunda toplanan şıra geniş pekmez leğenlerinde alınıp bir süre dinlendirildikten sonra kaynatma işlemine geçilir. Kaynatma işleminin ardından da tortusunun dibe çökmesi için dinlendirilir. Durulduktan sonra tülbentler yardımıyla süzülen malzeme geniş tepsilerde, sinilerde güneş görecek bir yere konur. Güneşin altında olgunlaştırılan *Kilis Gün Pekmezi* için hava sıcaklığına bağlı olarak bu süreç 2 ila 5 gün arasında değişmektedir. Bu zaman zarfından pekmezin ara sıra karıştırılması gerekmektedir. Yöre halkının kendi ihtiyacına yönelik ürettikleri *Kilis Gün Pekmezi* eğer uzun soluklu saklanacaksa bir iki dal fesleğen atılarak kavanozlara boşaltılır.

Kağızman Dut Pekmezi: Kağızman'ın yerel ekonomisinde önemli bir yer işgal eden ve 1 asrı aşkın süredir yapımı devam eden bir pekmez çeşididir. Kağızman'da pekmez için kırmızı, mor ve beyaz dutların hepsi kullanılmakla beraber özellikle kırmızı ve mor duttan yapılan pekmezler daha çok kabul görmektedir. Bununla birlikte yöredeki tüm dutlar çekirdeksiz dut çeşitlerindendir. *Kağızman Dut Pekmezi* için ilk etapta Haziran sonu Temmuz başında, dut ağaçlarının altına gerilen bezlere (çadır adı verilen) silkelenen dutlar ayıklanır ve büyük kazanlarda suyla birlikte odun ateşinde 5 – 6 saat kadar kaynatılır. Sonrasında sıkıştırılıp / preslenip suyu çıkarılan dutlarla posası ayrılır. Elde edilen dut şırası iki usulde pekmez haline getirilir. Bunlardan ilki Türkiye'de yaygın olan ve yörede "Ateş Pekmezi" olarak tabir edilen kazanlarda savrularak kaynatılıp, fazla neminin uçurularak pekmeze kıvam kazandırılmasıdır. Diğer usul ise *Kağızman Dut Pekmezi*'ne asıl karakteristiğini kazandıran ve yörede "Güneş / Gün Pekmezi" olarak bilinen güneşte bekletilerek pekmez hazırlanmasıdır. Bu yöntemde dut şıraları geniş fırın tepsilerine, sinilere en fazla 2 – 3 cm. kalınlıkta bir katman olacak şekilde boşaltılır. Daha sonra bu tepsiler 3 gün ila 1 hafta kadar güneşte bekletilir. Bu tipte üretilen pekmezler daha sınırlı ve daha değerlidir. Kağızman'da özellikle son yıllarda Temmuz ayı pekmez hazırlığı yanı sıra elektronik pazarlama kanalları vesilesiyle de *Kağızman Dut Pekmezi* ticaretinin yapıldığı en

yoğun dönem olarak geçmektedir. Fakat Kağızman'da pekmez sektörünün temel girdisi olan dut rezervi hem sınırlı hem de dağınıktır. Esasında pekmez üretiminin geçmişinin 1 asrı aştığı yörede, üretilen dutlarla ilgili ne yazık ki hala modern kapama bahçeler tesis edilememiştir. Dut ağaçları dağınık ve çoğunlukla her evin bahçesinde birkaç tane ağaçtan ibarettir. Bu sebeple sadece Kağızman'da değil Kars genelindeki dut varlığı resmi istatistiklere konu olmamıştır. 2018 itibariyle beyaz duttan ortalama 2.5 – 3 ton (3 tonu hiç aşmamıştır), karadut olarak nitelendirilen mor ve siyah dutların üretimi çok daha sınırlı olduğundan 100 kg. kadar pekmez üretimi söz konusu olmuştur.

Mersin (Türkiye) Harnup Pekmezi: Esasında bu ürünle ilgili olarak en fazla üretim Mersin'de gerçekleştiği için söz konusu yöre öne çıkmış olsa da aslında keçiboynuzu elde edilen Antalya başta olmak üzere başka yörelerde de iyi kalitede harnup / keçiboynuzu pekmezi elde edilmektedir. Bu nedenle söz konusu ürün için *Türkiye Harnup Pekmezi* ifadesini kullanmak da yanlış olmayacaktır. Bu pekmezin üretimi de teknik açıdan çok büyük ölçüde andız / enek pekmezi üretimine benzemektedir. Eylül ayı gibi iyice olgunlaşıp rengi koyu siyah hale gelen keçiboynuzları toplanır. İlk olarak toplanan bu keçiboynuzları keser veya çekiç yardımıyla kırılır. Bu kırma işlemi esasında keçiboynuzlarının parçalanmasından ziyade çatlaklar oluşturulması şeklinde gerçekleşmektedir. Oysaki keçiboynuzlarının iyice parçalanması elde edilen pekmezin niteliğini artırıcı bir faktör olacaktır. Kırılan keçiboynuzları bir gece suda bekletilir. İyice yumuşayıp, yöre halının keçiboynuzu balı dedikleri özsuyunu suya bırakan keçiboynuzları tülbentler / süzekler yardımıyla süzülür ve posasından ayrılır. Elde edilen keçiboynuzu suyu /şırası sürekli büyük kepçeler yardımıyla savrularak 6 ila 10 saat arasında (Üreticiler süre konusunda değişken bilgiler vermişlerdir) kaynatılır. İyice kıvam kazanan ve rengi koyulaşan pekmezler soğumaya bırakılır ve sonrasında cam kavanozlara doldurulur.

Türkiye'de modern anlamda keçiboynuzu yetiştiriciliği söz konusu olmamakla beraber son yıllarda Akdeniz kıyılarındaki keçiboynuzlarının aşılanması veya kültür çeşitlerinin dikilmesiyle bu alanda keçiboynuzu rezervini yenileme ve iyileştirme çalışmaları söz konusudur. Türkiye, keçiboynuzu varlığı ve bitki için ideal gelişim

şartları bakımından değerlendirildiğinde keçiboynuzu pekmezi üretiminde de büyük bir potansiyeli haizdir[172].

Silifke Andız Pekmezi: Adından da anlaşılacağı üzere pekmezin temel malzemesini andız oluşturmaktadır. Bu pekmez çeşidi esasında Silifke başta olmak üzere Tarsus, Aladağ ve Gülnar'da da bilinen ve de yapılan bir çeşit olsa da Silifke ile tanınırlık kazanmıştır. Enek (Andız) ağacı (*Juniperus drupacea* Labill.), servigiller familyasından bir ardıç alttürüdür. Burada andız ile kastedilen esasında aynı familyadan olan Enek ağacıdır. Birbirine çok benzeyen ve kozalakları da büyük ölçüde benzer olan bu iki ağaç toplumda yanlış bir söylenişin yıllardır aktarılarak günümüze değin taşınmasından söz konusu ürün de *Andız Pekmezi* olarak anılmıştır. Bu noktada andız ve enek ağacının aynı familyadan fakat farklı türler olduğunu, pekmezin de enek ağacı tohumlarından elde edildiğini belirtmek gerekir (Semiz ve ark., 2007: 299). Nitekim Antalya'da Toros Dağları çevresindeki köylerde kozalaklardan elde edilen pekmez için *Enek Pekmezi* ifadesi kullanılmaktadır. Ağaç, Akdeniz havzasının doğusunda İsrail'den Türkiye'de Toroslar boyunca Antalya'ya değin sahil kesiminde yayılış göstermektedir. Ülkelerin çoğunda kerestesi için tercih edilen bu ağaç Türkiye'de hem kerestesinden hem de kozalaklarından faydalanılmaktadır.

Andız ağacı, andız ardıcı olarak da nitelenen fakat ekseri kısaca andız olarak bahsedilen ve ortalama fındık büyüklüğündeki kozalaklardan elde edilen bu pekmezin yapımı oldukça zor ve de uzun soluklu bir süreçtir. İlk olarak Eylül ayının sonlarına doğru olgunlaşmaya başlayan kozalaklar toplanır ve havanın sıcaklık durumuna göre 1 – 2 gün kurutulur. Etli kozalaklar şeker ve tanen açısından oldukça zengindir (Hayoğlu ve ark., 2009: 362). Kuruyan kozalakların kabukları kırılarak içerisindeki kısım 3 – 4 gün kadar suda bekletilir (Meserasyon). Bu süreçte yüzeyinde oluşan köpükler toplanır. Suda bekletilen kozalak içleri daha sonra süzülür ve elde edilen su 12 saat süreyle kaynatılır. Bu kaynatma işleminde pekmez savrularak

[172] Türkiye'deki keçiboynuzu varlığı ile ilgili detaylı bilgi için bkz. Güven Şahin & Nuran Taşlıgil (2016). "Agricultural Geography Analysis of Carob Tree (*Ceratonia siliqua* L.) from Turkey", Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, Vol. 4, No: 12, p. 1192 – 1200, Turkey.

kaynatılmaktadır. Kaynatma işleminin ardından 1 gün süreyle güneşte bekletilir. Elde edilen *Andız / Enek Pekmezi* stoklanmak üzere kavanozlara doldurulur.

Poyralı Şekerpancarı Pekmezi: Şekerpancarı pekmezi, Bilecik, Samsun, Kastamonu / Taşköprü ve Ankara (Özellikle Polatlı)'da da yapılıyor olsa da tanınırlığı açısından belli başlı birkaç yöre öne çıkmıştır. Yaklaşık 1 asrı bulan geçmişiyle Poyralı (Kırklareli)'da yapılan şekerpancarı pekmezi ise son yıllarda kazandığı popülerlikle üretim miktarı açısından çoğu yörenin aksine önemli bir gelişme kaydedilen yerlerdendir. Özellikle 2006 – 2007 dönemindeki başarılı tanıtım çalışmalarından sonra yöre de pekmezcilik başlı başına bir sektör halini almıştır.

Yörede Ekim ayından ilkbahara kadar olan süreçte yoğun bir şekilde pekmez üretimi yapılmaktadır. *Poyralı Şekerpancarı Pekmezi* için ilk olarak toplanan şekerpancarları yaprakları, baş kısmı ve diğer yabancı maddelerden arındırılmak üzere ayıklanıp temizlenir. Yaklaşık 500 kg. kadar şekerpancarından 70 – 80 kg. kadar pekmez elde edilmektedir. Yıkanmış ve kabukları soyulmuş pancarlar, yörede pekmezhane adı verilen ve çoğu evde bulunan yerlerde kıyma makinesi adı verilen düzenekte kıyılır. Bir nevi pancar talaşı haline gelen malzeme "bumba" adı verilen büyük kazanlara aktarılır. Odun ateşinde 6 saat kadar suyla kaynatılan şekerpancarı talaşı preslere alınır. Preslerde sıkılan / ezilen şekerpancarı talaşı ile sıvı (Şıra) ve katı (Posa, küspe) malzeme birbirinden ayrılmış olur. Elde edilen şıra pekmez tepsilerine / tavalarına aktarılarak burada da 6 saat kadar kıvam kazanıncaya değin kaynatılır. Kaynama esnasında delikli kepçelerle sürekli havalandırılması, yüzeyindeki köpüklerin alınması ve bir yandan da ateşin harlanması gerekmektedir ki bu şekliyle birkaç kişinin bir araya gelmesiyle yapılabilecek bir üründür. Pekmez, bir ip gibi uzayınca kaynatma işlemi tamamlanmış olur. Tülbentlerle süzülen *Poyralı Şekerpancarı Pekmezi*, 1 gece soğumaya bırakılır. Soğuyan pekmezler kavanozlanarak satışa sunulur ya da kışlık hazırlık olarak istiflenir. Elde edilen pekmezin açılmadığı sürece 3 yıllık raf ömür bulunmaktadır.

Günümüzde hemen her evde bir pekmezhane bölümü bulunmaktadır. Pekmezhanelerde kıyma makinesi, bumba ve pres makineleri temel proses

elemanlarını oluşturmaktadır. Pekmez üretiminin bir sektör haline gelmesinden dolayı da zaman zaman yöre şekerpancarı üretimi ihtiyaca cevap vermediğinden dışarıdan pancar teminine de yönelinmektedir. Bununla birlikte yöre pekmezlerinin kazandığı başarı devamında taklit ürünlerin pazarlarda yayılasına da sebep olmuştur. Bu açıdan Coğrafi İşaret olmasa dahi denetimlerin sıklaştırılıp, yaptırımlar uygulanmalıdır.

Kömürçukuru Üzüm Pekmezi: Hatay'ın Belen ilçesinin Kömürçukuru Mahallesinde, pekmez üretiminin çok köklü bir geçmişi söz konusu olup *Belen Pekmezi* adı da kullanılmaktadır. Yapılan saha çalışmasında iki asra yaklaşan yöre pekmezciliğinin geçmişte Ermenilerce de yoğun bir şekilde yapıldığı belirtilmiştir. Hatay'ın Türkiye'ye bağlanmasının ardından yöredeki gelişmelerle çok büyük ölçüde ticari manada pekmez üretimi gerçekleşip çoğunlukla Adana ve Gaziantep üzerinden pazarlanmaktaydı. Fakat dışarıya olan göçler başta olmak üzere yeni neslin hem tat hem de zahmetli yapımından ötürü pekmezden uzaklaşmasıyla ciddi ölçüde gerilemeler yaşanmıştır. Bu gerileme sadece pekmez üretimi hususunda değil genel olarak bağcılık alanında da kendini göstermiştir.

Kömürçukuru Üzüm Pekmezi, adından da anlaşıldığı üzere üzümden elde edilen aynı zamanda katı bir pekmezdir. Fakat bu pekmez Gaziantep'teki gibi bu faaliyete has olan küleklere değil plastik kaplara doldurulmaktadır. Pekmezin yapımı klasik pekmez yapımıyla aynı olup toplamda 6 – 7 saati bulan bir süreci kapsamaktadır. Zira pekmezin ne kadar uzun süre karıştırılırsa o oranda daha katı bir pekmez elde edildiğinden, uzun süre karıştırmak yorucu bir mesaiyi gerektirmektedir. Burada dikkat çeken en önemli nokta çoğu üzüm pekmezinde olduğu gibi kullanılan üzümün çeşidi ve yöreye has kullanılan pekmez toprağıdır. Daha öncede bahsedildiği gibi yörede bağcılık çok ciddi ölçüde gerilemiştir. Nitekim 2017 itibariyle 1.5 tonluk üzüm üretimi söz konusu olabilmiştir. Yöre halkının "Bağ Üzümü" ve "Şıh Üzümü" dedikleri yerel çeşitler pekmez yapımında kullanılmaktadır. Bununla birlikte son birkaç yılda İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü koordinatörlüğünde Michel Palieri çeşidi siyah üzüm kullanılarak yeni bağlıklar tesis edilmeye çalışılmıştır. Yöre pekmezi için bir diğer ayırt edici nokta da "Havara (Havara Tozu)" adı verilen yörenin kendine has pekmez toprağı kullanılıyor olmasıdır. Elde edilen katı pekmezle ilgili

yöre mutfağında bir diğer dikkat çeken ürün de kaynatılan pekmezin yüzeyinde oluşan köpüklerin ayrıca ceviz dökülerek yerel bir pekmez tatlısı da yapılmaktadır. Geçmişte yörede ticari manada üretim söz konusuysa da günümüzde birkaç hanede üretim yapılmaktadır.

Yörede yapılan bir diğer pekmez ise *Kömürçukuru Hurma Pekmezi*'dir. "Cennet Elması" olarak da bilinen hurmanın da pekmezinin yapıldığı yörede olgunlaşan hurmalar çuvallara doldurulur ve şırasıyla posası birbirinden ayrılır. Elde edilen hurma şırası üzüm pekmezindeki ile aynı sürecin sonunda yine katı bir pekmez elde edilir.

Çal Karası Üzüm Pekmezi: Esasında çoğu üzüm pekmezi çeşidinde olduğu gibi bu pekmez için de temel ayırt edicilik Coğrafi İşaret niteliğindeki bir meyve olan *Çal Karası Üzümü*'dür. Yörede üzüm pekmezi klasik usullerle elde edilmekte olup diğer yörelerden farkı kaynatma esnasında dış yüzü hafifçe kazınmış olan karpuz kabuklarının da tencereye atılıyor olmasıdır. Pekmezin üstün vasıflı olmasından ötürü yörede pekmezciliğin sektörleşebilmesi adına Çal Ziraat Odası tarafından 2 adet üzüm sıkma makinesi hizmete alınmıştır.

Tut Dut Pekmezi: İlçeye adını veren ve hem miktar hem de kalite açısından önemli bir dut üretimine sahip Tut ilçesinde özellikle son yıllarda bu alanda sektörel açıdan önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Adıyaman genelinde en geniş kapama bahçeler (Toplamda 1.500 da.) ve ilin toplam dut ağacı varlığının % 27.2 gibi önemli bir payına sahip olmasıyla ilçe dikkat çekmektedir. İlçede 2016 itibariyle 12.925 meyve veren ağaçtan 617 ton dut elde edilmiş olup hem üretim hem de verim açısından diğer ilçelerden çok ileri durumdadır. Aynı yıl ilçede GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı'nın desteği ile "Dut Pekmezi Paketleme ve İşleme Tesisi" kurulmuştur. Böylece yıllardır geleneksel yöntemlerle yapılan ve de yörenin marka ürünlerinden biri olan pekmez, modern ölçülerde üretilip pazarlanabilir hale taşınmıştır. Son yıllarda ihracatın da başladığı ilçede dut yetiştiriciliği ve dut ürünleri üretimi yöre ekonomisinde daha ileri bir pozisyona taşınması amacıyla altyapı çalışmaları devam

etmektedir. Son birkaç yılda Tut ilçesinde dutçuluk alanındaki iyileştirmeler ve yatırımlarla yıllık ortalama 350 – 400 tonluk pekmez üretimi gerçekleşmektedir.

Şebinkarahisar Dut Pekmezi: Şebinkarahisar, Giresun'un toplam dut ağacı varlığı (2017'de toplam 44.200 ağacın 36.880'i meyve vermektedir) ve de dutlardan elde edilen ürün miktarı açısından Giresun'un en önde gelen ilçesidir. Yörede son yıllarda bir kısmı karışık bir kısmı sadece dutlardan oluşan modern kapama dut bahçeleri tesisi de söz konusu olmuştur. Bununla birlikte kıyı kesimlere nazaran dut verimi nispeten düşük, ayrıca son 4 – 5 yıldır yaşanan erken donlar nedeniyle de rekoltede ciddi kayıplar söz konusudur. Buna bağlı olarak pekmez üretiminde de son yıllarda bir gerileme söz konusudur.

Şebinkarahisar'da hem beyaz hem de karaduttan olmak üzere 2 çeşit pekmez yapılmaktadır. Yörede çok az miktarda yetişen karaduttan elde edilen pekmez hem çok popüler hem de daha makbul olmakla beraber aynı zamanda Türkiye'nin en pahalı pekmezlerindendir. Özellikle Şebinkarahisar'ın doğusunda yapılan dutçuluk Biroğul, İkioğul, Kütküt, Kavaklar, Kırkgöz ve Avutmuş mahallelerinde yoğunlaşmıştır. Pekmez yapımı için "Çiğitli" adı verilen çekirdekli beyaz dut çeşidi ve karadut kullanılmaktadır. Daha öncede bahsedildiği gibi henüz çok yeni olan sınırlı alandaki kapama dut bahçeleri bir kenara bırakılacak olduğunda yörede ekseriyetle her evin bahçesindeki birkaç dut ağacından elde edilen meyvelerle pekmez hazırlanmaktadır. Eski evlere ait bahçelerdeki ağaçların bir kısmı ise 300 yaşın üzerindeki asırlık ağaçlardır. Yörede de geleneksel yöntemlerle ve ekseri kendi ihtiyaçlarına yönelik hazırlanan pekmezlerin en önemli karakteristiği hazırlanan pekmezler toprak kaplara doldurulur ve üzerlerine ince bir tülbent serilip hava sıcaklığına bağlı olarak 15 gün ila 1 ay kadar evlerin çatılarında güneşte bekletilir. Pekmezin toprak kaplarda dinlendirilmesinin aromasında da belirleyici olduğu belirtilmektedir. Günümüz şartlarında yöre pekmezciliğinin mevcut dutluk rezervi ile sektörleşmesi mümkün değildir. Bununla birlikte yörenin dut yetiştiriciliği için elverişli şartları ve dut ürünleri eldesi noktasında köklü bilgi birikimi özellikle *Şebinkarahisar Dut Pekmezi*'ni bir marka haline getirebilecektir.

Detaylandırılan bu pekmezler dışında diğer pekmezler de yapım tekniği açısından büyük ölçüde benzer özellikler göstermektedir. Bununla birlikte Ayancık'ta pekmez yapımında kullanılan *Fırıncık (Fıruncuk) Armudu*, Malatya'nın dünyaca ünlü *Malatya Kayısısı* gibi ürünlerin kendisinin başlı başına karakteristik özellikte olması da pekmezlere ayrı değer kazandıran faktörlerdir.

Tablo 42. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Reçel, Marmelat, Meyve Jölesi ve Pekmez Üretim ve Satış Değerleri

Yıllar	Üretim Miktarı (kg.)	Üretim Değeri (TL.)	Satış Miktarı (kg.)	Satış Değeri (TL.)
2005	21.705.902	67.683.857	21.281.002	66.370.947
2006	30.285.867	84.765.486	30.528.504	85.141.621
2007	31.004.504	110.754.376	30.259.828	106.409.192
2008	38.140.879	153.050.606	33.835.542	136.423.330
2009	46.851.702	197.924.681	37.660.313	160.308.134
2010	51.969.779	202.467.035	43.183.742	156.998.902
2011	61.094.205	231.080.285	55.480.193	205.769.348
2012	72.529.866	289.328.384	63.608.757	253.317.891
2013	73.533.802	313.061.581	66.791.092	282.942.118
2014	72.228.482	350.925.717	68.796.883	334.268.271
2015	80.092.042	404.703.452	73.568.117	366.059.877
2016	79.544.253	423.536.277	69.144.498	363.989.344
2017	82.515.041	472.658.014	73.592.975	414.224.036

Kaynak: TÜİK, 2018.

Son olarak reçel, marmelat ve pekmezlerin Türkiye genelinde üretim miktarı ve değerine baktığımızda genel manada olumlu bir gelişimden bahsedilebilir (Tablo 42). Söz konusu ürünlerin üretimi 2005'ten 2017'ye değin olan süreçte 3 katından fazla bir artış göstermiştir. Her ne kadar zaman zaman küçük ölçekli gerilemeler yaşanmış olsa da 21 milyon kg.'lık üretim 2015'te 80 milyon kg.'ı aşmış, 2017'de ise 82.5 milyon kg. olmuştur (Tablo 42). Bununla birlikte elde edilen ürünlerin niteliğinde ise çok daha başarılı olunduğu, üretim değerinden de anlaşılmakta olup 2005'teki 67.683.857 TL.'lik değer 6 katından fazla bir artışla 2017'de 472 milyon TL.'ye yükselmiştir. Bununla birlikte bahis konusu ürünlerin satışlarından elde edilen gelir de kayda değer oranda artış göstermiştir.

Komposto ve Hoşaflar: Bazı araştırmacılarca tatlı ve şekerlemeler bünyesinde değerlendirilmiş olan Komposto ve Hoşaflar, "İçecekler" başlığı altında değerlendirilmiş olduğundan burada tekrar edilmemiştir.

Ezmeler: Ezme, badem başta olmak üzere fındık, ceviz, antepfıstığı gibi kabuklu yemişler ve kayısı, incir gibi bazı meyvelerin tamamiyle püre haline getirilerek usulüne göre kıvam kazandırıp, şekerle de tatlandırılabilen ve çoğu kez özel bir şekil verilen şekerleme türüdür. Türkiye'de çok popüler olan, özellikle de yapıldıkları yöreleriyle özdeşleşmiş olanlar, bu şekerleme grubundan günümüzde *Burdur Ceviz Ezmesi* (2009) ve *Gaziantep Antepfıstığı Ezmesi (Antep Fıstık Ezmesi)* (2017) Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup *Edirne Badem Ezmesi* ve *Kahramanmaraş Fıstık Ezmesi*'nin de Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Bunlardan başka Coğrafi İşaret niteliğinde olan bir diğer ezme de *Kemaliye Lökü* veya *Kemaliye Lök Tatlısı* olarak adlandırabileceğimiz bir ezme çeşididir.

Badem ezmeleri 2 gruba ayrılmaktadır; Çiğ Badem Ezmesi ve Pişmiş Badem Ezmesi. Örneğin İstanbul'un ikonik ürünlerinden *Bebek Badem Ezmesi*, çiğ badem ezmesi grubundandır. Benzer şekilde potansiyel bir diğer Coğrafi İşaret olan *Edirne Badem Ezmesi*'de çiğ badem ezmesidir.

Edirne Badem Ezmesi: Edirne Badem Ezmesi'nin yörede yaklaşık 500 yılık bir mazisi söz konusudur denilebilir. Yöreye, Sefarad olarak da bilinen ve II. Bayezid (1447 – 1512) döneminde yerleştirilen İspanya'dan sürgün edilen Yahudilerce taşındığı ifade edilmektedir. Zamanla başta Saray Mutfağı olmak üzere ileri gelen ailelerce de benimsenen bu tatlı günümüz Edirne'sinin sembol ürünlerinden birisi haline gelmiştir. Edirne'de günümüzde ticari manada *Edirne Badem Ezmesi* üreten ve geçmişi 1 asra yaklaşan işletmeler söz konusudur.

Badem ezmesi, dünya genelinde yaygın olarak ve zaman zaman Türkiye'de de *Marzipan* adıyla bilinen ve ezilmiş bademden yapılan bir çeşit şekerlemedir. Çok sınırlı malzemeyle elde edilen bir şekerleme çeşidi olup sadece badem, şeker ve su kullanılmaktadır. Söz konusu şekerlemenin kalitesini belirleyen en önemli unsur

kullanılacak bademin nerede yetiştiğidir. Örneğin potansiyel bir Coğrafi İşaret olmasına karşın *Datça Bademi* bu şekerleme türü için tercih edilebilecek bir badem değildir. Zira nem içeriğinin yüksek olması bahsi geçen şekerleme için istenmeyen bir durumdur. *Edirne Badem Ezmesi* için de kullanılacak bademlerin bazı özellikleri haiz olması gerekmektedir. Yağlı ve de küçük bademler özellikle *Edirne Badem Ezmesi* için tercih edilmektedir. Arzu edilen özelliklerde badem en fazla Keşan'da bulunduğundan badem temin edilen en önemli merkezdir. Keşan'dan başka Balıkesir önemli bir diğer badem tedarikçisidir. Şekerlemenin temel girdisini oluşturan bademin Edirne'deki durumuna baktığımızda az veya çok Edirne'nin tüm ilçelerinde badem yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bununla birlikte 2016 itibariyle Süleoğlu, Meriç ve Havsa'nın toplam badem üretimi 12 ton kadardır. Keşan bu anlamda en büyük tedarikçi olup 236 tonla ilk sırada yer almakta, 114 tonla Merkez ikinci sırada bulunmaktadır (TÜİK, 2018). Edirne genelinde badem yetiştiriciliği ile ilgili yapılan girişimler, ağaçların ekonomik verimliliğe ulaşmasıyla kendini göstermekte ve yıldan yıla badem üretimi artmaktadır. 2016'da ilde toplam 149.548 ağacın 112.218 tanesi meyve vermeyen ağaçlar olup aynı yıl toplam 475 tonluk badem üretimi sadece 37.330 ağaçtan elde edilmiştir. Bu noktada gelecek birkaç yıl içinde Edirne badem üretiminin birkaç katına çıkması beklenmektedir.



Fotoğraf 135. Tipik Sunumuyla *Edirne Badem Ezmesi*

Edirne Badem Ezmesi için de badem, şeker ve az miktarda su gerekmektedir. Geleneksel tarifte badem ve şekerin birebir oranda kullanılması makbul kabul edilir.

Su ise sadece şekeri eritmek için kullanılan daha sonraki işlemlerde de büyük bir kısmı uçurulan bir yardımcı malzemedir. Suda eritilen şekere iyice ufalanmış bademler eklenir ve bir hamur kıvamını alana kadar yoğurulur.

Kahramanmaraş Antepfıstığı Ezmesi: Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Antep Fıstık Ezmesi* ile büyük ölçüde benzer olan bu ezme çeşidi, ilgili bölümde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir.

Boyabat Fındık Ezmesi / Boyabat Ezmesi: Fındık ve klasik şerbetle hazırlanan bir şekerleme türüdür. Çifte kavrulmuş fındıklar iyice dövülerek un haline getirilir ve daha sonra soğutulmuş şerbetle karıştırılarak bir hamur elde edilir. Küçük bezeler halinde hazırlanan ezmelerin ortasına klasik sunumda bir tane ceviz konur. *Boyabat Fındık Ezmesi* esasında yörede bayram günlerinde yapılan bir şekerlemeyken sonraları gelen yoğun taleple ticari hayatta önemli bir yer edinmiştir. Günümüzde Boyabat'ta iki büyük işletme faaliyetine devam etmekte olup birkaç butik üretici de şekerlemenin üretimine devam etmektedir. *Boyabat Fındık Ezmesi*'ne olan yoğun talep beraberinde fındık talebi oluşturmuştur. Ezme için ortaya çıkan bu ihtiyaç da Ordu ve Giresun'dan tedarik edilmektedir.



Fotoğraf 136. Tipik Sunumuyla *Boyabat Fındık Ezmesi*

Kemaliye Lökü: Tam anlamıyla Coğrafi İşaret olacak ürünlerde aranan özellikleri bütünüyle taşıyan karakteristik bir örnek de *Kemaliye Lökü* veya *Kemaliye Lök Tatlısı*'dır. Yöredeki geçmişi birkaç asrı bulan bu ezme çeşidi ne yazık ki 1900'lerin ikinci yarısı itibariyle ciddi manada ortadan kalktıysa da 2000'lerden itibaren yeniden popülerlik kazanmaya başlamıştır. Son olarak da 2012'de Kemaliye'deki eski medrese binası restore edilerek "Lökhane" adıyla hem üretimin yapıldığı hem de geleneksel metotlar hakkında bilgilerin bulunduğu otantik bir işletme olarak faaliyete başlamıştır.

Tatlıyı karakteristik bir Coğrafi İşaret örneği haline getiren nokta ise kullanılan malzemelerin de birer Coğrafi İşaret niteliğinde olması ve yapım tekniğinin çok büyük ölçüde değişmeden devam etmesidir. Bu noktada da kısaca hammaddeler üzerinde durmak gerekecektir. Günümüzde esasında geçmişteki adı Eğin olan Kemaliye ile özdeşleşmiş bir ezme çeşidi olsa da geçmişte hem Kemaliye hem de bugün Elazığ'a bağlı olan Ağın'da da yapılan bir üründü. Bunun sebebi ise *Kemaliye Lökü* yapımında kullanılan buraya özgü özel dut çeşidinden ileri gelmektedir. Kemaliye (Eğin) ve Ağın'da yapılan löklerde Erzincan, Elazığ ve Malatya'da belli lokasyonlarda bulunan çekirdeksiz dut olarak da bilinen dutların kurutulmasıyla elde edilmektedir. Söz konusu dutlar bu özellikleriyle aynı zamanda önemli birer gen kaynağı olup bunlarla ilgili çeşit tescil çalışmaları da devam etmektedir. Kemaliye'de ise yöre halkının "Topuğu Beyaz, Angut Dut, Çekirdeksiz" gibi isimlerle tanımladıkları[173] birden fazla çekirdeksiz dut çeşidi bulunmakta olup bu anlamda önemli bir rezerv sahasıdır. Dutların kurutulması ise çoğu meyve ve sebzenin kurutulmasından farklı olarak dut ağaçlarının altına serilen bezlere kendiliğinden dökülen dutlar, yine el değmeden burada kurumaya bırakılır. Dutların özel olarak toplanıp kurutulmasından kaçınılmaktadır. *Kemaliye Lökü* için kullanılan iki malzemeden bir diğeri de yine bu yörede yetişen ve yağ oranı yüksek olan cevizlerdir. Bu nedenle denilebilir ki söz konusu ezme çeşidi kullanılan malzemeler gereği bütünüyle yöre coğrafyasına bağımlıdır.

[173] Ticari anlamda "Çekirdeksiz Eğin Dutu" adıyla pazarlarda yer almaktadır.

Kemaliye Lökü için kullanılan malzemeler ve yapım tekniğine baktığımızda yukarıda da izah edildiği gibi malzemeler kuru dut ve cevizden oluşmaktadır. Genel olarak Erzincan, Malatya, Adıyaman'da dut için "Tut" ifadesi de kullanıldığından *Kemaliye Lökü* için çevre yörelerde "Tutuni"; yapım tekniğinden ötürü "Dövmeç" isimleri de kullanılmaktadır. Yapımında ise ilk etapta kurutulmuş çekirdeksiz dutlar (Özellikle *Eğin Dutu*) değirmenlerde "Dut Unu" olarak tabir edilen toz haline getirilir. Günümüzde bu işlem Kemaliye'deki tarihi değirmende yapılmaya devam etmektedir. Elde edilen dut unu, cevizlerle birlikte dövülmek üzere geçmişte dibeklerde günümüzde ise özel dövme makinelerinde, yöresel tabirle 3000 ila 5000 vuruşla hazırlanmaktadır. Bu da yaklaşık 3 saatlik bir süreye karşılık gelmektedir. Cevizin rayihası ortaya çıkıp dut ile iyice bütünleşince elde edilen ezme kalıplara alınır. Dikdörtgen veya kare şeklinde dilimlenen *Kemaliye Lökü,* uzak mesafelere vakumlu ambalajlarla da pazarlanabilmektedir. Herhangi bir tatlandırıcının bulunmamasından ötürü aynı zamanda oldukça sağlıklı ve bir o kadar da besleyici bir ezme çeşididir.

Kemaliye Lökü'nden başka yörede bütünüyle kaybolmuş denilebilecek bir başka ezme çeşidi de "Beşateş" adıyla bilinmektedir. Lökhane kuruluncaya değin tamamiyle üretimi ortadan kalkmış olan bu ürün, söz konusu imalathaneyle yeniden üretime konu olmuştur. *Kemaliye Beşateşi*'de yine bir ezme çeşidi olup *Kemaliye Lökü*'nden farklı olarak içerisinde bal ve badem de bulunmaktadır.

Harput Ceviz Helvası: Esasında helva olarak adlandırılmış olsa da bir ezme çeşididir. Çok büyük ölçüde *Kemaliye Lökü*'ne benzemektedir. Günümüzde Elazığ Merkez'de Harput çevresindeki köylerde sınırlı da olsa yapılmaya devam etmektedir. Ezmenin yapılışının zahmetli olmasının yanı sıra yılın sadece Eylül – Ekim ayları arasında yapılabiliyor olması da hem tanınırlığını hem de ticaretini engelleyen en önemli faktördür. Nitekim *Harput Ceviz Helvası* sadece yeni sezonun ilk çıkan taze cevizleriyle yapılabildiğinden üretim sezonu kısıtlıdır.

Harput Ceviz Helvası için temelde yörede yetiştirilip kurutulan çekirdeksiz dutlar ve yine yörede yetiştirilen yağ oranı yüksek cevizler kullanılmaktadır. Kurutulmuş çekirdeksiz dutlar yörede soku adı verilen özel taş dibeklerde dövülür.

Elde edilen dövülmüş dutlar eleklerde elenerek bir çeşit dut unu elde edilir. Daha sonra ilk mahsul toplanan taze cevizler tokmaklarla yağı iyice çıkana kadar dövülerek bir çeşit ceviz macunu elde edilir. Son aşamada dut unu ve ceviz macunu karıştırılarak yaklaşık 1 – 1.5 saat daha dövülür. Toplamda 3 saatin sonunda *Harput Ceviz Helvası* elde edilmiş olur.

Malatya Dut Dövmesi: Doğu Anadolu Bölgesi illerinde yaygın olan bir dut dövmesi çeşididir. Malatya'da da kuru dutlar dibeklerde iyice ufalanana kadar dövülür. Yaygın olan usulde sadece kuru dut dövülerek bir tepsiye sıkıca bastırılarak döşenir. Birkaç gün bu şekilde bekletilen *Malatya Dut Dövmesi* dilimlenerek servis edilir. Fakat bazı köylerde kayısı çekirdeği veya cevizle de dövülerek çeşitlendirilmesi söz konusudur.

Dut dövmesi özellikle Uzundere (Erzurum) ve Artvin'de de yapılan bir ezme çeşididir. Erzurum'da sade dut dövmesi yapılabildiği gibi ceviz ve kuru dut karışımı dövme de yapılmaktadır. Artvin'de ise dövme işlemini kolaylaştırmak için kuru dutlar bir süre buzdolabında bekletilir ve bu sayede daha kolay dövülür.

Erzincan Gülengüsü: Erzincan'ın Kemaliye ilçesinin Coğrafi İşaret olabilecek bir diğer ürünü olan *Kemaliye Gülü* ile hazırlanan özel bir ezme çeşidi de *Gülengü*'dür. Bu ezme çeşidi için ceviz, karanfil, gül ve dut pekmezi gerekmektedir. Ceviz ve karanfiller dibeklerde iyice dövülür. Elde edilen ezme dut pekmezi ile iyice karıştırılır. Son aşamada ise yaz döneminde toplanıp kurutulan güller (Yediveren) dövülerek eklenir ve kokusu çıkana kadar iyice karıştırılır. Bazı tariflerde kahvaltılık olarak ekmeğe sürülerek tüketimi için bir miktar daha pekmez katılarak da yapımı söz konusudur.

Diğer Meyve ve Sebze Tatlıları:

Malatya Kayısı Lokumu / Döneri: Bu şekerleme için özellikle gün kurusu olarak bilinen kükürtlenmemiş kayısılar kullanılır. Kayısı olarak Hacıhaliloğlu, Kabaaşı, Çataloğlan, Hasanbey ve Soğancı çeşitlerinin olgunlaştıktan sonra kurutulanları çok uygundur (Akbulut ve Özen, 2008: 9). Ayıklanıp parçalanan gün

kurusu kayısılar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Daha sonra elde edilen kayısı peltesine şeker, nişasta ve sitrik asit ilave edilerek uygun kıvama gelinceye dek pişirilmeye devam edilir. Arzu edilen kıvama geldikten sonra 12 ila 24 saat süreyle aktarıldıkları tezgahlarda soğumaya bırakılır.

Malatya Kayısı Lokumu / Döneri, AB kapsamında da tanınan bir Coğrafi İşaretli ürün olan *Malatya Kayısısı*'ndan yapıldığı için bu ürünün de aynı zamanda kayısıyla ilgili başarılı bir ürün geliştirme örneği olduğunu belirtmek gerekir. *Malatya Kayısısı*'nın AB tarafından da Coğrafi İşaret tescilinin tamamlanmış olması söz konusu üründen üretilen katma değerli ürünlerin de rekabet gücünü artıracağından, bir bütün olarak sektörde olumlu gelişmeler sağlayacaktır[174].

Osmaneli (Bilecik) Ayva Lokumu: Oldukça yeni şekerlemelerden biri olan *Osmaneli Ayva Lokumu,* ilk olarak 2008'deki deneme üretiminin ardından 2011'de de ticari manada üretilmeye başlanmıştır. Özellikle Adapazarı ve Bozüyük pazarlarından alınan olumlu geri dönüşlerle Bilecik geneli ve İstanbul başta olmak üzere büyük şehirlere yönelik pazar payının genişletilmesine çalışılmaktadır.

Osmaneli Ayva Lokumu için adından da anlaşıldığı üzere asıl karakteristiğini kazandıran yörede yetiştirilen *Osmaneli Ekmek Ayvası*'dır. Lokumun içeriğindeki yoğun ayva nedeniyle (% 40 oranında) esasında bir çeşit ayva cezeryesi olarak da nitelendirilebilir. Yaklaşık 1 ton ayvadan 450 – 500 kg. kadar *Osmaneli Ayva Lokumu* elde edilmektedir. Günümüzde Osmaneli'ndeki orta ölçekli bir işletmede yılda 8 ila 10 ton ayva işlenerek lokum üretimi gerçekleşmektedir. Bu da en azından bir kısım çiftçi için ürünün satma garantisi sağlamaktadır. Ayrıca raf ömrü 4 ay olan *Osmaneli Ayva Lokumu* için bu süreyi daha da uzatmak adına çikolata kaplı lokum üretimi denemeleri de başlamış olup bu manada ürün çeşitlemesi de söz konusudur. Yörede ayvadan başka karakteristik bir diğer ürün olan nardan da *Osmaneli Nar Lokumu* yapılmaktadır.

[174] *Malatya Kayısısı* ve bunlardan elde edilen ürünlerin durumunun sektöre yansımaları "Malatya Kayısısı" bölümünde detaylı olarak izah edilmiştir.



Fotoğraf 137. Osmaneli'ndeki Modern Lokum İşletmesinde Üretilen *Osmaneli Ayva Lokumu*

Bahsedilen son iki ürün (*Malatya Kayısı Lokumu* ve *Osmaneli Ayva Lokumu*) ile ilgili belirtilmesi gereken bir nokta da her ikisinin de lokum olarak adlandırılıyor olsa da esasında tam anlamıyla lokum olmadığıdır. "Lokum" bölümünde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere, lokumlarda kullanılacak çeşni malzemelerinin içeriği bellidir. Bu noktada gerek kayısı gerek ayvanın % 40 ve üzerinde kullanılmasıyla söz konusu ürünler bir çeşit cezerye veya alternatif meyve şekerlemesi olarak adlandırılabilirler.

Eşme Ayva Cezeryesi: Esasında Eşme için oldukça yeni fakat yöre için bir o kadar da karakteristik bir üründür. Zira yörenin bir başka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü *Eşme Ayvası*'ndan elde edilen bir ürün olmasıyla ayrıca dikkat çekmektedir. Yörede ayvayla ilgili alternatif ürün çalışmaları (Lokum, reçel gibi) özellikle son yıllarda büyük ivme kazanmıştır. 2010'da deneme üretimleri yapılan ve 2011'de de seri üretime geçilen *Eşme Ayva Cezeryesi*'de kamuoyu tarafından beğeni görmüştür.

Bu ürünün temel malzemesi olan ve ürüne asıl değerini kazandıran *Eşme Ayvası* ile ilgili "Meyveler" bölümünde ayrıntılı izahat verildiğinden burada tekrar edilmemiştir.

Rize Pepeçurası: Esasında söz konusu tatlı Samsun'dan Artvin'e kadar tüm Doğu Karadeniz illerinde yapılmakla birlikte ekseri Rize ile tanınırlık kazanmıştır. Söz konusu tatlı hemen hemen yapıldığı tüm yörelerde farklı isimlerle anılmakta olup *Pepeçura, Pepeçi, Termon, Papa / Pepe Tatlısı, Laz Muhallebisi, Mor Muhallebi* ile aynı tatlı ifade edilmektedir. Uluslararası arenada ise söz konusu tatlının menşei olarak Yunan Mutfağı işaret edilmekte olup *Moustalevria* adıyla bilinmekte olup *Yunan Pudingi* olarak da adlandırılmaktadır. Giritliler ise *Girit Pudingi* manasında *Kefteria*, Kıbrıslı Rumlar ise *Palouzes* olarak nitelendirmektedir. Söz konusu isimlendirmelerden de anlaşılacağı üzere *Pepeçura* esasında Anadolu'da da yaygın olarak yapılan köfter / paluze türevi bir tatlıdır denilebilir. Köklü bir bağcılık geçmişi bulunan ve üzümden elde edilen ürünleri ve aynı zamanda kalitesiyle dikkat çeken Gürcistan'da da söz konusu tatlı yaygın bir şekilde yapılmakta olup *Pelamushi* olarak adlandırılmaktadır.

Rize Pepeçurası için esasında çok az malzemeyle elde edilebilen pratik bir tatlı olduğunu söyleyebiliriz. Tatlının en önemli malzemesi ve temel ayırt ediciliği ise yöre halkının "Kokulu Kara Üzüm" dediği Isabella çeşidi üzümlerle hazırlanıyor olmasıdır. Kalın kabuklu, hoş kokulu ekseri şaraplık olarak kullanılan özel bir çeşit olan Isabella yörede bu tatlı için özel olarak tercih edilmektedir. Üzümden başka mısır unu ve tercihe bağlı olarak miktarı değişen şeker kullanılmaktadır. Bazı tariflerde ise hem daha kıvamlı bir yapı sağlamak hem de daha parlak / berrak bir yapı kazanması amacıyla nişasta da katılmaktadır. Sunumda ise dövülmüş ceviz kullanılmaktadır. Yapım tekniğine baktığımızda esasında üzüm şırası hazırlamada 2 farklı teknikle karşılaşılmıştır. Buna göre üzümler iyice ezildikten sonra tel süzgeçten geçirilip posasından ayrılarak yapılabildiği gibi üzümler çok az bir suyla tencerede haşlanıp iyice yumuşadıktan sonra da posası ve suyunun ayrılma işlemi yapılabilir. Her iki yolla elde edilen su ocakta kaynamaya bırakılır. Kaynayan şıraya mısır unu ve tercihe bağlı olarak şeker katıldıktan sonra kıvam kazanıncaya kadar kaynatma işlemi devam eder.

İyice kıvam kazanan *Rize Pepeçurası* kaselere konularak buzdolabına konur ve soğuk olarak servis edilir.



Fotoğraf 138. Tipik Rize Pepeçurası / Papa Tatlısı Yapım Aşamaları

Erzincan Üzüm Sarucu / Erzincan Üzüm Basması: Erzincan'ın özellikle son yıllarda popülaritesi artan, porsiyon tatlılarından ziyade tatlı atıştırmalıklar arasında değerlendirilebilecek ürünlerindendir. *Erzincan Üzüm Sarucu* yaygın olarak "Saruç" adıyla bilinmekle birlikte üzüm basması, basmaca gibi isimlerle de anılmaktadır[175]. Ürüne temel karakteristiğini kazandıran ise Erzincan ile ünlenmiş olan ve 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış *Cimin Üzümü*'nden kaynaklanmaktadır.

Erzincan Üzüm Sarucu için malzemeler *Cimin Üzümü* olarak bilinen ve bu isimle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan fakat *Karaerik Üzümü* olarak literatürde yer alan üzüm çeşidi ile cevizdir. *Cimin Üzümü* ile ilgili detaylı bilgiler "Meyveler" başlığı altında detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Erzincan genelinde yaygın olan bir üzüm çeşidi olmakla beraber *Erzincan Üzüm Sarucu* ağırlıklı olarak Üzümlü ilçesinde yapılmaktadır. Toplanan üzümlerden sadece iri olan taneler saruç yapımı için uygundur. Saruç yapımı için ayrılan iri taneler bıçakla ortadan ikiye yarılır (kopmayacak şekilde) ve çekirdekleri ayıklanır. Bu şekilde ilk etapta hava sıcaklığına bağlı olarak 2 ya da 3 gün kurutmaya bırakılır. Daha sonra üzümlerin büyüklüğüne göre değişmekle beraber 2 ila 4 üzüm için bir cevizin ¼'lük kısmı dolgu malzemesi olarak kullanılır. Hazırlanan saruçlar bir dizi oluşturacak şekilde pamuklu iplere turunç kabuğu reçelindeki gibi dizilir. Elde edilen saruç dizileri tekrar 1 – 2 günlük kurumaya bırakılır. Günümüzde ticari manada üretimi söz konusu olmamakla beraber küçük ölçekli üreticilerce yöre pazarında ve elektronik pazarlama kanallarıyla çevre yörelere satışı söz konusudur.

Kağızman Basmacığı: Esasında bir nevi gün içerisinde muhtelif zamanlarda tüketilebilen atıştırmalık / çerez çeşididir. Söz konusu ürün yörede yetiştirilen armutların kurutulup, yine yörede yetiştirilen cevizlerle doldurulasıyla elde edilir. Yöre halkının bu şekerleme için kullandığı armutlar "Basmacık Armudu" olarak da bilinen Nenezir (Lalezir) çeşidi başta olmak üzere yerel armut çeşitleri (*Malaça Armudu* gibi) kullanılır. İlk etapta kabukları soyulan armutlar kısa bir süre kurutularak nemi uçurulur. Daha sonra dibek / havanlarda ceviz ve toz şeker (Geçmişte bal ile

[175] Basmaca: Kemah'ta kuru kayısıyı ifade etmek için de bu terim kullanılmaktadır.

yapıldığı belirtilmiştir) dövülerek cevizin yağının açığa çıkması ve şekerle bir nevi macun kıvamı alması sağlanır. Elde edilen harç malzemesi içleri oyulmuş olan armutlara doldurulur. Bu aşama elle yuvarlaklaştırılan içleri doldurulmuş armutlar iplere bir dizi halinde geçirilir ve kışlık hazırlık olarak kurumaya bırakılır. Bu esnada rengi kiremit rengine dönmeye başlar. Son yıllarda büyük ölçüde gerilemiş olmakla birlikte butik ölçüde veya halkın kendi ihtiyacından fazla üretimini çarşı esnafı aracılığıyla satması şeklinde varlığını sürdürmektedir.

Kabak Tatlıları: Türkiye'de yaygın olan bir tatlı çeşidi de kabak tatlılarıdır. Büyük bir çoğunluğu birbirine benzer nitelikte olsa da türlü açılardan farklılık gösteren karakteristik kabak tatlıları da söz konusudur. *Sakarya Kabak Tatlısı, Kütahya Kabak Tatlısı, Hatay Kıtır Kabak / Kireçte Kabak Tatlısı* karakteristik kabak tatlılarına verilebilecek örneklerden birkaçıdır.

Hatay Kıtır Kabak Tatlısı: Hatay'ın çoğu tatlısı gibi bu tatlı çeşidi de Türkiye çapında tanınırlık kazanmış olup yapım tekniğindeki incelikten ötürü çoğu farklı yörede de "Hatay Usulü" olarak adlandırılmaktadır. Yörede *Kireçte Kabak Tatlısı, Kireçli Kabak Tatlısı, Kıtır Kabak* gibi isimlerle de bilinen bu tatlı için genel olarak Mersin, Adana ve Hatay koşullarında yetiştirilen özel bir kabak çeşidi kullanılmaktadır. "Mantaş Kabağı" olarak bilinen tatlı beyaz bir kabak çeşidiyle yapılan bu tatlı için ilk etapta kireçli suyun hazırlanması gerekir. Bu işlem için sönmemiş kireç (Sönmüş kireç ile yapanlara da rastlanmıştır) suda bir gece bekletilir. Ertesi gün iyice durulmuş olan kireçli suyun (Kireç kaymağı da denilir) üzerindeki durulmuş kısım kabakların üzerine dökülür. Kabaklar ise yörede en yaygın dilimleme şekli olan boylamasına uzun ince dilimler şeklinde olabildiği gibi 4 – 5 cm.'lik dilimler şeklinde de hazırlanabilir. Kabak dilimleri 1 gece kireçli suda bekletilir (Bazı tariflerde 4 – 5 saatin yeterli olacağı da belirtilmiştir). Ertesi gün kireçli sudan çıkartılan sertleşmiş kabaklar iyice (3 – 4 kere) yıkanır ve kireçli sudan tamamen arındırılır. Kaynatma şekli ve süresi yapılacak miktara göre değişkenlik göstermektedir. Ticari manada büyük ölçekli üretimlerde kabaklar önce bir süre suyla kaynatılıp daha sonra şeker ilave edilerek kaynatma işlemi devam eder. Bu süre yine miktara göre değişmekle birlikte 4 – 5 saati bulabilmektedir. Eğer ev tipi hazırlanacaksa önceden

hazırlanan şerbetle 2 ila 4 saat arasında kaynatılır. Sunum aşamasında ise dövülmüş ceviz, antepfıstığı ve tahin dökülebilmektedir. Hatay usulü yapılan bu kabak tatlısını diğer kabak tatlılarından ayıran temel faktör, kireçli suda bekletilmesine bağlı olarak kabakların dış kısmı gevrek (sert) bir yapı kazanıp içi ise yumuşak bir şekerleme dokusunda kalmaktadır.



Fotoğraf 139. Klasik Kesimiyle *Hatay Kıtır Kabak Tatlısı*

Kütahya Doldurma Kabak Tatlısı: Klasik kabak tatlılarından farklı bir tatlı olarak Kütahya Mutfağı'nın istisna lezzetlerinden birisi de *Kütahya Doldurma Kabak Tatlısı*'dır. Esasında Kütahya'da birkaç çeşit kabak tatlısı yapılmakta olup bu tatlı için yörede özel olarak yetiştirilen kabakların tercih edildiği belirtilmektedir. *Kütahya Doldurma Kabak Tatlısı* için orta büyüklükte bir balkabağı, toz şeker, pirinç, çam fıstığı ve kuş üzümü ile hazırlanan tatlı tercihe bağlı ceviz, fındık gibi yemişler ve kaymakla da sunulabilmektedir. Tatlı için balkabağının sap kısmının olduğu yer bir elin kolayca girebileceği şekilde ve daha sonra kapak olarak kullanılacağından düzgün bir şekilde kesilir. Kabukları soyulan kabağın daha sonra içi oyulur. Bir tencerede ise pirinç, şeker ve su bir çeşit sulu sütlaç olacak şekilde hazırlanır. Daha sonrasında ise tencereye çam fıstığı ve kuş üzümleri eklenir. Elde edilen dolgu malzemesi kabağın içerisine doldurulur ve kapak amacıyla kullanılacak kabağın üst kısmıyla üzeri örtülür. Geniş bir tencereye oturtulan kabak, şekerlenir ve ağır ateşte pişirilir. Pişen kabak bir tepsiye ters çevrilir ve çeşitli çeşni ve kaymakla süslenir. Dilimlenerek ılık haldeyken

servis edilir. Kütahya'daki bu tarife benzer şekilde Erzurum'da da Padişah / Sultan Kellesi adında bir tarif bulunmaktadır.

Çanakkale Yeşil Kabak Tatlısı: Kullanılan kabak çeşidiyle dikkat çeken bir tatlı da Çanakkale Mutfağı'nda karşımıza çıkmaktadır. Yaygın olarak yemeklik olarak tüketilen yeşil / sakız kabaklar Çanakkale'de toz şeker, sıvı yağ, ceviz, tarçın ve tercihen vanilyayla usulüne uygun şekilde hazırlanarak tatlı olarak tüketilmektedir. Buna göre kabukları soyulan kabaklar yarım daire şeklinde dilimlenir. Yağsız bir şekilde tavaya alınan kabakların üzerine şeker dökülerek bu şekilde yumuşayana kadar pişirilir.

İncir Dolması: Balıkesir ve Trakya'da pirinç lapası / şekerli pirinç ile doldurulurken, Datça'da bademle, Erzincan'da ceviz ve balla, Aydın'da ise susam ve cevizle doldurularak yapılmaktadır. Burada önemli olan husus tatlının ana malzemesi olan incirin herhangi bir ayırt ediciliğe sahip olup olmadığıdır. Nitekim söz konusu tatlı Türkiye'nin çoğu yerinde türlü şekillerde yapılan ve de bilinen bir tatlıdır. Bu konuya bir örnek vermek gerekirse çoğu yörede kuru incirle yapılan bu tatlı Balıkesir'de özellikle Dursunbey'de dalında kurumuş olan incirlerle yapılmaktadır. Yine Coğrafi İşaret niteliğindeki incirlerin kurusundan da bu tatlının yapılıyor olması tatlı için başlı başına bir ayırt edicilik teşkil etmektedir. Erzincan'daki *İncir Dolması*'nda ise içleri bal ve dövülmüş cevizle doldurulan incirlerin üzerine tereyağı eritilmektedir.

Dut ve Kayısı Kavurması / Kaysefe / Gasefesi: Bu türde tatlıların hem kuru kayısı hem de kuru dut ile yapılan çeşidi Erzincan'da yaygın olarak tüketilmektedir. Bununla birlikte Erzurum'da da kuru dut kavurmasının sabah kahvaltılık olarak hazırlanan ve yumurtayla yapılan bu defa tatlı değil tuzlu bir versiyonu daha bulunmaktadır. Malatya ve Artvin'de ise kayısı ile yapılan çeşidi "Kaysefe" adıyla bilinmektedir. Söz konusu tatlı Erzincan'da *Tut Gasefesi, Erzincan Kasefesi, Kayısı Kavurma* gibi isimlerle de bilinmektedir. Dut ile yapılan gasefede yıkanmış kuru dutlar tereyağında kavurulur. Üzerini örtecek kadar süt katılır ve dutlar yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir. Kayısı ile

yapılan çeşitte ise gün kurusu kayısılar su ve şekerle yumuşayana kadar haşlanır. Tatlının tereyağı ise yöreden yöreye değişen farklı usullerle eklenmektedir. Bazı yörelerde tereyağı pişmiş kayısıların üzerine eritilip dökülürken bazı yörelerde de haşlanmış kayısılar bir süre erimiş tereyağının içine atılarak kavrulmaktadır. Sunumda ise irice dövülmüş cevizler üzerlerine dökülür. Esasında Artvin'den Malatya'ya kadar söz konusu tatlı pek çok yörede yapılıyor olunsa da ekseri Erzincan yöresiyle tanınırlık kazanmıştır.

Elbette yukarıda sayılanlar dışında tanınırlığı fazla yaygınlık kazanmamamış çok sayıda daha meyve tatlısı söz konusudur. Örneğin; Sinop'ta özellikle Ayancık ve Erfelek'te yetişmekte olan ve "Fırıncık Armudu" adıyla bilinen armut çeşidiyle yapılmakta olan tatlı bunlardan biridir. Söz konusu bu yerli armut çeşidi *Fırıncık Armudu Tatlısı* adıyla yöre mutfağında yer almasının yanı sıra aynı zamanda pekmez olarak da değerlendirilmektedir.

4.2.2.4. Şekerlemeler:

Şekerlemeleri örnekleriyle izaha başlamadan evvel kısaca meyve şekerlemeleri ve macunlar hakkında konunun açıklanması gerekmektedir. Bu gruba giren ürünlerin hammaddesini de meyveler ve şeker oluşturmaktadır. Kullanılan meyveler taze olabileceği gibi kurutulmuş meyveler de olabilir. Esasında yapılış özellikleri itibariyle büyük ölçüde reçellere benzediğinden çoğunlukla bunlar içerisinde değerlendirilmektedir. Bu durumu bir örnekle izah etmek gerekirse KKTC ve Türkiye'de de Akdeniz Bölgesi ve bazı Ege Bölgesi kıyı yerleşmelerinde cevizden yapılan ve şekerle kaynatılarak elde edilen mamul *Ceviz Macunu* olarak, aynı ürün Türkiye'nin diğer yerlerinde ise sadece taneleri sunulduğunda şekerleme, sıvı kısmıyla birlikte sunumda ise reçel olarak adlandırılmaktadır. Aynı durum karpuz kabuğu, incir ve patlıcan için de geçerlidir. Esasında meyve şekerlemeleri ile reçeller arasındaki en önemli fark sunum ve tüketim şeklidir. Reçeller ekseri kahvaltılarda, ekmek veya diğer unlu mamullerle tüketilen tatlılarken; meyve şekerlemeleri gün içerisinde özel ikramlıklarla konuklara sunulan, çoğu Balkan ve Ortadoğu ülkesinde olduğu gibi Türk Kahvesi ile de birlikte ikram edilen bir tatlıdır.

Manisa Mesir Macunu: Geleneksel Türk macunları içerisinde Manisa ile özdeşleşmiş olan hatta Manisa kent kimliğinin en önemli parçalarından biri olan *Manisa Mesir Macunu* çok müstesna bir yere sahiptir. Bu müstesnalığı ise hem kullanılan malzemelerden hem taşıdığı tarihi ve sosyolojik değerden hem de yapılış ve sunum aşamasındaki ritüelden ileri gelmektedir. Tüm bu özellikleri yanı sıra söz konusu ürün "Manisa Mesir Macunu Festivali" olarak UNESCO tarafından 6 Aralık 2012'de Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine alınmıştır. Bu sayede de *Manisa Mesir Macunu*, Coğrafi İşaret niteliğindeki bir şekerleme olmasından öte dünyaca kabul gören bir ritüelin özel bir parçası olarak özel bir yere taşınmış oldu. Ayrıca Kasım 2013'te de Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği'nin öncülüğünde Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Manisa Mesir Macunu'nun ilk etapta tarihsel süreçteki durumuna baktığımızda geçmişi ve günümüzdeki halini almasıyla ilgili birkaç teori söz konusudur. Bunlardan ilki ve en yaygın kabul göreni günümüz *Manisa Mesir Macunu*'nun ortaya çıkışının Pontus Kralı Mithridates VI. (M.Ö. 132 – M.Ö. 63)'e kadar uzandığıdır (Ünver, 1978: 224; Işın, 2008: 115). Pontus Kralı zehirlere karşı bağışıklığını güçlendirmek üzere geliştirdiği bu formüle kendi adını vermiş ve macun "Mithir" olarak anılır oluştur[176]. Fakat yapılan çalışmalar Mithridates'in formülünün 54 kalem malzemeyle yapıldığını, 16. yy.'da Manisa'da şifa kaynağı olarak popülerlik kazanan macunun ise 40 (Bazı kaynaklarda 41) malzemeyle (Merkez Efendi'nin sayıyı azalttığı düşünülmektedir) yapıldığını göstermiştir (Ünver, 1978: 225; Gökçe ve Tuğrul, 2003: 229). İlerleyen zamanlarda Anadolu'da unutulmaya başlandıysa da daha sonra Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Ayşe Hafsa Sultan (1479 – 1534)'ın Manisa'da kurdurttuğu darüşşifada (Bimarhane) bu formülün de tatbiki ile macunun yapımına devam edilmiştir (Işın, 2008: 116). *Manisa Mesir Macunu*'nun Anadolu'da tekrar yapımıyla ilgili olarak en yaygın kabul gören kanaat Ayşe Hafsa Sultan'ın İstanbul'da rahatsızlanması üzerine Manisa'daki darüşşifadan Hekim Merkez Muslihiddin Efendi (Merkez Efendi), Valide Sultan'ın rahatsızlığını 40 çeşit baharatla hazırladığı bir ilaçla

[176] Mithir: Eski Yunancada "th" okunurken "s" olarak okunduğundan bahis konusu macun anılırken "Misir" şeklinde söylenmiş olup dilimize de bu ifadeden geçmiştir (Ünver, 1978: 224).

tedavi ettiğidir (Ünver, 1978: 225; Köse, 2012: 94). Bu olayın anısına Ayşe Hafsa Sultan'ın arzusu gereği bu şifa kaynağı ilacın her sene Nevruz kutlamalarında dağıtılması geleneği başlamıştır[177]. Bu noktada belirtilmesi gereken bir nokta da Merkez Efendi'nin Manisa Darüşşifasına Denizli'den geldiği (Denizli'nin Merkezefendi ilçesinin adının kaynağı) ve geldiğinde de bu macunu yapmayı zaten biliyor olduğudur[178]. Ünver (1978: 225)'in de işaret ettiği üzere bahis konusu macunun Denizli'de de yapılıyor olduğu / olabileceğidir. Günümüzde ise folklorik açıdan sadece Manisa'da değil tüm Türkiye'de tanınır hale gelmiş ve kültürel anlamda çok önemli bir yer işgal eden *Manisa Mesir Macunu,* 41 malzemeyle hazırlanmaktadır. Fakat konunun başında da ifade edildiği gibi *Manisa Mesir Macunu*'nun tarihi ile ilgili olarak çok kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Zira insanlar var olduğu günden beri hastalıklarda ve yaraların tedavilerinde özellikle bitkilerden türlü şekillerde istifade etmişlerdir. Bunların karışımlarından elde edilen macun, ilaç, iksir gibi pek çok ürünü de şifa kaynağı olarak kullanmışlardır. *Manisa Mesir Macunu*'nun ilk örneklerinin Sümerler Dönemi (M.Ö. 4000 – M.Ö. 2000)'nde "Dumuzi" denen Çoban Tanrısı, Finike ve Eski Yunan'da "Adonis" olarak bilinen doğanın canlanışı, baharın temsilcisi karakter adına, her sene baharın gelişi kutlamalarında muhtelif bitkilerden yapılan bir macundan bahsedilmektedir[179]. Yine Mezopotamya'daki antik kent Nippur (Niffer)'da *Nevruziye* benzeri bir macunun yapıldığı biliniyor olsa da konuyla ilgili net bilgiler söz konusu değildir (Ünver, 1978: 223). Çok daha sonraları Saray Helvahanesinde her yıl Nevruz (21 Mart gecesi)'da Hekimbaşı nezdinde, halka yönelik olarak da eczahanelerde amber, afyon hülasası ve çeşitli baharlı bitkilerden *Nevruzziyye / Nevruziye* (Hünkar Macunu) adında kırmızı renkli (Muhtemelen bordoya yakın) ve kokulu bir macun yapılırdı (Kongaz, 1984: 108). *Manisa Mesir Macunu*'na kıyasla çok daha az malzemeyle yapılan bir macun çeşididir. Nevruz gecesi elde edilen bu macun padişaha, hareme ve diğer saray erkanına ipek örtülerle

[177] Merkez Efendi'nin şifa kaynağı olarak popülaritesi artan *Manisa Mesir Macunu*'nu ilk olarak 15 Nisan 1539'da Bimarhane yakınlarındaki Sultan Camii minaresinden dağıttığı belirtilmektedir (Meydan Larousse, Cilt: 13, s. 437).

[178] Öte yandan bazı kaynaklarda Merkez Efendi'nin Manisa'daki Darüşşifaya gelişi ve buradan ayrılışı ile ilgili verilen tarihler doğrultusunda Merkez Efendi'nin buradaki Darüşşifa yapılmadan önce Manisa'dan ayrıldığı da belirtilmektedir.

[179] Detaylı bilgi için bkz. Meydan Larousse, Cilt: 13, s. 437'de bazı isimlendirmelerde hatalar olmuş olmakla birlikte bahis konusu ürünün geçmişi ile ilgili bir başka görüş sunmaktadır.

kaplanmış, kurdelelerle süslenmiş, özel porselen kaplarda ve de altın tozu dökülerek sunulurdu (Kongaz, 1984: 108; Özlü, 2011: 181; Köse, 2012: 96).

Manisa Mesir Macunu pek çok şekerlemede olduğu gibi ilk zamanlar tıp alanında kullanılan önemli bir reçete idi. Bundan başka Türk kültüründe özel bir yeri olan Nevruz Kutlamaları (Bahar Bayramı) esnasında da *Nevruziye* adıyla benzer tarif bir şenlik / festival ortamında yapılır ve halka dağıtılırdı. İşte günümüzde devam etmekte olan *Manisa Mesir Macunu Şenlikleri* bu geleneğin devamıdır. Bu ifadeden de anlaşılacağı üzere *Manisa Mesir Macunu* ile *Nevruziye* farklı usullerle yapılıyor olsa da aynı amaçla yapılan ve de tüketilen büyük ölçüde benzer macunlardır. Her iki macun arasındaki temel fark ise malzeme sayısından kaynaklanmakta olup Osmanlı Sarayında yapılan *Nevruziye*'de 17 malzeme, Manisa'daki macunda ise 40 malzemenin kullanılmasıdır. Öte yandan daha yakın yıllara baktığımızda zaman zaman orijinal tarifteki malzemelere ulaşılamadığı vakit daha az sayıda malzemeyle de *Manisa Mesir Macunu* hazırlandığı olmuştur. Örneğin 1967'deki şenliklerde 27 malzemeyle *Manisa Mesir Macunu* hazırlanabilmiştir (Ünver, 1978: 228). Nitekim zaman zaman (Olağanüstü dönemlerde) bütün malzemelerin tedariki mümkün olamadığından eldeki imkanlarla da macunun hazırlandığı olmuştur.



Fotoğraf 140. *Manisa Mesir Macunu*'nda Kullanılan 41 Çeşit Baharatın Teşhir Standı

Manisa Mesir Macunu'nun uzun geçmişi boyunca günümüze değin birkaç farklı reçete uygulanmış olmakla birlikte yapım şekli büyük ölçüde orijinaline sağdık kalınarak günümüze taşınmıştır. Malzeme sayısındaki değişimlerde zaman içerisinde bazı ürünlerin insan sağlığı üzerinde olumsuz etkileri olduğunun anlaşılmasından dolayı yasaklanmasından kaynaklanmaktadır (Tablo 43).

Tablo 43. Muhtelif Reçetelere Göre *Manisa Mesir Macunu* Yapımında Kullanılan ve Geçmişte Kullanılmış Malzemeler

Günümüz Malzemeleri		**Artık Kullanılmayan Malzemeler**
Şeker	Darıfülfül (Uzun Biber)	Misk
Su	Kakule	Tiryak
Limontuzu (Strik asit)	Sinameki	Afyon
Bal	Vanilya	Kına
Karanfil	Çörekotu	Koşnil
Yenibahar	Kimyon	Çöven
Zencefil	Teke Mersini	Tatlı Badem Yağı
Zulumba	Çivit (İndigo)	Civanperçemi
Kişniş (Aşotu)	Çöpçini (Çöpi Çini)	İksir (Eliksir)
Hardal Tohumu	Eğir	
Anason	Akırı Karha (Ud-ül Kahar)	
Sakız (Mastika)	Meyan Balı	
Havlıcan (Galangal)	Mürsafi / Mürrisafi	
Safran (Zaferan)	Ravent	
Tarçın	Gülsuyu	
Tarçın Çiçeği	Gül çiçeği	
Zerdeçal	Krem tartar	
Hiyarşembe	Isırgan Tohumu	
Kebabiye / Kebabe	Besbase (Macis)	
Karabiber	Hindistancevizi	
Rezene (Raziyane)	Hindistan Çiçeği	
Sarı Halile (Sarıhelil)	Topalak kökü	
Kara Halile	Kalemi barit	
Portakal Kabuğu	Melisa otu (Oğul otu)	
Limon Kabuğu	Şamli (Şaşli, Akyıldız, Tükürükotu)	
Keten Tohumu	Üzüm Çekirdeği	
Hibiskus (Hibiscus)		

Manisa Mesir Macunu için kullanılan malzemeler; şeker, su, limon tuzu, baharatlar ve diğer bitkisel ürünlerdir (Kökler, yapraklar, çiçekler, meyveler, tohumlar gibi). Günümüzde ve de folklorik söylemlerde 41 çeşit malzemeden bahsedilmiş olmakla birlikte tariflerde genellikle 40 malzeme belirtilmektedir. Bunun nedeni bazı

malzemelerin tedarikinin artık söz konusu olamadığı (Misk gibi) bazı malzemelerin ise insan sağlığı açısından yan etkilerinin olduğunun tespiti ile (Kına, afyon gibi) 41 malzeme söz konusu olmamaktadır (Giritlioğlu ve ark., 2010: 228). Daha öncede bahsedildiği gibi eski tariflerde genelde 40 malzemeden bahsedilmektedir. Zaman içerisinde azalan malzemelere sonradan eski tariflerde olmayan bazı ürünler de eklenmiştir (Üzüm çekirdeği, hibiskus gibi). Tamamlanmış bir *Manisa Mesir Macunu*'nun % 84'ü şeker olup pH değeri de 3.6 civarındadır (Giritlioğlu ve ark., 2010: 228).

Yapım aşamasına baktığımızda ilk olarak şeker ve su kaynatılır ve kaynamaya başladıktan yaklaşık 5 dk. kadar sonra limon tuzu eklenir. Bu noktada kullanılan suyun da şekerin de kalitesi oldukça önemlidir. Şeker, *Manisa Mesir Macunu* için hem tat hem de kıvamda en önemli belirleyicilerden birisidir. Bu nedenle kullanılacak miktar, kaynama süresi ve şekerin kalitesi büyük önem arz etmektedir. Rengi fazla koyulaşmadan bununla birlikte kıvam kazandıktan sonra ocaktan alınan şurup oda sıcaklığında 24 saat dinlendirilir. Kullanılacak baharatlar ve diğer bitkisel malzemeler dibeklerde / değirmenlerde iyice ufalanıncaya kadar dövülür. Elde edilen dövülmüş malzeme ince eleklerden geçirilir ve nihai aşamada bitkisel karışımlardan elde edilmiş bir çeşit un hazırlanmış olur. Hazırlanan şuruba ertesi gün elde edilen dövülmüş bitkisel karışım ilave edilir ve iyice yoğurulur. Macun hamuru tıpkı akide şekerinin yapımında olduğu gibi kalem kalınlığında rulolar elde edilecek şekilde yuvarlatılır. Elde edilen *Manisa Mesir Macunu* parçaları (Yaklaşık bir parmak uzunluğunda) veya 3 – 4 cm. boyunda makaslar yardımıyla kesilir ve tekrar bir miktar dövülmüş bitkisel karışıma birbirlerine yapışmamaları için bulanır. Bu işlemin ardından da tekrar elenerek geleneksel olarak yapılagelen renkli paketlere sarılarak kutulanır. Elde edilen *Manisa Mesir Macunu* klasik macunlara kıyasla dişle koparılması daha zor, buna karşılık ağızda bir süre sonra yumuşayıp kolaylıkla yenebilecek bir hal almaktadır. Fakat özellikle ileri yaş grubundan tüketiciler macunun yapısal özelliğinden ötürü sıklıkla yeme güçlüğü yaşadıklarını belirtmişlerdir[180]. Bu açıdan alternatif tüketim

[180] Takma dişleri olan tüketiciler ürünü tüketemediklerini söylediği gibi az da olsa dolgu ve köprü tedavilerini bozduğu vakalar da yaşanmıştır.

formülleriyle günümüzde çok sayıda ürün geliştirilmiştir. Bunlar; kavanozda daha akışkan *Manisa Mesir Macunu* (Kavanoz *Manisa Mesir Macunu*), çikolata kaplı *Manisa Mesir Macunu, Manisa Mesir Macunu* helvası, *Manisa Mesir Macunu* çayı, *Manisa Mesir Macunu Lokumu*'dur.



Fotoğraf 141. Alternatif *Manisa Mesir Macunu* Ürünlerinden *Mesir Lokumu* ve *Mesir Çayı*

Günümüzde hâlâ faaliyetini sürdüren, 1959'da kurulmuş "Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği" hem bu alandaki kültürel faaliyetleri organize etmede hem de *Manisa Mesir Macunu* ve alternatif ürünleri üretmeye devam etmektedir. Günümüzde modern teknolojiden büyük ölçüde faydalanmadan, geleneksel yöntemlerle üretime bağlı kalmaya çalışılarak yapılan *Manisa Mesir Macunu* için yıllık 150 tonluk üretimleri söz konusudur. Bu sayede geçmişte yılın sadece birkaç günü *Manisa Mesir Macunu* erişimi söz konusuyken bu sayede de yılın her günü ve yurtiçi – yurtdışı pek çok yerden tedarik mümkün olmaktadır.

Edirne Deva-i Misk Helvası: Edirne'nin ikonik ürünlerinden birisi de *Edirne Deva-i Misk Helvası*'dır. Edirne'deki çoğu ürün gibi bu helva çeşidi de ne yazık ki çok uzun yıllar yetersiz tanıtım çalışmaları ve hak etmiş olduğu seviyeye taşınamamış olmasından ötürü bir marka değeri kazanamamıştır. Son yıllarda *Edirne Deva-i Misk*

Helvası ile ilgili daha yoğun tanıtım çalışmaları, Türkiye'deki Coğrafi İşaret uygulaması konusunda artan farkındalık ile ürün daha fazla adından söz ettirmeye başlamış olsa da hâlâ yapılması gerekenler vardır. Esasında ürünün bazı açılardan *Manisa Mesir Macunu* ile benzer izler taşıdığı, yöre folklorunda da Manisa'daki Mesir Şenlikleri gibi Edirne'de de Kırkpınar Yağlı Güreşleri ve Kırkpınar Şenlikleri ile bu helvanın bütünleştirilmesi gibi benzerliklerle Manisa'daki başarılı uygulamanın bir benzeri oluşturulmaya çalışılmaktadır. Bu sayede *Edirne Deva-i Misk Helvası* için de daha geniş kitlelere ulaşılarak ürün hakkında kamuoyu bilinci oluşturulması hedeflenmektedir.

Edirne Deva-i Misk Helvası için kullanılan malzemeler ve ortaya çıkış hikayesi daha öncede bahsedildiği gibi *Manisa Mesir Macunu* ile benzerlikler göstermektedir. Bu helva için de 41 çeşit baharatın kullanıldığı belirtilmektedir. Tarih sayfasına çıkışı ise Edirne Sarayı için şehzade / sultanlara şifa olması amacıyla ortaya konduğu yönündedir (Gökçe ve Tuğrul, 2003: 229). Helvayla ilgili bir başka rivayette Mısırlı bir şekerleme ustasının II. Murat (1404 – 1451)'ın Edirne'ye gelişinde bu helva çeşidini sunmasıyla başladığı yönündedir. Hatta sonraları da bu helva çeşidinin yılın belli dönemlerinde halka bedava dağıtıldığı da söylenmektedir. İbn-i Sina'nın tarifleri arasında da yer alan *Deva-i Misk Helvası* yapımıyla ilgili geçmişten beri gizli terkipler arasında yer aldığı ifade edilmektedir. XVI. yy.'a gelindiğinde ise Edirne'deki aktarlarda bir çeşit deva-i misk satıldığı bilinmektedir (Gökçe ve Tuğrul, 2003: 234).

Bahis konusu helva için kullanılan malzemeler ise başlı başına bir inceleme konusudur. Daha önce de bahsedildiği gibi bu helva çeşidi için de 41 çeşit baharat kullanılmaktadır. Fakat ne geçmişteki tariflerde ne de günümüzdeki reçetelerde 41 tane baharattan bahsedildiğine tesadüf edilmemiştir. Edirneli ustalar ise *Edirne Deva-i Misk Helvası* için bazı meslek sırları olduğundan kibarca izahta bulunmayı reddetmişlerdir. Elde edilen bazı tariflerde kullanılan malzemeler toz şeker, su, yumurta akı, bal ve 41 çeşit baharat (Tarçın, karanfil, zencefil başta olmak üzere yenibahar, kişniş, havlıcan, çörekotu, damla sakızı / mastika, hardal, fülfül /dar-ı fülfül,

kimyon, limon tuzu, amber/ misk-i amber[181], safran ve misk / musk) şeklindedir. Sayılan bu malzemelerden esasında en dikkat çekici olanları şüphesiz helvaya adını veren misk ve dünyanın en pahalı tarım ürünlerinden biri olan safrandır. Misk çok uzun yıllardır misk geyiği / Himalaya misk geyiğinin (*Moschus chrysogaster*) fındık ila ceviz büyüklüğü arasında değişen ve çiftleşme döneminde erkeklerce üretilen salgı bezlerinin çıkartılıp kurutulmasıyla elde edilir[182]. Misk veya musk olarak bilinen bu maddeyi temin için çok uzun yıllar misk geyikleri kontrolsüzce avlanmış ve nesilleri tükenme noktasına gelmiştir. Zira söz konusu salgı bezlerinin çıkartılması işleri hayvanları katlederek gerçekleşmiştir. Günümüzde doğal misk kalitesinde olmasa da sentetik miskler üretilmekle beraber Çin başta olmak üzere bazı ülkelerde misk geyiği çiftlikleri kurulmuş ve hayvanlar katledilmeden ve hayvan refah seviyesi gözetilerek misk tedariki söz konusudur. Helvanın önemli karakteristiklerinden biri olan kokusu ise miskten kaynaklanmaktadır. *Edirne Deva-i Misk Helvası* için kullanılan bir diğer ürün ise dünyanın en pahalı tarım ürünlerinden birisi olan safrandır. Tarifte kullanılan malzemelerin oranları bilinmediği için safranın ne düzeyde kullanıldığı hakkında herhangi bir şey söylemek güçtür. Nitekim safran, kullanıldığı yerlerde rengiyle kendini belli eden kuvvetli bir doğal boyayıcıdır. Oysaki *Edirne Deva-i Misk Helvası*'nin tipik rengi kemik rengi / kirli beyazdır. Bu noktada safranın çok sınırlı miktarda ve sadece çeşit olarak kullanıldığı düşünülebilir. Zira günümüzde hem misk (Doğal veya sentetik olduğu bilinmiyor) hem de safran kullanılmaya devam edildiği belirtilmişse de her iki malzemenin de çok pahalı olduğu göz önüne alındığında bu da helva maliyetine yansıyacağından ekonomik olmayacaktır. Bu nedenle her iki ürün için çok cüzi miktarlar kullanıldığı veya varsa alternatiflerinin tercih edildiği söylenebilir.

Edirne Deva-i Misk Helvası'nın yapım aşamasına baktığımızda bu şekerleme için de başlangıç olarak çoğu şekerlemedeki gibi su ve şeker bir ağda kıvamına

[181] Amber: Amber Balığı olarak da bilinen İspermeçet balinası / kaşalotun ağız ya da anüsten atılan gri / kül renginde koku verici madde.

[182] Misk / Musk: Söz konusu madde misk sığırı / misk öküzü, misk kedisi, misk sıçanı / misk faresi gibi hayvanlardan da elde edilmekle beraber uzun yıllar bu madde için sadece misk geyiği avlanmıştır. Misk, esasında tadı için değil verdiği uzun süre kalıcı, baskın kokusu için kullanılmıştır. Dilimizdeki "mis gibi kokmak" ifadesinin kaynağı da bu üründür. Bahsi geçen helvada olduğu gibi bazı gıdalara hoş koku vermesinin yanı sıra ekseri parfümlerde kullanılmaktadır.

getirilip soğumaya bırakılır. Soğuyan malzeme ağartma işlemine tabi tutulur ve sonrasında da köpürtülmüş yumurta akı ve dövülüp elenerek karışık baharat unu haline getirilmiş diğer malzemeler eklenir. Elde edilen malzemeler makine veya kürekler kullanılarak kol gücüyle döve döve iyice karıştırılır ve tipik *Edirne Deva-i Misk Helvası* kıvamına kavuşturulur. Köpürtülmüş yumurta akı sayesinde söz konusu helva tipik macunlardan daha farklı olarak ağızda çabuk dağılabilen bir form kazanmaktadır. Bazı çalışmalarda macun olarak telaffuz edilmekle beraber bu noktada tipik macunlardan doku açısından oldukça farklıdır.



Fotoğraf 142. Ambalajında ve Sunumuyla *Edirne Deva-i Misk Helvası*

Edirne'deki mevcut durumu ele aldığımızda *Edirne Deva-i Misk Helvası* ev tipi üretimi mümkün olamayan genel olarak ticari manada üretilip pazarlanan yöresel bir şekerleme çeşididir. Günümüzde Edirne'de birkaç işletmede ticari manada üretimi söz konusu olup ilçelerde ve kırsal kesimde büyük ölçekli üretimi ve ticareti söz konusu değildir. Son yıllarda Edirne ile ilgili etkinliklerde veya Edirne tanıtımlarında

nispeten başarılı uygulamalar söz konusu olsa da henüz *Balıkesir Höşmerimi, Antakya Künefesi* gibi yöresiyle özdeşleşmiş bir şekilde farkındalığı sağlanamamıştır.

Türk Çevirmesi / Sakız Macunu: Bu başlık altında değerlendirilebilecek bir diğer şekerleme çeşidi de *Çevirme*'dir. *Çevirme (Lohuk),* şeker şurubuna çeşitli meyve, çiçek veya baharatlardan herhangi birinin suyu ya da yağının ilave edilmesi sonrası aralıksız tek yöne doğru 1 saat kadar çevrilmesiyle elde edilen özel bir şekerleme çeşididir. Bu tatlının en önemli özelliği yapımı sırasında mutlaka tek yönde ve kesintisiz bir şekilde karıştırılmasıdır. Nitekim adını da bu özelliğinden almıştır. Geçmişte bu iş için mablak denilen özel tahta kaşıklar kullanılırken günümüzde makineli üretimle yapılmaktadır.

Çevirme'nin geçmişi 15. yy.'a kadar uzanmakta olup bu şekerleme de Türk buluşu bir tatlı olarak sonradan Avrupa'ya taşınmıştır (Goldstein, 2015: 646, 747). Günümüzde yaygın olarak çikolatalı çeşidi olan ve *Fondan* adıyla bilinen şekerleme çeşidinin çıkış noktasının Türk menşeli *Çevirme* olduğu da iddialar arasındadır. Buna göre zaman içerisinde Batılılarca tanınan ve yaygın olarak yapılmaya başlanan çevirme, daha sonra birtakım değişikliklerle *Fondan* adıyla yeniden Türk mutfağına girmiştir (Işın, 2008: 127). Söz konusu tatlı "Çevirme" adıyla geleneksel Ermeni mutfağına da girmiş olup kaymaklı, damla sakızlı ve kakaolu çeşitlerinin yapıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte Tovmasyan (2011: 123), çevirmenin en önemli özelliği olarak mutlaka bakır kazanlarda yapılması gerektiğini belirtmiştir. Çalışmanın son bölümünde de belirtildiği üzere geleneksel tatlı ve şekerlemeler ile ilgili malzeme ve ustalık kadar kullanılan araç ve gereçler de çok büyük önem arz etmektedir ki bazı tatlı ve şekerlemelerin kalitesinde bunlar büyük ölçüde belirleyicidir.

Geçmişte *Kaşık Tatlısı* (*İng.* Spoon sweet), *Lohuk* gibi isimlerle anılan günümüzde ise *Sakız Reçeli* ya da *Sakız Macunu* adıyla piyasalara sunulan bu geleneksel şekerlemenin bergamotlu ve sakızlısı hala ticari anlamda fakat sınırlı ölçülerde üretilmeye devam etmektedir. Geçmişte ise bu şekerlemenin vişne, dut, erik, kayısı, gülsuyu, tarçın, menekşe ve hurmalı çeşitleri de yapılmaktaydı (Işın, 2008: 126).

Türk Lokumu: Lokum, şüphesiz tüm dünyada Türk kültürünün en önemli nişanelerinden biri olarak akla ilk gelenler arasındadır[183]. Son derece sınırlı bir malzemeyle dünya çapında beğeni kazanan bu şekerleme, şüphesiz Türk ustalarının ellerinde, yoğun bir işçiliğin ürünü olarak varlığını günümüze değin korumayı başarmıştır. Lokum; şeker (sakkaroz) şurubunun sitrik asit, tartarik asit veya tartar kremi ($C_4H_6O_6$)[184] ile kestirildikten sonra nişasta ile usulüne göre pişirilmesinden sonra muhtelif çeşnilerle (meyve esansları, gıda boyaları ve yemişler gibi) çeşitlendirilip katılaşması için soğumaya bırakılmasını takiben ekseri pudra şekeri ve bazen de hindistancevizi ile kaplanan geleneksel ve de popüler bir Türk şekerlemesidir. Daha yalın bir tarifle lokum; nişasta, şeker ve su karışımına asit (Sitrik asit / limon tuzu) ilavesiyle elde edilen kıvamlı malzemenin tekniğine uygun bir şekilde pişirilip çeşidine göre kesilmesiyle elde edilen geleneksel bir Türk şekerlemesidir. Türk Gıda Kodeksi ise 2004/24 tebliğine göre lokum; "*Şeker, nişasta, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum bitartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri, kuru ve/veya kurutulmuş meyveler ve benzeri maddelerin ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan ürünü*" şeklinde tanımlanmıştır. Ayrıca 2013/55 numaralı lokum tebliğine ek olarak çeşniler, kaymak, Sultan Lokum, Sucuk tipi lokum, Coğrafi İşaret niteliği ve geleneksel ürün özellikleri de belirtilmiştir.

Lokum, tarifi kadar etimolojik açıdan da üzerinde durulan bir şekerleme olmuştur. Kelime olarak lokum, Arapça "*bir parça yemek, bir lokma gıda*" anlamına gelen "lukma"dan dilimize geçmiştir. Fakat günümüzdeki anlamıyla lokum kelimesinden önce bu şekerleme için Osmanlıcada uzun süre "Rahat'ül-hulkum, Rahat ul-hulküm" yani boğaz rahatlatan (*İng.* Comfort of the throat) ifadesi kullanılmıştır. Kavram 19. yy.'a gelindiğinde "Rahat Lokum, Lâti Lokum" halini almış olup (Tan, 1984: 27; Işın, 2008: 218; Kara Düzgün ve Yılmaz, 2016: 21) anlam olarak rahat yenen, kolay yenen yumuşak gıdayı ifade etmektedir. Geçmişte lokum için Türk Dil

[183] Konuya başlarken belirtilmesi gereken önemli bir husus da Türk mutfak kültüründe "Lokum" adıyla fakat burada tanımı yapılan lokum ile herhangi bir benzerliği bulunmayan tariflerin söz konusu olduğudur. *Rize Enişte Lokumu, Damat Lokumu, Erzincan Lokumu* gibi tariflerin sadece adlandırılmasında bu ifade kullanılmıştır.

[184] Bitkilerden (özellikle üzüm) elde edilen bir çeşit organik asit.

Kurumu güncel sözlüğünde de belirtildiği üzere "kesme"[185] ve "nokul" ifadelerinin de kullanıldığı belirtilmektedir. Örneğin günümüzde İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi illerinin çoğunda hala "Kesme / Kesmece" adlarıyla yapılmaktadır. İngiliz asıllı E.C.C. Baillie adındaki yazar ve seyyahın, İzmir ve İstanbul seyahatinde aldığı lokumları, gezisini anlattığı 1873 tarihli eserinde "*Turkish Delight*" olarak yazmış ve bu tarihten itibaren dünya genelinde (*Alm.* Turkish Delight, *İsp.* Delicias Turcas, *Fr.* Loukoum) lokumun bu isimle anılmasına neden olmuştur (Goldstein, 2015: 412; Kara Düzgün ve Yılmaz, 2016: 21). Bunun öncesinde Lady Londonderry (1800 – 1865) lokum için 1840 tarihli kitabında her ne kadar "*Lumps of delight*" (Leziz / Hoş lokmalar) terimini kullanmışsa da fazla yaygınlık kazanamamıştır (Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 343).

Günümüz lokumları, esasında çok da eski olmayan bir şekerleme türüdür. Köken itibariyle Osmanlı İmparatorluğu döneminde, 14. – 15. yy.'da (Tan, 1984: 27; Batu, 2006a: 35), yapılmaya başlanmış ve bugünkü şeklini ise 18. yy.'da almıştır. Lokuma dair en eski yazılı bilgiye II. Murad döneminde Hekimbaşı Şirvanî tarafından 13. yy.'da yaşamış Bağdadî (Muhammed b.-El Kerim)'nin eserinden yaptığı tercümede rastlanmakta olsa da bunun tam anlamıyla lokum olduğunu ifade etmek güçtür (Işın, 2008: 224). Öte yandan lokumun atası sayılabilecek ilk şekerlemeler M.S. 750'lerde ortaya çıkmıştır (Tan, 1984: 28). Lokumun içerik ve yapım aşamalarını izaha başlamadan evvel ilk etapta bu şekerlemenin pelteden türetildiğini belirtebiliriz. Pelte; Farsça "süzülmüş, inceltilmiş" anlamına gelen *pâlûda* ya da *pâlüze*'den dilimize geçmiştir. Nitekim 10. yy.'dan beri tüm yumuşak kıvamlı tatlı ve şekerlemeler için bu terim kullanılmıştır (Işın, 2008: 218). Bu noktada pelte, paluze, kesme, köfter[186] aynı türde tatlılar olup hepsi için lokumun ilk örnekleridir denilebilir (Goldstein, 2015: 412). Pelteyle ilgili en eski tarif ise yine II. Murad döneminde Şirvani tarafından

[185] Kesme: Eski dilde *Lokum*, ayrıca pestil, pekmez ve nişastadan yapılan bir çeşit yiyecek şeklinde de tanımlanmıştır (TDK Güncel Sözlük, 2017). Anadolu'da hala yapılmaya devam edilen kesme ile köfter aynı şey olup bazı küçük malzeme değişiklikleri yanı sıra üzüm şırasından veya dut pekmezinden yapılan kalın pestil şeklinde tanımlanabilirler.

[186] Köfter: İlk olarak Hekim İbn-i Şerif, 1420'lerde kaleme aldığı Yadigar adlı eserinde köfterden bahsetmektedir (Işın, 2008: 198). Işın (2008: 199)'a göre ise köfter, kırsal kesimin lokumu olup lokumun gelişip ortaya çıkmasında ilham kaynağı olmuştur.

yazılmıştır (Işın, 2008: 204). Ayrıca Fatih Sultan Mehmet devri matbah defterlerinde de pelteden bahsedilmektedir (İvgin, 1984: 77). Peltenin de tıpkı lokumda olduğu gibi çok çeşitleri vardır (Gül sulu, sütlü, safranlı, meyveli gibi). 17. yy.'da pelteden lokuma geçişte bal, pekmez ve üzüm suyu yerine şekerin kullanılmasıyla ilk büyük değişim yaşanmıştır (Tan, 1984: 28; Işın, 2008: 217). Bununla birlikte pelte 17. ve 18. yy.'da popülerliğini korumaya devam etmiş olup tatlıcılar loncasında *Pâlûdeciler* sınıfı da bulunuyordu (İvgin, 1984: 82). Lokumda ikinci ve de en önemli değişim ise Hacı Bekir'in lokumu üretirken nişasta kullanarak bugünkü lokumu bulmasıyla gerçekleşmiştir. Nişastadan önce lokum üretiminde bağlayıcı olarak un kullanılıyordu. Günümüzdeki şekliyle lokuma ait en eski yazılı bilgilere ise 18. yy. sonu 19. yy. başlarında yazılmış bir yemek kitabında rastlanmıştır (Kara Düzgün ve Yılmaz, 2016: 22). Önceleri bu şekerlemeye *Padişah Lokumu* da denmesinin sebebi maliyetli bir ürün olmasından ötürü halk arasında yaygın olmamasından ileri geliyordu. İlerleyen zamanlarda şekerin maliyetinin düşmesi ile esnafça da yapılıp, halka satışa sunulmasıyla lokum toplum hayatında yaygınlık kazanmaya başlamıştır (Özlü, 2011: 174).

Lokumun Avrupa'da tanınmaya başlaması ve dünya genelinde Türk kültürünün en önemli somut elemanlarından biri olarak yer almasında Hacı Bekir'in lokum ihracatı büyük ölçüde etkili olmuştur. Ayrıca gezginlerin ve devlet adamlarının bu şekerlemeyi Osmanlıyı ziyaretlerinden dönüşlerinde yanlarında götürmeleri ve hatıralarında, seyahatnamelerinde övgüyle bahsetmeleri özellikle Avrupa ülkelerinde bu şekerlemeye büyük ilgi uyandırmıştır (Işın, 2008: 213). Fakat Avrupa'da lokumun sırrının çözülememesinden ötürü yapılamadığından, pazarların az bulunan bir ürünü olarak söz konusu şekerleme lüks tüketime hitap etmekteydi. Hatta 19. yy.'da bile lokum, Britanya İmparatorluğu başta olmak üzere Avrupa genelinde üst tabakadan kimselere ait bir şekerleme olarak yerini korumaktaydı (Roufs ve Smyth Roufs, 2014: 343).

Lokumun asırlarca Türk kültürünün özel bir elemanı olarak varlığını korumasında Avrupalıların lokumun formülünü uzun süre çözememeleri etkili olmuştur. Pek çok formüller denenmiş, yeni şekerlemeler ortaya çıkmış fakat *Türk Lokumu*'nun sırrı çözülememiştir. Hatta bunun balla yapılan bir şekerleme dahi olduğu düşünülmüştür (Kara Düzgün ve Yılmaz, 2016: 22). Bu milli değerin gizemini

korumasında şekercilerin meslek sırlarını saklamada büyük titizlik gösterdikleri ve de lokum ile ilgili soru soran yabancılara bilerek yanlış ya da eksik bilgi verdikleri de düşünülmektedir (Işın, 2008: 214). Nitekim Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek ürünlerin içeriği hakkında detaylı bilgi edinmeye çalıştığımız noktalarda da yöneltmiş olduğumuz soruların bir kısmına ustalarca üstü kapalı cevap verilmiş ya da nazik bir şekilde bunun mesleki bir sır olduğu belirtilerek yanıtsız bırakılmıştır. En sonunda 1838'e gelindiğinde Yunan Kralı I. Otto (1815 – 1867)'nun şekercibaşısı Friedrich Unger lokumun formülünü ilk keşfeden Batılı olmuş ve bunu kitabında yayınlamıştır (Işın, 2008: 214). Fakat kitabın orijinalinin Almanca olmasından ötürü o dönem için fazlaca yaygınlık kazanamamış ve Kralın tahtını terk etmek durumunda kalmasıyla bu çalışması yankı bulamamıştır[187]. Batılıların uzun yıllar lokumun sırrını çözememeleri esasında bu şekerlemenin yapılışında büyük önem arz eden ustalığı bilmemelerinden ileri geliyordu. Bununla ilgili olarak Pretextat Lecomte (1901) şu ifadeyi kullanmıştır;

> "*Elemanları (lokumun) çok sadedir ve sadece iki maddeden; şeker ve nişastadan imal edilir. Ancak ustalık isteyen bir iştir. Bu çok önemlidir ve kolayda olmadığı şundan belli ki, Avrupa'da* ***asla lokum imal edilememiştir.***"

Ayrıca günümüz lokumunun en önemli malzemelerinden nişasta, Avrupalılar tarafından mutfakta kullanılmayan bir malzemeydi. Oysa Ortadoğu'da daha 10. yy.'da Arap mutfağında nişasta kullanılıyorken, Avrupa mutfağına 18. yy. sonu, 19. yy. başında girebilmiştir (Işın, 2008: 216). Lokumun ana malzemesi ve de kalitesinin en önemli belirleyicisi nişastadır. Asit modifiye nişasta kullanımı en iyi kalitede lokumun elde edilmesi için çok önemlidir (Gönül, 1985: 24). Düşük kalitede nişastalar lokumun tadından raf ömrüne kadar hemen her aşamasına etki etmektedir. Örneğin lokumun kaplandığı pudra şekerinin kısa bir süre sonra ıslanması nişastadan kaynaklı sineresisten ileri gelmektedir. Ayrıca lokum için nemin en fazla % 16 olmasına da dikkat edilmesi gerekmektedir (İpek, 2009: 4). Kısaca lokum kalitesi üzerinde temel belirleyici nişastadır diyebiliriz. Nişastadan başka tatlandırıcı olarak şeker ve hemen

[187] Friedrich Unger (1838), *Conditorei des Orients / A King's Confectioner in the Orient*, pp. 112, Athen.

hemen çoğu şekerli mamule katılan sitrik asit veya tartarik asit lokumun diğer bileşenleridir.

Lokum iki farklı yöntemle pişirilir; kazanda ve basınçta. Ortalama 30 – 40 lt.'lik kazanlarda 115° – 120°C, en fazla ise 125°C'de ve 2 – 2.5 saat pişirilen lokum, basınçta ise 30 – 40 dk. gibi çok daha kısa sürede hazırlanır (Gönül, 1985: 37). Fakat burada belirtilmesi gereken en önemli nokta, üretilecek lokumun miktarına göre sıcaklık derecesini ve pişme süresini ustanın deneyimlerine dayanarak tayin ettiğidir. Lokuma katılacak çeşniler ısıl işlemin sonuna doğru katılır, çünkü katılan çeşnilerin lokumla birlikte çok fazla pişmesi istenmez. Çeşnilerin ilavesinden sonra 10 – 15 dk. daha pişirilen lokum tavalara alınır. Lokumun ahşap veya çelikten tavalarda soğutulması 12 – 24 saat sürmektedir. Bazı durumlarda özel soğutma sistemleriyle bu süre daha da kısaltılabilir. Lokumda kıvamın ayarlanması ustalık isteyen bir iştir zira lokumun akışkan veya çok sert olması istenmeyen bir durumdur. Daha sonra hindistancevizi veya pudra şekerine bulanan lokumun kesme aşamasına geçilir. Çeşide bağlı olarak değişik kesimler yapılmakta olup bu işlem elle veya makineyle yapılabilir. Klasik kesimde lokumlar 2.5 – 3 cm.'lik küpler şeklinde kesilmekte olup rulo, fitil veya kuş lokumundaki gibi çok daha küçük kesimler de söz konusu olabilmektedir. Kesim aşamasının ardından lokumlar tekrar Hindistancevizi veya pudra şekerine bulanır. Depolamaya elverişli bir şekerleme olan lokumun uygun koşullarda raf ömrü de uzundur. Bu özelliği şekerlemenin ticaretini kolaylaştırmaktadır.

Türk Lokumu ve sayısı 70'i aşkın çeşidin elde edilmesinde, kullanılan malzemeler ve ustalığın yanı sıra bu uğraşı için gerekli bir o kadar da özel ürünler söz konusudur. Örneğin yapım aşamasında mablak adı verilen uzun ve dayanıklı tahta kaşıklar en önemli aparatlardan birisidir. Toplum hayatında ise özel günler başta olmak üzere lokum ekseriyetle bu şekerleme için tasarlanan özel kaplarda sunulmaktadır. Bunun içinde lokumlar, "Lokumluk" adı verilen porselen, kristal veya gümüşten özel sunum kaplarında ikram edilmektedir. Bu da lokumun Türk kültüründeki önemi ve taşıdığı anlamın derinliğini gösteren bir diğer göstergedir.

Lokum çeşitlerinden bahsetmeden önce bu şekerleme grubunda belli bir sınıflama ya da kategorizasyon olmadığını belirtmek gerekir. Nitekim lokum, katılan aroma artırıcıları bünyesine çok iyi alan ve içeriğindeki nişastanın tadını bastırmamasından ötürü çeşitliliğin kolaylıkla artırılabileceği bir şekerleme türüdür. Ayrıca zaman içerisinde ortadan kalkan lokumlar da olmuştur (Miskli ve menekşeli lokum gibi). Bununla birlikte gelenekselleşmiş ve günümüzde de yaygın bir şekilde tüketilen lokumlar büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Bu zengin çeşitliliği daha iyi ifade etmek adına lokum 3 ayrı kategoride değerlendirilmiştir. Buna göre lokumlar; meyve aromalılar, yemişliler – baharatlılar ve yapılış şekillerinden kaynaklı farklılıklarından ötürü diğerleri şeklinde kategorize edilmiştir. Sırasıyla bunlar;

Meyve Aromalı Lokumlar: Portakallı, narlı, kayısılı sayılabilecek geleneksel meyve aromalı lokumlardandır. İlerleyen zamanlarda ürün çeşitlemesi ve yeni tatlar arama duygusu ile lokumda büyük bir çeşitlilik yaşanmış olup muzlu, mandalinalı, çilekli, limonlu, incirli, vişneli, kuşburnulu ve üzümlü çeşitler ortaya çıkmıştır. Bu grup içerisinde Coğrafi İşaret niteliği taşıyan Türk lokumları ise *Akhisar Kiraz Lokumu, Anamur Muzlu Lokumu, Sakarya Kabak Lokumu, Bodrum Mandalinalı Lokumu, Silifke Çilekli Lokumu, Lamas (Limonlu) Vadisi Limonlu Lokumu, İnhisar Narlı Lokumu, Demirci Hünnap Lokumu* olarak örneklendirilebilir.

Yemişli - Baharatlı Lokumlar: Bunlar içinde fındıklı, antepfıstıklı, cevizli, bademli, Hindistancevizli akla ilk gelenlerdir. Bunlardan başka; güllü, naneli, sakızlı lokumlar ise en eski çeşitlerdendir. Ürün çeşitlemede ise susamlı, haşhaşlı, krokanlı, aspirli (Aspir çiçekleri ile kaplanır) çeşitler yanı sıra birkaç yemişin birden katıldığı çeşitler de söz konusudur. Türk Gıda Kodeksi'nin Lokum Tebliği uyarınca şekerlemeye katılacak çeşnilerin oranları belirlenmiş olup buna göre sert kabuklu meyveler klasik lokumda kütlece en az % 12, sucuk tipinde ise % 18 olmalıdır. Bu lokum grubu içerisinde en popüler olan ve başlı başına bir Coğrafi İşaret olarak kayıt altına alınmış olmakla birlikte bu statüdeki tek lokum çeşidi *Safranbolu Lokumu* ise özel ve de önemli bir yere sahiptir. Bu gruptan bir diğer popüler örnek ise geleneksel lokumlarımızdan *Güllü Lokum*'dur. Isparta'da *Gül Sarması* adıyla da bilinen *Isparta Gülü*'nden potansiyel bir başka Coğrafi İşaret ortaya konmuştur. Bu çeşit için *Isparta*

Lokumu, Isparta Güllü Lokumu, Isparta Gül Sarması isimleriyle Isparta'nın Coğrafi İşareti kapsamındaki güllerinden elde edilen lokumlar biran önce işaretleme kapsamına alınmalıdır.

Diğer Lokumlar: Son olarak şekillerine ve yapılış usulüne göre lokumları incelediğimizde; sarma / rulo lokum, sultan lokumu, paşa lokumu (çövenli lokum), çifte kavrulmuş (10 – 15 dk. daha fazla kavrulur), baton ve kuş lokumu belli başlılarındandır. Yine sütlü lokum da bu grupta değerlendirilebilir. Bu grup içerisindeki en popüler lokum ise kaymaklı ya da kaymak lokumdur (Afyon / Manda kaymağı). Lokum Tebliği'ne göre *Kaymaklı Lokum*'da kullanılacak miktarlar kütlece en az % 8 kaymak ya da % 10 *Afyon Kaymağı* olmalıdır. Ayrıca son dönemlerde yaygınlık kazanan fitil / çubuk lokum şeklinde uzun ve klasik lokumlardan daha ince lokum çeşitleri ile hemen tüm lokum çeşitlerine uygulanabilen çikolata kaplı lokumlar dikkat çekmektedir. Bu grupta yer alan ve başlı başına birer Coğrafi İşaret niteliğindeki şekerlemeler ise *Afyon Kaymaklı Lokumu* ve *Bafra Kaymaklı Lokumu*'dur.

Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu: Türkiye'de 2 önemli kaymaklı lokum üretim merkezi bulunmaktadır; Afyonkarahisar ve Bafra. Bunlardan Afyonkarahisar'da üretilen lokum esasında 2 Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünün, yani *Afyon Kaymağı* ve *Afyon Lokumu*'nun bir araya gelmesiyle ortaya çıkmıştır.



Fotoğraf 143. Tipik *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu* ve Kaymak Dolgulu Sade Lokum

Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu esasında 2 farklı tipte hazırlanmaktadır. Bunlardan biri klasik lokumun içerisine dolgu maddesi olarak *Afyon Kaymağı*'nın konulması, diğeri ise *Afyon Sultan Lokumu*'nun içerisine dolgu maddesi olarak yine *Afyon Kaymağı*'nın konması şekliyle elde edilmektedir. Bu iki tip içerisinde elbette en popüler olan ve tanınan *Afyon Kaymağı* dolgulu *Sultan Lokumu*'dur. Bu lokum tipinde klasik lokum tarifine göre hazırlanan sade lokuma köpürtülmüş olan çöven kökü ekstraktı eklenir. Böylece hem parlak beyaz bir renk alan lokum aynı zamanda hafif köpüksü bir doku kazanır. Bazı tariflerde çövenden elde edilen köpükle beraber bir miktar köpürtülmüş yumurta akı da konduğu belirtilmiştir. Bu şekilde lokum üretim usulüne göre elde edilen lokumlar 1 – 1.5 cm. kalınlıkta açılarak içerisine spatula yardımıyla *Afyon Kaymağı* bir tabaka halinde sürülür. Daha sonrasında tercihen içerisine kakao sosu veya çeşitli yemişler (Antepfıstığı, fındık, badem gibi) serpilir ve rulo yapılır. Her bir rulo 3 – 4 cm. kalınlıkta hazırlanır ve sonrasında lokum makasları veya bıçak yardımıyla kesilip hindistancevizine bulanır. En iyi şartlarda raf ömrü 10 gün olabildiğinden ekseri günlük taze olarak hazırlanıp, tüketiciye sunulmaktadır. Son yıllarda *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu*'nun artan popülaritesinden ötürü vakumlu ambalajlarda uzak mesafelere pazarlama imkanları da geliştirilmiş olmakla birlikte açılan paketin yine de kısa sürede tüketilmesi önerilmektedir. *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu* ile *Bafra Kaymaklı Lokumu* arasında kullanılan kaymağın niteliği, lokumun şekilsel özelliği ve tüketime sunumu noktasında kayda değer farklar söz konusudur.



Fotoğraf 144. Günümüzde Çok Değişik Şekillerde Sunumu Yapılan Çeşitli *Afyonkarahisar Kaymaklı Lokumu* Örnekleri

Bafra Kaymaklı Lokumu: Bafra'da yerel yönetim ve girişimcilerle son yıllarda yerel ürünlerin başarılı bir şekilde tanıtılıp ticaretinin yaygınlaşmasıyla yöre ürünleri çok hızlı bir gelişim içerisine girmiştir. Bunların başında da *Bafra Lokumu* veya *Bafra Kaymaklı Lokumu* gelmektedir. Coğrafi İşaret müracaatı da yapılmış olan bu ürün günümüzde Türkiye çapında hızla popülerlik kazanmış bir lokum çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bafra Kaymaklı Lokumu esasında iki özel üründen yani klasik *Türk Lokumu* ve *Bafra Manda Kaymağı* gibi her biri birer Coğrafi İşaret niteliğindeki üründen oluşmaktadır. *Bafra Kaymaklı Lokumu*'nun dış kısmını oluşturan klasik lokum nişasta, su, şeker ve limon tuzunun lokum usulüne uygun bir şekilde üretilmesiyle elde edilmektedir. Lokumun dış kısmı üretilip soğutma tepsilerine boşaltıldıktan sonra 1 gün bekletilir ve ertesi gün üretim işleminin ikinci kısmına geçilir. Tepsiden boşaltılan lokumlar bir el genişliğinde şeritler halinde kesilir. Elde edilen şeritler nişasta serpilerek merdanelerle biraz daha inceltilerek açılır. Açılan şeritlerin ortasına şeritlere paralel biçimde *Bafra Manda Kaymağı* döşenir. Bu işlemin ardından lokum her iki kenarından birleştirilerek uzunca bir rulo elde edilir ve bir süre daha tezgahlarda inceltilerek yuvarlanır. Son aşamada ise makaslarla dilimlenen lokumlar hindistancevizine bulanarak satışa hazır hale getirilmiş olunur.

Bafra Kaymaklı Lokumu'nda bol miktarda kaymak bulunduğundan en iyi şartlarda 1 hafta 10 günlük raf ömrü bulunmaktadır. Günümüzde yörede butik ve orta ölçekli işletmelerce seri üretimi söz konusu olmakla birlikte günlük taze kaymakla yapıldığından üretim genellikle Kasım – Nisan ayları arasında yoğunluk göstermektedir. Günümüzde geçmişi bir asra yaklaşan üreticilerin bulunduğu Bafra'da bir dönem mandacılığın ve buna bağlı manda ürünlerindeki gerilemeden kaynaklı lokum üretimi de gerilemiştir. Son yıllarda mandacılık alanındaki başarılı politikalar ile yörede bu anlamda ciddi bir gelişme kaydedilmiştir. Bu noktada da üreticilerin en önemli girdisi olan *Bafra Manda Kaymağı* noktasında sıkıntıları söz konusu değildir. *Bafra Kaymaklı Lokumu*'na temel ayırt ediciliğini kazandıran ve başlı başına bir Coğrafi İşaret olan *Bafra Manda Kaymağı* ile ilgili "Süt Ürünleri" bölümünde detaylı açıklama yapıldığından burada tekrar edilmemiştir.

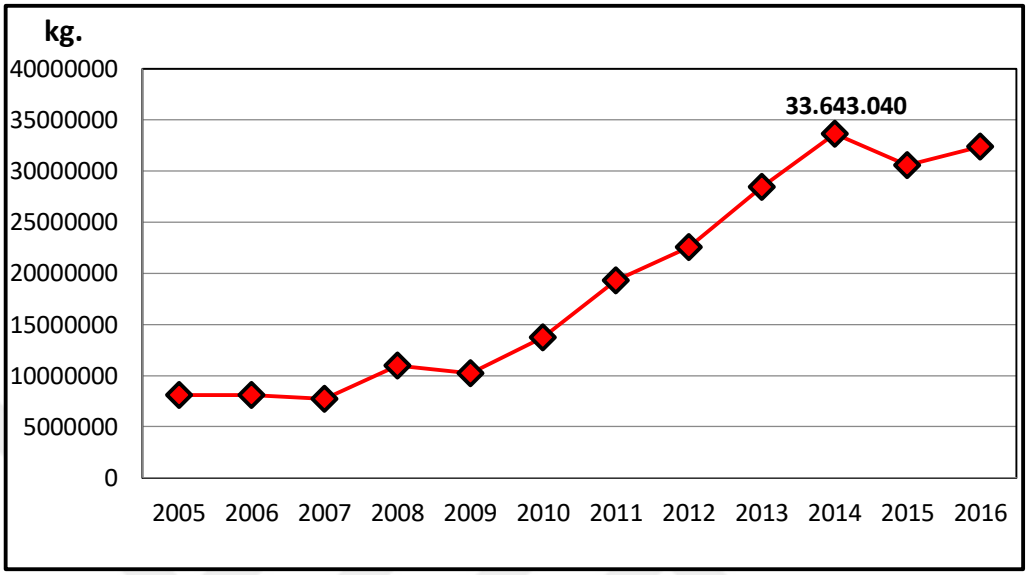
Tüm bu her biri birer Coğrafi İşaret niteliğindeki lokumlara ilave olarak lokum kullanılarak elde edilen özel bir diğer ürün de *Lokumlu Kurabiye*'dir. Ayrıca lokumda yenilik arayışları ve yerel değerlerle *Türk Lokumu*'na çeşitlilik kazandırma düşüncesiyle çok marjinal lokum çeşitleri de ortaya konmuştur. Buna en dikkat çekici örnek ise Sivas'ta yapılan *Madımak Lokumu*'dur. İlk olarak 2008'de denenen ve 10 yıldır üretilmekte olan Sivas *Madımak Lokumu*, Sivas mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan madımak (*Polygonum cognatum*) ile geleneksel bir Türk şekerlemesi olan lokumun bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş istisna bir şekerlemedir. Buna bir diğer örnek ise *Kemaliye Mürver Çiçeği Lokumu*'dur. Çayı, reçeli ve türlü şekillerde halk hekimliğinde kullanılan mürver çiçeği (*Sambucus* L.), geleneksel Türk şekerlemesi lokumda da kullanılarak özellikle Erzincan'ın popüler ürünleri arasına girmiştir. Taze olarak tüketildiği gibi reçeliyle tatlılarda da kullanılan karadut ise Havran'daki bir müteşebbis ile *Karadut Lokumu* yapılarak da pazarlanmaktadır.

Lokumlardaki bu zengin çeşitlilik Coğrafi İşaret noktasında ayrıca göz önüne alınması gereken bir durumdur. Bu açıdan ilgili şekerleme için 2 tip kategorizasyon belirlenmiştir. Bunlar;

- *Geleneksel Türk Lokumları*
- *Özel Lokumlar*

Bunlardan ilki yani *Geleneksel Türk Lokumları* yukarıda da izah edilen klasik tipte Türk lokumlarıdır ve ivedilikle Coğrafi İşaret kapsamına alınması gerekir. Örneğin; *Türk Lokumu, Çifte Kavrulmuş Türk Lokumu* gibi belli bir bölgeyle özdeşleşmemiş fakat başlı başına bir Coğrafi İşaret niteliğinde olan lokum çeşitleri gibi. *Özel Lokumlar* ile kastedilen ise *Safranbolu Safranı* ve *Safranbolu Safranlı Lokumu* örneğinde de olduğu gibi içeriğinde bir başka Coğrafi İşaret ya da müstesna bir malzeme barındıran belli bir yöreyle özdeşleşmiş lokumlardır. Bunlara örnek olarak; *Isparta Güllü Lokumu (Gül Sarması), Bafra Kaymaklı Lokumu, Afyon Kaymaklı Lokumu, Siirt Zivzik Narlı Lokumu, Malatya Kayısılı Lokumu, Mut Kayısılı Lokumu, Beypazarı Havuç Lokumu, Bodrum Mandalinalı Lokumu, Ege Bölgesi Sakızlı Lokumu* gibi. Bu şekliyle başlı başına Coğrafi İşaretli bir şekerleme başka Coğrafi İşaretli meyve ve yemişlerle zenginleştirilmiş olunmaktadır. Böylelikle hem lokumda

zengin olan çeşitliliğe bir o kadar daha çeşit eklenmiş olacak hem de getirisi yüksek katma değerli ürünler elde edilmiş olunacaktır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 45. 2005 – 2016 Yılları Arasında Türkiye'de Lokum Üretimi

Sektörel açıdan Türkiye'de lokum üretim durumunu bir bütün olarak incelediğimizde ne yazık ki bu şekerleme için üretimin çoğunlukla küçük ölçekli atölye tipi işletmelerde gerçekleştiği görülmüştür. Her ne kadar büyükşehirlerde birkaç orta ve büyük ölçekli işletme söz konusu olsa da özellikle küçük şehirlerde üretim ağırlıklı olarak küçük ölçekli işletmelerde ve basit yöntemlerle yapılmaya devam etmektedir. Türkiye'nin yıllık 75 milyon kg. civarında olan lokum üretim kapasitesi göz önüne alındığında şekil 45'teki üretim durumunda da görüldüğü üzere atıl kapasite % 50'den fazladır. Bununla birlikte aynı şekilde Türkiye'nin 2005 – 2016 yılları arasındaki süreçte lokum üretiminde 2015 yılı göz ardı edilirse başarılı bir gelişimin yaşandığı görülmektedir (Şekil 45). 2005'te 8 milyon kg.'ı aşan lokum üretimimiz 2008'de 11 milyona yaklaşmış (10.973.742 kg.) ve 2012'de de 20 milyon kg.'ı aşan üretim 2014'e kadar sürekli artmıştır. 2014'teki 33.6 milyon kg.'lık üretimin ardından ise bir miktar gerilemeyle 2015'te 30.551.522 kg. lokum üretimi 2016'da yeniden artmış ve 32.369.520 kg. olmuştur (TÜİK, 2018). Genel manada üretimdeki artış hem ihracata hem de iç tüketime yansımıştır. Fakat burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da asırlardır Türk kültüründe önemli bir yeri bulunan lokumun iç tüketiminin

hâlâ oldukça düşük seviyelerde olduğudur. 2010 yılında kişi başına lokum tüketimi 0.12 kg. iken bu değer 2015'te 0.30 kg.'a çıkmıştır. Tüketimde de Bayramlar ve Ramazan gibi yılın belirli dönemleri ağırlık kazanmaktadır. Söz konusu dönemler sadece lokum için değil tüm tatlı ve şekerlemelerde en yoğun tüketimin yaşandığı dönemlerdir. Örneğin; 2012'de yıllık tatlı ve şeker satışının yarısından fazlası (% 53'ü) Ramazan ayında gerçekleşmiştir (GAIN, 2013).

Türkiye, geçmişten beri dünyanın en kaliteli ve bir o kadar da çeşitli lokumlarını üreten ülke olması yanı sıra tüm dünyada Türk kimliği ile özdeşleşmiş bir ürün olmasıyla ayrıca dikkat çekmektedir. Fakat sosyo-kültürel hayatta edinilen bu özel konum ne yazık ki çok uzun bir süre iktisadi hayata yansıyamamıştır. Nitekim 1980'lerin ilk yarısında dahi lokum ihracatının 160 – 200 ton dolaylarında kaldığı bilinmektedir (Tan, 1984: 25). Oysaki yüzlerce yıllık geçmişi ve tanındığı ülkelerde beğeniyle tüketilen bir şekerleme olduğu da bilinen bir gerçek olarak Türkiye'nin dünya şekerleme sektöründe lokum özelinde bir tekel olması gerekmektedir. Nasıl ki kakao yetiştiricisi dahi olmayan İsviçre ve Belçika çikolatalarıyla, Fransızlar bonbonlarıyla sektörün önde gelen temsilcileri ve bu anlamda pazar payı en büyük ülkeleri ise aynı şey Türkiye'de de *Türk Lokumu* konusunda olmalıdır.

Türkiye'nin 2005 – 2016 yılları arasındaki lokum ihracat ve ithalat durumuna bakıldığında tablo 44'te görüldüğü üzere son 2 yıl göz ardı edilirse toplam ihracatta bir artış söz konusudur. İthalat ise ihracata kıyasla çok daha istikrarsız bir gelişim sergilemiş olsa da 2016'daki 85.171 kg.'lık ithalat son yılların en yüksek seviyesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürün özelinde bakıldığında Türkiye'nin sade lokum ihracatı ortalama 1.5 ila 4 milyon kg. arasında değişmektedir. Fakat 2012'den itibaren sade lokum ihracatının azaldığı görülmektedir. Bu çeşide ait ithalat ise ihracatla kıyaslanamayacak ölçüde sınırlı seviyede kalmıştır. Kaymaklı lokumda ise ithalat söz konusu olmamakla birlikte ihracat da yıldan yıla ciddi ölçüde değişkenlik göstermektedir. İlk olarak 2005'te 18.097 kg.'lık ihracat hemen ertesi yıl 696 kg.'a kadar gerilemiş ve takip eden 2 yıl boyunca bir daha ihracat gerçekleşmemiştir (Tablo 44). 2010'da tekrar 12.000 kg.'a kadar çıkmışsa da sonraki 5 yıl boyunca bin kg.'ı aşamamış ve son olarak 2016'da 8.398 kg. olmuştur. Söz konusu lokum çeşidinin

içeriğindeki kaymaktan ötürü nakliyesi daha zor ve raf ömrü daha kısa olduğundan diğer lokum çeşitlerine göre ticareti daha sınırlı yapılmaktadır. Farklı aroma ve çeşnilerle tatlandırılmış lokumların ihracatı ise toplam lokum ihracatının ¾'ünü oluşturmaktadır. Bu çeşitlerdeki ihracat son 4 yılda 4.5 milyon kg.'ın altına inmemiştir. Yine bu kategoride de ithalat değişken bir gelişim sergilemekte olup 2010'da 1.979 kg. iken 2016'da 39.947 kg. olmuş, 2017'de ise bir önceki yıla kıyasla çok ciddi bir gerilemeyle 7.065 kg. ithalat gerçekleşmiştir (Tablo 44). Söz konusu tabloyu özetlemek gerekirse Türkiye'nin lokum ihracatında özellikle son 10 yılda önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Türkiye, 2010'da lokum ihracatından toplamda 23 milyon TL. gelir elde etmiş olmasına karşın 2017'de elde etmiş olduğu gelir 100 milyon TL.'ye yaklaşmıştır (99.360.950 TL.). Burada dikkat çekilmesi gereken nokta 2010'daki toplam 4.3 milyon kg.'lık üretimle elde edilen gelirle, 2017'deki 6.3 milyon kg.'lık ihracattan elde edilen gelir arasındaki dikkat çekici farktır. Buradan da anlaşılmaktadır ki ihracata konu olan lokumların niteliğinde çok ciddi gelişmeler olduğu ve buna bağlı olarak uluslararası pazarlarda daha yüksek fiyattan satışa sunulabildiğidir.

Tablo 44. 2005 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Lokum İhracat ve İthalat Miktarı (kg.)

Yıllar	Sade Lokum		Kaymaklı Lokum		Diğer Lokumlar		TOPLAM	
	İhracat	İthalat	İhracat	İthalat	İhracat	İthalat	**İhracat**	**İthalat**
2005	804.437	14.222	18.097	-	2.092.871	13.279	**2.915.405**	**27.501**
2006	1.401.811	-	696	-	1.839.527	-	**3.242.034**	**-**
2007	1.680.161	4.234	-	-	1.794.406	2.160	**3.474.567**	**6.394**
2008	2.041.048	31.208	-	-	2.695.217	27.982	**4.736.265**	**59.190**
2009	2.222.111	10.000	2.935	-	2.060.716	9.719	**4.285.762**	**19.719**
2010	1.758.316	-	12.000	-	2.536.095	1.979	**4.306.411**	**1.979**
2011	3.051.757	2.343	40	-	2.890.869	24.913	**5.942.666**	**27.256**
2012	4.286.928	3.560	500	-	3.704.038	4.245	**7.991.466**	**7.805**
2013	2.406.249	-	32	-	4.617.270	9.596	**7.023.551**	**9.596**
2014	2.750.138	-	713	-	4.876.040	6.739	**7.626.891**	**6.739**
2015	1.823.568	12.549	370	-	5.043.549	4.635	**6.867.487**	**17.184**
2016	1.463.390	45.224	8.398	-	4.557.171	39.947	**6.028.959**	**85.171**
2017	1.428.154	-	3.242	947	4.862.755	7.065	**6.294.151**	**8.012**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Türk Akide Şekeri (İstanbul Akidesi): İlk olarak 15. yy.'da Osmanlı Sarayı için yapıldığı tahmin edilen, sert, şeffaf (Cam şeker grubundan) bir şekerleme türüdür. İstanbul'un fethinden itibaren şehrin şöhretleri arasında yer aldığı ifade edilmektedir (Koçu, 1958: 522). Sırf şekerden yapılıyor olması, su oranındaki düşüklük ve yapışmaması için katılan bal ilavesi ile şekerlemeler içerisinde özel bir yere sahiptir. Günümüzdeki şekliyle *Akide Şekeri* ilk olarak 1700'lerin ikinci yarısında Hacı Bekir tarafından klasik ortası çukur, bakır mangır büyüklüğündeki şekli yerine bugünkü halinde kesilerek üretilmeye başlanmıştır (Koçu, 1958: 522).



Fotoğraf 145. Çeşitli Akide Şekerlerinin Satış ve Sunumundan Görseller

Akide kelimesi ve şekerin Türk kültüründeki yeri ise ayrı bir inceleme konusudur. Akide; inanç, iman, bağlanmak, bağlı olmak anlamına gelmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde yeniçerilere 3 ayda bir dağıtılan aylıkları için yapılan ulufe kapsamında Ulufe Divanı denilen tören esnasında yeniçerilerce ikramından ötürü de bu ismi aldığı düşünülmektedir. Zira yeniçerilerin Muhzır Ağa vasıtasıyla akide ikramı, Padişaha ve Devlete olan bağlılığın ve hoşnutluğun simgesel bir özelliği olduğu için törende büyük önem arz etmekteydi (Işın, 2008: 90; Özlü, 2011: 181; Elgün, 2013: 82). Bununla birlikte Osmanlı İmparatorluğu'nda Akideciler olarak Şekercilerden ayrı bir esnaf teşkilatı söz konusu olup Pirleri de Hazreti Enes idi.

Türk Akide Şekeri'nin yapımına baktığımızda ilk etapta temel malzemelerden su ve şeker bakır ya da çelik kazanlarda 160°C'de kaynatılır. Ağdalaşıncaya kadar

devam eden kaynatma işleminin ardından soğutma tepsilerine / havuzlarına boşaltılıp yaklaşık 15 – 20 dk. sıcaklığının düşmesi beklenir. Bu esnada şekere sitrik asit katılır. Ağda kıvamındaki malzemeye elle veya makineyle ağartma denilen çekme ve yoğurma işlemi yapılır. Bu işlemin ardından rengi açılan malzeme döner silindirlere (roleler) aktarılarak yaklaşık bir parmak kalınlığında, silindir forma kavuşturulur. Elde edilen silindirik şeker hamuru, kalıp makinesinde klasik akide şeklinde kesilir. Kesim aşamasından sonra iyice soğumuş olan akide şekerleri paketlemeye hazır hale gelmiş olur. Eğer aromalı *Türk Akide Şekeri* yapılmak isteniyorsa soğutma havuzuna alınan şeker hamuruna bu esnada arzu edilen aroma katılır (Çilek, muz, bergamot, nane, nane-limon, bal, menekşe, tarçın gibi). Farklı aromada iki renkli akideler de yapıldığı gibi "Makas Akide" denilen çeşitler de söz konusudur. Makas akide de silindirik haldeki ve tamamen soğuyup sertleşmiş akideler, makas veya spatula yardımıyla hızlı bir şekilde kırılarak elde edilir. Aromalı akidelerden başka fındıklı akide şekeri yapılmak istendiğinde de soğutma havuzundayken fındıklar eklenir. Fındıklı akide şekerinde, diğer akide şekerlerinden farklı olarak kesim ve şekillendirme makine yardımıyla değil her aşaması elle yapılır. Her bir şekerde bir fındık tanesi olacak şekilde akide şekeri biçimlendirilir. Elde edilen akide şekerlerinin 1 yıllık raf ömrü bulunmaktadır.

Akidedeki çeşitlilik zaman içerisinde önemli değişiklikler göstermiştir. İlk akide örnekleri baharatlı akideler olarak da bilinen tarçınlı ve karanfilli olanlardır. İlerleyen dönemlerde ise akidede zengin bir çeşitlilik sağlanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Saray mensupları ve devletin ileri gelenleri arasında en meşhur olanı miskli akideydi. Hatta 18. yy. narh defterlerinde sadece miskli ve sade akidenin kayıtları bulunuyordu (Kütükoğlu, 1983). Bilinen en eski akide çeşidi ise 1539 tarihli kayıtlara göre elmasî (!) ve elma akideleridir (Tezcan, 1998: 9; Işın, 2008: 92). Günümüzde ise *Türk Akide Şekeri* çok daha geniş bir çeşitlilik arz etmektedir. Bunlar; sade, susamlı, fındıklı, iç fıstıklı, çeşitli meyve ve baharat aromalı (Limon, bergamot, çilek, nane, tarçın, anason, gül, menekşe gibi) olup zengin bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Akide çeşitlerinden bahsederken Osmanlı Saray'ında Şekercibaşı olan Şekerci Hacı Bekir tarafından ilk olarak denenen ve önemli bir kısmı hâlâ beğenerek tüketilen akidelerden tarçınlı, güllü, portakallı, limonlu ve sakızlı akideleri de belirtmek gerekir. Bununla birlikte Kaba Akide Şekeri olarak bilinen bir akide

çeşidi daha vardır ki popüler adıyla *Peynir / Mevlana Şekeri* olan bu ürün de başlı başına bir Coğrafi İşaret niteliğinde olup ayrıca incelenmiştir.

Konya Peynir (Mevlana) Şekeri: Her ne kadar yapım aşamaları ve kullanılan malzemeler itibariyle *Akide Şekeri*'ne ve ağartma aşamasında da keten helvalara çok benziyor olsa da bazı farklılıklarıyla bu şekerlemelerden ayrılmaktadır. Yine halka şeker de bu grupta yer almaktadır. Fakat *Peynir (Mevlana) Şekeri*'nin taşıdığı farklılıklar ve kültürel hayattaki özel yeri nedeniyle bu ürün ilerleyen bölümlerde ayrıca ele alınmıştır.



Fotoğraf 146. Klasik *Konya Peynir (Mevlana) Şekeri* ve Aromalı Çeşitleri (Sağda)

Peynir Şekeri ile ilgili kısaca dünyadaki duruma baktığımızda yaygın olarak bu tipte şekeri ilk olarak Alexander Ferguson adında bir İskoçyalının 19. yy.'da keşfettiği belirtilmektedir (Hopkins, 2012: 115). Nitekim günümüzde de geleneksel bir İskoç şekerlemesi olarak *Edinburg Rock* adıyla ulusal ve uluslararası pazarlarda yer almaktadır. Geleneksel üretim metotlarına büyük ölçüde bağlı kalınmak kaydıyla üretim devam etmektedir. Buradan başka günümüzde ekseri *Parvarda* adıyla ve bazen de *Akide, Kesme* gibi isimlerle Tacikistan, Özbekistan ve Kazakistan'da da bu tipte şekerlemeler üretilmektedir. Konya'da ise 1950'lerde yapılmaya başlanmış ve zamanla gelişen turizmle birlikte hızlı bir şekilde popülerlik kazanmıştır.

Daha önce de bahsedildiği gibi Türkiye'de yaygın olan akide ve keten helva üretimindeki metotlara benzer bir teknikle üretilen *Konya Peynir (Mevlana) Şekeri* için şeker (Toz şeker), su, sitrik asit kullanılmaktadır. Söz konusu şeker için geçmişten

beri en yaygın kullanılan aroma bergamot olsa da günümüzde kakaolu, çilekli, limonlu gibi çok çeşitli *Konya Peynir (Mevlana) Şekeri* yapılmaktadır. Şekerleme için gerekli aroma verici dışındaki tüm malzemeler ağda kıvamına getiriline kadar kazanlarda pişirilir. Soğuma tezgahına alınan ağdaya beyaz rengini kazandırmak için ağartma işlemine geçilir. Geçmişte bir çengele asılarak kol gücüyle yapılan bu işlem günümüzde makinelerde yapılmaktadır. Yaklaşık 40 kg.'lık malzeme için 10 dk. ağartma yapılır. Rengi parlak beyaz halini aldıktan sonra aroma maddesi katılır ve bir süre daha ağartma makinesinde çevrilmeye devam eder. Elde edilen şeker hamuru makine ve ustasının da girişimleriyle rulo haline getirilir. Elde edilen rulolar kalıplara sokulur ve muhtelif boy ve şekillerde kesilir. Geçmişte makaslarla yapılan kesme işlemi günümüzde özel kesme makineleriyle yapılmaktadır. Kesilen şekerler bir tezgâha / tepsiye alınır ve bir miktar sprey başlıklarla su serpilir. Bu işlem şekere adını veren ve kendine has dokusunu kazandıran peynirsi bir form kazandırmak için önemlidir. Su serpilen şekerlerin üzerleri örtülür ve ertesi gün için yumuşamış olan şekerler paketlenmeye hazır hale gelmiş olur. 2018 itibariyle Konya'da kayıtlı toplam 29 *Konya Peynir (Mevlana) Şekeri* imalathanesi bulunmaktadır.

Tablo 45. 2006 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Akide Şekeri Üretim Miktarı

Yıl	Üretim (kg.)
2006	2.968.206
2007	509.697
2008	525.355
2009	798.808
2010	2.023.412
2011	2.126.148
2012	2.577.286
2013	2.480.571
2014	2.864.821
2015	3.491.727
2016	1.728.802
2017	985.587

Kaynak: TÜİK, 2018.

Son olarak Türkiye'deki *Akide Şekeri* üretimine baktığımızda 2006 – 2017 yılları arasında bu alanda çok dengesiz bir üretim seyri yaşandığı anlaşılmaktadır (Tablo 45). İlk olarak 2006'da 3 milyon kg.'a yaklaşan *Akide Şekeri* üretimi sonraki 3

yıl ciddi ölçüde gerilemiş, 2009'dan 2015'e değin ise sürekli bir şekilde artmıştır. 2015'teki 3.4 milyon kg.'lık üretim ile son yılların en yüksek üretim değerine ulaşılmış olmakla birlikte 2016'ya gelindiğinde üretimde yaklaşık % 50'lik bir gerileme yaşanmış ve 1.728.802 kg. *Akide Şekeri* üretilmiştir. Benzer şekilde 2017'de de büyük ölçekli bir gerilemeyle üretim 1 milyon kg.'ın altında gerçekleşmiştir. *Akide Şekeri* üretimindeki bu değişkenlikte şeker fiyatlarının yanı sıra özellikle turizmdeki gelişmeler büyük ölçüde etkili olmaktadır. Ekseri yabancı turistlerce ilgi gören *Akide Şekeri* bu anlamda sektördeki gelişmelere yönelik olarak büyük ölçüde etkilenmektedir.

Bursa Kestane Şekeri: Esasında çok uzun yıllar Bursa'nın iktisadi manadaki gelişmişliğinden ötürü Ege ve Marmara Bölgesi kestaneleri Bursa üzerinden pazarlanıyor olduğundan hangi yörenin kestanesi olursa olsun elde edilen şekerleme *Bursa Kestane Şekeri* adıyla pazarlanmış ve bu isimle bir kamuoyu algısı yaratılmıştır. Coğrafi İşaret uygulamasının da etkisiyle diğer yörelerdeki kestane üreticileri ya doğrudan doğruya kestanelerini ya da kendi üretimleri olan kestane şekerlerini öne çıkarmak adına girişimlerde bulunmuşlar ve sonuç olarak yöreler kendi ürünlerini tanınır hale getirmişlerdir. Günümüzde Bursa kendi ihtiyacını Uludağ ve çevresi başta olmak üzere yerli kaynaklardan karşılamaya çalışmakla beraber zaman zaman diğer illerden de kestane almaktadır.

Bursa'da *Bursa Kestane Şekeri* üretiminin ticari manada mazisi bir asrı bulmaktadır. Bursa eşrafından Şekerci Hakkı Efendi söz konusu şekerlemelerden üretiyor olmakla beraber bu anlamda sektörel ilk girişim Ali Şakir Tatveren (1888 – 1957) tarafından 1930'larda gerçekleşmiştir. İlerleyen süreçte Bursa'nın turistik açıdan bir cazibe merkezi haline gelmesi, İstanbul'a yakınlığı ve de en önemlisi önemli ulaşım hatları üzerinde bulunuyor olması vesilesiyle yol boyu dinlenme / mola tesislerinde *Bursa Kestane Şekeri*'nin satışa sunulmasıyla pişmaniye benzerinde olduğu gibi kısa sürede tanınır hale gelmiştir. Bursa'da zamanla artan tanınırlığa paralel olarak gelişen kestane ihtiyacı da ilerleyen süreçte dışardan karşılanma yoluna gidilmesini gerektirmiştir. 2016 itibariyle Bursa, 2.134 tonluk kestane üretimiyle Türkiye genelinde 8. sırada yer almış olup aynı yıl Türkiye toplam kestane üretiminin

% 3.3'ünü karşılamıştır. Bursa'da önemli ölçüde sektörleşmiş olan şekerleme üretiminin temel girdisini oluşturan kestaneyle ilgili son yıllarda ağaçlandırma çalışmalarıyla yerli kaynaklardan ihtiyaç karşılanmaya çalışılsa da bu alanda henüz kayda değer bir mesafe kat edilebilmiş değildir. *Bursa Kestane Şekeri* üretiminin bir asra yaklaşan mazisinde gerek ağaç sayısı gerekse buna paralel kestane üretiminde yaşanan artış çok küçük ölçülerdedir. Örneğin 1995'te 2.083 ton olan Bursa kestane üretimi 2014'te 2.081 ton ve 2016'da da 2.134 ton olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Bu noktada *Bursa Kestane Şekeri* için tarıma dayalı bir sanayi olarak hala tam anlamıyla altyapının (Özelikle kırsal kesimde) tesis edilemediği anlaşılmaktadır.

Bolu Fındık Şekeri: Bu şekerin en önemli ayırt ediciliği Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış olan *Bolu Dağ Fındığı* ile yapılıyor olmasıdır. Bolu günümüzde şekerleme alanında kayda değer gelişmelerin yaşandığı önemli yörelerden olup bu alanda bir merkez olma yolundadır. Bu gelişmelere bağlı olarak Bolu'da bu alana yönelik temel girdilerde de bir talep artışı söz konusudur. Günümüzde *Bolu Dağ Fındığı* belli miktarlarda üretilebilmektedir[188]. Bu nedenle bazı şekerleme üreticileri diğer fındıkları da kullanabilmektedir. Söz konusu şekerleme ile ilgili olarak son yıllarda "Bolu Çikolatası" olarak da bilinen şekerlemenin hızlı bir şekilde popülerlik kazanması diğer şekerlemelerin gölgede kalmasına sebep olabilmektedir. Bu açıdan genel olarak Bolu şekerlerinin tümünün etkin bir şekilde tanıtılıp pazarlanması hem yöre ekonomisi hem de sektör açısından çok önemlidir.

Bolu Fındık Şekeri yapım tekniği açısından büyük ölçüde Çatalzeytin'deki usule benzemektedir. Şekerin eritilip soğumaya bırakılması sonrasında fındıkların bakır kazanlarda şeker ile kaplanması ile elde edilmektedir. Günümüzde Bolu'da geçmişi bir asra yaklaşan işletmelerde hâlâ geleneksel yöntemlerle *Bolu Fındık Şekeri* üretimi devam etmektedir.

[188] *Bolu Dağ Fındığı*: Yöre halkının *Yabani Dağ Fındığı* olarak da adlandırdığı bu ürün "Meyveler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Çatalzeytin Fındık Şekeri: Çatalzeytin (Kastamonu)'in popüler ürünlerinden olan buna karşılık Kastamonu genelinde pek tanınmayan bir şekerleme olan *Çatalzeytin Fındık Şekeri* esasında klasik *Badem Şekeri*'ndekine benzer bir üretim sürecinden geçmektedir. Aralarındaki temel fark adından da anlaşıldığı üzere birinde badem diğerinde ise fındık kullanılıyor olmasıdır. Günümüzde *Çatalzeytin Fındık Şekeri*'nin ticari manada üretimi söz konusu olup özellikle Ramazan ayı boyunca yörede yoğun bir şekilde tüketilmektedir.



Fotoğraf 147. Ticari Manada Üretimi Yapılmış *Çatalzeytin Fındık Şekeri*

Çatalzeytin'dekinden başta Doğu Karadeniz'de özellikle Rize ve Artvin'de *Damat / Enişte Şekeri* adı verilen ve tavada su ve şekerle fındığın kavrulmasıyla elde edilen bir şekerleme türü daha yapılmaktadır. Su ve şekerin kıvamlı bir şerbet halini almasından sonra içine atılan fındıklar bir süre daha kavrulup şekerli eriyik fındık yüzeylerini sarmaya başlayınca ocaktan alınır.

Afyon Kaymak Şekeri: Yöredeki geçmişi bir asrı bulan bu şekerleme Afyonkarahisar'da *Kaymaklı Şeker* olarak da bilinmektedir. Yaygın kanaate göre ilk defa 1900'lerin başında Afyonkarahisarlı Şekerci Salih Usta (Şeker) tarafından yapılmıştır (Yüksel ve Yaşayacak, 2003: 259). Temel malzemelerini esasında kaymak ve şekerin oluşturduğu, yoğun kaymak tadının hissedildiği Afyonkarahisar'ın

lokumundan başka bir diğer karakteristik ürünüdür. Şekerleme için ilk etapta su, şeker ve limon tuzu ile klasik ağda oluşturulur ve sonrasında soğutma tepsilerine aktarılır. Soğuyan ağda ünlü *Afyon Kaymağı* ile iyice yoğurulur. Nitekim şekerlemeye de asıl özelliğini kazandıran bir diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün olan *Afyon Kaymağı*'dır. Çeşni ve aroma malzemesi olarak kakao, vanilya ve hindistancevizi kullanılabilmektedir. Elde edilen şekerleme hamuru jelatin veya ince naylonlara aktarılıp kutulara yerleştirilir ve soğumaya bırakılır. Şekerlemenin bir diğer özelliği de diğer şekerlemelerden farklı olarak nispeten soğuk yeniyor oluşudur. Konduğu kutunun / tepsinin şeklini alan *Afyon Kaymak Şekeri* kare veya dikdörtgenler şeklinde dilimlenerek sunulmaktadır. Günümüzde Afyonkarahisar'da ticari manada bu şekerlemenin üretimini yapan çok sayıda işletme bulunmaktadır.



Fotoğraf 148. Sunuma Hazır Haldeki *Afyon Kaymak Şekeri*

Helvalar: Şekerlemeler grubunun belki de en kalabalık ve de karmaşık elemanı helvalardır. Helvanın dünyada ilk olarak nerede ve ne şekilde yapıldığı kesin olarak bilinmemekle birlikte yapılan çalışmalar Ortadoğu ve Balkanları kapsayan geniş bir coğrafyada ortaya çıktığını göstermiştir (Türkyılmaz, 2015: 818). Türk kültüründe ise helvanın mazisi Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Nitekim bu konuda yapılan araştırmalar Türklerin Anadolu'ya gelmeden çok daha önceleri de helva ve kavut yaptıklarını göstermiştir (Tan, 1984: 30). Hatta kesin veriler olmamakla beraber Türklerde ölen birinin ardından cenaze günü veya sonrasında üçüncü, yedinci, yirminci ve kırkıncı günlerde helva yapma adeti İslamiyet'ten çok önceleri de var

olduğu iddia edilmektedir (Tufantoz, 2008: 74). Günümüzde de cenazelerde, mevlitlerde, düğünlerde, kandillerde helva yaygın olarak yapılmakta ve kültürümüzdeki yerini korumaya devam etmektedir. Öte yandan çok az malzemeyle ve pek çoğu oldukça pratik tekniklerle hazırlanmış helvalar, farklı toplumlarda birbirinden bağımsız olarak gelişmiş de olabilir. Nitekim çoğu helvanın temel malzemesini oluşturan un – yağ – şeker (veya herhangi bir tatlandırıcı) üçlüsü aynı zamanda medeniyet tarihimiz boyunca temel besin malzemelerimizi de oluşturmuşlardır. Bu açıdan helvaların büyük bir kısmı için baklava ve lokumdaki kadar kesin ifadeler kullanabilmek mümkün değildir.

Helvanın tarihinde olduğu gibi etimolojik açıdan da izahı güç ve de karmaşıktır. Esasında Arapça kökenli *Halwa* kelimesinden dilimize ve diğer çoğu dillere (*İng.* Halvah, *Alm.* Halvah, *Fr.* Halva, *İsp.* Halvah, *Sv.* Halvah) geçmiş ve pek çok Ortadoğu dilinde de "Tatlı, tatlı yiyecek, şekerli gıda" gibi anlamlar taşıyan bir ifadedir. Bu açıdan da çok geniş bir kapsamı bulunduğu söylenebilir. Günümüz Türkçesinde ise temelde un, şeker ve yağdan yapılan ve içerisinde türlü çeşniler bulunan, kavrularak hazırlanmış şekerleme ve tatlıları ifade etmektedir. Her ne kadar bugün için dilimizde belli bir şekerleme grubunu ifade ediyor olsa da helva kategorisinde farklı özellikte çok sayıda şekerlemenin bulunuyor olması zaman zaman bu alanda önemli hatalara / kavram karmaşasına da sebebiyet vermektedir. Günümüzde geleneksel Türk, Arap, Slav ve Yahudi mutfağında söz konusu şekerleme grubundan pek çok çeşit yer almaktadır. Hatta sadece Türkiye'deki bir ilde bile çok değişik helva çeşitleri söz konusudur. Türkiye'deki helva çeşitliliğinde kullanılan malzeme ve yapım tekniğine bağlı olarak ortaya çıkan farklılıklar yanı sıra bu alanda zaman zaman hatalara sebep olan aynı helvanın farklı yörelerde farklı adlarla anılmasından da kaynaklanmaktadır. Konuyu bir helva çeşidi üzerinden örneklendirecek olursak; *Gaziler Helvası* adıyla bilinen helva çeşidi Osmanlı İmparatorluğu zamanında popülerlik kazanmış bir helva çeşididir. Dönemin başkenti Edirne'de de çok sık yapılan bu helva çeşidi günümüzde Edirne mutfağının özel tatlıları arasında sayılmaktadır. Bununla birlikte aynı helva aynı isimle Antalya'da (Özellikle Elmalı'da) yöresel mutfağın bir elemanı olarak sayılmaktadır. Esasında *Gaziler Helvası*, birkaç küçük farklılık dışında tipik un helvasının bir türevidir. Bir

başka örnek olarak klasik *Tahin Helvası*'ndan türetilmiş olan *Kürek Helvası* ayrı bir çeşit olarak özellikle sınai tipte üretilen helvalar içerisinde pazar payı olarak geniş bir yer edinmiştir. *Susam Helvası* ise tercihe göre değişebilen malzemeleri ile Antalya'da (Ekseri Alanya'da) *Çığırdık (Çiğirdik)* olarak bilinen ve özel günlerde yapılan bir helva çeşididir. Erzurum geleneksel mutfağında yer alan *Erzurum Kıtır Helva* ise klasik un helvası malzemeleriyle hazırlanır fakat soğuk olarak servis edilmesiyle farklı bir özellik kazanan helva çeşididir. Sonuç olarak gerek isimlendirme gerekse kullanılan malzemeler ve yapım tekniklerindeki küçük farklar, Türkiye'de sayısı 100'ü aşan bir helva çeşitliliği ortaya çıkarmıştır.

Helvadaki bu geniş çeşitlilikten ötürü tıpkı lokumda olduğu gibi Genel Helvalar ve Yerel Helvalar şeklinde bir ayırım yapılması gerekmektedir. Buna göre bir kısım helvaları çıkış noktasının belirsiz oluşu ve de Türkiye coğrafyasının tamamında yaygın bir şekilde, kısmen küçük farklılıklarla yapılanları Genel Helvalar kategorisinde değerlendirilmiştir. Yerel Helvalar ise çıkış noktası belli ve asırlardır özel malzeme ve belli tekniklerle yapılan, elde edildiği yöreden izler taşıyan, yöre folklorunda yer edinmiş helvaları kapsamaktadır ki bunlar doğrudan doğruya yöresiyle anılan helvalardır.

4.2.2.4.1. Genel Helvalar:

Bu kategorideki helvalar lokal olmaktan öte birebir aynı olmasa bile büyük ölçüde benzer şekilde Türkiye'nin her tarafında yapılan helvalardır. Bununla birlikte gerek Genel Helvalar gerekse Yerel Helvalar içerisindeki büyük bir kısım ürünün temel bileşenlerini; un, yağ ve şeker oluşturmakta, ikincil olarak nişasta, süt ve irmik kullanılmaktadır. Genel Helvalar kategorisindeki ürünler ekseri bu malzemelerle fakat farklı pişirme ve sunum teknikleriyle çeşitlilik kazanmaktadır. Ayrıca kullanılan çeşni malzemelerine göre, ki ekseriyetle kakao, antepfıstığı ve ceviz ağırlıklıdır, çeşitlilik de söz konusu olmaktadır. Bu duruma en tipik örnekler keten helva, pişmaniye, çekme helva, saray helvası, met helvadır. Esasında bu helvalarda malzemeler ve yapım aşamaları büyük ölçüde aynıdır fakat nihai aşamadaki uygulama farkı ve sunumdaki değişiklikler bu gruptan helvaları ayrı ayrı değerlendirmeyi gerektirmiştir. Bu nedenle

de söz konusu gruptan helvalar Coğrafi İşaret kapsamına alınırken tüm Türkiye'yi kapsayacak şekilde coğrafi sınırları belirlenmelidir.

Tablo 46. Genel Helva Çeşitlerinin Genel Özellikleri

Grup	Helva Çeşidi	Ana Malzeme(ler)	Coğrafi Sınır
Genel Helvalar	Tahin Helvası	Susam, çöven	Tüm Türkiye
	Un Helvası	Un, yağ, şeker	
	İrmik Helvası	İrmik, yağ, şeker	
	Yaz Helvası	Susam, irmik, kakao	
	Gaziler Helvası	Un, yağ, şeker	
	Hakani Helva	Un, pirinç unu, nişasta, yağ	
	Keten Helva	Un, şeker, su	
	Köpük Helva / Çöven Helvası	Çöven kökü, şeker	
	Aslan Gözü Helvası	Pirinç unu, yağ, bal	
	Sabuni Helva / Badem Helvası	Badem, nişasta, bal	
	Susam Helvası*	Susam, bal, şeker	
	Kıtır Helva	Un, tahin, yağ	
	Aside / Asude / Hasıta / Hasuta	Un, pekmez, yağ	

**Susam Helvası*: Krokanlar bölümünde izah edilmiştir.*

Bu gruptaki helvaları detaylı bir şekilde izah edecek olursak;

Tahin Helvası: Günümüzde endüstriyel anlamda en fazla üretilen ve uluslararası pazarlarda en fazla ticareti yapılan helva çeşidi *Tahin Helvası*'dır. Öyle ki 2005'te Türkiye'de üretilen tüm helvaların % 80.5'i, 2015'te ise % 75.5'i tahin helvasıdır. Ticari üretiminin yanı sıra günümüzde geleneksel yöntemlerle de üretimi devam etmektedir. Bu helva çeşidi özellikle Batı ülkelerinde *Türk Balı, Türk Tatlısı* ya da *Halva* olarak da anılmaktadır.

Türk Gıda Kodeksi'nin 2015/28 numaralı tebliğine göre *Tahin Helvası*; "Şeker, su ve sitrik asit veya tartarik asit ile gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive* L.) ve / veya modifiye proteinler ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve

gerektiğinde çeşni maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki ürün." şeklinde tanımlanmıştır.

Tahin Helvası yapımında ilk olarak helvaya adını veren tahinin imalatının ele alınması gerekir. Burada da ilk etapta dikkat çekilmesi gereken nokta tahin helvası ve susam ilişkisidir. Günümüzde bazı susam yetiştirilmeyen yörelerin dahi karakteristik tahin helvalarıyla öne çıkması, özellikle II. Dünya Savaşı'nın yarattığı ekonomik bunalımlar neticesinde şeker ve şekerle yapılan ürünlere erişim güçlüğünden kaynaklı olarak en ucuz ve yaygın tatlı çeşidi olarak tanınmasından kaynaklanmaktadır. Tahin yapımı aşamasında öncelikle susamların kabuklarından ayrılması için 1 – 2 gün suda bekletilir. Şişen susamların makinelerde kabukları soyulur ve tekrar tuzlu su dolu tanklara alınarak kabukların dibe çöküp tanelerin yüzeye çıkması sağlanarak ayrıştırma yapılır (Soydinç, 2005: 8). Kabukları soyulan susamlar 100° – 150°C'de 2.5 – 3 saat kadar kavrulmaktadır. Daha sonra ağaç küreklerle havalandırılarak karıştırılmak suretiyle soğutulur. Devamında eleklerden geçirilen malzeme taş değirmenlerde ezilir. Elde edilen tahin adı verilen akışkan haldeki ürün çelik tanklara aktarılır. Bir diğer kazanda ise ağdalaştırılan şeker şurubu, çöven / çöğen otunun kurutulmuş odunsu kökleri ve rizomlarının (*Radix saponariae Albae sive liventinae*) küçük parçalara ayrılarak kaynatılmasından elde edilen ekstraktı ile beyazlaştırma / ağartma yapılır ve sonunda tahinle karıştırılır. Yaklaşık 100 kg. helva için 0.5 lt. çöven ekstraktı kullanılmaktadır.

Bu noktada özellikle bir kısım şekerlemelerin en önemli ayırt edicilerinin başında yer alması nedeniyle çöven konusunu biraz genişleterek izah etmek gerekmektedir. Çöven, karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından, hem tek hem de çok yıllık bireyleri bulunan ekonomik değeri haiz bir bitkidir. Türkiye'de 53 çöven türü bulunmakta olup bunlardan 33 tanesi endemiktir (Çam, 2010: 3). Bunlardan 5 tanesi ise ekonomik değeri ile diğerlerinden ayrılır. Bunlar içerisinde ise pazar payı en geniş olan ve Van Gölü çevresinde yetiştiğinden ötürü Van Çöveni veya Tarla Çöveni olarak bilinen *Gypsophila bicolor* (freyn et sint.) grossh. köküdür. Aynı zamanda önemli bir ihraç ürünü olan Van ya da tarla çöveninin, yaklaşık olarak yıllık 90 ton kadar ihracatı söz konusudur (Çam, 2010: 4). Bundan başka çöven genel olarak

Türkiye'de iç bölgelerde yayılış göstermekle beraber Marmara Bölgesi'nde özelliklede Trakya'da çöven otundan *Köpük Helva, Köpüksü Helva* adında bir başka Coğrafi İşaret niteliğindeki helva yapılmaktadır. *Tahin Helvası* ile *Yaz Helvası* arasındaki farkta çöven otundan ileri gelmekte olup *Yaz Helvası*'nda *Tahin Helvası*'nın aksine çöven yerine irmik kullanılmaktadır. Bunlardan başka *Koz Helva* ve *Sultan Lokumu* gibi şekerlemelerde de ürünlere karakteristik özelliklerini kazandırmada çöven ekstraktı kullanılmaktadır. Çövenin özellikle helvacılıkta bu kadar önemli bir yer işgal etmesinden ötürü *Helvacı Kökü* ya da *Helva Çöveni* gibi isimlerle de bilinmektedir. Bu açıdan çöven, pek çok Türk helvası ve şekerlemesi için ayırt edici bir unsudur.

Tahinin ağartıcı malzemeyle karıştırılmasından sonra söz konusu şekerlemenin ustalık gerektiren en önemli aşaması olan kürekleme ve yoğurma faslına geçilir. Yoğun bir emek ve kol gücü gerektiren bu aşamada *Tahin Helvası* arzu edilen kıvama getirilir. Son olarak *Tahin Helvası* yapımında kullanılan çeşniler arasında vanilya, kakao, antepfıstığı ve damla sakızı yer almaktadır. Ayrıca son zamanlarda ürün çeşitlemesine yönelik araştırmalar da yaygınlık kazanmış olup buna *Kayısılı Tahin Helvası* ve *Üzümlü Tahin Helvası* örnek verilebilir. Bunun için *Tahin Helvası*'na % 10, % 15 ve % 20 oranlarında kuru kayısı ve kuru üzüm katılarak yapılan deneme üretimlerinde helvaların kimyasal ve duyusal özellikleri incelenmiş ve de olumlu sonuçlar elde edilmiştir (Soydinç, 2005: 72). Elde edilen *Tahin Helvası*'nın yarısından fazlası (% 53,5'i) şeker, % 28'i ise yağ (Ekserisi doymamış yağ) olup protein ve demir açısından zengin bir gıdadır (Birer, 1985: 134).

Tahin Helvası aynı zamanda bünyesinde pek çok Coğrafi İşareti barındıran bir şekerleme türüdür. *Manavgat Altın Susamı, Bozkır (Konya) Tahini, Gaziantep Antepfıstığı* sayılabilecek belli başlı Coğrafi İşaret ve bu niteliği haiz ürünlerdendir. Bu ürünlerin bir araya gelmesiyle oluşan *Tahin Helvası* ise başlı başına özel bir Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünü oluşturmaktadır. Coğrafi İşaret niteliğindeki *Tahin Helvası* kapsamında belirtilmesi gereken bir nokta da, yapım şekli ve kullanılan susamın niteliğine göre lokal *Tahin Helvası* çeşitlerinin söz konusu olduğudur. *Düzce Fındıklı Tahin Helvası, İnebolu Tahin Helvası, İnegöl Tahin Helvası* gibi lokal *Tahin*

Helvası çeşitleri Yerel Helvalar kategorisinde değerlendirilmiştir. Son olarak *Kürek Helva* ise klasik *Tahin Helvası*'nın geleneksel metotlarla yapılanı olup pazarlarda bu isimle yer almaktadır. Fakat burada *Tahin Helvası* ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da bazı yerel ün kazanmış çeşitlerin coğrafi saha ile olan bağlantısından çok yapan usta / işletme sayesinde tanınırlık kazanmış olduğudur. *Tahin Helvası*, Türkiye'de özellikle II. Dünya Savaşı'nın zorlu şartlarında hemen her şeye erişim güçlüğü yaşandığı dönemde, en ideal tatlı olarak Türkiye'nin çoğu yerinde yaygınlık kazanmıştır. Söz konusu dönemden günümüze değin yapılmaya devam edilen bazı yörelerde ise bu şekerleme türevi kazandığı tanınırlıkla Coğrafi İşaret olarak da gündeme gelmişse de bunların tümü için Coğrafi İşaret vasfındadır demek mümkün değildir.



Fotoğraf 149. 1930'ların başlarında İstanbul'daki Tahin Helvası Satan Şekerleme Dükkânı[189]

Un Helvası ve Türevleri: Tüm Türkiye'de çok yaygın bir şekilde yapılan helvalardan olan *Un Helvası*, aynı zamanda dünyada da en yaygın yapılan helvalardandır. Karakteristik pek çok helva, *Un Helvası*'nın çeşitlendirilmesinden türemiştir. Tipik *Un Helvası* terkibi un, yağ ve şekerden oluşmaktadır. Farklı yörelerde farklı yapım teknikleri ve farklı çeşnilerle lokal özellik kazanmış olanları

[189] 1 Mart 1934 Tarihli "Esnaf Meslek Mecmuası", Sayı: 5, Yıl: 1. Fotoğraf yazısı: "*Bu sene tahin helvası geçen senelere nisbetle çok ucuzdur. Kilosu 35 kuruşa kadar helva satılmaktadır. Lüks şekercilerde kilosu 45 kuruştur*."

bulunmaktadır. Bu noktada dikkat çekilmesi gereken bir husus da helvanın tatlandırılmasında kullanılan malzemelerdir. Geçmişte sadece pekmez ve bal kullanılırken günümüzde şeker daha yaygın bir şekilde tercih edilmektedir. Öte yandan bal ve pekmezle yapılan türevi "Aside, Haside, Hasuta" gibi isimlerle de bilinmektedir. Bununla birlikte *Un Helvası*'nın bazı küçük farklılıklarla veya bütünüyle klasik *Un Helvası*, çok daha değişik isimlerle yörelerin mutfak kültüründe yer almıştır. Örneğin; *Malatya Gelin Kız Helvası,* klasik *Un Helvası*'nın bir türevi olup bu helva çeşidinde şeker yerine yağda kavrulan una direk toz şeker ve pudra şekeri konulmaktadır. Yine *Tavas / Kızılcabölük Kaşık Helvası*'da tipik *Un Helvası* türevi bir şekerleme olmakla beraber sunum şekliyle bir farklılık göstermektedir.

Günümüzde pek çoğu yöresel ün kazanmış helvaların çok büyük bir kısmı *Un Helvası*'nın az veya kısmen kayda değer farklılıklarıyla ortaya konmuş türevleridir. *Bolu (Mengen)'nun Kara Un Helvası* veya diğer bir adıyla *Kara Topak Helvası*; *İskilip Helvası*; Denizli, Bayburt ve Afyonkarahisar'da *Kara Helva* veya *Kara Un Helvası*; *Yahyalı (Kayseri) Gosgos Helvası*, Ankara, Konya ve Alanya'da *Öküz Helvası*, Malatya'da *Kürt Helvası* bunlardan başka sadece un, yağ ve pudra şekeri ile yapılan ve ülke genelinde bilinen *Çerkez Helvası* ve *Acem Helvası* gibi sayısı artırılabilecek pek çok çeşit söz konusudur. Benzer şekilde Nallıhan başta olmak üzere Ankara çevre ilçeleri, Kırıkkale, Kırşehir ve Çorum'da *Malak Tatlısı* olarak bilinen tatlının farklı yörelerde *Köle Hamuru* (Kastamonu), *Kürt Kuymağı* (Anadolu'nun muhtelif yerlerinde), Sivas, Tokat ve Azerbaycan'da ise *Haşıl (Xeşil)* olarak bilinen esasında *Un Helvası*'nın bir başka versiyonudur[190]. Fakat Coğrafi İşaret kapsamında; üzerinde durulan yöre coğrafi şartlarına bağlılık ve yöresiyle olan tanınırlığı noktasında değerlendirilmesi gerektiğidir. Aksi taktirde sadece farklı isimlendirmelere bağlı olarak bir tanınırlık elde etmiş olunsa dahi bu gibi ürünlerin Coğrafi İşaret niteliği söz konusu olamayacaktır. Örneğin; *İskilip Helvası*, esasında Türkiye'nin çoğu yerinde *Sütlü Un Helvası* veya *Beyaz Un Helvası* adıyla bilinen ve de yapılan bir helva çeşididir. Fakat İskilip'te söz konusu helva için yörede yetişen buğdaylar ve bundan

[190] Haşıl: *Haşıl* adında Anadolu'nun pek çok yerinde bilinmekte olan bir de yemek çeşidi bulunmakta olup Yemekler bölümünde izah edilmiştir.

elde edilen özel bir unun kullanıldığı özellikle belirtilmiştir. Ayrıca helvanın renginin çok açık (krem rengi veya sarımtırak) olması için de kavrulma aşamasındaki ustalıktan bahsedilmektedir. Bu ve benzeri ayırt ediciliklerle ancak Genel Helvalar ve Yerel Helvalar arasındaki ayırt edicilik ortaya konabilir.

İrmik Helvası: İrmik Helvası'da tüm Türkiye'de yaygın olarak yapılan helvalardandır. Bu helva çeşidinde *Un Helvası*'nda olduğu kadar bir çeşitlilik söz konusu değildir. *İrmik Helvası* için de klasik helva malzemeleri kullanılmakta olup tek farkı unun yerini irmik almaktadır. Günümüzde *İrmik Helvası*'nın çok sayıda çeşidi (Portakallı İrmik Helvası gibi) ve farklı sunumlarıyla (Dondurma Dolgulu İrmik Helvası) dikkat çeken örnekleri yapılmaktadır.

Yaz Helvası: Terkibi büyük ölçüde *Tahin Helvası*'na benzemekle birlikte daha önce de ifade edildiği gibi bu helva çeşidinde çövenin yerini irmik almıştır. İrmiğin yanı sıra bu helvada kakao da diğer helvalara kıyasla daha fazla kullanılmaktadır. Nitekim dış görünüşü itibariyle kakaodan dolayı koyulaşan rengiyle diğer helvalardan kolaylıkla ayrılmaktadır. *Yaz Helvası*'nın yegane çeşnisi cevizdir. Hem süslemesinde hem de dövülmüş cevizin yapım aşamasında içine katılmasıyla kullanılmaktadır.

Gaziler Helvası: Geçmişi 16. – 17. yy.'lara değin uzanan bir helva çeşidi (Işın, 2008: 153) olup esasında büyük ölçüde un helvasına benzemektedir. Un helvasından farkı ise daha taneli bir yapıda ve de bol miktarda badem kullanılıyor olmasıdır. Söz konusu helva çeşidi kullanılan malzemeler ve yapım tekniğinden ziyade savaştan dönen Gaziler için yapıldığından esasında manevi değeri ile tanınmaktadır. Her ne kadar özellikle Edirne mutfağına özgü olduğu vurgulansa da Anadolu'da da yaygın olarak bilinen bir helva çeşididir. Bununla birlikte Edirne ile özdeşleşmiş olmasında dönemin başkenti olması hasebiyle ordunun sefere çıkması ve seferden dönmesi gibi büyük olaylar cereyan ettiğinde bu helvanın tabiatıyla başkentte yapılıyor olması normaldir.

Hakani Helva (Helva-yı Hakanî, Helva-i Hakani): Türk mutfağının en eski helvalarından birisi de *Hakani Helva*'dır. Çok eski bir helva çeşidi olmakla beraber

isminin anlamıyla ilgili kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Zira 1700'lerin ikinci yarısında kaleme alınan Ağdiye Risalesi'nde de helvayla ilgili "Helvaların Hakanı ya da Padişaha Has olabileceği" şeklinde belirtilmiş (Esiner Özen, 2015: 56), bu çelişki günümüzdeki pek çok tarifte de bu şekilde belirtilmiştir.

Yapım tekniği ve kullanılan malzemeler açısından *Un Helvası*'na benzemekle beraber bu helvada buğday ununun yanı sıra buğday nişastası, pirinç unu, badem, kaymak ve tatlandırmak için de bal ve süt kullanılmaktadır. *Hakani Helva*'yı diğer helvalardan ayıran en önemli özelliği hem buğday hem de pirinç unu ile yapılmasından ileri gelmektedir. Ayrıca çoğu helvada kullanılmayan buğday nişastası bu çeşitte kullanılmaktadır. Helvanın ayırt edici bir diğer özelliği de kavrulurken kaymak katılıyor oluşudur. Helvanın tatlandırılması eski dönemlerde olduğu gibi balla yapılmaktadır. Bal ve sütle hazırlanan şerbetle tatlandırılan helvaya, kavurma aşamasında ve bir kısmı da sunum esnasında kullanılmak üzere çiğ badem eklenir. Saray mutfağından çıkma bir helva çeşidi olarak günümüzde yaygın olarak yapılan bir helva çeşidi değildir. Bununla birlikte özel günlerde yapılabildiği gibi bazı turistik yerlerin menülerinde de yer almaktadır.

Keten Helva: Bu helva çeşidi bir döneme damgasını vurmuş, Lale Devri'nin en önemli etkinliklerinden biri olan Helva Sohbetleri'ne isim vermiştir (Türkyılmaz, 2015: 818). Söz konusu etkinliklerde zaman zaman *Gaziler Helvası* da yapılıyor olunsa da bu sohbetlerin yegane ikramı *Keten Helva* idi (Işın, 2008: 190). 1970'lere değin evlerde, özellikle Anadolu kırsalında yaygın bir şekilde yapılmakla birlikte, son yıllarda endüstriyel üretimle elde edilen hazır *Keten Helva* ile bu şekerlemenin evde yapımı büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Gerek tat gerekse yapım aşamasının önemli bir kısmının benzerliğinden ötürü pişmaniye ile karıştırılsa da nihai işlem ve sunumuyla *Keten Helva* ayrı bir şekerleme türüdür. Zira *Keten Helva*, pişmaniyedeki gibi uzun saçaklar şeklinde değil daha ziyade talaş şeklinde hazırlanır. Öte taraftan bu gruptaki tüm şekerlemeler gibi ana malzemelerini un, su ve şeker oluşturmaktadır.

Köpük Helva / Çöven Helvası: Bu helva çeşidi Türkiye'nin pek çok yerinde yapılmakta olup yöre yöre farklı isimlerle anılmaktadır. İç Anadolu ve Ege

Bölgesi'nde *Köpük Helva / Çöven Helvası*; Batı Karadeniz'de *Ağda Tatlısı* (Bartın, Zonguldak), *Kütük Helva*; Orta ve Doğu Karadeniz'de ise *Mayıs Helvası, Mayıs Yedisi Helvası* olarak adlandırılmaktadır. Bununla birlikte günümüzde geleneksel yöntemlerle Özbekistan, Kazakistan ve Azerbaycan'da da yapılmaya devam etmektedir.

Helvanın çok geniş bir sahada uzun yıllardır yapılıyor oluşu yöre halkı tarafından kendi kültürlerinin bir parçası olarak değerlendirildiğinden ötürü bu husus da ciddi kavram karmaşası söz konusudur. Bunlara birkaç örnek vermek gerekirse; *Gördes Köpük Helvası, Konya Köpük Helvası* (İlçeler özelinde de Akşehir, Ahırlı, Bozkır ayrı ayrı kendi ürünleri olarak ifade etmektedirler), *Uşak Köpük Helvası, Aksaray Köpük Helvası, Bulancak (Giresun) Mayıs Helvası, Zonguldak (Alaplı) Kütük Helva (Cevizli)* ve *Bartın Ağda Tatlısı* olarak adlandırılan tüm helvalar esasında köken olarak *Köpük Helvası* türevidirler. Çok az bir malzemeyle ve büyük ölçüde benzer usullerle hazırlanmış olduğundan söz konusu helvanın farklı yörelerde kayda değer bir ayırt ediciliğine rastlanamamıştır. Bununla birlikte bazı yörelerde *Köpük Helvası*'nın ayrıca popülerlik kazandığının da altının çizilmesi gerekmektedir. Örneğin; *Bartın Ağdası* olarak yöre mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olan söz konusu helva, bir asrı aşkın bir maziye sahiptir. Hatta Bartın'ın Merkez'e bağlı Ağdacı Köyü'nün adı da söz konusu helvanın burada bol miktarda yapılıp, çevreye pazarlanması nedeniyle önemli bir merkez olmasından kaynaklı bu adı almıştır. Günümüzde ne yazık ki birkaç kişiyle sınırlı olan üretim ve buna bağlı olarak yerel mutfakta kaybolmaya başlayan bir ürün son yıllarda yerel yönetimin de girişimiyle yeniden gündeme taşınmıştır.

Adından da anlaşıldığı üzere söz konusu helvanın temel malzemesini çöven kökü (Giresun'da meyan kökü denir) oluşturmaktadır ki bu nedenle bazı yörelerde *Çöven Helvası* olarak da anılmaktadır. Çoğu helva çeşidinde olduğu gibi bu helvanın da yapımı yorucu bir mesaiyi gerektirmektedir. İlk olarak çöven kökleri parçalanır ve yıkandıktan sonra 2 – 3 saat (Hava sıcaklığına göre bazen 4 saat) kaynatılan kökler, süzüldükten sonra elde edilen çöven suyu tekrar kaynatılır. Kaynama işleminin ardından geçmişte çalılardan oluşturulan (Nadiren de olsa kullanılmaktadır) basit

çırpıcılarla bakır kazanlarda çırpılırken günümüzde çoğunlukla makinelerde (Çarpma Makinesi) çırpılmaktadır. Çırpma işlemi tüm çöven suyu köpük halini alana kadar devam etmektedir. Ayrı bir yerde kaynatılmakta olan su ve şekere limon tuzu katıldıktan sonra kıvamlı bir yapı kazanana kadar kaynatma devam eder. Daha sonra şekerli eriyik ve köpürtülen çöven suyu karıştırıldıktan sonra *Köpük Helva* hazırlanmış olur. *Köpük Helva* yapımında da çoğu helvada olduğu gibi eğer geleneksel yöntemlerle üretim yapılacaksa tahta kaşık kullanılması gerekmektedir. Yöresel olarak çeşni olarak ceviz de katılabilmektedir. Ayrıca söz konusu helva çeşidinin kullanılmasıyla değişik helva çeşitleri ve kahvaltılıklar da elde edilmektedir. *Tekirdağ Bulama Helvası* ve *Aksaray Bulama Helvası* buna örnek verilebilir.

Aslan Gözü Helvası: Çok eski bir helva çeşidi olup geçmişte *Terkib-i Çeşmi Şir* olarak anılmaktaydı. Bu helva çeşidi de klasik un helvasının bir türevi olup ayrıca pirinç unu ve badem kullanılmaktadır. Yapım şekli ise yine un helvasının hazırlanışı ile aynıdır. Şerbeti tercihe bağlı olarak su veya süt kullanılarak hazırlanmaktadır. Helvanın dikkat çekici adı sunum esnasında helvanın üzerine göz göz bademlerin yerleştirilmesinden ileri gelmektedir.

Sabuni Helva / Badem Helvası: Sabuni Helva bol miktarda badem kullanıldığı için *Badem Helvası* olarak da bilinmektedir. Türk mutfağında çok eski zamanlardan beri yapılan ve sarayda da sıkça hazırlanan bir helva çeşididir. Sabûnî veya Nişasta Helvası olarak Dürrizade Nurullah Efendi'nin 1775 – 1778 yılları arasında kaleme aldığı ünlü Ağdiye Risalesi'nde de tarifi ve sunumundan bahsedilmiştir (Esiner Özen, 2015: 54). Helva; buğday nişastası, yağ, su, badem ile yapılmakta olup tatlandırıcı olarak sadece bal kullanılmaktadır. Tercihen gülsuyu da kullanılabilmektedir. Türkiye'nin çoğu yerinde yapılan bu helva çeşidi, Ak Helva, Akça Helva, Reşidiye (Helva-yı Reşidiye), Yengem Duymasın Helvası, Çalmaç (Sinop) gibi isimlerle de bilinmektedir. Yine söz konusu helva Denizli yöresel mutfağının bir elemanı olarak *Denizli Teleme Helvası* olarak yer almaktadır. Benzer malzemelerle hazırlanan ve Saray Mutfağına has bir tarifte *Güllabiye*'dir. *Güllabiye* ile *Sabuni Helva* arasındaki tek fark pişirme sırasından kaynaklanmaktadır. *Sabuni Helva*'da önce suyla inceltilen nişasta tencereye alınır ve sonra diğer malzemeler yavaş yavaş katılarak helva elde

edilir. *Güllabiye*'de ise önce tencerede bal ısıtılır, sonrasında suyla inceltilen nişasta ve diğer malzemeler katılır.

Kıtır Helva: Türkiye'de özellikle doğu illerinde kıtır, kıtırlı, kıtır un helvası adıyla bilinen yöresel helva çeşitleri söz konusudur. Esasında söz konusu helvaların tümü un helvasının türevleridir. Bunlardan *Kars Umaç Helvası* (Kars Kıtırlı Helva), yapım tekniğinin farklılığından ötürü Yöresel Helvalar kategorisinde değerlendirilmiştir. *Kıtır Helva*'ların tümünde temel malzemeler un, şeker / pudra şekeri ve yağdır. Her ne kadar ekseri Erzurum mutfağının karakteristik elemanı olarak sayılsa da Erzurum çevresinde de yaygın olarak yapılmaktadır. Usulüne uygun olarak hazırlanan helvayı, diğer helvalardan ayıran en önemli özelliği ise buzdolabında soğutularak sertleştirilmesi ve bu şekilde servis edilmesidir.

Aside / Asude / Hasıta / Hasuta: Yapıldığı yöreye göre değişik isimlerle anılmakta olan (Haside, Dolaz gibi) bu helva çeşidi de klasik un helvasının bir başka versiyonudur. Çok eski bir helva çeşidi olan *Aside*, özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak yapılan bir şekerleme olmakla birlikte tüm Türkiye'de bilinen bir helvadır. İç Anadolu Bölgesi'nde bu helva pekmezle (Ekseri üzüm bazen de dut pekmezi) tatlandırılırken Erzurum başta olmak üzere Artvin, Kars ve Ardahan'da bal da kullanılmaktadır. Pekmez kullanılarak tatlandırılan yörelerde ise *Pekmezli Helva, Pekmez Helvası* gibi isimlerle de anılmaktadır. Kuzey Afrika, Balkanlar ve Arap ülkelerinde de oldukça yaygın olan bu helva tipi "Assida" olarak bilinmektedir. Bunlar içerisinde ise dünya çapında ün kazanmış olanı Tunus Asidesi diyebileceğimiz "Assidat Zgougou"dur. Ermeni mutfağında ise klasik un helvasının şekerle tatlandırılmış olan versiyonu "Havidz" adıyla geleneksel mutfağın bir elemanı olarak tanımlanmaktadır. Bu grupta yer alan ve ekseri Niğde ile özdeşleştirilen halveter ise Özbekistan'da da benzer yöntemlerle hazırlanmakta ve "Halveter / Holvayter (Xolvaytar)" olarak bilinmektedir.

Un Helvası bölümünde de bahsedildiği gibi bu helvanın çok değişik isimlendirmesi söz konusudur. Bu özelliği nedeniyle en fazla yöresel isimlendirmenin olduğu ve kavram karmaşasının yaşandığı helva grubudur. Araştırmamız kapsamında

Aside, Asude, Hasıta, Haside, Hasuta, Hapısa, Harire, Hatize, Havdel, Paluze, Palude, Köfter, Halveter, Dolaz[191], Bulamaç, Pekmez Helvası, Ahi Helvası (Ahi Tatlısı) gibi yöresel adlandırmalarla karşılaşılmış olup hemen hepsinde kullanılan malzemeler, yapım tekniği ve sunum çok büyük oranda aynıdır. Aralarındaki farklılığın temel sebebi esasında zaman içerisinde değişen alışkanlıklardan ileri gelmektedir. Pekmezler bölümünde de izah edileceği üzere Anadolu'nun temel tatlandırıcı malzemesi olan pekmez, özellikle yeni nesil tarafından fazlaca tercih edilmediğinden bu helva grubunda şeker başta olmak üzere bazı yörelerde bal da kullanılır olmuştur. Bununla birlikte geleneksel tariflerde pekmez kullanılabilmektedir. Hatta pekmezin yoğun tadını hafifletmek için pekmez sulandırılabilmektedir. Bu helva grubu içerisindeki en önemli ayırt edicilik olarak nişastalı ve nişastasız tarifler şeklinde yapılabilir. Paluze, Palude, Falüzeç, Hapısa, Harire, Hatize, Nişe ve Köfter'de tipik un helvası malzemeleri yanı sıra nişasta da kullanılmaktadır[192]. Nişastalı tarifte helva, klasik un helvasından farklı olarak biraz daha pudingi andıran / muhallebi benzeri bir hal almaktadır. Bu özelliğinden ötürü Anadolu usulü puding de denilen helva için pudingin atası olduğu da belirtilmelidir. Bu helva grubunun yöresel farklılık gösteren bir diğer yönü ise helvanın yapım aşamalarındaki değişikliklerdir. Esasında bu gruptan helvalar toplamda 2 farklı usulle yapılmaktadır. İlki klasik un helvasındaki gibi yağda unun kavrulması ile yapılan en yaygın usuldür. Diğer yöntemde ise suda ilk önce un, tatlandırıcı malzeme (bal, pekmez veya şeker), nişasta iyice çözelti haline getirilir. Elde edilen akışkan malzeme kızgın yağa aktarılır ve kavurma işlemine başlanır. Çoğu yörede sunum esnasında yaygın olarak dövülmüş ceviz, istisna olarak fındık, gülsuyu ve erimiş tereyağı kullanılmaktadır.

Daha önce de ifade edildiği üzere özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak yapılan bu helva çeşidi için kesin bir sahanın belirlenmesi zordur. Kayseri, Nevşehir, Yozgat, Niğde, Tokat, Amasya, Sivas, Kahramanmaraş, Mardin ve Aksaray

[191] Dolaz: Özellikle Ürgüp başta olmak üzere Nevşehir'de yaygın olan bir un helvası / aside çeşididir. Fakat bazı reçetelerde bu helva tipi için yumurta, süt, tuz ve un ile akışkan bir malzeme hazırlandıktan sonra yağda kavrulmaya başlandığı gözlenmiştir. Aynı isimle yapılan başka tariflerde ise yumurta kullanılmamış, klasik pekmezli un helvası şeklinde hazırlanmıştır.

[192] Jamkapısı (Kilise Kapısı): Sütlü paluzeye büyük ölçüde benzer (Pirinç unu, nişasta, süt, toz şeker ve sunumda gülsuyu dökülerek yapılan) bir tatlı geleneksel Ermeni mutfağında Jamkapısı adıyla yer almaktadır (Tovmasyan, 2011: 120).

bu helva çeşidinin geleneksel yöntemlerle yaygın olarak yapılmaya devam ettiği önemli merkezlerdendir. Fakat Coğrafi İşaretin önemli kriterlerinden biri olan tanınırlık noktasında ise *Kayseri Aside Tatlısı*, *Ürgüp Aside Tatlısı, Kırşehir Ahi Tatlısı, Kahramanmaraş Hapısası, Kilis Pekmezli Hapısası, Mardin Hariresi, Niğde Köfteri* ve *Niğde Halveteri* dikkat çekmektedir. Öte yandan başta da vurgulandığı gibi burada belirtilen helvaların tümü aynı tür helvanın farklı adlarla anılmasından ve bu değişik isimlerle tanınırlık elde etmesinden ileri gelmektedir. Yöreden yöreye değişebilen farklılıklar da ise tatlandırıcı olarak kullanılan malzemeler ayırt edicilik teşkil etmemektedir. Zira geçmişte tüm örneklerde pekmez ve bal kullanılırken şeker çok daha sonraları helvalarda tatlandırıcı olarak kullanılmaya başlamıştır. Bu nedenle günümüzde iki farklı yörede yapılan helva için pekmezli veya pekmezsiz olması ayırt edicilik değil ancak alternatif bir çeşit olabilir.

Sıklıkla ifade edildiği gibi birbirine benzer çok sayıda örneklerin bulunduğu ürünlerde Coğrafi İşaret ayırt ediciliğinin çok dikkatli bir şekilde belirtilmesi gerekmektedir. Bu helva grubundan bazı ürünlerin, yukarıda da sayıldığı gibi, belli yörelerle tanınırlığı çok uzun yıllardır bilinmektedir. Fakat bu tanınırlık tek başına Coğrafi İşaret olması için yeterli değildir. Örneğin *Mardin Hariresi* için kullanılan pekmezin mazruvna üzümünden elde ediliyor olması bir ayırt edicilik olarak belirtilebilir. Öte yandan kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile aynı helva çeşidi bu defa Batman'da karşımıza çıkmış ve *Batman Havdeli* olarak geleneksel Batman mutfağı içerisinde sayılmıştır. Bu grup helvalar içerisinde ayrıca popüler olan *Niğde Helvateri* ise geleneksel yöntemlerle Niğde'de geçmişten beri yapımı yaygın bir şekilde devam edegelmiştir. Nitekim TDK derleme sözlüğünde de *Halveter* için Niğde yöresi işaret edilmiştir. Pekmez olarak da üzüm veya dut pekmezi kullanılmaktadır. Yine Malatya ve Sivas'ta *Haşıl / Haşil* adıyla bu defa aynı malzemelerle fakat yapım işlemi farklı olarak benzer bir helva çeşidi daha bulunmaktadır. Bu nedenle bu gruptaki helvaların ayırt ediciliğinin tespiti çok büyük titizlik gerektirmektedir.

Şüphesiz tablo 47'de sayılanlar haricinde günümüzde artık yapılmayan ve de yöresel fakat fazlaca tanınmayan çok sayıda daha helva çeşidi söz konusudur. Burada ise önemli olan günümüzde yapılmaya devam eden, özdeşleşmiş olduğu yöreye önemli

ekonomik getirisi olabilecek, kullanılan malzeme ve/veya yapılış şekliyle yapıldığı yöreye ait en az bir emaresi bulunan Coğrafi İşaret niteliğindeki helvalardır. Fakat tahmin edilebileceği üzere söz konusu grubun çok büyük bir çeşitlilik arz ediyor oluşu, bir kısmının sadece adında helva geçiyor oluşu (Kar Helvası, Kağıt Helva gibi), bir kısmının ise belli olay ve günlere bağlı olarak yapılıyor olması (Gaziler Helvası, Can Helvası gibi) helva bahsini çok daha karmaşık bir hale getirmektedir.

Yerel Helvalar	Yöre	Temel Malzemeler	Ayırt Ediciliği	Coğrafi İşaret Durumu
İzmit Pişmaniyesi	Kocaeli/İzmit	Un, yağ, şeker	Yapım tekniği ve şekli.	Mevcut
Eskişehir Met Helvası	Eskişehir	Un, yağ, şeker	Yapım tekniği ve şekli.	Mevcut
Kabataş Helvası	Ordu	Pekmez, ceviz, yumurta akı	Kullanılan armut veya elma pekmezi ile uzun süreli pişirme işlemi.	Mevcut
Perşembe Ceviz Helvası	Ordu	Çöven, şeker, ceviz	Pişirme şekli ve çok sert yapısı	Mevcut
Bilecik Pazaryeri Helvası	Bilecik/Pazaryeri	Tahin	Yapım tekniği.	Mevcut
Kastamonu Çekme Helva / Saray Helvası	Kastamonu	Un, yağ, şeker	Yapım tekniği, şekli ve kullanılan tereyağı.	Mevcut
Görele Koz / Kos Helva	Giresun	Çöven kökü, şeker, ceviz	Çoğu helvaya kıyasla sert yapısı.	Yok
Bolu (Gerede) Şakşak Helvası (Koz Helva)	Bolu / Gerede	Çöven kökü, şeker, ceviz	Çoğu helvaya kıyasla sert yapısı.	Yok
Sinop / Boyabat Tak-Tak Helvası	Sinop / Boyabat	Çöven kökü, şeker, ceviz	Çoğu helvaya kıyasla sert yapısı.	Yok
Fizme Ceviz Helvası	Ordu/Kumru	Pekmez, yumurta akı, ceviz	Yörede yapılan özel elma ve armut pekmezi, 7 – 8 saati bulan pişirme süresi.	Yok
Isparta Ceviz Helvası	Isparta	Pekmez, un	Yörede yapılan üzüm pekmezi, çeşni olarak haşhaş ve ceviz kullanımı.	Yok
Gerze Ceviz / Düğün Helvası	Sinop/Gerze	Pekmez, un, ceviz	Kullanılan pekmez.	Başvuru
Bulancak Mayıs Helvası	Giresun/Bulancak	Çöven kökü, şeker	Folklorik önemi ve belli bir zamanda yapımı	Yok
Eskişehir Nuga Helvası	Eskişehir	Yumurta akı, şeker, nişasta	Yumurta akının köpürtülmesi ve özel pişirme tekniği ile kazandığı doku, çeşni olarak ceviz kullanılması.	Mevcut
Kars Umaç / Kıtırlı Helvası	Kars	Un, yağ, şeker	Helva içerisinde yer alan hamur parçalarının özel bir teknikle hazırlanması.	Yok
Basma, Miyane, Meyane, Dünür Helvası	Çanakkale/Ayvacık, Balıkesir, Karabük / Eskipazar ve Eflani, Kastamonu	Un, yağ (zeytinyağı), süt	Helva içerisinde yer alan hamur parçalarının özel bir teknikle hazırlanması.	Başvuru (Karabük)
Tavas / Kızılcabölük Kaşık Helvası	Denizli / Tavas	Un, yağ, şeker	Helva için kullanılan özel kaşıklarla şekillendirilmesi ve geçmişte özellikle susam yağının kullanılıyor oluşu.	Yok

İnebolu Kaşık Helvası	Kastamonu / İnebolu	Un, yağ, pudra şekeri	Kaşık ile şekillendirilmesi ve kurabiye kıvamında olması.	Yok
Bayburt Kuru Helvası	Bayburt	Un, yağ, şeker (Kıtlama)	Dibeklerde dövülen kıtlama şekeri ile hazırlanması ve şeker katıldıktan sonra pişirme işleminin yapılmaması.	Yok
Çorum Kara Çuval Helvası	Çorum	Un, pekmez, su	Yağ kullanılmayan bir helva çeşidi olması, leblebi tozu ile sunumu.	Yok
Bursa İshakiye Helvası	Bursa	Pirinç unu, yağ, şeker	Pirinç unu ile hazırlanıyor olması ve bol bademle sunulması.	Yok
Ermenek Helvası	Karaman / Ermenek	Pekmez, çöven, tahin	Kullanılan pekmez.	Yok
Ermenek Tak Tak Helvası	Karaman / Ermenek	Pekmez, çöven	Kullanılan pekmez ve sert yapısı.	Yok
Aksaray Bulama Helvası	Aksaray	Tahin, pekmez, köpük helva	Kullanılan pekmez ve sadece mevsimlik yapılıyor olması.	Yok
Tekirdağ Bulama Helvası	Tekirdağ	Pekmez, çöven	Kullanılan pekmez.	Yok
Safranbolu Yaprak Helva	Karabük / Safranbolu	Çöven, şeker	Helvanın şekli ve sunumu.	Yok
Afyonkarahisar Haşhaş Helvası	Afyonkarahisar	Haşhaş, nişasta, şeker	Sürtülmüş haşhaş kullanımı.	Yok
Burdur Haşhaş Helvası	Burdur	Haşhaş, pekmez, ceviz	Dövülerek yapılası, ezmeye benzer dokusu	Yok
Isparta Haşhaş Helvası	Isparta	Haşhaş, un, pekmez	Kullanılan pekmez.	Yok
Isparta Çakal Helvası	Isparta	Haşhaş, un, pekmez	Kullanılan pekmez ve dövülerek yapımı.	Yok
Düzce Fındıklı Tahin Helvası	Düzce	Tahin, fındık	Yöreye has fındık kullanımı.	Başvuru
İnebolu Tahin Helvası	Kastamonu/İnebolu	Tahin	Yapım tekniği.	Yok
İnegöl Tahin Helvası	Bursa/İnegöl	Tahin	Yapım tekniği.	Yok
Kütahya Bitli (Kıtır) Helva	Kütahya	Çöven, susam	İnce ve gevrek yapısı.	Yok
Antakya Küncülü Helva	Hatay	Çöven, susam	İnce ve gevrek yapısı, dilimleme şekli.	Yok
Uşak Gelin Kız Helvası / Kırmızı Helvası	Uşak	Un, şeker	Kullanılan özel un ve helvanın rengi.	Yok
Konya Kenevir Helvası	Konya	Kenevir, pekmez	Kullanılan pekmez ve sunum şekli.	Yok

Tablo 47. Türkiye'deki Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Yerel Helvaların Genel Özellikleri

4.2.2.4.2. Yerel Helvalar:

Kastamonu Çekme Helvası (Saray Helvası): Geçmişte Kastamonu'da evlerde ve de çoğunlukla evin erkeklerince yapılan yöresel bir şekerleme iken *Kastamonu Çekme Helvası* günümüzde seri üretimle ve ticari amaçlı yapılan bir helva halini almıştır. Temel bileşenleri un, yağ ve şekerdir. Yapılışı büyük ölçüde tel / keten helva çeşitlerine benzemekle birlikte son aşamada bu şekerlemelerden farklı bir işlem uygulanır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta da *Saray Helvası* ve *Çekme Helva* aynı şeyi ifade etmekte olup sadece kesim şekilleri farklıdır. *Saray Helvası* baklava dilimi şeklinde kesilirken, *Çekme Helva* kare şeklinde dilimlenir. Ne yazık ki genel olarak keten helva çeşitleriyle ilgili bazı çeşitlerin çok önceleri kazanmış olduğu popülariteden ötürü diğer helvaların arka planda kalması, kamuoyunda hatalı ve de yetersiz bir algının oluşmasına neden olmuştur. Bu noktada da Coğrafi İşaret uygulamasının fonksiyonlarından yöreyle özdeşleşmiş ürünlerin ayırt ediciliği hususu, büyük yarar sağlayacaktır.

Kastamonu Çekme Helvası (Saray Helvası) için önce şeker ve su karışımı 130°C'de homojen bir yapı kazanana kadar kaynatılır. Sonrasında ise sitrik asit ilave edilir. Şerbet hazırlanırken başka bir kazanda un ve tereyağı 8 saat kadar kavrulur. Elde edilen şekerli ağda ise bir çengele asılarak içine hava dolup rengi beyazlaşıncaya kadar çekilir. Bu işlemden ötürü şekerleme *Çekme Helva* adıyla da anılmaktadır. Son olarak şekerli ağda ve yağ – un kavurması karıştırılarak birbirine iyice yedirilir. Yaklaşık 30 – 40 dk. kadar süren bu işlemin ardından *Kastamonu Çekme Helva*'nın pişmaniyeden en önemli farkı olan kalıba alma ve presleme işlemine geçilir. Bu işlemin ardından geleneksel olarak baklava dilimi ya da kare şeklinde kesilerek servis edilir. *Kastamonu Çekme Helvası* için un yedirme sürecini özetlemek gerekirse her helva yapımı "posta" olarak adlandırılır. 1 posta *Kastamonu Çekme Helvası* 30 – 40 dk. kadar 4 – 5 kişilik ekiple çekilir ve bir günde ortalama 8 – 10 posta çekme yapılır.



Fotoğraf 150. Kastamonu Çekme Helvası'nın Yapım Aşamasından Görüntüler

Kastamonulu ustalar şekerleme için iklimin çok önemli olduğunu vurgulamaktadırlar. *Kastamonu Çekme Helvası* için havanın çok sıcak ve kurak olduğu ayrıca sert kışların olduğu yörelerde üretiminin yapılmadığını yapılsa da iyi kalitede olmadığını belirtmişlerdir. Kastamonu'da uygun iklim şartları vesilesiyle söz konusu helvanın yörede bu kadar yaygın ve de popüler olduğu belirtilmektedir. Ayrıca *Kastamonu Çekme Helvası* için kullanılan tereyağının da Kastamonu koşullarında otlayan hayvanların sütünden elde edilen yöreye has tereyağı olması da helvaya ayrı bir özellik katmaktadır.

Türkiye'de unlu şekerlemeler kategorisinde de değerlendirilebilecek bu helva çeşidinin geniş çaplı ticari üretimi 1960'larda başlamıştır. Kastamonu'da 2018 itibariyle toplam 20 kadar işletme bulunmakla birlikte bunlardan çok azı geleneksel usulle, yani elle çekme yaparak, üretimine devam etmektedir. Zaman içerisinde değişen bir diğer uygulama da geçmişte helva ustaları bu iş için özel bakır tepsiler kullanıyorken günümüzde bu uygulama bütünüyle terkedilmiştir. *Kastamonu Çekme Helvası (Saray Helvası)* bugün için *İzmit Pişmaniyesi* ile birlikte özellikle turistik tesisler ve dinlenme merkezlerinde en fazla satılan helva çeşididir. Helvanın sade ve kakaolu çeşitlerine ilaveten antepfıstıklı ve tereyağlı çeşitleri de yapılmaktadır. Paketi açılmadığı sürece 6 aylık raf ömrü bulunması da *Kastamonu Çekme Helvası*'nın bir diğer avantajıdır.



Fotoğraf 151. Hazırlanan Helvanın Makinede Parçalanması

Kastamonu Çekme Helvası için sektörel manada aşılması gereken bazı ciddi sorunlar bulunmaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi keten helva türevlerini yapmak, özellikle de elle yapımı, çok zahmetli ve uzun soluklu bir süreçtir. Bu noktada da ortaya çırak sorunu çıkmaktadır. Zaten çok az sayıda geleneksel yöntemlerle üretim yapan işletme söz konusuyken bu işletmelerde de ortaya çıkan çırak sorunu üzerinde durulması gereken bir konudur. Zira günümüz ustaları helva için ancak 8 – 10 yıllık bir çıraklıktan sonra usta olunabileceğini özellikle belirtmişlerdir. *Kastamonu Çekme*

Helvası kalitesindeki en önemli belirleyicilerden olan ustalık noktasında Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ndekine benzer bir uygulama emsal alınmalıdır. Bu sayede ilerleyen süreçte Coğrafi İşaret uygulamasının yaratacağı farkındalık ve artıracağı pazar gücüyle oluşabilecek yoğun talep sonrası ortaya çıkacak iş gücü açığı yöre gençlerinin yetiştirilmesiyle kapatılabilecektir. Nitekim zaman zaman tüketicilerden alınan geri dönüşler ve sektörde faaliyet gösteren bir kısım ustalar, *Kastamonu Çekme Helvası* için mekanizasyonun ürün kalitesi ve tadında da olumsuz etkileri olduğunu belirtmişlerdir. *Kastamonu Çekme Helvası* için belirtilen bir diğer sıkıntı ise ürünün kavram karmaşasından ötürü yanlış bir algıyla karşı karşıya olması, özellikle de *İzmit Pişmaniyesi*'nin tanıtım ve pazarlama açısından çok gerisinde kalmış olmasıdır. Her ne kadar son yıllarda bu konuda toplumda da bir bilinçlenme söz konusu olsa da yine de keten helva türevleri hâlâ birbiriyle karıştırılmakta, bu alanda Kocaeli ve İzmit hala en tanınır yöreler olmaktadır. Üreticiler özellikle Kastamonu'ya gelen yabancı ziyaretçilerden çok olumlu geri dönüşler aldıklarını, çoğu ziyaretçinin ürünü tattıktan sonra çoğunlukla 2 – 3, kimi zaman 4 – 5 kutu *Kastamonu Çekme Helvası* aldıklarını belirtmişlerdir. Buradan söz konusu helvanın özellikle Avrupa pazarında ilgi görebileceği fikri ortaya çıksa da günümüzde ne yazık ki Kastamonulu helva üreticileri bu manada arzu ettikleri yurtdışı pazar hedeflerini yakalayamadıklarını vurgulamışlardır. Günümüzde *Kastamonu Çekme Helvası* için en büyük pazar İstanbul ve yol boyu satış mağazaları / dinlenme tesisleridir.

Mudurnu Saray Helvası: Büyük ölçüde Türkiye'nin değişik yerlerinde yapılan *Keten Helva* türevlerindendir. Hazırlama biçimi ve sunum şekliyle ise *Kastamonu Saray Helvası* ile benzerdir. Mudurnu'da *Depme Helva* olarak da bilinen bu çeşit, yörede çok uzun yıllardır yapılmaktadır. Son yıllarda bu alanda butik üreticilerin yanı sıra küçük ve orta ölçekli işletmeler de üretim faaliyetlerine dahil olmuşlardır. Günümüzde Mudurnu'da verev / baklava dilimli ve çikolata kaplı helva çeşitleri, seri üretimle uzak mesafelere de pazarlanabilir hale gelmiştir.

Bu sayılanlardan başka yapıldıkları yörelerin kültürlerinde önemli bir yer edinmiş olan diğer örnekler ise *Bayburt Tel Helvası, Sinop Çekme Helvası, Ankara Tiltil Helvası* ve *Çorum Telteli* sayılabilir. Çorum'daki örnek, yörede *Leblebi Helvası*

olarak da bilinir nitekim özellikle leblebi tozuyla harmanlanmaktadır. Bu tipte helvaların yapımı özellikle kış döneminde bir sosyalleşme aracı olarak görülmüştür. Yapıldıkları yörelerde bir araya gelen akraba ve komşuların topluca dahil oldukları bu tipte helvaların yapımı, yörelerin folklorunda salt bir tatlı değil başlı başına bir ritüel olarak kabul edilmektedir.

Görele Koz / Kos Helva: Geçmişi çok eskilere uzanan *Koz Helva*'sına ait ilk bilgi "Ak Helva" adıyla İbn-i Şerif'in 1425 tarihli Yadigâr isimli tıp kitabında bir ilaç tarifi olarak karşımıza çıkmaktadır. 16. yy.'a gelindiğinde ise İstanbul'daki şekercilerce yaygın olarak yapılan bir şekerleme olarak pazarlarda yerini almıştır (Işın, 2008: 166). 1640 yılına ait Narh Defterlerinde de *Koz Helva*'dan bahsedilmektedir (Kütükoğlu, 1983: 92). Türk kültüründe özel bir yer edinmiş olan bu helva çeşidi günümüzde hala Avusturya panayırlarında lokum şeklinde küp küp veya bir tahta çubuk / çöp ucuna kare, dikdörtgen şeklinde tutturularak satılmaya devam etmekte olup adı da *Türkischer Honig* (Türk Balı)'dir. Helvanın çöven suyu kullanılmadan yapılan bir çeşidi de Azerbaycan'da *Goz Helvası* adıyla bilinmektedir.

Görele Koz Helvası, adından da anlaşılacağı üzere tahin yerine ceviz katılarak hazırlanmaktadır. Klasik üretimde şeker, ceviz, çöven kökü ekstraktı / suyu, su ve limon tuzundan elde edilmekteyken endüstriyel üretimde şeker yerini glikoz şurubuna (her zaman olmamakla beraber), doğal limon tuzu da sitrik aside (E330) bırakmaktadır. Helvanın yapım aşaması büyük ölçüde tahin helvasına benzemektedir.

Koz Helva, günümüzde Görele'de yaygın olarak yapılmakta olup seyyar üreticilerce ve pastanelerde satılmaktadır. Bu açıdan *Görele Koz Helva* olarak anılmaya başlayan söz konusu helva renginden ötürü yörede *Beyaz Helva* olarak, kırsal kesimde ise *Köy Helvası* adıyla da bilinmektedir. Bununla birlikte Türkiye'nin farklı yerlerinde *Cevizli Helva, Ceviz Helvası* adıyla benzer helva çeşitleri yapılmaktadır. Helva büyük ölçüde *Ordu Perşembe Ceviz Helvası*'na benzerlik göstermektedir. Ayrıca Balkanlardan gelen göçmenler arasında da çok yaygın olup Türkiye'deki yerleştikleri yerlerde de şekerlemeyi yapmayı sürdürmüşlerdir.

Bolu (Gerede) Şakşak Helvası (Koz Helva): Yine klasik ceviz helvaları grubundan bir helva çeşididir. Bu helvanın en önemli farkı ise kıvamı ve sunum şeklidir. Bakır kazanlarda kaynatılan su ve şekere, çöven köpüğü katılarak iyice şekerli karışıma yedirilir. Yaklaşık 15 – 20 dk. süren karıştırma işleminin ardından ceviz eklenir ve bir süre daha karıştırılır. Bloklar halinde kalıplara yerleştirilen helva 1 gece bekletilir. Kalıplardan sert bloklar halinde çıkarılan *Bolu Şakşak Helvası,* spatula ve keser yardımıyla lokum büyüklüğünde parçalar elde edilecek şekilde ufalanır.

Sinop / Boyabat Tak-Tak Helvası: Büyük ölçüde *Bolu (Gerede) Şakşak Helvası* ile benzer özellikte bir helva çeşididir. Bu helva çeşidi de çok sert olması ve bu nedenle kırılarak yenilmesinden ötürü bu ismi almıştır. Çöven kökü, şeker, nişasta ve cevizle hazırlanan *Sinop / Boyabat Tak-Tak Helvası*'nın yapım tekniği de büyük ölçüde Bolu'dakine benzemektedir. Hem sade hem de cevizli çeşidi bulunan helva özellikle Boyabat ile özdeşleşmiştir. Yörede yaklaşık 1 asra yaklaşan üreticiler bulunmakta olup köylerde de bir gelenek olarak kışın yapılmaya devam etmektedir.



Fotoğraf 152. Görece Çoğu Geleneksel Helvaya Kıyasla Uygun Bir Şekilde Ambalajlanarak Pazara Sürülmüş *Boyabat Tak Tak Helvası*

Fizme Ceviz Helvası: Yine tipik ceviz helvalarından olan *Fizme Ceviz Helvası* (Yörede Ceviz Helvası deniyor), Ordu'nun Kumru ilçesi Fizme Mahallesinde özellikle bayramlarda ve gelenekselleşmiş Fizme Şenlikleri kapsamında yapıldığından yörenin popüler bir ürünü olarak folklordaki yerini almıştır. 2017 ADNKS'ye göre 1.028

nüfuslu Fizme Mahallesinde günümüzde 50 kadar hanede ev tipi üretim yapılmaktadır. Bu özelliğiyle kaybolmaya yüz tutan, aynı zamanda folklorik etkinliğin bir parçası olan helva ile ilgili Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından UNESCO somut olmayan kültürel miras envanteri ile il envanterine bu helvayı da dahil etme çalışmaları başlatılmıştır.

Fizme Ceviz Helvası, pekmez (Ekseri elma pekmezi kullanılmakla birlikte az da olsa armut, erik, üzüm pekmezi gibi diğer pekmezler de kullanılmaktadır.), yumurta akı ve ceviz ile hazırlanmaktadır. İlk olarak büyük kazanlarda ve odun ateşinde pekmezin içerisinde suyun büyük kısmı buharlaştırılıncaya değin 4 – 5 saat kadar kaynatılır. Ayrı bir yerde yumurta akı iyice köpürene kadar çırpılır ve kaynayan pekmeze katılır. Son olarak da cevizin katıldığı karışım 2 – 3 saat daha kaynatılır. Toplamda 7 – 8 saati bulan kaynatma işleminin ardından tahta teknelere alınan helva, tahta tokmaklar vasıtasıyla iyice sıkıştırılır. Soğumaya bırakılan helva çok sert bir yapıda olduğundan keser, satır gibi aletlerle kesilerek (Cezerye dilimlerine benzer şekilde) tüketime sunulur. Helvanın yaklaşık 1 – 1.5 yıllık raf ömrünün bulunuyor olması da ürünün önemli bir avantajıdır. *Fizme Ceviz Helvası*, bugünkü şartlarda çok az kişi tarafından yapılıyor olmasıyla (Büyük ölçüde üretim yapan sadece birkaç aile var) yörede bu anlamda bir sektör oluşmamıştır. Nitekim helvanın yapım aşaması boyunca toplamda 7 – 8 saatlik aşamada kesintisiz olarak karıştırılması, yoğun işçilik gerektirmektedir. Bununla birlikte köklü bir geçmişi, yöreyle özdeşleşmiş olması gibi hususlar göz önüne alındığında ilerleyen süreçte sektörel altyapı çalışmalarıyla yörenin marka ürünlerinden biri olabilecek potansiyeldedir.

Bulancak Mayıs Helvası: Bu helva çeşidi de çoğu Karadeniz Bölgesi illerinde yapılan köpük helva menşeli bir helva çeşididir. Fakat söz konusu helvanın yapım zamanı ve taşıdığı manevi değerle yöre kültüründe ayrıca özel bir yeri vardır. Yörede baharın gelişini kutlamak, bir çeşit Hıdırellez değeri taşıyan ve her sene Mayıs ayının 20'sinde düzenlenen şenlikler kapsamında (Giresun Aksu Şenlikleri / Mayıs Yedisi) yapılan bir helvadır. Bu nedenle sadece 2 ay kadar pazarlarda bulunmaktadır. Esasında geçmişte *Mayıs Yedisi Helvası / 7 Mayıs Helvası* olarak da biliniyor olsa da şimdilerde

Mayıs Helvası olarak anılmaktadır. Günümüzde yörede birkaç hanede yapılmaya devam etmektedir.

Helvanın temel malzemesini çöven kökü oluşturmaktadır. Fakat literatürde ve bazı yazılı tariflerde bu meyan kökü olarak geçmektedir. Aslında meyan kökü ile kastedilen çöven kökü olup yöre halkının alışkanlıklardan ötürü bu ifadeyi kullanmasına bağlı olarak literatüre de bu ifadeyle geçmiştir. Çöven kökünden başka şeker ve limon tuzu kullanılmaktadır.

Isparta Ceviz Helvası: Isparta, il özelinde zengin bir helva çeşitliliğine rastlanan yörelerden birisidir. Öte yandan bu çeşitlilik bazı durumlarda sadece isimlendirmeden kaynaklanırken bazı durumlarda kullanılan malzeme ve yapım tekniğinden ileri gelmektedir.

Esasında *Isparta Ceviz Helvası* klasik un helvasının bir türevidir. Isparta'nın ilçelerinde hatta köylerinde bile helvaya katılan malzemelerde değişiklik söz konusu olup buna göre de farklı isimler takılabildiğinden, genel manada belli bir malzeme listesinden bahsetmek güçtür. Ama Isparta genelindeki tüm helvalarda un, üzüm pekmezi (Tat vermesi için tercihen çok az tereyağı) ve çeşni olarak da ceviz, haşhaş veya ikisi birden de kullanılmaktadır (Bazı tariflerde su da malzemeler arasında sayılmıştır). İlk olarak *Isparta Ceviz Helvası*, klasik un helvasındaki gibi hazırlanır ve tatlandırıcı olarak üzüm pekmezi kullanılır. Hazırlanan helvaya son olarak ceviz katılarak ocaktan alınır ve küçük lokmalar şeklinde hazırlanarak servis edilir. Çeşni olarak sadece cevizin kullanıldığı bu helva çeşidine Isparta'da "Tosmankara" denilmektedir. Yine aynı helvanın hem ceviz hem haşhaşlı olanı ise *Isparta Ceviz Helvası* veya *Çakal Helvası* olarak bilinmektedir. Helvanın bu çeşidinde tüm malzemeler (Un, haşhaş ve pekmez) ayrı ayrı kavrulur / kaynatılır ve son aşamada kavrulmuş un ve kaynayan pekmez karıştırılır. Elde edilen malzeme düz bir zemin üzerine alınarak yoğurulur / dövülür. Sonrasında ise dövülmüş cevizler ve kavrulmuş haşhaşlar tezgaha serilir ve helvadan alınan bezeler silindirik bir formda bu çeşniler üzerinde yuvarlanır. Elde edilen bir parmak kalınlığındaki silindirik helva, yaklaşık 2 – 3 cm. uzunlukta kesilerek servis edilir.

Gerze Ceviz / Düğün Helvası: Yörede düğün, cenaze, mevlit gibi özel günlerde yapılan bir helvadır. Esasında bu helva çeşidi de klasik un helvasının ceviz katılarak yapılan bir versiyonudur. Özellikle Gerze köylerinde "Düğün Helvası" olarak da bilinen bu helva çeşidi geçmişten günümüze büyük ölçüde değişim göstermiştir. Eskiden buğday ile birlikte kuru fasulye ve nohudun da değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilen karışık un, klasik *Un Helvası* usulüne göre yapılmaktaydı. Günümüzde ise sadece buğday unuyla yapılan helva pekmez veya şekerle tatlandırılmakta ve çeşni olarak da ceviz kullanılmaktadır. Tatlının bir diğer özelliği de sunum şeklinin hamur bezeleri gibi yuvarlak bir şekilde olmasıdır. Helvanın, *Gerze Düğün Helvası* adıyla Nisan 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Eskişehir Nuga Helvası: En eski şekerleme çeşitlerinden biri olup günümüzde dünyanın pek çok yerinde yapılmaktadır. Nuga ya da nuga helva, aynı zamanda geleneksel şekerlemeleri arasında sayıldığı ülkelerin folklorunda da özel bir yer edinmiş ve kutlamaların, şenliklerin en önemli malzemesi olmuştur.

Nuganın ilk örnekleri daha 10. yy.'da yapılmaya başlanmış, Avrupa'ya da Araplar vasıtasıyla İspanya üzerinden yayılmıştır[193]. Günümüzde Portekiz, İspanya, İtalya ve Fransa'da geleneksel şekerlemeler arasında sayılmakta olup özellikle Noel döneminde yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Söz konusu şekerleme İtalya'da *Torrone* ve İspanya'da *Turrón* olarak bilinmektedir. 1996'da *Alicante Turrónu* (Turrón de Alicante / İspanya) ve Jijona[194] (Xixona / İspanya), 2002'de *Agramunt Turrónu* (Turrón de Agramunt; Torró d'Agramunt / İspanya) ve 2014'e gelindiğinde de *Bagnara Torronesi* (Torrone di Bagnara / İtalya) Coğrafi İşaret kapsamına alınmışlardır. İran'da ise *Gaz* adıyla bilinen (Persian Nugat) şekerleme özellikle İsfahan'da yapılmakta olup karakteristik İsfahan şekerlemesi olarak bilinmektedir. Türkiye'dekine en benzer örnek ise Romanya'da yapılan *Halvita cu nuca / nuci* olup Romanya'nın çoğu yerinde yapılıyor olunsa da özellikle Erdel'de yapılanlar popülerlik

[193] Torrone di Cremona IGP:https://web.archive.org/web/20101226063951/http://academiabarilla.com/ (Son erişim: 03.03.2018).
[194] Söz konusu ürün Coğrafi İşaret kapsamına sadece yörenin adı olan Jijona / Xixona adıyla alınmış olmakla birlikte İspanya'da *Jijona y Turrón de Alicante* adıyla bilinmektedir.

kazanmıştır. Türkiye'de ise "Nuga, Nuga Helvası, Sakız Helvası" gibi isimlerle bilinmekte olup özellikle Eskişehir ile ünlenmiştir. Nitekim *Eskişehir Nuga Helvası* adıyla da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bununla birlikte koz helvasının ve marşmelovun (Marshmallow) atası kabul edilen nuganın Türkiye'de de yöresel çapta benzer örnekleri mevcuttur. *Görele Koz Helvası* ve *Gerede Şakşak Helvası* yumurta akı yerine çöven kullanılarak yapılan fakat nuga helvasından türemiş olduğu düşünülen helvalara birkaç örnektir.

Dünyadaki örnekleriyle birlikte nuga / nuga helvanın malzemeleri ve yapım şekline baktığımızda, malzemeler açısından tipik helvalardan farklı olsa da çoğu helva gibi çok uzun süreli bir hazırlama sürecini kapsamaktadır. Temel malzemelerini yumurta akı, bal / şeker, su, nişasta, vanilya; çeşni malzemelerini ise ceviz, badem, antepfıstığı, yerfıstığı, limon kabuğu, kakao ve tarçın oluşturabilmektedir. Çeşni malzemelerinden sadece bir tanesi kullanılabileceği gibi karışık olarak da kullanılabilir. Nuganın yapımında ilk olarak suda tatlandırıcı olarak kullanılacak bal veya şeker eritilir ve kıvam kazanıncaya değin kaynatılır[195]. Ayrı bir yerde iyice çırpılan ve tamamiyle köpüren yumurta akları, yavaş yavaş bu karışıma katılır ve bundan sonra seri bir şekilde çarparak karıştırma devam eder ki bu süreç 8 – 10 saati bulmaktadır. Diğer malzemeler ise yumurta akından sonra katılır, karıştırma işleminin bitmesine yakın yarım saatte çeşni malzemeleriyle karıştırılır. Elde edilen malzeme ülkelerin geleneksel sunum şekillerine göre kalıplanır. Örneğin Avrupa'daki en yaygın usul yaklaşık 10 cm. uzunluğunda şeritler ya da lokum büyüklüğündeki kareler şeklinde iken İran'da hem küçük kareler hem de ortalama bir su bardağı ağzı genişliğinde daireler şeklinde sunulur. Türkiye ve Romanya'daki sunumu ise çok büyük ölçüde birbirine benzemektedir. Her iki ülkede de biraz daha yumuşak olan nugalar, iki gofret arasında sunulur ve çeşni malzemesi olarak da ekseri ceviz kullanılır. Günümüzde gerek Türkiye gerekse diğer ülkelerde gerektirdiği yoğun mesaiden ötürü söz konusu şekerlemenin karıştırılmasından, kalıplanıp kesilmesine değin çoğu aşamaları makinelerle ve seri üretime yönelik gerçekleşmektedir.

[195] Geleneksel tariflerde bal kullanılmaktayken, maliyetli olmasından ötürü toz şekere dönülmüş, son yıllarda ise toz şekerin de yerini glikoz şurubu almıştır.

Kars Kıtırlı (Umaç) Helva: Türkiye'de kıtır ya da kıtırlı helva adıyla yöreden yöreye bazı farklılıklar sergileyen helva çeşitleri bulunmaktadır. Bununla birlikte Kars'a ait *Kars Umaç Helvası* veya yöredeki diğer bir adıyla *Kars Kıtırlı Helvası* en popüler olanlardandır. Söz konusu helva "umaç" adını, helva yapımındaki bir aşamadan almaktadır. Esasında bu helva çeşidi de klasik *Un Helvası* malzemeleriyle hazırlanan bir çeşittir. Fakat helvanın yapımında ayrıca un, soğuk süt ile iyice ovalanır ve helvada adını bu ovalama işleminden (umaç, omaç) almaktadır. Bu ovalama işleminin ardından bulgur taneleri iriliğinde hamur parçaları / topakları elde edilir. Elde edilen hamur parçaları elenerek büyük ve küçük taneler olarak ayrılır. Daha sonra hamur parçaları ayrı bir yerde kavrulduktan sonra (Önce iri parçalar kavrulur) klasik un helvası terkibine eklenerek son halini alır. Hamur parçalarının önceden kızartılması helva içinde gevrek parçalar halinde bulunmasına neden olduğundan bazen *Kıtırlı Helva* olarak anılmasının sebebi bundan ileri gelmektedir. Azerbaycan'da da *Umaç Helvası* adıyla büyük ölçüde benzer bir helva çeşidi yapılmakta olup Iğdır'da ise *Omaç Helva* adıyla aynı tarif bu defa süt yerine su ile yapılmaktadır. Isparta'da da *Ovma Helva* adıyla bilinen fakat yapım tekniği açısından bu helva tipinden çok farklı, sadece ismen benzer bir helva çeşidi bulunmaktadır.

Basma, Meyane, Miyane, Dünür Helvası: Her ne kadar söz konusu helva Genel Helvalar Bölümü içerisinde değerlendirilmesi gerekse de tespit edilen yörelerin kendine has olduğunu belirtmeleri ve bazı yörelerde küçük farklılıklarla karşımıza çıkmalarından ötürü bu bölümde incelenmişlerdir. Bu helva, kullanılan malzemelerle tipik un helvasını, yapım tekniği ile de *Kars Kıtırlı (Umaç) Helva*'sını çağrıştırmaktadır. Bununla birlikte çok zahmetli yapım tekniğinden ötürü pek çok yörede unutulmaya başlanmıştır.

Helvada kullanılan malzemeler ve yapım tekniğini izaha başlamadan önce kısaca ismi ve Coğrafi dağılımına baktığımızda Çanakkale'de *Basma Helva, Ayvacık Helvası, Ayvacık Basma Helvası, Depme Helva ve Dünür Helvası* isimleriyle; Balıkesir'de (Özellikle İvrindi'de) *Basma Helva* ve *Meyane Helvası* adlarıyla; Çankırı / Çerkeş'de *Miyana / Miyane Helvası* ismiyle; Karabük'te *Miyane Helvası* ve *Eflani Helvası* isimleriyle; Kastamonu'da *Miyane Helvası* adıyla karşımıza çıkmaktadır. Söz

konusu helva *Kars Kıtırlı (Umaç) Helva*'da göz önüne alındığında Türkiye'nin doğusunda, Batı Karadeniz'de, İç Anadolu'da ve Marmara Bölgesi ile Kuzey Ege'de bilinen bir helvadır denilebilir. Öte yandan coğrafi şartlardan kaynaklı yöresel farklılıklar bu helva çeşidinde de etkisini göstermiştir. Örneğin; bu helva çeşidi için hazırlanan şerbette Çanakkale ve Balıkesir'de koku verici bir malzeme (karanfil, lavanta gibi) kullanılır. Yine bu yörelerde özellikle zeytinyağı tercih edilir. İç bölgelerde ise tereyağı ile zeytinyağı karışımı ya da sadece tereyağı kullanılmaktadır. Yine Balıkesir'de doğrudan doğruya şerbet değil toz şeker ve sıcak su hamura ayrı ayrı ilave edilir.

Helvanın malzemeleri ve yapım aşamalarına baktığımızda klasik helva malzemelerinden un, süt, su, zeytinyağı / tereyağı, kıvamlı bir şerbet için su, şeker (Yöresine bağlı olarak koku verici maddeler), tercihe bağlı olarak çeşni için ceviz ve susam kullanılmaktadır. İlk olarak su ve zeytinyağı ya da diğer yağlar geniş bir tava veya tepsi de kaynatılır. Kaynayan sıvı malzemeye un eklenir. Hazırlanan sert hamur ilk etapta kabaca elde ovalanır. Ufalanan hamur parçaları daha sonra kalburlardan, eleklerden veya kevgirlerden geçirilerek tarhana benzeri bir hal alıncaya değin geçirilir. Esasında yörelerde bol miktarda yapılıp zaman zaman hazır bir şekilde kullanmak üzere yaz döneminde güneşte kurutulup kavanozlara doldurulmaktadır. Bazı yörelerde hazırlanan bu malzemeye "Meyan, Miyan" adı verildiği için helva da bu isimle anılmaktadır. Elde edilen elenmiş malzeme doğrudan doğruya şerbetle karıştırılıp kavrulabileceği gibi toz şeker ve sıcak suyun ayrı ayrı katılmasıyla da hazırlanabilmektedir. Hazırlanan helva, tepsilere ya da ısıya dayanıklı kaplara yaklaşık 1 parmak veya bir parmaktan biraz daha kalın olacak şekilde boşaltılır ve sıkıca bastırılır. Helvanın bir diğer adı da bu işlemden ileri gelmektedir. Soğumaya bırakılan helva baklava şeklinde dilimlenerek servis edilir. Çeşni olarak kavrulmuş susam, ceviz veya hindistancevizi dökülebilir.

Hangi yörede yapılırsa yapılsın bu helva, yapım tekniği ile çoğu helvadan oldukça farklıdır. Öte yandan yanlış bir algıyla çoğu üretici / yerli halk bu helvanın sadece kendi yörelerinde yapıldığını savunmaktadır. Bu da ister istemez yanlış bir algı olarak zaman zaman literatürde dahi karşımıza çıkmıştır. Günümüzde Karabük'ün

Eskipazar ilçesinde geleneksel şekerlemeler arasında sayılan bu helva, ticari manada da üretilmeye başlanmıştır.

Tavas / Kızılcabölük Kaşık Helvası: Bu helva da esasında tipik *Un Helvası* türevi olup sunum aşaması ve hazırlama aşamasındaki bazı inceliklerden ötürü ayrıca değerlendirilmiştir. Yörede özellikle özel günlerde mutlaka yapılan bu helva için helvacı olarak bilinen usta kişiler bulunmaktadır. Helvanın malzemelerini un, yağ (mısırözü yağı) ve klasik şerbet oluşturmaktadır. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir nokta geçmişte bu helvanın özellikle susam yağı ile yapılıyor olduğu ve helvaya asıl karakteristiğini de susam yağının katıyor olduğudur. Fakat günümüzde susam yağına ekonomik ölçüde erişim bulunmadığından mısırözü yağı kullanımına geçilmiştir. Yağda kavrulan un, açık kahverengini aldıktan sonra ayrı bir kazanda hazırlanan şerbet kavrulmuş una dökülür ve tahta kaşıklarla / küleklerle seri bir şekilde karıştırılır. Elde edilen helva, klasik un helvasından nispeten biraz daha yumuşaktır.

Hazırlanan *Tavas / Kızılcabölük Kaşık Helvası* için sunumda özellikle üzerinde durulan nokta kaşık ile helva dökümüdür. Helva ustaları ve yöre halkı bu iş için evlerde özel helva kaşıkları hazır bulundurduklarını belirtmişlerdir. Zira bu iş için hiç su görmemiş, yıkanmamış kaşıklar kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Kazanlardan kaşıkla alınan helvanın, tepsilere kolayca aktarılmasında ancak su görmemiş kaşıklarla yapılabildiği, yıkanmış kaşıklarla bu işlemin yapılamadığı belirtilmektedir. Tepsilere kaşıklarla aktarılıp ılıması üzerine bırakılan helvalar bu şekliyle sunuma hazırlanır. Kaşıklar ise işlem sonunda yıkanmaz, sadece temiz bir bezle iyice silinir. *Tavas / Kızılcabölük Kaşık Helvası*, gerek kullanılan malzemeler gerekse yapım tekniği açısından *İnebolu Kaşık Helvası*'ndan oldukça farklıdır.

İnebolu Kaşık Helvası: Bir diğer yerel helva çeşidi de esasında malzeme ve yapım aşamasıyla klasik un helvasıyla benzer olup verilen şekil ve sunumuyla farklılık gösteren *İnebolu Kaşık Helvası*'dır. Klasik un helvasındaki malzemelerden un ve tereyağı yanı sıra kaşık helva için sıvı yağ ve pudra şekeri de kullanılmaktadır. Helvanın hazırlanış şekliyse un helvasının aynısıdır. *İnebolu Kaşık Helvası*'na karakteristik özelliğini veren husus ise daha önce de belirtildiği ve de adından da

anlaşılacağı üzere kaşık şeklidir. Kaşık dolusu alınan helva, elle bastırılarak kaşık kepçesinin şeklini alması sağlanır. Şekil verilen helva parçaları sıra sıra dizilir ve oda sıcaklığında sertleşmesi için beklenir. Katılaşan helvalar kurabiyeye benzer şekilde tüketime hazır hale gelir.



Fotoğraf 153. Servise Hazır Haldeki *İnebolu Kaşık Helvası*

Bayburt Kuru Helvası: Bu helvada büyük ölçüde klasik *Un Helvası*'na benzemektedir. Fakat söz konusu helvaya aynı zamanda adını da veren kuruluk temel ayırt edicilik olarak karşımıza çıkmakta ve bu helvada şerbet kullanılmamaktadır. *Bayburt Kuru Helvası* için tereyağı, un ve geleneksel tarifte dibeklerde dövülmüş kıtlama şeker kullanılmaktadır. Günümüzde kıtlama şekere olan erişim güçlüğünden ötürü toz şekerde kullanılabilmektedir. Klasik pek çok helvada olduğu gibi yağda kavrulan un, rengi döndükten sonra bir tepsiye aktarılır ve yaklaşık 5 dakika kadar sonra dövülmüş kıtlama şeker veya toz şeker dökülerek iyice karıştırılır. Bu şekliyle *Bayburt Kuru Helva* için şeker ilavesinden sonra herhangi bir ısıl işlem söz konusu olmamaktadır. Helvanın kendi sıcağıyla şeker eridikten sonra helva geniş bir tepsiye yayılıp bastırılarak döşenir. Soğumaya bırakılan helva daha sonra dilimlenerek servis edilir. Aynı helva komşu il Erzurum'da da yaygın bir şekilde yapılmakta olup *Erzurum Un Helvası, Erzurum Kuru Un Helvası* adlarıyla bilinmektedir.

Çorum Kara Çuval Helvası: Çorum ile özdeşleşmiş tipik *Un Helvası* türevi olan *Çorum Kara Çuval Helvası* bazı özellikleriyle diğer helvalardan ayrılmaktadır. Yörede bu helvayla ilgili olarak hem yağlı hem de yağsız iki tarif bulunmaktadır. Bununla birlikte geçmişten beri yapılagelen tarifte yağ kullanılmamaktadır ki bu şekliyle az sayıda yağsız helvalardan birisi de *Çorum Kara Çuval Helvası*'dır. Helva; un, üzüm pekmezi ve su ile hazırlanmakta olup çeşni malzemesi olarak da iri dövülmüş ceviz kullanılmaktadır. İlk olarak yağsız bir tavada kavrulan un, rengi döndükten sonra bir tepsiye alınır ve üzerine sulandırılmış pekmez dökülür. Sonrasında tüm malzemeler birbirine iyice yedirilinceye kadar yoğurulur. İri kırılmış cevizler katılıp bir süre daha yoğurulan helva, ceviz büyüklüğündeki parçalar şeklinde yumak yapılarak servis edilir. Helvada, isteğe göre Çorum'un bir başka Coğrafi İşaretli ürün olan leblebisinden elde edilen leblebi tozu da sunum aşamasında üzerine dökülebilir. Bazı tariflerde yağ da kullanılmakta olup tavada kavrulan una daha sonra yağ katılıp, yağın erimesinden sonra diğer tarifteki aşamalar aynen uygulanır.

Bursa İshakiye Helvası: Bursa'nın geleneksel mutfak kültürünün az tanınmış tatlılarından biri de bazı kaynaklarda *İshakiye Tatlısı* olarak da geçen *Bursa İshakiye Helvası*'dır. Helvanın, Bursa mutfak kültüründe 3 asra yakın bir süredir yapılmakta olduğu *Ağdiye Risalesi*'nden de anlaşılmakta olup çoğu yerde yapılsa da Bursa'ya has olduğu belirtilmiştir (Esiner Özen, 2015: 60). Temel malzemelerini pirinç unu, tereyağı, şeker ve sütün oluşturduğu bu helva çeşidi klasik şerbetle tatlandırılmak yerine süt ve şekerin kavurma aşamasının sonunda katılmasıyla tatlandırılır. Bu tatlıyı diğer helvalardan ayıran en önemli özelliği klasik un yerine pirinç ununun yağda kavrulmasıyla yapılıyor oluşudur. Çeşni olarak ise özellikle badem kullanılmakla birlikte çam fıstığı veya damla sakızı da kullanılmaktadır.

Ermenek Helvası: Ermenek'te en iyi ihtimalle 1 asrı aşkın bir süredir yapıldığı bilinmekte olan bu helva çeşidi bir nevi pekmezli tahin helvasıdır. *Ermenek Helvası*'nı yöreye özgü kılan en önemli ayırt edicilik ise kullanılan üzümlerdir. Helva için kullanılacak pekmezler ekseri Torosların yamaçlarında yetişen Ekşi Kara, Göğ Üzüm ve Keçimen / Kecimen üzüm çeşitlerinden elde edilmektedir. Bunlardan *Ekşi Kara Üzümü*'nün ise *Karaman Ekşi Kara Üzümü* adıyla Coğrafi İşaret başvuru hazırlığı

yapılmaktadır. Yöre pekmezinin bir diğer özelliği ise söz konusu üzümlerin kurusundan yapılıyor olmasıdır.

Ermenek Helvası, çok uzun soluklu bir mesainin sonunda ortaya konabilmektedir. Helva için özel olarak yapılan pekmezin hazırlanması bir yana yaklaşık 12 – 13 saati bulan pekmezin kaynatılması ve daha sonra rengini ağartmak için katılan çöven ekstraktı helva yapımının en zahmetli aşamasıdır. Çöven ekstraktının hazırlanması da ayrıca bir mesaiyi gerektirmektedir. Ağartılan helvaya son olarak tahin katılır ve kıvam alıncaya kadar karıştırılmaya devam edilir.

Günümüzde *Ermenek Helvası* üretimi yörede butik ölçekli birkaç işletmede ve sınırlı miktarlarda üretilmektedir. Esasında 1990'ların sonlarında Ermenek'te 20'ye yakın işletme bulunuyor olsa da helva üretiminin çok zahmetli oluşu, bağcılığın gerilemesi, dışarıya olan göçler ve gerektiği gibi tanıtım / pazarlamanın yapılamamış olması gibi nedenlerle günümüzde yöre helvacılığı çok büyük ölçüde gerilemiştir. Bağcılık alanında özellikle son yıllardaki üretimi artırmaya yönelik girişimler, yerel yönetimin ve Odaların desteğiyle sektörel altyapı ve tanıtım çalışmalarıyla Ermenek için hem başarılı bir reklam hem de yörenin sınırlı ekonomik faaliyetleri için kayda değer bir yatırım olabilecek mahiyette bir üründür.

Ermenek Tak Tak Helvası (Cevizli Helva): Ermenek'in bir diğer helvası da *Cevizli Helva* olarak da bilinen *Ermenek Tak Tak Helvası*'dır. Temel malzemelerini pekmez, çöven ekstraktı, sitrik asit ve çeşni malzemesi olarak da cevizin oluşturduğu oldukça sert bir helva çeşididir. Bu şekliyle helva Karadeniz'deki çeşitlere benzerlik göstermektedir. Helvanın temel ayırt ediciliği kullanılan özel pekmezden ileri gelmektedir. Kuru üzümden yapılan pekmez helvaya hem tat açısından hem de açık kahverengi bir görünüm ile benzerlerinden ayrılan bir özelik katmaktadır. Çok sert yapısından ötürü keserlerle parçalanarak satışa sunulmaktadır. Günümüzde yerel olarak geleneksel tipte üretim büyük ölçüde ortadan kalkmış, ancak birkaç ticari işletmede az da olsa üretimi devam etmektedir.

Aksaray Bulama Helvası: Yılın sadece belli dönemlerinde yapılan bir helva çeşididir. *Aksaray Bulama Helvası*'nın yapımı Kasım ayında başlar ve Mart – Nisan gibi biter. Tahin, üzüm pekmezi ve köpük helvası karışımından yapılan özel bir helvadır. Ekseri kahvaltılık olarak ve de Ramazan ayına denk geldiği dönemlerde mutlaka yaygın bir şekilde tüketilen bir helva çeşididir. Helvanın en önemli ayırt ediciliği kullanılan mevsiminde toplanmış üzümlerden elde edilen pekmezdir. Günümüzde Aksaray'da mevsiminde endüstriyel manada da üretilip, özel ambalajlarıyla pazara sunulmaktadır.



Fotoğraf 154. *Aksaray Bulama Helvası* ve Ticari Manada Satışa Sunum Şekli

Tekirdağ Bulama Helvası: Esasında geçmişte Trakya genelinde bağcılığın yaygın olduğu tüm yörelerde yapılıyor olunsa da ilerleyen süreçte Trakya genelinde büyük ölçüde gerilemiş ve Tekirdağ'da sınırlı olarak üretimi sürdürülmüştür. Günümüzde ise Tekirdağ'da da oldukça gerilemiş bir helva çeşididir.

Tekirdağ Bulama Helvası için Aksaray'daki benzerinde olduğu gibi ilk önce şıra hazırlanır. Yörede yetişen üzümlerden usulüne uygun bir şekilde elde edilen şıra, pekmez toprağı katıldıktan sonra bir gece bekletilir. Bu işlemi yöre halkı şıra kestirme olarak tanımlamaktadır. Ertesi gün klasik pekmez hazırlığında olduğu gibi tülbentlerle süzme veya şıranın duru kısmını dikkatlice alarak kazanlarda kaynatma işlemine geçilir. Elde edilen pekmez bir gece daha dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün ise çöven köklerinin kaynatılmasıyla elde edilen çöven suyu iyice köpürtülür. Ayrı bir yerde

pekmez leğeni / tavası (Yöre halkı bulama tavası demektedir) ocağa konur ve dinlenmiş pekmez bu tavalarda kaynatılır. Kaynama devam ederken çöven köpüğü eklenir ve uzun süre karıştırılır. Helvanın Aksaray'daki bulama helvasından en büyük farkı tahin kullanılmıyor oluşudur. Uzun ve yorucu kol gücü gerektirmesinden ötürü *Tekirdağ Bulama Helvası* birkaç kişiyle birlikte imece usulü yapılmaktadır. Toplamda 3 gün süren *Tekirdağ Bulama Helvası* yapımı özellikle kahvaltılık veya öğün arası atıştırmalık olarak köy ekmeğiyle tüketilmektedir. Günümüzde sınırlı olarak ihtiyaç fazlası üretim yöre pazarlarında satışa sunulmakta olup bu ürüne yönelik başlı başına ticari bir işletme bulunmamaktadır.

Safranbolu Yaprak Helva: Safranbolu'nun lokumundan başka yöreyle özdeşleşmiş ve yapısal özelliği itibariyle oldukça karakteristik bir diğer şekerlemesi de *Safranbolu Yaprak Helva* veya cevizli yaprak helvasıdır. *Safranbolu Yaprak Helva* esasında Yunanlıların iddia ettiği ve baklavanın atası saydıkları *Gastris*'e çok daha benzer bir tariftir[196].

Çöğen ekstraktı, şeker, su ve cevizle hazırlanan helvanın en önemli özelliği helvanın şeklidir. Şeker ve suyla elde edilen ağda, çöven ekstraktı ile ağartılır. elde edilen kıvamlı hamur tek ve büyük bir parça şeklinde açılır. Bir yufka formu kazandırılan helvaya ceviz serpilerek katlanır (Katmer usulü). Yaklaşık 40 ila 60 kat olacak şekilde üst üste yığılmasıyla *Safranbolu Yaprak Helva* oluşturulur. Yakın yıllarda Safranbolu'daki bir girişimcinin, lokum örneğinde olduğu gibi, bu helva çeşidinde de safran kullanmasıyla ortaya koymuş olduğu ürün ile söz konusu şekerlemeye ayrı bir çeşitlilik kazandırmıştır.

[196] *Safranbolu Yaprak Helvası* konusunda bizi detaylı bir şekilde aydınlatarak destek olan Sayın İbrahim Canbulat'a ve İmren Lokumları işletmesine teşekkür ederiz.



Fotoğraf 155. *Safranbolu Yaprak Helvası*'nın Yapım Aşamalarından Görünümler

Afyonkarahisar Haşhaş Helvası: Çok uzun yıllar haşhaş ve haşhaş yetiştiriciliği ile özdeşleşmiş ve hatta dünya çapında bu alanda önemli bir merkez

olmuş Afyonkarahisar'da söz konusu ürün kullanılarak çok sayıda yerel tarif ortaya konmuştur. Bunlardan bir kısmı ise tıpkı yörede yetiştirilen haşhaş gibi birer Coğrafi İşaret niteliğindedir. *Afyonkarahisar Haşhaş Helvası* için adından anlaşıldığı üzere temel malzemeyi haşhaş oluşturmakta[197], bundan başka nişasta, şeker ve çok az su gerekmektedir. Yörede "Sürtülmüş" adı verilen kavrulup (Fırında veya tavada) özel taşlarda ezilmiş olan haşhaş kullanılmaktadır. Sürtülmüş haşhaş bir miktar suyla tavaya konur ve bir süre kavrulur. Daha sonra nişasta ve şeker katılarak kavrulmaya devam edilir. Geçmişte tatlandırıcı olarak pekmez de kullanılırken günümüzde yaygın olarak toz şeker kullanılmaktadır. *Afyonkarahisar Haşhaş Helvası* kahvaltılık olarak tüketilebildiği gibi yemek sonrası tatlı olarak da ikram edilebilmektedir.

Burdur Haşhaş Helvası: Bu helvada Burdur'da yetiştiriciliği yapılan haşhaşla elde edilen bir helvadır. Temel malzemelerini üzüm pekmezi, haşhaş ve ceviz oluşturmaktadır. Ağdalaşıncaya kadar kaynatılan pekmeze sarı (yoksa beyaz) haşhaş ve ceviz katılır. Daha sonra düz bir zemine alınan malzeme tokmaklarla uzun süre dövülür ve tüm malzeme birbirine iyice yedirilir. Neredeyse homojen bir hale gelen helva, küçük lokmalar şeklinde yuvarlatılarak servis edilir. Tercihen her bir lokmanın üzerine bir bütün ceviz de konulabilmektedir. Helvanın uzun ömürlü olması önemli bir avantajıdır. Son yıllarda Burdur'da ticari manada da üretilmekte ve özel ambalajıyla pazarlanmaktadır.



Fotoğraf 156. Ticari Manada Hazırlanıp Satışa Sunulan *Burdur Haşhaş Helvası*

[197] Bir Coğrafi İşaret niteliğinde olan haşhaş, "Tarım Ürünleri" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Isparta Haşhaş Helvası: *Isparta Ceviz Helvası* bölümünde kısaca bahsedildiği gibi ilde büyük ölçüde benzer olan fakat kullanılan temel malzemenin oranına bağlı olarak değişik isimlerle anılan birkaç helva çeşidi vardır. Bunlardan *Isparta Haşhaş Helvası*, kavrulmuş ve ezilmiş haşhaş, un, pekmez ve yağ malzemeleriyle hazırlanmaktadır. Helvanın yapımı ise tencereye alınan pekmezin içine bir miktar tereyağı tat vermesi amacıyla katılır ve erimesi beklenir. Kaynamaya başlayan pekmeze daha önceden kuru bir şekilde kavrulmuş un ve usulüne uygun olarak hazırlanan haşhaş eklenir. Kıvam kazanıncaya değin ocakta karıştırılan malzeme daha sonra bir tepsiye boşaltılır ve soğuması beklenir. Dilimlenerek ılık veya soğuk olarak sunulur. Isparta'nın Senirkent ilçesinde ise bu helva çeşidine "Direşkeş / Diri Haşhaş Helvası" denilmektedir.

Isparta Çakal Helvası: *Isparta Çakal Helvası,* temel malzemesini haşhaşın oluşturduğu bir başka helva çeşididir. Yörede *Çiğindirik* veya *Çakal Boku* isimleriyle de anılmaktadır. Bu helvanın en önemli ayırt ediciliği ise bazı tariflerde pişirme işleminin ardından uzunca bir süre dövülmesinden ileri gelmektedir. Fakat kullanılan malzeme ve sunum itibariyle aynı isimle birkaç farklı reçete karşımıza çıkmıştır. *Isparta Çakal Helvası* için haşhaş, pekmez, un, ceviz kullanılmakta olup bazı tariflerde kenevirin de katıldığı belirtilmiştir. Eğer kenevir kullanılıyorsa helva dövülmeden hazırlanmaktadır. Helvanın yapım tekniğinde ilk olarak ocakta pekmez bir süre kıvam kazanıncaya kadar kaynatılır. Daha sonrasında haşhaş katılır, bir süre kaynamaya devam eden karışıma son olarak iri dövülmüş cevizler de katılarak bir süre daha kaynatılır. Nihayetinde sert bir kıvam kazanan malzeme, tabanına un serpilmiş tepsiye döşenir ve soğumaya bırakılır. Soğutma işlemi açık havada olabileceği gibi buzdolabında da yapılabilir. Benzer şekildeki bir başka usulde ise kaynayan pekmeze haşhaş katılır ve iyice kıvam kazanana kadar kaynatılmaya devam edilir. Ocaktan almaya yakın un (Sadece bağlayıcı olması açısından çok az bir miktar) katılır. Bir tepsiye döşenen helva malzemesi soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra sert biz zemin üzerinde çekiçlerle veya özel tokaçlarla haşhaş taneleri iyice ezilinceye değin dövülür. Nihayetinde adeta macun kıvamını almış olan helva muhtelif şekillerde servis edilir. Aynı isimle anılan helvanın kenevirli tarifinde ise ilk etapta tavada kenevirler ve haşhaşlar bir süre kavrulur. Kavrulan malzeme kaynayan pekmeze katılır ve

sonrasında diğer tariflerdeki yöntem izlenerek hazırlanır. Nihayetinde *Susam Krokana* benzer şekilde bir çeşit *Haşhaş Krokan* elde edilmiş olunur.

Düzce Fındıklı Tahin Helvası: Bu helva da esasında İnebolu, İnegöl ve Pazaryeri'ndeki gibi tahini dışarıdan alıp türlü şekillerde uzun yıllardır işleyip sunan yörelerdeki ile benzer bir durumu sergilemektedir. Bilindiği üzere gerek Düzce gerekse bahsi geçen diğer yörelerde susam yetiştiriciliği ve buna bağlı tahin üretimleri söz konusu değildir. Başka yörelerden belli özellikleri gözetilerek alınan tahin helvası yöredeki ustaların beceri ve tercihine göre işlenir. Düzce'de de dışardan alınan *Tahin Helvası*'na yörenin ayırt ediciliği olarak fındık katılmaktadır. Düzce 2016 yılı itibariyle toplam 54.493 tonluk fındık üretimiyle Türkiye genelinde 4. sırada yer almıştır. Fındık üretimindeki bu hızlı gelişmesi yanı sıra *Akçakoca Sarı Fındığı* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılan yörenin karakteristik ürünüyle de dikkat çekmektedir. Fındığın bol ve bazı çeşitlerin karakteristik özellikler taşımasıyla, kullanıldığı ürüne de ayrıca ayırt edicilik kazandırdığı görülmektedir. Esasında herhangi bir Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünün kullanıldığı diğer tüm ürünleri Coğrafi İşaret kapsamına almak tartışmaya açık bir husustur. Bununla birlikte her ne kadar dışarıdan temin ediliyor olunsa da Düzce'de çok eskiden beri tahin helvası üretilip, ticaretinin yapıldığı da bilinmektedir. Bu açıdan söz konusu helva için tabii şartlardan ziyade Beşeri faktörler neticesinde yörenin Coğrafi İşaret olabilecek bir ürünüdür denebilir.

İnebolu Tahin Helvası: İnebolu'da yıllardır yapılan ve yöre mutfağında yer edinmiş ürünlerden biri de *İnebolu Tahin Helvası*'dır. İlçede geçmişi bir asra yaklaşan orta ölçekli işletmeler yanı sıra butik işletmeler de söz konusudur. İnebolu koşullarında susam yetiştiriciliği söz konusu olmadığından helva için ihtiyaç duyulan tahin Ankara'dan karşılanmaktadır. Fakat söz konusu tahinin özellikle yerli susamdan üretilmiş olmasına özen gösterilmekte olup ithal susamlarla yapılan tahinlerde arzu edilen sonuçların elde edilemediği belirtilmiştir. Yapım tekniğinde klasik tahin helvası üretim tekniği izlenmektedir. Bununla birlikte işlem sürecindeki bazı incelikler mesleki sır olarak belirtildiğinden detaylandırılamamıştır. İlçede sade, kakaolu ve antepfıstıklı çeşitler bulunmaktadır. *İnebolu Tahin Helvası* ile ilgili Coğrafi İşaret kapsamına alınması için çalışmalar başlatılmıştır.



Fotoğraf 157. Klasik *İnebolu Tahin Helvası*

İnegöl Tahin Helvası: Geçmişte yörede büyük çapta tahin helvası üretimi söz konusuyken günümüzde sadece birkaç işletmede ticari manada üretim söz konusudur. İnebolu ve Düzce'dekine benzer şekilde tabii faktörlerden öte beşeri şartlar neticesinde ortaya konmuş olan bir helva çeşididir.

Kütahya Bitli / Kıtır Helvası: Bu helva çeşidinin ana malzemelerinden birini susam oluşturduğundan bu yakıştırma yapılarak anılmaktadır. Bununla birlikte geçmişte sadece Ramazan ayında yapılmakla birlikte günümüzde yılın her dönemi pazarlarda da yaygınlık kazanmaya başlamasıyla ekseriyetle *Susamlı Helva*, *Susamlı Çıtır Helva* ya da *Susamlı Kıtır Helva* isimleriyle de anılmaktadır.

Kütahya Bitli / Kıtır Helvası, kullanılan malzeme ve şekil açısından Antalya'da yapılan *Çörek Helvası / Çövenli Helva*'ya büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Helvanın malzemelerini çöven ekstraktı, şeker ve susam oluşturmaktadır. Yörede mazisi 1 asrı aşkın olan işletmelerde büyük ölçüde geleneksel yöntemlerle üretim devam etmektedir. Çöven ekstraktı iyice çırpılıp şekerle karıştırıldıktan sonra helvaya asıl karakteristiğini kazandıran ince bir şekilde açılma aşamasına geçilir. Bu aşamada elde edilen akışkan haldeki malzeme susam yığınının içine atılır ve elle ya da

merdanelerle açılır. Yaklaşık 0.2 cm. kalınlıkta açılan helvalar bir el genişliğinde şeritler haline getirilir.



Fotoğraf 158. Tüketime Hazır Haldeki *Kütahya Bitli / Kıtır Helvası*

Antakya Küncülü Helva: Bir önceki helva terkibine büyük ölçüde benzemekle beraber bazı küçük farklılıklar yanında şekilsel açıdan da bu helva çeşidinde farklılıklar söz konusudur. *Antakya Küncülü Helva*, özellikle Antakya ve çevresinde Ramazan ayında yapılan özel bir helva çeşidi olup Gaziantep'te de yapılmaktadır. Helvanın adından da anlaşılacağı üzere (Küncü = Susam) temel malzemesini susam ve çoğu helvada kullanılan çöven oluşturmaktadır. *Antakya Küncülü Helva*'yı benzerlerinden ayıran en önemli özelliği elle şekillendirilen yuvarlak (Ortalama bir çay tablası büyüklüğünde) şeklin aksine bu helvada hazırlanan malzeme tezgaha alınarak bir bütün halinde açılır ve bıçak yardımıyla geniş şeritler halinde kesilerek şekillendirilir. Makineli üretimi de yapılan şekillendirme aşamasında dikdörtgen dilimler şeklinde helvalar elde edilmektedir.

Uşak Gelin Kız Helvası / Kırmızı Helvası: Yöreye Bulgaristan'dan gelen göçmenlerce taşındığı ve uzun yıllar *Tahin Helvası* başta olmak üzere geçmişte renginden ötürü *Al Ballı (Allı Ballı) Helva* olarak bilinen günümüzde ise *Uşak Gelin Kız Helvası* veya *Uşak Kırmızı Helvası* olarak bilinen helvalar 2 asra yakın bir süredir üretilip ticaretinin yapıldığı tespit edilmiştir. Uşak folklorunda önemli bir yeri bulunan

Uşak Gelin Kız Helvası veya yörede günümüzdeki yaygın adıyla *Uşak Kırmızı Helvası* gelin evine götürülen bir helva çeşidi olarak mutlaka bohçaya konurmuş. Şimdilerde bu seremonik önemini yitirmiş fakat helva bazı girişimcilerce ticari hayata sokulmuş ve olumlu tepkiler sonucu ciddi manada pazar payı artmıştır. Bu helva için Uşak'ta "Kara değirmen unu" olarak adlandırılan esmer bir un çeşidiyle yapıldığından helva bu sayede daha hafif olmaktadır. Esasında *Yaz Helvası*'na benzemekle beraber bu helva çeşidinde irmik kullanılmamaktadır. Geçmişte geleneksel üretimde helvanın önemli bir karakteristiği olan kırmızı renk için "Çiçek Toprağı" adı verilen bir malzeme kullanılıyorken ticaretinin yapılmaya başlandığı ilk yıllarda hazır gıda boyaları kullanılmaya başlanmıştır. Bu renklendiricilerin tüketiciler tarafından olumsuz bir algı oluşturması sonrasında ise son 10 yıldır ideal bir doğal renklendirici olan kırmızı pancar kullanılmaktadır. Bu sayede hem doğal hem de helvanın karakteristiği olan renk daha ucuz ve sağlıklı bir şekilde elde edilmiş olmaktadır. Çeşni olarak da ceviz kullanılmaktadır.



Fotoğraf 159. *Uşak Gelin Kız Helvası / Kırmızı Helvası*

Uşak helvacılığı ile ilgili bahsedilmesi gereken bir husus da yörede özellikle tahin helvası üretiminin çok köklü bir geçmişinin bulunduğudur. Özellikle de Ulubey'de bu alanda asırlık işletmeler söz konusu iken son yıllarda çoğu yörede olduğu gibi buradaki sektör de ciddi ölçüde gerilemiştir. Son birkaç yıldır ise ulusal ve uluslararası fuarlar ve başarılı tanıtımlarla bu alanda yeniden bir hareketlilik söz

konusu olmuştur. Susam yetiştiriciliğindeki gelişmelerle sektörün temel girdisi olan tahinde de dışa bağımlılıkta azalmalar söz konusudur.

Konya Kenevir Helvası: Konya mutfağının geleneksel helvalarından birisi de *Konya Kenevir Helvası*'dır. Bu helvanın dikkat çekici bir özelliği de içerisinde yağ bulunmayan az sayıdaki helvalardan birisidir. Kullanılan malzemelere göre iki çeşit *Konya Kenevir Helvası* vardır. Tariflerden birinde sadece kenevir, üzüm pekmezi ve süslemek için ceviz kullanılırken; bir diğer ve de yaygın olan tarifte kenevir, üzüm pekmezi, ceviz, badem, fındık ve/veya yerfıstığı kullanılmaktadır. Hazırlanış biçimi ise her iki tarifte de aynıdır. İlk önce kenevirler yöresel tabiriyle çıtlayana kadar yani hafifçe patlayana kadar kavrulur. Daha sonrasında diğer yemişler katılarak bir süre daha kavurma işlemine devam edilir. Ayrı bir tencerede ise kaynamakta olan pekmeze tüm bu kavrulan malzemeler eklenir ve helva kıvam kazanıncaya değin pişirme işlemine devam edilir. Sert bir kıvam kazanan helva, geçmişte kavrulmuş un, günümüzde ise yaygın olarak leblebi tozu serpilmiş tepsilere dökülür. Bir miktar ılıdıktan sonra kare veya dikdörtgen şeklinde dilimlenen helva tekrar soğumaya bırakılır.

Höşmerimler, Peynir Helvaları ve Kuymaklar (Guymak):

Helvalar başlığı altında bu gruptaki ürünleri ayrıca gruplandırarak ele alma zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Çünkü bu grupta yer alan ürünler Türkiye'nin pek çok yerinde aynı isimle ama birtakım farklılıklarla yapılmaktadır. Bununla birlikte yine bu gruptaki ürünlerle ilgili de bazı kavram karmaşaları söz konusudur. Yapmış olduğumuz saha çalışması ve anket sonuçları göstermiştir ki günümüzde "Höşmerim" adıyla bilinen ürün büyük ölçüde Balıkesir ile özdeşleşmiş olan tatlıya karşılık kullanılmakta ve de tanınmaktadır. Bu da ne yazık ki diğer yörelerde yapılan höşmerimlerle ilgili yanlış bir kanaatin oluşmasına neden olmaktadır. Zira Anadolu'da yapılan tüm höşmerimlerde peynir bulunmamaktadır. Bu açıdan höşmerim ifadesiyle bir çeşit peynir helvası fikri oluşmuşsa da esasında bu yanlıştır. *Peynir Helvası*, adından da anlaşıldığı üzere içerisinde mutlaka peynir bulunan fakat yapım tekniği ile helva olan bir tatlı türüdür. Höşmerimler ise hem peynirli hem de peynirsiz olabilmektedir. Nitekim TDK Büyük Türkçe Sözlüğünde de; *Höşmerim* için: "Peynir

helvası, hamur tatlısı, un helvası, sadeyağ ve un kavrularak yapılan bir çeşit yiyecek; tuzsuz taze peynir, nişasta pirinç unu konularak yapılan bir çeşit tatlı." gibi çok çeşitli tanımlamalar söz konusudur. Ağdiye Risalesi'nde de "Hoşmeri" olarak ifade edilmekte olup "*Bazıları höşmerim de derler. Kaymaklı ve kaymaksız olabileceği gibi kaymak bulunmadığında yumurtalı da yapılabilir*." ifadesi yer almaktadır. Aynı eserde söz konusu yiyeceğin peynirli çeşidi için *Peynir Höşmerimi* ifadesi kullanılmış, Yörüklerin ise buna *Sündürme* adını verdikleri belirtilmiştir. Yine bu ürün grubundan büyük ölçüde kavram karmaşasının veya hatalı kullanımdan kaynaklı yanlış algının bir sonucu olarak *Kuymak* ya da Anadolu'da yaygın söyleniş şekliyle *Guymak* yer almaktadır. Günümüzde popüler kültürde Kuymak ya da Guymak denildiğinde akla ilk olarak Karadeniz Bölgesi kıyı illeri ile Trakya ve Doğu Anadolu'nun doğusunda ekseri kahvaltılık olarak tüketilen ve pek çoğu peynirle yapılan yiyecek gelmektedir. Oysaki kuymak Anadolu'da özellikle de Konya ve Karaman'da çok yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Klasik *Un Helvası* ve *Höşmerim*'e kıyasla daha cıvık olan fakat büyük ölçüde *Un Helvası*'na ve yörede yapılan *Höşmerim*'e benzeyen bir yiyecektir. *Un Helvası*'ndan en önemli farkı ise bu tipte kuymaklarda kaymağın kullanılıyor olmasıdır. Söz konusu helva çeşidi günümüzde Karaman ve Konya başta olmak üzere Gaziantep, Şanlıurfa, Kars, Malatya[198] ve Niğde'de yapılmaktadır. Fakat Karaman'da yapılan çeşidi yöre ile kazanmış olduğu tanınırlıkla ayrı bir yere sahip olup *Karaman Kılbasan Guymağı* ya da *Guymak Helvası* adıyla Coğrafi İşaret başvuru hazırlıkları yapılmaktadır[199]. Bu grupta yer alan ve içlerindeki en önemli malzemesi mısır unu, kaymak veya kullanılan peynir olan pek çok yöresel tarif daha bulunmakta olup bunların hem tatlı hem de ara sıcak olarak tüketimi söz konusu olabilmektedir. Örneğin; *Kedi Batmaz* (Bolu), *Kaçamak* (Trakya), *Mamursa* (Çerkez Mutfağı), *Mamalika / Kaşık Kesmesi* (Sinop) verilebilecek birkaç örnektir.

[198] Malatya'da söz konusu yiyecek için *Malatya Kuymağı* yanı sıra *Pellur* ifadesi de kullanılmaktadır.
[199] Daha önce de bahsedildiği gibi Türkiye'nin farklı yörelerinde çok çeşitli kuymaklar veya değişik isimlerle benzer yiyecekler hazırlanmaktadır. Fakat Tatlı ve Şekerlemeler bölümünde sadece tatlı olarak hazırlanan ürünlere yer verilmiştir. Bu kapsamda Karadeniz Bölgesi'nde, Trakya'da veya Elazığ gibi diğer lokasyonlarda tatlı amacı güdülmeden hazırlanan tariflere yer verilmemiştir.

Yerel Helvalar	Yöre	Temel Malzemeler	Ayırt Ediciliği	Coğrafi İşaret Durumu
Kırşehir Höşmerim Tatlısı	Kırşehir	Un, yağ, şeker	Pişirme tekniği ve sunum şekli	Coğrafi İşaretli.
Beypazarı Höşmerimi / Ankara Usulü Höşmerim	Ankara	Un, yağ, şeker, kaymak	Pişirme tekniği	Başvurusu yok.
Çankırı Höşmerimi	Çankırı	Un, yağ, bal	Pişirme tekniği ve balla tatlandırılması	Başvurusu yok.
Aksaray Höşmerimi	Aksaray	Un, yağ	Pişirme tekniği ve sunum şekli	Başvurusu yok.
Konya Höşmerimi	Konya	Un, yağ, şeker, kaymak	Kullanılan kaymak	Başvurusu yok.
Dörtdivan Höşmerimi	Bolu	Un, yağ, şeker, kaymak	Kullanılan kaymak ve pişirme tekniği	Başvurusu yapılmıştır.
Kılbasan / Karaman Kuymağı	Karaman/Merkez	Un, yağ, şeker, kaymak	Kullanılan kaymak ve tereyağı	Başvuru hazırlığında.
Kars Kuymağı	Kars	Un, yağ, şeker	Kullanılan tereyağı	Başvurusu yok.
Niğde Kuymağı	Niğde	Un, yağ, pekmez/şeker	Belli bir karakteristik gözlenmemiştir	Başvurusu yok.
Balıkesir Höşmerim Tatlısı / Peynir Helvası	Balıkesir	Tuzsuz peynir, irmik, şeker	Kullanılan özel peynir ve tatlının yapımında kaynaklı dokusu	Coğrafi İşaretli.
Tekirdağ Peynir Helvası	Tekirdağ	Tuzsuz peynir, un, şeker	Kullanılan özel peynir ve pişirme şekli	Başvurusu yapılmıştır.
Malkara Peynir Helvası	Tekirdağ/Malkara	Tuzsuz peynir, un, şeker	Tekirdağ genelindekilere kıyasla daha lifli yapısı	Başvurusu yapılmıştır.
Çanakkale Peynir Helvası	Çanakkale	Tuzsuz peynir, un / irmik, şeker	Hazırlanan tatlının yüzeyine tereyağı sürülüp fırınlanması	Başvurusu yok.
Gelibolu Peynir Helvası	Çanakkale/Gelibolu	Tuzsuz peynir, un, şeker	Sadece 3 malzemeyle hazırlanan en eski örneklerden	Başvurusu yok.
Adıyaman Peynir Helvası	Adıyaman	Tuzsuz peynir, irmik, şeker	Keçi sütünden yapılan özel peynir ve tereyağı	Başvurusu yok.
Hatay Peynirli İrmik Helvası	Hatay	Künefelik peynir, irmik, şeker	Kullanılan özel peynir ve pişirme tekniği	Başvurusu yok.
Şenköy Peynir Helvası	Hatay	Un, şeker, peynir	Keçi sütünden yapılan günlük tuzsuz taze peynir	Başvurusu yok.
Şanlıurfa Peynirli Un Helvası	Şanlıurfa	Un, sadeyağ, şeker	Şanlıurfa'ya özgü tuzsuz Urfa peyniri	Başvurusu yok.

Tablo 48. Türkiye'de Bilinen Höşmerim ve Peynir Tatlılarının Belli Başlı Özellikleri

Bu grupta yer alan özel höşmerimlerin ve peynir helvalarına / tatlılarına baktığımızda;

Beypazarı Höşmerimi: Yöresel höşmerim örneklerini izaha başlamadan evvel belirtilmesi gereken önemli bir husus da Ankara başta olmak üzere İç Anadolu'da höşmerim çok yaygın yapılan bir helva çeşididir. Fakat özellikle Ankara'nın çevre ilçelerinde hemen her yöre kendi höşmerimiyle ayrıca tanınırlık kazanmıştır. Beypazarı mutfağının baklavasından başka bir diğer karakteristik ürünü de höşmerimidir. Klasik helva malzemelerinden un, tereyağı, şeker, süt yanı sıra kaymak da (Süt yağlı ise ayrıca kaymağa gerek yoktur) kullanılmaktadır. Bununla birlikte kaymak her zaman kullanılan bir malzeme değildir. *Beypazarı Höşmerimi* de her ne kadar höşmerim adıyla anılmasından dolayı içeriğinde peynir bulunan bir tatlı fikri verse de bu çeşitte peynir kullanılmamaktadır.



Fotoğraf 160. Klasik Sunum Şekliyle *Beypazarı Höşmerimi*

Beypazarı Höşmerimi'ni karakteristik kılan özelliği daha ziyade pişirme tekniğinden ileri gelmektedir. Yine klasik helva yapımında olduğu gibi süt ve tereyağı karıştırılıp kaymak katıldıktan sonra un eklenir ve kavurmaya başlanır. Helva kıvamına geldikten sonra tavanın dibine bastırılarak yayılır ve bu işlem belli aralıklarla karıştırıp bastırma şeklinde devam eder. Son olarak ise tavanın dibine tekrar bastırmak suretiyle yayılır ve iyice kızartılır. Kızarma işleminin ardından bir tabağa ters çevrilerek kızgın yüzü üste gelecek şekilde aktarılır. Günümüzde Bolu ve Ankara'da

yapılan tariflerde höşmerimin tek tarafı kızartılsa da Ağdiye Risalesi'nde her iki tarafının da kızartıldığı belirtilmiştir (Esiner Özen, 2015: 67). Bu işleminin ardından da klasik olarak hazırlanan şerbet dökülerek servis edilir.

Çankırı Höşmerimi: İç Anadolu'nun tipik höşmerimlerinden birisi de *Çankırı Höşmerimi*'dir. Un, yağ, tuz ve tatlandırıcı olarak bal kullanılan *Çankırı Höşmerimi* pişirme noktasında diğerlerinden ayrılmaktadır. Usulüne uygun olarak kavrulan malzemeler, Beypazarı ve Bolu'dakinin aksine tavaya bir tarafının bastırılarak kızartılmasından farklı olarak birkaç defa tavaya bastırılıp kızartılır ve genel olarak höşmerim gevrek bir yapı kazanana kadar bu işlem tekrar edilir. Son aşamada ise tavadaki bastırılmış malzeme bir tabağa ters çevrilir ve kalıp şeklinde elde edilen *Çankırı Höşmerimi* dilimlenerek servis edilir. Tercihen üzerine toz şeker de serpilebilir.

Aksaray Höşmerimi: İç Anadolu'nun peynir kullanılmayan bir başka höşmerimi de Aksaray'da yaygın olarak yapılan çeşididir. Her ne kadar höşmerim olarak adlandırılmış olsa da daha ziyade *Un Helvası*'na benzemektedir. Eritilen tereyağına bir miktar tuz ve sonrasında un katılır ve kavrulmaya başlanır. Helva kıvamını aldıktan sonra kahvaltıda veya gün içi atıştırmalık olarak tüketilmektedir.

Konya Höşmerimi: Tipik *Un Helvası* malzemelerinden un, yağ, şeker ve sütten başka bu tatlı için kaymak da kullanılmaktadır. *Konya Höşmerimi* için un, kaymak ve tereyağında kavrulmaktadır. Daha sonra süt ve şeker katılarak tatlandırılan karışım genellikle yemek sonraları tüketilmektedir. *Konya Höşmerimi*'nden başka Konya'da *Konya Kuymağı* denilen ve büyük ölçüde *Kılbasan Guymağı*'na benzeyen bir başka tarif daha vardır. *Konya Kuymağı*'nın höşmerimden farkı ise un sadece kaymakta kavrulup bir tabağa alınır ve üzerine toz şeker veya bal dökülür. Bazı kuymak tariflerinde bir miktar tereyağı da kullanılabilmektedir. Niğde'de yapılan kuymak tarifinde ise pekmezle tatlandırıldığı belirtilmiştir. Malatya'daki kuymak (Yörede "Herle" de denilmektedir) tarifinde de kaymak kullanılmayıp un, su ve tereyağı ile yapılan kuymak toz şeker veya pekmezle tatlandırılmaktadır.

Dörtdivan Höşmerimi: Esasında Bolu'nun çoğu ilçesinde höşmerim hem kahvaltılık hem de yemek sonrası tatlı olarak yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Hatta Bolu'da *Bolu Höşmerimi, Gerede Höşmerimi, Mudurnu Höşmerimi, Mengen Höşmerimi* gibi Bolu'nun değişik ilçelerine has olarak adlandırılan tarifler mevcuttur. Bu noktada *Bolu Höşmerimi* adıyla Coğrafi İşaret müracaatının yapılması daha da uygun olacaksa da Gerede'den 1990'da ayrılan Dörtdivan ile özdeşleştirilerek *Dörtdivan Höşmerimi* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Dörtdivan Höşmerimi için un, tereyağı, kaymak, tatlandırmak için de toz şeker, pekmez veya bal kullanılmaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi Bolu'nun pek çok yerinde ve yaygın olarak yapılan höşmerimin hem kahvaltılık hem de tatlı olarak ayrı ayrı sunumları olup kahvaltılık olan da herhangi bir tatlandırıcı kullanılmamaktadır. *Dörtdivan Höşmerimi*'nin hazırlanışı ise Anadolu'daki benzerleriyle hemen hemen aynıdır. Kısık ateşte eritilen tereyağı ve kaymağa un ilave edilir ve rengi dönene kadar kavrulur. Kavurma işleminin ortasında tavaya döşenen höşmerimin altının kızarması beklenir ve daha sonra bir tabağa ters çevrilerek sunulur. Üst tarafa gelen kızarmış yüzeye tercihen pekmez, bal veya toz şeker dökülerek servis edilir. Bu şekliyle *Beypazarı Höşmerimi*'ne büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

Kılbasan Kuymağı: *Karaman Kuymağı* ya da *Karaman Guymağı* adıyla da bilinen bu ürün için *Kılbasan Guymağı* adıyla Coğrafi İşaret hazırlıkları yapılmaktadır. Kırsal kesimde ise "Guymak Helvası" adıyla da anılmaktadır. *Konya Höşmerimi* bölümünde de belirtildiği üzere Anadolu'da yaygın bir şekilde yapılan höşmerim / kuymak türevi ürünlere tipik bir örnektir. Her ne kadar Karaman'ın Kılbasan Köyü bu anlamda öne çıkartılmış olsa da çok büyük ölçüde benzer tarifler tüm Konya ve Karaman'da oldukça yaygındır. Kaymak ve tereyağında kavrulan unun, süt ve şekerle tatlandırılması, serviste de yine kaymak veya bal kullanılabilmesiyle Türk mutfağının tipik elemanlarındandır.

Kars Kuymağı: Un, su veya süt, tereyağı ve tatlandırmak için de toz şeker kullanılmaktadır. Klasik Anadolu'daki diğer kuymak tariflerine benzer şekilde hazırlanmaktadır.

Niğde Kuymağı: Un, su, sadeyağ ve tatlandırmak için de pekmez veya toz şeker kullanılmaktadır. Yapım şekli diğer kuymak tariflerindekinin aynısıdır. Kullanılan malzemeler ve sunum şekliyle Şanlıurfa ve Gaziantep'teki kuymak tarifine büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

Bu zamana kadar olan yöresel tarifler ile bundan sonraki tarifler arasındaki temel fark kullanılan peynir ve helvaların kıvamından kaynaklanmaktadır.

Tekirdağ Peynir Helvası: Süt, sütlü tatlılar için doğrudan kullanılabilen bir malzeme olmasının yanı sıra sütten elde edilen özel peynirlerden (Lor, labne, ricotta gibi) de türlü tatlılar (Künefe, lor tatlısı gibi) elde edilmektedir. Bunlardan Coğrafi İşaret olabilecek tatlılardan biri de *Tekirdağ Peynir Tatlısı*'dır. Yöre halkı Balkan kökenli bir tatlı olduğunu ifade etmekte, günümüzde ise söz konusu helva çeşidi hem Balkanlarda hem de Türkiye'nin kuzeybatı kesiminde yaygınlık kazanmıştır. Günümüzde *Çanakkale Peynir Helvası, Ezine Peynir Helvası, Gelibolu Peynir Helvası* gibi özellikle Marmara Bölgesi'ndeki yörelerle özdeşleşmiş olmakla birlikte yaygın tanınırlığı Tekirdağ üzerinden gerçekleşmiş olduğundan ve yapılışlarında bazı farklılıkların söz konusu olmasıyla *Tekirdağ Peynir Helvası* ayrı bir yere sahiptir. Nitekim *Balıkesir Höşmerimi* de ayrı bir Coğrafi İşaret olmakla beraber temelde bir çeşit peynir helvasıdır.

Genel olarak Trakya süt ve süt ürünleri üretiminde geçmişten beri bu alanda gelişmiş bir sahadır. Bu helva çeşidi için de özellikle sabah sütü olarak da adlandırılan günün ilk sağım inek sütü kullanılmaktadır. *Tekirdağ Peynir Helvası* için öncelikle kaynatılmış inek sütü, peynir mayası ya da şirden maya ile mayalandırılır ve birkaç saat içerisinde tuzsuz inek peyniri elde edilir. Elde edilen peynir önemli ölçüde süzülür ve sonrasında teleme adı verilen ufalama / rendeleme işlemine geçilir. Parçalanan helvalık peynir kazanlarda eritilmeye başlanır. Bu esnada bir miktar un (nadiren irmik), yumurtanın sarısı, karbonat ve tereyağı katılır. Uzun süren bu aşamada tahta külek / mablak yardımıyla sürekli ve olabildiğince tek yöne doğru çevirerek pişirmeye devam edilir. Eriyen peynir sündürülür ve kaynamaya başlayınca 1 kg. eriyik peynire 200 g. un katılır. Bu helva da dövülerek hazırlanır. Eriyik malzeme sarı renk alıp lif lif

olunca şeker katılır (10 kg. peynire 5 kg. şeker). Klasik *Tekirdağ Peynir Helvası*'nda ideal kıvam olarak kılçıklı / tel tel bir yapıda olması gerekmektedir. Bazen daha parlak bir sarı renk alması için aspir ya da birkaç damla gıda boyası da katılabilir. Helvanın oda sıcaklığında raf ömrü 20 gün kadar olup buzdolabında 2 – 3 ay kadar dayanabilmektedir.



Fotoğraf 161. Klasik *Tekirdağ Peynir Helvası*

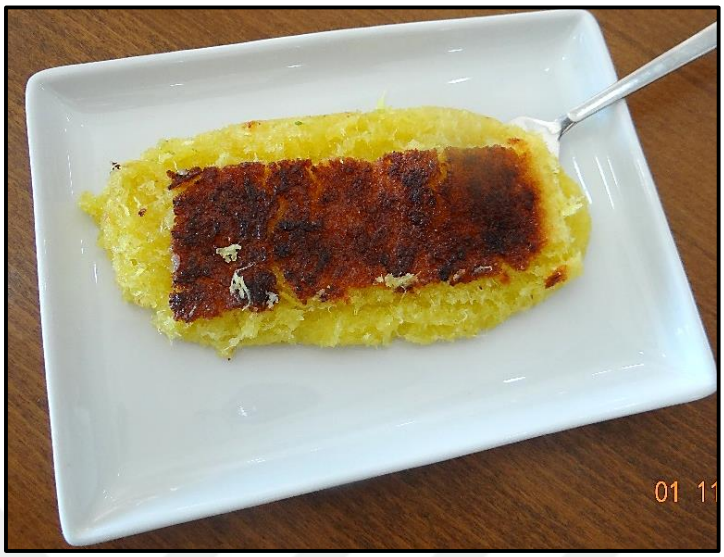
Tekirdağ Peynir Helvası, özellikle Marmara Bölgesi ve Türkiye'nin büyükşehirlerinde tanınır hale gelmiş olsa da söz konusu helva üretiminde hâlâ küçük ya da çok az orta ölçekli işletme söz konusudur. Evlerde de yapılabilen bir helva türü olan *Tekirdağ Peynir Helvası*, özellikle 1980'lerden sonra ticari hayatta büyük ölçüde değer kazanmaya başlamış ve 2000'lere gelindiğinde özellikle büyükşehirlerde Tekirdağ'ın sembol tatlılarından biri olarak tanınırlığı artmıştır. Yörede ileri gelen işletmeler başta Avrupa ülkeleri olmak üzere Japonya gibi çok uzak yerlere dahi ürünlerini pazarlamaktadırlar.

Malkara Peynir Helvası: Esasında gerek kullanılan malzemeler gerekse yapım tekniği ile çok büyük ölçüde *Tekirdağ Peynir Helvası* ile benzerlik göstermektedir. *Malkara Peynir Helvası* için en önemli ayırt edicilik ise helvanın yapım aşamasındaki uygulamalar kapsamında Tekirdağ'dakine kıyasla belirgin ölçüde daha lifli bir yapı sergiliyor olmasından ileri gelmektedir.



Fotoğraf 162. Solda Daha Belirgin Peynir Lifleriyle *Malkara Peynir Helvası* ve Sağda *Tekirdağ Peynir Helvası*

Çanakkale Peynir Helvası: Çanakkale yöre mutfağında özel bir yeri bulunan bu helva çeşidi için de en önemli ayırt edicilik kullanılan süt ve bu sütten elde edilen peynirdir. Son yıllarda tüketicilerden alınan geri dönüşler nedeniyle inek – keçi ve koyun sütü karışımı kullanılıyor olsa da geleneksel tarifte sadece koyun sütünden yapılan günlük taze tuzsuz peynir ile *Çanakkale Peynir Helvası* hazırlanmaktadır. Söz konusu peynir sadece tatlı için günlük hazırlanmaktadır. Yine değişen bir başka uygulama da geçmişte bağlayıcı madde olarak un kullanılıyorken sonraları irmik kullanılmaya başlanmıştır. Diğer malzemeleri ise yumurta sarısı, şeker ve istenilen kıvamı sağlamak adına gerekirse un oluşturmaktadır. Tüm tariflerde olmasa bile bazı tariflerde karbonatın kullanıldığı da görülmüştür. *Çanakkale Peynir Helvası*'nın en önemli ayırt edici özelliği üzerine tereyağı sürülüp fırınlanarak kızartılmış olmasıdır. Özellikle *Gelibolu Peynir Helvası* ile aralarındaki temel ayırt edicilik noktasında bu özelliği gösterilmektedir.



Fotoğraf 163. Tipik *Çanakkale Peynir Helvası* Sunumu

Gelibolu Peynir Helvası: Bilindiği anlamda bu helva çeşidi için en eski tarifin devam ettiği yörelerden birisidir. Helva sadece tuzsuz helvalık peynir, un ve şekerle yapılmaktadır. Kullanılan peynir eskiden sadece koyun sütünden yapılıyorken günümüzde küçükbaş hayvancılıktaki gerileme ve özellikle turistlerin koyun sütünü itici bulmaları gibi nedenlerle inek – koyun – keçi sütü karışımından helva için özel olarak günlük taze tuzsuz peynir yapılmaktadır. Elde edilen peynir bir tencereye ufalanır ve eritilir. Peynirler iyice sünmeye başladığında un ilave edilir. Un ile peynir birbirine iyice yedirildikten sonra üzerine toz şeker ilave edilir ve şeker iyice eriyinceye değin kavurma işlemine devam edilir. İrmik kullanılmıyor oluşu, renklendirici katılmaması ve fırınlanmaması gibi özellikleriyle *Gelibolu Peynir Helvası* bu grupta yer alan diğer tüm peynir helvaları / höşmerimlerden farklıdır. Günümüzde Gelibolu'da hem şehir merkezinde hem de kırsal kesimde *Gelibolu Peynir Helvası* yapımı devam etmekle birlikte 1 asra yakın süredir ticari manada üretim yapan işletmeler bulunmaktadır.

Marmara Bölgesi'nde yukarıda sayılanlardan başka *Kırklareli Peynir Helvası, Edirne Peynir Helvası, Keşan Peynir Helvası, Biga Peynir Helvası, Ezine Peynir Helvası* gibi çok büyük ölçüde birbirileriyle benzer helva çeşitleri daha vardır. Yöredekiler kullanılan sütten kaynaklı olarak yapılan höşmerimlerin / peynir

helvalarının birbirlerinden farklı olduğuna dikkat çekmektedirler. Bununla birlikte birkaç yöre dışında özellikle birbirlerine çok yakın yerlerin helvaları arasındaki farkı tüketicilerin ayırt etmesi mümkün değildir. Bu noktada sadece süt ve bu sütten elde edilen peynirlerin değil diğer bazı ayırt ediciliklerin de göz önüne alınması uygun olacaktır. Bu noktada Marmara Bölgesi için Balıkesir, Çanakkale, Gelibolu ve Tekirdağ birbirinden belli yönleriyle ayrılan ve ayrı ayrı Coğrafi İşaret niteliği bulunan ürünlerdir diyebiliriz.

Adıyaman Peynir Helvası: Daha önce de bahsedildiği gibi peynir helvaları grubunda yer alan helvalarda temel ayırt edicilerden birisi de irmik kullanılıp kullanılmadığıdır. *Adıyaman Peynir Helvası* da irmik kullanılan peynir helvalarındandır. İrmik yanı sıra şeker, su, yağ ve helvaya karakteristiğini kazandıran tuzsuz peynir kullanılır. Yapım aşamasında ilk olarak irmik ve şeker suyu çekene kadar kavrulur ve sonrasında da yağda kavurma işlemine geçilir. Son kavurmadan sonra ortası çukur hale getirilen malzemeye keçi sütünden yapılan tuzsuz peynir konulur ve iyice eritilir. Helva, tercihen sütle de yapılabilmektedir. *Adıyaman Peynir Helvası* için temel ayırt edicilik yöre koşullarında yetiştirilen hayvanlardan elde edilen sütle yapılan tereyağı ve peynirden kaynaklanmaktadır.

Hatay Peynirli İrmik Helvası: Bu helva çeşidi esasında *Balıkesir Höşmerimi, İrmik Helvası* ve Karadeniz usulü kuymak karışımı bir helvadır denebilir. Künefelik peynir, irmik, tereyağı, şeker ve su ile hazırlanan klasik helva tekniğine göre hazırlanmaktadır. İlk olarak bir tencerede su ve şeker kaynatılır. Başka bir tencerede ise tereyağında irmik kavrulur. Kavrulan irmik, kaynamakta olan şerbete boşaltılır ve kısık ateşte irmik şerbeti çekene kadar pişirilir. İdeal kıvama gelen irmikli karışımın altı kapatılır ve içerisine iyice ufalanmış künefelik peynirler katılır. Helvanın kendi sıcağıyla peynirlerin erimesi sağlanır ve bunun için kuymaktaki gibi çarparak karıştırılması gerekir. Helva iyice sünecek kıvama kavuştuğunda sıcak olarak servis edilir.

Şenköy Peynir Helvası: Hatay'ın peynirle yapılan bir diğer yöresel helvası da *Şenköy Peynir Helvası*'dır. Yayladağı ilçesine bağlı Şenköy'de yıllardır yapılan bu

helva çeşidinde de Hatay ve çevresinde yaygın bir usul olan tatlılarda peynir çeşidi kullanılması söz konusudur. Esasında helva kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile çok büyük ölçüde *Gelibolu Peynir Helvası*'na benzemektedir. Her iki helva arasındaki temel fark ise kullanılan peynirin yapıldığı süt ve buna bağlı peynir aroma ve dokusundaki değişikliktir. *Şenköy Peynir Helvası* için temel malzeme keçi sütüyle günlük yapılan tuzsuz taze peynirdir. Bu peynirin hazırlanması için de hazır peynir mayası yerine geleneksel bir yöntem olan şirden mayası kullanılır. Elde edilen peynir ufalanır ve bir tavada eriyene kadar karıştırılır. Eriyip yağı çıkan peynire kademe kademe un katılarak yedirilir ve son aşamada da yine kademe kademe şeker ilave edilir. Elde edilen helvanın peyniri hiç kopmadan yaklaşık kol boyu kadar uzar / süner hale geldiğinde helvanın altı kapatılır. Yörede ev tipi üretim yanı sıra özel günlerde ve eğlencelerde de imece usulü yapılan bir helva çeşididir.

Şanlıurfa Peynirli Un Helvası: Bu helva çeşidi de temelde bir un helvası türevidir. Fakat kullanılan malzemelerden sadeyağ ve *Urfa Peyniri* başlı başına helvaya ayırt edicilik kazandırmaktadır. *Urfa Peyniri* ile ilgili detaylı bilgiler "Peynirler" bölümünde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir. *Şanlıurfa Peynirli Un Helvası* yapımına baktığımızda un, sadeyağ, su ve şekerle ilk etapta klasik un helvası hazırlanır. Daha sonra ateşten alınan helvanın ortası çukurlaştırılarak irice doğranmış *Urfa Peyniri* konulur ve ağzı sıkıca kapatılarak 20 – 30 dakika bekletilir. Helvanın kendi sıcağıyla eriyen peynir sayesinde un helvası sünecek bir kıvam kazanır. Şanlıurfa'nın peyniriyle karakterize olan bu helva çeşidinin çok büyük ölçüde bir benzeri Sivas mutfağında da yapılmaktadır. Fakat kullanılan peynir açısından birbirlerinden ayrılmaktadırlar.

Sayılan Yerel Helvalar'dan başka kullanılan malzemeler ve yapım teknikleriyle Türkiye'de çok değişik türde helva çeşitleri de söz konusudur. Bunlar;

Burdur Kabak Helvası: Tüm helva çeşitleri içerisinde en istisna örneklerden birisi Burdur'a ait olan *Kabak Helvası*'dır. Helva, bir çeşit sakız kabağından yapılmaktadır. Fakat burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da söz konusu kabağın Burdur'da yetişen özel bir kabak çeşidi olduğu ve helva yapımı için de tam

sararmamış olmasına özen gösterildiğidir. Burdur'da tatlı yapımı için sınırlı olarak yetiştirilen bu sarı kabaklar, sararmamış olmak kaydıyla kartlaşmaya bırakılır. Kabaktan başka şeker ve limon tuzu kullanılan helva da kabaklar ince ince rendelenir ve iyice suyu sıkılarak sadece posası bırakılır. Rendelenmiş kabaklar suyla eritilen şekerle kavrulmaya başlanır. Kavurma işlemi malzeme altın sarısı bir renk alıncaya değin devam eder. Yörede hem tatlı olarak hem de reçel olarak tüketilmektedir. Kullanılan malzemenin Burdur'dan tedariki, yapım tekniği ve yöreyle olan tanınırlığı ile tipik Coğrafi İşaret olabilecek ürünlere güzel bir örnektir.

Kabak helvası adıyla Arap mutfağında özellikle de Suriye, Lübnan ve Ürdün'de "Assidat al-boubar" adıyla bilinen bir helva çeşidi bulunmaktadır. Bu helva, Türkiye'deki *Burdur Kabak Helvası*'ndan farklı olarak suda haşlanan sakız kabakları, unla ve pekmezle (Hurma pekmezi) bir süre klasik helva yapımında olduğu gibi kavrularak hazırlanır.

Denizli Çıtır Helva: Yufka, pekmez ve susamla yapılan istisna helvalardan biri de *Denizli Çıtır Helva*'sıdır. Bir tencerede kaynatılan pekmeze yufka atılır ve kıvamlı bir yapı kazanana kadar kaynatılır. Ocaktan almaya yakın kavrulmuş susam dökülür ve bir süre daha kaynadıktan sonra ılık olarak servis edilir. Denizli'de *Çoban Bulamacı* adıyla benzer bir başka tarif daha söz konusu olup bu çeşitte parçalanan yufkalar bir miktar yağla kavrulduktan sonra sulandırılmış pekmez dökülerek servis edilir. Çok büyük ölçüde benzer özellikle Isparta'da *Derdimi Alan* adıyla yapılmaktadır. Yine *Çoban Bulamacı* tarifinin bir benzeri Kayseri'de de yapılmakta olup *Yağla Pekmez* olarak bilinmektedir. Yine *Denizli Çıtır Helva*'sına benzer bir tarif de *Erzincan Eset Kaygana / Ekmek Kayganası* olup bu tarifte yufka yerine pide kullanılmaktadır.

Mersin Kavutu / Çoban Helvası: Türkiye'deki istisna helvalardan birisi de Mersin'de Yörük kültürünün neredeyse bütünüyle kaybolacakken zamanında müdahaleyle literatüre sokulan *Mersin Kavutu* veya diğer bir adıyla *Mersin Çoban Helvası*'dır. Bu noktada belirtilmesi gereken bir husus kavutun Anadolu'nun farklı yerlerinde çok çeşitli ürünlere karşılık olarak kullanılmasından ötürü *Mersin Çoban Helvası* ifadesinin söz konusu ürün için daha uygun olduğudur. Zira bahis konusu

helvayı diğer helvalardan ayıran bir diğer ve de önemli özelliği ise hiçbir ısıl işlem görmüyor oluşudur. Oysaki kavut (Yöre ağzıyla gavut) kavrularak yapılan ürünler için yaygın olarak kullanılmaktadır.

Mersin Çoban Helvası; keçiboynuzu, susam, yerfıstığı ve akdarı ile hazırlanan kısaca yöre coğrafi şartlarına bağlı olarak çevreden kolaylıkla temin edilen ürünlerle yapılan özel bir üründür. Özellikle Bozyazı'da Yörükler, sınırlı imkanları kapsamında çevreden kolaylıkla ve bol miktarda temin edebildikleri ürünlerle kendi diyetlerini oluşturmuşlardır. *Mersin Çoban Helvası* da özellikle çobanlar tarafından son derece zengin besin içeriği ile tercih edilen bir ürün olduğundan isimlendirmede de *Çoban Helvası* denmesi uygun bulunmuştur. Zira keçiboynuzu, susam, akdarı ve yerfıstığının içeriği göz önüne alındığında sadece 50 g. *Mersin Çoban Helvası* günlük besin ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamaktadır. Ürün, daha önce de bahsedildiği gibi hiçbir ısıl işlem görmediğinden de ayrıca cazip ve de uzun süre bozulmadan dayanabilen bir üründür. Sayılan 4 temel malzeme bu iş için özel dibeklerde dövülerek hazırlanmaktadır.

Son yıllarda Bozyazı Dokuma ve Kültür Ürünleri Geliştirme Derneği (DOKÜDER)'nin girişimleriyle bu alanda büyük başarılar kaydedilmiştir. Ürün unutulmaya yüz tutmuşken yeniden gündeme taşınıp hem insan sağlığı hem de Yörük hayatının önemli bir ürünü olarak ticarete kazandırılması noktasında Dernek faaliyetlerinin büyük payı vardır. Bununla birlikte hem ürünün tanıtılması hem de *Mersin Çoban Helvası*'nın üretilmesi noktasında faaliyet gösteren DOKÜDER'in ürünle ilgili başarılı denemeleri de olmuştur. Örneğin *Mersin Çoban Helvası*'nın küçük kurabiyeler şeklinde sunumuyla bu anlamda sağlıklı atıştırmalıklar olarak pazarlanması, yerel ürünlerle ilgili günümüz koşullarına uygun sunumlarda örnek bir uygulama olmuştur.

Türkiye'de ticarete konu olan helvaların üretim miktarına baktığımızda en büyük payın tahin helvasına ait olduğu görülmektedir (Tablo 49). Ülkenin 2005 – 2017 yılları arasındaki üretimine baktığımızda 30 milyon kg.'ın altına düşmediği görülmektedir. Bu anlamda özellikle tahin helvası üretiminde belli bir istikrarın

yakalandığı söylenebilir. 2017'de ise son 13 yılın en yüksek üretim değeri olan 43 milyon kg. tahin helvası üretimi gerçekleşmiştir. Fakat diğer helvaların üretimlerine bakıldığında benzer bir durumun söz konusu olmadığı anlaşılmaktadır. Örneğin 2005'te 8 milyon kg. olan üretim 2009'da 2.9 milyon kg.'a düşmüş, 2012'de 7.2 milyon kg.'a, hemen ertesi yıl da 18.7 kg.'a kadar çıkmışsa da 2017'de 7.5 milyon kg.'a inmiştir (Tablo 49).

Tablo 49. 2005 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Tahin Helvası ve Diğer Helvaların Üretim ve Ticarete Konu Olan Miktarları (kg)

Yıllar	Tahin Helvası	Diğer Helvalar	İhracat	İthalat
2005	33.311.669	8.058.868	4.400.592	80.798
2006	30.141.959	7.792.993	5.495.444	174
2007	33.185.841	3.158.512	7.205.948	5.286
2008	33.661.706	2.995.375	6.452.109	24.521
2009	30.835.553	2.613.898	4.830.390	0
2010	31.522.830	4.002.595	5.429.492	5.386
2011	35.652.803	4.971.198	6.652.971	8.707
2012	38.286.662	7.209.549	4.844.150	1.824
2013	33.857.298	18.765.273	5.222.508	49
2014	34.439.479	11.085.663	5.187.732	3.514
2015	36.044.809	11.677.361	4.696.851	1.718
2016	38.525.858	9.921.527	3.729.966	7.175
2017	43.022.587	7.503.201	4.398.454	3.191

Kaynak: TÜİK, 2018.

Türkiye'nin helva ihracatı belli bir aralıkta seyretmekte ve genel olarak istikrarlı bir gelişim içerisinde gerçekleşmektedir. Bununla birlikte çok geniş bir pazarı bulunduğu da belirtilmelidir. Nitekim 2017'de toplam 82 ülkeye helva ihracatı gerçekleşmiş ve 51.3 milyon TL. gelir elde edilmiştir (TÜİK, 2018). Türkiye yaklaşık her yıl üretiminin % 7 ila 8'ini ihraç etmiştir. Bununla birlikte son 13 yıllık süreçte gerek üretim gerekse buna paralel ihracatta kayda değer bir artış gözlenmemektedir. Hatta ortalama her yıl 4 – 6 milyon kg. arasında seyreden ihracat, 2016'da son 13 yılın en düşük ihracat değeri olan 3.7 milyon kg.'a kadar inmiştir (Tablo 49). İhracatın büyük bir kısmı Ortadoğu ve Avrupa ülkelerine gerçekleşmektedir. Avrupa ülkelerine olan ihracatta özellikle Türklerin ve de genel olarak Müslümanların yoğun olarak yaşadığı ülkeler öne çıkmaktadır. Bunda da geleneksel beslenme alışkanlıkların ortaya

koyduğu talep ağırlık kazanmaktadır. 2017 itibariyle toplam ihracatın % 29.7 gibi çok büyük bir kısmı Almanya'ya gerçekleşmiş olup diğer alıcılar Belçika (349.233 kg.), Irak (218.322 kg.), Libya (163.380 kg.), Fransa (105.593 kg.), Suriye (103.331 kg.), Yunanistan (100.619 kg.), Polonya (93.638 kg.) ve Filistin (89.153 kg.)'dir (TÜİK, 2018). Türkiye'nin söz konusu ürün grubuyla ilgili olarak ithalatı ise oldukça değişken bir gelişim sergilemektedir. Örneğin 2005'te 80.798 kg.'lık ithalatıyla son 12 yılın en yüksek değerine çıkılmışken ertesi yıl 174 kg.'a inmiş, 2009'da ise ithalat söz konusu olmamıştır (Tablo 49). Bu değişkenlik hemen her yıl kendini göstermiştir. 2016'daki 7.175 kg.'lık ithalat ise Bulgaristan ve KKTC'den gerçekleşmiştir.

Krokanlar: Dünya genelinde oldukça yaygın olan krokanlar, yapıldığı pek çok yerde büyük ölçüde benzer malzemelerle ve de benzer tekniklerle ortaya konmaktadır. Gürcistan'da *Gozinaki* olarak bilinen özellikle ceviz ve bazen de fındıkla yapılan ballı krokan, geleneksel Noel şekerlemesi olarak bilinmektedir. Hindistan'da yerfıstığı ve kamış şekeri ile hazırlanan *Chikki*, susam ile yapılan *Gajak* yöresel mutfağın karakteristik şekerlemeleri olarak tanınmaktadır. Türkiye'de başta fındık olmak üzere susam, yerfıstığı, badem, antepfıstığı gibi çeşitli ürünlerden yöresel olarak sade veya karışık krokanlar hazırlanmaktadır. Bununla birlikte kullanılan malzemeler de yöresel farklılıklar olduğu gibi isimlendirmelerde de farklılıklar bulunmaktadır. Nitekim "Krokan" kelimesi çok sonraları Fransızcadan dilimize geçmiştir. Türkiye'de bu tipte şekerlemeler ekseri "Balbadem, Ballı badem ve Kırık Fındık" gibi isimlerle bilinmekteydi.

Bunlar içerisinde en popüler olan ve de Coğrafi İşaret olabilecek *Susam Helvası / Susam Krokan*'dır. Yapım tekniği olarak helvaya benziyor olmasından ötürü *Susam Krokan* yerel mutfaklarda yaygın bir şekilde *Susam Helvası* olarak bilinmektedir. Bu nedenle Genel Helvalar bölümünde de sıralanmış olmakla birlikte detaylı açıklamalar bu bölümde yapılmıştır. Özellikle Akdeniz Havzası'nın susam yetiştirilen yöreleri başta olmak üzere farklı ülkelerin geleneksel mutfağında yer almaktadır. Yunan mutfağının özel tatlılarından olan *Susam Helvası* (Yunanistan'da *Pasteli* olarak bilinen) benzer şekilde Sicilya mutfağının da geleneksel tatlıları arasında sayılmaktadır. İtalya'da *Cubbaita* olarak bilinen *Susam Helvası* için özellikle

Sicilya ve Calabria bölgelerinin susamları tercih edilmektedir. İran'da da oldukça popüler olan bu helva çeşidi, Akdeniz Havzası'na çok daha uzak olan Endonezya'da da yöresel tatlılar arasında sayılmakta olup *Ting Ting Wijen* olarak bilinmektedir.

Adından da anlaşıldığı üzere helvanın temel malzemesini susam (Sarı susam özellikle), herhangi bir tatlandırıcı (Şeker, bal veya pekmez), çok az yağ ve tercihe bağlı olarak diğer yemişler (Fındık, badem, antepfıstığı gibi) oluşturmaktadır. Söz konusu helva kullanılacak tatlandırıcıya bağlı olarak farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Eğer şekerle tatlandırılacaksa karamelize hale getirilen ve bir miktar yağ katılan malzemeye kavrulmuş susamlar katılır, pekmez veya bal ile tatlandırılacaksa yağ kullanılmaz. Hazırlanan karışım soğuk bir zemin üzerine dökülerek dilimlenir (1 cm.'i geçmeyecek kalınlıkta olmalı) ve buzdolabına konur. Nihayetinde orta sertlikte susam helvası elde edilmiş olur.



Fotoğraf 164. Sunuma Hazır Haldeki *Susam Krokanlar*

Dünyanın değişik yerlerinde büyük ölçüde benzer şekilde karşımıza çıkan *Susam Helvası* veya *Susam Krokan*, Türkiye'de de değişik isimlerle ama büyük ölçüde benzer şekilde yapılmaktadır. Bunlardan en popüleri *Anamur Samsırası*'dır. Yörede birinci sınıf sarı susamdan yapılan bu şekerleme pekmez ve şekerle tatlandırılmakta olup tercihen çeşni olarak yerfıstığı ve badem de katılabilmektedir. Gaziantep'te *Küncü Tatlısı*, Adıyaman'da *Akıtlı Küncü* (Küncülü Akıt), *Alanya Çiğirdiki*, Muğla ve

Balıkesir'de *Çıtırmık* gibi çok değişik isimlendirmeler söz konusudur. Türkiye'de özellikle Manavgat'ta yetiştiriciliği yapılan ve Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış olan *Manavgat Susamı* (*Manavgat Altın Susamı*) ile yörede yapılanı ise ayrıca katma değerli bir ürün olarak değerlendirilebilir.

Susamdan başka bir diğer krokan yapılan popüler malzeme fındıktır. Özellikle *Giresun Tombul Fındığı*'nın son yıllarda artan katma değerli ürünleri arasında *Fındık Krokan* en popüler olanıdır. Hemen her yaş grubunun kolaylıkla tüketebildiği ve oldukça sağlıklı bir atıştırmalık olan fındık krokan, Giresun başta olmak üzere fındık üretimiyle öne çıkan yörelerde hızla yayılmaya başlamıştır.

Daha önce de bahsedildiği gibi sade olan çeşitler yanı sıra farklı ürünlerin karışımlarıyla da elde edilen krokanlar bulunmaktadır. *Muğla Kıyam Tatlısı* olarak bilinen ve son yıllarda yeniden gündeme taşınan yöresel ürün buna tipik bir örnektir. Susam, yerfıstığı ve bal ile hazırlanan bu sağlıklı atıştırmalık yakın yıllara kadar büyük ölçüde geleneksel mutfaktan büyük ölçüde silinmiş olsa da son zamanlarda yerel girişimcilerce özellikle turistlere yönelik yeniden öne çıkartılmaya başlanmıştır. Kullanılan malzemelerin de büyük bir kısmının yakın çevreden ve her birinin başlı başına birer Coğrafi İşaret niteliği bulunan *Muğla Çam Balı, Marmaris Yerfıstığı* ve *Manavgat Susamı* ile yapılıyor olmasıyla söz konusu ürün başlı başına özel bir yer edinmektedir.

4.2.2.5. İstisna Tatlı ve Şekerlemeler

Kar Helvası / Karsambaç: Daha öncede ifade edildiği gibi helva kavramı çok geniş bir şekerleme grubunu ifade etmekte kullanıldığından zaman zaman ciddi kavram karmaşasına yol açabilmektedir. Buna en iyi örneklerden birisi de *Kar Helvası* olarak da ifade edilen *Karsambaç*'tır. Nitekim TDK Derleme Sözlüğünde de karsambaç / karsanbaç için "Pekmezle kar karıştırılarak yapılan kar helvası." şeklinde tanımlanmıştır. Oysaki gerek kullanılan malzemeler gerekse yapım şekliyle herhangi bir açıdan helvayla alakası olmayan müstesna bir tatlı türü olmasıyla karsambaç, helvalardan ayrı olarak değerlendirilmelidir.

Karsambaç; yöresel olarak karma, karlamaç, kar çekmesi, kar helvası gibi isimlerle de anılmakta olup günümüzde ekseriyetle Balıkesir'den Hatay'a kadar olan kıyı kesimde yaygınlık kazanmış bir tatlıdır. Bununla birlikte Kahramanmaraş, Bitlis – Hizan ve Gaziantep'te de özellikle yaz döneminde yaygın olarak tüketilen bir tatlıdır. Bugün için her ne kadar geniş bir sahada yapılıyor olsa da tatlı, Yörük kültürünün bir parçası olup ilk olarak Orta Toroslardaki yörüklerce yapılmaya başlanmış ve yakın çevresine buradan yayılış göstermiştir. Özellikle Tarsus / Çamlıyayla ve Ayvagediği (Mersin)'nde karsambaç, çok özel bir yere sahiptir. Bununla birlikte Aydın – Nazilli, Adana – Kızıldağ Yaylası, Kahramanmaraş – Ahır Dağı ve Balıkesir – Kaz Dağları'nda da söz konusu tatlı halk kültürlerinde önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Ödemiş'te de yöresel tatlılar arasında *Ödemiş Kar Helvası* olarak yıllardır yapılmaktadır. Hatta dondurmanın atası olarak ilk defa Kahramanmaraş'ta yapıldığı da tatlı literatüründe sık sık geçmektedir.

En yalın tanımıyla karsambaç; taze kar ve rendelenmiş buza, tahin, pekmez, vişne veya portakal şurubu, şıra bazen yoğurt gibi aroma verici malzemeler katılarak yapılmaktadır. *Karsambaç* yapımına baktığımızda tatlıya da adını veren en önemli ve de zahmetli temin edilen malzeme taze kardır. Her ne kadar taze kar bulunamadığı vakit kar makinelerinden elde edilen kar veya rendelenmiş buz da kullanılıyor olunsa da tatlının orijinali taze karla yapılmaktadır. *Karsambaç* için gerekli olan kar iki türlü temin edilmektedir. Bunlardan ilki Toroslarda yaygın olan ve dağların yüksek kesimlerinden karın hazır olarak temini şeklindedir. Bu usulde, yüzeydeki kar katmanı temizlendikten sonra alttaki kar, toplayıcıların güneş görmemiş dediği, temiz kısım toplanır. Diğer yöntem ise ekseriyetle Bey Dağları ile Bozdağlarda yaygın olarak uygulanan bir yöntem olup kış dönemi boyunca kar toplayıcılar, kar kuyularına taze karları yığarak üzerlerini sazlarla ve son olarak da toprakla örterek yaza kadar muhafaza ederler. Kar kuyularındaki taze kar ihtiyaç ölçüsünde bloklar halinde kesilerek tatlı üreticilerine satılır. Her iki usulde de geçmişte keserlerle, şimdilerde ise elektrikli testerelerle iri kar blokları (yaklaşık 1 m. yüksekliğinde 50 cm. eninde) kesilir. Uzun bıçaklar yardımıyla çevresi düzenlenen bloklar günümüzde azda olsa kullanımı devam eden keçe / kendir çuvallara, yaygın olarak da naylon branda ve 3 – 4 kat beze sarılarak üreticiye teslim edilir. Geçmişte keçe çuvallarda muhafaza edilen

kar bloklarının 1 haftaya kadar erimeden dayandığı ifade edilmektedir. Kar blokları da temin edildikten sonra tatlı imalatçıları siparişler ölçüsünde taze kardan mala benzeri bir aparatla karları sıyırıp iyice ufalanacak şekilde karıştırıp / çalkalayıp son olarak arzuedilen tatlandırıcıyı ekleyerek tüketiciye sunar. Geçmişte yegane tatlandırıcı pekmez ve bal ya da ballı su iken sonraları gül suyu da dahil olmuştur. Daha yakın zamanlarda ise özellikle karadut, vişne, limon, portakal şurubu ya da reçelleri de katılarak *Karsambaça* daha fazla çeşitlilik kazandırılmıştır.

Karsambaç üretimi çoğu yörede küçük ölçekli işletmeler şeklinde, meydanlarda, parklarda, seyyar tezgahlar ya da küçük büfeler şeklindeki yerlerde gerçekleşmektedir. Bununla birlikte ne yazık ki söz konusu tatlıda da taklit ve tağşiş çok fazladır. Özellikle hazır buzdan elde edilen buz kırıntılarının gıda boyalarıyla renklendirilmesiyle yapılan ve tüketicilere *Karsambaç* olarak sunulan tatlılar kamuoyunda olumsuz bir imaj yaratmaktadır. Nitekim hazır buz ve taze karla elde edilen tatlı arasında hem tat hem de verdiği soğukluk hissi arasında önemli farklar vardır. Ayrıca kullanılan gıda boyalarının belirsizliği, sağlığa olan / olabilecek etkileri bu özel tatlı ile ilgili şaibelerin oluşmasına neden olabilmektedir.

Türkiye'de bu grupta yer alan tatlılardan karakteristik olanları kısaca inceleyecek olursak;

Tarsus / Çamlıyayla Karsambaçı: Yörede "Namrun Karsambaçı" veya "Yayla Karsambaçı" gibi isimlerle de anılan *Tarsus / Çamlıyayla Karsambaçı* Türkiye'nin diğer yörelerinde yapılan karsambaç / kar helvası ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Çamlıyayla'nın yüksek kesimlerinde kar kuyularından toplanan ve hemen hemen her biri 100 kg.'lık bloklar halinde hazırlanan sıkışmış kardan yapılmaktadır. Çeşni olarak gül suyu başta olmak üzere portakal, vişne veya bunların karışımlarından oluşan soslar kullanılmaktadır. Hazırlanan *Tarsus / Çamlıyayla Karsambaçı* daha uzun süre erimeden kalabilmesi için çelik kaselerde sunulmaktadır.

Ödemiş Kar Helvası: Esasında Türkiye'de pek çok ilde yapılan ve de başlı başına bir gelenek halini almış olan doğal kar / buzla hazırlanan tatlılar bulunmaktadır.

Fakat bazı yörelerde turizmin de desteğiyle bu tatlı çeşidi daha fazla tanınırlık elde etmiştir. Bunlardan en popüler olanları arasında *Ödemiş Kar Helvası* da sayılabilir. Bu tatlı çeşidi için çok uzun yıllardır Bozdağ ve Beydağ'da tesis edilmiş olan kar kuyularından (Kar havuzu da denilmektedir) temin edilen sıkışmış karlar kullanılmaktadır. Geçmişte bu uğraşı başlı başına bir iş kolu olup bundan geçimini sağlayan insanlar varken günümüzde sadece mevsimlik bir geçim kaynağı olarak daha sınırlı bir şekilde üretilmektedir. Nitekim söz konusu faaliyet sadece kar külçelerinin dağlardan taşınmasından ibaret değildir. Kış mevsiminde kar kuyularının dolduktan sonra havalar yavaş yavaş ısınmaya başlayınca Eylül ayına kadar yararlanabilmek için kuyuların üzerleri gazel adı verilen kuru ot, yaprak ve dallarla örtülmektedir. Daha sonra Nisan – Mayıs gibi usulüne uygun şekilde kar külçeleri üreticilere nakledilmektedir. Günümüzde Ödemiş ve Bozdağ'da en yaygın kar helvası çeşidi ise karadut ve vişneli olarak daha önceden hazırlanan şerbetlerle sunulanlarıdır.

Bitlis Karlı Pekmez: Geçmişten beri özellikle Süphan ve Nemrut dağlarının karlarıyla hazırlanan ve çoğunlukla yerinde tüketilen bir tatlı atıştırmalıktır. Herhangi bir ticari değeri söz konusu olmamakla beraber folklorik bir etkinlik ve günümüzde de ziyaretçilerce ilgi çekici bir aktivite olarak değerlendirilen bir süreçtir. Süphan ve Nemrut'ta yapılacak gezi kapsamında ziyaretçiler ve yöre halkı yanlarına pekmez alarak aynı zamanda kendilerine bu tatlıyı hazırlamaktadır. Yüzeydeki kar temizlenip en iyi şartlarda 30 – 40 cm. alttaki temiz kar olarak nitelendirilen kar bir kaşık veya spatula yardımıyla ufalanarak tabaklara konur. Elde edilen karın üzerine pekmez dökülerek tüketilir.

Adana Bici Bicisi: *Karsambaç*'a çok benzeyen ve yüzyıllardır Adana başta olmak üzere Gaziantep, Kilis ve Mersin'de de yapılan Coğrafi İşaret niteliğindeki *Adana Bici Bicisi* ise bir başka karlı / buzlu tatlıdır. Burada belirtilmesi gereken bir nokta da söz konusu tatlıda pek çok *Karsambaç / Kar Helvası* türevinden farklı olarak ayrıca muhallebinin de kullanılıyor olduğudur. Muhallebinin sadece su veya su + süt karışımı ile hazırlanmasından ötürü tek başına "Sütlü Tatlılar" grubunda da değerlendirilemediğinden "İstisna Tatlılar" başlığı altında ele alınmıştır.



Fotoğraf 165. *Adana Bici Bicisi*'nin Yapım ve Sunum Aşamasından Görünümler

Ocak 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Adana Bici Bicisi* için malzemeler nişasta, su / süt, gıda boyası, sıkıştırılmış kar / buz, çeşitli aromalar / şerbetler (Kızılcık şerbeti, meyan kökü şerbeti, limon, portakal aroması gibi), gül suyu ve pudra şekeridir. Nişastayla genellikle sadece su veya bazen su + süt karışımıyla usulüne uygun bir şekilde muhallebi yapılır. Hazırlanan muhallebi buzdolabında 4 – 5 saat kadar bekletilir ve bu sayede hem iyice soğumuş olur hem de arzu edilen nispeten daha sert bir kıvam kazanır. Bundan sonraki süreç tüm malzemelerin sırasıyla servis kaplarına yerleştirilmesinden ibarettir. İlk olarak küp küp doğranan muhallebi kaselere konulur ve sonrasında özel bir buz / kar sıyırma aparatı / rendesi ile kazınan buzlar muhallebilerin üzerine yerleştirilir. Sonrasında ise tercihe bağlı olarak çeşitli aroma veya şerbetler yanında mutlaka az bir miktar gül suyu dökülür. Son olarak tatlının üzerine bol miktarda pudra şekeri dökülür. Orijinal tarifte olmamakla beraber son yıllarda yaygınlık kazanan bir diğer uygulama da muz, çilek veya mevsimine göre diğer bazı meyveler de dilimlenerek tatlının üzerine konmaktadır. Adana koşullarında söz konusu tatlı ekseri seyyar işletmelerde ve daha basit usullerde hazırlanmaktadır.

Bu da bu tipte üreticilerin daha dikkatli ve de hassasiyetle denetimlerini gerektirmektedir. Nitekim son yıllarda Adana ile özdeşleşmiş bu tatlının tanınırlığının artmasıyla birlikte usulsüz üreticiler de yaygınlık kazanmıştır. Sosyal medya ve yerel basında da usulsüz üretime bağlı olarak şikayetlerde de kayda değer ölçüde artışlar gözlenmiştir. Bundan kaynaklı olması muhtemel son yıllarda Adana'da *Adana Bici Bicisi* orta ve büyük ölçekli restoran ve pastane menülerinde de yer almaya başlamıştır.

İstisna tatlılar içerisinde değerlendirilen ve en önemli ayırt ediciliği kar veya buzla yapılan tatlıların Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilmesinde yapıldıkları doğal çevre ile bağlantılarının tabii şartlardan ziyade beşeri şartlardan ileri geliyor oluşudur. Her ne kadar ilgili tatlılarda kullanılan karların yöresel özelliği ve buna bağlı ayırt ediciliği öne çıkartılmaya çalışılsa da esasında son yıllarda hazır buzlar yaygın bir şekilde kullanılmakta olup genellikle kullanılan malzemelerin yapıldığı yörenin tabii coğrafi şartlarına bir bağlılığının olmadığıdır.

Daha öncede bahsedildiği gibi *Adana Bici Bicisi* büyük ölçüde benzer veya bazı farklılıklarla Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yapılmaktadır. Özellikle Şanlıurfa ve Gaziantep'te de bilinmekle beraber Kilis'te oldukça popüler olan *Haytayla* adı verilen tatlı büyük ölçüde *Adana Bici Bicisi* ile benzerdir. Aralarındaki en önemli fark *Kilis Haytaylası* için meyve aromaları genellikle kullanılmaz sadece gül suyu aroma maddesi olarak kullanılır. Yine söz konusu tatlıya çok büyük ölçüde benzer bir başta tatlı Balıkesir Mutfağı'nın karakteristik elemanlarından *Balıkesir Cici Bicisi*'dir. Balıkesir'deki bu tatlının en önemli ayırt ediciliği ise hem aroma hem de renklendirici olarak kızamık şekerinin kullanılıyor oluşudur.

Afyonkarahisar Düğülü Haşhaş Tatlısı: Afyonkarahisar'ın haşhaş kullanılan çok sayıdaki ürününden birisi de *Afyonkarahisar Düğülü Haşhaş Tatlısı* olup aynı zamanda içeriğindeki diğer malzemelerle de istisna tatlılar arasında yer almaktadır. Tatlıda haşhaş yanı sıra yörede düğü adı verilen çiğ köftelik bulgur, süt, şeker, yağ ve üzeri için de ceviz kullanılmaktadır. Çoğu tatlı da olduğu gibi *Afyonkarahisar Düğülü Haşhaş Tatlısı* için de kullanılacak haşhaşın önceden bir müddet kavrulması gerekmektedir. Kavrulup ezilen haşhaşlar önce düğüyle kavrulur daha sonrada şeker

katılır ve kavrulmaya devam ederken yavaş yavaş süt ilave edilir. Tat vermesi açısından her zaman olmasa da bazı tariflerde yağ da kullanılmıştır. Muhallebi kıvamına gelen tatlı buzdolabında 2 – 3 saat soğumaya bırakılır. Yörede kahvaltıda ve öğün aralarında tüketilen bir tatlıdır.

Tokat Tatlı Tarhanası: Türkiye'nin pek çok yerinde *Tatlı Tarhana* veya *Üzüm Tarhanası* olarak bilinmekte, çorba olarak tüketilen tarhanadan tamamiyle farklı ve tatlı / atıştırmalık olarak uzun yıllardır yapılmaktadır. Temelde üzüm şırası ve bağlayıcı olarak ince bulgur ya da irmik kullanılarak hazırlanan ve büyük ölçüde köfter / kesme türevi tatlılar grubundan bir olan *Tatlı Tarhana*, aynı zamanda kış hazırlığı olarak da bol miktarda yapılan bir üründür. Malatya, Gaziantep, Erzincan, Denizli, Manisa, Kırşehir illerinde değişik isimlerle bazı küçük farklılıklarla *Tatlı Tarhana* veya *Üzüm Tarhanası* yapılmaktadır. Bununla birlikte söz konusu ürünün her ne kadar yıldan yıla gerilemiş olsa da en fazla üretilip, tanınır hale gelmesini sağlayan yöre Tokat'tır.

Tokat Tatlı Tarhanası için yöre üzümlerinden (Siyah veya beyaz olması fark etmez) elde edilen şıra ve yerli halkın yarma düğüsü, tarhanalık düğü dedikleri ince bulgur temel malzemeleri oluşturmaktadır. Tercihe bağlı olarak hoş koku vermesi için tarçın, karanfil gibi baharatlar ve sunumda da dövülmüş ceviz kullanılabilir. Yapım tekniğine baktığımızda ise ilk aşama olarak ayıklanmış ve yıkanmış olan üzümlerden şıra elde edilir. Şıraya pekmez toprağı katılarak 10 dk. kadar kaynatılır. Daha sonra toprağın iyice çökmesi için 7 – 8 saat veya 1 gece dinlenmeye bırakılır. Berrak kısmı dipteki çökelden ayırmak için tülbentte süzme veya bulandırmadan / çalkalamadan yüzeydeki berrak kısım alınır. Elde edilen berrak kısmı ince bulgurla kıvam alana kadar pişirilir. İdeal kıvama ulaşıldığında *Tokat Tatlı Tarhanası* en fazla 2 cm. olacak şekilde sinilere / tepsilere dökülür ve soğumaya bırakılır. Bir gün boyunca tepsilerde bekleyen *Tokat Tatlı Tarhanası* baklava dilimi şeklinde kesildikten sonra sazlardan / hasırlardan yapılmış çığ adı verilen sergilerde hava sıcaklığına bağlı olarak değişmekle beraber 5 – 10 gün kurutulur. Tam anlamıyla kurutulan *Tokat Tatlı Tarhanası* eğer kışlık hazırlık amacıyla stoklanacaksa nişastaya bulanarak tenekelere basılır, daha küçük ölçekli üretimlerde cam kavanozlara konulur. Toplamda 10 – 12 günü bulabilen

Tokat Tatlı Tarhanası yapımı son yıllarda büyük ölçüde azalmıştır. Çoğunlukla halk kendi ihtiyacına yönelik üretmekte, sınırlı olarak köy pazarlarında satışa sunulmaktadır.

Gaziantep Şirin Tarhanası (Gaziantep Tatlı Tarhanası): Çoğu tatlı tarhana tarifindeki gibi *Gaziantep Şirin Tarhanası* için de daha önceden hazırlanmış üzüm pekmezi su ile seyreltilip kaynatılır. Yörede simit[200] adı verilen bir çeşit ince bulgur / irmik arası büyüklükteki malzeme yıkandıktan sonra kaynayan sulu pekmeze katılır. Sonrasında ise tercihe bağlı olarak değişen miktarlarda şeker katılarak bir süre daha kaynatılmaya devam edilir. Bu noktada karışım tipik un helvası kıvamını kazanınca ateşten alınır. Yine tercihe bağlı olarak karanfil veya tarçın gibi koku verici baharatlar eklenebilir. Toplamda 1 – 1.5 saat kaynayan tatlı tarhana sini veya alçak tepsilere dökülerek kurumaya bırakılır. Dökülen malzemenin kalınlığı 3 – 4 cm.'i geçmemek kaydıyla bir tabaka halinde tepsilerle güneşte kurutulur. İki günün sonrasında baklava dilimi şeklinde kesilip ters çevrilen *Gaziantep Şirin Tarhanası* 2 gün daha kurutulur. Sonrasında kavanozlara konur ve arzu edildiğinde çayın yanında atıştırmalık olarak tüketilir. Eğer ilerleyen zamanlarda sıcak tüketimi isteniyorsa tavada eritilen tereyağının içine ufalanan *Gaziantep Şirin Tarhanası* bir süre kavrulduktan sonra servise hazır hale gelir.

Erzincan Tatlı Tarhanası: Yörede *Tarhana Tatlısı* ve *Küp Tarhana* adıyla da bilinen bu tatlı hem üzüm hem de dut şırasıyla hazırlanabilmektedir. Tatlı için; başbaşı bulgur ya da yörede aşlık olarak bilinen ince bulgur, üzüm şırası, ceviz, karanfil, tarçın ve tercihe bağlı olarak şeker ile hazırlanan az bilinen bir tatlı tarhana çeşididir. İlk olarak usulüne uygun şekilde üzüm şırası hazırlanır ve ocağa konur. Eğer kullanılan üzümler ekşiyse bu aşamada şeker katılabilir. Ocaktaki şıraya başbaşı bulgur veya ince bulgur (düğürcük) katılarak kaynamaya bırakılır. Pişmeye doğru tarçın ve karanfil katılır ve iyice kokusu çıktıktan sonra ocaktan alınır. Servis tepsisine alınan *Erzincan Tatlı Tarhanası* sıcak olarak servis edilir ve tercihe bağlı olarak üzerine dövülmüş

[200] Simit / Çiğ Simit: Pişmemiş buğdaydan yapılan ince bulgurdan daha da küçük taneli bir çeşittir. Bununla birlikte yörede imkanlar dahilinde irmik kullanımı da söz konusu olmaktadır. Bazı tariflerde ise arzu edilen kıvamı sağlamak amacıyla nişasta kullanıldığı da gözlenmiştir.

ceviz serpilebilir. Söz konusu tatlı esasında bir nevi kışlık hazırlık ürünüdür. Zira *Erzincan Tatlı Tarhanası* bol miktarda yapılıp bezlere serilerek kurutulup kışlık olarak saklanabilir. Son yıllarda derin dondurucularda da saklama yöntemi uygulanmaktadır.

Esasında bu bölümde sayılan tatlı tarhanalar büyük ölçüde helvalar bölümünde de izahı yapılan köfterlerle büyük ölçüde benzerdir. Sadece yapım şekilleri ve sunum farklılıklarından ötürü ayrıca değerlendirilmişlerdir. Yine bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da Türkiye'nin çoğu yerinde yapılan tatlı tarhana, üzüm tarhanası veya üzüm köftesi büyük ölçüde birbirileriyle benzer olup sadece *Seferihisar Tatlı Tarhanası* bunlardan büyük ölçüde farklıdır.

Isparta Helikli Pekmez: Bu tarif esasında bir pekmez tarifi olmayıp temel malzemesini pekmezin oluşturduğu meyveli (sebzeli) bir tatlıdır. Bu tatlı için tercihe bağlı olarak armut, elma, ayva, kabak gibi çeşitli meyve ve sebzeler kullanılabilir. Üzüm pekmezi ve su bir tencereye alınır ve tercihe bağlı olarak önceden iri parçalar halinde doğranmış meyve / sebzeler sulu pekmezin içine atılıp kaynamaya bırakılır. Meyve / sebzeler iyice yumuşayıp, pekmez de kıvam kazanınca ocaktan alınır ve soğuk olarak servis edilir. İç Anadolu'nun muhtelif yerlerinde meyveli pekmez tariflerine rastlanmaktadır. Araştırmalarımız kapsamında *Patlıcanlı Pekmez, Ayvalı Pekmez, Armutlu Pekmez* gibi çok çeşitli tariflere tesadüf edilmiştir.

4.2.2.6. AB Komisyonunca Tanınmış Tatlı ve Şekerlemeler:

Türkiye'deki durumun ardından Avrupa Birliğindeki duruma baktığımızda esasında tatlı ve şekerlemelerin coğrafi dağılımı ile ilgili daha net bir fikir oluşmaktadır. Gastronomi ve Yemek Tarihi konusunda çalışan uzmanlarca da sıklıkla ifade edildiği gibi Eski Dünya'da tatlılar şu şekilde bir dağılım göstermektedir; Ortadoğu'da şerbetli hamur tatlılarının hakim olduğu nispeten ağır tatlılar; Anadolu, Kafkaslar, Balkan Yarımadası, Hindistan ve Kuzey Afrika ülkelerinin bir kısmında şerbetli hamur tatlıları yanı sıra sütlü tatlılar, meyve şekerlemeleri gibi çok daha çeşitli bir tatlı – şekerleme grubu; Avrupa ve Uzak Doğu'da ise oldukça hafif meyveli tatlılar hakim duruma geçmektedir. Günümüzde Avrupa Birliği kapsamında Coğrafi İşaret

kapsamına alınan tatlı ve şekerlemeleri incelediğimizde de bu dağılıma paralel bir gelişme olduğu görülmektedir.

Mevcut Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlere baktığımızda henüz 13 tatlı ve şekerleme bu kapsamdadır. Bunun sebebi araştırmamız kapsamında da en karmaşık ve tartışmaya açık ürün grubunu "Tatlı ve Şekerlemelerin" oluşturmasını verebiliriz. Saray Mutfakları, sınırları çok geniş imparatorluklar, ticaret yolları vasıtasıyla taşınan ürünlerin yeni gittikleri yerde çok farklı bir şekilde sunumu gibi faktörler söz konusu ürün grubunun kökeni ve hangi kültüre ait olduğunu ciddi şekilde tartışma konusu haline getirmektedir. *Antep Baklavası* bölümünde de izah edildiği üzere "The Baklava War" olarak kamuoyunu meşgul eden sonrasında da "Lokum" ile ilgili hararetli tartışmaların yaşanmasının sebebi de bundan kaynaklanmaktadır. Bu nedenle bu ürün grubundan elemanlar Coğrafi İşaret kapsamına alınırken çok sağlam tarihi ve coğrafi verilere ihtiyaç duyulmaktadır.

AB kapsamındaki mevcut ürünleri kısaca değerlendirecek olursak helva ve nugalar özellikle İtalya ve İspanya'da yoğunlaşmıştır. Bunun temel sebebi ise Endülüs Emevilerinin çoğu Arap kültürünü Avrupa'ya taşımaları başta olmak üzere Venedik gibi dönemin en büyük ticari merkezinin pek çok farklı yöreden ürünleri tanımaları büyük ölçüde etkili olmuştur. Günümüzde gerek İspanya gerekse İtalya çeşitli helvaları ve nugalarıyla oldukça tanınmış ülkelerdir. Özellikle İspanya'daki Katalonya'nın Agramunt şehri helvalarıyla ünlü bir merkezdir. Şekerlemeler (Sert şekerler) konusunda ise 1996'da Coğrafi İşaret olan Fransa'nın *Bergamote de Nancy* ve 2018'de Coğrafi İşaret olan Almanya'nın *Bayrisch Blockmalz / Bayrischer Blockmalz* şekeri bulunmaktadır. Bunlardan Lorraine bölgesindeki Nancy'nin dünyaca ünlü ve iyi kalite esans elde edilen bergamotu sayesinde elde edilen bir bonbon şekerdir. Almanya'daki şeker ise biraları ile ünlü Bavyera'nın biranın temel malzemesi olan malta bağlı olarak ortaya konmuş sert şekerlerindendir. Almanya'nın bir diğer Coğrafi İşaretli ürünü olan *Lübecker Marzipan* bir çeşit badem ezmesidir. Türkiye'de dahil olmak üzere pek çok yerde oldukça popüler bir şekerleme olmakla beraber Lübeck şehrinde asırlardır yapılmakta olan badem ezmesi / marzipan, meyve, hayvan, manzara ve türlü şekillerde dizayn edilerek özellikle yabancı ziyaretçilerce yoğun ilgi

görmektedir. Günümüzde Lübeck'te hala faaliyetini sürdüren ve geçmişi 200 yılı aşkın işletmeler söz konusudur. Portekiz'in bu kategorideki tek ürünü olan ve 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Amêndoa Coberta de Moncorvo* ise bir çeşit badem şekeridir. Portekiz'in kuzeydoğusunda ülkenin en iyi kalite bademlerinin elde edildiği Torre de Moncorvo da özellikle paskalya dönemi için yapılan özel bir şekerlemedir. Yapımı oldukça zahmetli olup 1 hafta kadar süren şekerin üretimi 1 asrı aşkın süredir geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam etmektedir.

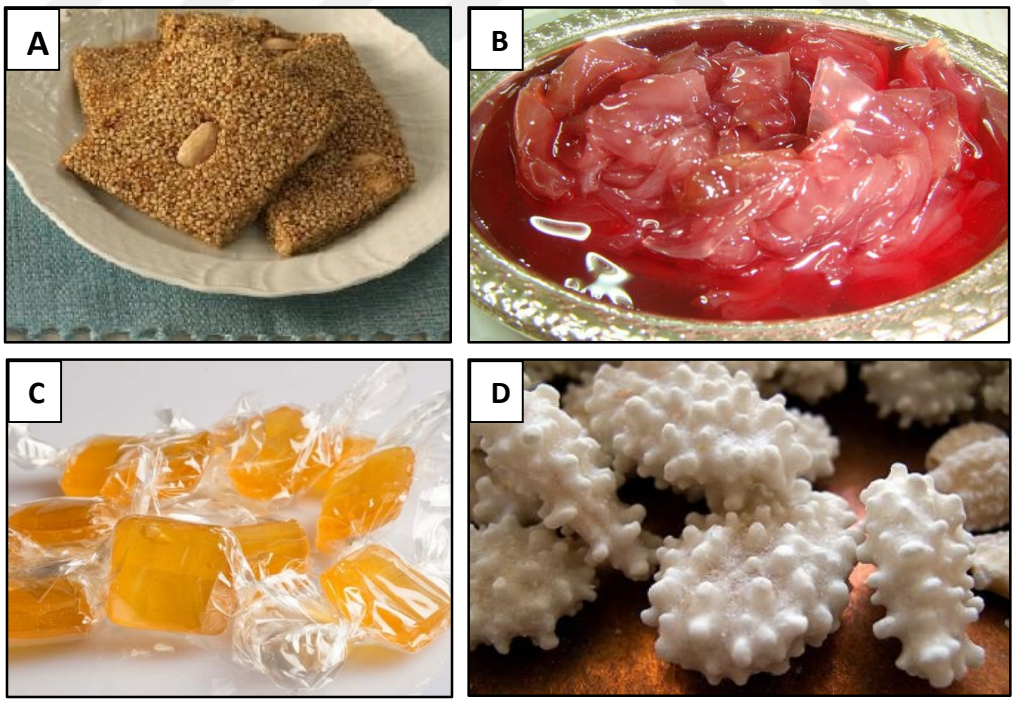
Tablo 50. 2018'in İlk Yarısı İtibariyle AB Bünyesinde Tanınmış Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemeler

Ürün	Ülke	Niteliği	Yıl
Amêndoa Coberta de Moncorvo	Portekiz	Badem şekeri	2018
Bayrisch Blockmalz / Bayrischer Blockmalz	Almanya	Malt şekeri	2018
Melekouni	Yunanistan	Susam krokan	2017
Glyko Triantafyllo Agrou	GKRY	Gül reçeli	2016
Torrone di Bagnara	İtalya	Nuga helva	2014
Koufeta Amygdalou Geroskipou	GKRY	Badem şekeri	2012
Loukoumi Geroskipou	GKRY	Lokum	2007
Alfajor de Medina Sidonia	İspanya	Bir çeşit ezme	2007
Turrón de Agramunt; Torró d'Agramunt	İspanya	Nuga	2002
Jijona (Turrón de Jijona)	İspanya	Bir çeşit helva	1996
Turrón de Alicante	İspanya	Nuga helva	1996
Lübecker Marzipan	Almanya	Badem ezmesi	1996
Bergamote de Nancy*	Fransa	Bonbon şeker	1996

***:** Söz konusu ürün esasında Coğrafi İşaret niteliğindeki bergamotun esansı olup ülkenin en eski ve popüler şekerlemeleri yapımında da kullanılaktadır.
Kaynak: Database of Origin & Registration (DOOR), 2018.

Tablo 50'de belirtilen ürünlerden en tartışmaya açık olanlar şüphesiz Yunanistan ve GKRY'ye ait olan ürünlerdir. Söz konusu ürünlerin aynı zamanda Türk kültüründe de özel bir yer işgal ediyor olmaları başlı başına tartışma konusudur. Bu noktada Türkiye'nin de eksikleri veya yavaş hareket ediyor olmasının da payı vardır. Mevcut şartlarda "Türk Loumu" adı altında söz konusu ürünle ilgili genel bir Coğrafi İşaret alınamamış olmakla beraber 2007'de *Loukoumi Geroskipou* adıyla GKRY ürünü, AB kapsamında Coğrafi İşaret tanınırlığa kavuşturmuştur. Söz konusu ürün aynı zamanda GKRY'nin ilk Coğrafi İşaretli ürünüdür. Ayrıca diğer ürünlerden badem şekeri ve gül reçeli de dikkat çekici ürünlerdir. Her ne kadar bir ürünü sadece bir ülke veya yörenin Coğrafi İşaret kapsamına alması söz konusu olmasa da tarihi veriler ve

kültürdeki yerleri de Coğrafi İşaret uygulamasında üzerinde durulması gereken konulardır. Şüphesiz Kıbrıs Adası'nın Rum idaresindeki bölümünde yetiştirilen güllerle Isparta'da yetiştirilen güller açısından kayda değer farklar bulunmaktadır. Bu noktada *Isparta Gülü*'nün dahi AB kapsamında Coğrafi İşaret tanınırlığı yapılamamışken bir de bunlardan elde edilen ürünler (Lokum, reçel, esans gibi) konusunda ivedilikle girişimlerde bulunulması gerekmektedir. Benzer şekilde Yunanistan'ın Coğrafi İşaret tanınırlığı sağladığı *Melekouni* özellikle Rodos Mutfağı ile özdeşleştirilen bir şekerlemedir. Öte yandan gerek susam yetiştiriciliği gerekse susamdan elde edilen bu çeşit şekerlemeler / krokanlar Akdeniz adalarında, Anadolu'nun batı ve güney kıyılarındaki yerleşmelerde ve İtalya'da oldukça yaygındır. Bu noktada kullanılan susam, bal ve varsa diğer malzemeler ile geçmişi noktasında yapılacak arşiv çalışmaları belirleyici olacaktır. Türkiye'de yapılan susam krokanlar / susam helvası adı verilen şekerlemeler de karakteristik susamlar (Marmaris, Manavgat gibi) ile yapıldığından bu noktada Yunanistan emsali göz önüne alınarak ivedilikle AB nezdinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmalıdır.



Kaynak: A: http://www.go-transfers.com/blog/melekouni-rhodes-traditional-flavors/; **B**: https://tanea-diaspora.net, **C:** https://lesbonbecs.com/blog/tresor-lorraine-bergamote-nancy, **D:** http://sertransmontano.pt (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 166. AB Kapsamındaki Coğrafi İşaretli Tatlı ve Şekerleme Örnekleri; A: *Melekouni*, B: *Glyko Triantafyllo Agrou*, C: *Bergamote de Nancy*, D: *Amêndoa Coberta de Moncorvo*

Son olarak Avrupa Birliği nezdinde tanınırlık elde eden tatlı ve şekerlemelerle ilgili Türkiye'ye örnek teşkil edebilecek birkaç hususa da değinilmesi gerekmektedir. Bunlardan ilki kent kimliği ile ürünlerin bütünleşmesi, logo tasarım ve kullanımı ile söz konusu ürünlerle ilgili yapılan altyapı çalışmalarıdır. Sıklıkla ifade edildiği gibi Türkiye'de belli bir yöreyle özdeşleşmiş ve de popülerlik kazanmış ürünlerin kentin / yörenin bir simgesi haline getirilmesi çoğu zaman göz ardı edilmiş ya da çok yakın yıllarda birkaç örnekle sınırlı kalmıştır. Elbette simgeyle sadece tabelalar, heykeller ya da meydanlar anlaşılmamalıdır. Festivaller, şenlikler, çalıştaylar gibi yılın beli bir döneminin söz konusu ürüne ayrılması ve bu alanda bir kamuoyu bilinci oluşturulası da simgeleşme adına önemli bir uygulamadır. Günümüzde donut (ABD), waffle (İsveç), pankek (Hollanda) gibi dünyaca ün kazanmış tatlılar, her yıl ülkelerinde düzenlenen özel gün etkinlikleri kapsamında bir o kadar da turizme yönelik işlerlik kazanmış durumdadır. Hatta ilginç bir örnek olarak Makedonya'da 2007'den buyana "Lokum Festivali" düzenlenmektedir. Türkiye'de ise bazı özel günlerde yerel helva çeşitleri yapılarak bu gibi etkinliklerde kullanılmaktadır ki bu da sadece helva özelinde değil etkinliğin bir parçası olarak yer almaktadır.



Kaynak: http://alstonwholefoods.com/lubecker-marzipan-is-here/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 167. Ambalajında *Lübecker Marzipan* ve Logosu

Bir ürünün markalaşmasında ise logo tüketiciler üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Günümüzde ne yazık ki hiçbir Türk tatlı ve şekerlemesinde Coğrafi İşaret şartlarını haiz tanıtıcı bir logo bulunmamaktadır. Her ne kadar bazı ürünler için logo

tasarıları yapılmışsa da bunlar henüz çok yeni olup tüketici noktasında bir ayırt edicilik sağlamamaktadır. Oysaki Avrupa ülkelerinde geçmişi birkaç asrı bulan çoğu ürünün yöresiyle özdeşleşmiş logoları hala kullanılmaya devam etmektedir. Örneğin Portekiz'in popüler Coğrafi İşaretlerinden *Amêndoa Coberta de Moncorvo*'ya ait olan logoda arka planda bir kase badem şekeri, önünde ise bir çizim şeklinde sadece Torre de Moncorvo'nun değil tüm Portekiz'in en ikonik yapılarından olan kilise (Igreja Matriz) yer almıştır. Bir diğer örnekte ise *Lübecker Marzipan* için tasarlanmış logoda bu defa ürünün sadece ismi yazılmış olup ismin baş tarafında ise Lübeck'in sembollerinden ünlü Holstein Kapısı resmedilmiştir. Bunlardan başka çoğu zaman ülkeler türlü şekillerde Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerini pazarlarken yerel değerlere de çoğunlukla bağlı kalmışlar ve bunları bir şekilde işlemişlerdir. Örneğin hangi marka tarafından üretiliyor olunursa olunsun *Bayrisch Blockmalz / Bayrischer Blockmalz* pazarlara sunulurken paketleri mutlaka Bavyera bayrağının desenlerinden oluşmaktadır. Bu da ürün ve Bavyera'nın birbiriyle özdeşleştirilerek ticari hayata sokulmasında dikkat çekici bir uygulamadır.



Kaynak:http://www.mumumio.com/tienda/turron-bombones-gourmet-enrique-rech/turron-de-jijona/turron-jijona-gourmet ve https://s1.dia.es/medias/hc9/ha5/9148212609054.jpg (Son erişim: 03.03.2018).

Şekil 46. *Jijona (Turrón de Jijona)* İçin Tasarlanmış Olan Logo ve Satış Paketinde Logoların Kullanımı

Elbette logo konusunda her zaman ürünün veya yörenin kullanımı söz konusu olmamıştır. Bazı durumlarda klasik logolar tasarlanmış olup çoğunlukla geçmişten gelen alışkanlıklardan ötürü benzer şekilde kullanımı devam etmiştir. Örneğin

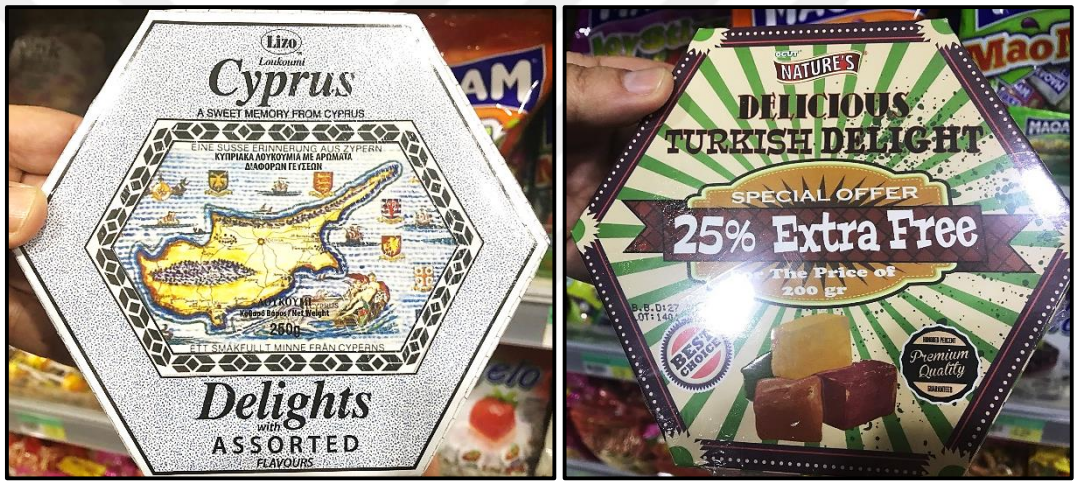
İspanya'nın 1996'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Jijona (Turrón de Jijona)*'sı için tasarlanan logoda yöreye veya ürüne doğrudan bir gönderme yapılmamıştır. Bununla birlikte ürünün ambalajlanıp pazarlanmasında hem yerel logonun hem de Coğrafi İşaret logosunun kullanımına özen gösterilmektedir.

Son olarak altyapı çalışmalarına baktığımızda Avrupa Birliği bünyesinde bu alanda hizmet veren (Özellikle de asırlık işletmeler) çoğunlukla türlü teşviklerle ve vergi kolaylıklarıyla koruma altındadır. Ülkeler, tanıtımlarına katkıda bulunan bu gibi işletmelerin iflas durumlarına veya aile içi miras tartışmalarından kaynaklı meselelerinde bir üst merci olarak işletme lehine koruyucu bir vasıf üstlenmektedir. İşletmelerle ilgili bu koruyuculuk yanı sıra sektörleşmemiş veya hala geleneksel yöntemlerle ev tipi üretimin ağırlıklı olduğu üretim tiplerinde müze (Özellikle yaşayan müze) tesis ederek geleneksel üretim yöntemlerinin bir nevi koruma altına alınmasına çalışılmaktadır. Buna en güzel örnek ise Fransa'daki "Musée du Sucre d'Orge" verilebilir. Her yıl binlerce turistin ziyaret ettiği bu müzede *Bergamote de Nancy*'de dahil olmak üzere Fransa'nın geleneksel şekerlemeleri ile ilgili tarihi vesikaların teşhiri yanı sıra canlı olarak da şekerlerin yapımı sürdürülmektedir. Örnekleri çoğaltılabilecek bu ve benzeri uygulamalarla ürünler sadece Coğrafi İşaret uygulaması ile değil buna paralel diğer uygulamalarla da korunmuş olunacaktır.

4.2.2.7. Bölüm Değerlendirmesi:

Türkiye'deki Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ya da potansiyel birer Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerden tatlılar ve şekerlemelerin değerlendirildiği bu bölümde 2018'in sonu itibariyle toplam 35 Coğrafi İşaret kapsamına alınmış tatlı ve şekerleme bulunmaktadır. Bununla birlikte esasında çeşitleriyle birlikte 1.000'e yakın tatlı ve şekerleme yanında sayısı çeşide bağlı olarak değişmekle birlikte 232 kadar Coğrafi İşaret olabilirliği mümkün ürün incelenmiştir. Elbette bunların hepsinin ticari hayata dahil edilip, yöre ekonomisine büyük kazançlar sağlayabileceğini söylemek fazlaca iyimserlik olacaktır. Ayrıca bunlardan bir kısmı tarihsel ve kültürel açıdan fazlaca kaynaşmış olunan toplumlarla ihtilaf yaratabileceğinden ötürü ancak uzun ve de kapsamlı bilimsel çalışmalar neticesinde uluslararası alanda Coğrafi İşaret kapsamına

alınabilecek tarzdadır. Bu noktada ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamına alınması gereken ürünler sadece yurtiçi düzeyde değil uluslararası arenada da Coğrafi İşaret tanınırlığının sağlanması, bazı hatalı algı ve uygulamaların da önüne geçilmesini sağlayacaktır. Bu konuyla ilgili en güncel örnekler ise Yunanistan, GKRY ve Ürdün'ün baklava üzerindeki, yine Yunanistan ve GKRY'nin lokumda (Cyprus Delight) Coğrafi İşaret hakkı iddia etmesi verilebilir. Nitekim Güney Kıbrıs Rum Yönetimi *Loukoumi Geroskipou* (Geroskipou Delights) adıyla *Geroskipou (Yeroşibu) Lokumu* olarak AB nezdinde Coğrafi İşaret korumasını elde etmiştir. Söz konusu ürün aynı zamanda GKRY'nin ilk Coğrafi İşaretli ürünü olma özelliğindedir.



Fotoğraf 168. Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde Satışı Yapılan *Cyprus Delights* ve *Turkish Delight*

Tatlı ve şekerleme kategorisindeki ürünler ne yazık ki en fazla taklit ve tağşişe maruz kalan ürünlerdir. Öyle ki Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerde sahtecilikle en fazla karşılaşılan ve usulsüzlüğün en çok yapıldığı ürün kategorisi tatlı ve şekerlemelerdir. Bu da doğal olarak başta yerli tüketiciler olmak üzere turistler ve yabancı ülkelerden alıcılar için caydırıcı olmaktadır. Ayrıca söz konusu ürün grubundaki usulsüzlükler kanser başta olmak üzere çok sayıda ve de ağır sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Bunun sonucunda ise başta insan sağlığındaki bozulmalar olmak üzere hem ürün hem de ülke açısından ciddi prestij kayıplarına yol açabilmekte, telafisi güç karalanmalara zemin hazırlayabilmektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi Fransa için şarap, Hollanda için peynir tüketiciler ve ülke sosyo-

kültüründe ne gibi bir yer taşıyorsa aynı durum Türkiye'de tatlı ve şekerlemeler için söz konusudur. Bu nedenle bahis konusu ülkelerin ürünleri için almış oldukları sıkı tedbirler mutlaka Türkiye'de tatlılar için uygulanmalıdır. Coğrafi İşaret uygulaması da bu noktada devreye giren ve işlerlik kazandırıldığında orta ve uzun vadede, önce üreticisine ardından Türkiye'ye büyük kazançlar sağlayabilecek bir uygulamadır. Her ne kadar başlarda girişimciler ve sektör temsilcileri için zorlayıcı olsa da süreç sonunda gelinecek noktada konuyla ilgili menfi düşünceler bütünüyle bertaraf olacaktır.

Alınması gereken mevzuat tedbirlerinin başında Coğrafi İşaret kapsamına alınmış her türlü tatlı ve şekerleme, mutlak suretle Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ve Türk Gıda Kodeksi (TGK) ile müşterek hareket edilerek imtiyazlı ürünler olarak ayrı bir yere taşınmalıdır. Bunun için de söz konusu bu iki kurumun Coğrafi İşaretli ürünler için ayrıca düzenlemeler yapması gerekmektedir. Fakat ne yazık ki kurumlar arasında yaşanan irtibatsızlıklar Coğrafi İşaret gibi sadece ulusal değil uluslararası ticari arenada büyük önem taşıyan ürünlerde de ciddi aksaklıkların yaşanmasına neden olabilmektedir. Örneğin; 2007'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Antep Baklavası*'nın ancak 2015'te TSE tarafından standardı belirlenmiştir. Bu alanda yaşanan gecikmeler uluslararası pazarlarda ürünlerin tanınırlığı ve rekabet gücü açısından olumsuz bir zemin yaratmaktadır. Daha önce de sıklıkla ifade edildiği gibi Avrupa Birliği'nin esasında her alan için bir "Kriterler Birliği" olduğu unutulmamalıdır. Hemen her şeyin en ince detayına kadar kayıt altına alınması hem folklorik açıdan çok önemlidir hem de iktisadi açıdan haksız rekabeti ve sahteciliği bütünüyle olmasa bile ciddi anlamda engelleyen bir oluşumdur. Bu nedenle bahsi geçen tatlı ve şekerlemelerin ilerleyen yıllarda AB bünyesinde de Coğrafi İşaretli ürün olarak tanınırlığının sağlanmasında kullanılan hammaddeler, yapım aşaması ve coğrafi sınırlar çok titiz bir şekilde incelenip, kayıt altına alınmalıdır.

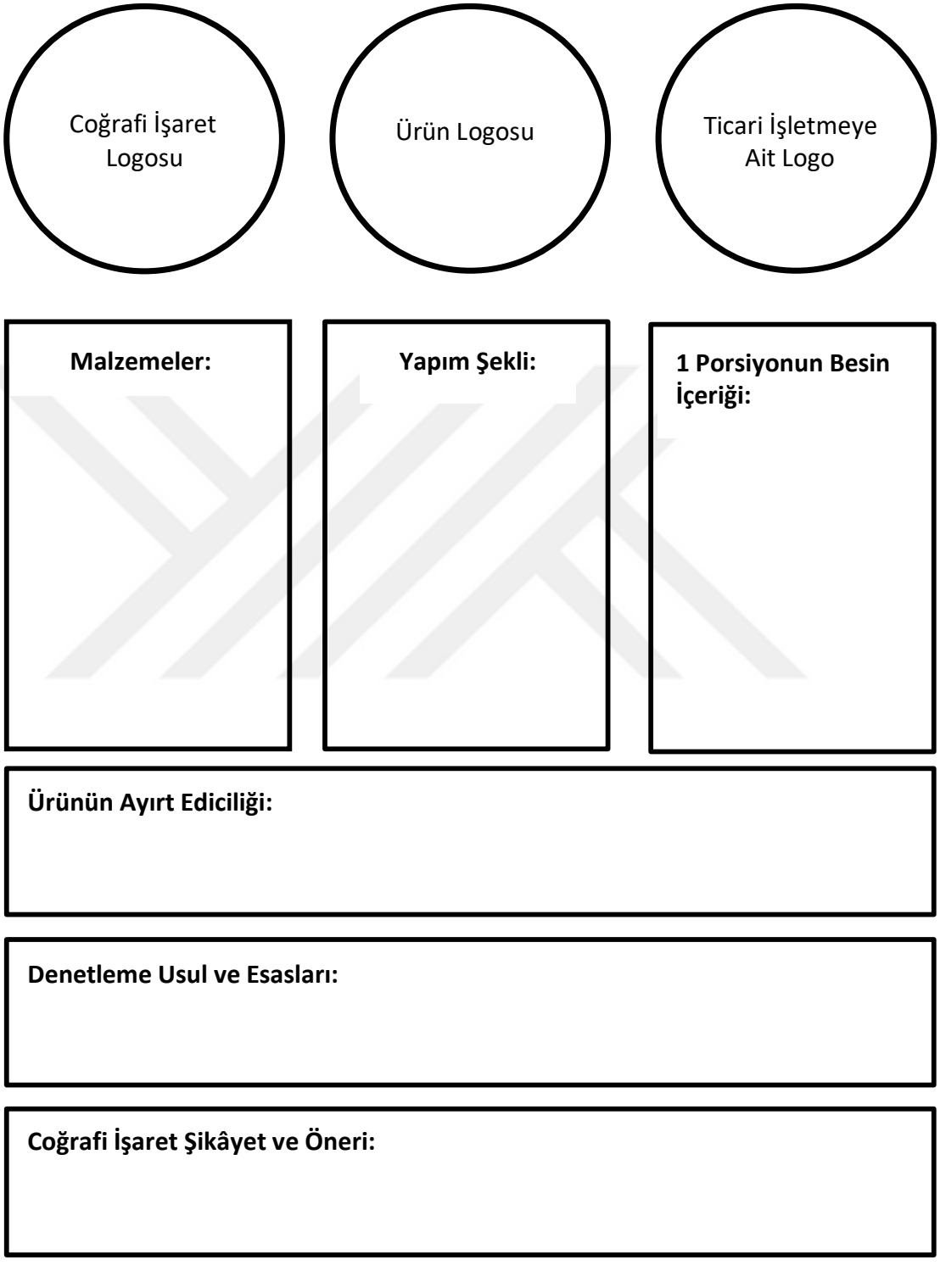
Tatlı ve şekerlemelerde kullanılan malzemelerin kalitesi ve temin edildiği yer büyük önem taşımaktadır. Özellikle de bünyesinde birden fazla Coğrafi İşaretli ürün barındıran tatlı ve şekerlemelerde (Baklava, cezerye, köme gibi) bu durum daha da önemlidir. Bu noktada ise kalite ve seçkinliğin öne taşınmasında ambalajlama, kamu spotu, logo, marka, reklam ve kent kültürüne taşıma büyük önem arz etmektedir. Aksi

taktirde Coğrafi İşaret tescili almış olsun veya olmasın pek çok ürün lokal tanınırlığının dışına çıkamayacaktır. Bununla birlikte popüler kültürde yaygınlık kazanmış tatlılar da diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünleri negatif yönde etkilemektedir ki bu hususta reklam ve tanıtım çalışmalarına ayrıca özen gösterilmesi gerekmektedir. Konuyu birkaç örnekle izah edecek olursak, *Balıkesir Höşmerimi*'nin tanınırlığı ve bu tatlının Balıkesir'in tanıtımında sıklıkla kullanılması *Balıkesir Kaymaklısı*'nı olumsuz etkilemektedir. Nitekim *Balıkesir Höşmerim*'i sadece Balıkesir içerisinde değil tüm Türkiye'de Balıkesir ile özdeşleşmiş bir tatlı olarak bilinmektedir. Bundan sonraki süreçte *Balıkesir Kaymaklısı*'nın da öne çıkartılması uygun olacaktır. Benzer durum Kastamonu'nun iki özel tatlı ve şekerlemesi için de söz konusudur. Günümüzde yaygın olarak *Kastamonu Çekme Helvası* geniş kitlelerce bilinmesine karşılık *İnebolu Kaşık Helvası*, Kastamonu içerisinde dahi fazlaca bilinmemektedir. Bu duruma benzer daha pek çok örnek bulunmakta olup ne yazık ki bazı ürünler için olumlu şartlar ortaya çıkarken aynı yörenin diğer bazı tatları için olumsuz şartlar ortaya çıkmaktadır. Söz konusu ürünlerin ülke çapında ve de en önemlisi uluslararası pazarlarda tanınırlığının sağlanması ve rekabet gücü kazandırılıp artırılması ancak iyi bir tanıtım stratejisiyle mümkün olacaktır. Sektörün ileri gelen firmaları ve ürün tedarik – satış zincirinin de bu sürece dahil edilmesi ile bu alanda kısa sürede ve daha etkili bir biçimde yol alınması da sağlanabilecektir.

Ürün kimliği ve tanıtımı noktasında ise tatlı ve şekerlemelerin bir kısmının yapım tekniğinden ötürü logo ve etiket kullanımı zordur. Özellikle de seri üretimi olmayan, ambalajlanıp paketlenemeyen ürünler de bu durum daha da güçlük yaratmaktadır. Bunlara örnek vermek gerekirse *Şanlıurfa Şıllık Tatlısı, Kilis Katmeri, İzmir Lokması* sayılabilir. Bu gibi hemen üretilip tüketilen ürünlerde ise şekil 47'de de görüldüğü üzere bir tanıtım çizelgesinin işletmelerin tüketiciler tarafından görülebilecek uygun yerlerine asılması veya sofra servislerinde (Amerikan servis) kullanımı gerekmektedir. Bu sayede her şeyden önce tüketicilerin Coğrafi İşaret ile ne kastedildiğini anlaması, sonrada tükettikleri / tüketecekleri ürünün bu statüyü almasıyla ne kastedildiği konusunda bir farkındalık oluşturulacaktır. Söz konusu çizelgeyi incelediğimizde öncelikle ürün adının altında belirtilmesi gereken 3 logo yer almalıdır. Bu üç logo Türkiye'deki Coğrafi İşaretli ürünlerde kullanılması gereken ve

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından ilan edilen logo, söz konusu Coğrafi İşaretli ürünle ilgili belirtilmiş olan logo ve son olarak da işletmenin kendi logosu olacak şekilde yer almalıdır. Logoları takiben Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünün sırasıyla malzemeleri ve yapım şekli izah edilmelidir. Bu noktada birkaç kare fotoğraf da kullanılabilir. Yapım tekniğinden sonra ise 1 porsiyonun besin içeriği mutlaka belirtilmelidir. Nitekim bu gruptan ürünlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri son yıllarda kamuoyunu sıklıkla meşgul etmektedir. Bu açıdan tüketici kitlesi kendi yaş ve sağlık durumuna göre hangi tatlıyı tercih etmesi gerektiği konusunda da aydınlatılmış olacaktır. Bu tanımlamalardan sonra ürünün belli başlı ayırt edicilikleri mutlaka belirtilmelidir. Bu husus özellikle turistler için çok daha önemlidir. Özel ilgi turizmi kapsamında gelen bir ziyaretçi söz konusu tatlı veya şekerlemenin benzerlerinden farkını, niçin oraya kadar gidip bunu yemesi gerektiğini bilmeyi isteyecektir. Örneğin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde kültür turizmine katılan bir ziyaretçi *Antep Katmeri* ile *Kilis Katmeri* arasındaki farkı öğrenebilmelidir. Son olarak Türkiye'deki Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında en büyük zaafın yaşandığı denetleme ve şikayet mekanizmasının iyi işleyebilmesi adına muhatap kuruluşların irtibat bilgilerine yer verilmelidir. Bu durum sadece şikayet ile alakalı olmayıp tüketicilerin önerileri doğrultusunda da irtibata geçebilmelerine, bilgi alışverişinde bulunmalarına imkan tanıyacaktır.

ÜRÜN ADI



Şekil 47. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tatlı ve Şekerlemelerin Satışa Sunulduğu Yerlerde Görülebilecek Bir Alana Asılması Uygun Olacak Çizelge Örneği

Söz konusu bu grup ürünler için son yıllarda Tıp ve diğer bilim çevrelerinde özellikle beyaz şekere yönelik ciddi eleştiriler söz konusudur. Bu da gerek yurtiçi gerekse yurtdışı pazarlarda tüketiciler için caydırıcı ya da tüketicilerin bu gibi ürünlere daha temkinli yaklaşmalarına sebep olmaktadır. Bu noktadan hareketle hammaddesini şekerin oluşturduğu bu gibi ürünlerle ilgili farklı disiplinlerden araştırmacılarca mutabık ortak bir "Şekerli Mamuller Kriterleri Tebliği" oluşturulmalıdır. İlan edilecek tebliğ uyarınca da Coğrafi İşaretli tatlı ve şekerlemelerde de bu kriterler esas alınmalıdır. İnsan sağlığının herşeyin üzerinde olduğu bir zamanda ürünlerin hijyenik koşullarda imal edilip gıda güvenliği hususunun en ön planda tutulmasından hareketle dengeli beslenme noktasına da dikkat çekilmesi gerekmektedir. Tatlı ve şekerlemeler grubundaki ürünler içerisinde ağır tatlılar yanı sıra çok hafif tatlılar da bulunmaktadır. Kişinin yaşı, sağlık durumu, çalışma şartları göz önüne alınarak dengeli beslenmede de Coğrafi İşaret niteliğini haiz ürünler, Tıp Hekimleri ve Beslenme Uzmanlarınca değerlendirilmelidir. Nitekim kaliteli malzemelerden ve usulüne uygun olarak hazırlanmış bu gruptaki mamullerin sağlıklı bireylerde ve ideal ölçülerde tüketimi dengeli beslenmede değerlendirilebilir özelliktedir. Fakat daha önce de bahsedildiği gibi ne yazık ki tatlı ve şekerlemeler taklit ve tağşiş yanı sıra usulsüz üretim yöntemleriyle en fazla gıda terörü yaşanan besin grubunu oluşturmaktadır. Son yıllarda ise bu noktada en fazla kamuoyunu meşgul eden husus merdiven altı üretim ile tatlandırmada kullanılan malzemelerdir. Özellikle de glükoz şurubu / mısır şurubu kullanımı noktasında akademik camia ve sektörün temsilcileri uzlaşmaya varmalıdır. İnsan sağlığının her türlü iktisadi çıkarın üzerinde olduğu prensibinden hareketle kimliğimizin bir parçası olan ürünlerde bu gibi alternatif tatlandırıcıların kullanılması hem maddi hem manevi kayıplara sebep olacaktır. Bu duruma bir örnek vermek gerekirse yapılan bir çalışma mısır şurubuyla hazırlanmış lokumun tüketiciler tarafından beğenilmediği ve caydırıcı bir etkisi olduğu sonucunu ortaya koymuştur (Doğan, 2008: 15). Yine merdiven altı üretimin en somut örneği ve de tüketicilerin de rahatlıkla ayırt edebileceği bir hususu baklava örneği üzerinden verebiliriz. Günümüzde antepfıstığı, ceviz ve şekerin kg. fiyatları göz önüne alındığında sadece bu 3 kalem için bile 1 kg. baklavanın fiyatının değil 20 TL., 40 – 50 TL. dahi olamayacağı aşikardır. Söz konusu tatlı için un, yağ gibi girdilerle birlikte elektrik başta olmak üzere, su, işçilik ve nakliye masraflarıyla birlikte en düşük 90 – 100 TL.

olması dahi çok cüzi bulunmaktadır. Bununla birlikte bir baklavanın değerinin sadece fiyatı üzerinden tayini de sağlıklı değildir. Niteliksiz baklavaların sadece güven uyandırması için fiyatının artırılması da ne yazık ki çok sık karşılaşılan bir durumdur.

Geleneğimizdeki yeri ve insan beslenmesindeki hassas noktası yanı sıra tatlı ve şekerlemeler sektörel açıdan büyük bir pazara hitap etmekte ve gerek ulusal gerekse uluslararası ticari arenada geniş bir yer işgal etmektedir. İşlenmiş tarım ürünleri kapsamındaki bu ürünler, kırsal kesimden başlayarak lüks tüketime kadar endüstrinin ve ticari hayatın hemen her basamağından kimselere istihdam sağlayan ve üreticilere önemli kar sağlayan bir sektördür. Bu ürünlerde gerek üretim gerekse tüketim gelişmiş Batı ülkeleri başta olmak üzere gelir seviyesi yüksek ülkelerin elindedir. Örneğin 2013'te İsviçre ve Norveç de dahil tüm AB ülkelerinde 12.700 firma doğrudan 330.000 kişiyi bu alanda istihdam etmektedir (CAOBİSCO, 2015). Söz konusu bu istihdam rakamı 2013 nüfus sayımına göre Bitlis (337.156), Sarıyer (335.598), Siirt (314.153), Sultanbeyli (309.347) ve Kars (300.874) gibi idari birimlerin toplam nüfusuna yakın bir değerde olarak sektörün büyüklüğünü ifade etmektedir (TÜİK, 2018). AB genelinde (İsviçre ve Norveç'te dahil) üretim ve tüketim miktarı da birbirine oldukça yakındır. 2013'te toplam 1.668.636.000 tonluk üretime karşılık, 1.639.261.000 tonluk tüketim gerçekleşmiştir (CAOBİSCO, 2015). Yine 2013'te kişi başına şekerleme tüketimi Almanya'da 13 kg., Norveç'te 9.6 kg., Birleşik Krallık'ta 8.9 kg., Danimarka'da 7.6 kg., AB'de ortalama 6 kg., İtalya'da 3.8 kg., Yunanistan'da 2.6 kg., Polonya'da 1.9 kg. olup Türkiye'de ise 2 kg.'da kalmıştır (CAOBİSCO, 2015). Aynı yıl 11.5 milyon ton (Çikolata ve kurabiyeler dahil) üretimin gerçekleştiği AB (İsviçre ve Norveç dahil)'de 7.8 milyar €'luk ihracata karşılık 1.5 €'luk ithalat gerçekleşmiştir (CAOBİSCO, 2015). Ülkeler ölçeğinde şekerlemelerin ticaret hayatındaki yerine bakıldığında tablo…'da da görüldüğü üzere ihracat ve ithalat değerleri arasında büyük fark söz konusudur. Örneğin Çin, Meksika, Türkiye ve Brezilya önemli ihracatçı ülkeler olmakla birlikte ABD, Birleşik Krallık, İrlanda, Avustralya ve Şili ise önemli ithalatçı ülkelerdir. AB ölçeğinde bakıldığında ise hem ihracat hem de ithalatta 1 milyon tonluk değerle dengeli bir durum söz konusudur.

Tablo 51. 2010 ve 2016 Yılları Seçilmiş Ülkelerin Toplam Şekerleme İhracat ve İthalat Miktarı[201]

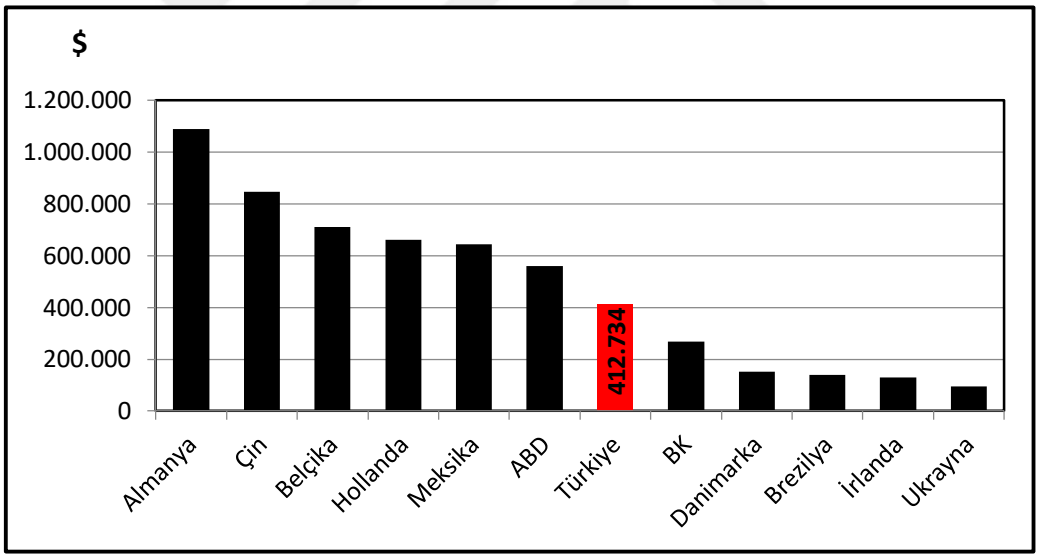
Ülkeler	2010		2016	
	İhracat (Ton)	İthalat (Ton)	İhracat (Ton)	İthalat (Ton)
Almanya	251.528	154.197	300.591	165.378
Meksika	225.732	36.103	414.588	46.171
Çin	202.269	18.269	302.914	47.480
ABD	123.858	542.699	163.064	493.178
Türkiye	102.976	2.373	165.728	4.358
Ukrayna	100.734	13.229	60.543	12.913
Hollanda	98.731	73.956	178.387	123.059
Brezilya	98.240	6.032	78.202	6.912
Birleşik Krallık	50.227	149.489	60.461	187.979
Mısır	45.365	7.397	38.035	1.550
Danimarka	44.504	21.603	40.084	31.363
Avustralya	17.968	53.283	12.639	57.474
Hindistan	13.556	7.634	72.851	8.688
İrlanda	13.235	19.978	17.507	30.685
Şili	3.431	14.089	2.913	17.000
İsrail	2.446	11.100	4.410	13.723
Dünya	**3.606.220**	**2.883.646**	**3.777.459**	**3.259.624**

Kaynak: ITC, 2018.

Tatlı ve şekerlemelerde tüketimin yoğun olduğu Avrupa ülkelerinde ticaret hacmi de bir o kadar geniş olup özellikle Almanya ve Hollanda gibi ülkelerin dikkat çekici seviyelerde ihracatları söz konusudur. Çoğunlukla alım gücü yüksek kesime hitap eden ve önemli bir bölümü lüks tüketime giren bu gibi ürünlerde pazara girebilmek ekstra özen gerektirmektedir. Gıda güvenliği ve kullanılan malzemelerin kalitesi yanı sıra tanıtım, reklam, ürün çeşitlemesi ve yenilikleri takip edip ayak uydurabilmek ve en önemlisi bu alanda markalaşma büyük önem arz etmektedir. Yine bu alanda katma değerli ürünler ile pazarlara girebilmek elde edilen kârı önemli ölçüde artırmaktadır. Bu durumu örnekleriyle izah etmek için hazırlanan şekil 48'e bakıldığında da anlaşılacağı üzere ihracat miktarı olarak Çin'in gerisinde yer alan Almanya elde edilen döviz açısından Çin'i geçerek ilk sırada yer almıştır. Benzer şekilde ihracat miktarıyla Türkiye'nin de gerisinde yer alan Hollanda şekerleme ürünlerinin ihracatından elde ettiği gelirle (661.934 $) Türkiye'yi geçmiştir. ABD'deki durum ise çok daha dikkat çekicidir. Ülkenin şekerleme ithalat miktarı ihracatının 3

[201] Verilere kakaolu ürünler dahil değildir.

katından fazla olmasına ve Türkiye'den daha az ihracatı bulunmasına karşın söz konusu ürünlerden elde etmiş olduğu döviz (558.751 $) Türkiye'ninkinden fazladır (Şekil 48). Kısaca çoğu üründe olduğu gibi söz konusu ürün grubunda da niteliğin nicelikten daha önemli olduğu net bir şekilde anlaşılmaktadır. Ne yazık ki geçmişi asırları bulan ve her biri Türk kültürünün birer parçası olan, uluslararası kamuoyunda da Türk kimliğinin bir parçası kabul edilen bu çok sayıdaki ürün ile ilgili pazarlarda rekabet gücünün zayıflığı, potansiyeli çok yüksek bu ürünlerden beklenen kazancın sağlanamamasının en önemli sebebidir. Bu noktada ise Coğrafi İşaret uygulaması anahtar rol oynamaktadır. Fakat söz konusu uygulamaya gerektiği şekilde işlerlik kazandırılamadığı müddetçe bunun da iktisadi hayata yansıması beklenmemelidir. Zira sıklıkla dile getirildiği gibi söz konusu ürünler için de Coğrafi İşaret uygulaması amaç değil, ürünlerin daha iyi bir pozisyona taşınıp rekabet gücünü artırabilmek adına bir araç olmalıdır.



Kaynak: FAO, 2018.

Şekil 48. 2016 Yılı İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Şekerleme İhracatından Sağladıkları Döviz (ABD Doları)

Türk tatlı ve şekerlemeleri ele alınırken hemen her üründe ifade edilen bir husus da ustalık konusudur. Tatlı ve şekerlemelerde kullanılan malzemelerin kalitesi yanında önemli ve de bazılarında temel belirleyici ustanın maharetinden ileri gelmektedir. Coğrafi İşaretli ürünlerde uygulamanın temel prensibi olan coğrafi şartların şekillendirmiş olduğu müstesna ürünlerde bu defa Beşeri Coğrafya'nın

etkileri karşımıza çıkmaktadır. Toplumların yaşam şartları, alışkanlıklar, göçler, savaşlar ve turizm etkisini somut bir şekilde özellikle beslenme alışkanlıklarında göstermektedir. Zaman içerisinde ise bu beslenme alışkanlıklarına yönelik olarak geliştirilen ustalık da Coğrafi İşaretli ürünlerin temel farklılıklarını ortaya koymada ayrı bir noktayı teşkil etmektedir. Ne yazık ki pek çok zanaatta olduğu gibi bu alanda da çırak bulmadaki güçlük, gençlerin ilgisizliği (Gerek yapım gerekse tüketimde), eğitim basamaklarında bu alanla ilgili yetersizlikler vb. çok sayıdaki husus kaygı verici boyutlara ulaşmıştır. Konuyu baklava üzerinden örneklendirecek olursak; Yunan Baklavası / Selanik Baklavası adıyla Yunanistan'ın Coğrafi İşaret talebinde bulunduğu tatlı, köken itibariyle yine Osmanlı Saray Mutfağından çıkmadır. Fakat Yunanistan'da usta – çırak ilişkisinin çok daha önceleri ve hızlı bir şekilde ortadan kalkması, zaman içerisinde işin ehli olmayan ve çıraklıktan yetişmeyen kimseler elinde baklavanın deformasyona uğrayarak orijinalliğini yitirmesine neden olmuştur. Bu durum ise bize iki şeyi göstermektedir. Bunlardan ilki Coğrafi İşaret uygulamasının önemini; ikincisi ise yeni ustalar yetiştirememenin maddi ve de en önemlisi manevi kayıplarını.

Bölümle İlgili Ziyaret Edilen İşletmeler ve Görüşülen Ustalar:

Karaköy Güllüoğlu (1820):
Yönetim Kurulu Başkanı M. Nadir Güllü
Gıda Mühendisi İbrahim Yılmaz
Gıda Mühendisi Taylan Akgün

Artukbey Kahve Kuruyemiş (1910):
Yönetim Kurulu Başkanı Tacettin Yertüm
Kurumsal İletişim Yöneticisi Nevin Solhan

Tarihi Hisarönü Şambalicisi (1942):
Can Doyurgan

Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (2007):
Müdür Yardımcısı Sinem Metintaş

Yiyecek – İçecek Hizmetleri Öğretmeni Sercan Akpınar

Gaziantepli Gökeroğlu Baklavacılık ŞG (2001):
İşletme Sahibi ve Balıkesir Kaymaklısı Ustası: Şefik Göker

Elcevaz Gıda Ürünleri San. (2008):
Adilcevaz Cevizi Reçeli ve Karadut (Mordut) Reçeli Ustaları:
Behice Göl, Barış Göl, Çetin Göl

Erbaş Şekerleme İrfan Usta:
Boyabat Ezmesi Üreticisi

Süreyya Efe (Efe Şekerleme – 2003):
Burdur Ceviz Ezmesi Üreticisi Aile:
Yahya Efe, Süreyya Efe, Ali Efe

Gümüşhane Pestil ve Köme Üreticileri Derneği:
Abdülbaki Kara: Dernek Başkanı (7. Yılı)

S.S. Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolakpehlivan Köyleri Tar. Kal. Kooperatifi
Saniye Uysal: Kooperatif Başkanı (8. Yılı)

Afyon Lokum Atölyesi:

Doğu Şekerleme (1949):
Ali Gündoğdu

Şekercibaşı Ali Galip (1901):

Bozyazı Dokuma ve Kültür Ürünleri Geliştirme Derneği (DOKÜDER):
Begüm Balcı: Dernek Başkanı ve Mersin Çoban Helvası tedarikçisi.

Yakupağa Çekme Helva:

Yakupağa Külliyesi İmarathanesi Kastamonu Çekme Helvası Helva Evi:

Hüseyin Karakaya: 18 Yıllık Usta

Sezer Seymenoğlu: 18 Yıllık Usta

Özkan Ekici: 10 Yıllık Usta

Ertaş Gıda Sanayi:

Aksaray Bulama Helvası

Tahir Aracı: Firma Sahibi

Şahin Güneş: Helva Ustası

Kabataş Helvası:

Ramazan Küçükkaya: Helva Ustası

Kemaliye Lökhane:

Salim Çobanoğlu: 15 Yıllık Lök Ustası

Hatay Belbeni / Kömürçukuru:

Üzüm ve Hurma Pekmezi Üretimi: Abdurrahman Altay

Osmaneli Yörem Ticaret:

Lokum Üretimi: M. Yavuzer Yavuz

Bartın Ağda Tatlısı:

Şanver Helva / Burhan Demirkol

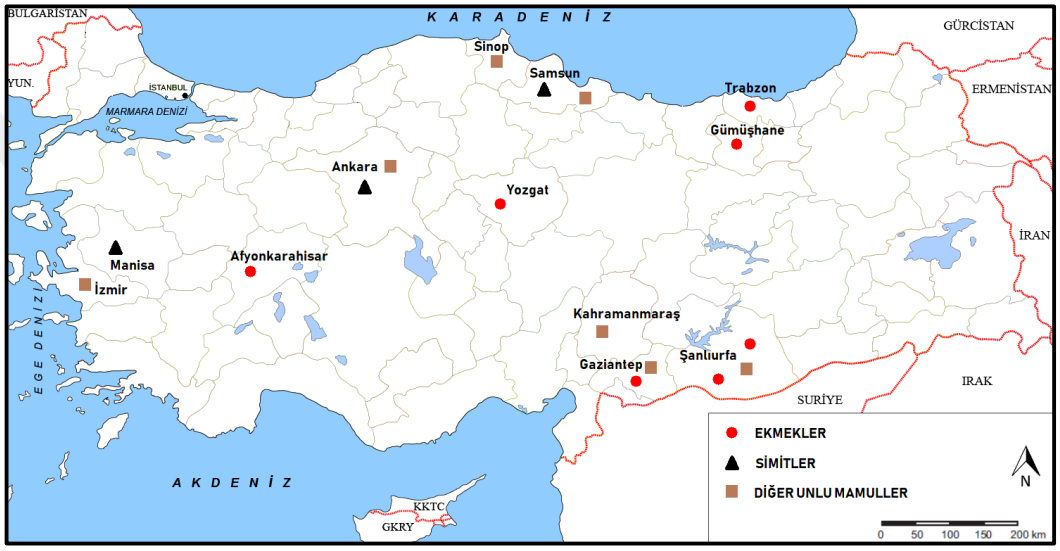
4.3. Unlu Mamuller (Ekmekler, Simitler, Kurabiyeler ve diğerleri)

Çalışmamızın "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde unlu mamuller kapsamında da değerlendirilebilecek ürünler (Baklavalar, kadayıf tatlıları, lokmalar gibi) söz konusu olmakla birlikte bunların ayrı bir bölümde değerlendirilmeleri daha uygun bulunmuştur. Unlu Mamuller bölümünde; tatlı olarak tüketilen unlu mamullerden ziyade yemeklerin yanında tüketilen ekmekler ve atıştırmalıklar (Simitler, kurabiyeler vs.) değerlendirilmiştir. Pideler ve börekler ise Türkiye'deki yeme – içme alışkanlıkları da göz önüne alınarak hamur işi yemekler bölümünde incelenmiştir.

Türkiye, tıpkı yemek çeşitlerinde olduğu gibi temel besin maddelerinden biri olan buğday menşeli ürünler noktasında da çok zengin bir çeşitliliği bünyesinde barındırmaktadır. Buğdaydan elde edilen unun ekmekten çöreğe, yufkadan bisküviye değin pek çok üründe kullanılıyor olması, zengin bir çeşitlilik ortaya koymuştur. Bu ürünlerden bir kısmı insanların temel besinlerini oluştururken bir kısmı ise sadece lüks tüketim ürünleri (Pasta, kurabiye gibi) kategorisindedir. Türkiye'nin bu alandaki ürün grubunun zenginliğinde tarih sahnesinde yerini almaya başladığı günden bugüne geçirdiği süreçler ayrı ayrı etki etmiştir. Göçebe yaşamın gerektirdiği pratik ve az malzemeli yemekler, yine göçebe yaşam tarzının sağladığı pek çok milletle olan etkileşim, yerleşik hayata geçtiğinde fethettiği yerlerdeki milletlerle olan etkileşim ve elbette çok geniş bir coğrafi alanın sunduğu tabii kaynaklar pek çok üründe olduğu gibi bu ürün grubunda da emsalsiz bir zenginlik ortaya koymuştur.

Bu ürün grubunda yer alan yiyecekleri Türkiye ölçeğinde bir bütün olarak değerlendirdiğimizde belirgin bir dağılımdan bahsetmek çok güçtür. Her ne kadar bazı yörelerin bu anlamda karakteristik ürünleri söz konusu olsa da genel manada Türkiye'de bu ürün grubunda tarım ürünleri veya zanaatlardaki gibi belli ağırlık merkezlerinden bahsetmek mümkün değildir. Genel olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bu ürün grubundaki mamullerin dağılımında çoğunlukla komşu illerin birbirinden etkilenerek harekete geçtikleri anlaşılmaktadır (Şekil 49). Bu da genel olarak iller arası rekabet, ürünlerin benzer olması ve her yörenin söz konusu ürünün kendi yöre isimleriyle anılmasını istemelerinden ileri gelmektedir. Nitekim ekmek ve

simit, Türkiye'nin hemen her yerinde temel besin maddeleri arasında yer almaktadır. Benzer şekilde kurabiyeler ve çörekler için de belli bir dağılımdan bahsedebilmek güçtür. Bu noktada unlu mamuller için ekseri karakteristik olanların değerlendirilmesi üzerinde durulmuştur. Konuya sadece karakteristikler odağında baktığımızda dahi çok büyük bir zenginlik karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle de bu ürün grubu 4 ana başlık altında incelemiş olup bunlar; Ekmekler, Simitler, Börekler ve Diğer Unlu Mamuller şeklindedir.



Şekil 49. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Unlu Mamullerin Dağılımı

4.3.1. Ekmekler:

Unlu mamuller içerisinde Türk toplumu için en önemli elemanlardan birisi ekmeklerdir. Ayrıca ekmeğin sadece Türkler için değil tüm dünyada özel bir yerinin bulunuyor olmasında yerleşik hayata geçtikten sonra ortaya konan ilk mamul ürünlerden biri olmasının da etkisi vardır. İçecekler başlığı altında "Bira" bölümünde detaylı bir şekilde konu ele alındığından burada tekrar edilmemiştir. Ancak ekmeğin ortaya çıkıp gelişmesinde Anadolu'nun bir kısmının da içerisinde yer aldığı Münbit Hilal'in çok önemli bir yeri vardır. Buğday ve arpa yetiştiriciliğinin ilk olarak başladığı toprakları, şüphesiz bira ve ekmeğin de ilk olarak ortaya konmuş olduğu yerlerdir. Yapılan çalışmalar ise Antik Mısır'da daha M.Ö. 3000'de mayalı ekmek yapıldığının bilindiğini göstermesi, mamul yiyecekler içerisinde ekmeğin köklü tarihini gösteren en önemli emarelerdendir (Hansen ve Schieberle, 2005: 86). Aradan geçen yüzlerce

yıllık süreçte ise buğdaydan elde edilen ürünlerde adeta bir patlama yaşanmıştır. Makarna, mantı, yufka, ekmek, pide, çörek, bisküvi ve günlük hayatta bol miktarda tükettiğimiz daha pek çok ürünün yıllar içerisinde kazandığı bu çeşitlilik başlı başına toplumların hayatında çok önemli bir yer tutmaktadır. Bu noktada da Anadolu ve burada yaşamış olan toplumların son mirasçısı Türkler bir nevi medeniyet tarihinin küçük bir özetinin toplandığı yerdir aynı zamanda. Ekmekler ise bunlar içerisinde en özel olanlardan birisidir. Henüz 1600'lerde Tavernier Seyahatnamesi'nde *Sapanca Somunu, Akhisar Mekik Ekmeği, Tophane Somunu* ve *Çakıl Ekmeği* gibi dönemin karakteristik ekmeklerine yer verilmiştir. Aşağı yukarı Jean-Baptiste Tavernier (1605 – 1689) ile aynı dönemde yaşamış olan Evliya Çelebi (1611 – 1682)'de ünlü Seyahatnamesinde Manisa'daki baharatlı ve nohut mayalı (Aynı zamanda nohut katılan) ekmeklerden bahsetmektedir. Ekmeklerin tarihi vesikalara konu olması sadece seyahatnamelerle sınırlı kalmamış, savaş yıllarında kanunlara, olağanüstü hallerde halk edebiyatına da malzeme olmuştur.



Fotoğraf 169. Çeşitli Artizan Ekmeklerden Örnekler (IBATECH / 2018)

Medeniyet tarihinde köklü bir geçmişi bulunan ve bu zaman zarfında çok büyük bir ürün çeşitliliğini barındıran ekmekler bilimsel açıdan da araştırmacıların ilgisini çekmiştir. Ekmeğin kendi içerisindeki bu büyük çeşitlilik ise bilimsel çalışmalar noktasında bir sınıflamayı gerektirmiştir. Nitekim somun ekmeği (Tandır ekmeği, sac ekmeği, ebeleme, tava ekmeği), yufka, bazlama, mısır ekmeği, pideler[202],

[202] Burada pide ile kastedilen *Ramazan Pidesi, Tırnaklı Pide* gibi ürünler olup etli ekmek, tahinli pide gibi ürünler "Hamur İşi Yemekler" başlığı altında incelenmiştir.

simitler ve diğer pek çok ürün (Gömeç, kakala gibi) ekmek kapsamı altında toplanmaktadır. Bir nevi katkılı / çeşnili ekmek olarak nitelendirebileceğimiz ürünler arasında ise katmer, gözleme, kete, çörek sayılabilir. Bu kadar geniş bir ürün grubunu ifade etmesi nedeniyle ekmek konusuna çalışan araştırmacılar kendilerince bir takım sınıflamalara gitmişlerdir. Bu sınıflama ekmeklerin ele alınış amacına göre değişmekle birlikte kullanılan una, mayasına, yapım şekline ve pişirilme şekline göre değişiklik göstermektedir. Örneğin; bu alandaki en kapsamlı çalışmalardan biri olan Prof. Dr. Artun Ünsal, "Nimet Geldi Ekine / Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü" başlıklı çalışmasında ekmekleri; "Köy Ekmekleri" ve "Çarşı Ekmekleri" şeklinde kategorize etmiş, katmer, çörek, börek ve diğerlerini ise ayrıca ele almıştır. Kullanılan una göre iyi kalite buğday ununda yapılmış has ekmek veya ak ekmek; daha düşük kaliteli darı ekmeği birkaç örnektir. Araştırma konumuz Coğrafi İşaretler olduğundan bizim kullandığımız sınıflama ise bu gruptaki ürünlerin tüketim biçimine ve şekilsel özelliklerine göre yapılmıştır. Bu kapsamda da genel olarak "Unlu Mamuller" başlığı altında sadece son dönemlerin popüler söylemiyle "Artizan Ekmekler" ele alınmış, simitler, pideler, börekler, çörekler, kurabiyeler ve diğer ürünler ise ayrı ayrı değerlendirilmiştir.

Türkiye'deki Coğrafi İşaret olan / olabilecek ekmekler özelinde konuya başlayacak olursak; ekmekler için mayalı ve mayasız olması, kullanılan mayanın cinsi, pişirilme şekli, yoğurulma şekli, ekmek morfolojisi, kullanılan tahıl, ekmeğin kökeni ve varsa kullanılan çeşni malzemeleri bir ekmeğin kimliğinin ortaya konmasında bilinmesi gereken belli başlı parametrelerdir. Coğrafi İşaret uygulamasının prensiplerinin izah edildiği bölümde de belirtildiği üzere bu kapsama alınacak bir ürünün tüm ayrıntıları, mazisi ve kazanmış olduğu ün mutlaka detaylı bir şekilde izah edilmelidir. Örneğin; son yıllarda sosyal medyanın etkisi ve popüler kültürde Coğrafi İşaret uygulamasının dikkat çekmeye başlamasıyla ekşi mayalı, nohut mayalı (Tatlı mayalı) olan ya da olduğu iddia edilen ekmekler daha da önem kazanmaya başlamıştır. Nohut mayalı ekmeklere hem Balıkesir kırsalında hem de Siirt kırsalında tesadüf edilmiştir. Bu noktada her iki yörede coğrafi şartlara bağlı olarak meydana gelecek mayalanmanın farklı olduğu bir ayırt edicilik olarak öne çıkacaktır. Mayaya bağlı olarak ileri sürülen ayırt ediciliğin yanında şekilsel açıdan da bir ayırt edicilik ortaya

koymak pekala mümkündür. Öte yandan kullanılan un, maya, varsa çeşniler ve varsa özel bir kaynak suyu detaylı bir şekilde ele alınıp, bunların söz konusu yörede genel geçer uygulamalar olduğu tespit edilmezse, bol ve de yaygın üretilen bu ürün grubu için Coğrafi İşaret uygulaması bir anlam ifade etmeyecektir. Özellikle de ticari manada üretimi yapılan, çarşı ekmekleri veya francala türevi ekmeklerin zaten Coğrafi İşaret değerleri çok zayıfken bir de lokal ölçekte üretimi yapılan buna karşılık hiçbir Coğrafi İşaret değeri bulunmayan ekmeklerin sırf bu kapsama girebilmek adına yukarıda sayılan unsurlardan bir veya birkaçını mevzuat kapsamına uygun hale getirmeye çalışmak ciddi sakıncalar doğuracaktır. Örneğin; gerçek manada Coğrafi İşaret değeri olan buna karşılık sadece birkaç köyle üretimi sınırlı bulunan bir ekmeğin, sırf Coğrafi İşaret uygulamasının sunduğu popülarite ve artan talep, kısa sürede art niyetli üreticilerin pazarlarda yer almasına sebep olabilecek ve ticari kaygılarla hareket edilmiş olunduğundan bir müddet sonra usule uygun üretilen, geleneksel ekmeğin de imajını zedeleyecektir. Bu nedenle sağlığa yararlı, gerçekten ekşi mayalı, yüzlerce yıllık bir bilgi birikiminin ürünü olan ekmekleri usulüne uygun bir şekilde Coğrafi İşaret kapsamına almak gerekmektedir. Aksi taktirde Coğrafi İşaret uygulamasının koruyuculuğundan ziyade uygulamanın kötü niyetli kimselerce yıpratıcılığı öne geçecek ya da geçebilecektir.

Ekmekler özelinde konuyu detaylandırmaya başlamadan önce hemen her Coğrafi İşaretli üründe olduğu gibi bu ürün grubunda da birbirine yakın yerlerle olan akrabalıklar yanı sıra tarihsel süreçte çok büyük hareketlere saha olmuş bugünkü Türk topraklarında bazı uzak akrabalıkların olabileceği de göz önüne alınmalıdır. Örneğin; Suşehri'nde özellikle bazı mahalle ve köylerde Rumeli ekmeklerine rastlanmaktadır. Bunda Rumeli'den gelen muhacirler etkili olmuş ve yörede de "Muhacir Somunu" olarak bilinmektedir (Ege, 2017: 336). Suşehri'nde Çerepene / Çerepme ekmeği de denen bir çeşit pileki ekmeği olup yörede ekmek pişirilen yayvan toprak kaplara verilen "Çerepene"den adını almaktadır. Aynı uygulama Artvin ve Ardahan'da da yapılmaktadır. Yine Gaziantep'in İslâhiye ilçesinde de Bulgaristan'dan gelen ailelerce yapılan ve adına "Muhacir Ekmeği" denen ekmek özellikle son yıllarda oldukça popüler olmuştur. Özetleyecek olursak Türkiye'de karakteristik ekmeklerden

bahsederken kısa mesafelerde dahi birbirinden çok farklı ekmek çeşitleriyle karşılaşabilmek mümkündür.

Coğrafi İşaret kapsamındaki ekmeklere baktığımızda Aralık 2018 itibariyle toplam 5 tane ekmeğin Coğrafi İşaret tescili yapılmış olup bunlardan 2 tanesi Şanlıurfa'ya, 1 tanesi Gümüşhane'ye, 1 tanesi Afyonkarahisar'a ve 1 tanesi de Trabzon'a aittir (Tablo 52). Ayrıca 7 tane ekmeğin de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Tablo 52. Coğrafi İşaret Kapsamında Olan ve Başvurusu Yapılmış Ekmekler

Ekmekler	İşaret Türü	İl	Tescil İlan Tarihi
Yozgat Parmak Çöreği	Mahreç	Yozgat	22.01.2013
Gümüşhane Ekmeği	Mahreç	Gümüşhane	27.10.2017
Şanlıurfa Açık Ekmeği	Mahreç	Şanlıurfa	16.08.2017
Gaziantep Tırnaklı Pidesi	Mahreç	Gaziantep	31.10.2017
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Mahreç	Şanlıurfa	20.03.2018
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Menşe	Afyonkarahisar	30.07.2018
Vakfıkebir Ekmeği	Mahreç	Trabzon	03.08.2018
Kürtün Araköy Ekmeği	Menşe	Gümüşhane	Başvurusu yapılmış
Rize Baston Ekmek	Mahreç	Rize	Başvurusu yapılmış
Çavuşlu Ekmeği	Mahreç	Giresun	Başvurusu yapılmış
Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği	Menşe	Bolu	Başvurusu yapılmış
İnebolu Ekmeği	Mahreç	Kastamonu	Başvurusu yapılmış
Söke Tatlımaya Ekmeği	Mahreç	Aydın	Başvurusu yapılmış
Yenipazar Tatlı Maya Çörek Ekmeği	Mahreç	Aydın	Başvurusu yapılmış

Coğrafi İşaret olan ve olabilecek ekmekleri detaylandırdığımızda;

Yozgat Parmak Çöreği: Her ne kadar çörek olarak adlandırılıyor olsa da esasında ekşi mayalı bir ekmek çeşididir. Yozgat'ta özellikle kahvaltılık olarak yaygın bir şekilde ekmeğe alternatif olarak tüketilmekte olduğundan "Yozgat Ekmeği" olarak da bilinmektedir. Un, maya, su, tuz ve üzeri için yumurta kullanılarak hazırlanan yerel

bir çörek çeşididir. Kullanılan malzemelerden maya ise hem yaş maya hem de ekşi hamur mayası karışımından oluşmaktadır. Esasında geçmişte sadece ekşi hamur mayası kullanılıyorken günümüzde üretimin artmasıyla bu şekilde bir maya karışımı kullanımına yönelinmiştir. *Yozgat Parmak Çöreği*'nin yapım aşamasında hamur için gerekli malzemeler usulüne uygun bir şekilde yoğurularak hamur elde edilir. İstenen kıvama gelen hamur 20 – 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Daha sonra 4 eşit parçaya bölünen hamur (Ortalama her biri 320 g. olacak şekilde) uzunlamasına yaklaşık işaret parmağı kalınlığında rulolar halinde yuvarlanarak yan yana dizilir ve dıştaki 2 parça uçlarından sıkıştırılıp karakteristik oval şekli kazandırılır. Sonuçta da ortaya parmak şekilli bir görünüm çıkar ve çörekte adını bu kendine has şeklinden almaktadır. Hazırlanan çöreklerin üzerine sıcak su ve unla hazırlanan karışım sürülüp 20 dk. daha dinlenmeye bırakılır. Dinlenen çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülüp odun ateşiyle ısıtılmış fırında pişirilir. Pişen *Yozgat Parmak Çöreği* oda şartlarında 2 – 3 gün, dondurularak da 2 – 3 ay muhafaza edilebilir.



Fotoğraf 170. Tipik *Yozgat Parmak Çöreği*

Gümüşhane Ekmeği: Gümüşhane İl Özel İdaresi'nin girişimleriyle Ekim 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Gümüşhane Ekmeği* son yıllarda en fazla dikkat çeken ekmek çeşitlerindendir. Ekmekte kullanılan mayanın (*Saccharomyces cerevisiae*) aynı zamanda dünyada mayalama işlemi için (Bira ve şarap dahil) kullanılan ilk ve de en yaygın maya olmasıyla da dikkat çekicidir.

Gümüşhane Ekmeği klasik olarak tam buğday unu (Değirmen unu da denir), maya, ekşi hamur, tuz ve suyla yapılan bir ekmek çeşidi olmakla birlikte kullanılan maya itibariyle benzerlerinden ayrılan çok özel bir ekmek çeşididir. Ekmekte yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*) ve ekşi hamurun kullanılması yanı sıra pişirme sürecinin ekmeğe kazandırdığı doku ve aromayla *Gümüşhane Ekmeği*, Türkiye'nin en özel ekmek çeşitlerindendir. Ekmeğin yapımına ilk olarak ekşi hamur yapımıyla işe başlanır ve bunun için bir önceki günden yoğurulan ekmek hamurundan bir miktar alınır ve 12 saat kadar fermantasyona bırakılır. Bu sürenin sonunda hamura bir miktar un ve su eklenerek hamur yoğurulur ve tekrar 3 – 4 saat kadar fermantasyona bırakılır. Nihai aşamada bu ekşi hamurun ekmek hamuruna oranı % 10 – 15 olacak şekilde katılması gerekir. Ekmek için gereken tüm malzemeler usulüne uygun bir şekilde yoğurulur ve 3 – 4 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış olan hamur *Gümüşhane Ekmeği*'nin bir özelliği olarak gevşek yapıdadır ve bu nedenle de klasik şekli olan yuvarlak yapısı verildiğinde dahi tam anlamıyla istenilen şekli yansıtmaz ki, bu da ekmeğin bir karakteristiği kabul edilir. Hamurdan 4 – 5 kg.'lık parçalar alınır ve ıslak elle klasik yuvarlak şekli kazandırıldıktan sonra odun ateşiyle ısıtılmış özel taş fırınlarda pişirilmeye bırakılır. Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiği üzere meşe, göknar, gürgen ve çam ağacıyla ısıtılmış fırınlarda ağaçlar köz halini aldıktan sonra fırının sıcağına konan ekmekler, büyük olması nedeniyle harlı olmayan ateşte ağır ağır (Yaklaşık 3 – 4 saat) pişirilir. Ekmeğin odun ateşinde pişiyor olması aromasına, uzun sürede pişiyor olması da kalın kabuklu (0.5 – 1 cm.) dokusuna tesir etmektedir. Pişmiş bir *Gümüşhane Ekmeği*, ustasının boyutlandırmasına bağlı olarak 2 – 5 kg. arasında değişmekte olup uzun süre (10 gün kadar) bayatlamadan muhafaza edilebilir özelliktedir. *Gümüşhane Ekmeği* yörede dilimlenip peksimet yapılarak (Ekmek kurusu) da kullanılmaktadır.

Gümüşhane Ekmeği ile ilgili Coğrafi İşaret tescil dosyasını değerlendirdiğimizde bazı konularda tatminkar bilgiler söz konusu olmakla birlikte bazı konularda neredeyse hiçbir bilgi bulunmamaktadır. Maya ve ekşi hamur konusuna değinilmiş olmakla birlikte kullanılan unun ne özellikte ve nereye ait bir un olduğu ele alınmamıştır. Ekmeğin dilimleniş biçimi, ne şekilde ambalajlanacağı gibi hususlar da yine göz ardı edilmiş noktalardır. Bir başka husus ise ekmeğin isimlendirilmesiyle

ilgili olmuştur. Gümüşhane'de söz konusu ekmek yaygın bir şekilde köy ekmeği olarak anılmaktayken Coğrafi İşaret kapsamına *Gümüşhane Ekmeği* adıyla alınmış, oysa ki uygun olanı *Gümüşhane Köy Ekmeği* şeklindedir.

Gümüşhane'de ekmek ile ilgili bir başka husus da *Kürtün Araköy Ekmeği, Araköy Ekmeği* veya *Harç Ekmeği* adıyla da bilinen diğer bir ekmektir. Esasında temelde *Gümüşhane Ekmeği* ile benzerdir fakat tanınırlık noktasında *Gümüşhane Ekmeği*'nden çok daha önce popülerlik kazanmıştır. Hatta yöre halkının ifadesine göre bu tip ekmeğin çıkış noktası da Araköy'dür. Günümüzde hâlâ ticari manada üretimi yapılan *Kürtün Araköy Ekmeği,* 4 – 5 kg.'lık ağırlığı ve *Gümüşhane Ekmeği*'ne kıyasla daha kabarık / kubbeli yapısıyla dikkat çekmektedir. Bu gibi bazı farklılıklarıyla da *Kürtün Araköy Ekmeği*'nin ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Şanlıurfa Açık Ekmeği: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2017'nin Ağustos ayında müracaatı yapılmış olan *Şanlıurfa Açık Ekmeği,* 4 ay sonra Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Şanlıurfa Açık Ekmeği* de yörenin popüler yemekleri olan çok sayıda kebap çeşidiyle birlikte tanınırlık kazanmıştır. Gerek Şanlıurfa'da gerekse Türkiye'nin çoğu yerinde "Lavaş" adıyla da bilinen açık ekmek, kebapların yanında mutlaka sunulmaktadır.

Şanlıurfa Açık Ekmeği un, ekşi hamur mayası, su ve tuz karışımıyla hazırlanmaktadır. Öncelikle ekşi hamur mayası için un ve su karıştırılarak, üzeri örtülü bir şekilde 4 – 5 saat mayalanması beklenir. Hazır hale gelen ekşi hamurla, un, su ve tuz karıştırılarak yoğurulup sert bir hamur elde edilerek yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamurdan alınan bezeler de bir yarım saat kadar dinlendirilir. Bezeler yuvarlak şekilde açıldıktan sonra üzerine un ve su karışımı sürülüp klasik şekli olan oval görünümü kazandırmak için daire biçimindeki hamur iki tarafından uzatılır. Ustasının tercihine göre değişmekle birlikte 30 cm.'den 1 m.'ye kadar değişen boylarda *Şanlıurfa Açık Ekmeği* hazırlanır. Uzatma işleminden sonra yüzeyine tırnak uçlarıyla çizikler atılıp fazla kabarması önlenir. Hazırlanan açık ekmekler harlı ateşle ısıtılmış olan taş fırınlarda sadece 35 – 40 saniyede pişer.

Şanlıurfa yemeklerinin Türkiye çapında kazandığı tanınırlık ve yaygınlıkla, bu yemeklerin önemli bir kısmının tamamlayıcısı olan *Şanlıurfa Açık Ekmeği* Şanlıurfa dışında pek çok yerde yapılmaktadır. Gerek her yıl binlerce turisti ağırlayan Şanlıurfa'da gerekse Türkiye'deki diğer pek çok yerde yoğun olarak yapılmaya başlanan bu ekmek çeşidi için son yıllarda makineleşme oldukça yaygındır. Hamurun yoğurulmasından pişirilmesine kadar neredeyse tüm aşamalar orta ve büyük ölçekli işletmelerde makinelerle yapılmaktadır. Örneğin; Şanlıurfa'da da elektrikli ve doğalgazlı tünel adı verilen pişirme sistemleriyle lavaşlar düzeneğin bir tarafından hareketli palet üzerine yerleştirilip yaklaşık 15 – 20 saniye sonra diğer uçtan pişmiş şekilde çıkmaktadır. Böylece odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınların kullanım zorunluluğu da ortadan kalkmaktadır. Oldukça yaygınlaşmaya başlayan bu pişirme usulünün de Coğrafi İşaret dosyasında yer alması gerekmekteydi. Nitekim İstanbul ve Ankara gibi pek çok büyükşehirde odun ateşiyle fırın ısıtmanın mümkün olmadığı yerlerde ancak bu ve benzeri usulde pişirme sağlanabilmektedir.



Fotoğraf 171. Solda Klasik Şanlıurfa Açık Ekmeği ve Kızartılmış Çeşidi

Erzincan Lavaşı veya *Erzincan Tandır Lavaşı* olarak bilinen bir diğer lavaş tipi daha bulunmakla birlikte Şanlıurfa'daki kadar popüler olamamış, ekseri Erzincan ile sınırlı kalmıştır. Erzincan'da da döner kebapla (*Erzincan Döneri* olarak tanınmaktadır) tüketilen bu lavaş tipi son yıllarda elektronik pazarlama kanallarının daha etkin kullanılmaya başlanmasıyla birlikte Erzincan dışından da tüketime sunulabilir hale gelmiştir. *Erzincan Lavaşı*'nı Şanlıurfa'daki benzerinden ayıran özelliği ise kapaklı tandırda pişiriliyor olmasıdır. Erzincan'da "Eğin Ekmeği" olarak da bilinen

Kemaliye'deki lavaş da çok büyük ölçüde Erzincan'daki ile benzerlik göstermekle birlikte daha uzun ve ince bir şekle sahiptir. Benzer usul Erzurum'da da söz konusudur.

Gaziantep Tırnaklı Pidesi: Tırnaklı pide, Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere Gaziantep yanı sıra Kahramanmaraş, Şanlıurfa ve Adıyaman'da da yaygın bir şekilde üretilip, tüketilen bir unlu mamuldür. Hatta söz konusu ürün için Hatay'dan başlayıp Mardin'e kadar tüm Güneydoğu Torosları kuşatan yöreyi dahil etmek mümkündür. Tırnaklı pidenin, yöre mutfağının en temel ve de karakteristik elemanlarından kebapla yaygın bir şekilde tüketimi de söz konusu pidenin kebapla beraber popülaritesinin artmasına neden olmuştur.



Fotoğraf 172. Ana Hatlarıyla Tırnaklı Pide

Pidenin hazırlanışında un, maya, su ve tuz kullanılmaktadır. Nispeten yumuşak bir hamur elde edilmekte olup 20 dk. kadar fermantasyona bırakılır. Hamurdan pidelik bezeler alınır ve yaklaşık 10 – 15 dk. yeniden dinlenmeye bırakılır. Hazır hale gelmiş olan bezeler usulüne uygun şekilde açıldıktan sonra üzerine un ve su karışımından oluşan malzeme sürülüp, pideye karakteristik şekli olan tırnaklama yöntemiyle desen verilir. Tırnaklama yapılırken kenar kısımları nispeten daha kalın olacak şekilde bırakılır ve orta kısım sık bir şekilde tırnaklanarak klasik görünüm kazandırılır. Bu işlem yapılırken dikkat edilmesi gereken nokta pidelerin delinmemesidir. Tırnaklama işleminin ardından yuvarlak olan pide iki ucundan hafifçe çekiştirilerek eliptik bir şekil kazandırılır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan *Gaziantep Tırnaklı Pidesi* fırınlarda 3

– 4 dk. kadar pişirilip, bir müddet tezgah üzerinde dinlendirildikten sonra ılık olarak tüketilir.

Gaziantep Tırnaklı Pidesi ile ilgili Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda, esasında Gaziantep Coğrafi İşaret uygulamasına gösterdiği ilgiyle önde gelen illerden biri olmakla birlikte sıklıkla ifade ettiğimiz gibi yöre ürünlerinin 2 – 3 isimle anılması uygun bulunmamaktadır. Farklı isimler, ancak yerel halkın kullandığı, birbirinden çok farklı olan isimlerse bahsedilebilir ki, bu da ancak dosya içerisindeki açıklamalar bölümünde yer alır. Öte taraftan resmi adı "Gaziantep" olan bir ilin sürekli hem Antep hem de Gaziantep adlarını kullanarak resmi bir tescil dosyasına yazması uygun değildir. Halk arasındaki söyleniş biçiminde sadece "Antep" kullanımının yaygın olması, resmi bir belgede kullanılan isimlendirmede de aynen bu şekilde kullanılabileceği anlamına gelmemektedir. Bu açıdan Gaziantep, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş, hatta çoğu zaman Afyonkarahisar ile ilgili bu durumun Türk Patent ve Marka Kurumu'nun net bir şekilde isimlendirmede resmi ad kullanımına yönelik hassasiyet gösterdiğini belirtmesi gerekmektedir. Bu husus dışında dosya da doğrudan olduğu kadar ürünle ilgili dolaylı olarak da pek çok bilgi verilmiştir. Yapım aşamalarından görseller, fiziksel özellikleri ve şeklinin şematik sunumu gibi pek çok hususa yer verilmiştir.

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği: Şanlıurfa'nın bu gruptaki ikinci Coğrafi İşaretli ekmek çeşididir. Bu ekmek çeşidinde de *Şanlıurfa Açık Ekmeği*'nde olduğu gibi tercihen ekşi hamur mayası, muadili olarak da yaş maya kullanılmaktadır. Ekşi hamur mayası için un ve su karışımı hamur teknesinde 8 – 10 saat bekletilerek elde edilir. Bunun için bir gece öncesinden maya hazırlanır. Sonrasında elde edilen ekşi hamur mayasıyla, un, su ve tuz karıştırılarak usulüne uygun hamur elde edilir ve 30 – 40 dk. dinlenmeye bırakılır. Hamurdan alınan bezeler de yaklaşık 10 dk. kadar dinlenmeye bırakıldıktan sonra açılır ve üzerine sıcak su – un karışımından oluşan malzeme sürülür. Daha sonra kenarlarında birkaç cm. boşluk kalacak şekilde tırnaklama işlemi yapılır ve klasik görüntüsü kazandırılmış olur. Fırına verilmeden önce iki tarafından tutup esnetilerek elips şekline gelen ekmek, yaklaşık 2 – 3 dk. kadar fırında pişirilir.

Hazırlanan ekmeklerin kenarları en fazla 2 cm., tırnaklı bölümü ise 1 cm. olacak şekilde hazırlanmış olur.

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği'nin Coğrafi İşaret tescil dosyasına baktığımızda doğrudan ürünün tarihiyle ilgili olmamakla birlikte kısaca genel bir Şanlıurfa yemek tarihinden bahsedilmiş, kullanılan malzemeler ve yapım tekniği izah edilmiştir. Ürünün Şanlıurfa ile olan bağlantısı büyük ölçüde beşeri faktörlere bağlı olup, doğal çevreyle olan bağlılığı yoktur. Bununla birlikte "Tırnaklı Pide"nin tüm Güneydoğu Anadolu ve genel manada Ortadoğu'nun büyük bir kısmında yaygın olduğu göz önüne alındığında da esasında söz konusu ürünün Geleneksel Ürün Adı olarak değerlendirilmesi daha uygun olacaktır.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği: Coğrafi İşaret kapsamındaki Menşe Adlı tek ekmek çeşidi olan *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği*, 30.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir. Ekşi mayalı, patates çeşnili ve uzun süre bayatlamama özelliği ile karakterize edilen bu ekmek çeşidi son yıllarda Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla adını daha fazla duyurmaya başlamıştır. Geçmişte özellikle haftasonları yapılan bir ekmek çeşidiyken son yıllarda belediyenin de desteğiyle bu ekmeğin üretimine yönelik fırınlar tesis edilmeye başlanmıştır.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği için kullanılacak unun, yöre koşullarında yetiştirilmiş buğdaylardan elde edilmiş olmasına özellikle dikkat çekilmiştir. Benzer şekilde kullanılacak patates de yine yöre koşullarında ekmek yapımında kullanılmak üzere yetiştirilen patateslerden olması gerektiği belirtilmiştir. Kullanılan ekşi maya her seferinde bir önceki hamurdan kalan maya olduğundan sürekli hazır bir şekilde bulunmaktadır. Hamur hazırlığı için ilk olarak ekşi maya ılık suda bir miktar eritilip sonrasında un ve tuzla tekrar yoğurulur. Hazırlanan hamur bir gece (8 – 12 saat kadar) fermantasyona bırakılır. Mayalanmış olan hamur ile un, tuz, haşlanmış ve ezilmiş patates (% 25 – 30 oranında), ılık su karıştırılarak ana hamur hazırlanır. Usulüne uygun şekilde yoğurulan hamur, *Gümüşhane Ekmeği*'nde olduğu gibi görece cıvık bir formda olur. Elde edilen hamur hava sıcaklığına bağlı olarak değişiklik göstermekle birlikte üzeri kapalı bir şekilde 1 – 2 saat kadar mayalanmaya bırakılır. İdeal kıvama gelen

hamurdan 1.2 – 2 kg.'lık hamur parçaları alınarak klasik somun şekli verilir ve son defa yarım saat ila 1 saat kadar dinlendirilir. Odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlara konacak olan ekmeklerin ortasına hafifçe bastırılır ve yaklaşık fırındaki sıcaklığın dağılımına göre 1 – 2 saat pişmeye bırakılır. Fırından çıkan *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği*'nin üzeri örtülür ve 1 – 2 saat soğumaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş olur.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda mazisiyle ilgili bilgi bulunmamakla birlikte üründe kullanılan malzemeler, yapım tekniği ve pişirme usulü detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Dosyada *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği* ile ilgili başarılı bir logo tasarımı da bulunmaktadır. Her ne kadar söz konusu ekmek ambalajlı ve ambalajsız kullanılabiliyor olsa da ambalajsız satışlarda da işletmelerin bu logoyu kullanmaları gerektiği belirtilmiştir. Söz konusu logo kırmızı çerçeveli kasnağın merkezine Afyonkarahisar şehir merkezi siluetini başlıca elemanı olan "Afyonkarahisar Kalesi'nin olduğu tepe", üzerinde "Afyonkarahisar" yazısı bulunmakta olup logonun ortasındaki mottoya da "Patatesli Ekmeği" yazılmıştır (Şekil 50). Logo çemberinin altında ise tipik *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği* görseli konmuş ve çemberin altında her iki tarafta simetrik olacak şekilde başaklar konmuştur.



Şekil 50. *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Vakfıkebir Ekmeği: Yörede en iyi tahminle 1 asrı aşkın bir mazisi olduğu tahmin edilen (Kalyoncu, 2001: 93) *Vakfıkebir Ekmeği*'nin çok uzun bir süre Coğrafi İşaret kapsamı ve süreci tartışılmış, nihayetinde Ağustos 2018'de Vakfıkebir Belediye

Başkanlığı'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret ilanı yapılmıştır. *Vakfıkebir Ekmeği*, Türkiye'deki artizan ekmekler içerisinde en popüler olanlardan biri hatta akla ilk gelenidir. Ekmeğin, uzun süre dayanıklılığını koruması pazarlanmasını kolaylaştırırken, Trabzon dışına çıkan fırın ustalarınca diğer yerlerde de yapılmaya başlanmasıyla yaygınlığı artmıştır.

Vakfıkebir Ekmeği ekşi mayalı, kendine has biçimi bulunan, pişirme süresi uzun ve uzun ömürlü (Ortalama 10 gün) bir ekmek olarak karakterize edilmektedir. *Vakfıkebir Ekmeği* için un, usulüne uygun ekşi maya, tuz ve suyla hazırlanan hamurun su sıcaklığı (Mevsimine göre su sıcaklığı ayarlanmalıdır) ve miktarının iyi bir şekilde ayarlanması ekmek kalitesinde önemli bir belirleyici olduğundan ustası tarafından dikkatlice ayarlanmaktadır. Yoğurulan hamur ilk etapta 1 saat, daha sonra yoğurma tezgâhında da bir müddet yoğurulup üzeri örtülerek 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır[203]. İdeal kıvamı alan hamurdan bir miktar alınıp unla yoğurulur ve *Vakfıkebir Ekmeği*'nin karakteristik bir özelliği olan kuşak, kaş, kemer, simit adı verilen kısmının yapılması için kullanılır. Tercihe bağlı çoğunlukla 1 ila 4 kg. arasında (Bununla birlikte 10 kg.'lık olanları da vardır) hamurlar çanaklara (Büyük plastik kaseler) konarak şekillendirilip üzerine düz, saç örgüsü veya burgu şeklinde kuşağı yerleştirilip daha önceden hazırlanan ılık su – un karışımından oluşan bulamaç soğuduktan sonra sürülür. Kuşağın vazifesi sadece dekor amaçlı olmayıp ekmeğin fazla kabarıp kabuk yarılmasını da önlemektir. Bulamacın amacı ise ekmeğe iyi kızarmış bir görünüm kazandırmaktır. Ekmeğin yapımı kadar taş fırınların yapımı ve ısıtılması üzerinde de özellikle durulmaktadır. İdeal bir *Vakfıkebir Ekmeği* yapımı için mutlaka odun ateşiyle ısıtılan taş fırınların kullanılması gerektiği üzerinde hassasiyetle durulmaktadır. Söz konusu ekmek için özel olarak tasarlanan fırınlar da başlı başına bir iş kolu olan taş fırını ustalarınca yapılmaktadır. Odun olarak kullanılacak malzemelerin ise gürgen, meşe ve kızılağaç olduğu belirtilmiştir. Bu noktada dikkat çekilmesi gereken bir husus da Türkiye'deki artizan ekmekler üzerine yoğunlaşmış olan Araştırmacı ve Sektörel Danışman Mine Ataman'ın fırınlarda fındık kabuklarının kullanılmasının da Coğrafi

[203] Ustalar bu sürelerin mevsime ve hamurda kullanılan suyun sıcaklığına bağlı olarak değişebileceğini belirtmişlerdir.

İşaret hususunda önemli bir ayırt edicilik olduğudur. Büyüklüğüne göre değişmekle birlikte ekmekler 1 – 1.5 saat süreyle pişmeye bırakılır. Fırından çıkan ekmeklerin üzerine de ince bir tabaka halinde tekrar bulamaç sürülür ve bu sayede ekmeklere daha parlak bir görünüm kazandırılır. Oldukça hacimli olan *Vakfıkebir Ekmeği* ekseri dilimlenerek satılmaktadır. Uygulama, bu açıdan ekmek israfının önlenmesi noktasında da göz önünde bulundurulması gereken özelliktedir.



Fotoğraf 173. Karakteristik *Vakfıkebir Ekmeği* Örnekleri

Vakfıkebir Ekmeği'nin Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kullanılan malzemeler ve yapım tekniği kadar fırın özellikleri ve pişirme usulü detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Zaten de ekmeğin en önemli karakteristiği de pişirme usulü ve buna bağlı kazanmış olduğu özelliktir. Nitekim ekmek de büyük ölçüde ustalığına bağlı olarak tarihsel süreçte ortaya konmuş bilgi birikimiyle yöresiyle özdeşleşmiş olup tabii şartlar bakımından yöreye bağlılık çok sınırlıdır. Hatta ekmeğin temel hammaddesi olan unun tamamı başka illerden karşılanmakta olup Trabzon genelinde ekonomik manada buğday yetiştiriciliği söz konusu değildir.

Sektörel manada baktığımızda ise Vakfıkebir'de geçmişte hane halkının kendi ihtiyacına yönelik bir ekmek çeşidiyken, 1897'deki ilk ekmek fırının açılmasıyla ticari

hayatta yer almaya başlamıştır[204]. Zamanla Vakfıkebir'in en önemli iş kollarından biri olan fırıncılık, yanında diğer unlu mamullerinin üretiminin de başlamasıyla yöre ekonomisinde kayda değer bir pay elde etmiştir. Ayrıca 2018'de Vakfıkebir'deki 6. Ekmek Festivali[205] hem toplumsal farkındalık hem de turizm açısından büyük önem taşıyan bir etkinliktir. İlerleyen yıllarda bu etkinliğin bilimsel oturumlarla da zenginleştirilerek Türkiye'deki ekmek alanında önemli bir boşluk oluşturan bilgi birikimini artırıcı bir faaliyet aynı zamanda "Kongre Turizmi" yönünden de desteklenmesi sektöre ve yöre ekonomisine büyük katkı sağlayacaktır.

Son olarak *Vakfıkebir Ekmeği* ile ilgili değinilmesi gereken bir konuda Coğrafi İşaret uygulamasıyla kronik bir sorun halini alan ürünler üzerindeki hak iddia etme hususudur. *Gümüşhane Ekmeği* ve *Kürtün Araköy Ekmeği* hususunda olduğu gibi birbirine çok benzer nitelikte olan *Vakfıkebir Ekmeği* ile *Çavuşlu Ekmeği* (Giresun) arasında da benzer bir durum söz konusudur. Bu husus *Çavuşlu Ekmeği* bölümünde izah edilmiştir.

Rize Baston Ekmeği: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış *Rize Baston Ekmeği* ile ilgili öncelikle bazı terimleri izah etmek gerekir. Baston ya da baget ekmeği, adını yapım aşamasında verilen şekilden almaktadır. Dilimize Fransızca "Baguette"den geçmiş olan baget veya çoğu yerde de anıldığı gibi baston ekmekler; uzun ince ekmeklerin genel adı olarak kullanılmaktadır. Nitekim "Baguette" kelime olarak uzun ince tahta, değnek, çubuk anlamına gelmektedir.

Rize Baston Ekmeği'de un, yaş maya ve suyla hazırlanan, kullanılan malzemelerden ziyade şekliyle öne çıkan "Çarşı Ekmekleri" grubundandır. Usulüne uygun şekilde hazırlanıp yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakılan hamurlardan alınan bezelerin de 15 – 20 dk. dinlenmesinden sonra ustası tarafından şekillendirilir. Bu aşamada bezeler mermer tezgah üzerinde bir iki kere çarpılarak genişletildikten sonra tatlı tabağından daha küçük bir yuvarlak haline getirilip yuvarlağın iki yanından

[204] Vakfıkebir Belediyesi arşivi.
[205] Festival ilk olarak 2002'de düzenlenmeye başlasa da ilerleyen yıllarda artan mali sorunlar nedeniyle kesintiye uğramış, 2014'ten sonra yeniden düzenlenmeye başlamıştır.

ortasına doğru hamur toplanıp sıkıştırılır. Uzun bir şekil alan hamur tezgah üzerinde ortası hafif bombeli kenarlara doğru ise çok hafif incelecek şekilde yuvarlanır. Yörede bu işleme baston vurma, baston işleme ve ekmeğe baston vurma gibi isimler verilmektedir. Baston / baget ekmekler içerisinde en popüler olanlarından *Fransız Bageti* ile *Rize Baston Ekmeği* şekilsel benzerlik göstermektedir. Piştiğinde kabaca gövdesi ve baş kısımlarıyla neredeyse orantılı bir silindir şeklini alan *Rize Baston Ekmeği* diğer çarşı ekmeklerine kıyasla daha kalın kabuklu bir çeşittir.



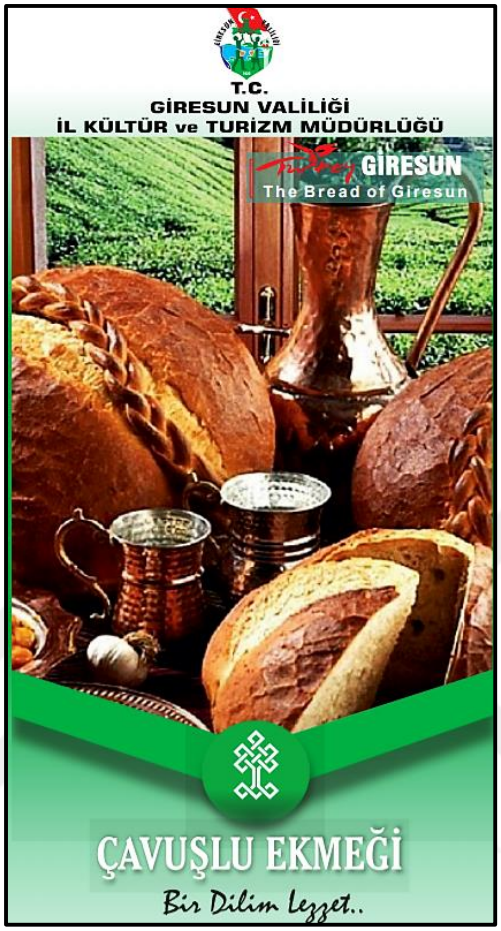
Fotoğraf 174. Tipik *Rize Baston Ekmeği*

Çavuşlu Ekmeği: Giresun'un Görele ilçesine bağlı Çavuşlu ile özdeşleşmiş olan bununla birlikte *Vakfıkebir Ekmeği* ile ayırt ediciliği noktasında ciddi tartışmalara konu olmuş bir ekmektir. Ekşi mayalı (Ekşi maya ile yaş maya karışımı kullanıldığı da belirtilmiştir), uzun ömürlü (5 – 15 gün dayanan) ve şekilsel açıdan da büyük benzerlikleri olan bu iki ekmeğin ilerleyen süreçlerde de tartışılmaya devam edeceği açıktır. Yörede "Taş Fırın Ekmeği" olarak da bilinen *Çavuşlu Ekmeği*'nin de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Çavuşlu Ekmeği ile ilgili ekmeğin genel özelliklerinden ziyade (*Vakfıkebir Ekmeği* ile hemen hemen aynı özellikte) *Vakfıkebir Ekmeği* ile ilgili tartışmalar ve Coğrafi İşaret uygulamasına da yansıyan durumu ele almak daha uygun olacaktır. Çavuşlu (Giresun / Görele) ile Vakfıkebir (Trabzon) birbirine yarım saat dahi sürmeyen mesafede (22 km.) olan farklı illerin komşu ilçeleridir. Her iki ilçenin de sahil kesiminde ve yol üzerinde olması, dinlenme tesislerinin buralarda bulunuyor

oluşu gibi faktörler ekmeklerinin tanınmasında büyük rol oynamıştır. Vakfikebir'in tek farkı ise bu tanınırlığı çok daha etkili bir şekilde kullanabilmiş olması, başarılı tanıtım ve yatırımlarla sadece lokal ölçekte değil Türkiye çapında ekmeğin Vakfıkebir ile tanınmasını sağlamıştır. Tanıtım ve ürünü öne çıkarmada ise sadece Çavuşlu veya Görele özelinde değil genel manada Giresun çok zayıf kalmıştır. *Vakfıkebir Ekmeği*'nin Coğrafi İşaret olmasıyla birlikte ise Çavuşlu bu duruma tepki göstermiş ve bu tipteki ekmeğin çıkış noktasının Çavuşlu olduğunu vurgulayarak özellikle son birkaç yıldır ekmeği genel manada Giresun ve Giresun dışında tanıtma gayreti içerisine girmişlerdir[206]. Özellikle son yıllarda bir gelenek halini alan tanıtım günleri kapsamında düzenlenen Giresun Tanıtım Günleri bu anlamda bir farkındalık oluşturmak adına Giresun ve Çavuşlu'dan yetkililerin büyük gayret sarf ettikleri etkinliklerden birisidir. Ayrıca yazılı ve görsel açıdan da kayda değer çalışmalar dikkat çekmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasının yerel ürünlerle ilgili tartışmaları daha da alevlendirmesiyle zaman zaman bazı uygun olmayan söylemlerle de karşılanabilmekte, taraflar birbirini hırsızlık, gözü açıklık, haksız kazanç sağlayan fırsatçılık gibi ifadelerle dahi itham edebilmektedirler. Esasında bu noktada en büyük kusur yine Türk toplumundaki okuma ve okuma kadar önemli bir diğer husus olan yazma alışkanlığının bir türlü yerleşmemiş / yerleştirilememiş olduğudur. Örneğin; elimizde Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi olmasaydı, başka bir ifadeyle Evliya Çelebi gittiği yerde içmiş olduğu suyu, yemiş olduğu elmayı **yazmasaydı** bugün neredeyse Coğrafi İşaretli ürünlerin pek çoğunun mazisi en iyi ihtimalle bir asır öncesine kadar takip edilebilecekti. Yazılı kültürün zayıflığı hatta çoğu üründe eksikliği yıllar sonra olayın / konunun sadece polemik malzemesi olmasına neden olmaktadır. Bu noktada yeri gelmişken belirtilmesi gereken bir nokta da Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamındaki az sayıda birkaç ürünün geçmişi ile ilgili sağlıklı verilerin, bilgilerin, vesikaların bulunduğudur.

[206] Çavuşlu'da, *Vakfıkebir Ekmeği*'nin Coğrafi İşaret olmasından sonra kaleme alınan birkaç makale örnek olarak incelenebilir: https://giresunblog.com/meshur-cavuslu-ekmegini-trabzon-mu-caldi/ ve http://kulturumdenuzakdur.blogspot.com/2009/02/giresun-cavuslu-yoresine-ait-olan.html (Son erişim: 07.22.2018).



Şekil 51. Giresun Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Tarafından Hazırlanmış Olan *Çavuşlu Ekmeği* Tanıtım Broşürü Ön Yüzü

Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği: Ekmeğin izahına başlamadan önce Dörtdivan ilçesi 1990'a kadar Gerede'ye bağlı olduğundan bahis konusu ekmek hâlâ "Gerede Ekmeği, Gerede Somunu" gibi isimlerle de anılmaktadır. Bununla birlikte *Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği* adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği, adından da anlaşıldığı üzere içerisinde patates kullanılarak hazırlanan bir ekmek çeşididir. Fakat Afyonkarahisar'daki patatesli ekmekten oldukça farklı bir usulle yapılmaktadır. *Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği* ile ilgili kişilerden ve Dörtdivan Belediyesi arşivinden alınan bilgiler göz önüne alındığında 2 farklı tarif ortaya çıkmıştır. Buna göre tariflerden birinde un, maya, tuz, su ve üzerine de haşlanmış veya rendelenmiş patateslerin ilavesiyle usulüne

uygun bir şekilde yoğurulan hamurun 1 – 2 saat dinlenmeye bırakılmasından sonra ekmeklik parçalara ayrılır ve bir bezin üzerine yayılır. Bir müddet de bu şekilde dinlendirilen hamur, odun ateşiyle ısıtılmış taş fırında pişirilir. Diğer tarifte ise ilk etapta bir gece öncesinden patatesler haşlanıp rendelendikten sonra içerisine süzme yoğurt ve maya (Yaş maya) ilave edilip tüm malzemeler iyice karıştırılır ve ertesi gün sabah kullanılmak üzere mayalanmaya (Ekşi maya olarak kullanılmak üzere) bırakılır. Ertesi gün usulüne uygun bir şekilde ekmeklik hamur hazırlanır ve bunun içinde ekşi maya, un, tuz ve suyla karıştırılıp iyice yoğurulur. Yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılmış olan hamur bezelere ayrılıp klasik yuvarlak şekli verildikten sonra üzerine un – su karışımından oluşan bulamaç sürülüp fırına verilir ve yaklaşık 1 – 1.5 saat pişmeye bırakılır[207]. Ortalama pişmiş bir *Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği*'nin ağırlığı 1.5 – 2 kg. kadar olup ideal şartlarda 20 – 25 güne kadar dayanabilmektedir. Geçmişte sadece ailelerin kendi ihtiyacına yönelik yapılan üretim, günümüzde ticari manada da yapılmaktadır.

İnebolu Ekmeği: Ekşi hamur mayalı bir ekmek çeşidi olan *İnebolu Ekmeği*'nin de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Özellikle kullanılan İnebolu suyu başta olmak üzere, ekşi mayalı olması ve 3 – 4 gün kadar dayanabilmesiyle karakterize edilmektedir. Ekmek için ekşi hamur mayası yanı sıra un, su (İnebolu'daki kaynak suları) ve tuz kullanılmaktadır. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan hamur, dinlenmesi için yaklaşık 5 – 6 saat bekletilir ve orta kıvamda bir hamur elde edilmiş olunur. Hamurdan koparılan parçalar klasik yuvarlak şekli kazandırılarak odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişirilir. Pişirmek için fırına verilirken Anadolu'nun değişik yerlerinde tesadüf edilmiş olan bir uygulama olan ekmeğin altına yaprak döşenerek fırına verilmesi usulü İnebolu'da da gözlenmiştir. Ayrıca ekmeklerin üzerine tam ortasından bir çizik çekilerek karakteristik görüntüsü kazandırılır. Yaklaşık 2 saat sonra fırından çıkartılan ekmeklerin altından yapraklar alınarak dinlenmeye bırakılır. Yöredeki ekmek üreticileri İnebolu'daki suyun ekmek kalitesine doğrudan etki ettiğini ve bu sayede ekmeklerinin diğer yöre ekmeklerinden farklı olduğunu ısrarla

[207] Dörtdivan Belediyesi arşivi.

vurgulamışlardır. Günümüzde İnebolu'da bu şekilde üretim yapan toplam 12 işletme bulunmaktadır.

Söke Tatlımaya Ekmeği: Manisa, Aydın, İzmir'de özellikle de kırsal kesimde hâlâ çok yaygın bir şekilde tatlı maya veya yaygın bilinen adıyla nohut mayalı ekmek üretimi hala yapılmaktadır. Bunlardan da yörede direk "Tatlı Maya" olarak adlandırılan *Söke Tatlımaya Ekmeği* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olup yörede ekmeğe asıl ününü kazandıran tatlı maya olduğundan çoğu zaman ticari bir işletme tarafından mayanın kendisinin ticareti yapılmaktadır. Burada mayadan bahsetmişken özellikle nohut mayasıyla ilgili olarak Prof. Dr. Arman Kırım'ın araştırmaları kapsamında "Tatlı Maya / Nohut Mayası" uygulamasının Türk menşeli bir uygulama olduğunun da yeri gelmişken belirtilmesi gerekir.

Söke Tatlımaya Ekmeği için ilk etapta tatlı maya denen nohut mayasının hazırlanması gerekir. Bunun için iri parçalar halinde kırılan nohutlar cam bir şişeye doldurulup üzerine bir miktar tuz, ılık su ve çok az bir miktar incir ağacının dalının külü eklenerek hazırlanmaktadır. Şişeye doldurulan tüm malzemeler ağzı sıkıca kapatıldıktan sonra battaniye ve örtülerle sarılarak 8 – 9 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Üzerinde köpük biriken şişedeki maya, un ve suyla usulüne uygun şekilde hamur hazırlanır ve 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Sonrasında ise her bir ekmek yaklaşık 15 cm. çapındaki özel tavalarına yerleştirilir ve üzerine iri baklava desen oluşturacak şekilde çizgiler atılıp yüzeyine su sürülerek fırına verilir. *Söke Tatlımaya Ekmeği*, ekmekten başka peksimet olarak da üretilip 6 – 7 ay muhafaza edilebilmektedir. Yöreye Selanik göçmenlerince taşınmış olan bu ekmek ilk olarak Cumhuriyet Ekmek Fırını (1959) tarafından ticari olarak üretilmeye başlanmıştır.

Yenipazar Tatlı Maya Çörek Ekmeği: Aydın'ın bu gruptan Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış ikinci bir ürünüdür. Yenipazar ilçesinde yapılan bu ürün de çok büyük ölçüde *Söke Tatlımaya Ekmeği* ile benzerdir.

Balıkesir Bayram Ekmeği: Baharatlı ve ekşi mayalı ekmeklerdendir. Balıkesir'de yapılan ekmek ve çöreklerin çoğunda karanfil kullanımı yaygındır.

Balıkesir'de bayramlarda yapıldığından bu isimle anılmaktadır. Ekmek için un, ekşi maya, damla sakızı, tuz ve ılık suda 10 dakika kadar bekletilmiş karanfillerin süzülmesiyle elde edilen karanfil suyu kullanılmaktadır. Ekseri bayram zamanı yapılacaksa ekmeğe havanlarda dövülmüş olan karanfil tozu da eklenmektedir. Usulüne uygun olarak hazırlanan hamur mayalanması (Ekşimesi) için hava sıcaklığına bağlı olarak değişmekle birlikte yarım saat ila 1 saat dinlendirilir. Hamur, elips şekil verilerek yan yana (Yapışık olacak şekilde) tepsiye dizilir. Bu şekliyle ekmekler yörede "Parmak Ekmek" olarak da adlandırılmaktadır (Taşlı ve Kahraman, 2015: 17). *Vakfıkebir Ekmeği*'nde olduğu gibi dilenirse burgu ya da saç örgüsü şeklinde ekmeğin üzerine kemer atılabilir.

Niksar Cevizli Parmak Ekmeği: Yörede "Niksar Parmak Ekmeği" adıyla da bilinmekte olup Niksar genelinde oldukça yaygındır. Şekil olarak *Yozgat Parmak Çöreği*'ne benzer olmakla birlikte her iki ürün arasında önemli farklar vardır. Hamur için un, maya, su, tuz ile usulüne uygun şekilde hazırlanan hamur 1.5 – 2 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Dinlenmiş olan hamur 1 cm. kalınlığında açılarak üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz dökülür. Hamurdan 7 – 8 cm. çapında parçalar kesilerek rulo yapılır ve 3 rulo yan yana dizilerek baş kısımlarından birleştirilir. Böylece ekmeğe adını veren parmak görünüm elde edilmiş olunur. Bir diğer hazırlama şekli bir el genişliğinde olacak şekilde şeritler halinde kesilen hamurun rulo yapıldıktan sonra "S" harfi şekline getirilip sonra sıkıştırılmasıyla elde edilmektedir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilen *Niksar Cevizli Parmak Ekmeği* fırında pişmeye bırakılır.

Bartın Çövenli Ekmeği / Çöven Ekmeği: Burada *Bartın Çövenli Ekmeği*'nden önce kısaca Bartın'daki ekmek çeşitliliğinden bahsetmek gerekir. Her ne kadar pek çoğu günümüzde artık neredeyse hiç yapılmıyor olsa da içlerinde çok dikkat çekici tariflere rastlanmıştır ki bunlardan birisi de "Ciğerli Ekmek" olarak da bilinen kaz ciğeriyle yapılan bir ekmek çeşididir. Bundan başka geçmişte yapılan "Kıkırdaklı Ekmek" de bir diğer ilgi çekici ekmek (Kuyruk yağıyla yapılan) çeşididir. Günümüzde Afyonkarahisar'da azda olsa kuyruk yağıyla buna benzer ekmeğin yapıldığı bilinmektedir.

Bartın Çövenli Ekmeği ise geçmişte toplam 4 çeşit undan yapılırken; buğday unu, has (kepekli) un (% 70), arpa unu ve darı ununda, günümüzde ekseri tam buğday unu ve mısır ununda yapılmaktadır. Esasında 1950'lere değin bu ekmeğin yapımında kemik iliği de katılıyor ve bu özelliğinden ötürü de ilikli, kemikli ekmek olarak anılıyorken zamanla bu uygulamanın terkedilmesiyle günümüzdeki şeklini almıştır. Ekmekte kullanılan bu un karışımından başka ürüne adını veren çövenin suyu (Ekstraktı), ekşi maya (Daha önceki ekşi maya tarifleriyle aynı usulde hazırlanır), tuz ve çok az bir miktar tereyağı kullanılır (Geçmişte kullanılan ilik yerine). Usulüne uygun bir şekilde yoğurulup dinlendirilen ekmekler, çöven kapları denen dikdörtgen tavalar içerisine yerleştirilip pişirilir. *Bartın Çövenli Ekmeği* esasında Bartın genelinde bilinmekle birlikte yöre halkından Amasra ile tanınırlık kazandığını ifade edenler de olmuştur.



Fotoğraf 175. Tipik *Bartın Çövenli Ekmeği* Örneği

Çardak Ekmeği: Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesinde oldukça yaygın bir ekmek çeşididir. Yöreye 1800'lerin sonlarında Kafkaslardan gelen Çerkezlerce bölgede yapılıp yaygınlaştırılmıştır. Bu nedenle günümüzde hala "Çerkez Ekmeği" olarak da bilinmektedir. Pide türevinden bir ekmek çeşidi olup şekil olarak Ramazan pidesine benzemektedir. Un, maya, su ve tuzla yapılan hamur, usulüne uygun şekilde yoğurulup dinlendirildikten sonra elle şekillendirilip kenarlarında 2 – 3 cm. boşluk

bırakılıp ortası parmakla veya elle şekillendirilir. Odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilmeden önce yüzeyine un – su karışımı sürülüp öyle fırına verilir. *Çardak Ekmeği* ortalama 500 g. olup dilimlenerek buzdolabında 6 ay kadar muhafaza edilebilmektedir. Günümüzde yöredeki 5 fırının tümü kadınlar tarafından işletilmekte olup ticari hayattaki payı artış göstermektedir.

Nohut Mayalı Tokat Çöreği: Klasik nohut mayasıyla hazırlanan ve ekseri dış görünüşüyle kendini belli eden bir çörek çeşididir. Bu tarif için ilk etapta nohut mayası hazırlanır. Bunun için de nohutlar tuz ve kaynar suyla bir kaba doldurulur ve yaklaşık bir gece (12 saat kadar) bekletilir. Ertesi gün iyice köpürmüş olan malzeme, bir miktar suyla hazırlanmış olan hamura ilave edilir. İyice yoğurulan hamur 2 – 3 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra arzu edilen şekle ve fırın tepsilerinin ölçülerine göre hazırlanan bezeler tepsilere döşenir. İlk olarak üzeri kızaran çörekler fırından çıkartılıp ters çevrildikten sonra 20 dk. kadar daha pişirilir ve bu şekilde kademe kademe her iki tarafı da kızartılan çörek çok daha uzun süre dayanmaktadır. Pişen *Nohut Mayalı Tokat Çöreği* bir müddet dinlendikten sonra ekseri yemek sonrası tüketilen bir atıştırmalıktır. Çörek için çeşni malzemesi olarak ceviz kullanılır ve yaklaşık 750 gramlık bir çöreğin 100 gramı ceviz olmalıdır. Cevizli çeşidinin yanı sıra sade, cevizli + üzümlü ve tahinli olmak üzere toplam 4 farklı çeşitte çörek hazırlanmaktadır.

Ustalarla yapılan görüşmeler *Nohut Mayalı Tokat Çöreği*'nin Ermenilerden kalma bir alışkanlık olduğu, Ermeniler yöreyi terk ettikten sonra da Türkler tarafından yapımına devam edildiği belirtilmiştir. Tokat'ta söz konusu çörek özellikle Ramazan ayında (Bu nedenle *Ramazan Çöreği* olarak da anılmaktadır) ve düğünlerde üretilmektedir. Yörede iftarlık olarak çok yoğun bir şekilde tercih edilen bu çörek çeşidi düğünlerde de damat evinden gelin evine "Gelin Çöreği" adıyla gönderilmek üzere sipariş usulü üretilen yöre folklorunda özel bir yeri bulunan unlu mamullerdendir. Bununla birlikte son zamanlarda yılın diğer günlerinde üretilmeye başlanmıştır. Nohut mayası ile hazırlandığından dolayı uzun süre bayatlamadan muhafaza edilebiliyor olması da çöreğin önemli bir avantajıdır. 2018 itibariyle Tokat il merkezinde üretim yapan 5 işletme bulunmakta olup ürün için en büyük sıkıntının seyyar üreticiler olduğu ve usulüne uygun üretim yapmayıp, pazar değerini de

düşürdüklerine dikkat çekilmiştir. Özellikle de merdiven altı üreticilerce hazır (İnstant) maya ile hazırlanan çöreklerin nohut mayalı çörek adıyla satılması da büyük ölçekli işletmelerin en fazla şikayet ettikleri husus olmuştur. Denetlemelerin yetersiz olmasından dolayı bu gibi korsan üreticilerin daha rahat hareket ettiğine işaret edilmiştir. Tokat'a özgü bir ürün olmasına karşın Tokat kent kimliğine dahil edilmemiş olması ve tanıtım yetersizliği ise ürünle ilgili karşılaşılan bir diğer problemdir. Söz konusu ürün ilçelerde üretilmemekte ve Erbaa dışında çoğu ilçede de bilinmemektedir.



Fotoğraf 176. Fırından Ön Yüzü Pişirilmiş *Nohut Mayalı Tokat Çöreği*



Fotoğraf 177. Solda Üzümlü + Tahinli *Nohut Mayalı Tokat Çöreği* ve Son Yıllarda Yapılan Türlü Yemişli Çeşit

Bazlama: Bazlama, ekmek çeşitleri içerisinde en eski örneklerden birisidir ve Türk kültürünün bir ürünüdür. Türkiye'nin hemen her yerinde ve dünya genelinde

Türklerin yaşamış olduğu her yerde türlü isimlendirmelerle fakat çok büyük ölçüde benzer şekilde ortaya konmuş bir ekmek çeşididir. Karakteristik olarak bir servis tabağı büyüklüğünde, 1.5 – 2 cm. kalınlığında, tandır veya sacda pişirilen, mayalı – mayasız çeşitleri bulunan bir ekmek çeşididir. Türkiye'de çok yaygın bir ekmek çeşidi olması yanı sıra Ankara (Kızılcahamam, Çubuk, Kazan), Sivas, Konya, Kayseri ve Niğde bazlamalarını yöresel bir ürün olarak öne çıkaran yerlerdir. Bunlardan *Kızılcahamam Bazlaması*'nın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Mısır Ekmekleri: Türkiye'de özellikle Karadeniz Bölgesi'nde mısır ununda yapılan ekmek çeşitleri çok fazladır. Bunların büyük bir kısmı birbirine benzer olup farklı isimlerle anılmakta, bir kısmı da bazı açıdan karakteristik özellik göstermektedir. Örneğin; Düzce'de "Cadi", Sinop'ta "Kırtıl", Zonguldak'ta "Kartlaç" ve Bartın'da da "Gartlaç" adıyla bilinen ekmek çeşitleri büyük ölçüde birbirleriyle benzerdir. Mısır ekmeklerinin de içerisine koyulan çeşnilere (Pırasa, çeşitli yerel otlar gibi) göre çeşitleri bulunuyor olup bunlar içerisinde ise "Hamsili Mısır Ekmeği" en dikkat çekici örneklerden birisidir. Özellikle Doğu Karadeniz'de çok beğenilen bir ekmek çeşidi olan hamsili mısır ekmeği / hamsikoli için Geleneksel Ürün Adı başvurusunun yapılması gerekmektedir.



Fotoğraf 178. Farklı Şekillerde Hazırlanmış Mısır Ekmekleri Çeşitleri

Kül Çöreği: Türkiye'nin pek çok yöresinde kül çöreği aşağı yukarı benzer usullerle hazırlanmakta olup Antalya'dan Samsun'a kadar farklı pek çok yerde tesadüf edilmiş bir uygulamadır. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan mayalı hamur,

yassılaştırıldıktan sonra bazı yörelerde direk, bazı yörelerde ise gazete veya kağıtlara sarılarak köz – kül karışımına gömülerek pişirilir. Çankırı, Ankara, Kırıkkale, Sivas, Çorum, Samsun, Giresun, Kastamonu, Sakarya gibi pek çok yerde gözlenmiştir. Anadolu'nun değişik yerlerinde külbastı, külçe, gömme çörek, kömeç, kömme gibi isimlerle de bilinmektedir.

4.3.1. Simitler:

Türkiye'de tek başına bir ara öğün, gün içi atıştırmalık, kahvaltılık, tatlı ve tuzlu çeşnilerle tatlandırılarak türlü şekillerde tüketilen en popüler yiyeceklerden birisi simittir. Çoğu zaman da yabancı kaynaklarda "Popular Turkish Fast Food: Çay – Simit" şeklinde ifadelere de rastlamak mümkündür. Günümüzde Türkiye'nin her yerinde simit tüketilmekte olup erişimi de çok kolaydır. Bununla birlikte birkaç simit, karakteristiğiyle öne çıkmaktadır. Ekim 2018 itibariyle Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 3 tane simidin Coğrafi İşaret ilanı yapılmış olup 3 tanesinin de başvuruları inceleme aşamasındadır (Tablo 53).

Tablo 53. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Simitler

Simit	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır	İlan Tarihi
Samsun Simidi	Mahreç	Samsun	Türkiye	20.01.2013
Ankara Simidi	Mahreç	Ankara	Ankara ili	05.12.2017
Manisa Taban Simidi	Mahreç	Manisa	Manisa ili	07.05.2018
Kastamonu Simidi	Mahreç	Kastamonu	Başvurusu yapılmış	
Rize Simidi	Mahreç	Rize	Başvurusu yapılmış	
İzmit Simidi	Mahreç	Kocaeli	Başvurusu yapılmış	
Devrek Simidi	-	Zonguldak	Başvurusu yok	
Sivas Kazan Simidi	-	Sivas	Başvurusu yok	
Buldan Simidi	-	Denizli	Başvurusu yok	
Niksar Simidi	-	Tokat	Başvurusu yok	
Eskişehir Simidi	-	Eskişehir	Başvurusu yok	

Coğrafi İşaret kapsamındaki ve de olabilecek simitleri izaha başlamadan evvel kısaca simit çeşitlerinden de bahsetmek konuyu izah ederken kullanılan terimlerin anlaşılır olması açısından uygun olacaktır. Türkiye'de üretim ve pişirme tekniğine göre 3 tip simit bulunmaktadır. Bunlar; Tava Simidi, Taban Simidi ve Kazan Simidi'dir. Türkiye'de karakteristik simitlerin çoğu kazan simididir. Kazan simidi ile

kastedilen simitlerin pekmez kazanlarda bir süre haşlanmasıdır (Sivas ve Kastamonu'daki gibi). Tava simidi ise simitlerin tava adı verilen fırın tepsilerinde pişirilmesi ile yapılan çeşidi (Safranbolu'daki gibi); taban simidi de taş fırınların zeminine fırıncı küreğiyle yerleştirilerek pişirilen çeşidi (Devrek'teki gibi) ifade etmektedir. Çeşniye göre ise geleneksel tipte susamlı ve susamsız simit çeşitleri mevcutken, günümüzde simidin daha da kazandığı popülerlikle haşhaşlı, zeytinli, peynirli, ayçiçeği tohumlu, sandviç şeklinde sunumlarıyla simidin tüketim şeklinde kayda değer çeşitlilikler olmuştur.



Fotoğraf 179. Türkiye'de En Fazla Tüketilen Ayaküstü Atıştırmalık *Simit* ve Almanya Başta Olmak Üzere Çoğu Avrupa Ülkesinde Tüketilen *Brezel* (Alman Simidi)

Samsun Simidi: Genel olarak Samsun – Rize arasındaki kesim pide, simit, börek ve ekmek çeşitleriyle dikkat çekmekte ve bu alanda çok sayıda karakteristik olsun olmasın pazarlama stratejisi gereği ürünleri etkili bir biçimde öne çıkartılmaktadır. *Samsun Simidi* de yörenin çok sayıdaki unlu mamullerinden bir tanesi olup aynı zamanda Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ilk simittir.

Samsun Simidi çok az bir mayayla kısa süreliğine mayalanmakta olup çeşitli pekmezlere bulanarak hazırlanan ve çeşni olarak susamın kullanıldığı bir kazan simidi çeşididir. Simit için temel malzemeler un, su, maya, tuz, pekmez (Ekseri dut pekmezi) ve üzeri için de susamdır. İlk olarak un, tuz, maya ve suyla usulüne uygun bir şekilde hamur yoğurulup sadece 15 – 20 dk. dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurun fazla

mayalanmaması için 1 – 1.5 saat içerisinde hazırlanması gerekmekte olup bu hususa da Coğrafi İşaret dosyasında özellikle değinilmiştir. Hazırlanan hamurlardan 50 – 80 g.'lık parçalar şeklinde usulüne uygun simit halkaları elde edilir. Bunun için klasik simit yapımında olduğu üzere hamur ince fitil (Yuvarlak rulo) haline sonrada halka haline getirilir. Simit halkaları, kaynamakta olan pekmez kazanlarının içerisine atılır (Sulandırılmış pekmez kullanılır) ve birkaç dakika sonra süzülerek alınır. Çıkartılan simitlerin fazla pekmezi sızdıktan sonra bol miktarda susama bulanır. Hazırlanan *Samsun Simidi* odun ateşiyle ısıtılmış kara fırınlarda 6 dk. süreyle pişirilir. Elbette Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen fırın tipi ve büyüklüğüne bağlı olarak pişirme süresi belirtilmiş olmakla birlikte bu durum çok değişkendir. Saha çalışmalarımız kapsamında bu süre 10 – 20 dk. arasında değişen şekillerde belirtilmiştir.

Burada Samsunlular tarafından ayrı bir simit olarak değerlendirilen *Çarşamba Simidi*'nden de kısaca bahsetmek gerekir. Yörede "Kuru Simit" olarak da bilinmektedir. *Çarşamba Simidi* de klasik olarak un, maya, tuz ve suyla hazırlanmaktadır. Simidin en önemli farkı hamurunun kısa bir süre haşlanması, sonrasında da soğuk suya daldırılmasıdır. Klasik halka şeklindeki simitler fırında ağır ağır pişirilip yine tezgahlarda ağır ağır soğumaya bırakıldığından çoğu simide göre sert bir dokusu vardır. Bu nedenle de halk tarafından "Kuru Simit" olarak adlandırılmıştır. Yörede "Bek Simit" olarak adlandırılan ve fazla yaygın olmayan bir diğer simit çeşidi ise nohut mayalı simittir.

Ankara Simidi: *Ankara Simidi*, dış görünümü itibariyle çoğu simitten kolaylıkla ayırt edilebilecek özelliktedir. Çok koyu renkli oluşu yanı sıra daha ince ve küçük yapısıyla karakteristik bir yapıya sahiptir. Ayrıca Coğrafi İşaret dosyasında simit yapımında kullanılan üzüm pekmezinin de Ankara koşullarında yetiştiriciliği yapılmakta olan Kalecik Karası, Dimrit, Narince ve Emir çeşidi üzümlerden yapılıyor olmasına ayrıca dikkat çekilmiştir.

Ankara Simidi'nin hamuru için klasik olarak un, su, maya ve tuzla hamur hazırlanır. Elde edilen hamurdan 100 – 120 g. hamur parçaları alınarak önce rulo sonrada daire şekline getirilerek sulandırılmış pekmez kazanına tahta çubuklar

vasıtasıyla komple daldırılmadan kazan üzerinde döndürülerek pekmeze bulanır. Birkaç dakika pekmez kazanının üzerindeki çubuklarda asılı kaldıktan sonra simitlerin üzerindeki fazla pekmez sızdırılıp susam teknesinin içine atılır. İyice susama bulanan simitler fırıncı küreğine düzgün bir şekilde yerleştirilip odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilir. Pişirme işlemi esnasında arada çıkartılıp döndürülen simitler tekrar fırına verilir ve sonrasında fırından alınan simitler (Ortalama 60 g.) tezgâhlarda soğumaya bırakılır. Pişmiş simitler tüketicilere (Özellikle yabancılara) hafif yanıkmış gibi bir görünüm vermekle birlikte bu durum pekmezin (Nispeten kıvamlı) iyice yedirilmesinden kaynaklanmaktadır.

Manisa Taban Simidi: Ekim 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış son simit olan *Manisa Taban Simidi* de görünüm açısından diğer simitlerden ayrılmaktadır. Diğer simitlere göre daha yassı ve buna bağlı geniş halkalı olan görünümüyle benzerlerinden ayırt edilebilmektedir. Simit için Coğrafi İşaret dosyasında bir de logo belirlenmiştir.

Manisa Taban Simidi'nin hamurunda un, su ve maya kullanılmaktadır. Bu simit çeşidi için kullanılan maya, yörede yıllardır çoğu unlu mamulde kullanılan nohut mayasıdır. Bunun için birkaç parçaya ayrılacak şekilde kırılan nohuda kaynar su ve tuz eklenerek bir gece bekletilerek nohut mayası elde edilir. Maya elde edilirken tuz kullanıldığı için de hamurda ekstra tuz kullanılmaz. Malzemelerle usulüne uygun şekilde hamur yoğurulur ve yaklaşık 30 – 45 dk. kadar mayalanmaya bırakılır. Sonrasında 10 – 15 dk. kadar yoğurulan hamurun tekrar 2 – 3 saat kadar mayalanmaya bırakılması gerekmektedir. Sonrasında bezelere ayrılan hamur 10 – 15 dk. kadar son mayalanmaya bırakılır. Manisa koşullarında mayalanma süreleri genelde ortalama değerler olup hava sıcaklığına, irtifaya göre bu süre değişiklik göstermektedir. İstenilen kıvama gelen hamur klasik simit şekli kazandırıldıktan sonra üzerine bastırılarak yassılaştırılır (Adını da bu şekilden almıştır). Elde edilen simitler 10 – 15 saniye kadar kaynar suya atılır ve çıkartıldıktan sonra sulandırılmış pekmez ve susam karışımına batırılır. Coğrafi İşaret dosyasında kullanılan pekmez için yörede yetiştirilmiş olan Sultaniye üzümlerinden elde edilmiş olması gerektiğine işaret edilmiştir. Hazırlanan simitler fırınlarda pişirildikten sonra servis edilmektedir. Diğer

simitlere göre daha yumuşak ve açık / parlak renkte olmaktadır. *Manisa Taban Simidi* geçmişte özellikle Ramazan ayında yoğun bir şekilde talep görürken günümüzde yılın her ayında ulaşılabilmektedir. Söz konusu simit ekseri Manisa il merkezinde yaygın olup ilçelerde yaygınlık kazanmamıştır.

Manisa Taban Simidi ile ilgili Coğrafi İşaret dosyasında üründe kullanılan malzemeler, yapım aşaması ve diğer Coğrafi İşaret kriterlerine yönelik hususlar yer almakla birlikte tarihçesi konusuna fazlaca değinilmemiştir. Simit ile ilgili dosyada logo da yer almakta olup klasik nohut mayası hazırlanan şişe ile karakteristik bir *Manisa Taban Simidi* çizimi kullanılmış görselin altına da "Manisa Taban Simidi" yazısı konmuştur.



Şekil 52. *Manisa Taban Simidi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo

Kastamonu Simidi: Kastamonu'da birkaç simit çeşidi bulunmakta olup aynı zamanda yöre mutfak kültüründe de karakteristik yemeklerin yapımında (Tirit gibi) kendine yer edinmiştir. Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kastamonu Simidi* ise susamsız ve kazan simidi çeşitlerindendir. Susamsız olmasından ötürü Kastamonu'da "Kel Simit" olarak da bilinmektedir[208].

[208] Fırıncı ustaları ve simit satan işletmeler ısrarla "Kel Simit" ifadesinin kullanılmaması gerektiğini, ürünün bu isimle anılmaması gerektiğini vurgulamışlar, "Susamsız Simit" isimlendirmesini tercih etmişlerdir.

Kastamonu Simidi'nin hamuru böreklik un, su, tuz ve mayayla yapıldıktan sonra yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır. Çoğu simit hamuruna kıyasla daha sert bir hamur elde edilmekte olup hamurlar klasik simit yapımında olduğu gibi önce fitil sonra halka haline getirilerek hazırlanır. Sonrasında kaynamakta olan sulandırılmış elma veya üzüm pekmezinde bir süre bekletildikten sonra fırında pişirilir. Fırından çıkan simitlerin dış yüzeyi parlak bir görünüm kazanmaktadır. Simit kısa sürede sertleştiğinden ötürü Kastamonu mutfağının geleneksel yemeklerinden olan *Kastamonu Tiridi / Simitli Tirit* yapımında değerlendirilmektedir.



Kaynak: https://tr.pinterest.com/noblefourdesign/wedding-russian-winter-dream/ (Son erişim: 03.08.2018).

Fotoğraf 180. Rus Çay Kültürünün İki Önemli Elemanı Semaver ve Sushki (Susamsız Simit)

Burada yeri gelmişken susamsız simitlerle ilgili birkaç hususun aydınlatılması gerekmektedir. İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde susamsız simitler ilk olarak *Trabzon Simidi* adıyla bilinmekteydi. Bir süre sonra büyükşehirlerde tüm susamsız simitler için bu ifade kullanılmaya başlanmıştır. Trabzon, Rize ve Artvin'deki klasik susamsız simitler yöredeki bazı kıdemli ustalarca ve tarihi vesikalarda da belirtildiği üzere Rusya menşelidir. Rusya'dan ilk olarak Doğu Karadeniz'e ardından da Türkiye'nin çeşitli yerlerine dağılmıştır. Günümüzde hem Rusya'da hem de Türkiye'deki susamsız simitler birbirine çok büyük ölçüde benzerlik göstermektedir.

Bununla birlikte bazı yerel farklılıklar (Kullanılan unun niteliği, mayalandırma süresi gibi farklılıklar) pek çok karakteristik simit varlığını gündeme getirmiştir. Zamanla kitle iletişim araçlarındaki gelişmeler ve turizmin canlanmasıyla diğer yörelerin de karakteristik simitleri tanınır hale gelmeye başlamıştır. Daha önce de bahsedildiği gibi simidin Türkiye'nin hemen hemen her yerinde kolaylıkla bulunabilen ve yıllardır da tüketilen bir ürün olması belli bir süre sonra her yörenin kendi içerisinde üretilen simidi karakteristik bir ürün olarak görmesine neden olmuştur. Tüketici alışkanlıkları gereği yıllarca kendi yörelerindeki fırınlarında üretilen simidi tüketen halkın, başka yörelerdeki simitleri değişik bulması ya da garipsemesi, belli bir süre sonrasında kendi simitlerine belli anlamlar yüklemelerine vesile olmuştur.

Kastamonu Simidi özelinde konuyu örneklendirecek olursak *Safranbolu Simidi* ile sürekli bir kıyaslama yapılmaktadır. Bu ve benzeri durumlar birbirine yakın yörelerde özellikle de Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerde çok sık karşılaşılan bir durumdur. *Safranbolu Simidi*'nin hamuru da un, su, tuz ve mayayla usulüne uygun bir şekilde hazırlandıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlar klasik simit halkası haline getirildikten sonra kaynamakta olan suya atılarak birkaç dakika haşlanır. Haşlanan simit hamurları odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınlarda pişirilir. Bu noktada *Kastamonu Simidi* ile aralarındaki temel fark pekmez kullanımından kaynaklanmaktadır. Buna karşılık her iki yöreden halk arasında sıklıkla simit mukayesesi yapılmaktadır. Benzer bir durum *Rize Simidi* ve *Hopa Simidi* için de geçerlidir.

Rize Simidi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Rize Simidi* de susamsız simit çeşitlerindendir. *Rize Simidi* ile *Kastamonu Simidi* çok büyük ölçüde birbirine benzemektedir. Rize'de de klasik simit hamuru un, su, tuz ve az bir miktar mayayla hazırlanmaktadır. Usulüne uygun bir şekilde yoğurulan hamur 20 – 30 dk. dinlenmeye bırakıldıktan sonra simitten elde edilen bezeler klasik simit halkası haline getirilerek birkaç dakika kadar kaynar suda haşlanır. Burada belirtilmesi gereken bir husus da *Rize Simidi*'nin susamlı simitlere kıyasla daha ince olduğudur. Kazandan çıkartılan simitlerin fazla suyu sızdırılıp sulandırılmış ve kaynamakta olan üzüm pekmezi (Kokulu Üzüm denen yörede yetiştirilen üzümlerden elde edilen) kazanına atılır. Bu

işlemin ardından bir süre fazla pekmezin sızması beklenen simit hamurları odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilmeye bırakılır. Kastamonu ve Safranbolu arasındaki simit karşılaştırması ve kendi yörelerinin simidinin daha iyi olduğu iddiası Rize ve Hopa arasında da yaşanmaktadır.

İzmit Simidi: Bu simit de kazan simidi çeşitlerindendir. Un, su, tuz ve mayayla usulüne uygun şekilde hazırlanan simit yaklaşık 20 – 30 dk. mayalanmaya bırakıldıktan sonra klasik simitteki gibi halka haline getirilip, önce sulandırılmış pekmeze, sonra da susam bulanarak odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınlarda pişirilmeye bırakılır.

Devrek Simidi: Bir diğer kazan simidi çeşidi de *Devrek Simidi*'dir. Devrek, Coğrafi İşaretli ürünü olan *Devrek Bastonu* ile çok fazla tanınan bir yöre olsa da son yıllarda *Beyaz Baklava, Cevizli Kömeç* ve de konumuz olan *Devrek Simidi* ile de adından söz ettirmeye başlamıştır. *Devrek Simidi,* klasik olarak un, maya, tuz ve suyla hazırlanan hamurunun usulüne uygun bir şekilde simit formunun kazandırılması ardından kaynamakta olan sulandırılmış dut pekmezine ve sonrasında da susama bulanmaktadır. Daha sonra odun ateşiyle ısıtılan fırında pişirilip satışa hazır hale gelmiş olur. Devrek'te simit çıkış saatleri esnaf ve yöre halkınca bilindiğinden çok kısa bir sürede tükenmekte olup yöre halkı ve yerel yönetim baston kadar simidi de öne çıkarmaya çalışmaktadır.

Sivas Kazan Simidi: Adından da anlaşıldığı üzere bir kazan simidi çeşididir. Simit hamuru; un, maya, tuz ve suyla hazırlanmakta olup usulüne uygun yoğurulan hamur mayalanmak üzere bir müddet dinlendirilir. Klasik şekilde simit halkaları hazırlandıktan sonra yarı su yarı pekmez (Dut veya üzüm pekmezi) karışımından oluşan malzemeye daldırılan simitler birkaç dakika haşlanır. Sonrasında susam teknelerine atılan simitler diğer yörelerdekinden farklı olarak yoğun bir şekilde susama bulanmaz. Odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirildikten sonra satışa sunulur.

Buldan Simidi: Klasik simide kıyasla daha büyük buna karşılık daha ince bir simit çeşididir. Denizli'nin Buldan ilçesiyle sınırlı kalmış (Sadece 4 fırında üretim

devam etmektedir) olan bu simidin üretiminde de un, maya, su ve tuzla simit hamuru hazırlanır ve klasik simit şekline getirildikten sonra susama bulanarak dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saat kadar dinlenmiş olan simitler odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilmektedir. *Buldan Simidi*'nde suda haşlama veya pekmeze daldırma işlemi yapılmamaktadır.

Yukarıda sayılan simitlere ilave olarak kullanılan malzemeler ve yapım tekniğiyle daha pek çok simitten bahsetmek mümkündür. *Niksar Simidi* ve *Tokat Simidi* (Tokat pekmezi ve nohut mayası / yaş maya kullanılıyor olması), *Eskişehir Simidi* (Kalabak suyu kullanılıyor olması), *İzmir Gevreği*, *Polatlı Kazan Simidi* (Klasik olarak pekmezle kaynatılır), *Giresun Simidi* (*Rize Simidi* ile büyük ölçüde benzerdir), *Osmaniye Simidi* (Bir miktar şeker kullanılır) verilebilecek birkaç yöresel ün kazanmış simit çeşitleridir. Daha önce de bahsedildiği gibi simidin Türkiye'nin her yerinde en yaygın atıştırmalıklardan biri hatta ilki olmasından ötürü bu alanda zaman içerisinde karakteristiklerin veya karakteristik olmayıp sadece ustasının maharetinden ötürü isim yapmış simit çeşitleri çok fazladır. Çok az bir malzemeyle hazırlanan simitler için ayırt edicilik noktasında kullanılan un veya pekmez çeşidi çoğunlukla öne çıkartılmaktadır. Esasında söz konusu ürün grubuyla ilgili karakteristik ürünlerden önce ilk etapta "Türk Simidi" adıyla Geleneksel Ürün Adı müracaatının yapılması daha uygun olacaktır.

4.3.3. Diğer Unlu Mamuller:

Unlu mamuller kapsamında çörekler, kurabiyeler, bisküviler ve çeşitli atıştırmalıklar da son olarak bu bölümde değerlendirilmiştir. Esasında bu grupta yer alan ürünlerden Türkiye'nin pek çok yerinde yapılan çok sayıda ürün söz konusu olmakla birlikte karakteristik özellik taşıyanların sayısı görece çok daha azdır. Bunun sebebi de söz konusu gruptan ürünlerin ekseri zorunluluktan öte keyif amaçlı tüketilenlerden oluşuyor olmasıdır. Keyif amaçlı tüketilen yiyeceklerde de karakteristik elemanlardan çok erişim imkanına bağlı olarak lüks tüketime hitap eden ürünlerle elde edilmektedirler. Örneğin; bu gruptan ürünlerde kullanılan damla çikolata, marmelatlar, çeşitli baharatlar (Zencefil, haşhaş gibi) toplumun belli bir

kesimi için hala lüks ürünlerdir. Bu nedenle söz konusu gruptan karakteristik ürünler, Türkiye koşullarında daha sınırlı bir çeşitlilik göstermektedir.

Tablo 54. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Diğer Unlu Mamuller

Çörekler, Kurabiyeler, Bisküviler ve Diğerleri			
Ürün	**İşaret Türü**	**İl**	**İlan Tarihi**
Beypazarı Kurusu	Mahreç	Ankara	20.09.2012
Maraş Çöreği	Mahreç	Kahramanmaraş	19.09.2016
Bafra Nokulu	Mahreç	Samsun	06.11.2017
İzmir Boyozu	Mahreç	İzmir	08.12.2017
Sinop Nokulu	Mahreç	Sinop	15.12.2017
Gaziantep Köy Kahkesi	Mahreç	Gaziantep	25.12.2017
Şanlıurfa Külünçesi	Mahreç	Şanlıurfa	27.12.2017

Beypazarı Kurusu: Ankara'nın Beypazarı ilçesiyle ünlenmiş olan bu atıştırmalık birkaç malzemeyle ortaya konan mütevazı bir atıştırmalık olmasına karşın günümüzde Türkiye'nin pek çok yerinde tanınmış ve de talep edilen bir ürün haline gelmiştir. *Beypazarı Kurusu*'nun 1 yıl kadar raf ömrünün bulunuyor olması da ürünün hem en önemli ayırt ediciliği hem de tercih edilmesindeki en önemli faktörlerden birisidir. Yöre folklorunda çok önemli bir yeri bulunan *Beypazarı Kurusu* önceleri sadece evlerde ailelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik hazırlanıp mahalle fırınlarında pişirilen bir ürünken, Beypazarı'nın turizm merkezi haline getirilmesi ve söz konusu ürünün de başarılı tanıtım çalışmalarıyla birlikte gelen ziyaretçilerce talep edilir hale gelmesi ticari manada üretiminin başlamasına neden olmuştur. Bu noktada turizm sayesinde ticari değeri olmayan bir ürünün nasıl marka bir ürün haline gelebildiği noktasında da başarılı bir örnek olmuştur.

Beypazarı Kurusu sadece un, maya, süt ve tereyağından (Bir miktar margarin) yapılan hamura çeşni olarak tuz ve tarçının katılmasıyla elde edilmektedir. Bazı tariflerde çeşni malzemesi olarak mahlep kullanıldığı da belirtilmiş olup ayrıca tereyağı zeytinyağı karışımı kullanılabileceği de belirtilmiştir. Esasında ev tipi üretimde sadece tereyağı kullanılmakta olup *Beypazarı Kurusu* için herhangi başka bir yağ kullanılması makbul sayılmamaktadır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında margarinin de kullanıldığı belirtilmiştir. Bazı ticari işletmelerde ise sadece

zeytinyağıyla üretilmiş *Zeytinyağlı Beypazarı Kurusu* etiketiyle satılan ürünler de geliştirilmiştir. Kullanılan malzemeler içerisinde Coğrafi İşaret dosyasında özellikle günlük sağılmış taze süt ve bu sütten yapılmış olan tereyağının kullanılmasına ayrıca dikkat çekilmiştir. Hamurun hazırlanmasında ilk olarak un, süt ve eritilmiş katı yağlar karıştırılır sonrasında da tuz ve tarçın ilave edilerek bir süre yoğurulur. İdeal kıvamı almaya yaklaştığında maya ilave edilen hamur ele yapışmayacak yumuşak bir kıvam kazandığında yaklaşık 20 – 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan hamurdan alınan parçalar ortalama 2.5 cm. çaplı rulolar haline getirilir. Silindir şeklindeki hamurlar verev şekilde 8 cm.'lik dilimlere ayrılıp tepsilere araları bir miktar boş kalacak şekilde dizilir. Bu şekilde yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakılan hamurlar önceden ısıtılmış taş fırınlarda pişirilmeye alınır. Fırından çıkartılan *Beypazarı Kurusu* hızlı bir soğuma sağlamak adına delikli tepsilere boşaltılır. Yaklaşık yarım saat kadar sonra fırının ısısının da düşmesi beklendikten sonra aynı fırına yeniden bu defa daha uzun bir süre (4 – 5 saat kadar) bekletmek kaydıyla sürülür. Ürüne temel karakteristiği olan sertliğini bu düşük ısıdaki uzun süreli demlendirme işlemi kazandırmaktadır. Ev tipi üretimlerde tenekelere ya da bez çuvallara doldurulan *Beypazarı Kurusu* ticari üretimde şeffaf naylon poşetlere doldurularak satışa sunulmaktadır.

Beypazarı Kurusu ile ilgili olarak Coğrafi İşaret dosyasında ambalajlama ile ilgili hususlar izah edilmiş olup paketlerde "*Beypazarı Kurusu*" ibaresi bulunması gerektiği belirtilmiş olsa da dosyada logo yer almamıştır. Ayrıca günümüzde yaygın olduğu şekliyle 2 farklı boyda *Beypazarı Kurusu* üretiliyor olmakla birlikte dosyada yine bu hususa değinilmemiştir. Söz konusu ürünün dosyasından hareketle hem ticari hem de ev tipi üretimi yapılan bu gibi ürünlerde Coğrafi İşaret dosyasında her iki üretim tipine de yer verilmesi gerekmektedir. Nitekim bazı ürünlerin ticari manada üretimine başlandığında ciddi manada değişiklikler ortaya çıkabilmektedir. Oysaki Coğrafi İşarete konu olmuş ve uzun yıllardır yapılagelen bir ürün zaten geleneksel üretim metoduyla beğeni kazanmış olduğundan olabildiğince geleneksel ve endüstriyel üretimlerin ayrı ayrı ve her aşamasıyla izahı çok önemli bir husustur. Örneğin *Beypazarı Kurusu* için geleneksel üretim metodunda kurular odun ateşiyle ısıtılan fırınlara verilirken altlarına asma yaprağı ya da dut yaprağı serilerek

fırınlanırken günümüzde bu uygulama ailelerin kendileri için yaptıkları üretimlerde zaman zaman gözlenebilmektedir.



Fotoğraf 181. Turizm ve Etkili Tanıtım Çalışmalarıyla Büyük Başarı Elde Etmiş ve Beypazarı Ekonomisinde Önemli Bir yer Edinmiş Olan *Beypazarı Kurusu*

Maraş Çöreği: Haziran 2018'de Coğrafi İşaret ilanı çıkan *Maraş Çöreği*, çoğu yerde yapılan özel gün hamur işlerinden biridir. Kahramanmaraş'ta yıllardır özellikle Ramazan Ayı boyunca yaygın bir şekilde yapılagelmiş olup günümüzde ticari manada yılın her döneminde üretilip tüketiciye sunulan bir ürün haline gelmiştir. *Maraş Çöreği*'nin en önemli ayırt ediciliği kullanılan malzemelerden ziyade yapım aşamasında özel bir tasarıma sahip oklavanın kullanılması öne çıkartılmaktadır.

Maraş Çöreği için un, maya, su (Bazı tariflerde süt katıldığı belirtilmiştir), tuz, yağ (katı) ve çörekotu kullanılmaktadır. Çoğu tarifte susam da sayılmış olmakla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiştir. Hamur için tüm malzemeler karıştırılıp usulüne uygun bir şekilde hamur elde edildikten sonra 10 – 15 dk. kadar mayalanmaya bırakılır. Dinlenen hamurdan ortalama 110 g.'lık bezeler hazırlanıp bir 10 dk. daha mayalandırmaya devam edilir. Bezelerin her biri en fazla 15 cm. çapında (Genellikle 8 – 10 cm.) olacak şekilde çörek için özel olarak tasarlanmış olan merdanelerle açılır. Söz konusu merdaneler gürgen ağacından, 8 cm. çapında, 33 cm.

uzunluğunda, yiv derinliği ve aralığı 0.5 cm. olan yöreye has bir tasarımdır. Yapısal özelliğinden ötürü yivli merdane olarak da bilinmektedir. Bu merdaneyle açılan hamurun yüzeyinde önce dikine sonda enlemesine yivli merdane ile açılırken kare şekiller oluşmakta ve *Maraş Çöreği*'ne karakteristik görüntüsünü kazandırmaktadır. Çöreğin pişirme esnasında fazla kabarmaması için merdaneyle birkaç noktasına bastırılır. Odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınlarda kısa bir sürede pişen *Maraş Çöreği* bir müddet soğumaya bırakılarak satışa hazır hale gelmiş olur. Günümüzde ambalajlanarak da toptan ve perakende ticareti yapılabilmektedir. Son yıllarda ticari üretimine bağlı olarak fındıklı, üzümlü, tahinli, pekmezli *Maraş Çöreği* çeşitlerinin de satışı yapılmaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerde, ürünün ortaya konmasında kullanılan karakteristik araç – gereçler de ayırt edicilikte önemli bir faktördür. Fakat ayırt ediciliğin sadece bir alete bağlı olarak ortaya konması, Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında kayda değer bir faktör değildir. Bu açıdan bakıldığında bir zanaat ürünü olarak değeri bulunan alet ve bu aletle yapılan bir yiyecek, söz konusu yiyeceğin de yöre folklorunda taşıdığı anlam (Ramazan Ayı için sembol haline gelmiş olması) gibi hususlar göz önüne alındığında en uygun olanı Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi kapsamına alınmasıdır.

Bafra Nokulu: Kasım 2017 itibariyle Samsun Büyükşehir Belediyesi'nin girişimleriyle Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Bafra mutfak kültürünün karakteristik elemanlarından olan *Bafra Nokulu*, bazı küçük farklılıklarla genel olarak Orta Karadeniz, İç Batı Anadolu ile Bursa ve çevresinde de bilinen ve yaygın olarak yapılan bir hamur tatlısıdır.

Bafra Nokulu'nu detaylı bir şekilde izaha başlamadan evvel kısaca tatlının ismini izah edecek olursak nokul; esasında lokum ile benzer bir anlama gelmektedir. Lezzetli, tatlı birer lokma, tek bir kerede yenebilecek küçük atıştırmalıklara karşılık gelecek şekilde kullanılmaktadır. Bununla birlikte mayalı hamurla yapılan tatlı ve tuzlu seçenekleri bulunan çörek çeşidi için de bu ifade kullanılmaktadır. Nitekim Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü'nde de; "Nokul: Mayalı hamurun içine ceviz,

fındık, susam, üzüm (kuru) konularak yapılan, şekerli ya da şekersiz bir çeşit çörek; lokum." şeklinde tanımlanmıştır. *Bafra Nokulu*, yörede kuru baklava ve şerbetsiz baklava gibi isimlerle de anılmaktadır.

Bafra Nokulu, bir hamur tatlısı olmasına karşın şerbet ve yoğun olarak diğer tatlandırıcıların kullanıldığı bir tatlı değildir. Ürüne tatlı değeri kazandıran temel eleman kullanılan kuru üzüm ve az bir miktar şekerdir. Bu noktada diğer tüm tatlılardan ayrılan, istisna bir üründür. Bununla birlikte daha önce de bahsedildiği gibi Türkiye'nin çeşitli yerlerinde nokul adıyla veya nokul benzeri hamur işleri yaygın bir şekilde yapılmaktadır. *Bafra Nokulu*'nun ise bunlardan temel farkı kabartma tozu ve yumurtanın kullanılmıyor oluşudur. Fakat bazı tariflerde *Bafra Nokulu* hazırlanırken hamurunda yumurta kullanıldığı da belirtilmiştir.

Bafra Nokulu'nun hamuru için Coğrafi İşaret tescil belgesinde un, su, şeker, maya, sirke, yoğurt, tuz ve sıvı yağ sayılmıştır. Öte yandan özellikle eski reçetelerde yoğurt yerine kaymak (süt veya yoğurt kaymağı) kullanıldığı belirtilmiştir. Yine yöreden hanımlar, geleneksel tariflerde kaymağın daha çok tercih edildiği fakat günümüzde daha kolay erişimi ve pratikliğinden ötürü yoğurt kullanıldığını belirtmişlerdir. Aynı belgede iç malzemesi olarak ceviz, şeker, kuru sarı üzüm; üzeri için yumurta sarısı, şeker ve sıvı yağ karışımı; tepsiyi yağlamak için ise sıvı ve tereyağı olarak sıralanmıştır. Yine bu noktada da iç malzemeleri arasında fındığın da kullanıldığı yöre hanımlarınca belirtilmiş, ticari olarak yapılan üretimlerde fındıklı çeşide de rastlanmıştır. Hatta Bafra koşullarında cevizli de olduğu kadar fındıklı çeşidin de yaygın olduğu belirtilebilir. Tarçın kullanımı ise sonradan yaygınlaşmış olsa da orijinal tarifte bulunmamaktadır.

Yapım aşamasında usulüne uygun olarak hazırlanan hamur yarım saat kadar mayalandırılıp, uygun büyüklükte yumaklara ayrılır. Yumaklar genişçe açılır, açılan yufkaların baklavalık yufkaya yakın incelikte olması gerekir. Zira söz konusu tatlıdaki aranan ustalık da yapım aşamasının bu noktasında kendini göstermektedir. Daha öncede bahsedilen farklı yörelerde yapılan nokul ve nokul benzeri tarifler için ise nispeten daha kalın yufkalar kullanılıyor olması *Bafra Nokulu* için önemli bir ayırt

ediciliktir. Açılan yufkalara bir miktar yağ sürülür ve iç harcı döşenir. Daha sonra rulo şeklinde sarılan yufkalar (Çok sıkı veya çok gevşek sarmamak kaydıyla), 10 cm.'lik dilimler halinde kesilir. Dilimleme noktasında belirtilmesi gereken bir diğer husus da çoğu zaman 5 – 6 cm.'lik dilimlere tesadüf edildiği, 10 cm.'lik dilimlere pek rastlanmadığıdır. Dilimlerin (Nokulların) üzerine üst malzemesi sürülür ve 180°C'de pişirilir. Pişirme işlemi de kırsal kesimde özellikle odun ateşinde pişirilmesi gerektiği belirtilse de günümüz şartlarında ekseri elektrikli fırınlarda pişirilmektedir.

Bafra Nokulu'nun Coğrafi İşaret durumuna baktığımızda ayırt edicilik noktasında birtakım eksiklikler göze çarpmaktadır. Söz konusu ürün çörekler grubunda yer almakta olup çöreklerin de Türkiye çapında çok yaygın ve de çeşitli olması nedeniyle bu ürün grubundaki yöresel çöreklerin ayırt ediciliğinin çok titiz ve de detaylı bir çalışmayla ortaya konması gerekmektedir. İlgili dosyada ayırt edicilik olarak yumurta ve kabartma tozu kullanılmadığı ayrıca yapımı noktasındaki ustalık belirtilmiştir. Oysaki Samsun mutfağını tanıtan bazı tariflerde ve yöreden hanımların belirttikleri tariflerde yumurta da kullanıldığı görülmüştür. Aynı şekilde Coğrafi İşaret tescilinde belirtilmese de geleneksel tariflerde kaymağa özellikle işaret edilmiştir. İlgili dosyada *Bafra Nokulu*'nun çeşitlerinden ise bahsedilmemiştir. Günümüzde Bafra koşullarında cevizli ve cevizli – kuru üzümlü olmak üzere iki çeşit söz konusudur. Ayrıca *Bafra Nokulu*'nda kullanılıyor olmakla beraber fındıktan hiç bahsedilmemiştir. Coğrafi İşaret uygulamasında en fazla üzerinde durulması gereken ve de yöre coğrafyasıyla yakından ilişkilendirilmesi gereken hususların ise hiçbirine değinilmemiştir. Örneğin; *Bafra Nokulu* için kullanılan unun nereden temin edildiği ve unun özellikleri, kullanılan cevizin belli bir yörede yetişen özel bir ceviz çeşidi olup olmadığı, benzer şekilde kullanılan kuru sarı üzümün niteliği ve nereden geldiği gibi noktaların hiçbirine değinilmemiştir.

Bafra Nokulu'nun Coğrafi İşaret tescil belgesinde dikkat çekici ve örnek olacak 2 uygulama söz konusu olmuştur. Tatlı ile ilgili hem görsellere yer verilmiş (Yapım aşamasıyla ilgili) hem de Bafra'nın bir diğer Coğrafi İşareti olan *Bafra Zembillisi* ile sunumuna ayrıca dikkat çekilmiştir. *Bafra Nokulu*'nun geleneksel şekilde *Bafra Zembillisi* ile sunumunun bu şekilde işlenmesi ve yaygınlaşması, geleneksel bir el

sanatı ve yöresel bir lezzetin karşılıklı pozitif etkileşime sokularak ticari hayata sunulması örnek bir girişim olmuştur. Her iki ürünün de Coğrafi İşaret olması ise ulusal, özellikle de uluslararası pazarlarda ayrıca ilgi uyandırabilecek niteliktedir.

Bafra Nokulu, yapısal özelliği ile kolay bir şekilde ticareti yapılabilecek bir üründür. Günümüzde de hem evlerde hem de ticari olarak unlu mamuller sektöründe üretimi yapılan bir çörek çeşididir. Bununla birlikte ticari hayatta yer alabilecek ve uzak mesafelere de pazarlanabilirliği mümkün bir ürün için dosyada logo yer almamıştır. Bafra ve nokulu bütünleştirici bir logonun mutlaka belirtilmesi gerekmektedir.

Sinop Nokulu: 2018'e gelindiğinde Türkiye'de 2 tane Coğrafi İşaret kapsamına alınmış nokullardan birisi de *Sinop Nokulu*'dur. Yalnız konunun başında dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da *Sinop Nokulu*'nun hem tatlı hem de tuzlu iki çeşidi bulunmaktadır.



Fotoğraf 182. Ticari Amaçla Üretilmiş *Sinop Nokulları*

Nokul, Sinop, Samsun, Kastamonu yörelerinde, dayanıklı ve besin ögelerince zengin bir ürün olmasıyla özellikle uzun yolculuklarda (Özellikle uzun süreli gemi

seferlerinde) azık olarak sıklıkla tercih edilen bir yiyecektir. Nokulun özellikle tatlı olanı ise Sinop'ta bayramlarda yapılan bir tatlı çörek çeşididir. Zamanla nokulun çeşitliliği ve turizmle birlikte ziyaretçilerce ilgi görmesi, söz konusu ürünün her çeşidinin yılın her döneminde yapılmasına neden olmuştur. Sonuç olarak da günümüzde *Sinop Nokulu*, Sinop'ta yaygın olarak fırınlarda ve pastanelerde tüketicilerin kolayca erişebileceği bir noktaya ulaşmıştır.

Sinop Nokulu için kullanılan malzemelere baktığımızda un, yumurta, kuru maya, tuz ve ılık su; harcı için ise ceviz, kuru üzüm ve şeker sıralanmıştır. Malzemelerden Coğrafi İşaret tescil dosyasında sadece yumurta için açık alanda yetişen tavukların (Gezen tavuk) yumurtası olması gerektiğine dikkat çekilmiştir. Yapılan saha çalışmaları ve incelenen farklı tariflere göre ise *Sinop Nokulu* için belirtilen hamur malzemeleri eksiktir. Hamur için süt ve yoğurt tarifte mutlaka yer almalıydı. Tüm tariflerde ve yapılan görüşmelerde bu iki malzeme her seferinde belirtilmiştir. Bazı tariflerde olup bazısında kullanılmayan, buna göre opsiyonel olarak değerlendirebileceğimiz malzemeler ise sirke ve yağdır. Genellikle *Sinop Nokulu* hamuru hazırlanırken yağın (Tereyağı veya sıvı yağ) kullanıldığı görülmüş, istisna birkaç kişi bu malzemeyi saymamıştır. Yine Coğrafi İşaret dosyasında hazırlanacak yufkaların 1.5 – 2 mm. kalınlıkta ve çıtır çıtır olmasına özellikle işaret edilmiştir. Yapılan görüşmelerde bir kısım üretici bunu hamura sirke katarak sağlayabildiklerini belirtmiş olsa da her tarifte sirkeye rastlanmamıştır. Sonuç olarak *Sinop Nokulu* için Coğrafi İşaret tescil dosyasında belirtilen tarif bu noktada *Isparta Nokulu* ile çok büyük ölçüde benzer özellikler taşımaktadır.

Sinop Nokulu'nun yapım aşamasına baktığımızda usulüne göre hazırlanan hamur hava sıcaklığına göre 15 dk. ila yarım saat süreyle mayalandırılır. Daha sonra uygun büyüklükte bezeler, dosyada da belirtildiği gibi 1.5 – 2 mm. kalınlığında açılır. Yufkaların inceliği söz konusu tatlının en önemli belirleyicisi ve de ustalık gerektirenidir. Esasında Sinop'ta 2 türlü nokul hazırlanmakta olsa da Coğrafi İşaret tescil dosyasında sadece bir tanesi belirtilmiştir. Açılan yufkalara iç malzeme döşendikten sonra rulo yapılarak katlanır. Hazırlanan rulolar sarmallar halinde yuvarlak çörekler şekline getirilip tepsiye döşenir. Oysaki Sinop'ta nokulun çok

yaygın yapılan bir diğer şekli de rulolar haline getirilip verev veya dikdörtgen şeklinde (5 – 6 cm. uzunluğunda) kesilerek hazırlanmasıdır. Nitekim bu şekliyle de tek lokmalık atıştırmalıklar halini almaktadır ki adının kaynağı da bu şeklinden gelmektedir. Hazırlanan *Sinop Nokulu*'nun üzerine yumurta sarısı sürülüp fırınlarda pişirilir.

Sinop Nokulu'nun Coğrafi İşaret durumuna baktığımızda dosyanın birtakım revizeye ihtiyaç duyduğu anlaşılmaktadır. Özellikle malzemeler hususunda mutlaka geniş katılımlı bir kamuoyu incelemesi sonrası nihai liste hazırlanmalıdır. Aynı şekilde tatlının yapım şekli ve sunumuyla ilgili de kesin bilgilendirmelere ihtiyaç vardır. Bunlardan başka dosyada *Sinop Nokulu* görsellerine ve Sinop'u da simgeleyecek bir logoya yer verilmemiştir. *Sinop Nokulu*, daha önce de belirtildiği üzere Sinop'ta ticari hayatta yaygın bir şekilde yer almış bir üründür. Özellikle turizmin de gelişmesiyle, ürüne olan talep ve de ürünün pazarlanabilirliğinin de kolaylığıyla söz konusu ürün için bir logonun tasarımı ve de kullanımının yaygınlaştırılması çok önemlidir. Zira Sinop'un komşusu Samsun'un Bafra ilçesine ait ve de Coğrafi İşaret niteliğindeki *Bafra Nokulu* ile ayırt ediciliğinin sağlanmasında logo yöre için ayrıca önemlidir.

İzmir Boyozu: Boyoz, İzmir'in en tanınmış ayaküstü atıştırmalıklarından birisi olup aynı zamanda İzmir'in sembolikleşmiş ürünleri arasında da ilk sırada yer almaktadır. Pek çok çörek tipi gibi *İzmir Boyozu* da önceleri sadece evlerde yapılan bir yiyecekken ilerleyen zamanlarda ticari manada da üretimi yapılarak İzmir ayaküstü atıştırmalıklarının en popüleri olmuştur. Geçmişi 1492'ye kadar uzanan boyoz, Sefaradlarca İzmir ve çevresine taşınmış olup kelime olarak da İspanyolca küçük somun anlamına gelen "Bollos"dan türemiştir[209]. Bu açıdan boyoz için 15. yy.'dan beri Türkiye'de yapıldığını söylemek mümkündür (Ünsal, 2011: 218).

Boyozun hamuru un, su ve tuzla yoğurulup üzerine nemli bir bez örtülerek 10 – 15 dk. dinlenmeye bırakılır. Çoğu tarifte az bir miktar şeker kullanıldığı belirtilse de Coğrafi İşaret dosyasında bahsedilmemiştir. Hamurdan 250 – 300 g. bezeler elde edilir

[209] İspanyolca yan yana iki "L" harfi "Y" olarak okunduğundan zamanla "Boyoz" olarak dilimize yerleşmiştir. Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. Nejat Yentürk, 2006, "Boyoz", Yemek ve Kültür, Sayı: 6, İstanbul.

ve her biri parmaklarla yaklaşık bir pasta tabağı büyüklüğünde açılıp içerisine pastacılık yağı ya da margarin ve bir miktar tahin karıştırılarak hamurun ortasına yayılır. Aynı büyüklükte açılan bir başka beze bu yağlı kısmın üzerine kapatılır ve kenarlarından iyice bastırılır. Bu şekilde hazırlanan hamurların altına ve üzerine ayçiçeği yağı sürülür ve üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Bazı tariflerde 4 – 5 hamurun üst üste olacak şekilde hazırlandığı belirtilmiştir. Dinlenen hamur önce merdanelerle daha sonra da elde havada döndürülerek inceltilir. İnceltilen hamura bir miktar ayçiçeği yağı sürülerek tekrar katlanır ve usulüne uygun olarak şekillendirilerek klasik ortası delikli boyozlar hazırlanıp fırın tepsilerine dizilir ve 10 – 15 dk. kadar yeniden dinlenmeye bırakılır. Fırına vermeden önce üzerlerine az miktarda ayçiçeği yağı sürülüp fırına verilir. Karamelize bir renk kazanınca fırından çıkartılır ve nihai aşamada çapı 7 – 9 cm., kalınlığı ise 2.5 – 3.5 cm. civarında klasik şeklini almış olur. Günümüzde *İzmir Boyozu* yöre için çok popüler bir atıştırmalık olduğundan pek çok çeşidi geliştirilmiş; ıspanaklı, peynirli, çikolatalı, zeytinli gibi çeşitleriyle tüketimi daha da yaygın bir hale gelmiştir. Geleneksel tüketim şekli ise haşlanmış yumurtayla olup seyyar işletmelerde dahi boyoz yanında haşlanmış yumurta bulmak mümkündür.



Şekil 53. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *İzmir Boyozu* Logosu

İzmir Boyozu'nun Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kısa tarihçesi, malzemeler ve yapım şekli izah edilmiş olup diğer mevzuat gerekleri açıklanmıştır. Dosyadan da anlaşılacağı üzere ürünün İzmir ile olan bağlantısı ekseriyetle beşeri faktörlere dayanmaktadır. Geçmişten beri İzmir'de yapılıyor olması ve bu şekilde tanınırlık kazanması ürünün zamanla İzmir'in sembol ürünlerinden biri haline gelmesine neden olmuştur. Dosyada ayrıca ürün için logo da belirtilmiş olup tasarım

olarak *İzmir Boyozu* ifadesinin ortasında tipik bir *İzmir Boyozu* görseli kullanılmıştır (Şekil 53).

Boyoz, İzmir'de günlük hayatta yaygın bir şekilde tüketilmekte olup bu durum il ekonomisinde de önemli bir hareketlilik sağlamaktadır. Günde binlerce *İzmir Boyozu* satılmakta olup bunun sağladığı doğrudan ve dolaylı istihdam, ara mal tedariki ile dolaylı olarak gıda sektörüne katkısı (Un Sanayi gibi) azımsanmayacak boyutlardadır. İzmir'deki ev dışı yeme içme sektörünün en önemli elemanı olan *İzmir Boyozu* son yıllarda turizme yönelik ve pek çok sosyal etkinliğe de konu olmuştur. Son olarak 2017'de "3. Boyoz Festivali" düzenlenmiş olup bu anlamda hem İzmir ölçeğinde hem de etkinlik kapsamında il dışındakilere boyozu daha fazla tanıtıp ürüne dikkat çekmeye çalışılmaktadır. Ayrıca İzmir gibi Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden biri olan ve her yıl çok sayıda yabancı turisti ağırlayan bir yerde *İzmir Boyozu*'nun bu ve benzeri etkinliklerle öne çıkartılması tüketimi daha da artıracaktır. Özellikle İzmir'in turistik merkezlerinde de boyoz satışı, günübirlik turlar kapsamında ziyaretçilere ücretsiz *İzmir Boyozu* ve çay ikramı gibi uygulamalarla yabacıların da ürüne dikkati çekilmelidir. İzmir'deki "her şey dahil" konaklamalı işletmelerde haftanın birkaç günü kahvaltı da veya çay saatinde konuklara boyoz ikramına yönelik teşvikler ürünün markalaşmasında önemli rol oynayacaktır.



Şekil 54. 2017'de Düzenlenen 3. Boyoz Festivali'nin Afişi

Gaziantep Köy Kahkesi: Aralık 2017'de Gaziantep Ticaret Borsası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir atıştırmalıktır. Kahke, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz'de yaygın olan bir hamur işi olup yapıldığı yöreye göre değişik şekillerde ve çeşnilerle tatlandırılarak hazırlanmaktadır. Türkiye'de Gaziantep başta olmak üzere Kilis, Osmaniye, Hatay ve Mersin'de özellikle de kırsal kesimde sıkça yapılan kahkenin en popüler çeşitleri "Bayram Kahkesi" ve "Köy / Köylü Kahkesi"dir. Kilis'te "Mayanalı Kahke" ve "Anasonlu Kahke"; Diyarbakır'da "Bayram Çöreği" olarak da bilinmektedir. Türkiye dışında Halep başta olmak üzere Suriye'nin çeşitli yerlerinde, Filistin Mutfağı'nda ve Kuzey Afrika'da da tanınmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir başka husus da kahkenin de tıpkı kömbe de olduğu gibi Türkiye'de değişik tarifleri ifade etmek amacıyla da kullanılıyor olduğudur. Örneğin; Hatay'ın Yayladağı ilçesinde yapılmakta olan ve "Yayladağı Açma Kahkesi" olarak bilinen tarif ile burada belirtilen kahkeler çok farklıdır.

Gaziantep Köy Kahkesi adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürün yörede özellikle Ramazan Ayı boyunca yaygın bir şekilde tüketilen atıştırmalıklardandır. Yörede çok eski bir geçmişi bulunan *Gaziantep Köy Kahkesi*'nin nohut mayasıyla hazırlanıyor olması ürüne ayrı bir değer katmaktadır. Kahkede kullanılacak nohut mayası hazırlamak için parçalanmış nohut, un, su ve tuz kullanılmaktadır. Parçalanmış nohutlar kaynar su dolu kavanoz / şişelere doldurulup çalkalanır. Üzerine bir miktar un, tuz ve ılık su ilave edilip kavanozun ağzı kapatılır. Bu şekilde 1 gece bekleyen malzemenin üzerindeki köpük daha sonra kullanılmak üzere ayrılıp geri kalan kısmı maya olarak *Gaziantep Köy Kahkesi* yapımında kullanılır. Kahke için hazırlanacak hamur için Coğrafi İşaret dosyasında 2 aşamalı bir hamur hazırlama sürecinden bahsedilmiştir. İlk olarak ön nohut mayası (Mayanın köpük kısmı) ile hazırlanan hamur, sonrasında ise mayanın kendisiyle hazırlanan hamur şeklinde tarif edilmiştir. Mayalanmaya bırakıldıktan sonra hazır hale gelen kahke hamurundan ortalama 17 g.'lık bezeler alınarak küçük halkalar yapılır (5 – 7 cm. çaplarında). Elde edilen halkalar fırın tepsilerine dizilerek üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Fırına sürülen *Gaziantep Köy Kahkesi* pembeleşince fırından çıkartılır fakat çok kırılgan olduğundan bir süre tepside dinlenmeye bırakılır. Soğuyan kahkelerin usulüne uygun şekilde muhafaza edildiğinde 3 – 4 ay kadar raf ömrü bulunmaktadır.

Gaziantep Köy Kahkesi'nin ilan edilen Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda bu konuda bazı eksiklikler ve de saha çalışmalarımız kapsamında karşılaştığımız farklılıklar söz konusudur. İlk olarak Gaziantep'te çok çeşitli kahke tarifleri bulunduğuna dikkat çekmemiz gerekmektedir. Bu çeşitlilikte ise kullanılan baharatlar büyük ölçüde belirleyici olup genelde çeşitli baharatların karşımı şeklinde kahke hamuruna katılarak hazırlanmaktadırlar. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında kendir tohumundan bahsedilmemiştir. Oysaki Gaziantep'te yapmış olduğumuz saha çalışması kapsamında kendir tohumundan çoğu zaman bahsedilmiş, yazılı pek çok tarifte de belirtilmiştir. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen baharatlar rezene, tarçın, susam ve çörekotu şeklinde sıralanmış olup *Gaziantep Köy Kahkesi* tariflerinde kendir tohumu, mahlep ve karanfil (Öğütülmüş) kullanıldığı da tespit edilmiştir. Ayrıca *Gaziantep Köy Kahkesi* için rezenenin olmazsa olmaz malzeme olduğuna dikkat çekilerek bu malzemenin de belli bir usule göre tarifte kullanıldığı belirtilmiştir. Kahkede kullanılacak rezenenin bir süre tavada kavrulması gerektiği daha sonra yarısının ayrılıp robotta çekilmek veya havanda dövülmek suretiyle ezilmesi gerektiği, bu sayede rezene aromasının kahkede daha kuvvetli hissedileceğine işaret edilmiştir. Aynı şekilde susamın ve kendir tohumlarının da bir süre kavrulması gerekmektedir. Öte taraftan kahke için üzerinde durulan bu husus Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmemiştir. Baharatlar haricinde *Gaziantep Köy Kahkesi* için çoğu tarifte tahin ve pekmez kullanıldığı (Tahin her tarifte belirtilmemiştir) ifade edilmiş, Coğrafi İşaret dosyasındaki malzeme listesinde ise sayılmamıştır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında süt kreması kullanıldığı belirtilmiş olmakla birlikte muadili olarak süt ve yoğurt kullanımının da oldukça yaygın olduğu görülmüştür. Son olarak kahke hamuru için dosyada ön hamur ve son hamur şeklinde iki aşamalı bir hamur hazırlığından bahsedilmiş olmakla birlikte bu uygulamaya ev tipi üretimde ve butik üretim yapan işletmelerde tesadüf edilmemiştir.

Gaziantep Köy Kahkesi için dosyadaki bir diğer husus da bu ürün için de bir logo tasarlanmış olduğudur. Gaziantep genel manada Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleriyle ilgili logo tasarımına en hassasiyet gösteren il olmuştur. Bu ürün için de çember formun içinde "Antep Köy Kahkesi" yazısı ve fonda Gaziantep haritası

kullanılmıştır. Ayrıca 2 tane kahke çizimine de yer verilen logoda renkler çoğunlukla pişmiş kahke renginden esinlenilerek seçilmiştir.



Şekil 55. *Gaziantep Köy Kahkesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo

Şanlıurfa Külünçesi: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle Aralık 2017'de Coğrafi İşaret ilanı gerçekleşmiştir. Tuzlu ve şekerli çeşitleri bulunan *Şanlıurfa Külünçesi* dış görünüm itibariyle ve kullanılan malzemeler bakımından *Diyarbakır Bayram Çöreği* ve *Hatay Kömbesi*'ni andırmaktadır.

Şanlıurfa Külünçesi'nin ilk etapta hamuru için un, eritilmiş sadeyağ ve sıvı yağ, ılık su, ekşi hamur, susam, çörekotu ve hamur işinin karakteristik malzemesi olan külünce dermeni usulüne uygun bir şekilde karıştırılıp yoğurulur. Külünçe dermeni veya külünçe ilacı ile kastedilen toz karanfil, tarçın, muskat, mahlep, rezene ve çemenden elde edilen bir baharat karışımıdır. Tuzlu veya şekerli olmasına göre gerekli miktarda tuz ve şeker ayarlanarak istenen *Şanlıurfa Külünçesi* hazırlanmaktadır. Yarım saat kadar dinlenmeye bırakılan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alınarak *Şanlıurfa Külünçesi*'ne özgü merdaneyle (Külünçe bazısı adı verilen) açılır[210]. Yaklaşık 20 cm. çapında ve en fazla 2 cm. kalınlıkta açılmış olan hamurun çevresi iki parmağın ucuyla çimdirilerek sıkılır. Sonrasında bu hamur işine özgü tahta kalıplarla şekillendirilen külünce, bütün veya 4 dilime ayrılarak fırın tepsilerine dizilir. Ticari manada üretilen külünçeler ise çoğunlukla desensiz olup 4 dilime ayrılmış olarak

[210] Külünçe bazısı olarak da bilinen bu merdane desenli olup hamur açıldığında istenilen şeklin verilmesini sağlamaktadır. Merdane, *Maraş Çöreği* için kullanılan merdaneyle büyük ölçüde benzerdir.

satılmaktadır. Fırına verilmeden önce çatalla birkaç yerinden delinen külünçelerin üzerine çırpılmış yumurta sürülüp, tercihe bağlı susam serpilir. Kızarana kadar pişen *Şanlıurfa Külünçesi* oda sıcaklığında bir müddet bekletildikten sonra sunuma / satışa hazır hale gelmiş olur. Ticari manada üretilen *Şanlıurfa Külünçesi* ise şekil olarak daha farklı olup genişçe açılan hamurların uzun kenarı 7 – 8 cm., kısa kenarı 4 – 5 cm. olan dikdörtgenler şeklinde hazırlanmaktadır.

Saha çalışmalarımız kapsamında bu grupta değerlendirilen diğer ürünler;

Isparta Nokulu: Daha önce de bahsedildiği gibi Türkiye'nin pek çok yerinde benzer veya farklı şekilde nokul tarifleri bulunmaktadır. Bunlardan *Isparta Nokulu* ise kullanılan çeşniler bakımından diğer nokul çeşitlerinden ayrılmaktadır. Nokulun hamuru için un, maya, şeker, sıvı yağ, tuz ve su (Bazı tariflerde süt kullanıldığı belirtilmiştir) gerekmektedir. İç malzemeler olarak da iri dövülmüş ceviz, tahin, sıvı yağ ve *Isparta Nokulu*'nun en önemli karakteristiği olan nokul kokusu kullanılmaktadır. Isparta'da "Koku" veya "Nokul kokusu" adı verilen karanfil, yenibahar, tarçın ve gül yaprağının karışımından oluşan özel bir çeşni bu tarif için Isparta'daki aktarlarda özel olarak üretilip satılmaktadır.

Isparta Nokulu'nun yapımı için ilk olarak usulüne uygun bir şekilde yapışkan denebilecek bir hamur hazırlanır. Hamurun bu özelliğinden ötürü eller yağlanarak son aşamada yoğurulması gerekmektedir. Hamur dinlenmeye bırakılırken tüm iç malzemeler bir kapta karıştırılarak hazırlanır. Daha sonra hamurdan alınan parçalar yufka şeklinde açılıp içerisine harç malzemesinden konduktan sonra klasik nokul tarzında katlanıp fırın tepsisine yerleştirilir. Hazırlanan nokulların üzerine yumurta sarısı ve tercihe göre susam serpilip fırında pişirildikten sonra servis edilir.

Afyonkarahisar Lokulu: *Afyon Lokulu* veya *Haşhaşlı Nokul* gibi isimlerle de anılan ve klasik nokul tariflerinde olduğu gibi hazırlanan tarifte iç harcı olarak haşhaş kullanılmaktadır. Eskişehir, Bursa, Denizli, Kütahya ve Amasya'da da yaygın olarak yapılan bir tariftir. İçine sürmek için kullanılan haşhaş; doğrudan sıvı yağ ile

karıştırılıp kullanılabildiği gibi sürtme denen haşhaş ezmesinin yağ ile karışımının sürülmesi şeklinde de kullanılabilmektedir.

Çankırı Nokulu: Sade bir nokul çeşidi olup un, süt, yoğurt, maya / kabartma tozu, sıvı yağ, yumurta ve tuz ile klasik nokul hamuru elde edilir. Silindir şeklinde yuvarlanan hamurlar verev şekilde kesilir, yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği / Balıkesir Seferberlik Çöreği: Balıkesir'in sadece mutfak kültüründe değil il folklorunda özel yeri olan bir unlu mamuldür. Son yıllarda ekseri kahvaltıda tüketilmektedir. Geçmişte ise özel günlerde ve Ramazan ayında yaygın olarak yapılmaktaydı. Anlatıldığına göre sefere giden askerler için uzun süre bozulmadan kaldığı için ideal bir yolluk olmasından dolayı bu adı almıştır. Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün girişimleriyle 19.09.2014 tarihinde Somut Olmayan Kültürel Miras İl Envanteri'ne kaydedilmiştir.

Balıkesir'de "Sarıbey Çöreği" ya da bol miktarda susam kullanıldığı için "Susamlı Çörek" olarak da bilinen *Seferberlik Çöreği* için ilk olarak ekşi maya (Geçmişte daha sık yapıldığından bir önceki hamurdan saklanan maya kullanımı yaygındı), un (İlk etapta az bir miktar un kullanılır), ılık su ile hamur hazırlanır. Sıcak bir ortamda üzeri örtülerek yaklaşık 2 saat mayalanmaya bırakılır. Daha sonra geri kalan tam buğday ununun tümüne hamur ilave edilir ve ılık suda eritilmiş tuz ile birlikte tüm malzeme yoğurulur. Gerektikçe azar azar yumuşak bir hamur elde etmek adına su katılabilir. Elde edilen hamur tekrar üzeri örtülerek 2 saat dinlenmeye bırakılır. Kabarmış olan hamurdan isteğe bağlı ölçülerde bezeler alınır ve elde yassıltılarak her iki tarafı susama bulanır. Hazırlanan ortalama 15 – 20 cm. çapında çörekler elde bir miktar daha genişletilir. Hazırlanan çörekler bezle üzerleri örtülerek 1 saat daha bekletilir. Seferberlik çöreği odun ateşindeki fırınlarda pişer. Bunun için odunlarla ısıtılan ocaklar istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra içindeki odun közleri fırının ağzına çekilip fırın da eski bir bezle temizlendikten sonra küreklerle çörekler fırına yerleştirilir ve fırının ağzı kapatılır. Hafif rengi dönen çörekler fırından alınır ve üzerleri örtülerek sertleşmeleri önlenir. Sıcak servis edilebileceği gibi daha sonra tüketmek için bez torbalarla uzun süre saklanıp tüketileceği zaman ısıtılabilir.

Gebze Bayram Çöreği: Söz konusu ürün, sadece Gebze'de arife günlerinde 2 – 3 kadar fırında yapılan bir tür çörek çeşidiyken son yıllarda Coğrafi İşaret uygulamasının popülerliğiyle de Gebze'de daha popüler hale gelmiştir. Yörede "Parmaklı Ekmek" adıyla da bilinen bu ürün çeşitli baharatlarla (Tarçın, anason gibi) aromatize edilmektedir. Bir gelenek olarak sadece arife günlerinde yapılıyor olmasından diğer zamanlarda ticari hayatta üretimi söz konusu olmayıp ev tipi üretimi de bulunmamaktadır[211].

Şebinkarahisar Fırın Kurusu: Yörede ve popüler kültür mecralarında "*Bayatlamayan ekmek, 2 – 3 yıl bayatlamadan kalabilen ekmek…*" gibi ifadelerle gündeme gelmiş olan *Şebinkarahisar Fırın Kurusu* bu özelliğiyle kayda değer bir tanınırlık kazanmıştır. Geçmişte "Golit Ekmeği" olarak yaygın bir şekilde anılan *Şebinkarahisar Fırın Kurusu*, evlerin kendi ihtiyacına yönelik olarak hane halkı tarafından üretilirken günümüzde sektörel bir hal almış olup Şebinkarahisar ekonomisinde de önemli bir yeri bulunmaktadır. Ticari hayatta ekseri 2000'lerin sonlarına doğru yer almaya başlamış olup günümüzde çoğu butik ve orta ölçekli işletmelerde üretimi yapılmaktadır. *Golit Ekmeği* adıyla Giresun'da ve Ordu'da da yapılmakta olan bu ekmek çeşidinin muhtelif boylarda ve simit benzeri şeklinde hazırlananları mevcuttur.

Kuru hamurunun hazırlanmasında un, ekşi maya, tuz ve su kullanılmakta olup usulüne uygun bir şekilde hazırlanan hamur 1 – 1.5 saat mayalandırılır. Elde edilen hamurlar klasik şekli olan 10 – 12 cm.'lik çaplarıyla yuvarlaklar oluşturulur. Bununla birlikte çok daha büyük kuru üretimi de yapılmaktadır. Hazırlanan *Şebinkarahisar Fırın Kurusu* odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişirilir ve fırından çıkarılan kurular 1 gün soğumaya bırakılır. Ertesi gün ise çok daha düşük bir ısıda fırına konarak 1 – 2 gün boyunca ağır ağır kuruması (Demlenmesi) sağlanarak asıl karakteristiği olan

[211] Ürün başlangıçta sadece bir kişi tarafından üretilip satıldığından her ne kadar folklorik açıdan arife günlerinin özel bir elemanı olmuş olsa da kaynaklarda kapsamlı bilgiler elde edilememiş, yılda sadece 2 gün yapıldığından ötürü de saha çalışmaları kapsamında gözlemlenebilme fırsatı yakalanamamıştır. Ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla birlikte dosyada geriye yönelik tarihi vesikaların eksik / zayıf olması sürecin yeni baştan ele alınmasını gerektirmiştir.

sertliği kazandırılır. Ürün, pişirme usulüyle *Beypazarı Kurusu*'na benzerlik göstermektedir. Çoğunlukla 5 – 10 kg.'lık şeffaf naylon poşetlerle pazarlanan *Şebinkarahisar Fırın Kurusu* tüketileceği zaman suya daldırılarak ıslatılmaktadır.

Şebinkarahisar'dakine benzer bir diğer uygulama da yöre halkını "Kürül" olarak adlandırdığı *Kıbrısçık Kurusu*'dur. Bolu'nun Kıbrısçık ilçesinde yerli halk tarafından kışlık olarak hazırlanan bu kuru çeşidi de 7 – 8 ay kadar dayanma kabiliyeti ile yöre kadınlarınca üretilmeye devam etmektedir. Bunlardan başka Şirvan'da da büyük ölçüde benzer bir tarife tesadüf edilmiştir. Yörede "Killor / Kilor" isimleriyle bulunan bu ekşi mayalı tarife göre hazırlanan ekmek 4 ay kadar dayanabilmektedir.

Mersin Kerebiçi: Türk Mutfağı'nın dikkat çekici elemanlarından birisi de *Mersin Kerebiçi*'dir. Yöreye Arap göçmenlerce taşındığı (Yıldız ve ark., 2009: 415) ve zamanla yöre kültüründe önemli bir yer işgal ettiği görülmektedir. Mersin'de özellikle Ramazan ayında mutlaka hem evlerde hem de ticari olarak işletmelerde yaygın bir şekilde yapılan ve yörede Ramazan tatlısı olarak da bilinen tatlı kurabiye çeşididir. Kullanılan malzemeler, hazırlanış şekli ve sunumuyla hem özel hem de uzun bir uğraş sonucu hazırlanmaktadır. Ayrıca klasik kurabiyelerin aksine kendine özgü sosu bulunan ve bununla ikram edilen bir kurabiyedir.

Mersin Kerebiçi'nin hamuru için un, yumurta, irmik, su, yağ (Katı + sıvıyağ), kabartma tozu ve pudra şekeri gerekmektedir. İç malzeme olarak ise ceviz veya Antepfıstığı ince bir şekilde dövülüp tarçınla karıştırılır. Kurabiyenin özel sosu için ise çöğen suyu ve toz şeker (pudra şekeri de olabilir) kullanılmaktadır. Kurabiyenin yapımı ise tipik içli köfte yapımına benzemektedir. Elde edilen hamur içli köftedeki gibi avuç içerisinde iç kısmı oyuk olacak şekilde hazırlanır. Hamurun içerisindeki oyuğa tercihe göre ceviz – tarçın veya antepfıstığı – tarçın karışımı doldurulur ve hamurun ağzı kapatılır. Hazırlanan kurabiyeler fırınlanarak pişirilir. Kurabiyenin sosu için ise çöven kökünün kaynatılmasıyla (3 – 4 saat kadar) elde edilen çöven suyu iyice köpürene kadar çırpılır. İyice köpüren çöven suyu kaynayan şekerli suya aktarılır. Elde edilen krema kıvamındaki sos, kurabiyelerin üzerine bol miktarda dökülerek servis edilir. Çöven suyunun her zaman temin edilemediği ve bu sosun hazırlanmasının

zahmetli olmasından ötürü son yıllarda hazır krema kullanımı da yaygınlık kazanmış olsa da orijinal tarif bahsedildiği gibidir.

Kurabiyede kullanılan malzemeler ve yapım şekli yapıldığı yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bu kurabiye mamul, kömbe, kerebiç veya gerebiç adıyla Adana, Hatay, Gaziantep ve Kilis'te de yaygın olarak yapılan bir üründür. Bununla birlikte Mersin'de yapılan *Mersin Kerebiçi*'nde kurabiye elle şekillendirilirken Hatay, Kilis ve Gaziantep'te bu ürün için geliştirilmiş özel kurabiye kalıpları (Kerebiç kalıbı) kullanılmaktadır. Bazı yörelerde ise hamura mahlep katılabildiği gibi bazı yörelerde ise hamur sadece zeytinyağı kullanılarak hazırlanmaktadır. Ayrıca çoğu yörede Mersin'deki gibi kurabiyeye özel sos hazırlanmamaktadır. Gaziantep ve Kilis'te sunumda sadece pudra şekeri dökülmektedir. Tüm bu farklılıklarla *Mersin Kerebiçi* başlı başına önemli ayırt ediciliklere sahip olup Coğrafi İşaret müracaatı da yapılmıştır.

Kilis Gerebiçi: Daha önce de bahsedildiği gibi bu kurabiye ve benzerleri Doğu Akdeniz illerinde yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Fakat bu yörelerimizde yapılan kurabiyeler bazı karakteristik özellikleriyle diğerlerinden ayrılmış olduğundan ayrıca ele alınmayı gerektirmektedir. *Kilis Gerebiçi* (Yöresel söyleyişle bu şekilde anılmakta ve literatürde de bu şekilde geçmektedir), Kilis'te özellikle bayramlarda ve diğer özel günlerde yapılan bir kurabiye türevi olup son yıllarda ticari hayatta da yer almaya başlamıştır.

Kilis Gerebiçi için *Mersin Kerebiçi*'nden farklı olarak hamurunda yumurta kullanılmamakta buna karşılık *Kilis Gerebiçi*'nde mahlep kullanılmaktadır. Ayrıca Kilis'teki çoğu tarifte olduğu gibi *Kilis Gerebiçi* için de yağ olarak özellikle zeytinyağı tercih edilmektedir. Nitekim söz konusu ürün için de diğer yörelerde yapılan kerebiçlerden farklı olarak öne çıkartılan ayırt edicilik de mahlep yer almaktadır. İç malzemesi olarak 2 çeşit hazırlanmaktadır. Bunlar; antepfıstıklı – pudra şekerli ve cevizli – tarçınlı – toz şekerli çeşitlerdir. Gerebiç için ilk olarak usulüne uygun şekilde hamuru hazırlayabilmek için kuru ve sıvı malzemeler tepsiye alınarak irmiklerin şişmesi için 30 – 45 dk. kadar bekletilir. Sonrasında tüm malzemeler bir miktar su ve zeytinyağı karışımıyla yoğurulur. Gerebiç hamurlarından yumurta büyüklüğünde

alınan bezelerin içli köfte usulündeki gibi içi oyulur ve harç doldurulur. Harç malzemesi olarak kullanılan gerek ceviz gerekse antepfıstıkları irice dövülmüş olmalıdır. Ağız kısmı kapatılan hamur, *Kilis Gerebiçi* için özellikle kullanılan tahta kalıplar (Gerebiç kalıbı) yardımıyla şekillendirilir. Tahta kalıp kullanarak şekillendirme usulü de *Mersin Kerebiçi*'nden farklı olan bir diğer yönüdür. Sunum esnasında ise üzerine pudra şekeri serpilir.



Fotoğraf 183. Özel Kalıplarıyla Hazırlanan Kerebiçler



Fotoğraf 184. Pudraşekeri Dökülerek Servise Hazır Haldeki *Kilis Gerebiçi*

Son olarak gerek *Kilis Gerebiçi* gerekse *Mersin Kerebiçi* tariflerinde (Adana, Hatay ve Gaziantep'te de yaygın olarak yapılmaktadır) belirtildiği şekliyle Ortadoğu'nun pek çok yöresinde yapılmaktadır. *Mamul Kurabiyesi, Mamül, Maamoul* adlarıyla bilinen ve geçmişi yüzlerce yıl öncesine uzanan bir tariftir. Harç malzemesi olarak hurma başta olmak üzere antepfıstığı, fındık, ceviz ve badem kullanılan bu

kurabiye çeşidi Suriye, Irak, Lübnan, Filistin ve Ürdün'de de yaygın bir şekilde yapılmakta olup buralarda da ekseriyetle özel kalıplar kullanılmaktadır. Ortadoğu'dan zamanla Güney ve Güneydoğu Asya'ya da taşınan bu ürün Malezya ve Endonezya Mutfakları'nın da karakteristik bir elemanı olarak "Makmur" adıyla yapılmaktadır.

Hatay Kömbesi: Geçmişte özellikle Ramazan ayında yapılan bir kurabiye çeşidi iken günümüzde artan taleple yılın her döneminde endüstriyel manada üretimi yapılmaktadır. Özellikle Hatay koşullarında popüler bir atıştırmalıkken günümüzde endüstriyel üretimiyle yakalamış olduğu geniş pazarlama ağı sayesinde tüketimi daha da artmıştır. Ayrıca yapımında 7 çeşit baharat kullanılıyor olmasıyla da sağlıklı bir atıştırmalık olarak öne çıkartılmaktadır.

Hatay Kömbesi için un, tereyağı (Tercihe bağlı tereyağı – sıvı yağ karışımı da kullanılabilir), şeker, karbonat / kabartma tozu, kömbe baharatı, yarım su bardağı süt, susam (Üzeri için) ve tuz kullanılmaktadır. Tercihe bağlı olarak iç harcı konacaksa dövülmüş ceviz içi gerekmektedir. İlk olarak tereyağı, şeker ve sütten homojen bir karışım elde edilir. Karışıma *Hatay Kömbesi* için özel olarak hazırlanan baharat karışımı ilave edilir. Kömbe baharatı günümüzde Hatay'da aktarlarda satışı yapılan bir ürün olmakla birlikte karışım evlerde de hazırlanmaktadır. Söz konusu karışım; tarçın, yenibahar, karanfil tozu, zencefil tozu, mahlep, damla sakızı ve muskattan oluşmaktadır. Son olarak da un ve karbonat / kabartma tozu eklenerek yoğurulur ve yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde alınan bezelerin bir yüzü susama batırılır ve susamlı yüzü özel kömbe kalıplarına bastırılır. Tıpkı kerebiç / gerebiç yapımında olduğu gibi *Hatay Kömbesi* için de özel olarak tasarlanmış çok çeşitli ahşap kalıplar bulunmaktadır. Fırın tepsilerine dizilen kömbeler pişirildikten sonra raf ömrü çok uzun bir mamul olarak tüketime hazır hale gelmiş olur. Geleneksel *Hatay Kömbesi* ekseri sade olmakla birlikte günümüzde ticari üretimle birlikte çeşitlilik de artmış hurma dolgulu kömbe, ceviz dolgulu kömbe ve büyüklüklerine göre büyük ve küçük kömbe şeklinde çeşitler mevcuttur.

Gaziantep Bayram Kurabiyesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan ürün Gaziantep folklorunun özel elemanlarından biri olup özellikle Ramazan Bayramı için mutlaka yapılan ve yaygın bir şekilde tüketilen kurabiye çeşididir. Ürünün Coğrafi İşaret başvurusu "Antep Kurabiyesi" adıyla yapılmış olsa da *Gaziantep Bayram Kurabiyesi* adlandırması ürün için daha uygundur. Kurabiye, Gaziantep'te bir adet olduğu üzere ekseri bayramlarda yapılan bir ürünken son yıllarda yılın diğer günlerinde de üretilmeye başlanmıştır. Bununla birlikte kurabiye üretimi ve tüketimi hâlâ en çok bayramlarda yapılmakta olup diğer zamanlarda aynı talebi görememektedir.

Kurabiye için un, sadeyağ, irmik ve şekerle hamur hazırlanır. Bazı tariflerde yoğurt katıldığı da belirtilmiş olmakla birlikte bu her seferinde gözlemlenmiş bir uygulama değildir. Usulüne göre hazırlanan kurabiye hamuru bir müddet dinlendirilir. Dinlenmiş olan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınıp önce fitil haline getirilir daha sonra iki ucu birleştirilip bu birleşme noktasına bir adet antepfıstığı konarak fırın tepsilerine dizilir. Bir diğer şekli de klasik parmak formunda fitiller halinde olanıdır. Fırında kızarmayacak şekilde kemik rengini alınca çıkartılır ve son aşamada fırın kapağı açık bekletilerek bir süre daha bu şekilde bekletilir.

Çorum Şekerlemesi: Söz konusu şekerleme Trakya başta olmak üzere Balkan ülkelerinde de rastlanabilecek bir ürünken Çorum geleneksel mutfağında da tesadüf edilmiştir. Hatta yöre folklorunda da köklü bir geçmişi söz konusu olan *Çorum Şekerlemesi*, düğün zamanı kız evinden erkek evine gönderilen bir ikramlıktır. Günümüzde de özel günlerde sipariş üzerine yaptırılmaya devam etmekte olup bu şekliyle ticari hayatta da varlığını sürdürmektedir. Görünüm itibariyle *Gaziantep Bayram Kurabiyesi* ile benzerlik göstermektedir.

Ürün, her ne kadar şekerleme olarak adlandırılıyor olsa da esasında kurabiye türevi bir üründür. Yapımında sadece tereyağı, pudra şekeri ve un kullanılan bu ürün, geçmişte sac arası usulde yapılıyorken günümüzde fırınlarda pişirilmektedir. Ayrıca geçmişte pudra şekeri bulunmadığından tozşekerin havanlarda dövülmesiyle elde ediliyordu. Yapım aşamasında ilk olarak tereyağından sadeyağ elde edilir ve tekrar

dondurulur. Donmuş olan sadeyağ ve pudra şekeri iyice yoğurulur. Sonrasında yavaş yavaş un yedirilir ve istenen kıvama geldikten sonra 15 – 20 dk. dinlenmeye bırakılır. Sonrasında tercihe göre elle veya kalıpla (Kalp, yıldız, üzüm salkımı, stilize şekiller vs.) şekillendirilen hamur 100ºC fırında sadece 20 dk. kadar beyaz kalacak şekilde pişirilir. Geleneksel usulde elle şekillendirilen bu şekerleme son zamanlarda kalıp kullanılarak da şekillendirilmektedir. Şekerlemeler soğuk olarak servis edilir. Oldukça dayanıklı bir ürün olan *Çorum Şekerlemesi*, kuru şartlarda aylarca dayanabilmektedir.



Fotoğraf 185. Çorum'un Geleneksel Lezzetlerinden *Çorum Şekerlemesi* ve Bu Yerel Değeri Ticari Hayata Dahil Eden Katipler Konağının Sahibi Fevziye Duran

Diyarbakır Bayram Çöreği: Yörede "Mahlepli Çörek" veya "Diyarbakır Çöreği" olarak da bilinmektedir. Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yaygın bir gelenek olan ve bayramlarda özel olarak hazırlanan hamur işlerinden olan *Diyarbakır Bayram Çöreği* de içerisinde kullanılan baharat karışımlarıyla karakterize edilmektedir.

Çöreğin hamuru için ilk olarak sıcak su, maya ve şeker karıştırılıp bir süre bekletildikten sonra yoğurma kabındaki unun içerisine sadeyağ veya tereyağı, bir miktar sıvı yağ, yumurta, çörek ilacı da denen baharat karışımı (Mahlep, toz mayana /

rezene, tarçın)[212], çörekotu ve tuz ilave edilerek yoğurulur. Yoğurma esnasında azar azar ılık süt ilave edilir. Kapalı bir kapta mayalanmaya bırakılan hamur birkaç saat sonra şekillendirilmek üzere tezgaha alınır. *Diyarbakır Bayram Çöreği* hazırlanırken kişinin zevkine göre çok çeşitli şekillerde hazırlamak mümkündür. Bunlar içerisinde en yaygını ise 1 – 1.5 cm. kalınlıkta açılan hamurun verev şekilde dilimlenmesidir. Şekillendirilen çörek dilimlerinin üzerine çırpılmış yumurta ve tercihe bağlı çörekotu ya da susam serpilerek fırına verilir.

Edirne Badem Kurabiyesi: Bu kurabiyeyi izaha başlamadan evvel isimlendirme konusunu açıklamak gerekmektedir. Yakın yıllara kadar Trakya başta olmak üzere çoğu yerde "Kavala Kurabiyesi" olarak bilinen bu ürün çok uzun bir zamandır yapılıyor olması nedeniyle ve yapılmaya başlandığı dönemde Kavala (Günümüzde Yunanistan sınırlarında kalmaktadır), Türk idaresinde olduğundan bu isimle anılagelmiştir. Aynı tarif "Kourabiedes" adıyla geleneksel Yunan Mutfağı'nda özel gün yiyeceği olarak Noel ve düğünlerde yapılan bir tarif olarak belirtilmektedir. Her ne kadar söz konusu ürünün Yunan Mutfağı çıkışlı olduğu ve sonradan Anadolu'ya taşınarak Türklerce öğrenildiği iddia edilse de bugünkü anlamda pek çok kurabiyenin ilk örnekleri ilk defa İran ve çevresinde ortaya konmuştur. Öte yandan kurabiye gibi bir kısmı çok az bir kısmı ise çok malzemeli ve çeşitliliğin çok olduğu bir ürün grubuyla ilgili tarihi açıdan iz sürmek pek çok yiyeceğe göre daha zordur.

Bugünkü yaygın adıyla *Edirne Badem Kurabiyesi*'nin daha 16. yy.'da bile Edirne Sarayı'nda sıkça yapılmakta olduğu pek çok tarihi vesika ve sözlü kültürde yer almaktadır. Öte yandan aynı tarif çok büyük ölçüde benzer şekilde Gökçeada ve Bozcaada'da da yapılmaktadır. Günümüzde Gökçeada'nın en popüler ürünlerinden biri haline gelmiş olan ve bu anlamda markalaşmış ürünüyle *Gökçeada Efibadem Kurabiyesi* ile *Bozcaada Kurabiyesi* (Sakızlı) de *Edirne Badem Kurabiyesi*'nin çok

[212] Çörek İlacı: Özellikle hamur işlerinde kullanılan baharatların karışımından oluşan bir malzeme olarak ekseri bayram öncesinde Diyarbakır, Gaziantep ve Şanlıurfa'da seyyar tezgahlarda, çarşılarda satışı yapılmaktadır. Yılın diğer dönemlerinde ise karışım aktarlardan hazır bir şekilde temin edilmektedir.

büyük ölçüde benzer bir versiyonudur. Aralarındaki temel ayırt edicilik ise çoğunlukla kurabiyenin temel malzemesi olan tereyağının niteliğinden kaynaklanmaktadır.



Fotoğraf 186. Klasik *Edirne Badem Kurabiyesi*

Edirne Badem Kurabiyesi için en önemli husus iyi kalitede badem tedarikidir. Geçmişten beri gerek Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Edirne Badem Ezmesi* gerekse söz konusu bu kurabiye için yörede yetiştiriciliği yapılan ve bu işe uygun bademlerin varlığı temel hususken son yıllarda ciddi ölçüde badem yetersizliği yaşanmaktadır. Badem dışında diğer malzemeler un, pudra şekeri (Hem hamur içine hem kurabiye süslemede), tereyağı[213], yumurta akı, kabartma tozu ve vanilyadır. Yapım aşamasında irice dövülmüş bademlerle un kokusunu bırakacak kadar tavada kavrulurlar. Soğumayan un – badem karışımına diğer malzemeler eklenerek yoğurulur ve çok sert olmamasına dikkat edilerek hamur hazırlanır. Yaklaşık 1 parmak kalınlığında açılan hamurdan kalıplar yardımıyla karakteristik ay şekli kurabiyeler elde edilerek fırın tepsisine dizilir. Ticari manada üretimde ise kare şeklinde dilimler

[213] Yağ konusu çoğu tarifte oldukça değişken bir şekilde belirtilmiş olup tereyağı ve margarin karışımı, sadece tereyağı kullanımı veya katı yağ ile sıvı yağ karışımının kullanıldığı belirtilmiştir.

de yapılmaktadır. Fırında hafif sararana kadar pişirilen kurabiyelerin üzerine bol miktarda pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Son yıllarda Edirne'nin turizm açısından popülaritesinin artmasıyla pek çok ürününde olduğu gibi *Edirne Badem Kurabiyesi*'nde de ciddi bir talep artışı vardır. Buna bağlı olarak da ticari üretimi büyük ölçüde gelişmiş ve bu anlamda pek çok işletme faaliyet göstermeye başlamıştır.

Akseki Makine Kurabiyesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bu ürünle ilgili literatürde belirtilen isimle bir tarife ulaşılamamıştır. Makine kurabiyesi ile kastedilen ise genel bir tarif olarak özel bir kurabiye pompası ile yapılan kurabiye çeşididir.

Balıklıova Kurabiyesi: İzmir'in Urla ilçesinin Balıklıova Mahallesi ile özdeşleşmiş olan ve yörede "Balıklıova Un Kurabiyesi" olarak da bilinen karakteristik bir kurabiye çeşididir. Söz konusu kurabiye de tipik un kurabiyesi türevi olup zaman içerisinde yoğunlaşan taleplere göre çeşitliliği artmıştır.



Fotoğraf 187. Klasik *Balıklıova Kurabiyesi* ve Sonradan Geliştirilmiş Yeni Çeşitleri

Rize Damat / Enişte Lokumu (Damat Kurabiyesi): Rize'de bir gelenek olarak kız tarafından damat evine gönderilen ve bunun için özel sunum şekliyle hazırlanan

yöresel bir kurabiye çeşididir. Hazırlanan kurabiyelere özel olarak yastık şeklinin verilmesi de hem manevi bir sembol hem de kurabiyenin kendine has bir ayırt ediciliğidir.

Rize Damat / Enişte Lokumu için tereyağı, şeker, yoğurt, karbonat / kabartma tozu ve un kullanılır. Kurabiyenin önemli bir özelliği de karbonat dışındaki tüm malzemelerin aynı kaseyle ölçülmesi gerektiğidir. Aynı tarif eğer yumurtayla yapılacak olursa bu defa kurabiye olarak adlandırılmaktadır. Malzemelerle klasik bir yumuşak kurabiye hamuru elde edilir. Elde edilen hamurlar bir parmaktan biraz daha kalın bir şekilde rulolar haline getirilir. Hazırlanan rulolar verev şekilde kesilir ve iki başına çift sıra çizikler atılır ki bu şekliyle minyatür bir yastık şekli elde edilmiş olunur. Günümüzde her ne kadar tüm yüzeye çentikler atılıyor olsa da orijinalinde iki başına bıçaklarla çift sıra çizik atılır. *Rize Damat / Enişte Lokumu* fırına sürülür ve çok fazla kızarmadan hafif koyu sarı / turuncu renk alınca çıkartılır. Bu kurabiyenin bir değişik versiyonu da *Ünye Lokumu* adıyla ünlenmiş olup yörede yaygın bir şekilde yapılmaktadır.



Fotoğraf 188. Yöre Folklorunda Özel Bir Yeri Bulunan *Rize Damat / Enişte Lokumu* Sunumu

Çeşme Şeker İşi: Bu kurabiye çeşidi de tipik un kurabiyesi türevlerinden biri olup bununla birlikte Çeşme folklorunda özel bir yeri vardır. Yeni nişanlanmış olan kız tarafından adet olduğu üzere oğlan evine süslü tepsilerle gönderilmekteydi. Günümüzde neredeyse ortadan kalkan bu adete karşılık az da olsa yapımına devam edilmektedir.

Çeşme Şeker İşi için un, kabartma tozu, kurabiyeye gevreklik kazandırmak için dinlenmiş küllü su ve yağ (Tercihe göre tereyağı, zeytinyağı veya bunların karışımı) kullanılmaktadır. Usulüne uygun şekilde hazırlanan hamur, şekillendirilip fırın tepsilerine dizilerek pişirilmek üzere fırına verilir. Fırından çıkartılan kurabiyeler odun tarçın, karanfil ve şekerle kaynatılıp elde edilen şerbete kurabiyeler daldırılır, sonrasında da üzerlerine pudra şekeri ve tarçın karışımı serpilerek servis edilir. Bazı tariflerde ise kurabiyelere gül suyu serpildiği belirtilmektedir.

Erzincan Lokumu: Her ne kadar adında "Lokum" ifadesi yer alsa da esasında leziz, hoş, güzel anlamında bir sıfat mahiyetinde kullanılmıştır. Geleneksel Türk Mutfağı'nın alışılagelen elemanlarından oldukça farklı olan *Erzincan Lokumu* için tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yoğurt, toz şeker, un, kabartma tozu / karbonat ve vanilya kullanılmaktadır. Üzeri için ise pudra şekeri, tercihe bağlı olarak dövülmüş ceviz de kullanılmaktadır. Sıralanan tüm malzemelerle bir hamur hazırlanır fakat bu karışım kek hamurundan daha kıvamlı, bir börek hamuruna kıyasla daha akışkan nitelikte olmalıdır. Elde edilen hamur fırına dayanıklı bir kaba döşenerek fırınlanır. Çıkartıldıktan sonra keke benzer bir şekilde dilimlenir ve üzerine pudra şekeri dökülerek servis edilir.

Amasya Çöreği: Yörede "Cevizli Amasya Çöreği" veya "Burgu / Burma Çörek" olarak da bilinmekte ve bayramlarda mutlaka yapılmaktadır. Günümüzde ticari manada da üretimi yapılan bu çöreklere benzer tariflere Tokat, Kütahya, Afyonkarahisar ve Isparta'da da tesadüf edilmiştir. Çöreğin mayalı hamuru için un, maya, süt, eritilmiş tereyağı (Bazı tariflerde margarin – tereyağı karışımı ya da tereyağı – sıvı yağ karışımı olarak belirtilmiştir), tuz ve şeker ilave edilerek hamur elde edilir ve yaklaşık 1 saat mayalanmak üzere dinlendirilir. Bazı tariflerde malzemeler arasında

yoğurt da sayılmıştır. Çöreğin hazırlanmasında iki farklı yöntem uygulanmaktadır. Bunlardan ilki açılan hamurun içerisine bir miktar çeşni malzemesi sürüldükten sonra katlanıp yeniden açılır ve bu işlem birkaç kere tekrarlanır. Diğer bir yöntem ise direk harç malzemeleriyle hamurun yoğurulması şeklindedir. Hazırlanan hamurlardan birer yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp yuvarlak şekil verilebileceği gibi Amasya'da yaygın olarak tercih edilen tipik burgu şeklinde de hazırlanmaktadır. Fırın tepsisine dizilmiş olan 15 – 20 dk. kadar daha dinlenmeye bırakılır. Sonrasında üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürülen çörekler pişirilmek üzere fırına verilir. Daha önce de bahsedildiği gibi Amasya'da aynı usulde hazırlanan 2 tip çörek olup bunlardan birinde dövülmüş ceviz içi, diğerinde ise sıvı yağ ile karıştırılmış ve dövülmüş mavi haşhaş kullanılır.

Devrek Cevizli Kömeç: Türkiye'nin hemen her yerinde kömeç, katmer, kete, çörek, boyoz gibi farklı adlarla yapılmakta olan hamur işi ürünler esasında yapılış prensipleriyle birbirleriyle çok büyük ölçüde benzerlikleri olan ürünlerdir. Bu ürünlerin temelinde mayalı hamurun birkaç sefer yağlanıp açılması sonrası sade veya çeşnili olarak hazırlanması esastır. *Devrek Cevizli Kömeci* de un, maya, ılık su + süt, sıvı yağ, tuz ve bir miktar şekerle hazırlanan hamura harç malzemesi olarak ceviz kullanılan bir kömeç çeşididir. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan hamur 1 saat mayalanmak üzere dinlendirildikten sonra hamurdan alınan bezelerle çok ince bir şekilde açılır. Sıvı yağ ile yağlanıp katlandıktan sonra 10 – 15 dk. daha dinlendirilip tekrar açılır. Açılan hamura dövülmüş ceviz serpildikten sonra rulo yapılıp sarmal bir şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir ve 1 saat daha dinlendirilir. Hazırlanan kömeçlerin üzerine yumurta sarısı sürüp, tercihe bağlı susam veya çörekotu serpilerek fırında kızarana kadar pişirilir.

Devrek'te uygulanan Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından desteklenmiş, Devrek Ticaret ve Sanayi Odası nezdindeki "Devrek'te Un Sanata Dönüşüyor" adlı proje ile *Devrek Beyaz Baklavası* ve *Devrek Cevizli Kömeci* için birtakım altyapı çalışmalarına girişilmiştir. Son birkaç yılda her iki ürünle ilgili başarılı tanıtım çalışmalarıyla Devrek'in bu ürünleriyle ilgili olarak da farkındalık oluşturma

çabaları sonuç vermeye başlamış ve ürünlere olan talep eskisine kıyasla önemli ölçüde artmıştır. Her iki ürünün de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Bolu Cevizli Kömeci: Bolu'da özellikle Mengen ve Gerede'de çok popüler olan ve çoğunlukla bu ilçelerle anılmakta olan (*Mengen Kömeci* olarak) kömeç geçmişte küle gömülerek yapılmaktayken günümüzde fırınlarda da yapımı yaygınlık kazanmıştır. Bu tarif için de un, maya, su ve tuzla usulüne uygun şekilde hamur yoğurulup yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Diğer yörelerdeki kömeçlerden farkı ise iç malzemesi olarak yağda kuru soğan, ceviz ve tuzun bir süre kavrulmasıyla elde edilen malzemenin kullanılıyor olmasıdır. Hamurdan elde edilen bezeler ince bir şekilde açılıp börek usulü hazırlanacak şekilde fırın tepsisine yerleştirilir ve her kata sıvı yağ ve iç malzemeden sürülür. En üstüne yumurta sarısı ve yoğurt karışımı sürülen kömeç fırında kızarana kadar pişirilir.

Sivas Katmeri: Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış olan *Sivas Katmeri*, Gaziantep ve Kilis'te yapılan katmerler gibi tatlı ve çeşni malzemeleri bulunan bir katmer çeşidi değildir. Son yıllarda Türkiye'nin pek çok yerinde ticari manada üretimi yapılmaya başlanan kete, karakteristik şeklini ve ününü özellikle Sivas'ta kazanmıştır. Kayseri'de yapılan "İçli Kete" tarifi de çok büyük ölçüde *Sivas Katmeri* ile benzerlik göstermekte olup dilimleme açısından farklılık göstermektedir.



Fotoğraf 189. *Sivas Katmeri*'nin Yapım Aşamaları ve Son Hali[214]

Sivas Katmeri için un, maya, su, süt, sıvı yağ, şeker ve tuz kullanılmaktadır. Arasına sürmek için benmari usulü eritilmiş tereyağı (günümüzde yaygın olarak tereyağı – sıvı yağ karışımı kullanılmaktadır) ve üzerine sürmek için de yoğurt ve yumurta sarısı karışımı gerekmektedir. İlk olarak mayayla şeker, su ve süt karışımında bir süre çözülmeye bırakılır. Hazır olan mayayla un, tuz ve sıvı yağ karıştırılarak usulüne uygun bir şekilde katmer hamuru hazırlanır ve 1 saat kadar dinlenmeye

[214] Klasik *Sivas Katmeri* tarifine göre hazırlayıp bizle paylaşan Sayın Selvi Hanım'a teşekkür ederiz.

bırakılır. Mayalanmış olan hamur 4 eşit parçaya ayrılır ve her 2 bezeden 1 katmer elde edilir. Her bir beze merdane veya elle (Sivas'ta genellikle elle açılmaktadır) 1 cm.'den kalın olmamak kaydıyla açılır. Açılan hamura sıvı haldeki tereyağı sürülür ve dört kenarından katlanmaya başlanır. Her bir katlamada katlanan kısım yağlanır ve son aşamada zarf haline gelmiş hamur 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Diğer bir beze de aynı şekilde açılır ve yağlandıktan sonra ortasına daha önceden yağlayıp katlanan hamur konur. Ortasındaki bu hamurun üzerine gelecek şekilde kenarlarından katlanmış olan hamur da her katı yağlanıp içteki hamuru bohça gibi saracak şekilde kapatılır. Hazırlanan kete hamurları kapalı bir kapla buzdolabında yağı iyice donana kadar 30 – 40 dk. bekletilir. Buzdolabında beklemiş olan hamurlar çıktıktan sonra merdane yardımıyla yuvarlak veya dikdörtgen şeklinde açılır. Açım esnasında kalınlığı 1 cm.'den ince olmamalıdır. Fırın tepsisine yerleştirilmiş olan katmerlerin üzerine ucu sivri bir bıçakla karakteristik deseni olan birbirine paralel verev çizgiler çekilir. Son olarak üzerine yumurta sarısı ve yoğurt karışımı sürülür. Fırına verilen katmerlerin altı ve üstü kızarınca fırından çıkartılıp bir süre dinlendirdikten sonra servise hazır hale gelmiş olur. Sivas'ta kahvaltılık veya gün içerisinde atıştırmalık olarak yaygın bir şekilde tüketilmektedir.

Bayburt Ketesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Bayburt Ketesi* yörede "İçli Kete" veya "Kavurmalı Kete" olarak da bilinmektedir. Yapılış tarzı olarak Erzurum başta olmak üzere Erzincan, Gümüşhane, Sivas ve daha pek çok yerde yapılmakta olan ketelere benzemekle beraber bazı farklılıklar söz konusudur.

Hamuru için un, maya, su, süt, tereyağı, sıvı yağ, tuz; içine sürmek için tereyağı ya da tereyağı – sıvı yağ karışımı, un ve tuz; üzerine sürmek için de yumurta gerekmektedir. Kullanılan malzemeler açısından Anadolu'da yapılan katmer, kete ve çöreklere büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Hamur malzemesiyle usulüne uygun şekilde kete hamuru hazırlanır ve 1 – 1.5 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Dinlenmiş olan hamurlardan yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanıp 10 – 15 dk.'da bu şekilde dinlendirilir. Açılan bezelerin içine sürmek için bir tavada yağ, un ve tuz bir miktar kavrularak kıvamlı bir sos elde edilir. Ayrıca yine aralarına sürmek için ekstra tereyağı – margarin veya tereyağı – sıvı yağ karşımı ayrı bir kapta hazırlanır. Olabildiği kadar

ince açılan bezelerin (*Kilis Katmeri* yufkasındaki gibi) içerisine bir miktar yağ karşımı sürülür, katlanıp açıldıktan sonra bu işlem tekrarlanır. Son aşamada ikiye katlanan hamurun üzerine unlu sostan sürülüp rulo yapılan hamur, sarmal şekilde katlanır ve üzerine bastırılıp yassılaştırılır. Hazırlanan ketelerin üzerine çırpılmış yumurta sürüldükten sonra fırına verilip altı üstü kızarana kadar pişirilir. Bayburt'ta yapıldığı gibi içerisine unlu sos sürülerek yapılan kete çeşidinin aynısı *Erzincan Ketesi* adıyla Erzincan Mutfağı'nda da yer almaktadır.

Bayburt Ketesi için özellikle Bayburt koşullarında yetiştirilmekte olan hayvanların sütünden elde edilen köy tereyağı kullanılmasının keteye ayrı bir değer kattığı yöre halkı tarafından özellikle vurgulanmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da "Yemekler" ile ilgili bölümde de sıkça vurgulandığı gibi belli bir yiyeceğin coğrafi kökenini veya sınırlılıklarını tayin etmek ve buna bağlı isimlendirmelerde bulunmak çok güçtür. Kete özelinde de Erzurum ve Bayburt arasında ürünün köken itibariyle kendilerine ait olduğu sıkça gündeme taşınmış ve her iki yörede çok büyük ölçüde benzer olan ürünü kendi isimleriyle öne çıkarmaya çalışmıştır. Bu noktada *Bayburt Ketesi* ve *Erzurum Ketesi* (Yörede *Sini Ketesi* olarak da bilinmektedir) arasında uygulamada bir fark vardır. *Bayburt Ketesi*'nin içine sürülen unlu sos, Erzurum'da kuru olarak hazırlanmakta, sadece un, yağ ve bir miktar tuz, unun rengi dönene kadar tavada kavrulmakta ve kete hamurunun içine bu şekilde döşenmektedir. Bununla birlikte Bayburt'taki bazı tariflerde de bu şekilde kuru hazırlanan harç kullanıldığına tesadüf edilmiştir. Görüldüğü üzere çoğu yiyecekte olduğu gibi bu kapsamdaki ürünlerin bir rekabet malzemesi haline gelmesi noktasında ortaya çıkan tartışmalar ve bu gibi ürünlerin Coğrafi İşaret kıstaslarına uydurulmaya çalışması hem ürünü hem de Coğrafi İşaret uygulamasını eleştiriye açık hale getirmektedir.

Yayladağı Açma Kahkesi: *Kake* ve *Açma Kake* gibi isimlerle de anılmakta olan bu kahke çeşidi ile Gaziantep'te yapılmakta olan kurabiye türevi kahke birbirinden çok farklıdır. Bu kahke çeşidi de Yayladağı folklorunda çok önemli bir yere sahip olup özellikle bayramlarda mutlaka yapılmaktadır. Her ne kadar son yıllarda bu alışkanlık azalma eğiliminde de olsa *Yayladağı Açma Kahkesi*'nin uzun ömürlü olması nedeniyle

hala yöre halkınca günlük yaşamda tüketilmek üzere yapılmaktadır. Yayladağı'ndaki kahke hamuru için un, süt, maya, sıvı yağ, tuz ve iç malzemesi için de dövülmüş ceviz, tarçın, toz karanfil ve toz şeker kullanılmaktadır. İlk olarak usulüne uygun bir şekilde yoğurulan hamur üzerine nemli bir bez örterek yarım saat mayalanmaya bırakılır. Sonrasında hamurdan alınan bezeler ince bir şekilde açılır ve yağlandıktan sonra iç harcı konur. Malzemesi döşenen hamur büzüştürülerek (Tam rulo olmaz) hamur halka şeklinde tepsiye yerleştirilir. Tepsideki kahkelere biraz daha yağ dökülüp, susam serpildikten sonra fırında pişmeye bırakılır.

Yalvaç Hamursuzu: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Yalvaç Hamursuzu,* Yalvaç'ın çok sayıdaki hamur işlerinden birisidir. *Yalvaç Hamursuzu* veya yöresel söylenişiyle "Hamırsız", içinde maya bulunmadığı için bu şekilde adlandırılmıştır. Yalvaç'ta geçmişte sadece özel günlerde yapılan bu ekmek çeşidi günümüzde ticari manada da üretilmektedir. Yalvaç'ın 2012'de Sakin Şehir (Cittaslow) olmasıyla kara fırınların varlığı ve bunların günlük hayatta da kullanımlarının devam etmesi bir şekilde güvence altına da alınmıştır. İlçenin Sakin Şehir olmasıyla turizmde de yaşanacak hareketlilik *Yalvaç Hamursuzu* başta olmak üzere diğer karakteristik ürünler (*Haşgeşli Ekmek, Isparta Gülü* ve gül ürünleri gibi) için de hem tanınırlık hem de iktisadi manada büyük yarar sağlayacaktır.

Yalvaç Hamursuzu'nun hamuru için un, tereyağı ve sıvı yağ karışımı, su, tuz ve haşlanmış patates ile hamur yoğurulur dinlendirilir (Patates kullanmadan da yapılmaktadır). Hamura patateslerin daha iyi yedirilebilmesi için rendelenmesi gerekmektedir. Sonrasında ince bir şekilde açılan hamur yağlanır (Geçmişte sadece tereyağı veya kaymak yağı kullanılırken günümüzde çoğunlukla sıvı yağ kullanılmaktadır) ve katlandıktan sonra tekrar dinlendirilmeye bırakılır. Bu yağlama esnasında çoğunlukla bir miktar tahin de katılmaktadır. Katlama şekli ise açılmış olan hamurun rulo yapıldıktan sonra sarmal bir şekilde kıvrılmasıyla yapılır. Bu şekilde dinlenmiş olan hamur yeniden açılarak 2 – 2.5 cm. kalınlığında pideler elde edilir. Hazırlanan pideler genellikle 40 – 45 cm. çapında olup tercihe bağlı olarak üzerine çörekotu veya susam da serpilebilir. Yalvaç'ta hala yaygın olan odun ateşiyle ısıtılmış taş fırınlarda pişirilir. Afyonkarahisar'da da "Hamırsız" olarak adlandırılan bir ekmek

çeşidi yapılmakta olup kıkırdak adı verilen kuyruk yağı kullanılmaktadır (Ünsal, 2011:205).

4.3.4. Bölüm Değerlendirmesi:

Unlu mamullerle ilgili konuyu değerlendirirken Türkiye ölçeğinde bu gruptaki ürünlerden ekmeği başlı başına bir konu olarak değerlendirmek gerekmektedir. Bunun sebebi ise ekmeğin asırlardır Türk toplumunda hem çok önemli bir yer tutmuş ve de tutmakta olması hem de yıllardır ekmek sektörünün tüm kamuoyunu ilgilendiren en önemli konulardan biri olmasıdır. Ayrıca ekmeklerle ilgili artan farkındalık, özellikle son yıllarda niteliksiz ekmeğin insan sağlığına olan etkisi ile ekşi mayalı geleneksel ekmeklerin önemi konusunda oluşan kamuoyu bilinciyle de ekmekler gündemdeki yerini daha sağlamlaştırmıştır. Konuya Coğrafi İşaret uygulamasının da dahil olmasıyla da ekmekler çoğu Coğrafi İşaret niteliğindeki unlu mamullerden daha fazla gündeme gelmiştir.

Ekmeklerin, Türk kültürü ve yeme – içme ekonomisinde taşıdığı önemi Coğrafi İşaret odağında izaha başlamadan evvel kısaca sektörün genel durumundan bahsetmek yerinde olacaktır. Nitekim ekmeklerle ilgili Türkiye koşullarında çok vahim bir durum söz konusudur. Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)'nin 2013'te başlattığı "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası" kapsamında yapılan araştırmalar bu vahim durumu net bir şekilde ortaya koymuştur. Buna göre Türkiye'de 250 g. standart ekmek ölçeğinde günde 101 milyon, yılda 36.8 milyar adet ekmek üretilmektedir. Fakat günde 6 milyon yılda 2.1 milyar adet ekmek çöpe gitmektedir (TMO, 2013). Bu da yılda yaklaşık 1.5 milyar TL.'lik bir kayıp yaratmaktadır[215]. TMO yürütücülüğündeki ekmek israfıyla mücadele kapsamında yapılan bir dizi uygulamayla ekmek israfında sadece 1 yılda % 18'lik bir gerileme yaşandığı tespit edilmiştir. Kampanyanın bir devlet politikası haline getirilerek Türkiye için azımsanamayacak bir kaybın önüne geçilebileceği gibi günümüz dünyasında devletlerin doğal kaynaklar ve israf noktasında birbirinden

[215] Konuyla ilgili "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası" konulu Başbakanlık Genelgesi'ne bakılabilir: http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402-6.htm (Son erişim: 07.08.2018).

bağımsız ve çevreye duyarsız hareketlerinin kabul edilebilirliğinin olmadığı da göz önüne alındığında konunun daha sıkı bir şekilde ele alınması gerekmektedir. Hatta söz konusu ekmek israfı olunca üretici ve tüketici taraflarına birtakım yaptırımların dahi gündeme alınması gerekmektedir.

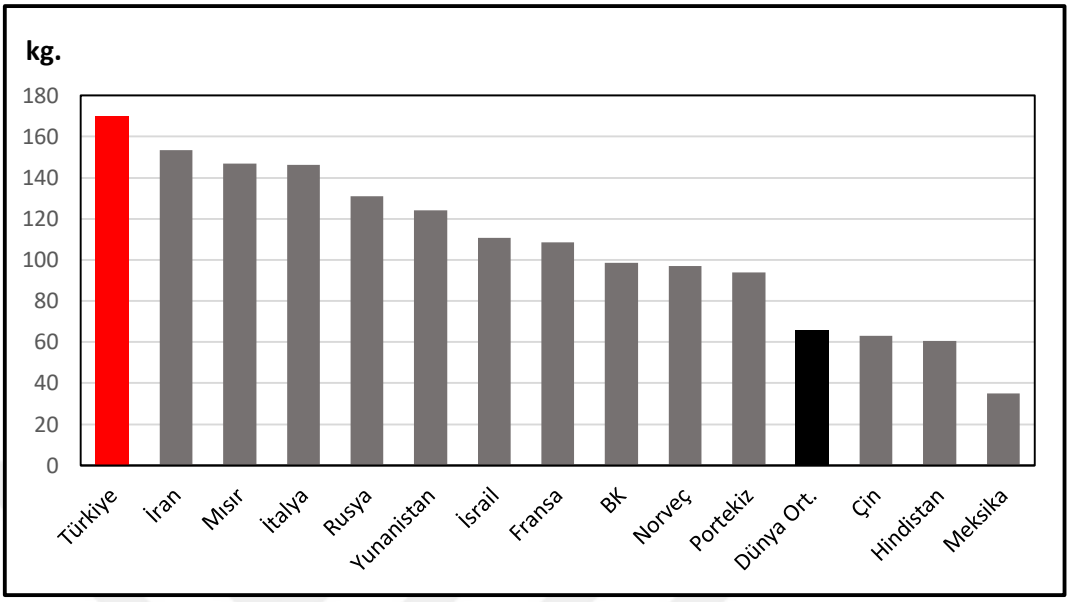


Şekil 56. Ekmeğini İsraf Etme Kampanyası Kapsamında Hazırlanan Logo ve Afişlerden Örnekler

Ekmekle ilgili israf ve konunun mali boyutu dışında sektörün bir diğer ve en az israf konusu kadar önemli noktası ise denetim ile usulüne uygun ekmek üretimi konusudur. Yine TMO tarafından yapılan araştırmaya göre Türkiye'de ekmek sektörü ile ilgili 12 büyük ilde 257 fırınla yapılan görüşmeler neticesinde fırıncıların % 65.8 gibi önemli bir kısmı sağlıklı şartlarda ekmek üretilmediğini ve % 68.9'u da fırınların yeterince denetlenmediğini belirtmişlerdir (TMO, 2014). Bizzat sektör temsilcilerince çok büyük oranda dile getirilen bu durum konunun kaygı verici düzeyde olduğunu net bir şekilde ortaya koymaktadır. Zaman zaman kamuoyu gündemine de taşınan son derece sağlıksız koşullarda, hiçbir etik değer gözetilmeksizin üretilen ekmekler (Çoğunlukla tüm unlu mamuller için bu durum geçerli olabilmektedir) tüketilebilir

olmaktan çok uzaktır. Zaten Türkiye'de yaygın olarak tüketilen ekmeklerin insan sağlığı noktasındaki durumu tartışılırken bir de buna sağlıksız koşullarda üretim dahil edildiğinde ekmeklere ve ekmekçilik sektörüne olan güven ciddi manada sarsılmaktadır. İşin bu noktasında Coğrafi İşaret kapsamındaki veya bu kapsama girebilecek ekmekler boyutunda güvensizlikten bu tipteki ekmekler de etkilenmektedir. Ayrıca fırıncılar tarafından bile rutin denetimler yetersiz bulunurken, zaten çoğu zaman gerektiği gibi yapılamayan Coğrafi İşaret denetlemelerinin sağlıklı bir şekilde yapıldığından bahsetmek ne derece mümkündür? Coğrafi İşaret uygulamasının, Türkiye'de çoğu zaman "Coğrafi İşaret Tescil Belgesi" almanın ötesine geçmediği göz önüne alındığında, bu uygulamanın tüketiciye verebileceği güvencede tartışmalı ya da en azından oldukça sınırlıdır. Coğrafi İşaret sisteminin uygulama noktasında denetlemelerin en azından gıda ürünleri kapsamında çok daha sıkı bir şekilde yapılması, yerel yönetimlerin bu anlamda çok daha duyarlı olmasını gerektirmektedir. Her ne kadar bu konuda vatandaşlara da ciddi görevler düşüyor olsa da Türk kamuoyunda Coğrafi İşaret uygulaması hala tam olarak bilinmediğinden bu husus en azından şimdilik, alanında uzman kişilerin sorumluluğunda olmalıdır.

Türkiye'de genel olarak bu gruptaki ürünlerin tüketim boyutunu diğer ülkeler ve dünya ortalaması ile karşılaştırdığımızda konuyla ilgili içinde bulunduğumuz durum daha net anlaşılacaktır. Şekil 57'de de görüldüğü üzere Türkiye, kişi başına yılda 170 kg. buğday ve buğday ürünleri tüketmektedir. Bunun içerisinde de şüphesiz konumuz olan ekmekler çok büyük bir orana sahiptir. Dünya ortalamasının (65,4 kg.) 2 katını bulan söz konusu değerle dünyanın çoğu ülkesi de ciddi farkla geçilmiştir. Buradaki vahim durum kişi başına düşen bu kadar büyük miktarlardaki tüketim değerinin önemli bir kısmının israf edilmesi ve diğer husus da bir o kadar niteliksiz (Merdiven altı üretim mamulleri) ürünlerin de tüketiminin çokluğudur. Zira talebin fazlalığından ötürü bu grupta gösterilmesi gereken duyarlılık çoğu zaman göz ardı edildiğinden pazarlarda insan sağlığını tehdit eden malların yaygınlığı artmaktadır. Bu gibi malların pazarlanabilmesinde de Coğrafi İşaret uygulamasının verdiği güvence ve bu etiketle ünlenmiş ürünlerin adının kullanılması çok yaygın bir durumdur.



Kaynak: FAO, 2018.

Şekil 57. Seçilmiş Ülkelerde 2013 Yılında Kişi Başına Düşen Yıllık Buğday ve Buğday Ürünleri Miktarı

Ekmekler başta olmak üzere pek çok hamur işi ürünün pişiriliş şekliyle ilgili de çok ciddi sıkıntılar söz konusudur. Coğrafi İşaret dosyalarında bazı yemekler ve pek çok unlu mamulün pişirilmesinde odun ateşiyle ısıtılan taş fırınların kullanılması gerektiği, bazı ürünlerde harlı bazı ürünlerde ise orta veya köz ateşinde pişirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Kullanılan odunların (Meşe, çam, gürgen, kayın, kavak, göknar gibi) yanma esnasında ürüne ayrı bir koku ve aroma kazandırdığı sıkça belirtilmektedir. Oysaki günümüzde şehirlerde odun ateşiyle fırınların ısıtılması (İlk olarak 1970'de alınan kararla yasaklanmıştır.) hem ürünlere olan sakıncalı etkileri hem de çevresel faktörlerle yasaklanmıştır. Son yıllarda ise "Kara Fırın" veya "Taş Fırın" ürünü mamullerin yeniden popülerlik kazanmasıyla odun ateşiyle direkt pişirilen ürünlere yönelme başlamıştır. Oysaki uzmanların bu gibi ürünlerin endirekt yöntemle pişirilmesi gerektiği ile ilgili görüşlerine göre düzenlenen usul ve esaslar doğrultusundaki mevzuat karşısında Coğrafi İşaretli söz konusu ürünlerde bahsedilen durum çelişkili bir durum yaratmaktadır. Özellikle ekmeklerin odun ateşinde veya doğalgazla ısıtılan fırınlarda ne gibi farklar olduğu, hangisinin daha sağlıklı olduğu noktasında son yıllarda artan bilgi kirliliği de tüketicileri daha da kararsız kılmaktadır.

Kamuoyu gündemine taşınan bazı uzman görüşlerine göre ise doğrudan odun ateşiyle pişirilen ekmeklerle ilgili tehlike çok ciddi boyutlardadır. Bununla ilgili bir uzman görüşüne göre;

> "*Direkt ısıtmalı fırınlar kanserojen olduğu için hâlâ yasak. Ekmeğin endirekt ısıtmalı fırınlarda pişirilmesi gerekli. Ama bu yasak uygulanmıyor. Nostalji meraklıları yüzünden taş ekmek, köy ekmeği, odun ekmeği diye kara fırın ekmeği satılıyor. Halkın sağlığıyla oynanıyor. Dünyanın pek çok ülkesine sağlıklı ekmek pişiren fırınlar ihraç eden Türkiye, sakıncalı ekmek yiyor. Yetkililer müdahale ederek bu durumu önlemeli.*"[216]

ifadeleri dikkat çekmektedir. Bu ve benzeri görüşler birtakım örgütlenmelerle de daha da güçlenmiş, Bursa'da kurulan "Türkiye Unlu Mamul Makine Üreticileri Birliği Derneği (TUMMAB)" öncülüğünde kara fırınlarda pişirilen ekmeklerin sakıncalarına yönelik farkındalık oluşturma girişimlerinde bulunmuşlardır. Hatta bazı sektör temsilcileri tarafından bu şekilde üretilen ekmeklerin kanserojen etkili olduğu ifade edilmektedir.

Yukarıda bahsedilen durumun bir de tam tersi görüşü bulunmaktadır. Geleneksel yöntemlerle ekmek üretenler bu tipte ekmeklerin en sağlıklı olduğunu ve aynı tadı endirekt fırınlarla pişirilen ekmeklerle yakalanamadığını iddia etmektedirler. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da söz konusu bu tartışmanın sadece Türkiye'de değil, tüm dünyada hala tartışıldığı bir konu olduğudur. Özellikle İtalya'nın ısrarla savunduğu kara fırınlarda (Masonry oven) pişirilen pizzaların çok daha iyi kalitede olduğu ve daha fazla ilgi gördüğünden ötürü hâlâ tercih edilmekte olduğudur[217]. Benzer şekilde Fransa başta olmak üzere bazı Avrupa ülkelerinde de geleneksel usulde ekmek ve diğer unlu mamullerin pişirilmesinde kara fırınları tercih eden işletmeler bulunmaktadır. Konuyla ilgili dünyanın önde gelen pişirme sistemleri üreticisi "Mugnaini" yetkilisinin açıklamasına göre; "*İyi tasarlanmış bir odun ateşiyle ısıtılan fırın, geleneksel fırınlara göre birçok avantaj sağlamaktadır. Bu tipte bir fırının içinde yüksek ısı ve doğrudan alev kullanılması ise en önemli*

[216] "Gıda Gündemi" kaynaklı haberin detayı için bkz. http://www.gidagundemi.com/beslenme-ve-saglik/beslenme/odun-ekmeginin-kanserojen-etkisi-h12170.html (Son erişim: 03.03.2018).
[217] Konuyla ilgili "Some great benefits of brick oven pizza – more healthy and tastier" başlıklı makaleye bkz. https://sharlenelochner.wordpress.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

avantajıdır." şeklinde açıklamalarda bulunmuştur[218]. Benzer şekilde Türkiye'de özellikle de kırsal kesimde odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda pişirilen ekmeklerin doğalgazla ısıtılan fırınlarla aynı özelliği sergilemediği sıkça ifade edilmektedir. Esasında bu noktada önemli olan kişisel tercihlerden ziyade konunun sağlık açısından öneminin ne olduğudur. Bir yiyeceğin tadının güzel olması bunun mutlaka sağlıklı ve / veya ideal olduğu anlamına gelmemektedir. Konuyu Coğrafi İşaret odağına taşıdığımızda ise gerek ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamına alındığında gerekse sonraki süreçte denetlemeler esnasında bu husus bir ikilem yaratmaktadır ya da yaratacaktır. Meselenin Tıp Hekimleri, Gıda Mühendisleri ve Unlu Mamul – Ekmek Üreticileri'nin bir araya geldiği geniş katılımlı bir mecrada ele alınıp, mutlaka bir standarda bağlanması gerekmektedir. Aksi taktirde kamuoyundaki bu birbirinden çok zıt görüşler, tüketiciler ve bu faaliyetten geçimini sağlayanlar açısından sıkıntı yaratmaya devam edecektir. Nihai aşamada kara fırınların aleyhinde ortaya çıkacak bir karar doğrultusunda, direkt odun ateşinde pişirilen ürünler için Coğrafi İşaret revizyonu da biran önce yapılmalıdır.

Bu ürün grubuyla ilgili, özellikle de ekmek ve ekmek türevi mamullerin Coğrafi İşaret durumu yemekler kadar olmasa da tartışmalı bir husustur. Ayırt ediciliğin çok güç olduğu, tarihi vesikaların yetersizliği (Türkiye için özellikle), benzerliklerin tabii şartlardan çok beşeri şartlardan kaynaklandığı bu ürün grubuyla ilgili bugün sadece birkaç ekmeğin (Artizan Ekmekler olarak bilinen) net bir şekilde Coğrafi İşaret durumundan bahsedilebilir. Coğrafi İşaret uygulamasının yakaladığı popülariteden ötürü kişi ve kurumların ürünleri özellikle bu kapsam dahiline almak istemeleri yönünde yoğun bir çaba söz konusudur. Oysaki bir kısım ekmek ve türevleri için Somut Olmayan Kültürel Miras uygulaması çok uygun bir koruyuculuk sağlamaktadır. Nihayetinde de 2016'da Somut Olmayan Kültürel Miras Hükümetlerarası Komite 11. Olağan Toplantısı sonrasında "İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka", UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne Türkiye, Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan adına çokuluslu olarak kaydedilmiştir.

[218] Haberin devamıyla ilgili bkz. https://www.thealternativedaily.com/benefits-cooking-wood-fired-oven/ (Son erişim: 02.04.2018).

Son olarak sadece ekmekler değil tüm unlu mamuller (Hamur işi yemekler hariç) hala Türkiye'nin en sıkıntılı sektörlerinden birisidir. Temel gıda maddelerini içeren unlu mamullerde belli bir standardizasyonun yakalanamamış olması, bu alandaki bilgi kirliliği ve ikilikler (Kara fırın ve doğalgazlı fırın örneğinde olduğu gibi), mevcut yasalara gerektiği gibi işlerlik kazandırılamamış olması (Apartmanların altındaki dükkanların ekmek fırını olarak kullanılamayacağı gibi), yaygın olarak tüketilen francala tipi ekmeklerin niteliksizliği, denetimsizlikler, sağlıksız koşullarda yapılan üretimler gibi sayısı artırılabilecek pek çok husus bu alanda kronik bir hal almıştır. Hal böyleyken Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin sağlıklı bir şekilde denetlenmesi, bunca yıldır Türk yeme – içme kültüründe temel bir yeri olan ürün grubunun Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla kısa sürede düzelmesinin beklenmesi çok iyi niyetli hatta romantik bir yaklaşım olacaktır. Özetle, söz konusu ürün grubunun ilk etapta Coğrafi İşaret uygulaması bir yana temel meselelerinin halledilmesi, akabinde söz konusu uygulamanın gündeme alınması gerekmektedir. Konuyu bir örnekle noktalamak gerekirse sırf Coğrafi İşaret niteliğinde bir ürün ürettiği için işletmelerin pozitif ayırımcılığa tabi tutulamayacağı (Bu ürün grubu için) unutulmamalıdır. Beş – altı katlı bir apartmanın altına, geleneksel yöntemlerle Coğrafi İşaretli *Vakfıkebir Ekmeği* üretiyorum diyerek kişilere hareket özgürlüğü sağlanamayacağı da unutulmamalıdır.

4.4. İşlenmiş Gıdalar

4.4.1. Peynirler ve Diğer Süt Ürünleri

Süt ve sütten elde edilen ürünler, medeniyet tarihimizde çiftlik hayvanlarının evcilleştirilmeye başlandığı günden bugüne varlığını koruyan ve çeşitliliğini sürekli artırmış bir besin grubudur. Söz konusu besin grubu, protein ve kalsiyum içeriğiyle de insan diyetinin en önemli besinlerini oluşturmaktadır. Bu grubun temel malzemesini oluşturan süt ve bunlardan elde edilen peynir başta olmak üzere tereyağı, kaymak, krema, yoğurt, ayran akla ilk gelenler olup kımız gibi spesifik örnekler de yine bu grupta yer alan ürünlerdir. Binlerce yıldır türlü şekillerde insan hayatında olan bu ürünler günümüzde pastalardan yemeklere, şekerlemelerden içeceklere kadar pek çok alanda kullanılmaktadır.



Kaynak: Rosati, 2016.

Şekil 58. 2016'da İtalya'nın Coğrafi İşaretlerden Elde Ettiği Gelire Göre İlk 10 Ürün

Süt ürünlerinde çeşitliliği ve karakteristiğiyle en dikkat çeken ürün grubunu peynirler oluşturmaktadır. Bu çeşitliliğe kullanılan süt çeşidi (Manda sütü, deve sütü, keçi sütü gibi) yanı sıra farklı ülkelerde yapılan değişik tekniklerle elde edilmiş ürünler de katıldığında dünya üzerinde sayısız diyebileceğimiz bir peynir çeşitliliği ortaya çıkmaktadır. Bu noktada da özellikle Coğrafi İşaret kapsamında ülkelerin (Özellikle AB ülkelerinin) üzerinde en fazla durduğu ürün grubunu "Peynirler"

oluşturmaktadır[219]. Gerçekten de özellikle AB ülkeleri şarapların ve diğer alkollü sert içkilerin ardından en büyük geliri bu ürün grubundan sağlamaktadır. Peynir çeşitliliği ve bunların dünya çapındaki popülaritesiyle İtalya ise Avrupa'nın bu anlamda en önde gelen ülkesidir. Ülkenin en yüksek gelir sağlayan peynirlerinden *Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana* ve *Gorgonzola* 2016'da 3 milyar €'nun üzerinde gelir sağlamıştır (Şekil 58). Aynı yıl ise Türkiye'nin toplam peynir[220] ihracatından elde etmiş olduğu gelir ise sadece 86.5 milyon €'dur (TÜİK, 2018). Bu açıdan Coğrafi İşaret niteliğindeki peynirlerin değeri çok daha net bir şekilde anlaşılmaktadır. Fakat sıkça dile getirildiği gibi burada da yeri gelmişken belirtilmesi konu söz konusu peynirler (Şekil 58'deki gibi) Coğrafi İşaret kapsamına alındığı için değil, zaten değerli olduklarından ülkesine bu şekilde yüksek gelir sağlamaktadır.

Peynirlerin bu kadar değerli olmasından ötürü de Coğrafi İşaret mevzuatıyla koruma altına alınması ihtiyacı doğmuş, hatta bir zorunluluk halini almıştır. Türkiye'de ise ne yazık ki hemen her üründe Coğrafi İşaret kapsamına alınarak uygulama sayesinde değerleneceği bakış açısıyla hareket edilmektedir. Oysaki bu son derece yanlış ve de ilerde elim sonuçlar doğurabilecek bir uygulamadır. Coğrafi İşaret olması dahi uygun olmayacak çok sayıda ürün günümüzde kapsam dahiline alınmış, alınırken de üreticilere sıkça tekrarlanan bu sayede çok daha yüksek gelir elde edecekleri beklentisine sokulmuşlardır ki tarafımızca şiddetle eleştirilen ve de sıkça bu gibi söylemlerin sakıncaları ortaya konmaya çalışılan bir husus olmuştur. Tüm süt ürünleri içerisinde ise peynirler özelinde bu konu çok daha hassasiyetle ele alınmalı, bu ürün grubu için benzer hatalar yapılmasına kesinlikle müsaade edilmemelidir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerin çok değerli olmasından ötürü bu gruptaki pek çok ürün Coğrafi İşaret uygulamasına dahil edilerek koruma altına alınmıştır. Bu noktada da her peynir için ayrı ayrı ve çok detaylı standartlar

[219] Peynirlerle ilgili olarak detaylı bilgi için "Ülkeler ve Paydaşlarımızdaki Genel Durum" bölümüne bakınız.
[220] Peynir ihracatına taze peynir ve lor ile rendelenmiş, toz haline getirilmiş her türlü peynir ve diğer peynirler dahildir.

belirlenmiştir. Peynirlerin dilimleniş biçiminden ne şekilde paketlenip, paketlerin üzerinde de hangi bilgilerin bulunması gerektiği detaylı bir şekilde belirlenmiştir.



Şekil 59. AB Genelinde Ortak Kullanılan Logolar Haricinde Ülkeler Özelinde Kullanılan Diğer Logolar[221]

Türkiye'deki peynirlerin durumuna Coğrafi İşaret odağında bakmadan önce genel olarak bu ürün grubunu değerlendirdiğimizde ne yazık ki birkaç peynir çeşidi dışında çoğu peynir çeşidinin tanınırlığının olmadığı anlaşılmıştır. Peynircilikle ilgili temel ve güncel eserler tarandığında karşımıza "Türk Peynirleri" başlığı altında sürekli "Feta Tipi / Teleme Peynirler" grubundan peynirler olduğu ifadesi, karakteristik peynirler olarak da "Beyaz Peynir / Feta Çeşidi" ve "Erzincan Tulum Peyniri" öne çıkartılmıştır. Karakteristik olarak ise Yunanistan, Bulgaristan, Romanya ve Türkiye peynirleri sıklıkla akraba peynirler olarak belirtilmiştir (Phelan ve ark., 1999: 449) ki bu da söz konusu ülkelerin geçmişte tek bir merkezden idare ediliyor olup halklarının bir arada yaşadığı düşünüldüğünde olağan bir durumdur. Fakat ironik bir şekilde Avrupa ile geçmişten beri yoğun ilişkileri olan Türkiye, peynirleriyle bu anlamda bir tanınırlık kazanamamıştır. Elbette karakteristik peynirler konusunda Fransa, İtalya veya Birleşik Krallık'a kıyasla daha az sayıda çeşitlilik söz konusu olmakla beraber mevcut olanların da tanıtımında çok geride kalınmış olduğu anlaşılmaktadır.

Türkiye'de 2018'in sonu itibariyle toplamda 14 peynir Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunlardan 2 tanesi aynı peynirin küflendirilmesiyle elde edilen çeşitlerdir. Bu 14 peynir dışında süt ürünleri grubundan 2 yağ ve 1 de kaymak bulunmaktadır (Tablo 55). Peynirlerden 7 tanesi Mahreç İşaretli olup 6 tanesi de

[221] Detaylı bilgi için bkz. http://www.bonfromage.fr/art-of-cheese/cheese-labelling/ (Son erişim: 04.06.2018).

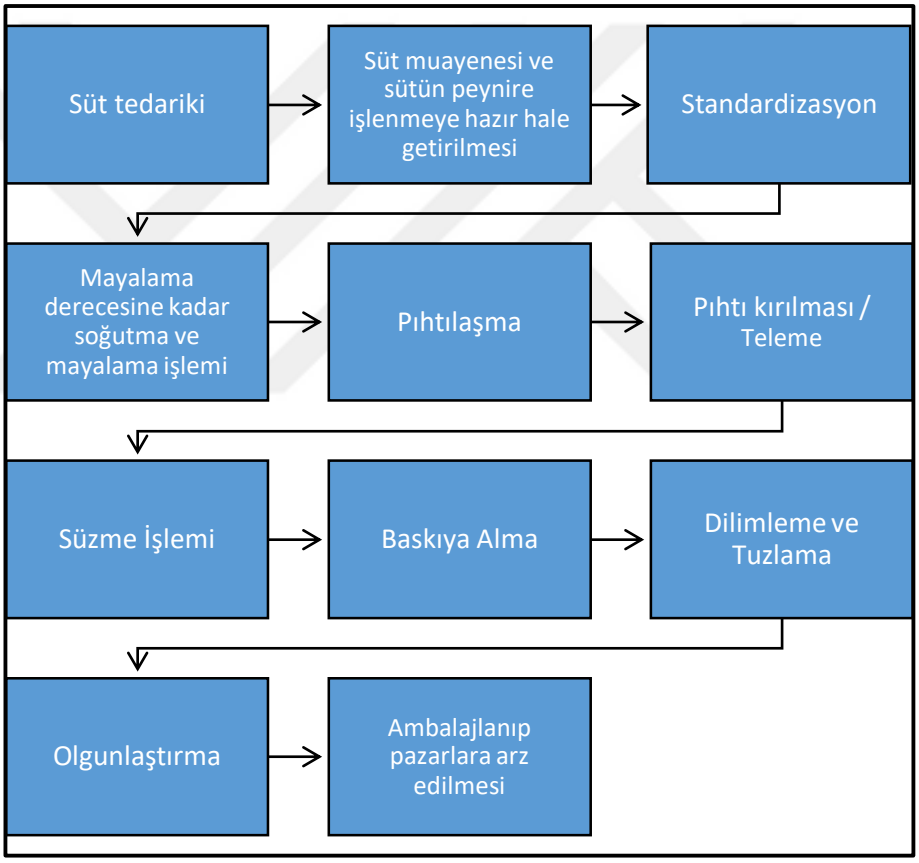
Menşe Adlıdır. Mevcut Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerden ise sadece *Ezine Peyniri* ve *Kars Kaşarı*'nın Coğrafi İşaret uygulamasında olması gerektiği gibi coğrafi sınırları belirlenmiştir.

Tablo 55. 2018 Sonu İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Süt Ürünleri

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Erzurum Civil Peyniri	Mahreç	Erzurum	Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölgedir.
2	Erzincan Tulum Peyniri	Menşe	Erzincan	Erzincan ili ve ilçeleri.
3	Ezine Peyniri	Menşe	Çanakkale	Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçeleri, Çan ilçesinin Şerbetli, Etili, Ahlatlıburun, Küçüklü, Alibeyköy ve Söğütalan; Merkez ilçeye bağlı Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli, Kirazlı köy ve mahalleleri
4	Edirne Beyaz Peyniri	Mahreç	Edirne	Türkiye sınırları.
5	Diyarbakır Örgü Peyniri	Mahreç	Diyarbakır	Diyarbakır İli ve İlçeleri
6	Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	Mahreç	Erzurum	Erzurum İli ve İlçeleri
7	Kars Kaşarı	Menşe	Kars	Kars merkez ve Ardahan merkez, Arpaçay, Akyaka, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim, Susuz, Göle, Çıldır, Hanak, Damal, Posof ilçeleri ile bu yerleşim birimlerine bağlı köy, mezra ve yaylalarda üretilmektedir.
8	Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	Menşe	Karaman	Karaman ili Ayrancı ilçesi
9	Malkara Eski Kaşar Peyniri	Menşe	Tekirdağ	Tekirdağ İli Malkara İlçesi
10	Yozgat Çanak Peyniri	Mahreç	Yozgat	Yozgat
11	Gaziantep Peyniri	Menşe	Gaziantep	Gaziantep ili
12	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Mahreç	Hatay	Hatay ili
13	Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği	Mahreç	Hatay	Hatay ili
14	Afyon Kaymağı	Menşe	Afyon	Afyon ili sınırları.
15	Tonya Tereyağı	Mahreç	Trabzon	Trabzon ili Tonya ilçesi
16	Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı	Menşe	Şanlıurfa	Şanlıurfa ili
17	Van Otlu Peyniri	Menşe	Van	Van ve Hakkâri illeri

Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirleri incelediğimizde genel olarak peynir çalışmalarındaki gözlem fişlerinden de yararlanılarak tarafımızca geliştirilmiş gözlem fişleri kullanılmıştır. Fişlerde belirtilen "Tip" kısmında dünya genelinde peynirlerin kategorize edildiği 5 tip esas alınmış bulunmakta olup buna göre; taze, yumuşak, yarı-sert, sert ve küflü olacak şekilde belirlenmiştir. Fişlerin son sütunundaki "Coğrafi

İşaret Tescil Dosyası" bölümünde "✓" ve "X" ile bilgilerin dosyada yer alıp almadığı belirtilmiştir. Çeşni bölümünde ise çoğu peynirde tuz kullanıldığı belirtilmekte ve tuz da bir çeşit çeşni olmakla beraber burada çeşniden kasıt çeşitli otlar, baharatlar ve aroma vericilerdir. Tek başına tuz kullanılan peynirler için çeşni bölümünde "Yok" ifadesi kullanılmıştır. Gerek Coğrafi İşaret olan gerekse Coğrafi İşaret olabilecek peynirlerin izahında ise yapım aşamaları genel olarak benzer / bazılarında aynı olduğu için sadece karakteristiğe etki eden yönler üzerinde durulmuştur. Genel peynir üretim akış şeması ise şu şekildedir;



Şekil 60. Ortalama Peynir Üretim Akış Şeması

Yukarıdaki şekil 60'ta görülen tipik peynir üretim sürecinin gösterildiği akış şemasından da anlaşılacağı üzere burada tüm peynirler için uygulanan aşamalar gösterilmiş, istisna peynirler için uygulanan aşamalar ise ürünlerin detaylandırıldığı ilerleyen bölümlerde her biri için ayrı ayrı belirtilmiştir. Örneğin; ilgili şekilde çeşni malzemelerinin katılması, ön olgunlaştırma ve nihai olgunlaştırma ayrı ayrı

belirtilmemiştir. Bununla birlikte bazı peynirler baskıya alınmadığı gibi bazı sütler de çiğ olarak peynire işlenir. Bu ve benzeri ayırt edicilikler ürün detayında ele alınmıştır.

Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirleri detaylandıracak olursak;

Erzurum Civil Peyniri: 2009 yılında Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Erzurum Civil Peyniri*, Türkiye'nin tanınmış ve erişimi kolay peynir çeşitlerinden birisidir. Yapım aşamasında şirden mayası kullanılması, tekrar tekrar yoğurulup uzatılmasıyla tel tel (Saçaklı) yapısı ile kendini belli etmektedir. Burada belirtilmesi gereken nokta taze olarak hazırlanan *Erzurum Civil Peyniri*'nin doğrudan tüketilebilmesi yanı sıra sulu salamura, tuzlu salamura ve lorla birlikte basılarak olgunlaştırma şeklinde 3 farklı çeşidi hazırlanarak da tüketimi söz konusu olabilmektedir. Geleneksel olarak Kars, Ardahan ve Ağrı kırsalında da yapılmakla birlikte modern anlamda endüstriyel ölçekli üretim de söz konusudur.

Tablo 56. *Erzurum Civil Peyniri* Genel Bilgileri

Erzurum Civil Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek sütü	X
	Tipi	Sert / Yarı-Sert	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	Tercihe bağlı	✓
	Ölçüler / Biçim	Tel tel / lifli yapı	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık ve öğün arası atıştırmalık	X
	Üretim Sahası	Erzurum il geneli	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Açıkta ya da ambalajlı	✓
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Bilinmiyor	X
	Yağ Oranı (%)	0.15 – 0.30	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre koşullarında otlayan hayvanların sütünden elde ediliyor olması, ipliksi tel yapısı.	

✓: Bilgi mevcut
X : Bilgi yok

Tablo 56'dan hareketle ürünün Coğrafi İşaret dosyası ve karakteristiğine baktığımızda ürün karakteristiği sıralanmış olmakla beraber bunların detayı belirtilmemiştir. Bunlardan en önemlisi de sütle ilgili mevzudur. Dosyada sütün

özelliği (Koyun sütü veya inek sütü olduğu belirtilmemiştir) belirtilmediği gibi çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de geçmişinden ve yöredeki tüketim alışkanlığından (Yemeklik, şarap yanında aperatif, kahvaltılık gibi) bahsedilmemiştir. AB ölçeğindeki peynir dosyaları referans alındığında belirtilmemiş bir diğer önemli husus da peynirin ölçüleri, pazarlanma biçimi ve paketlenmesi ile ilgili hususdur. *Erzurum Civil Peyniri*, tel tel özellikte, belli bir dilimlemeye müsait olmayan bir peynir çeşidi olup buna göre lif uzunlukları belirlenerek belli bir aralığın belirlenmesi gerekmektedir. Ambalajlamada ise vakumlu paketlere uygun olma durumuna göre vakumlu ambalajlarda veya yönetmeliklere uygun diğer ambalajlarda pazara sunulması gereken bu peynir çeşidi ile ilgili 10 yıla yaklaşan Coğrafi İşaret geçmişine rağmen hâlâ logo kullanımı yaygınlık kazanamamıştır. Peynirler için bir diğer önemli unsur olan organik olup olmadığı konusuna da *Erzurum Civil Peyniri* hususunda dikkat çekilmemiştir.



Fotoğraf 190. Satışa Hazır Haldeki *Erzurum Civil Peyniri*

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir): Civil peyniriyle bir bütün olarak hazırlanan bir peynir çeşididir. Erzurum Ticaret Borsası'nın girişimleriyle 2012'de Mahreç İşaretli olarak ilanı yapılmıştır. Bu çeşit için de ilk olarak usulüne uygun bir şekilde *Erzurum Civil Peyniri*, hazırlanır ve sonrasında klasik sunumdaki gibi didilen peynir lor peynir katılarak ya da tek başına doğal yollarla küflendirmeye bırakılır. Peynir için en önemli özellik usulüne uygun hazırlanan *Erzurum Civil*

Peyniri'nin yanı sıra bu peynirde kullanılacak lorun da usulüne uygun bir şekilde hazırlanması gerektiğidir. Lor ve civil peyniri karışımından göğermiş peyniri elde edilecekse % 70 oranında civil, % 30 oranında da lor peynir karışımı hazırlanmalıdır. Yaklaşık 60 günde uygun sıcaklık aralığında (8° – 12°C) ideal küflenmeyi göstermektedir. Sonrasında ise tüketime hazır hale gelmiş olan peynir, 4°C'de muhafaza edilir. Kahvaltılık yanı sıra özellikle çayla birlikte bir atıştırmalık şeklinde yaygın olarak tüketilmektedir.

Tablo 57. *Erzurum Küflü Civil Peyniri* (Göğermiş Peynir) Genel Bilgileri

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek sütü	X
	Tipi	Sert / Yarı-Sert	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	60 Gün	✓
	Ölçüler / Biçim	Tel tel / lifli yapı	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık ve öğün arası atıştırmalık	X
	Üretim Sahası	Erzurum il geneli	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Açıkta ya da ambalajlı	✓
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Bilinmiyor	X
	Yağ Oranı (%)	0.15 – 0.30 (Civil için) 1 – 5.5 (Lor için)	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre koşullarında otlayan hayvanların sütünden elde ediliyor olması, ipliksi tel tel şekil ve küflü yapısı.	

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) için Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda gerek civil peyniri gerekse lor peyniri için elde ediliş biçimi ayrı ayrı izah edilmiştir. Fakat eksiklikler noktasında tablo 57'de de belirtildiği üzere *Erzurum Civil Peyniri*'ndeki ile büyük ölçüde benzerdir. Bu noktada ne yazık ki Türk peynirleri için belli başlı hususlar genelde göz ardı edilmektedir. Konuyla ilgili detaylı açıklamalar ise bölüm sonunda yapılmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da gerek *Erzurum Civil Peyniri* gerekse *Erzurum Küflü Civil Peyniri* (Göğermiş

Peynir) yağ oranı çok düşük bir peynir olduğu için sağlık açısından ayrıca cazip iken alışık olmayanlar için peynirin küflü yapısı caydırıcı olabilmektedir.

Erzincan Tulum Peyniri: Türkiye'nin dünya çapında tanınırlığı olan en popüler peynir çeşitlerinden ilk sıralarda yer alanı *Erzincan Tulum Peyniri*'dir. Buna karşılık 2010'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu peynir çeşidi için uygulama dahilinde kayda değer bir başarı sağlanamamıştır.

Tablo 58. *Erzincan Tulum Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Erzincan Tulum Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun	✓
	Tipi	Sert	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	3 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Belli bir kesim şekli yok	X
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık	X
	Üretim Sahası	Erzincan ili ve ilçeleri	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Parçalı şekilde ambalajlı veya açıkta	X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Bilinmiyor, çoğunlukla değil	X
	Yağ Oranı (%)	27.5 – 38.5	X
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Erzincan koşullarında yaylalarda otlatılan hayvanların sütünden elde ediliyor olması ve *Kemah Tuzu* kullanılması	

Çoğu tulum peynir gibi mevsimlik olan bu peynir çeşidi için de Mayıs – Ağustos devresinde sağılan koyunların sütleri usulüne uygun bir şekilde tulum peyniri yapımına hazırlanır. Mayalamak için şirden mayası kullanılır ve ilk etapta ısıtılıp elde edilen peynir süzek adı verilen ince tülbentlerde süzülür. Ertesi gün erken saatlerde küçük torbalara istiflenen peynirlerin iyice suyunu bırakması için üzerleri örtülür ve 1 hafta – 10 gün bu şekilde bekletilir. Bu sürecin sonunda teknelere alınan ve parçalanan peynire *Kemah Tuzu* ilave edilir (Günümüzde diğer tuzlar da kullanılmaktadır) ve tekrar torbalara doldurulur. Ağzı sıkıca dikilen torbalarda 10 gün daha bekletilir ve sonra muhtelif boylarda peynir bidonlarına (Geleneksel üretimde deri tulumlara) basılır. Son yıllarda keçi derisinden tulumlara veya bidonlara basmada makineler de

kullanılmaya başlanmıştır. Bu şekilde 3 ay olgunlaştırılmaya bırakılır ve kış devresinde pazarlara sunulur.



Fotoğraf 191. Daha Pratik Olan Küçük Deri Tulumlarda *Erzincan Tulum Peyniri*



Fotoğraf 192. *Şavak / Elazığ Tulum Peyniri* Açıkta ve Ambalajlı Sunumuyla

Erzincan Tulum Peyniri'nin Coğrafi İşaret dosyası çok eski olup bazı revizyonlar gerekmektedir. Ürün içerik bilgileri, kimyasal, fiziksel ve duyusal özellikleri dosyada yer almamaktadır. Kullanılan deri tulumlar ve bidonların

özellikleri (Kırsal kesimdeki üreticiler plastik bidonların gerçek *Erzincan Tulum Peyniri* için kesinlikle uygun olmadığını belirtmişlerdir) hakkında herhangi bir bilgi dosyada yer almamaktadır. Günümüzde yaygın olarak endüstriyel manada üretimi yapılan *Erzincan Tulum Peyniri* için satış şekli ve ambalaj özellikleri hakkında da herhangi bir bilgi söz konusu değildir. Ayrıca söz konusu peynire olan yoğun talebi karşılayamayan yerli süt üreticilerinden ötürü çevre illerden de süt temin edilmektedir. Bu da özellikle Bitlis ile Erzincan arasında tulum peyniri noktasında bazı anlaşmazlıklar yaşanmasına neden olmuştur. Ayrıca 18 yıldır Coğrafi İşaret kapsamında olan *Erzincan Tulum Peyniri* için taklit ve tağşişin en fazla olduğu peynir çeşidi olduğu söylenebilir. Günümüzde özellikle büyük şehirlerde *Erzincan Tulumu* etiketiyle Erzurum, Bitlis, Elazığ menşeli ürünler yanı sıra çok daha farklı lokasyonlardan ürünlerin satışı söz konusudur. Coğrafi İşaret mekanizmasının sağlıklı bir şekilde işleyememesinden ötürü Erzincanlı tulum peyniri üreticileri söz konusu üründen bekledikleri kazancı elde edememektedirler.

Erzincan Tulum Peyniri özelinde son olarak kısaca "Şavak Tulum Peyniri" ifadesi üzerinde de durmak gerekmektedir. Esasında Erzincan da dahil olmak üzere Elazığ, Tunceli ve Bingöl'de üretilen tulum peynirleri için sıkça *Şavak Tulum Peyniri* ifadesi kullanılmaktadır. Şavak / Şavaklar (Şavaklılar), esasında Türkiye'nin doğu yarısında yaygın bir şekilde varlık gösteren bir aşirettir. Tulum peynirinin de bu aşiretle özdeşleşmesinin sebebi temel geçim kaynakları küçükbaş hayvancılık olan Şavaklar, en iyi kalite tulum peynirini üreten kişiler olduğundan bir nevi kalite göstergesi olarak da bu isimle anılmaktadır.

Ezine Peyniri: Türkiye'nin en tanınmış ve buna bağlı taklit ve tağşişin en fazla olduğu peyniri *Ezine Peyniri*'dir. Esasında 2006'da Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan ve görünürde 12 yıldır kapsam dahilinde korunuyor olan / korunuyor olması gereken bu ürünle ilgili Coğrafi İşaret uygulamasına işlerlik kazandırılamadığı anlaşılmaktadır. Esasında *Ezine Peyniri* için tek bir peynir çeşidi değil mevsimine göre değişiklik gösteren birden fazla peynir çeşidinin genel adıdır diyebiliriz. *Ezine Peyniri* için ortalama süt değerleri % 55 ila 45 oranında koyun sütü, en az % 40 keçi sütü ve en fazla % 15 inek sütü olarak şekilde süt karışımı kullanılır.

Usulüne uygun şekilde pastörize edilen sütler şirden mayasıyla mayalanır. Bununla birlikte günümüzde hazır peynir mayası kullanımı oldukça yaygındır. Belli standartlara göre hazırlanan peynir, deniz tuzuyla hazırlanan salamura da bir süre bekletilir. Salamuradan çıkartılan peynirlerin üzerine tekrar tuz serpilir ve 10 – 12 saat dinlenmeye bırakılır. Son aşamada ise peynirler tenekelere konup üzerini örtünceye değin salamura eklenir ve ağzı lehimlenerek kapatılan tenekeler, yaklaşık 8 ay boyunca 2° – 4°C'de olgunlaştırılır. Sonrasında ise *Ezine Peyniri* olarak satışa sunulur.

Tablo 59. *Ezine Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Ezine Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek, koyun, keçi sütü	✓
	Tipi	Yarı-Sert	✓
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	8 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Belirtilmemiş	X
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık, hamur işleri	X
	Üretim Sahası	Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçeleri, Çan ilçesinin Şerbetli, Etili, Alatlıburun, Küçüklü, Alibeyköy ve Söğütalan; Merkez ilçeye bağlı Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli, Kirazlı köy ve mahalleleri	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Açıkta veya ambalajlı	X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş, çoğunlukla değil.	X
	Yağ Oranı (%)	23 – 25	X
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yörenin doğal su kaynakları ve de bitki örtüsüyle beslenen hayvanlarının sütü, bu sütlerin belli oranlarda karıştırılması ve deniz tuzu kullanımı.	

Ezine Peyniri ile ilgili mevcut durumu ve Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde Coğrafi İşaret odağında bazı sorunlar olduğunu belirtmemiz gerekmektedir. İlk olarak yöredeki süt tedarik durumuna baktığımızda Coğrafi İşaret dosyasında Mart – Temmuz arasındaki süreçte sağılan sütlerin kullanıldığı

belirtilmiştir. Günümüzde Ezine'deki peynircilik sektörünün durumu ve belirtilen sahadaki hayvan varlığı göz önüne alındığında süt ihtiyacını öz kaynaklardan karşılamasının mümkün olmadığı anlaşılmaktadır. Çanakkale'de 2017 itibariyle 71 işletme bulunmakta olup (19'u Ezine'de, 8'i Ayvacık'ta) yıllık 80.618 tonluk *Ezine Peyniri* üretimi kapasitesi söz konusudur[222]. Aynı yıl Çanakkale'de üretilen toplam süt miktarının (Manda sütü hariç) istisnasız Ezine Peyniri üreticilerine tahsis edilmesi durumunda bile en iyi şartlarda % 50 kapasiteyle çalışabileceği anlaşılmaktadır[223]. Bununla birlikte Çanakkale, özellikle keçi sütü üretiminde önde gelen illerden biri olsa da mevcut süt üretim potansiyeli ile süt ürünleri sanayisini besleyebilmekten uzaktır. Bu noktada da zaman zaman Balıkesir olmak üzere yakın çevreden veya Coğrafi İşaret sınırları dışında kalan yerlerden süt tedarik etmek durumunda kalmaktadır ki bu da Coğrafi İşaret esaslarına uymayan bir durumdur. Yaklaşık 12 yıldır Coğrafi İşaret kapsamında olan *Ezine Peyniri* için sektörün temel girdisi olan süt tedarikine yönelik hayvancılık altyapısını oluşturamaması, Coğrafi İşaret prensiplerinin hala benimsenmediğini ve sektörün bir bütün olarak hareket edemediğini göstermektedir. Ezine'deki bu durum Türkiye'de peynir üretilen çoğu yerde geçerli olup konunun süt üretimi (Ziraat boyutu) ile peynir üretim ayağı birbiriyle paralel bir büyüme içine girememiştir.

Son olarak Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda peynirin içerik özellikleri dosyada yer almamış sadece; "Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi raporu başvuru esnasında ekli olarak verilmiştir." ifadesi kullanılmış olup ilan edilen dosyada bu bilgilerin yer almaması uygun olmayan bir durumdur. Nitekim bu bilgiler ambalaj üzerinde dahi olması gereken hususlardır. Eski bir dosya olması hasebiyle belirtilmemiş olan ürünün ne şekilde pazarlanacağı konusu da belirtilmemiştir.

Edirne Beyaz Peyniri: Sadece Trakya'nın değil Türkiye'nin popüler beyaz peynirlerinden biri olan *Edirne Beyaz Peyniri*, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası'nın

[222] Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

[223] 1 kg. Ezine Peyniri için 8 lt. süt üzerinden yapılan hesaplamaya göre Çanakkale'de 2017'de üretilen toplam sütten 41.349 ton Ezine Peyniri üretilebilir. Üretilen tüm sütün Ezine Peyniri üretiminde kullanılmadığı da göz önüne alındığında Çanakkaleli peynir üreticilerinin bu noktada çok büyük ölçüde dışa bağımlı olduğu anlaşılmaktadır.

girişimleri sonrasında 2007'de Coğrafi İşaret ilanı yapılmıştır. Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirler içerisinde üretim sahasını tüm Türkiye'nin oluşturduğu tek peynir çeşididir. Esasında Coğrafi İşaret kapsamındaki peynirlerde (Diğer ürünlerde bu gibi durumlar söz konusu olabiliyorken peynirler için durum çok sıkı bir şekilde coğrafi sahayla alakalı olduğundan pek uygun bulunmamaktadır) saha bu ölçüde çok geniş olan ürünler pek kabul görmemektedir.

Tablo 60. *Edirne Beyaz Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Edirne Beyaz Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek, koyun, keçi sütü	✓
	Tipi	Yarı-Sert	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	En az 3 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Eni ve boyu 8 cm. olan küpler	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık, hamur işleri	X
	Üretim Sahası	Türkiye sınırları	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Açıkta veya ambalajlı	X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş, çoğunlukla değil.	X
	Yağ Oranı (%)	20 – 48	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre koşullarında yetiştirilen hayvanların sütü kullanılmaktadır ve bu sayede de rengi sarımtırak beyazdır.	

Edirne Beyaz Peyniri için de klasik peynir yapım aşamaları takip edilir. İlk olarak Edirne koşullarında yetiştirilen hayvanların sütleri toplanıp peynire işlemeye hazır hale getirilir. Hazır peynir mayasıyla yapılan mayalama işleminin ardından pıhtılaşma meydana geldikten sonra teleme yapılır ve cendere bezine alınıp üzerine ağırlık konarak suyunun süzülmesi sağlanır. İdeal sertliğe kavuşan peynirler usulüne uygun bir şekilde kesilip tuzlanır. Bu şekilde tenekelerde birkaç gün bekletilen *Edirne Beyaz Peyniri*, salamuranın sonunda tenekelerin kapağı kapatılarak ters çevrilir ve bu şekilde 15 – 20 dk. kadar bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır. Sonrasında tenekelerin ağzı pres makinelerinde kapatılır ve en az 3 ay olgunlaşması için 2° – 4°C'deki soğuk hava depolarına konur.

Edirne Beyaz Peyniri için en dikkat çekici husus Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen ürünün ayırt ediciliği ve coğrafi sınır noktasındaki çelişik durumdur. Dosyada Edirne'nin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının oluşturduğu deltalar ve buranın kendine has bitki örtüsü ve iklimine bağlı olarak süt kalitesinin karakteristik olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret sınırı tüm Türkiye olarak belirlenmiştir. Buna göre Seyhan ve Ceyhan Nehirlerinin suladığı deltada, buradaki bitki örtüsüyle beslenen hayvanların sütünden aynı kalitede peynir elde edilebilecekse söz konusu ürünün Coğrafi İşaret değeri nereden kaynaklanmaktadır? Türkiye'nin her yerinde üretilebilecek bir peynir kuvvetle muhtemel komşularda da üretilebilir. Bu açıdan söz konusu ürünün kendisi ya da coğrafi sınırları yeniden gözden geçirilmelidir.

Diyarbakır Örgü Peyniri: Şekil olarak dikkat çeken peynir çeşitlerinden biridir. Benzer özellikte Ermenistan, Suriye, Lübnan ve Filistin'de de yapılmaktadır. *Diyarbakır Örgü Peyniri,* Diyarbakır Valiliği'nin girişimleriyle 2012'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Tablo 61. *Diyarbakır Örgü Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Diyarbakır Örgü Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun sütü*	✓
	Tipi	Yarı-Sert	✓
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	90 gün	✓
	Ölçüler / Biçim	Saç örgüsü şekli	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık	X
	Üretim Sahası	Diyarbakır ili ve ilçeleri	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Çoğunlukla açıkta, son zamanlarda ambalajlı	X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş	X
	Yağ Oranı (%)	14.7 – 17.8	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre florasıyla beslenen hayvanlardan elde edilen süt, kaşar peynire benzer dokusu, saç örgüsü şekli.	

*: Sütün yetersiz olduğu zamanlarda keçi ve inek sütleri karışımları da kullanılmaktadır.

İlkbaharla birlikte sağılan çiğ koyun sütlerinden yapılan *Diyarbakır Örgü Peyniri*, sütün yetersiz olması durumunda diğer hayvanların sütleri de kullanılabilmektedir. Şirden mayasıyla mayalanan *Diyarbakır Örgü Peyniri* de klasik peynir yapım esaslarına göre elde edilir. Peynirin diğer peynirlerden önemli bir farkı ise teleme aşamasında küçük parçalar halinde yoğurulan malzemenin ip şekline getirilip saç örgüsü yapılmasıdır. Bununla birlikte ev tipi üretime yönelik bir diğer üretim tekniğinde ise taze tuzsuz koyun peyniri dilimlenerek kaynar suya atılır ve iyice yumuşayana kadar bekletilir. Sonrasında ise yoğurulan ve sicim haline getirilen malzeme saç örgüsü yapılır ve peynirin toplaması için soğuk suya atılır. Hazırlanan peynirin taze veya salamura tüketimi söz konusudur. Salamura olarak hazırlanacak *Diyarbakır Örgü Peyniri* için tenekelere doldurulup uygun sıcaklıkta 90 gün olgunlaştırılır.

Diyarbakır Örgü Peyniri için hem ev tipi hem de endüstriyel ölçekte üretimi söz konusudur. Esasında bu tipte peynirler (Saç örgüsü şeklinde veya değil), genel olarak Türkiye'nin doğu ve güneydoğusunda bilindiği gibi komşu ülkelerde de yapılmaktadır. Bu noktada ise Diyarbakır'ın floristik özelliklerine bağlı olarak buraya özgü bitkilerle beslenen hayvanların sütlerinin kullanılıyor oluşu öne çıkartılmıştır. Peynir için ölçülendirme (İp kalınlığı, örgü uzunluğu, ortalama bir örgünün ağırlığı gibi), ambalajlama ve satış şekli gibi hususlar konusunda açıklama bulunmamaktadır.

Kars Kaşarı: Türkiye'de 1 asrı aşan mazisine karşılık ülke çapında tanınırlığını özellikle 2000'lerden sonra kazanabilmiş bir peynir çeşididir. Esasında Kars geçmişten beri hayvancılığıyla öne çıkan bir yöre olup Rus işgalinde kaldığı dönemlerde de bu alanda kayda değer altyapı çalışmaları söz konusu olmuştur. Nitekim Coğrafi İşaret kapsamındaki ve diğer üstün vasıflı peynirlerin üretiminde bu altyapısal çalışmaların büyük katkısı olmuştur (Hayvan ıslahı, modern mandıraların tesisi gibi). Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi yörede peynircilik Cumhuriyet'in ilanını takiben ilk olarak 1926'da başlamış, 1933'e gelindiğinde ise

imalathane sayısı 40'ı aşmıştır[224]. Bu gelişimde ise Balkanlardan gelen göçlerin etkisi büyük olmuştur. Balkanlardan Trakya'ya gelen göçmenlerce, yılın belli dönemlerinde buradaki elverişli tabii şartlar ve hayvancılık potansiyelinden hareketle peynircilik yapmaya başlamış ve kısa sürede yerli halkında faaliyeti benimsemesiyle bu alanda kayda değer bir gelişme yaşanmıştır. Günümüzde bir diğer Coğrafi İşaret olan *Malkara Eski Kaşar Peyniri*'ni yapan ustalar uzun yıllar, senenin bir kısmını Kars, Van ve Bitlis'te geçirerek burada da peynircilik yapmışlardır. Sonuç olarak ise günümüzde Kars, bu alanda kayda değer başarı göstermiş önemli merkezlerden biri olmuş ve hem geleneksel hem de modern ölçülerde *Kars Kaşarı* üretimi devam etmektedir. Son olarak da Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü'nün girişimleriyle 2015'te Coğrafi İşaret kapsamında alınmıştır.

Kars Kaşarı için Mayıs – Ağustos devresinde, Kars ve Ardahan'ın çayır – meralarında otlayan hayvanların sütleri kullanılmaktadır. Bu nedenle özellikle Ardahan'da ve komşu illerde "Ardahan Kaşarı / Göle Kaşarı" adıyla da bilinmektedir. Buraya has flora ve sahanın coğrafi şartları (İrtifa, klimatik şartlar gibi) burada beslenen hayvanların süt karakteristiğini belirleyen temel faktörler olmuştur. Yörenin yoğun bir sanayileşme ve buna bağlı kirlilikten de etkilenmemiş olması, *Kars Kaşarı*'nı doğal olarak organik üretime yakın bir noktaya taşımıştır.

[224] Kars'ta peynircilikle ilgili faaliyetler esasında yörenin Rus idaresi altında kaldığı zamanlarda başlamış ve gravyer başta olmak üzere çok çeşitli peynirler üretilmeye başlanmıştır. Fakat yöre peynirciliği asıl gelişimini Cumhuriyet dönemi ile birlikte yakalamıştır. Detaylı bilgi için İlhan Koçulu koordinatörlüğündeki yöre peynirciliğinin çok kapsamlı bir analizinin yapıldığı ve proje sonuçlarının "Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi" başlıklı 2014 yılında basılmış olan çalışma incelenebilir.



Fotoğraf 193. Firma Logolu Kalıplardan Çıkartılmış Karakteristik *Kars Kaşarı*

Kars Kaşarı, genel olarak inek sütüyle yapılmakla birlikte tercihe bağlı olarak koyun ve keçi sütü de karıştırılabilmektedir. Yapım tekniği olarak da tipik teleme peynirlerde olduğu gibi peynire işlemeye hazır haldeki sütler mayalanır, teleme yapılan peynir ideal sıcaklıkta sünecek bir yapı kazanana kadar pişirilir (Sulu Haşlama). Elle 10 – 15 dk. yoğurulan ve sonrasında özel kalıplarına konan peynir hamuru, kalıplardan çıkartıldıktan sonra tuzlanarak ön dinlendirmeye alınır. Bu aşamada çapları en az 16 cm. en fazla 31 cm. olan, derinliği 11 – 16 cm. arasında iç yüzünde firma logosu bulunan kalıplara alınır. Kalıbın büyüklüğüne göre peynir tekerleri 2 kg. ila 12.5 kg. arasında değişmektedir. Dinlendirme odasının pencereleri kuzeye bakacak şekilde konumlanmış olmalı ve ortam ısısı 12° – 18°C arasında olmalıdır. Ustasının uygun gördüğü ölçülerde zaman zaman havalandırmak koşuluyla

ortam sıcaklığı ve nem dengesi kontrol edilir ve buna göre de peynirlerin tuzlaması yapılır. Olgunlaştırma odalarının havalandırılmasında özellikle peynirlerin karayel rüzgarına maruz kalmasına büyük titizlik gösterilir ve bunun peynir kalitesi üzerinde önemli bir belirleyici olduğuna dikkat çekilmektedir. Ayrıca olgunlaştırma safhasında peynir tekerlerinin her gün ters çevrilmesi gerekmektedir. Bu işlemin ardından son olgunlaştırma işlemine geçirilir ve bu defa ortam sıcaklığı 8°C olan depolarda istiflenir. Peynirler son olgunlaştırmada en az 30 en fazla 90 gün arasında tüketime sunulacaksa taze kaşar, 90 günden sonrasındakiler ise eski kaşar olarak pazarlanmaktadır.

Tablo 62. *Kars Kaşarı*'nin Genel Bilgileri

Kars Kaşarı			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek (Opsiyonel koyun ve keçi)	✓
	Tipi	Sert (Küflü çeşidi var)	✓
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	Ön dinlendirme: 30-40 gün 90 güne kadar taze 90 + günde eski kaşar	✓
	Ölçüler / Biçim	Standart bir çap olmayıp yuvarlak tekerler şeklinde hazırlanır	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık, yemeklik, şarap yanında aperatif	X
	Üretim Sahası	Kars merkez ve Ardahan merkez, Arpaçay, Akyaka, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim, Susuz, Göle, Çıldır, Hanak, Damal, Posof ilçeleri ile bu yerleşim birimlerine bağlı köy, mezra ve yaylalarda üretilmektedir.	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Tekerler halinde, dilimlenmiş şekilde, ambalajlı veya açıkta	X
	Erişim Durumu	Kısmen yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş, organik üretime yakın	X
	Yağ Oranı (%)	48.1 – 51.3	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yörenin coğrafi şartları, özellikle Kars ve Ardahan'a özgü floristik yapı, karayel rüzgarında olgunlaştırma ve ustalık.	

Kars'ta 64 peynir imalathanesi bulunmakta olup söz konusu faaliyetin ekseri yılın belli döneminde yoğunlaşmasından Eylül – Şubat arasında genellikle kapasitelerinin çok altında çalışmaktadırlar. Ayrıca *Kars Kaşarı*'nın tanınırlığının ve buna bağlı talebin artışıyla hammadde (Süt) yetersizliği de söz konusudur. Son yıllarda yörede üretilen sütün neredeyse tamamı mandıralara gönderilmektedir. Yaklaşık 14 kg. sütten 1 kg. *Kars Kaşarı* elde edilmektedir. Kars ve Ardahan'da yoğun olarak sürdürülen faaliyet kapsamında üretimin kabaca % 50'si Kars'ta, % 50'si de Ardahan'dadır diyebiliriz.

Kars'ta peynircilik başlı başına bir endüstriyel faaliyet alanı olmuş, önemli bir doğrudan ve de dolaylı istihdam sahası olmuştur. Turizmle birlikte faaliyetin ayrıca dolaylı katkıları da olmuştur. Kars'taki "Boğatepe Peynir Müzesi" ziyaretçiler için Kars'ın önemli bir turizm cazibe noktalarından biri olmuş, hem peynir üretim aşamaları hakkında bilgi sunulan hem de Kars'ta üretilen gravyer başta olmak üzere malakan peyniri, çanak peyniri gibi çok çeşitli peynirlerin satışı yapılmaktadır.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Adından da anlaşılacağı üzere bugünkü adı Üçharman olan Divle'deki obruklarda olgunlaştırılan karakteristik peynir çeşitlerinden birisidir. Yapılış şekli ve olgunlaştırma biçimiyle Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Tulum peynirler grubundan olan *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri*, büyük ölçüde koyun sütünden (8/10) yapılmakta olup az miktarda inek ve keçi sütü de katılmaktadır. Bu peynir çeşidi için de sütün hazırlığı, mayalama (Şirden veya diğer geleneksel mayalardan herhangi biri), teleme, baskıya alma gibi işlemler aynen uygulanır. Baskıdan alınan peynirler temiz su çıkana kadar birkaç tur yıkanır. Yıkama işleminin ardından tekrar baskıya alınan peynirler, sonrasında daha da ufalanıp tuzlanır. Hazırlanan peynir keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış tulumlara (Torbalara) çok sıkı bir şekilde basılır. Tulumlar içerisindeki peynir miktarına göre birkaç yerinden şişlenerek bünyesinde kalmış olabilecek fazla suyunu atması sağlanır. Ağız kısmı sıkıca dikilmiş olan tulumlar obruğa yerleştirilir. Peynire asıl karakteristiğini kazandıran obruk, 150 m. uzunluğunda, peynirlerin kolay bir şekilde

45 – 50 m. derinliğindeki obruğa nakliyesi ve obruktan çıkartılması için bir asansör düzeneğinin kurulduğu, ortam sıcaklığı yazın 3° – 5°C olan doğal bir soğuk hava deposudur. Tulumlar, muhtardan alınan bilgi fişi (Obruk Fişi) karşılığında obruğa yerleştirilir ve obruk bekçisi de tüm üreticilerin tulumlarını buna göre istifler. Tulumlar obruğa ilk yerleştirildiğinde uzun, kabaca bir külah formundayken olgunlaşma süresi sonunda daha basık, kabaca kavuk formunu alır. Obruklarda, tulumların büyüklüğüne göre değişmekle beraber 5 – 6 ay kadar olgunlaşmaya bırakılan peynirler Ekim – Kasım civarında tüketime hazır hale gelerek satışa sunulur. Genellikle tulumlarda satış gerçekleşir.



Fotoğraf 194. Satışa Hazır Haldeki *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri* ve Tanıtım Hazırlıklarından Bir Görünüm

Faaliyeti en fazla sınırlayan unsur obruktan kaynaklanmaktadır. Yörede çoğu köyde tulum peyniri üretimi söz konusuysa da söz konusu peynir sadece Üçharman köyünde obrukta istenilen kaliteye ulaştığından uzak olan köyler için bu bir caydırıcılık teşkil etmektedir. Sonuç olarak da esasında 100 tonluk bir kapasitesi olmasına rağmen bunun çok küçük bir bölümü değerlendirilebilen obruktan en fazla Üçharman, Berendi ve Ereğli (Konya)'deki köylerden üreticiler yararlanabilmektedir (Kan ve ark., 2010: 18). Günümüzde ise en iyi şartlarda 45 – 50 ton arasında üretim yapılabilmekte olup Karaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından belirlenen 118 kayıtlı üretici bulunmaktadır. Obrukta, daha uzak mesafeden peynir üreticileri de yer

kiralayarak peynir olgunlaştırabilmekte olup yöre halkı bu kiradan da ayrıca gelir sağlamaktadır.

Tablo 63. *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Keçi, koyun, inek	✓
	Tipi	Sert / Küflü	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	5 – 6 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Muhtelif kilolarda tulumlarda	X
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık	X
	Üretim Sahası	Karaman ili Ayrancı ilçesi	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Deri tulumlarda	✓
	Erişim Durumu	Kısmen yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş, organik üretime yakın	X
	Yağ Oranı (%)	16.5 – 19.5	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Divle obruğunun küf florası, yöre koşullarında otlayan hayvanların sütleri ve kızılımsı / kiremit rengi	

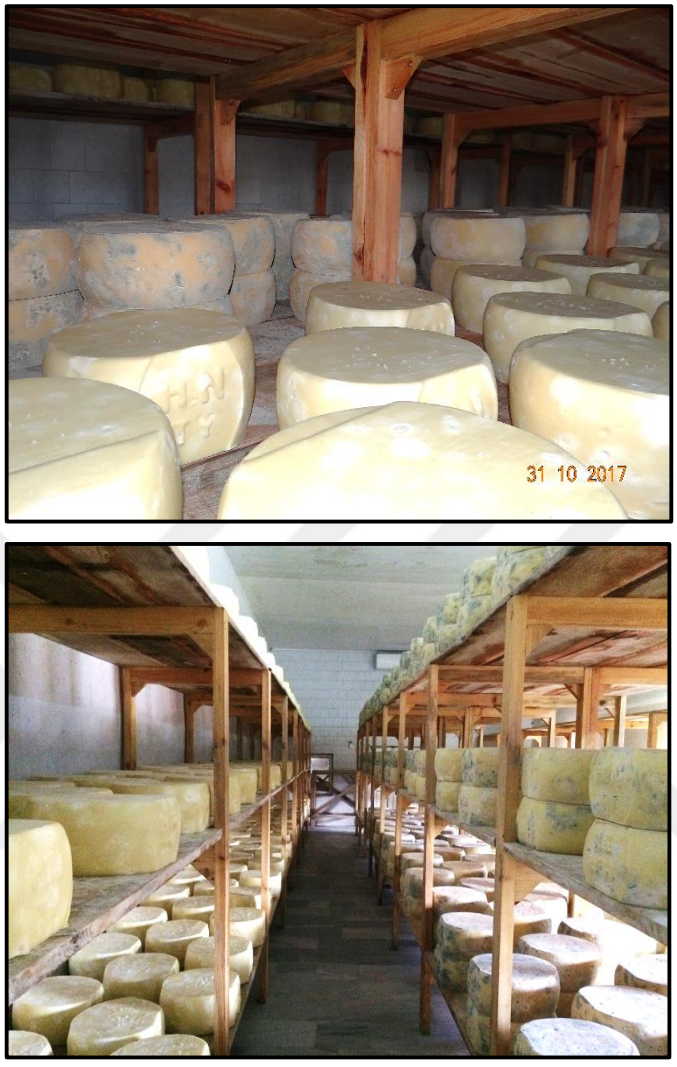
Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, esasında dünyanın prestij peynirleri arasında sayılabilecek ve gerçek anlamda çok yüksek gelir sağlaması beklenen peynirlerden birisiyken maalesef bu noktada hala beklenen seviyelere gelememiş, hatta yaklaşamamıştır. Dünya pazarlarındaki Coğrafi İşaret kapsamındaki peynir fiyatları ile Türkiye'deki peynir fiyatlarını son bölümde karşılaştırdığımızdan burada sadece *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri* için prestij boyutuna taşımada yapılması gerekenler üzerinde durulmuştur. Elbette konunun başında etkili tanıtım ve reklam gelmektedir. Dünya peynirciliğinde söz sahibi olan ve dünyanın neresinde olursa olsun en iyi peynire ulaşmak için yüksek fiyatlar ödemeyi göze alan Avrupa ülkeleri, özellikle de Fransa, İtalya ve Birleşik Krallığa yönelik olarak kendi dillerinde etkili tanıtım çalışmaları yapılmalıdır. Burada en önemli husus, maalesef Türkiye'de çoğu zaman bir çekişme malzemesi olarak kullanılan bu gibi ürünlerde yapıldığı gibi, asla ve asla ürünlerin birbiriyle mukayese edilmemesi gerektiğidir. Unutulmamalıdır

ki her ülke için beğense de beğenmese de kendi ürünleri, hele ki Coğrafi İşaretleri, milli değerleri olarak kabul edildiğinden bu gibi mukayeseler itici bulunmaktadır. *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri* için de Fransızların Coğrafi İşareti olan *Roquefort* ile bir mukayeseye girerek (*Roquefort*'tan çok daha kaliteli gibi) hatalı tanıtım stratejilerine girişilmemelidir. Etkili tanıtım ve hatta Avrupa ülkelerinde *Türk Peynirleri*'nin tanıtım etkinlikleri kapsamında (Avrupa ülkeleri birbirlerine peynirlerini tanıttıkları bu gibi çok sayıda etkinlik ve yarışmalar düzenlemektedir) *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri*'ni öne çıkartarak bu alanda bir farkındalık oluşturulması gerekmektedir. Aksi taktirde her yıl sınırlı miktarda üretilen bu peynirden yöre ve ülke olarak beklenen gelirin elde edilmesi asla mümkün olmayacaktır. Söz konusu peynirin AB ülkelerinden alabileceği talebe yönelik yerine getirilmesi gereken bazı hususlar vardır. Sıklıkla vurguladığımız gibi AB esasında bir "Kriterler / Standartlar Birliği"dir. Her alanda olduğu gibi Birlik ülkeleri yeme – içme elemanları üzerinde çok daha fazla belli standartlara dikkat ekmektedir. Nitekim belli başlı kriterler Coğrafi İşaretler için zaten zorunludur. Buna göre *Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri* için de;

- Kullanılan sütün mevsimlik durumuna göre terkibi çok net ölçülerle belirlenmelidir.
- Kullanılan mayada belli bir standart olmalı ve süte buna göre eklenmelidir.
- Peynir üretiminin en önemli gereçlerinden tulumlar için de belli standartlar olmalıdır. Olgunlaşma süresinin net bir şekilde tayini, mağaradan çıkan her bir peynirde birbirine çok yakın tatta peynirlerin elde edilmesi açısından bu çok önemlidir. Yöre halkı kendi tulumunu kendisi hazırlamakta olduğundan üreticilere 2 farklı büyüklükte (En fazla 3) tulumlar hazırlamaları gerektiği belirtilmelidir. Tulumun hacmi değiştikçe içerisindeki peynir miktarı da daha uzun veya kısa sürede olgunlaşacaktır ki bu da belli bir standardın yakalanmasında güçlük yaratmaktadır. Ayrıca tulumların belli esaslara göre hazırlanması, nakliye kolaylığı ve gıda güvenliği de sağlayacaktır. Nitekim söz konusu tulumlar sadece peynir olgunlaştırmada kullanılmamakta, aynı zamanda ürünün ambalajı vazifesi görmektedir.

- Peynirin ambalajı olan tulumun yapısal özelliğinden yapışkanlı etiket kullanımı çok uygun olmayacaktır. Bu noktada mühürlü kartların kullanımı, bu kartlarda Coğrafi İşaret olan bir üründe belirtilmesi gereken içerik özelliği, tarihi, olgunlaşma süresi gibi belli başlı bilgilere yer verilmesi gerekmektedir.

Malkara Eski Kaşar Peyniri: Yapım tekniği olarak *Kars Kaşarı*'na büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında her iki peynirin de Balkanlardan gelen Türk ustaların tekniğiyle ortaya konduğu anlaşılmıştır. Bununla birlikte konuyla ilgili Kars'tan çok sağlıklı bilgi elde edilememiş, yörede peynirciliğin Gürcüler ve Rusya'dan gelenlerin temellerini attığı belirtilmektedir. *Malkara Eski Kaşar Peyniri* için de bugünkü şekliyle faaliyetin yöredeki ticari manada başlangıcını Cumhuriyet Dönemi'nin başlangıcı kabul edebiliriz. Yörede özellikle Bulgaristan'dan gelen Türk ailelerce yapımına ticari manada başlanan kaşar üretimi nedeniyle uzun yıllar yerli halk tarafından "Bulgar Kaşarı" ya da "Bulgar Teknesi" gibi isimleriyle de anılmıştır. Yörede 1 asra yaklaşan mazisi ile hem mutfak kültüründe hem iktisadi hayatında önemli bir tanınırlık elde eden *Malkara Eski Kaşar Peyniri* için 2010'da yapılan Coğrafi İşaret başvurusu 2017'de çıkan ilanla resmen Coğrafi İşaret elde edilmesiyle sonuçlanmıştır.



Fotoğraf 195. Ön Olgunlaştırmadaki *Malkara Eski Kaşar Peynirleri*

Malkara Eski Kaşar Peyniri de klasik peynir yapım usulünde olduğu gibi öncelikle yöre koşullarında otlatılmış hayvanların Nisan başından Temmuz ayının sonuna kadar sağılan sütler tedarik edilir. Ekseri ilk sağım sütleri tercih edilmekte olup 1 kg. *Malkara Eski Kaşar Peyniri* için 11 – 12 kg. süt gerekmektedir. Peynir için gerekli olan koyun, keçi ve inek sütünün, yöre florasının karakteristik elemanlarıyla (Mürdümük, kekik gibi) beslenmiş hayvanların sütleri olmasına özellikle dikkat edilir. Peynire işlenmeye hazır hale getirilen sütler ortalama % 30 ila 50'si inek sütü olacak şekilde % 30 – 35 keçi ve % 20 – 35 arasında da koyun sütünden elde edilen karışımla hazırlanmaktadır. En yaygın olan ölçü ise % 50 inek sütü, % 30 keçi ve % 20 de koyun sütü şeklinde olan terkiptir. Bununla birlikte geçmişte % 60 – 70 oranında koyun sütü

kullanılmaktaydı ki bu terkibe göre *Muş Kaşarına* benzemektedir. Bundan sonrasında klasik peynir hazırlama usulüne göre ısıl işlem, mayalama, teleme, baskıya alma gibi işlemler uygulanır. elde edilen peynir hamurları ortalama 13 kg. (Olgunlaştığında 11 kg. kalacaktır)'lık parçalar halinde kalıplara konulur. Kalıpların iç kısmında firmanın logosu / adı bulunmaktadır. Kalıplanan peynirler tuzlanır (Kaya tuzu ile) ve her bir kelle 40 – 50 defa şişlenir. Peynirler, ilk olarak çam (Rus / Sibirya çamı), meşe veya kayın raflarda 1 veya 2 gün ön olgunlaştırmaya tabi tutulur. Sonrasında kalıplardan çıkartılan kelleler tekrar 21 gün daha ön olgunlaştırmaya devam edilir. Bu zaman zarfında 3 – 4 günde bir alt üst edilir ve tuzlanmaya devam edilir. Ön olgunlaştırmanın sonunda peynir yüzeyinde oluşan küf tabakası fırçalarla temizlenir ve peynir altı suyu ile yıkanır. Nihai olgunlaştırmada ise yağlı kağıtlara sarılan kellelerin aralarına kontrplak konarak 5'li tekerler halinde kendir çuvallara konur. Çuvallar dıştan her bir tekerin arasından kalın iplerle bağlanarak istiflenir.

Tablo 64. *Malkara Eski Kaşar Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Malkara Eski Kaşar Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun, keçi, inek	✓
	Tipi	Sert	✓
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	Ön Olg. 21 – 23 Gün Nihai Olg. 90 Gün	✓
	Ölçüler / Biçim	En az 11 kg., tekerin bir yüzü 1/3'ü kadarı düz	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık, şarap yanında aperatif	X
	Üretim Sahası	Tekirdağ İli Malkara İlçesi	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Çuvallarla, dilimlenerek vakumlu ambalajlarda	✓
	Erişim Durumu	Kısmen Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş	X
	Yağ Oranı (%)	En az % 45	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yörenin florası ile buna bağlı koyu sarı renk ve aroması.	



Fotoğraf 196. *Malkara Eski Kaşar Peynirleri*'nin Kendir Çuvallara Dolumu ve Nihai Olgunlaştırma Safhaları

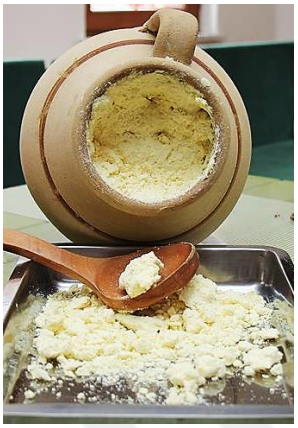
Malkara Eski Kaşar Peyniri için Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kullanılan sütün kökeni ve klasik peynir hazırlama süreci detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Hatta çoğu dosyada bulunmayan ürünün çuvallarla veya dilimlenerek vakumlu ambalajlarla satışa sunumu dahi belirtilmiştir. Bu noktada dikkat çeken nokta ürünle ilgili dosyada 22 – 23 gün süren ön olgunlaştırma, sonrasında ise 90 gün süren nihai olgunlaştırma süreleridir. Yapmış olduğumuz saha çalışmalarında ise peynir ustaları 30 gün tuzlanarak tahta tezgahlarda, 60 gün de çuvallarda olmak üzere toplam 90 günde olgunlaştırma yapıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca en iyi kalite peynirlerin 1.5 – 2 yıl çuvallarda depolarda bekletilerek elde edildiği ve de 1. sınıf peynirlerin 1 – 1.5 yıl dinlenmiş olanlar olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca yine iyi vasıflı peynirler elde edebilmek için günün ilk sağım sütünün kullanılması gerektiğine (Ustalar bunun için sabah saat 05.00 gibi faaliyete başladıklarını belirtmişlerdir) dikkat çekilmiş olmakla

beraber dosyada böyle bir bilgiye değinilmemiştir. Günümüzde Malkara'da orta ve büyük ölçekli işletmelerde endüstriyel çapta üretim sürmekte olup burada da en büyük sıkıntı süt tedarikinde yaşanmaktadır. Malkara koşullarında gerek üretimde gerekse tüketimde *Malkara Eski Kaşar Peyniri*'nin payı oldukça azalmıştır. Özellikle 2000'lerin başına kadar peynir çeşitleri arasında üstünlüğünü koruyan *Malkara Eski Kaşar Peyniri* sonrasında diğer peynir çeşitleriyle rekabet edememiş ve payı yıldan yıla azalmıştır (2018 itibariyle Tekirdağ koşullarında üretilen peynirlerin % 10'u kadar).

Yozgat Çanak Peyniri: Yozgat Belediye Başkanlığı'nın müracaatı sonrasında Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Peynir, adını olgunlaştırılmak üzere basıldığı toprak kaplardan almaktadır.

Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat'ın floristik özellikleri ve doğal su kaynakları ile burada beslenen hayvanların sütlerinden elde edildiği için karakteristikliği öne çıkan bir peynirdir. Bu peynir de klasik peynir yapım usulünde olduğu gibi süt hazırlığı, ısıl işlem, mayalama, teleme ve baskılama işlemlerinden geçirilir. Baskılama işleminin ardından tüm suyunu iyice bırakmış olan peynir ufalanarak tuzlanır. Tuzlanmış olan peynir birbirine yedirilerek peynirin bu esnada daha da ufalanması sağlanır. Hazırlanan peynir geçirgen bir torbaya veya tülbent torbaya konur ve tekrar baskılanır. Bu şekilde 1 hafta kadar baskıda kalan malzeme yeniden geniş bir leğene alınır ve ufalanarak bir miktar daha tuzlanır. Nihai aşamada ise bu peynir çeşidi için özel olarak tasarlanmış olan özel toprak küplere çok sıkı bir şekilde ve olabildiği kadar içerisinde hava boşluğu bırakmayacak usulde basılır. Çanakların / küplerin ağzı tuzlanır ve hava almayacak şekilde bir bez kapatılarak sıkıca bağlanır. Bu şekilde hazırlanan çanaklar 2 – 3 gün sonra ağız kısmı yere bakacak şekilde ters çevrilir ve 4 – 5 gün de bu şekilde bekletilir. Sonrasında ağzı açılan küpün üzerine temiz bir bez veya asma yaprağı serilip bu sefer hamurla çanağın ağzı kapatıldıktan sonra bez kapatılıp bağlanır. Bu şekilde hazırlanan çanaklar ağız kısmı yere bakacak şekilde yarıya kadar kumlu ve hafif nemli toprağa gömülür. Bu şekilde 4 ay kadar süren olgunlaştırmanın ardından tüketime hazır hale gelmiş olur. Ticari manada ise vakumlu paketlerle satışı yapılabilmektedir.

Tablo 65. *Yozgat Çanak Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Yozgat Çanak Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun, keçi, inek	✓
	Tipi	Sert	X
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	4 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Parçalı bir yapıya sahip	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık, hamur işleri	X
	Üretim Sahası	Yozgat	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Vakumlu ambalajlarda ya da açıkta	✓
	Erişim Durumu	Yaygın değil	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş	X
	Yağ Oranı (%)	29 – 46	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre koşullarında otlayan hayvanların sütleri ve özel toprak küplerde yapımı	

Yozgat'taki mevcut duruma yörede çok eski bir gelenek olmakla birlikte bu alanda bir endüstrileşme söz konusu olmadığı gibi çağın bazı olumsuz yeniliklerinden de bazı deformasyonlar olduğu anlaşılmıştır. Bunun başında da toprak çanaklar / küpler yerine plastik bidonların kullanılması gerekmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen yukarıdaki tarif ise çok eskilerden uygulanan geleneksel meta göre izah edilmiş olup günümüzde bu tipte uygulama yok denecek kadar azdır. Esasında Türkiye'de çömlek, çanak, küp peyniri isimleriyle pek çok yörede (Nevşehir, Kayseri, Sivas gibi) benzer tipte peynir üretimleri tespit edilmiştir. Öte taraftan bu peynirlerin (Eski üreticilerin belirttiğine göre) asıl karakteristiğini toprak küpler sayesinde kazandığını ve peynirin olgunlaşmasının bu toprak kaplarda sağlıklı bir şekilde geliştiğini, plastiğin peynire nefes aldırmadığı için istenen tadın elde edilemediği belirtilmiştir. Bu noktada sonuç bölümünde de belirteceğimiz üzere bazı ürünler için Türkiye'nin karakteristik ve de çok daha sağlıklı olan karakteristik toprak kaplarının (*Menemen Çömlekleri, Avanos Çömlekleri* gibi) kullanılması gerektiğine ayrıca hassasiyet gösterilmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

Gaziantep Peyniri: Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde eskiden beri popüler olan bu peynir çeşidi son yıllarda Gaziantep'in başarılı bir şekilde yürüttüğü yerel ürünleri tanıtma girişimleri sonrasında tanınırlığını geniş ölçüde duyurmayı

başarmıştır. Bununla birlikte söz konusu ürün için baklava, lahmacun veya kebaplarla mukayese edilebilecek bir tanınırlığa da henüz ulaşmadığını belirtmek gerekir. *Gaziantep Peyniri*, Haziran 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Tablo 66. *Gaziantep Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Gaziantep Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun ve keçi	✓
	Tipi	Yarı-Sert	✓
	Çeşniler (Varsa)	Yok	✓
	Olgunlaştırma	2 – 3 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	Uzun kenar 6 – 10 cm.	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık	X
	Üretim Sahası	Gaziantep ili	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Açıkta, plastik bidonlarda	X
	Erişim Durumu	Kısmen Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş	X
	Yağ Oranı (%)	20.5 – 23.3	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Gaziantep koşullarındaki meralarda otlatılan küçükbaş hayvanların sütleri, içeriğindeki bir kısım bileşenler	

Gaziantep Peyniri, temelde sadece koyun veya sadece keçi sütünden hazırlanabilen bir peynir olmakla beraber her ikisinin karışımıyla da hazırlanabilmektedir. Klasik olarak bu peynir çeşidi de tipik peynir yapım aşamalarına göre mayalama, pıhtılatma ve baskılama işleminden geçirilir. *Gaziantep Peyniri* için önce teleme yapılmaz, baskılama işleminin ardından teleme yapılan peynir tülbentlere konulur ve sıkılır, bu sayede de yağını dışına bırakması sağlanır. Daha sonra hazırlanan peynir parçaları, 90°C'ye kadar ısıtılan peynir altı suyunda haşlanır. Sudan çıkartılıp soğumaya bırakılan peynirler el yakmayacak seviyeye geldiğinde avuç içerisinde sıkılarak şekillendirilir. Peynirler 2 farklı usulde tuzlanmakta olup uzun süreli bir muhafaza için kaya tuzuyla tuzlandıktan sonra 2 gün boyunca ara ara karıştırılarak bu şekilde beklenir ve açığa çıkan suyu süzüldükten sonra salamura edilir. Eğer kısa sürede tüketilecekse yine kaya tuzuyla ama çok az miktarda tuz katılır ve birkaç saatin sonunda salamura edilir. Hazırlanan peynirler tenekelerin ağzı lehimlendikten sonra 2

– 3 ay kadar olgunlaşmaya bırakılır. Peynirlerin tüketileceği zaman bir gece öncesinden suda bekletilmesi önerilmektedir.

Gaziantep'te günümüzde hem ev tipi hem de endüstriyel manada üretim yapılmaktadır. Satışlar çoğu zaman açıkta ve butik işletmelerde gerçekleşmekte olup şarküterilerin pek çoğunda da açıkta satışlar yapılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün bileşimi çok detaylı bir şekilde izah edilmiş ve tüm değerler dosyada yer almıştır. *Gaziantep Peyniri*'nin kimyasal içeriğinin oldukça detaylı olmasına karşın fiziksel özelliklerinin (Parça büyüklüğü, ağırlığı gibi) ve de ürünün ambalajlama biçimi gibi peynirlerle ilgili Coğrafi İşaret noktasında üzerinde hassasiyetle durulan noktalara değinilmemiş oluşu dikkat çekmektedir.

Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği): Esasında temelde Türkiye'nin hemen her yerinde yapılan çökelek türünden bir peynir çeşididir[225]. Farklı yörelerde farklı adlarla anılan bu grup yapım tekniği ve tüketim biçimiyle birbirine çok benzemekle beraber *Antakya Küflü Sürkü* veya *Antakya Küflü Çökeleği* olgunlaştırma biçimi, içerisine katılan çok sayıda çeşni malzemesiyle benzerlerinden ayrılmaktadır. Bu nedenle de Haziran 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Ekseri ev tipi üretimle elde edilen ve endüstriyel ölçekli üretimin yapılmadığı bu çeşit için ilk olarak inek sütünden usulüne uygun bir şekilde yoğurt yapılır. Hazırlanan yoğurt birkaç gün buzdolabında dinlendirilir. Sonrasında yoğurda kendi miktarı kadar su ilave edilir ve yayıklarda yayık ayranı ile yayık tereyağı olarak ayırt edilir. Elde edilen ayran tencereyle ocağa konur ve karıştırılmadan kaynama noktasına kadar ısıtılır. Tencere yüzeyinde oluşan pıhtılar kevgirle alınır ve bir tülbente sarılarak baskılamaya alınır. Yaklaşık 5 – 6 saatlik sürenin sonunda suyundan arındırılan çökelek elde edilmiş olunur. Hazırlanan çökeleğe / sürke zahter, yenibahar, karanfil, mahlep, muskat, kimyon, tarçın, karabiber, fesleğen, zencefil, rezene, kişniş, çörekotu, pul biber, hindistancevizi ve tuz rendesi ilave edilir. Sürke katılacak sarımsak ve biber salçası ise opsiyoneldir (Şahin, 2012: 72). Günümüzde Hatay'da sürk yapımı için hazır

[225] Sürk: Arapça çökelek anlamına gelmektedir.

halde "Sürk Baharatı Karışımı" satılmaktadır. Çökeleğin tüm baharatlarla bütünleşmesi için 10 dakika kadar yoğurularak macun kıvamına getirilir. Elde edilen karışımdan mandalina büyüklüğünde parçalar alınır ve tipik konik şekli verilir. Hazırlanan *Antakya Küflü Sürkü*'nün üzerine bir bez örtülür ve 2 – 3 gün kurumaya bırakılır. Kuruyan bezeler kağıda sarılarak (Gazeteye) kavanoz veya küplere (günümüzde plastik bidonların kullanımı daha yaygındır) konulur. Yaklaşık 1 ay sonra ideal küflenme sağlanmış olmakla beraber hava şartlarına göre bu süre biraz daha kısalabilir. Küflenmeye bağlı olarak dışında nispeten sert bir kabuk yapısı oluşmakta ve kiremit rengi kazanmakta olan sürkler, tüketileceği zaman bu kabuğundan ayrılır ve içindeki nispeten daha yumuşak kısım yenir.

Tablo 67. *Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)*'nün Genel Bilgileri

Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	İnek	✓
	Tipi	Taze ve küflü çeşitler	X
	Çeşniler (Varsa)	Biber salçası, baharat karışımı ve tuz	✓
	Olgunlaştırma	1 ay (3 – 4 Hafta)	✓
	Ölçüler / Biçim	Armudi şekilde konik yapı, taban çapı 5 – 7 cm., her bir topak 150 – 200 g.	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık	X
	Üretim Sahası	Hatay ili	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Vakumlu paketlerde, streç filmlere sarılı şekilde veya parçalanmış olarak plastik kaplarda	X
	Erişim Durumu	Yaygın değil	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş	X
	Yağ Oranı (%)	9.5	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Küfünden arındırılarak tüketilmesi, kullanılan çeşitli baharatlar ve yöre koşullarında yetişen dağ kekiği	

Bu ürünün Coğrafi İşaret dosyasını incelemeden önce kısaca Şubat 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)*'nden de bahsetmek gerekmektedir. Esasında *Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)* ile aynı

bileşenlere sahiptir ve aynı şekilde hazırlanır. Aralarındaki tek fark bu peynirin taze olarak tüketilmesi ve küflendirmeye maruz bırakılmamasıdır. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan sürkler birkaç gün kurutulduktan sonra vakumlu paketlerde veya yörede yaygın olduğu üzere zeytinyağı dolu kavanozlarda muhafaza edilerek pazarlanır. *Antakya Sürkü*, pazarlanabilirliği daha kolay olduğundan nispeten daha yaygın bir şekilde ticareti yapılabilmektedir.



Fotoğraf 197. Koyu Renkli *Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)* ve Taze *Antakya Sürkü*

Sonuçta bu 2 Coğrafi İşareti bir bütün halinde değerlendirecek olursak büyük ölçüde benzer olan dosyalar oldukça detaylı bir şekilde hazırlanmıştır. Bununla birlikte ticari manada fazla bir yaygınlık kazanamamış olan bu çökelek çeşitlerinin halihazırda Hatay ekonomisinde kayda değer bir yeri olduğunu söylemek mümkün değildir. Bununla birlikte Hatay'ın son yıllarda yerel ürünlerini başarılı bir şekilde tanıtmasıyla bu ürün içinde sınırlı da olsa bir farkındalık oluştuğundan bahsetmek mümkündür.



Şekil 61. *Antakya Sürkü (Çökeleği)* İçin Tasarlanmış Olan Logo



Fotoğraf 198. Klasik Satışa Sunum Halindeki *Antakya Sürkü* ve Zeytinyağı Dökülerek Sunumu

Van Otlu Peyniri: Van Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvuruları sonrasında 31 Aralık 2018'de, Türkiye'nin 394. ve de araştırmamızın aynı zamanda sonuncu Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünü *Van Otlu Peyniri*'dir. Esasında özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın bir peynir çeşidi olup Van, Siirt (*Sirike* olarak bilinir) ve Hakkâri'de yapılmaktadır. Bunlar içerisinde ise tanınırlığıyla *Van Otlu Peyniri* en öne çıkanı olmuş, Van koşullarında da özellikle Gevaş'ta en iyi kalite peynirlerin üretildiği belirtilmektedir. Van'da yapılan peynirlerin genel olarak % 80 – 90 gibi çok büyük bir kısmını *Van Otlu Peyniri* oluşturmaktadır (Kamber, 2005: 92). Çiğ koyun sütünün peynire işlenmesiyle elde edilen bu peynir çeşidi koyun sütünün yeterli gelmediği noktalarda keçi ve inek sütüyle de yapılabilmektedir. İçeriğindeki ota göre çeşitlendirilen ve farklı isimlerle anılan çok sayıda otlu peynir bulunmaktadır. Yöresel

isimleriyle siyabo, heliz, mende, yabani nane ve kekik gibi sayısının 20 – 25 arasında değiştiği otlar kullanılmaktadır. *Van Otlu Peyniri*'de klasik peynir yapım usulüne göre koyun sütüyle hazırlanmaktadır. Taze veya salamura olarak tüketilen bu peynir çeşidi salamura yapılacağı zaman tuzlanan peynir dilimleri cacık adı verilen bir çeşit çökelekle küplere basılarak ağzı asma yapraklarıyla kapatılır. Bu şekilde hazırlanan küpler ağız kısmı toprağa bakacak şekilde çevrilip gömülür ve 4 – 5 ay kadar olgunlaşmaya bırakılır. Bununla birlikte her alanda olduğu gibi bu alanda da plastiğin devreye girmesi, talebe daha hızlı karşılık verebilmek adına olgunlaştırma süresini daha kısa tutmak (1.5 – 2 ay kadar) gibi faktörlerle geleneksel *Van Otlu Peyniri* üretimini yapan çok az üretici kalmıştır.

Tablo 68. *Van Otlu Peyniri*'nin Genel Bilgileri

Van Otlu Peyniri			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Koyun sütü	✓
	Tipi	Yarı sert	✓
	Çeşniler (Varsa)	Siyabo, heliz, mende gibi yerel otlar	✓
	Olgunlaştırma	3 – 7 ay	✓
	Ölçüler / Biçim	2 – 3 cm. kalınlıkta yassı dilimler	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık ve ara öğünlerde	X
	Üretim Sahası	Van ve Hakkâri	✓
	Pazara Sunuş Biçimi		X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Bilinmiyor, çoğunlukla organik üretim şartlarını haiz.	X
	Yağ Oranı (%)	17.29 Ort.	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Yöre koşullarında yetişen yerel otlar, küp / bidonlarda toprak altında fermantasyon	

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün mazisi hakkında bilgi verilmeyle başlanmış ve de sonrasında ürünün temel ayırt ediciliği olan yöresel / yerel ot çeşitleri sayılmıştır. Kullanılan ot sayısı değişmekle beraber siyabo, sirmo / sirik, heliz, kekik, yabani nane ve mende muhakkak kullanılan otlar olup geri kalan 13 – 15 kadar ot ise erişim durumuna göre kullanılmaktadır. Peynirde kullanılan otlardan kekik ve sirmo en baskın tat ve kokuya sahip olan otlardır. Kullanılan tüm otların peynir

içerisindeki oranının da % 2'yi aşmaması gerektiğine de dikkat çekilmiştir. Dosyada besin içeriği ve *Van Otlu Peyniri*'nin üretim basamakları detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Genel olarak dosya *Van Otlu Peyniri* için tatminkar bilgiler içermekte olup bu anlamda başarılı dosyalar arasında sayılabilir.



Fotoğraf 199. Satışa Hazır Haldeki *Van Otlu Peynirleri*

Arazi çalışmalarımız kapsamında belirtilen ve sektör temsilcilerince Coğrafi İşaret olması muhtemel diğer peynir çeşitleri ise;

Kargı Tulum Peyniri: Çorum'un Kargı ilçesinde 200 yılı aşkın bir mazisi olduğu anlaşılmaktadır. Yöre koşullarında yetiştiriciliği yapılan inek, manda ve keçi sütünün belli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Yaklaşık 1 kg. *Kargı Tulum Peyniri* için 8 lt. süte ihtiyaç vardır. Peynirin temel karakteristiği tıpkı Karaman'da olduğu gibi küçük deri tulumlara basılarak yapılıyor olmasıdır. Yalnız bu peynir çeşidinde ilk etapta büyük tek parça derilere basılan peynir 6 ay boyunca toplamda 8 kere açılır, peynirler ufalanır ve tekrar sıkı bir şekilde derilere basılır. Son defa deriye basılırken küçük deriden tulumlar kullanılır ve bunlar içerisinde pazarlanır.



Fotoğraf 200. Pazarlarda Son Aşamada Basıldığı Tulumuyla Yer Alan *Kargı Tulum Peyniri*

Kargı Tulum Peyniri, günümüzde sadece 2 aile tipi işletmede üretimi yapılmakta olup yılda sadece birkaç yüz kilogramlık üretim söz konusudur. Bu açıdan da bu kadar sınırlı üretimi olan bir ürün için bu kadar yaygınlaşan satışlar yerli üreticileri rahatsız etmektedir. Özellikle son yıllarda *Kargı Tulum Peyniri*'nin tanınırlığının daha da artmasıyla özellikle büyük şehirlerde bu isimle çok fazla satış yapılmaya başlanmış olup bunların tamamının klasik tulum peynirinden ibaret olduğu belirtilmektedir.

İzmir – Bergama Tulum Peyniri: Klasik tulum peynirinin salamura yapılmasıyla elde edilen bir tulum peyniri çeşididir. Esasında İzmir dışında Aydın, Manisa ve Balıkesir'de de yapılan bir peynir çeşidi olmakla beraber buraların çoğu yerinde ticari önemini yitirmiş ve ekseri İzmir ile anılır olmuştur. Sonuç olarak da 2010'da *İzmir Tulum Peyniri*, 2015'te de *Bergama Tulum Peyniri* olarak ayrı ayrı Coğrafi İşaret başvuruları yapılmış olup henüz iki dosyada sonuçlanmamıştır. Esasında söz konusu peynirin çıkış noktasının Bergama'nın Yörük köyleri olduğu belirtilmiş olduğundan peynirin Bergama orijinli olduğu belirtilmektedir. Peynirin

yapımında kullanılan süte göre pazarlarda koyun veya inek şeklinde belirtilse de orijinal tarifte sadece koyun sütünden yapıldığı belirtilmiştir.

Bitlis Tulum Peyniri: Yörede "Basma Peyniri" olarak da bilinmektedir. Üretim tekniği ve süreç olarak *Erzincan Tulum Peyniri* ile çok büyük ölçüde benzerdir. Nitekim çoğu Coğrafi İşarette olduğu gibi bu üründe de Erzincan ve Bitlis arasında bir anlaşmazlık söz konusudur. Gerçekten de Erzincanlı üreticiler Bitlis ve çevre illerde otlatılan hayvanların sütlerini topladıkları veya hayvanlarını mevsimlik olarak başka illerin yaylalarında da otlattıkları bilinmektedir. Bu noktada Coğrafi İşaret dosyasındaki sınırların yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir. Öte yandan Bitlisli tulum üreticileri, tüccarların mallarını büyük şehirlerde Erzincan adı altında satmalarından dolayı da rahatsızlıklarını dile getirmişlerdir. Hatta şikayet mekanizmasını da devreye sokmuş olmakla birlikte sonuçsuz kaldığını belirtmişlerdir. *Bitlis Tulum Peyniri* için yetersiz olan tanıtımlar yanı sıra *Erzincan Tulum Peyniri*'nin gölgesinde kalınması bu ürünün Bitlis adı altında gelişimini engelleyen en önemli faktör olmuştur.

Bitlis koşullarında sadece 3 – 3.5 ay süren bir faaliyet olan tulum peyniri üretimi, buna bağlı sınırlı olarak üretilen bir peynir çeşididir. Peynirin yapımında sadece % 20 – 25 oranında keçi sütü kullanılmakta olup geri kalanı koyun sütüdür. Kullanılan sütler ise sadece Bitlis yaylalarında yetiştirilen hayvanların sütleridir. Süt için hala göçebe hayvancılık yaban obalarla sezon başında süt alımı için anlaşma yapılır. Bitlis Merkez ilçede 3 tane, il genelinde ise toplam 9 işletme bulunmaktadır. Sezonunda 300 tonluk üretim kapasitesi olmakla birlikte sütün yetersiz olması nedeniyle bu kapasitenin altında çalışılmaktadır. Yörede de plastik bidonlar yaygınlık kazanmış olup özellikle 1980'lerin sonundan itibaren plastik bidon kullanımına başlandığı belirtilmiştir. Az sayıda kullanılan deri tulumlar ise Silifke (Mersin)'den temin edilmektedir (Tanesi 20 – 25 TL civarında).



Fotoğraf 201. *Bitlis Tulum Peyniri*'nin Tuluma Basılmadan Önce Kıyma Makinesinde Ufalanması



Fotoğraf 202. Ufalanan Peynirin Deri Tulumlara Basılması

Isparta Tulum Peyniri: Klasik tulum peyniri usulüne göre yapılmaktadır. Yalnız bu peynir çeşidinde eğer kullanılacak süt yağlıysa çiğ, az yağlıysa bir miktar ısıtılarak peynire işlenmektedir (Kamber, 2005: 70). Hazırlanan peynir tuluma basılır

ve tulumların ağzı sıkıca dikildikten sonra mahzenlere yerleştirilir. Burada yaklaşık 4 – 5 oy olgunlaştırılmaya bırakılır.

Çankırı Küpecik Peyniri: Bir iki parmak kalınlığında yassı daireler şeklinde olan bu peynir, koyun veya inek sütünden olabileceği gibi bunların karıştırılmasıyla da yapılmaktadır. Yuvarlak peynirler aralarına bezler serilip üst üste yığılır ve en üste de bir ağırlık konularak fazla suyu sızana kadar baskıda tutulur. Bu işlem sürecinde bezler birkaç kez değiştirilerek peynirin iyice kurutulması sağlanır. Sonrasında rendelenerek / robottan geçirilerek çökelek gibi iyice ufalanan peynirler yörede "Küpecik" olarak adlandırılan toprak kaplara konur. Küplere sıkı bir şekilde basılan peynirlerin üstü küpün ağzını kapatacak şekilde tuz ile kapatılır. Bu şekilde tuz bir kapak vazifesi görerek peynirin uzun süre muhafaza edilmesini sağlar. Tuz konulan küpün üzeri asma yapraklarıyla kapatılıp son olarak 2 – 3 kat bezle küpün ağzı bağlanır. Küpecikler toprağın / kumun üzerine ters çevrilerek fazla suyun bu şekilde sızması sağlanır. Peynirler bu şekilde 4 – 5 ay kadar muhafaza edilebilmektedir. Söz konusu peynir yapım tekniği ve olgunlaştırma biçimiyle büyük ölçüde *Yozgat Çanak Peyniri* ve *Yalvaç Küp Peyniri* ile benzerlik göstermektedir. 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Bir diğer küp peyniri de Niğde'ye ait olup çok çeşitli isimlerle anılmaktadır. *Niğde Küp Peyniri, Hasandağı Ulukışla Küp Peyniri, Gödelek*[226] *Küp Peyniri* gibi isimlerle anılmaktadır. Genellikle koyun sütünden, yetersiz kaldığında inek sütü karıştırılan sütle hazırlanan bir peynir çeşididir. Yapım şekli büyük ölçüde Yozgat, Kayseri (Özvatan), Nevşehir ve Çankırı'daki küp / çanak peynirlerine benzemektedir. Burada da usulüne uygun şekilde hazırlanıp küplere basılan peynirler küpün ağzı asma yaprağı hamur veya çamurla kapatıldıktan sonra serin bir yerde ağız kısmı kumlu toprağa bakacak şekilde gömülür. Bu şekilde 4 – 5 ay kadar olgunlaşmaya bırakılan peynirler sonrasında tüketime hazır hale gelmiş olur. Türkiye çapında tanınırlığı fazla olmayan ve ekseri yerel pazarlarda satışa sunulan bir peynir çeşididir.

[226] Gödelek: Niğde yöresinde halk arasında çömleğe verilen isim.

Şanlıurfa Peyniri: *Şanlıurfa Toprak Peyniri* olarak da bilinmektedir. Peynir, koyun ve keçi sütünden yapılmakta olup yapım tekniği açısından bölgedeki diğer yörelerin peynirleriyle aynıdır. Yine bu peynir çeşidi de taze olarak tüketilebildiği gibi salamura yapılarak 3 – 4 aylık bir olgunlaştırmanın sonunda tüketilebilmektedir.

Kahramanmaraş Parmak Peyniri: Koyun ya da keçi sütünden veya bunların karışımlarından yapılan bir peynir çeşididir. Son yıllarda küçükbaş hayvanların sütlerinin yetersiz kaldığı durumlarda inek sütü de karışıma ilave edilmeye başlanmıştır. Görünüş ve yapım tarzı açısından *Antep Peyniri*'ne çok büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Peynir, 5 cm. uzunluğunda ve 3.5 cm. boyunda kesilen şeklinden ötürü bu isimle bilinir. 2 ay olgunlaştırıldıktan sonra salamurada tüketime hazır hale gelmiş olur. *Antep Peyniri, Şanlıurfa Topak Peyniri, Kahramanmaraş Parmak Peyniri, Diyarbakır Örgü Peyniri* esasında tümü yapım tekniği olarak haşlama peynirler grubundandır.

Kars Gravyeri: Uzun yıllardır Kars ve Ardahan'da yapılmakta olan bir peynir çeşididir. Gravyer, esasında İsviçre menşeli (Adını da buradaki bir kasabadan almaktadır) bir peynir olmakla beraber belli özellikleriyle genel bir peynir grubunu ifade etmek amacıyla da bu isim kullanılmaktadır. Günümüzde Kars ve Ardahan'da yaygın olarak yapılan bu peynir çeşidi, Türkiye'de yapılan yabancı peynirler grubunda da değerlendirilmektedir.

Kars Gravyeri, yapısal olarak bünyesindeki 0.5 ila 1.5 cm. arasındaki iri gözeneklerle dikkat çeken bir peynir çeşididir. Esasında yörede *Kars Kaşarı*'ndan daha eski bir mazisi olmakla beraber yaşanan savaşlar ve bölgeden yoğun olarak gerçekleşen dış göç uzun bir süre bu peynir çeşidinin beklenen seviyeye gelmesini engellemiştir. Yöre koşullarında yaylalarda otlatılan ve yine buradaki kaynak sularını içen ineklerin (Özellikle Zavot Irkı sığırların sütleri) sütleri kullanılmaktadır. Çapı 1.5 metrelik büyük bakır kazanlarda usulüne uygun bir şekilde mayalanır ve sonrasında da teleme işlemi yapılır. Tülbente alınan telemeler, kalıplara konulur ve baskılanır. Sonrasında iyice suyunu bırakan peynir 4 gün boyunca peynir havuzuna (Tuz havuzuna) konur. Buradaki sürecin ardından da sauna adı verilen dinlendirme odasına

alınır. Buradaki birkaç gün terlemeye bırakılan peynir ara ara tuzlanmaya devam edilir. Bu esnada bombeleşmeye başlayan tekerlerin içerisinde bakterileri gözenek oluşturmaya başlar. Sonrasında daha düşük sıcaklıkta bir odaya alınarak 2 yıl olgunlaştırmaya bırakılır.



Fotoğraf 203. Pazarda Satışı Yapılan *Kars Gravyeri* ve En Önemli Özelliği İri Gözenekli Yapısından Bir Kesit

Muş Kaşar Peyniri: Büyük ölçüde koyun sütünden yapılan bir kaşar çeşididir. Az miktarda ise keçi veya inek sütü ilave edilmekte ya da her ikisi birden eklenmektedir. Kars veya Malkara / Tekirdağ'a kıyasla tanınırlık elde edememiştir.

Tonya Kaşarı: Günümüzde endüstriyel çapta üretimi yapılan *Tonya Kaşarı* tipik haşlama peynirler grubundandır. Esasında karakteristik kaşar peynirlerin çoğu en az birkaç ay olgunlaştırılmakla beraber *Tonya Kaşarı* olgunlaştırılmadan hazırlandıktan sonra tüketilen bir taze kaşar çeşididir. Diğer taze kaşarlardan farkı ise yöre koşullarında yetiştirilen hayvanların sütlerinden elde ediliyor olmasıdır.

Türkiye'de karakteristik olabilecek veya sınırlı bir yöre ile olmasa da genel olarak Türk kültürünün ürünü olan çok sayıda daha peynir bulunduğu muhakkaktır. Bununla birlikte çok istisna olan ve kuvvetle muhtemel pazarlarda yaygınlık kazanamayacak peynir çeşitleri de söz konusudur (Artvin, Ardahan ve Kars'ta üretilen "Kurtlu Peynir" gibi). Esasında Coğrafi İşaretlerden AB ve diğer gelişmiş ülkelerde en fazla gelir sağlayan bu gruptaki ürünlerle ilgili Türkiye'de hala halledilmesi

gereken pek çok mesele olduğundan, çok uzun zamandır Coğrafi İşaret kapsamında olan peynirlerden dahi beklenen kazanç elde edilememiştir. Nitekim peynirlerle ilgili karakteristiklerden çok bu hususların gündeme alınması gerektiğinden sonuç bölümü ve konunun odağı bu hususa ayrılmıştır.

4.4.2. Diğer Süt Ürünleri:

Peynirler dışında Türkiye'de çok çeşitli süt ürünleri yapılmakta olup kaymak, yoğurt, krema, tereyağı bunlardan belli başlılarıdır. Öte yandan bunların çok büyük bir kısmı yapıldıkları yörenin dışına çıkamamış, ticari hayata dahil olamamıştır. Gelişen teknoloji, turizm faaliyetleri ve artan farkındalıkla her ne kadar bazı yerel ürünler son yıllarda tanınırlık elde etmiş olsa da pek çok yerel ürün tanınma fırsatı bulamadan endüstriyel manada üretilen ve belli bir kimliği olmayan ürünlerin pazarları ele geçirmesiyle ya kaybolmuş ya da kaybolma noktasına gelmiştir.

Türkiye'de 2018'in sonu itibariyle bu gruptan sadece 3 tane ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunlar;

Afyon Kaymağı: Türkiye'nin peynir dışındaki süt ürünleri içerisinde en fazla tanınan ürün olmakla beraber Afyonkarahisar'da söz konusu ürünle ilgili olarak başlı başına bir yeme – içme kültürü oluşmuştur. *Afyon Kaymağı* ile yörede pek çok tatlı ve şekerleme yapılıyor olmakla beraber kahvaltılık olarak veya çeşitli hamur işlerinin yanında katık olarak yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Yörede bu kadar önem taşıyan ve tüm Türkiye'de Afyonkarahisar ile özdeşleştirilmiş bu ürün için Afyon Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Yeni sağılan manda sütleri, ağır ateşte sütün üzerinde kaymak tabakası (Kırılmamasına özen gösterilerek) oluşması beklenir ve ocaktan indirilir. Tencerenin üzerine önce ince bir bez veya tülbent sonrasında daha kalın örtüler örtülerek bu şekilde akşama kadar bekletilir. Akşam vakti sağılan sütler, dinlenmiş olan sabahki sütün kaymak kısımları bozulmadan dikkatlice aynı tencereye ilave edilir. Bunun için sabahki sütün üzerine oluşan kaymak tabaka bir iğne veya ince uçlu bıçakla tavanın /

tencerenin kenarlarından ayrılır. Sonra kaymak tabakanın bir kenarı hafifçe kaldırılır ve yeni sağılan süt ilave edilir. Bu şekilde tekrar ocağa konulan tencerede yeniden aynı işlem tekrarlanır ve bu defa 5 – 6 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen sütler soğuk bir ortama alınır ve ertesi gün yüzeyde oluşan kaymak tabaka "+" şeklinde kesilerek 4 çeyrek daire dilimi elde edilir. Dilimlerin her biri kaymak tabağı adı verilen plastik kaplara konur.

Tablo 69. *Afyon Kaymağı*'nın Genel Bilgileri

Afyon Kaymağı			Coğrafi İşaret Tescil Dosyası
	Süt	Manda sütü	✓
	Ölçüler / Biçim	Çeyrek daire şeklinde	✓
	Tüketim Şekli	Kahvaltılık ve tatlılarla	X
	Üretim Sahası	Afyonkarahisar ili sınırları	✓
	Pazara Sunuş Biçimi	Özel kaymak tabakları (Plastik)	X
	Erişim Durumu	Yaygın	X
	Organik Üretim Durumu	Belirtilmemiş, büyük ölçüde değil	X
	Yağ Oranı (%)	62	✓
	Coğrafi İşaret karakteristiği	Afyonkarahisar'ın doğal şartlarında otlatılan mandaların sütleri, mandaların haşhaş bitkisi hasat artıkları ile beslenmesi	

Ürünün sektörel durumuna baktığımızda ticari manada üretimi oldukça yaygınlaşmış olan bu ürün özellikle yöre koşullarında yaygın bir şekilde yetiştirilen haşhaştan ötürü bunlarla beslenen mandaların sütünün kullanılmasıyla başlı başına karakteristik bir özellik kazanmaktadır. Tanınırlık açısından ve alternatif kullanım alanlarıyla da büyük başarı elde eden bu ürün için de çoğu üründe olduğu gibi taklit ve tağşiş çok fazladır. Özellikle büyük pazarlarda sadece süt kremasından, bununla birlikte sadece inek sütünden üretilen kaymaklar da *Afyon Kaymağı* etiketiyle satılmaktadır. Elbette manda sayısındaki azalma (Son yıllarda bu alanda Türkiye'de kayda değer gelişmeler kaydedilmiş ve sayı artmıştır) ve manda sütünün yetersiz olmasına karşılık inek sütü veya inek – manda sütü karışımı bir alternatif olabilirse de bunun Coğrafi İşaret esaslarında mutlaka belirtilmesi gerekmektedir. Bu noktada da ürünün Coğrafi İşaret boyutuna değinilmesi gerekmektedir. 10 yıldan fazla bir süredir

bu kapsamın koruması altında yer alan bir ürün için sağlıklı denetimler (Coğrafi İşaret denetimi) yapılamadığı gibi sektörel altyapının da tesis edilemediği anlaşılmıştır. Oysaki Coğrafi İşaretler, sürekli olumlu yönleri ile öne çıkartılmakla birlikte uygulamanın çoğu zaman kağıt üzerinde kaldığı bir durumda olduğunun göstergesi olarak da çok sayıda örnekten birisi de *Afyon Kaymağı*'dır. Coğrafi İşaretler doğrudan olduğu kadar dolaylı olarak da istihdam sağlayan, üretim basamağındaki her kişinin gelirini artıran bir faktörken, *Afyon Kaymağı* için böyle olmamıştır. Zaten belli bir tanınırlık elde etmiş ve kalitesiyle de beğeni toplamış bu ürün için sektörün temel girdisi olan manda sütünün tedarikinde uygulamanın bir yansıması gözlenmemiştir[227]. Son olarak 2015'te "Kaymak Eylem Planı" gündeme gelmiş olsa da bu da kırsal kesimdeki üreticilerce benimsenmediğinden bunda da "Coğrafi İşaret Odaklı" olumlu bir sonuç elde edilememiştir.



Fotoğraf 204. Pazara Sunuma Hazır Halde Kaymak Tabağındaki *Afyon Kaymağı*

Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı: Katı yağlar grubundan Temmuz 2018'de Coğrafi İşaret olan *Şanlıurfa Sadeyağı*, aynı zamanda bu ürün grubunun ilk Coğrafi

[227] Afyonkarahisar'da manda varlığı ve manda sütü üretimi ile ilgili olarak tarafımızca yayınlanan "Türkiye Zirai Hayatında Manda (*Bubalus bubalis*) Yetiştiriciliği ve Manda Ürünlerinin Değerlendirilmesi" başlıklı İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Dergisi'nde yayınlanan 2015 tarihli makaleye bakılabilir.

İşareti olmuştur. Türkiye'nin en geniş İvesi Irkı sürüsüne sahip Şanlıurfa'da söz konusu koyunların sütlerinden elde edilen ve de bünyesindeki su ile yağsız kuru maddelerden arındırılmış saf / sade yağ çeşididir.

Şanlıurfa Sadeyağı, Şanlıurfa koşullarındaki İvesi veya diğer koyunların sütlerinin sağılması ve ilk etapta bu sütlerin yoğurt yapımıyla üretimine başlanır. Ertesi gün yoğurtlar tuluklara / yayıklara (Tahta veya hayvan derisinden) konulur ve yoğurt kadar da soğuk su ilave edilir. Usulüne uygun bir şekilde yayıklardan alınıp yıkanan tereyağı 1 hafta kadar buzdolabında bekletilir. Bu sürenin sonunda tereyağı yakmadan, çok ağır ateşte eritilir. Bu esnada dikkatli bir şekilde yüzeyde biriken köpükler kaşık yardımıyla toplanıp uzaklaştırılır. Geriye kalan erimiş yağ tercihe bağlı olarak tuzlanır ve soğumaya bırakılır. Elde edilen yağ yemeklik ve de özellikle unlu mamullerin üretiminde çokça tercih edilmektedir. Son yıllarda uzmanlarca sadeyağ kullanımının (İnsanların evde kendi imkanlarıyla da hazırlayabileceği şekilde) daha uygun olduğuna dikkat çekmektedirler. Günümüzde ticari manada diğer tereyağlarına kıyasla çok daha sınırlı bir payı olmakla beraber endüstriyel çapta orta ve büyük ölçekli işletmelerce üretimi yapılmaktadır.

Tonya Tereyağı: Trabzon'un Tonya ilçesi esasında süt ürünlerinin geneliyle dikkat çeken yörelerden birisidir. Bununla birlikte genel olarak tüm Doğu Karadeniz'i önemli bir zirai kol olan büyükbaş hayvancılık ve bunlardan elde edilen ürünlerin değerlendirilmesi noktasında başlı başına bir inceleme sahası olarak belirtmek yerinde olacaktır. Bunlar içerisinde ise tereyağı özellikle Trabzon koşullarında en fazla öne çıkan ürün olmuştur. Gerçekten de "Trabzon Tereyağı" adıyla pidelerde, çeşitli yiyeceklerde (Kuymak gibi) ve kahvaltılık bir malzeme olarak sıkça öne çıkartılmış bir üründür. Tonya ise bu kapsamda daha fazla öne çıkmış bir yöredir. Ayrıca Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere 2017'deki "Türkiye Kültür Oscarları Yarışması"nda da 1. olan Tonya Tereyağı bu alandaki popülaritesini daha da artırmıştır. Nihayetinde de Ağustos 2018'de *Tonya Tereyağı* olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Kaynak: https://www.tonya.bel.tr/detay.asp?sfaaliyet=goster&id=90 (Son erişim: 05.08.2018).

Fotoğraf 205. Tonya Tereyağı Kültür ve Sanat Festivali'nden Görüntüler

Tonya Tereyağı, yöre koşullarında otlatılan ineklerin sütünden elde edilen yerel bir tereyağı çeşididir. Yörede hem geleneksel hem de endüstriyel ölçekte üretim devam etmektedir. Buna göre süt, usulüne uygun bir şekilde önce yoğurda, yoğurtta tereyağına işlenir. Kırsal kesimde geleneksel yöntemlerle yayıkta yapılan üretim, endüstriyel ölçekte ise modern ekipmanlarla makineli üretim yapılmaktadır. Yörede ürüne daha fazla dikkat çekmek adına 2018'de 17.'si düzenlenen "Tonya Tereyağı Festivali" yanı sıra söz konusu ürün kent peyzajında da işlenmektedir.

Sektörel açıdan bakıldığında uzun yıllardır kırsal kesimde hem kendi ihtiyaçlarına yönelik hem de köy pazarlarında satılan ürünler, son yıllarda önemli bir

turistik eşya olarak da talep görmektedir. Endüstriyel ölçekte ise yörede 40 yılı aşkın bir süredir üretimi yapılan *Tonya Tereyağı*, Kasım 2018'de ciddi mali bunalımlar nedeniyle üretime ara vermiş ve yörede ciddi bir kriz yaşanmıştır. Süt tedarikçilerinin ve fabrika çalışanlarının mağduriyetiyle sonuçlanan durum, Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürüne yönelik devlet eliyle yapılması gereken desteği görerek düzeltilmeyi bekleyen bir problem olarak gündemdeki yerini korumaktadır.

İspir Kuru Kaymağı: Esasında kuru kaymak, Erzurum genelinde, Rize, Sivas, Malatya ve Gümüşhane'de de yaygın olan bir süt ürünü olmakla beraber tanınırlık olarak İspir adıyla daha fazla öne çıkmıştır. Bu kaymak çeşidi için ilk önce süt kaynatılır ve odun ateşi közünün üzerine konan yayvan tepsilere (Yöredekiler özellikle bakır tepsi olması gerektiğini belirtmişlerdir) süt yukarıdan boşaltılmak suretiyle dökülür. Yukarıdan dökülmesinin sebebi kaymak yapımının temel prensiplerinden olan köpürmeyi sağlamaktır. Köpürtülen sütün üzerine bir iskelet (Demir ayaklı bir iskelet) konur ve üzeri kalın bir bez ya da muşambayla örtülür. Sadece bir kenarının açık kalmasına izin verilir ve buradan havalandırma sağlanır. Yaklaşık 2 – 2.5 saat sonra ise tepsinin üzerinde yaklaşık 0.5 – 0.7 cm. kalınlığında sert ve yekpare bir kaymak tabakası oluşur. Oluşan kaymak tabaka, köpürtülen sütün etkisiyle pul pul gözenekli bir dokuya ve hafif süt yanığı bir renge sahip olur. Tepsinin kenar kısımlarından bıçakla kesilen kaymak, bir oklava yardımıyla yarım daire şeklinde tepsiden alınır. Bu şekliyle bir süre alt tabakasındaki fazla sütün sızması beklenir (Bazı yörelerde bu amaçla birkaç parçaya bölünen kaymak tava veya saclarda birkaç saniye çevrilerek kurutma işlemi hızlandırılır) ve kaymağın iyice kuruması sağlanır. Günümüzde ticari manada üretimi yapılmaya başlanmış olmakla beraber fazla yaygınlık kazanmış bir ürün değildir.

Çökelekler (Çökelik) / Taze Peynirler: Bu gruptan çok az peynir karakteristik özellik göstermektedir. Nitekim Anadolu'nun hemen her yerinde aynı özellikte, çok kısa sürede hazırlanabilen bir peynir grubunu içerdiğinden, ayırt ediciliği çok az olan bir peynir grubudur. Bununla birlikte farklı isimlerle anılan bu gruptan peynirler, bu alanda büyük bir çeşitlilik olduğu fikrini vermektedir. Örneğin; cacık, jajik, ekşimik, kesik, kesmik, keş esasında aynı türden süt ürünün yöresel adlandırmalarıdır. Yine bu

gibi ürünlerin de türlü şekillerde muhafaza usulleri geliştirilerek kış hazırlığı olarak tüketimi söz konusudur. Örneğin; gurut, kurut, pesküten, peskütan, pestigen esasında aynı türev ürünün farklı adlandırmalarıdır. Kışlık hazırlık olarak kurutulur ve yöresel yemeklerin yapımında (*Sivas Peskütan Çorbası*, Yozgat ve Bitlis yanı sıra daha pek çok yerde yapılan *Gebol* sayılabilir) kullanılmaktadırlar.

Burada yeri gelmişken kısaca lor peynirinden bahsetmek gerekmektedir. Zira Türkiye'de yaygın bir şekilde çökelek ve lor peynir birbirine karıştırılmaktadır. Çökelek, yağlı ya da yarım yağlı sütün bir müdahaleyle (Limon sıkmak gibi) ekşitilmesi yani çökertilmesiyle elde edilir. Lor peynir ise peynir işlemden arta kalan peynir altı suyunun çöktürülmesiyle elde edilmektedir (Kamber, 2005: 36). Tanımlamadan da anlaşıldığı üzere her iki süt ürünün de içerik olarak birbirinden çok farklı olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 206. Kışlık Olarak Hazırlanmış Kurutlar (Bitlis / Tatvan)

Yoğurt: Yapım itibariyle belki de en basit ve de pratik süt ürünüdür. Türk kültürünün en önemli elemanlarından biri olup dünya genelinde de benzer söylenişlerle anılan ve mevcut bilgiler ışığında Türk kültürünün ortaya koyduğu en tanınmış ürün olan yoğurt, türlü şekillerde tüketilen sağlıklı bir gıda maddesidir.

Kandıra Yoğurdu: Esasında manda sütünden yapılan bir yoğurt çeşidi olmakla beraber manda sayısındaki azalmayla birlikte inek ve koyun sütünün karışımıyla elde edilmeye başlanmıştır. Başlarda 1/3 inek sütü kullanılıyorken bu oran daha sonra 2/3 olmuştur. Geçmişte kalaylı bakır kaplarda yapılan bu yoğurt günümüzde plastik kapların yaygınlaşmasıyla bu şekilde pazarlanmakta ve bazı girişimcilerce de toprak kaplarda pazara sunulmasına başlanmıştır. 2000 yılından beri de "Yağlı Pehlivan Güreşleri ve Yoğurt Festivali" düzenlenmektedir.

Hatay Tuzlu Yoğurdu: Keçi sütünden yapılan bir çeşit süzme yoğurttur. Kahvaltılık ve yemeklerin yanında aperatif olarak kullanılmaktadır. Yaz döneminde sağılan keçilerin (Sütleri daha yağlı olduğu için) sütleri önce kaynatılır ve el yakmayacak sıcaklığa kadar soğutulur. Usulüne uygun bir şekilde mayalanıp yoğurt yapıldıktan sonra ertesi gün odun ateşindeki kazanlara boşaltılır ve aralıksız karıştırılır. Kaynamaya başlayan yoğurda tuz ilave edilir ve kıvam kazanana kadar karıştırma işlemine devam edilir. İdeal kıvama gelen yoğurt ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan yoğurt bir nevi krem peynir kıvamında, pürüzsüz bir dokuya sahiptir. Yörede özellikle kış devresinde tüketilen *Hatay Tuzlu Yoğurdu* kavanozlara doldurulur ve ekseri kahvaltılarda tüketilmek üzere istiflenir.

Silivri Yoğurdu: Silivri'nin sembol ürünlerinden biri olan hatta yöre – ürün özdeşleştirmesinde Silivri – Yoğurt kavramlarının farkındalığının çok yüksek olduğu belirtilebilir. Manda sütünden yapılan bir yoğurt çeşidi olmasıyla Silivri'de çoğu zaman "Silivri Manda Yoğurdu" olarak bilinmektedir. Esasında çok köklü bir mandıracılık geçmişi bulunan Silivri'de ticari manada yoğurt üretimi (Yoğurthane olarak adlandırılan tesislerde) 1800'lerin ilk yarısında başlamıştır. Önceleri koyun sütü kullanılarak hazırlanan yoğurtlar tüketim alışkanlıklarındaki değişimle beraber zamanla karışım sütler ve de en popüler olan manda sütünden yapılan yoğurtların üretimine yönelmişledir. Silivri'yi yoğurt konusunda popüler kılan da bu köklü yoğurtçuluk geçmişi olmuştur. İstanbul gibi büyük bir tüketim merkezine yakınlığı, Silivri'den gelen yoğurdun (Özellikle de manda yoğurdunun diğer yoğurtlara kıyasla daha lezzetli bulunmasından ötürü) kısa sürede Silivri'yi yoğurduyla tanınır kılmıştır.

Son olarak 57.'si düzenlenen "Silivri Yoğurt Festivali" ile de söz konusu ürünün yöre kültürü ve kent kimliğinin bir parçası olma adına işlenişi devam etmektedir.





Şekil 62. Silivri Yoğurt Festivali'nin Muhtelif Afiş Örnekleri

Eşmekaya (Aksaray) Koyun Yoğurdu: Aksaray, Konya ve Karaman'da oldukça popüler ve aranan bir yoğurt çeşididir. Aksaray'ın Eskil ilçesine bağlı Eşmekaya Belediyesi sınırları içerisinde kalan birkaç üreticinin yaptığı organik yetiştiricilik şartlarına yakın özellikte bir yoğurt çeşididir. Esasında yörede çok uzun yıllardır koyun yoğurdu üretilmekle beraber ancak son 2000'lerin sonunda tanınırlık kazanmaya başlamıştır. Ürünün tanınırlığının yayılmasıyla restoranlardan, büyük market

zincirlerine değin talepler artmaya başlamıştır. Plastik kaplarda ve yoğurt çömleklerinde pazarlanan *Eşmekaya (Aksaray) Koyun Yoğurdu*, yılın belli dönemlerinde (Nisan – Aralık) yapılan yoğurt, koyun sütünün sınırlı olması nedeniyle az miktarda üretilmektedir. Son yıllarda *Karaman Koyun Yoğurdu* da benzer şekilde popülerlik kazanmış ve ticari manada üretimine başlanmıştır.

Menemen Tartısı: Süt Katığı olarak da bilinen tartı, kısaca süt kaymağının kavurması şeklinde tanımlanabilir. Yörede 1 asrı aşkın bir süredir yapıldığı bilinmektedir. Menemen'in Süleymanlı Mahallesi'nde hala geleneksel yöntemlerle yapılan *Menemen Tartısı* için temel malzeme inek sütü kaymağıdır. Yapımı oldukça zahmetli olup yaklaşık 1 gün boyunca sürmektedir. İlk etapta sütün tüm kaymağı biriktirilip nemi uçurulur ve ocağa alınan kaymağın aralıksız 15 – 16 saat karıştırılması gerekmektedir. Kavurma işleminin sonunda karamelize bir renk kazanan malzeme soğutulduktan sonra margarin şeklinde kullanılmaktadır. Ticari manada da üretimi yapılan *Menemen Tartısı* vakumlu ambalajlarda pazarlanmaktadır. Yörede sadece birkaç üretici tarafından imal edilmektedir. Son olarak ürüne daha fazla dikkat çekmek adına 2018'de "Tartı Şenliği" düzenlenmiştir.

Türkiye'de özellikle koyun ve manda sütünden yapılan yoğurtlar çok miktarda ve yaygın bir şekilde üretilmediğinden daha değerlidirler. Bunlardan da özellikle manda yoğurdunun kıvamı, kokusuz oluşu, manda sütünden kaynaklı olarak da yoğurdun tadının da toplumun her kesimince beğeniliyor olması yoğurdu ayrıca cazip kılmaktadır. *Saray Manda Yoğurdu, Çaycuma Manda Yoğurdu* yanı sıra Amasra'da yöre mutfağında özel bir yeri bulunan "Amasra Ballı Yoğurdu" olarak bilinen bir çeşit tatlı da yine manda yoğurduyla hazırlanan karakteristik bir üründür. Son yıllarda artık neredeyse bulunmayan fakat Türkiye'deki yoğurtlar arasında en tanınırlar arasında yer alan Silifke Yoğurdu ise keçi sütüyle yapılan bir yoğurt çeşididir. Yörede 300 yılı aşkın bir mazisi bulunduğu belirtilen ve Yörüklerce yapılan yoğurt için sadece kişisel ihtiyaçlara yönelik yapıldığı ve ticari hayatta yer almadığı anlaşılmıştır. Bu açıdan ürün için her ne kadar Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olsa da iktisadi hayatta yer almayan bir ürün için uygulamanın ne kadar gerekli olacağı düşündürücüdür.

4.4.3. Bölüm Değerlendirmesi:

Türkiye, çoğu ürün grubundaki çeşitlilikte olduğu gibi peynir çeşitliliğinde de çok zengin bir ülkedir. Bunda da yine belli başlı faktörler olan çeşitlilik arz eden doğal çevre, çok kültürlü bir yapının mirasçısı olması gibi faktörler büyük ölçüde etkili olmuştur. Yapmış olduğumuz literatür taraması kapsamında farklı kaynakların ortak sonucu olarak Türkiye'de 150 – 200 arasında peynir çeşidi olduğu anlaşılmıştır (Bazı araştırmacılar ise sayının 200'ün üzerinde olduğunu belirtmektedir). Elbette bunların hepsinin Coğrafi İşaret odağında değerlendirilebileceğini söylemek güçtür. Peynirlerden bir kısmının yabancı menşeli oluşu, bir kısmının karışım sütlerden ve bunların da farklı yerlerden temin ediliyor olmasıyla karakteristik özellik göstermemelerinden ötürü Coğrafi İşaret özelliği bulunmamaktadır. Sonuç olarak tüm bu faktörler göz önüne alındığında Coğrafi İşaret kapsamında en iyi şartlarda 40 – 50 civarında peynirin dahil edilebileceği söylenebilir. Bunlar içerisinde ise sınırları çok iç içe geçmiş olan ürünler de vardır. Örneğin "Sepet Peyniri" Balıkesir, Bursa, Manisa, İzmir ve Ege Adaları yanı sıra Yunanistan'ın çoğu yöresinde de yapılan bir peynir çeşididir. Benzer durum Çerkez Peyniri, Abaza Peyniri, Tomas / Serto (Bir çeşit tulum peynir) için de geçerlidir. Ayrıca günümüzde İzmir'in peynir çeşitleri arasında sayılan *Kopanisti Peyniri*, başta Karaburun olmak üzere Urla ve Foça'da da yapılmakta olan bir peynir çeşidiyse de bu gibi peynirlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması ancak ülkeler arası işbirliği ve de çok büyük ölçüde benzer coğrafi şartlar ile mümkündür. Nitekim söz konusu peynir Yunan Adaları'nda da yaygın bir şekilde yapılmaktadır fakat adalardaki ve İzmir'in ilçelerindeki floristik yapı ve hayvan ırkları için aynı şartlardan bahsetmek pek mümkün olmadığı gibi genelde ülkeler arasında mutabakatta bu gibi ürünlerde sağlanamamaktadır.

Peynirleri, Coğrafi İşaret odağında değerlendirdiğimizde esasında belli başlı sadece birkaç husus, hatta çoğu peynir için sadece 1 husus temel ayırt edici olarak öne çıkmaktadır. Bunlardan temel ayırt edici olan belli bir alanda otlayan hayvanların, süt kalitesi üzerinde iklim, su kaynakları ve bitki örtüsünün belirleyiciliğidir. Örneğin; dünyaca ünlü *Feta* (Yunanistan'ın Coğrafi İşareti) için de temel belirleyici bu olmuştur. Bunun yanı sıra hayvan ırkları (Özellikle belli bir bölgeyle özdeşleşmiş olan

yerli ırklar), peynir yapımında kullanılan belli başlı gereçler (Tulum, işkembe gibi), çeşitli aroma malzemeleri (Baharatlar, otlar gibi) gibi diğer bazı hususlar da karakterizasyon üzerinde temel belirleyiciler olmuşlardır. Öte yandan bazı istisna peynirler için ise (*Roquefort, Gorgonzola* gibi) çok daha detay unsurlar karakterizasyonda öne çıkmıştır. Özellikle uzun sürede olgunlaştırılan küflü peynirler için istiflendikleri mahzenler / mağaralar, bakteri özellikleri, kullanılan tuz, olgunlaşma süresi gibi pek çok husus daha ayırt edicilik kapsamına girmektedir. Bu istisna peynirler bir tarafa bırakıldığında ise çoğu peynir için flora temel belirleyici faktördür diyebiliriz.

Türkiye'deki duruma baktığımızda peynirlerin tamamı için flora temel belirleyici olmuştur. Gerçekten de Türkiye'deki peynirler bir bütün olarak incelendiğinde çok az peynirin birden fazla karakteristik belirleyicisi olduğu anlaşılmaktadır. Bunda da genel olarak peynirlerin çok uzun bir süre ticari değil, insanların sadece kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak üretmeleri etkili olmuştur. Hatta çoğu kırsal yerleşmede insanlar kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak peynirlerini üretmeye devam etmekte, ticari olarak ise ya köy pazarlarında ya da tanıdıklar vasıtasıyla sınırlı ölçülerde satışlar söz konusu olmuştur. Kısa süreli tüketimlere yönelik pratik peynir çeşitlerinin yapımında da haliyle çok az unsur peynir kimliği üzerine etki etmektedir.

Bundan sonraki süreçte Türkiye'deki peynirlerin Coğrafi İşaret kapsamındaki problemlerini sırasıyla ele alarak incelemek uygun olacaktır.

- Peynir üretim biçimi ve bu alandaki elitistlik sorunsalı;

Türkiye'nin peynirlerinin uluslararası arenada itibar görememesinin belki de en önemli sebebi bu alanda bir türlü gelişmiş ülkeler seviyesine çıkılamamış olmasındadır. Burada gelişmiş ülkelerin seviyesinden kasıt, maddede geçen elitistlik seviyesidir. Maalesef hala pek çok tanınmış Türk peyniri oldukça basit, hatta ilkel usullerle üretilmektedir. Elbette bu şartlar altında hijyen kuralları da çoğu zaman görmezden gelinmektedir. Üreticilerin veya tedarikçilerin ise bu noktada yegane savunmaları; "*İmkanımız yok ya da atalarımızda bu şekilde yaparmış*" şeklindedir. Bu

gibi ifadeler hiçbir şekilde kabul edilebilir olmayıp, özellikle de günlük hayatta çok fazla tüketilen, ideal koşullarda yapılmadığı taktirde hayati sonuçlar doğurabilen faktörlerdir. Halbuki konunun başında da bahsedildiği üzere hangi peynir çeşidi söz konusu olursa olsun üretim şekli belli başlı birkaç aşamadan oluşan, yapılan peynir çeşidine göre çok uzun zamanda olduğu gibi çok kısa sürede de hazırlanan peynirlerin bulunduğu bu alanda gelişmiş ülkelerin (Elitist) seviyesine çıkmanın evvela maddi olanaklarla hiçbir alakası olmadığını belirtmek gerekir. Öncelikle gelişmiş ülkelerdeki seçkin peynirleri üreten pek çok butik işletme / aile işletmesi söz konusudur. Bu gibi peynirlerin hepsi devasa fabrikalarda üretilmemektedir. Mütevazi, küçük ölçekli aile işletmelerinde ise çok basit birtakım davranış değişiklikleriyle büyük değişimler yaşamak mümkündür. Örneğin; bone, eldiven ve önlük kullanımı, kullanılan her türlü araç gerecin (Teleme aparatı, külekler, kazanlar gibi) her üretim aşamasından sonra yıkanması, işletme alanının haftanın belli günleri yıkanması, özetlemek gerekirse üretim alanının temiz tutulması, büyük maddi olanaklar gerektirmemektedir. Hijyen konusunun ardından üretim basamaklarındaki titizlikte elitist davranış biçiminin maddi olanak gerektirmeyen bir boyutudur. Ne yazık ki Türkiye'de bu noktada da ciddi zafiyet söz konusudur. Öncelikle artan talebi karşılamak adına daha hızlı fakat niteliksiz, bozuk, hatalı ürün üretiminden kaçınılması gerekmektedir. Ünlü bir Alman deyişiyle ifade edecek olursak; "*Güzel olan şeyler ancak uzun zamanda ortaya konur.*" sözü ilke edinilerek, uzun vadede pazar elde tutulmak isteniyorsa gerekirse bazı taleplere cevap verilemeyebilir. Örneğin; Fransa'nın yüzlerce Coğrafi İşaret kapsamındaki şaraplarından bazıları bir yılda sadece 100 – 150 şişe üretilmektedir. Butik ölçekli üreticilerin kaç şişe ürettikleri daha önceden kooperatife bildirilir ve bir işletme 17 şişe şarap üretiyorsa kesinlikle talep var diye sayı 18'e çıkmaz. Maalesef Türkiye'de, "Müşteri kaçar" korkusuyla kapasiteler zorlanarak çoğu zaman üstünkörü üretimlerle talebe karşılık verilmeye çalışılır ki bu, ilerleyen süreçte mevcut pazarın da kaybedilmesi demektir. Yüklü mali külfetler getirmeden pekala sadece olması gereken hijyen kurallarına dikkat edilip, üretim basamaklarında daha titiz olmak ciddi manada hem ürün, hem işletme prestijini artıracaktır.

Bu noktada üreticilerin ambalajlamada olamasa bile en azından ürünlerinin sunumunda da daha özenli olması, müşteri memnuniyeti ve ürün tanıtımında kayda

değer etki edecektir. Sonuç bölümünde de vurguladığımız gibi; "*Siz sıfırdan bir Coğrafi İşaret işaret yaratamazsınız, Coğrafi İşaret zaten kendisini var etmiştir*.". Zaten üretilen peynir kaliteli, kullanılan malzeme birinci sınıf, üreticisinin titizliği de biliniyorsa zaten söz konusu ürün, hele de Coğrafi İşaret niteliğindeyse zaten kendi reklamını yapacaktır. Bu üstün vasıflı ürünü sunarken, olabildiği kadar öz kaynaklara yönelerek (Toprak kaplar, sepetler, bez torbalar gibi) hem sağlık açısından hem de bu gibi ürünleri üreten diğer yerli üreticilere de katkı sağlayarak yapılan bir sunum her açıdan çok daha cazip olacaktır. Fakat yapılan görüşmelerin çoğunda üreticilerin sürekli yerel ve merkezi yönetimlere güvendiği, idarecilerin bir şeyler yapması gerektiği gibi ne yazık ki "Kolaycılık" diyebileceğimiz yolu seçtikleri görülmüştür (Özellikle butik üreticilerin). Kendilerinin bu noktada ne gibi tedbirler aldığı sorulduğunda ise "*Biz ne yapabiliriz ki*" gibi çok yaygın ve de acizane karşılıklar alınmıştır. Günümüzde Türkiye'den ve dünyadan sadece sosyal medya aracılığı ile ürünlerini tanıtıp, bu sayede yüksek kazanç sağlayan çok sayıda örnek bulunmaktadır. Profesyonel internet sayfası / blog hazırlamadan bile artık geniş kitlelere ulaşmak çok daha basitken sadece yerel yönetimlere bağlı kalarak pasif konumda kalmak kesinlikle içinde yaşadığımız yüzyılın davranış biçimi olarak kabul edilemez.

Yukarıda sayılan bu husus konunun üretici boyutuyla ilgili tespit edilen noksanlıklardı. Elbette süregelen bilinçsiz davranışlar, örgütleşememe gibi kronikleşmiş pek çok sorun daha bulunmaktadır ki bunlar sadece peynirlerle ilgili olmayıp Türkiye'deki genel meselelerdir.

- Mekan – Ürün ilişkisi sorunsalı;

Bu konu çoğu ülkede olduğu gibi Türkiye'de de büyük sıkıntı yaratan bir konudur. Esasında mekan ile 2 türlü problem söz konusudur. Buna göre bir peynirin coğrafi sınırlarının tayini konusundaki problem diğeri de söz konusu ürünün adlandırmasından kaynaklı problem. İlk olarak sınır tayini titiz bir çalışmayla elbette tespit edilebilir. Fakat bu noktada en önemli sorun sınırları belirlenmiş alanın dışından süt alışverişi hususudur. Coğrafi İşaret kapsamındaki bir peynir ile ilgili olarak tıpkı şaraplardaki apelasyon sistemindeki gibi peynirlerde de süt elde edilen hayvanların otlatıldıkları alanların sınırları çok net bir şekilde belirlenmiştir. Türkiye'de ise çok

değişken olan hayvancılık politikaları ve hayvansal duruma bağlı olarak zaman zaman süt sıkıntısı çok ciddi boyutlara ulaşabilmektedir. Bu noktada dışardan süt ihtiyacı veya süt karışımları devreye girmektedir ki, artık Coğrafi İşaret olan prestij peynirler için bunlar kesinlikle kabul edilememektedir. Mekanla ilgili ikinci sorun ise aynı adlı peynirlerin farklı illerde üretilerek yine kendi yöreleriyle anılıyor olmasından kaynaklanmaktadır. Örneğin; *Mihaliç Peyniri* için Bursa, Balıkesir, Çanakkale illeri yanı sıra Gönen, Karacabey, Bandırma gibi ilçe özelinde de tanınırlığın söz konusu olduğu üretimler vardır. Pazarlarda Gönen Mihaliç Peyniri, Karacabey Mihaliç Peyniri[228], Bandırma Mihaliç / Kelle Peyniri gibi isimlerle pazarlarda yer almaktadır. Bu noktada elbette Mihaliç Peyniri için tüm bu sahayı kapsayan geniş bir alan çizilebilir. Fakat en önemli husus ve genelde yöreler arası anlaşmazlık yaratan konu, tüm bu sahayı kapsayan ürün hangi isimle Coğrafi İşaret kapsamına alınacaktır. Sadece "Mihaliç Peyniri" adıyla da ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması mümkündür (Tarafımızca en uygunu da budur). Bu noktada ise bu kadar geniş bir alanda standardizasyonu sağlayıp, ürünün denetimlerinin sağlıklı bir şekilde yapılması iller arası koordinasyonu gerektirecektir. Zaten Türkiye'de sınırlı bir alanda üretimi yapılan ürünler için bile denetim mekanizması işlemezken böylesi geniş sahalı ürünler için durum daha da sıkıntılı olmaktadır.

- İsimlendirmeden kaynaklı ortaya çıkan karmaşa;

Türkiye'de özellikle taze peynirler başta olmak üzere esasında aynı veya büyük ölçüde benzer olan peynirler için çok çeşitli isimlendirmeler kullanılmaktadır ki bu da hem tüketiciler açısından hem de Coğrafi İşaret araştırmalarında karmaşa yaratmaktadır. Özellikle Çökelekler ve Lor Peynirleri yanı sıra bunların kurutulmasından elde edilen keş, kurut / gurut, peskütan türü ürünler Türkiye'nin çoğu yerinde aynı teknikle yapılmaktadır. Farklı yörelerde üretilmiş oldukları için her birinin ayrı ayrı Coğrafi İşaret değeri elbette söz konusu olabilir. Buna karşılık birbirine çok yakın sahalarda, büyük ölçüde aynı olan peynirlerin farklı isimle kapsam dahilinde ele alınması önemli bir problemdir. Örneğin; Coğrafi İşaret başvurusu

[228] Karacabey'de pazarlarda çoğu zaman Mihaliç ya da Kelle Peyniri olarak bilinmektedir. Zira peynirin adı olan Mihaliç, Karacabey'in eski adıdır.

yapılmış olan *İzmir Tulum Peyniri* yanı sıra *Bergama Tulum Peyniri*'nin de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bununla birlikte yörede bir de *Ödemiş Tulum Peyniri* öne çıkmaktadır. Yerli halk için her bir peynir çok ciddi ayırt edicilikleri olan ürünler olabilse de turistler veya başka şehirlerde bu etiketlerle ürünleri alacaklar için söz konusu isimlendirmelerin hiçbir anlamı olmadığı gibi ayırt ediciliği fark etmeleri de çok güçtür.

Farklı isimlendirmeler kadar aynı isimlendirmeler de problem yaratmaktadır. Yine bu noktada tüketici tarafından ayırt ediciliği mümkün olamayacak kadar birbirine benzeyen ürünlerin Coğrafi İşaret dahi olmuş olsa tercih edilirliğinde çoğunlukla alışkanlıklar belirleyici olacaktır. Örneğin; Erzincan Tulum Peyniri ile Elazığ Tulum Peyniri arasındaki farkı tüketici algılayamayacaksa, alışkanlıklarından ötürü sürekli aldığı peyniri tercih edecektir. Bu noktada tek başına, zaten de farkındalığı son derece düşük, Coğrafi İşaret uygulaması pek etkili olmayacaktır.

- Türkiye'de geleneklere uymayan peynir üretimi;

Maalesef, Türkiye'de son yıllarda daha da artan (Bunda Coğrafi İşaret uygulamasının da etkisi vardır) bazı ürünlerin popülaritesiyle taklit ve tağşişli pek çok peynir çeşidine bir de gerçek üreticilerin zahmetli olduğu gerekçesiyle usule uygun üretimden uzaklaşması ciddi problem yaratmaktadır. Zaten pazarlarda çok fazla korsan ürün varken (Türkiye, dünya taklit ürün üretiminde Çin'den sonra 2. sırada yer almaktadır[229]) bir de asıl üreticilerin uygunsuz üretim biçimleri geliştirmeleri, yine dünya pazarlarında Türk peynirlerinin imajını zedeleyen önemli bir faktördür. Konuyu örneklerle açıklamak gerekirse, plastiğin yerli yersiz her alanda kullanılıyor olması bu noktada ciddi bir problemdir. Küp / çanak peynirlerinde bu kapların yerini plastik bidonların almış olması kesinlikle uygun değildir. Nitekim peynirin ideal olgunlaşması bile bu şekilde sağlıklı gerçekleşmemektedir. Aynı durum tulumlarda yapılan peynirlerin, plastik bidonlarda yapılması içinde söz konusudur. Deri tulumlarda olgunlaştırma esnasında suyunu (Yöre halkı peynirin teri olarak tanımlamaktadır) bırakan peynir çok daha ideal bir kıvam kazanırken aynı durum bidonlarda mümkün

[229] Konuyla ilgili detaylı bilgi "Sonuç" bölümünde yer almaktadır.

olmamaktadır. Bir başka değişiklik maya ile ilgilidir. Her ne kadar hazır peynir mayası insan sağlığı için zararlı olmasa bile Coğrafi İşaret olan peynirde şirden mayası kullanıldığı belirtilse de çoğu üreticinin artık şirden mayası kullanmadığı gözlenmiştir. Örnekler daha da artırılabilecek olup burada vurgulanmak istenen asıl nokta yapılan değişikliklerin insan sağlığına zararlı olmaması meselesinden öte usulüne uygun üretimin giderek ortadan kalkmasıdır. Diğer manada merdiven altı üretimler ise zaten Coğrafi İşaret olsun olmasın tüm süt ve süt ürünleri üreticilerinin tabi olduğu sıkı denetlemelerle kontrol altında tutulmalıyken, buna rağmen çoğu kez denetimler yetersiz kalmaktadır.

- Coğrafi İşaret uygulamasının etkisizliği sorunsalı;

Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan çoğu peynir uzun zamandır bu korumaya tabi olsa da bu alanda peynirler lehine pek bir gelişme olmamıştır. Hatta yapmış olduğumuz anket çalışmasında da *Erzurum Civil Peyniri*, tanınırlığı en az olan ürünlerden birisi olmuştur. Kaldı ki söz konusu ürün 10 yıldan daha uzun bir süredir Coğrafi İşaret kapsamındadır. Bu noktada Coğrafi İşaret bir ürünün işine yaramıyorsa, bu ve benzeri ürünleri Coğrafi İşaret kapsamına almak için niçin çabalanmaktadır? Esasında sorunun cevabı çok basittir: "*Biz bu ürünü Coğrafi İşaret kapsamına aldık, bundan sonra ürün çok değerlenecek, üreticisine – yöremize çok kazanç sağlayacak*.". Coğrafi İşaret olan bir ürünün kendi kendine değerlenmesinin beklenmesi gibi masumane / çocukça beklenti, bir tavuğun hakikaten altın yumurtlamasını beklemek kadar gerçekçidir. Sürekli vurguladığımız gibi Coğrafi İşaret bir ürünü kıymetli hale getirmek için değil, zaten kıymetli olan bir ürünü korumak için uygulanan bir sistemdir. Söz konusu bu ürünlerde coğrafi şartların ülkelere sunmuş olduğu müstesna değerlerdir ki bunlar içerisinde de peynirler en değerli olanlardandır. Fakat bu değerli ürünler, Türkiye'de yıldan yıla daha da değersiz bir noktaya gelmektedir.

- Türk peynirlerinin kimlik kaybı yaşaması / peynir erozyonu;

Türkiye'de belli standartlar çerçevesinde, endüstriyel manada peynirlerin üretimi, tüm peynirlerde çeşide özel değil, genel belli başlı standartların uygulanması Türk peynirlerinin pek çoğunun kimlik kaybı yaşamasına neden olmuştur. Özellikle büyük tüketim merkezlerindeki halkın peynir ve diğer süt ürünlerini karşılayabilmek

adına belli esaslara göre peynir üretimleri yapılmaya başlanmıştır. Zamanla buna göre bir damak tadı oluşan halk karakteristik peynirlerden uzaklaşmıştır. Bilindiği gibi pek çok peynir albenili kokmamaktadır. Özellikle tulumlarda olgunlaştırılan veya küflü peynirler çok daha keskin bir kokuya sahiptir. Sonuçta zaten bu gibi ürünlere sınırlı erişimi olan yeni nesil koyun peyniri, tulum peyniri, küflü peynirler gibi çeşitlerden uzak durmaktadır. Zamanla talepteki bu düşüş, zaten uluslararası pazarlarda da tanınırlığı olmayan peynirlerin üretiminin, son temsilcileriyle birlikte bir zanaat ürünü gibi kaybolmasına neden olacak ve de olmaktadır da.

- Peynirlerin arzı sorunu;

Bir önceki bölümde bahsedildiği gibi peynir üretilen ve satılan yerler genellikle insanların rahatlıkla ferah bir şekilde gezebileceği yerler değildir. Ağır ve keskin koku, çoğu zaman alışık olmayanlara itici gelmektedir. Bu noktada peynirlerin ambalajlanması kadar sunumu, tanıtımı da çok önemlidir. Burada sunumdan kasıt reklam olmayıp, fiili manada ürünlerin tüketicilere arz edildiği yerlerdir. Türkiye'de süt ve süt ürünleri satılan yerler çoğu zaman bakımsız, hijyen faktörünün hemen her alanda göz ardı edildiği, turistler için değil yerli üreticiler için bile cazip olmayan yerlerdir. Her ne kadar az sayıda ideal peynir çarşısı bulunuyor olsa da çoğunlukla uygunsuz mekanlar hakimdir.



Fotoğraf 207. Esnafın İhtiyaçlarına Cevap Veremeyen Altyapısı Yetersiz Diyarbakır Peynirciler Çarşısı

❖ Ürünleri karşılaştırma alışkanlığı;

Türkiye'de Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili olarak en can sıkıcı noktalardan birisi yörelerin ürünlerini sürekli birbirleriyle mukayese etmesi ve birbirlerinin ürünlerini karalama eğilimi. Bunun yanı sıra bazı yöreler de "*X yöre ürünümüzü çaldı, esasında bizim buralara aitti fakat onlar kendi ürünleriymiş gibi pazarladı*…" gibi ifadelerle de sıkça karşılaşılmaktadır. Bununla birlikte, sonuç bölümünde de bahsedildiği gibi genel olarak insanlar bu tarzdaki ürünlerle ilgili çok duyarlı olabilmektedirler. Bu nedenle de konuyu abartma, hatta yabancı ülkelerdeki ürünlerle mukayese ederek, "*X ülkeden birileri gelmiş ve bizim ürünümüzü öğrenip gidip kendi ülkelerinde de yapmış*…" şeklinde söylemlere kadar taşınabilmektedir. Maalesef doğru bile olsa yazılı tarihi son derece zayıf olan Türkiye için bu gibi bilgiler rivayet olmanın ötesine geçemeyecektir. Fakat burada önemli olan bir ürünün kendini öne çıkartmak için diğer ürünün üzerine basmaması gerektiğidir. *Bitlis Tulum Peyniri* de, *Isparta Tulum Peyniri* de bu ülkenin milli birer ürünüdür. Ürünleri bu noktada iyi veya kötü, çalıntı veya değil gibi menfi şekilde karşılaştırmaktan öte, yılın belirli günleri düzenlenen müsabakalarla yarışmalar yapılıp tüketicilerin oylamalarıyla belirlenen ürünlerin değerlendirilmesi daha uygundur. Zira bu sayede yöreler, kendi ürünlerini daha da iyileştirmek adına daha çok çaba sarf edeceklerdir. Yurtdışında yapılan / yapılacak tanıtımlarda ise daha hassas olunmalıdır. Hiçbir şekilde "*Kars Gravyer, İsviçre Gravyeri* (Gruyere)'ni solladı; Türklerin tulumu, Fransızların *Roquefort*'unu yendi…" gibi söylemlere yer verilmemelidir.

❖ Otantikliği koruma tedbirleri;

Coğrafi İşaret olsun veya olmasın, belli karakteristiği bulunan veya başka bir ifadeyle kimliği bulunan peynirlerin, bundan 50 – 100 yıl önceki usulde üretilme esasları muhakkak devlet eliyle sağlanmalıdır. Üreticiler çoğu zaman bilerek veya şartların zorlaması sonucu (Kırsal kesimdeki işgücü açığı, hammadde sıkıntısı gibi) bu tipte üretim şeklinden uzaklaşmaktadır. Bu noktada devletin şartları en azından mali noktada iyileştirici tedbirlerle destek olması gerekmektedir. Örneğin; köylerde plastik fabrikası olmadığı malumdur. Plastik ambalaj ihtiyacı için köylere buna yönelik fabrika / atölye de kurulamayacağı açıktır. Bunun için kırsal kesimde basit atölyelerde pekala çömlek atölyeleri tesis edilebilir. Çömlek kaplarda / küplerde peynir üretenlerle

plastik bidonlarda peynir üretenler ayrı ayrı vergilendirilmeli ve otantik peynir üretenler belli bir seviyeye çıkıncaya değin pozitif ayırımcılığa tabi tutulmalıdır.



Fotoğraf 208. Örnek Uygulamalar: Solda Çömlek İçerisinde Vakfıkebir (Trabzon) Tereyağı ve Sağda Menemenli Çömlekçilerin *Menemen Yoğurdu* İçin Hazırladıkları Çömlekler



Fotoğraf 209. Uygun Etiketli ve Albenili Sunumuyla AB Coğrafi İşaret Kapsamındaki Peynir Örnekleri

Peynirler için pozitif ayırımcılık sadece ambalaj konusunda değil, etiket ve diğer bilgilendirici materyallerin de (Üreticiye ek bir masraf olacağı aşikar) ilk etapta ticaret odaları ve yerel yönetimlerce ücretsiz bir şekilde üreticiye dağıtması, bunları düzenli bir şekilde kullananların da ayrıca yeni sezonda teşvik ve desteklerden

yararlandırılmada kayırılacağı gibi üretim faaliyetine bağlılığını kuvvetlendirici, özendirici girişimlerde bulunulmalıdır.

Elbette süt ürünleriyle sadece peynirler değil tereyağı, kaymak, yoğurt gibi diğer ürünler de Coğrafi İşaret esasına göre pazarlara sunulmalıdır. Sıkça vurgulandığı ve literatürde de bu şekilde yer aldığı gibi "Türk buluşu olan yoğurt" zaman içerisinde dünyanın çoğu yerine yayılmış ve de türlü çeşitleri ortaya konmuştur. Buna göre de "usulünde, stilinde, tarzında" gibi ifadelerle üretimi ve ticareti yapılmaktadır. Dünyada en çok Türk Usulü / Türk Yoğurdu ve Yunan Usulü / Yunan Yoğurdu şeklinde pazarlarda yer almaktadır. Coğrafi İşaret konusu izah edildiğinde de belirtildiği üzere "Stilinde, usulünde, tarzında…" gibi ifadeler Coğrafi İşaret kapsamında uygun bulunmamaktadır. Bununla birlikte belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan yoğurtlar (*Eşmekaya Yoğurdu* gibi) zaten Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek olmakla beraber *Türk Yoğurdu* olarak da Geleneksel Ürün Adı uygulaması kapsamında bu ürünün değerlendirilmesi gerekmektedir. Böylece uluslararası arenada belli bir "Türk Yoğurdu" algısı / imajı oluşturulabilecektir. Aksi taktirde bir kalite göstergesi olarak "Türk Yoğurdu" etiketinin kullanılıp dünyanın herhangi bir yerinde ve de usulüne uygun olan ya da olmayan şekilde ticareti pekala mümkündür.



Fotoğraf 210. Solda Ukrayna Pazarındaki Yoğurt Ambalajı ve Sağda Almanya Üretimi Yoğurt Ambalajı

❖ Usule uygun sunum alışkanlıkları edinilmesi;

Daha önce de bahsettiğimiz gibi esasında ciddi mali külfetler olmadan çok ucuza peynir üretim alışkanlıklarımızda değişiklikler yaparak da ürünlerimize prestij kazandırmak mümkündür. Bunlardan bir diğeri de ürünlerin sunum şeklidir. İşlenmiş et ürünleri ve peynirlerle ilgili ülkelerdeki durumun izah edildiği noktalarda yeri geldikçe bahsedildiği üzere Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürünün dilimlenip, servis ediliş biçimi bile bellidir. Türkiye'de ise bu gruptan ürünler uzun bir süre insanların kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak hazırlanıp, bunda da sunum esnasında çoğu zaman özensiz davranılıp, ürün ticari hayata dönük üretildiğinde de aynı özensizlik devam etmektedir. Oysaki her bir peyniri usulüne uygun bir şekilde sunmak, tadımlık peynirlerin ikramında özenli olmak ve bu esnada da tüketiciyi aydınlatıcı bilgiler vermek ek bir külfet oluşturmadan üreticilerin ürünlerini pazarlamada birkaç adım öne çıkartacaktır. Konuyu bir örnek üzerinden somutlaştıracak olursak;

Antep Peyniri için bu peyniri tanımayan fakat Gaziantep'i ziyareti sırasında böyle bir peynir olduğunu duyan ziyaretçi için şu şekilde basit bir sunum stratejisiyle işletme kendini gösterebilir; *Antep Peyniri* düzgün bir şekilde müşterinin gözü önünde kesilip (Bazı peynirler için özel peynir bıçakları kullanılması çok daha uygun olacaktır) yanında *Gaziantep Tırnaklı Pidesi* ve yanında da içerisinde *Nizip Zeytini* ve *Nizip Zeytinyağı* bulunan bir tabak ile peynir tadımı yaptırmak, işletmeler için çok basit ve etkili sunum ve pazarlama stratejisine basit bir örnektir.

Tüm bu şartlar dahilinde dünya peynir ticaretinin durumuna ve Türkiye'nin konumuna baktığımızda 2017 yılı itibariyle esasında önceki yıllardan çok farklı bir durum söz konusu olmamıştır. Dünya peynir ihracat ve ithalatında ağırlık belli başlı Avrupa ülkelerinin elinde olup Almanya, İtalya, Fransa, Hollanda, Belçika gerek ithalat gerekse ihracatta en önemli merkezlerdir. Burada Coğrafi İşaret odağında konuyu ele aldığımızda Almanya'nın hem miktar hem de gelir açısından 1. sırada olduğu, buna karşılık ülkenin sadece 9 tane Coğrafi İşaretli peyniri bulunmakta olup bu alanda çok sayıda Coğrafi İşaretli peyniri bulunan ülkeyi (Fransa'nın 60, İtalya'nın 60, İspanya'nın 31, Yunanistan'ın 23) geçtiği anlaşılmıştır. Sadece Avrupa'nın değil, aynı zamanda dünyanın en prestijli peynirlerinin tedarikçisi olan İtalya ise önemli bir

ithalatçı olmasına karşılık ihracatı noktasında 2017'de 4. sırada yer almış, dikkat çekici bir şekilde ihracat gelirinde de Almanya, Fransa ve Hollanda'nın gerisinde kalmıştır. İhracat gelirinin tamamına yakınını da (2 milyar dolardan fazlası) sadece *Grana Padano* ve *Parmigiano Reggiano* oluşturmaktadır. Bu durum 2 farklı açıdan yorumlanabilir; ilki söz konusu 2 Coğrafi İşaretin ülkesine kazandırmış olduğu yüksek gelir, diğer bakış açısı ise 58 tane daha Coğrafi İşareti bulunan ülkenin diğer peynirlerinin ihracatta neredeyse rol oynamadığı, mahalli nitelikte peynirler olduğu ve Coğrafi İşaret oldukları halde (!) bunun ülke ihracatında kayda değer bir gelir sağlamadığı anlaşılmaktadır. Birleşik Krallık ise önemli bir ithalatçı olmasına karşın ihracat noktasında ilk 10'da yer almamaktadır. Hollanda, Fransa ve Belçika ise hem ithalatta hem de ihracatta önde gelen ülkelerdir. Sayılan bu 3 ülkenin de dünyanın en prestijli peynirlerini üreten ülkeler olduğuna dikkat çekmek gerekir.

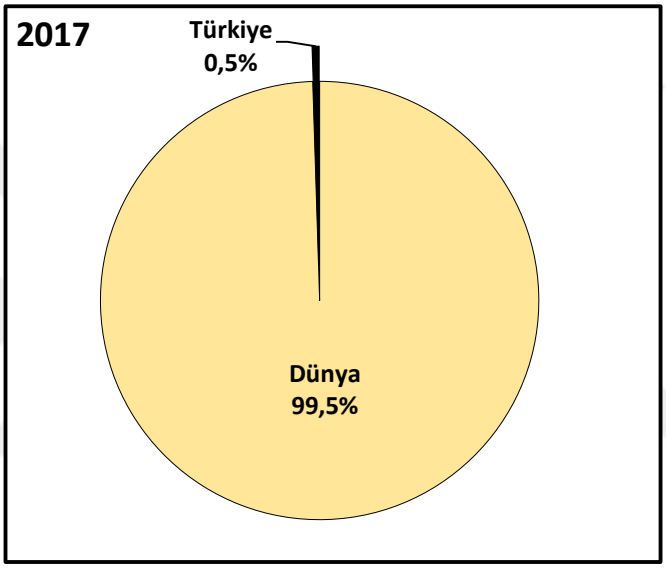
Tablo 70. 2017 Yılında İlk 10 Ülke ve Türkiye'nin Peynir (Lor Dahil) İhracat ve İthalat Değerleri

Ülkeler	**İthalat**		**Ülkeler**	**İhracat**	
	Ton	**Dolar (000 $)**		**Ton**	**Dolar (000 $)**
Almanya	815.771	4.235.185	Almanya	1.208.628	4.419.731
İtalya	508.747	1.963.481	Hollanda	908.089	4.053.418
BK	491.789	2.016.806	Fransa	679.243	3.443.685
Hollanda	374.862	1.433.373	İtalya	412.508	2.974.410
Fransa	347.720	1.730.477	Danimarka	382.147	1.693.916
Belçika	303.590	1.413.118	ABD	342.987	1.457.183
İspanya	288.456	1.152.786	Yeni Zelanda	342.850	1.381.127
Japonya	272.776	1.162.600	Polonya	236.939	799.504
Rusya Fed	222.901	929.030	Belçika	230.457	950.228
ABD	183.263	1.230.180	İrlanda	230.173	922.788
Türkiye	**9.183**	**37.578**	**Türkiye**	**48.196**	**153.635**

Kaynak: ITC, 2018.

Tablo 70'te belirtilen ülkelerden Avrupa dışındakilere bakacak olursak ABD ithalat miktarında 10. sırada yer almakla beraber ithalata ödediği para açısından 7. sıraya çıkmıştır. Bu da genel olarak ABD'nin Fransa ve İtalya'nın seçkin peynirlerine geçmişten beri yüksek meblağlar ödemesinin bir sonucudur. Köklü bir peynir kültürü bulunmayan ve çok az karakteristik peyniri olan Japonya da önemli bir ithalatçı

konumundadır. Süt ve süt ürünleri noktasında önde gelen ülkelerden biri olan Yeni Zelanda ise ihracatta 7. sırada yer almış 1 milyar $'ın üzerinde gelir elde etmiştir. Türkiye'nin ise hem peynir ihracatının hem de peynir ithalatının diğer ülkelere kıyasla çok düşük olduğu görülmektedir. İhracattaki bu düşüklük haliyle uluslararası peynir ticaretinden elde edilen gelirin de çok düşük olmasına neden olmuştur. Türkiye, 2017 itibariyle dünya peynir ihracatında % 1'lik paya bile sahip olmayıp (Şekil 63) bu anlamda son sıralarda yer almaktadır.



Kaynak: ITC, 2018.

Şekil 63. Türkiye'nin Dünya Peynir İhracatındaki Payı

Türkiye'nin durumuna baktığımızda ise 2017 itibariyle dünya peynir ithalatında önemsiz bir payı bulunmakta olup döviz kaybı açısından bu durum olumlu bulunabilir. Öte yandan genel olarak Türkiye'de kişi başına yıllık peynir tüketimi çok düşük seviyelerde olduğunu da belirtmek gerekir. Bu açıdan da son duruma baktığımızda 2016'da kişi başına Danimarka'da 28.1 kg., Fransa'da 27.2 kg., Almanya'da 24.7 kg., İtalya'da 21.5 kg., İsrail'de 18.9 kg., ABD'de 16.7 kg., Arjantin'de 11.6 kg. ve Türkiye'de ise 7.8 kg. peynir tüketilmiştir[230]. Türkiye'deki kişi başına bu çok düşük seviyelerdeki peynir tüketimi bile "Türk Peynircilik Sektörü"nün yeniden gözden geçirilmesini gerektirmektedir. Tekrar ticarete döndüğümüzde ise

[230] Veriler için bkz. https://www.statista.com/statistics/527195/consumption-of-cheese-per-capita-worldwide-country/ (Son erişim: 06.06.2018).

ihracat noktasında da bir başarısızlık söz konusudur. Türkiye'nin 2017'de peynir ihracatında 22. sırada yer almış olup toplam 48.196 tonluk ihracatıyla da Yunanistan, İran, Mısır ve Suudi Arabistan'ın gerisinde kalmıştır (ITC, 2018). Söz konusu bu sınırlı ihracatıyla da sadece 153,6 milyon $ gelir sağlamış aynı yıl Yunanistan ise Türkiye'nin gelirinin 3 katından fazlasını elde ederek 483,6 milyon $ gelir sağlamıştır. Bu değerlerden de anlaşılmaktadır ki Coğrafi İşaretler bir yana Türkiye'de hala tarımsal ürünleri katma değerli ürünlere çevirip bunları dünya pazarına sokmak gibi temel iktisadi stratejiler dahi benimsenememiştir. Nitekim konuyla ilgili temel altyapıya ve buna bağlı temel girdi durumuna baktığımızda Türkiye aleyhinde olan durum daha da netlik kazanmaktadır. Dünya peynir ihracatında önde gelen ülkelerin süt üretimi ve sığır / koyun varlığına baktığımızda sayı olarak Türkiye'nin çoğu ülkeden çok daha avantajlı bir konumda olduğu görülmektedir (Tablo 71). Türkiye'nin 2017 yılındaki toplam süt üretimi Fransa, Yunanistan, Belçika ve Danimarka toplamından daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. Hayvan sayısı açısından üst sıralarda yer alan Türkiye'nin çayır – mera varlığı da göz önüne alındığında esasında pek çok ülkeden potansiyeli ve altyapısı daha iyi durumdadır. Öte yandan ülkenin peynir ihracatında Yunanistan, Mısır, İran ve hatta Suudi Arabistan'ın gerisinde kalmasında bazı ciddi ve de kronik problemlerin olduğu aşikardır. Sadece çiğ süt desteği, hayvan sayısını artırma, yetersiz olmakla birlikte yapılan çayır – mera ıslahının pek bir etkililiği olmadığı net bir şekilde karşımıza çıkmıştır. Henüz bu temel ve akademik camiadan, konunun uzmanlarından pek çok kişinin de yıllardır belirttiği kronik problemler halledilemeden Coğrafi İşaret gibi üst düzeyde ve büyük ölçüde titizlik gerektiren bir uygulama lüks, hatta daha sonraları gündeme alınacak bir uygulamadır. Mevcut hayvan varlığı ve bunlardan elde edilen sütü, katma değerli, prestijli ürünler haline getiremeden iç tüketimde ve de oldukça basit (Son yıllarda çoğu gelenekselden uzaklaşmış) süt ürünlerinde değerlendirilmektedir. Öte taraftan da görüşme yaptığımız butik, orta ve küçük ölçekli işletmelerde yaygın olarak belirtilen sorun bir kısmı mevsimlik bir kısmı ise yıl boyu süt sıkıntısı yaşadıkları konusudur. Bu noktada da tedarik zincirlerinde bazı sorunlar olduğu anlaşılmaktadır. Zira mevcut süt üretimiyle pek çok Avrupa ülkesinin birkaç misli peynir üretiminin yanı sıra karakteristik diğer ürünlerin (Tereyağı, kaymak gibi) üretiminde de üstüne çıkmak mümkündür. Sonuç olarak mevcut şartlar dahilinde Türkiye'nin bu anlamda potansiyelinin çok çok altında

bir varlık gösterdiği ve de sektörün bir bütün olarak rehabilitasyona ihtiyacı olduğu anlaşılmaktadır.

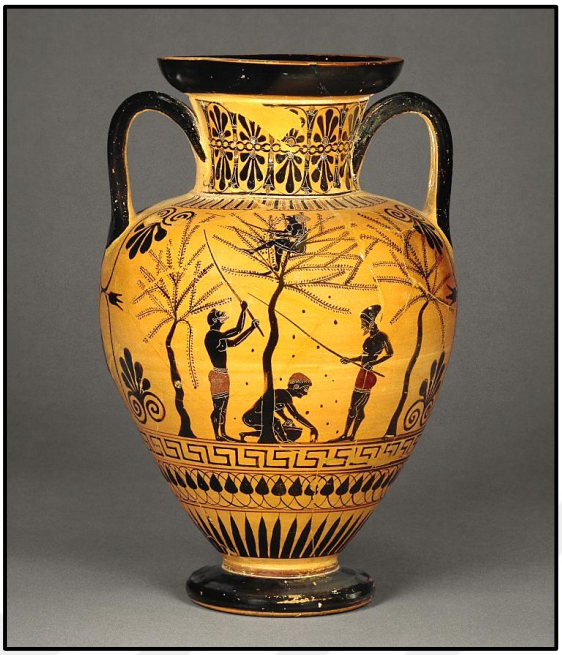
Tablo 71. 2017 İtibariyle Seçilmiş Ülkelerin Toplam Süt Üretim Miktarı ve Sığır / Koyun Sayıları

Ülkeler	Süt Üretimi* (Ton)	Sığır Sayısı (Baş)	Koyun Sayısı (Baş)
Almanya	32.694.586	12.281.195	1.579.793
Türkiye	20.699.894	14.080.155	30.983.933
İtalya	12.028.628	5.949.393	7.215.433
Meksika	11.987.633	31.771.736	8.902.451
İran	7.644.431	4.879.363	40.029.687
İrlanda	7.478.160	7.363.500	5.197.100
Danimarka	5.557.160	1.545.417	154.129
Mısır	4.601.114	5.064.509	5.697.716
Belçika	4.058.322	2.385.988	85.390
Fransa	3.300.000	19.233.244	6.935.185
Yunanistan	1.874.734	556.000	8.593.000

*: Süt değerleri inek, koyun, keçi, manda ve deve sütü üretimleri toplamıdır.
Not: Ülkeler süt miktarına göre sıralanmıştır.
Kaynak: FAO, 2018; TÜİK, 2018.

4.4.4. Sıvı Yağlar

Zeytinyağı üretimi, şarap ile birlikte dünyadaki en eski işlenmiş gıda maddeleri arasında sayılabilir. Zeytinin anavatanın, aynı zamanda medeniyetin temellerinin atıldığı sahayla örtüşmesi söz konusu bitkinin çok eski zamanlardan beri insan hayatında var olmasına neden olmuştur. Günümüzde yetiştiriciliği yapılan zeytin (*Olea europaea var. sativa*), ilk olarak M.Ö. 4000'lerde Doğu Akdeniz kıyılarında üretilmeye başlanmıştır (Ünsal, 2011: 14). Böylece doğal yayılış alanındaki deliceler, kültür bitkisi olan zeytinlere dönüşmeye başlamış ve bu zeytinlerden de tarih boyunca büyük değer atfedilen zeytinyağları elde edilmiştir. Zeytinyağı üretimi ve pazarlanması, devamında medeniyetimizin şekillenmesinde büyük etkileri olmuş ve faaliyetin gereği olarak yan sanayiler gelişmiştir. Zeytinyağı değirmenlerinin tesisi ve bunun için taş ustalarının hazırladığı düzenekler, zeytinyağlarının muhafaza ve ticareti için amforaların yapımı ile toprak işleri üretimi gibi diğer faaliyetlerin gelişiminde zeytinyağı üretimi büyük ölçüde etkili olmuştur.



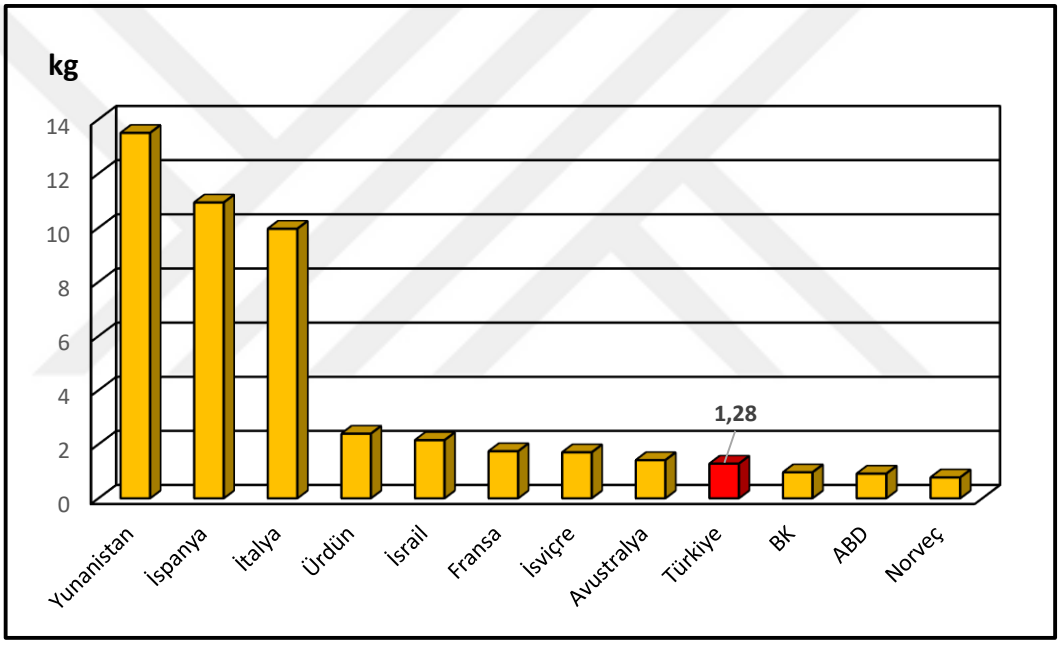
Kaynak: The British Museum: https://www.britishmuseum.org/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 211. M.Ö. 520 Tarihli Antik Yunan Döneminden Zeytin Hasadının Tasvir Edildiği Vazo

Zeytinyağı üretimi, ekstra herhangi bir malzeme (Üretim aşamasında kullanılan su hariç) kullanılmaması ve en basit haliyle toplanan zeytinlerin parçalanıp ezilmesiyle elde edilen sıvının kara suyundan ayrıştırılarak ham zeytinyağı elde edilmesi biçimidir. Günümüzde de bu üretim tekniği, kullanılan ekipmanların değişmesi ile birlikte aynı prensiple devam etmektedir. Hatta, söz konusu faaliyetin başlangıç aşaması olan zeytin hasadında, zeytinlerin sırıklarla vurularak toplanması yöntemi bile hala en yaygın metotlardan biri olarak varlığını yüzlerce yıldır korumuştur.

Anadolu, asırlardır zeytin varlığı konusundaki avantajlı durumu sayesinde burada kurulmuş tüm medeniyetlerde zeytinyağı çok önemli bir ürün olarak varlığını korumuştur. Son olarak Türkiye'de de zeytin ve zeytinyağı temel gıdalar ve önemli ihraç ürünleri arasında yer almıştır. Ayrıca üretilen ürünlerin bir kısmının üstün vasıflı olmasıyla da bu alanda uluslararası pazarlarda kendini gösterme fırsatı yakaladığına da dikkat çekilmesi gerekir. Gerçekten de Türkiye'den bazı girişimcilerin zeytinyağı ile ilgili uluslararası etkinliklerde dereceye girmesi bunun somut göstergelerinden

birisidir. Öte yandan uzmanların zeytinyağının faydalarını sıkça gündeme taşımalarına rağmen benzer konumdaki ülkelerin seviyesine bir türlü çekilememiştir. Bu durum da kişi başına düşen yıllık zeytinyağı tüketim durumunda açık bir şekilde görülmektedir. Özellikle Akdeniz ülkelerinden Yunanistan (13,5 kg.), İspanya (10,9 kg.) ve İtalya (9,9 kg.)'nın zeytinyağı tüketim durumları Türkiye'nin birkaç katı kadar olup Ürdün ve İsrail dahi bu anlamda önde yer alan ülkelerdir (Şekil 64). Zeytinyağı tüketim alışkanlığının değişmediği sürece sektörel manada bir gelişmede pek mümkün olmayacaktır.



Kaynak: FAO, 2018.

Şekil 64. Seçilmiş Ülkelerin Yıllık Kişi Başına Zeytinyağı Tüketim Miktarları (2013)

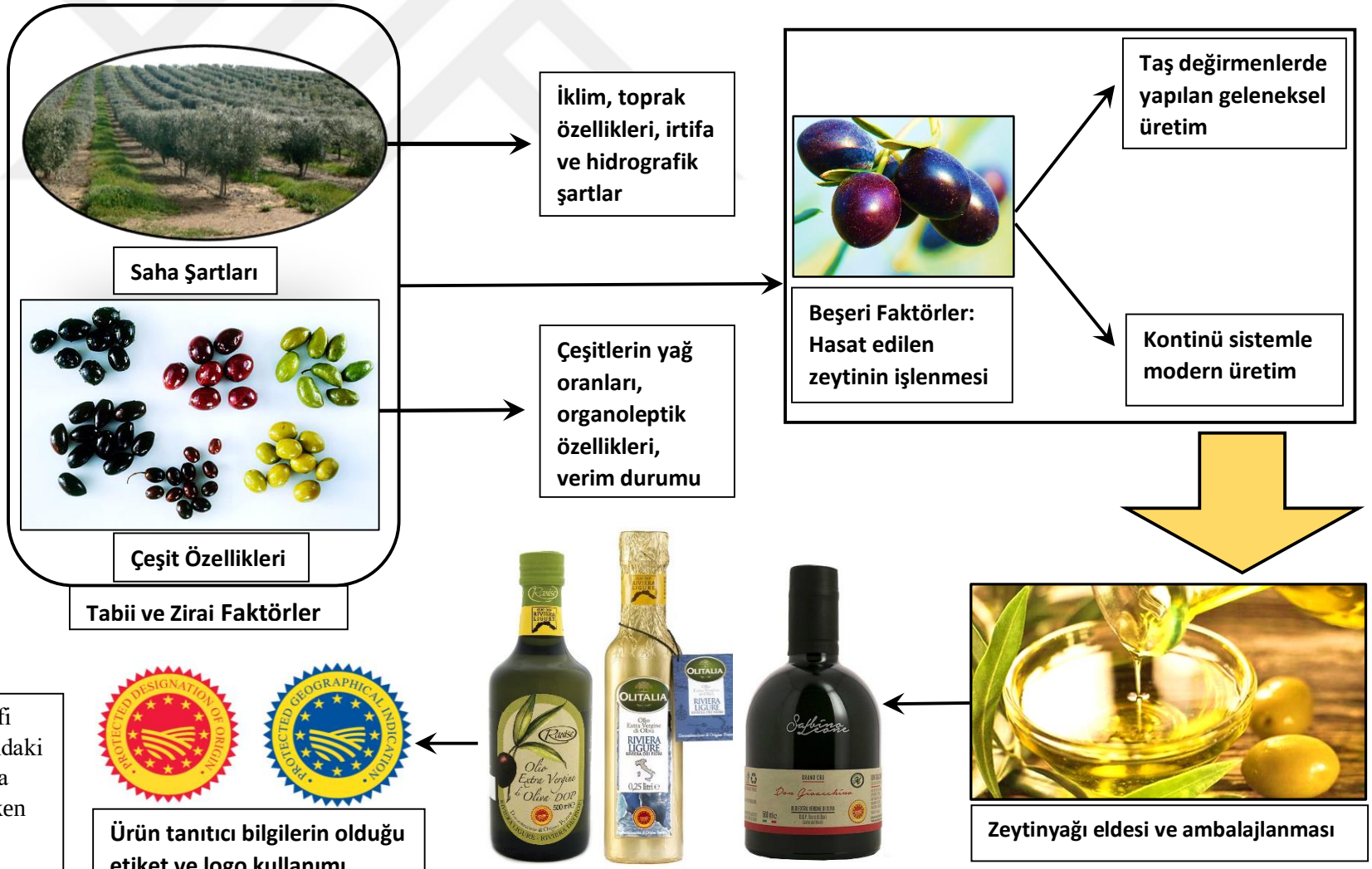
Coğrafi İşaretler kapsamında özellikle Akdeniz ülkelerinin en fazla önemsedikleri ürünlerin başında şaraplar, peynirler ve zeytinyağları gelmektedir ki bu 3 ürün de Akdeniz Havzası ülkelerinin geleneksel işlenmiş ürünleri arasındadır. Dünya genelinde en üstün vasıflı şarap ve zeytinyağları da yine Akdeniz Havzası'nda üretilmektedir. Öte yandan Türkiye'nin sadece Coğrafi İşaret odağında değil, genel manada üretimi ve tüketimi noktasında en geri olduğu ürünlerden biri de zeytinyağlarıdır. Türklerin genel olarak yeme – içme alışkanlıklarında zeytinyağı kullanımının çok düşük olması, zeytinyağı üretimi ve kullanımını, Türk tarihi

içerisinde çok yakın denebilecek yıllarda öğrenmiş olması gibi faktörlerle bu alanda diğer Akdeniz ülkelerinin seviyesine çıkılamamıştır. Türkiye'nin bu alandaki zayıflığı, kendisini Coğrafi İşaretlerde de göstermektedir. 2018'in sonu itibariyle AB kapsamında tanınırlığı olan yağların ülkelere göre dağılımında İtalya, İspanya, Yunanistan ve Portekiz ilk sıralarda yer almaktadır. Türkiye'nin ise AB ölçeğinde tanınırlığı olan zeytinyağı bulunmadığı gibi yerel ölçekte de sadece 7 tane Coğrafi İşaret kapsamında zeytinyağı bulunmaktadır.

Türkiye'deki Coğrafi İşaret olmuş ya da olabilecek zeytinyağlarını incelerken ilk etapta söz konusu ürünün ana özeliklerinin bilinmesi gerekmektedir. Zeytinyağı, mevsiminde toplanan zeytinlerin geleneksel usulle taş değirmenlerde (Sulu sistem) ve kontinü sistemle zeytinlerin usulüne uygun bir şekilde işlenmesiyle elde edilen zeytinin yağının elde edilmesidir. Burada da Coğrafi İşaret temelinde konuyu ele aldığımızda asıl belirleyici faktör zeytinin çeşit özellikleri ve zeytinin yetişme şartlarıdır. Zeytinlerin hasadını takiben en geç 2 gün sonra zeytinyağına işlenmesi sürecinde de tercih edilecek yöntemler ve bu yöntem esnasında uygulanan bazı işlemler konunun beşeri boyutunu oluşturmaktadır. Zeytinyağının ilk elde ediliş biçimi olan dik taşlı değirmenlerde öğütülerek işlenmesi, binlerce yıllık geçmişi olan bir uygulamadır. Daha yakın yıllarda ortaya konan modern sistem ya da kontinü sistem diyeceğimiz usulde ise 2 ve 3 fazlı işlemden geçirilen zeytinler sentrifüjlerden geçirilerek zeytinyağı elde edilir. Nihai aşamada elde edilen zeytinyağı, bitkisel yağlar içerisinde vitamin içeriği ve insan sağlığına olan olumlu etkisiyle en kaliteli yağ olarak binlerce yıldır insan hayatında çok az değişimle varlığını sürdürerek ve de sürdürmeye devam ederek medeniyetimizdeki yerini almıştır. Elbette bu kadar özel bir ürün için de Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında üzerinde hassasiyetle durulması gerekmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamına girmiş olan zeytinyağları ve diğer tüm sıvıyağlarda ise birtakım ekstra uygulamalar gerekmektedir. Bundan da en önemli husus ambalajın üzerindeki etiketlerde olması gereken belli başlı bilgilerin tüketiciye verilmesi konusudur. Öncelikle söz konusu Coğrafi İşaret olan zeytinyağının nereden ve hangi çeşit zeytinden elde edildiğinin bilinmesi gerekmektedir. Ayrıca zeytinyağının hangi

hasadın / sezonun ürünü olduğu, asit değeri ve organoleptik özelliklerinin açıklamasının da etikette yer alması gerekmektedir. Ambalajda yer alması gereken önemli bir diğer nokta da Coğrafi İşaret logosu ile birlikte varsa ürünün kendi logosunun bir arada kullanılması gerektiğidir. Bu sayede tüketiciler Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleri tanıyarak tercihlerini buna göre yapmaktadırlar ki AB ülkelerinde üzerinde en fazla durulan konulardan birisi de budur. Coğrafi İşaret kapsamındaki bir zeytinyağını, diğer zeytinyağlarından ayıran belli başlı noktalar ve ürünün bilinmesi gereken belli başlı özellikleri aşağıdaki şekil 65'te belirtilmiştir.



Şekil 65. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Zeytinyağlarında Bilinmesi Gereken Belli Başlı Parametreler

Türkiye'deki Coğrafi İşaret olan zeytinyağlarına baktığımızda bu alanda sadece 7 tane zeytinyağı bulunmakta olup 5 tanesi Ege Bölgesi'nde, diğerlerinden 1'i Gaziantep diğeri de Mersin'dedir (Tablo 72). Başvurusu yapılmış 5 tane daha zeytinyağı bulunmakta olup 1 tane de ayçiçek yağı vardır.

Tablo 72. 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Zeytinyağları

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Güney Ege Zeytinyağları	Menşe	İzmir Aydın Muğla	İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalaman, Çine, Bozdoğan; Muğla / Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris, Dalaman ilçelerini kapsayan bölge.
2	Ayvalık Zeytinyağı	Menşe	Balıkesir	Ayvalık Bölgesi; doğusunda Madra Dağları, batısında Ege Denizi, güneyinde İzmir il hududu olan Madra Çayı, kuzeyinde Gömeç ilçesi ile çevrili alan.
3	Nizip Zeytinyağı	Mahreç	Gaziantep	-
4	Milas Zeytinyağı	Menşe	Muğla	Milas ilçesi.
5	Edremit Zeytinyağı	Menşe	Balıkesir	Kuzeyde Kazdağları, batıda Çanakkale Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuyu beldesi ile Edremit ilçesi sınırında akan Çanakkale-Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da teşkil eden Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi ile yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen yaklaşık 224.580 da. alandır.
6	Mut Zeytinyağı	Menşe	Mersin	Mersin'in Mut ilçe merkezi, Aşağı Köselerli, Barabanlı, Evren, Esençay, Elbeyli, Fakırca, Gençali, Haydar, Hamâmköy, Irmaklı, Kurtsuyu, Kemenli, Karadiken, Köselerli, Kadıköy, Kırkkavak, Kışla, Mucuk Mirahor, Ortaköy, Özköy, Palantepe, Selamlı, Sarıveliler, Suçatı, Yapıntı, Yukarı Köselerli, Tuğrul, Zeytinçukuru, Aydınoğlu, Çamlıca, Çortak, Çağlayangedik, Çınarlı, Dıştaş, Göcekler,Güzelköy, Hacısait, Hacıilyaslı, Hocalı, Hisarköy, İşıklar, Keleceköy, Kavaklı, Sakız, Tekeli, Topluca, Yeşilköy, Yıldızköy, Alaçam, Bozdağan, Burunköy, Çampınarı, Çaltılı, Çatakbağ, Derinçay, Dorla (Özlü), Dereköy, Güzelyurt, Hacınuhlu, İlice, Kayabaşı, Kayaönü, Kurtuluş ve Sarıkavak mahallelerini kapsayan bölge.
7	Kuzey Ege Zeytinyağları	Mahreç	Çanakkale İzmir Balıkesir	Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuyu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliağa-Şakran'ı kapsayan bölgedir.

Türkiye'nin Coğrafi İşaret olan zeytinyağlarını izah edeceğimiz bu bölümde ürünün hammaddesi olan zeytinlerle ilgili genel durum "Meyveler" başlığı altında belirtilmiş olup burada sadece yeri geldikçe çeşit özelliklerinden bahsedilmiştir.

Güney Ege Zeytinyağları: Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk yağı olan *Güney Ege Zeytinyağları*, 2004'teki ilanla Menşe Adlı olarak bu kapsama alınmıştır. Bahis konusu zeytinyağı İzmir, Aydın ve Muğla illerini kapsamakta olup söz konusu illerde yetişen Memecik çeşidinden elde edilen yağı ifade etmektedir. Zeytinyağının ayırt ediciliği noktasında, Memecik çeşidine bağlı olarak kuvvetli kokusu, koyu yeşilimsi – sarı rengi öne çıkartılmıştır.



Fotoğraf 212. TARİŞ Tarafından Üretilen *Güney Ege Bölgesi Zeytinyağı*'nın Zeytinin Çeşidi ve Ürün Belirtilen Ambalajı

İşlenen zeytinyağı; *Natural Zeytinyağı* ve *Ham Zeytinyağı* olmak üzere ilk başta 2'ye ayrılır. Sonrasında *Natural Zeytinyağı* da; Natural Sızma, Naturel Birinci ve Natural İkinci; *Ham Zeytinyağı* ise; *Rafine Zeytinyağı* ve *Riviera Zeytinyağı* olarak alt sınıflara ayrılır. Elde edilen zeytinyağının coğrafi sınırları olarak; İzmir/Foça,

Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalaman, Çine, Bozdoğan; Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris, Dalaman ilçelerini kapsayan bölge belirlenmiştir.

Güney Ege Zeytinyağları'nın işlenip usulüne uygun pazarlanmasında, aynı zamanda ürünün Coğrafi İşaret başvurusunu yapan TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği etkin rol oynamaktadır. Esasında söz konusu bu kooperatif, genel manada Türkiye'deki kooperatifçiliğin ve örgütlü hareket ederek, kazanılacak başarıyı gösteren en iyi örneklerdendir. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, ürün güvenliğinden tüketiciyi bilgilendirmeye kadar *Güney Ege Zeytinyağları* ile ilgili olarak Coğrafi İşaret kapsamında en başarılı hareket eden kurumların da başında gelir.

Ayvalık Zeytinyağı: Ayvalık, en eski zeytinyağı üretim merkezlerinden olup faaliyetin köklülüğü yanı sıra üstün vasıflı zeytinyağlarıyla da her zaman bu alandaki önemini korumuştur. Yöredeki zeytinyağlarıyla ilgili olarak İzmir Konsolos Yardımcısı Heathcote-Smith tarafından hazırlanan raporda "*1911'de toplam 3.350.000 kg. zeytinyağı üretilmiş ve 'Ayvalık Zeytinyağı' olarak kalitesi her yıl daha iyi anlaşılmıştır. Avrupa'nın en iyi yağ üreticileri Fransız ve İtalyanlar burayı ziyaret ederek çok miktarda yağ almakta.*" ifadesi daha 1900'lerin başında yöre zeytinyağlarının marka halini aldığını göstermektedir. Ayrı raporda, daha o zamanlar için iyi bir reklamla çok kâr elde edilebileceği bu ürünün değerinin halk tarafından hâlâ anlaşılamadığına dikkat çekilmiştir (İZTO, 1998: 288). Buradan da anlaşıldığına göre sadece zeytinyağı üretiminde veya tüketiminde zafiyet değil bu ürünün değerinin anlaşılıp pazarlanmasındaki zafiyet de Türkiye'nin kronik meselelerinden biri haline gelmiştir. Gerçekten de günümüzde "Türk Zeytinyağları"nı tanıtma noktasında hâlâ çok başarılı olduğumuz söylenemez.

Ayvalık Zeytinyağı, Coğrafi İşaret kapsamına alınan ikinci zeytinyağı olup 2006'daki ilanla Menşe Adlı olarak tescil işlemi yapılmıştır. Zeytinyağının ayırt

ediciliği olarak zeytin ağacının yetiştiği coğrafi şartlar ve yağ asidinin duyusal analizle tayin edilebilecek ölçüde belirgin olduğu ifade edilmiştir. Dosyada geleneksel üretim yönteminin (Taş değirmenlerde zeytinlerin öğütülmesi) yanı sıra teknolojik üretim yöntemleri de izah edilmiştir. Öte yandan Ayvalık'ta günümüzde neredeyse taş değirmenlerde zeytinyağı işleme kalmamıştır.

Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi yöre zeytinyağlarını üstün vasıflı kılan temel faktörlerden biri sahanın coğrafi özellikleridir. Zeytin yetiştiriciliğinde istenmeyen kuzey rüzgarlarını Madra Dağı'nın bir paravan gibi engellemesi, ideal toprak şartları yanı sıra kullanılan zeytinlerin niteliği ile de dünyanın en kaliteli zeytinyağları arasında sayılan ürün elde edilmektedir. Yörede 3 tip zeytinyağı hazırlanmakta olup bunlar; *Natural Zeytinyağı, Rafine Zeytinyağı* ve *Riviera Zeytinyağı*'dır. Natural zeytinyağında, zeytinler çok düşük bir ısıl ortamda usulüne uygun bir şekilde zeytinyağına işlenir ve çiğ tüketime uygun bir yağ elde edilir. Bu tipte içeriğindeki oleik asit oranına göre 3 sınıf bulunmaktadır. Bunlar; en çok % 1 olanlar Natural Sızma, en çok % 2 olanlar Naturel Birinci ve en çok % 3 olanlar da Natural İkinci olarak sınıflandırılır[231]. *Rafine Zeytinyağı*, içeriğindeki asit değeri, tat ve kokusuyla doğrudan tüketime uygun olmayan zeytinyağlarının usulüne uygun işlenmiş tipidir. Son olarak *Riviera Zeytinyağı*; *Natural Zeytinyağı* ile *Rafine Zeytinyağı*'nın belli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilmiş 3. tiptir. İlçede zeytinyağına işlenen çeşitler Gemlik ve Ayvalık çeşidi ağırlıklıdır. Ayvalık ve Edremit'te dahil olmak üzere yörede yağlık olarak Gemlik çeşidinin Ayvalık çeşidinden daha iyi sonuç verdiği belirtilmiştir.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda eski bir dosya olmasından ötürü birtakım revizyonlara ihtiyaç vardır. Özellikle kullanılan zeytin çeşidi, zeytinyağının analiz sonuçları, kullanım biçimi ve pazarlama şekli dosyada yer almalıdır. Ayrıca ürünle ilgili olarak bir logo tasarımı yapılması da uygun olacaktır. Dosyada, ürünün coğrafi sınırları olarak; Ayvalık Bölgesi; doğusunda Madra Dağları, batısında Ege

[231] Türk Gıda Kodeksi'nin 7 Ağustos 2010 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği uyarınca kaldırılmıştır. Resmi Gazete ilanı için bkz. http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/08/20100807-9.htm (Son erişim: 03.03.2018).

Denizi, güneyinde İzmir il hududu olan Madra Çayı, kuzeyinde Gömeç ilçesi ile çevrili alan, *Ayvalık Zeytinyağı* üretim sahası olarak belirtilmiştir.

Nizip Zeytinyağı: Nizip Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2011'de Coğrafi İşaret ilanı çıkmış ve Mahreç İşaretli olarak tescili yapılmıştır. Bu zeytinyağı çeşidi aynı zamanda 2 Mahreç İşaretli zeytinyağından biridir. Yapmış olduğumuz saha çalışmaları ve anket uygulamaları sonucunda da gözlendiği üzere söz konusu ürün hala yaygın bir tanınırlık kazanamamıştır.

Nizip Zeytinyağı için yörede yetiştirilen Nizip çeşidi zeytinlerden elde ediliyor olması temel ayırt edicilik olarak belirtilmiştir. Üretim aşamasında kısaca; toplanan zeytinler ayıklanıp temizlendikten sonra kırma makinesinde 25° – 40°C'ye kadar (Taş değirmenlerde 20° – 25°C) ısıtılarak yağını bırakması sağlanır. Sonrasında usulüne uygun bir şekilde su ve prinaya ayrılan yağ, seperatörlerde yıkanarak tüketime hazır hale gelmiş olur.



Şekil 66. *Nizip Zeytinyağı* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo

Nizip Zeytinyağı, için hazırlanmış olan Coğrafi İşaret dosyasında kullanılan çeşit ve üretim aşamaları hakkında bilgi verilmiş olmakla birlikte zeytinyağı ile ilgili detaylı analiz sonuçları dosyada yer almamakta, çoğu bileşen için referans aralıklar belirtilmemiştir. Dosyada ürün için tasarlanmış olan logo bulunmaktadır. Logoda, siyah bir zeytin tanesi ve yeşilin çeşitli tonlarında Nizip ve Zeytinyağı ifadeleri yazılmıştır (Şekil 66). Logoda her ne kadar Nizip ilçesine bir gönderme olmasa da başarılı bir çalışma olmuştur.

Milas Zeytinyağı: Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle başvurusu tamamlanan ürünün 2016'da çıkan ilanıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Ürünün ayırt ediciliği olarak yörenin bu alandaki köklü geçmişi ve de coğrafi şartları öne çıkartılmıştır.

Milas Zeytinyağı, sadece zeytinyağı grubunun değil, genel olarak tüm Coğrafi İşaret dosyalarının en detaylı ve başarılı olanlarından birisidir. Çoğu ürün için kapsamlı bir tarihten bahsedilmezken, ürünün temel karakteristiğinde yörenin yüzlerce yıllık geçmişinde zeytinyağının önemi belirtilerek ürün karakteristiği açıklanmıştır. Ayrıca yörenin coğrafi şartları, zeytinyağı ile ilgili olarak yağ asidi kompozisyonu, sterol kompozisyonu, uçucu bileşenler ve diğer içerik özellikleri ayrıntılı bir şekilde izah edilmiştir. Dosyada ürün için tasarlanmış logo da yer almaktadır. Başarılı bir dosya olarak görülmesine karşılık söz konusu dosyada çok ciddi bir ihtilaf yaratacak husus göze çarpmaktadır. *Milas Zeytinyağı* için ürünün Coğrafi İşaret sınırı Milas ilçesi olarak belirlenmiştir. Aynı yer *Güney Ege Zeytinyağları*'nın da coğrafi sınırları içerisinde yer almaktadır. Buraya kadar farklı zeytin çeşitlerinden yağ elde edilmesi durumunda, konu olabilir kabul edilse de her 2 zeytinyağı için de Memecik çeşidi kullanılmaktadır. Buna göre Coğrafi İşaret denetimleri neye göre yapılacaktır? Milas sınırları içerisinde üretilen zeytinyağı hangi etiketi taşıyacak veya taşımalıdır? En önemlisi de Milas'ta üretilmiş *Milas Zeytinyağı* etiketli ürün ile *Güney Ege Zeytinyağları* etiketi taşıyan ürün arasındaki farklar nedir? Bu gibi soruların cevabı ortaya konmadığı taktirde ürün için Coğrafi İşaret uygulamasına bir işlerlik kazandırılması mümkün değildir.



Şekil 67. Milas Zeytinyağı İçin Tasarlanan Logo

Edremit Zeytinyağı: Edremit Ticaret Odası'nın başvurusu sonrası Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olmakla birlikte esasında daha öncesinde de *Edremit Körfez Bölgesi Zeytinyağları* adıyla Coğrafi İşaret kapsamındaysa da dosyadaki revizyonla beraber ismi de değiştirilerek son halini almıştır.

Edremit, geçmişten beri çok üstün vasıflı zeytinyağlarının elde edildiği bir yöre olmuştur. İzmir Konsolos Yardımcısı Heathcote-Smith, 1910 yılındaki raporunda Ayvalık ve Edremit zeytinyağının çok iyi kalitede olduğunu belirtmiştir (İZTO, 1998: 266). Yörenin coğrafi şartları ve Edremit (Ayvalık) yağlık çeşidinin üstün vasıflarıyla karakterize edilen bu yağ, aynı zamanda Türkiye'nin en tanınmış zeytinyağlarındandır. Edremit'te de Ayvalık'taki gibi zeytinliklerin kuzey rüzgarlarından korunaklı bir alanda yayılması (Kaz Dağı'nın kuzeyli rüzgarları kesmesi sayesinde) ile elde edilen zeytin ve buna bağlı zeytinyağı kalitesi de çok iyidir.

Şekil 68. *Edremit Zeytinyağı* Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilmiş Olan Logo

Edremit Zeytinyağı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda konuyla ilgili hemen her hususa değinildiği gözlenmektedir. Kullanılan zeytin çeşidi, zeytinin hasadından elde edilen zeytinyağının ambalajlanmasına kadar olan işlem basamakları, zeytinyağının içerik analizi ve ürünün elde edildiği sahanın coğrafi özellikleri gibi hususların tümü açıklanmıştır. Dosyadaki önemli bir nokta da bazı içerik değerleri bakımından diğer zeytinyağları ile olan farklılıklarına işaret edilmiş olmasıdır. *Edremit Zeytinyağı* için coğrafi sınır ise; "Kuzeyde Kazdağları, batıda Çanakkale Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuyu beldesi ile Edremit ilçesi sınırında akan Çanakkale-

Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da teşkil eden Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi ile yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen yaklaşık 224.580 da. alan" olarak belirlenmiştir. Dosyada ayrıca ürün için kullanılacak bir de logo bulunmaktadır.

Mut Zeytinyağı: Mut Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu sonrasında Temmuz 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Türkiye'de en az tanınan zeytinyağı çeşidi olup Mersin'in en büyük zeytin tedarikçisi olmasına karşın il genelinde de yaygın bir tanınırlık kazanamamıştır.



Şekil 69. *Mut Zeytinyağı* Dosyasında Yer alan Ürün Logosu

Mut Zeytinyağı, çeşit olarak Gemlik (İlçedeki zeytin varlığının % 90'ı Gemlik çeşididir) ve Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytinleri kullanılmaktadır. Dosyada her iki çeşidinde genel özelliklerine değinilmiştir. Ayrıca Mut'un zeytinyağı üretimi konusundaki köklü geçmişi, *Mut Zeytinyağı*'nın içerik özellikleri, yetişme sahasının coğrafi şartları, zeytin yetiştiriciliğindeki hususlar ve de yöresel bir iz taşıyan logosuyla yine başarılı zeytinyağı dosyaları arasındadır. Mut'ta da zeytinyağı, Türkiye'deki en yaygın çeşitler olan Gemlik ve Ayvalık çeşitlerinden elde ediliyor olsa da coğrafi şartlardaki farklılıklardan ve de farklı mevsimlerde toplanan meyvelere bağlı olarak değişen renk ve tada bağlı olarak değişik karakteristik özellikler sergilenebilmektedir.

Kuzey Ege Zeytinyağları: TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin girişimleriyle alınan 2. zeytinyağı çeşididir. Kasım 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan en yeni zeytinyağıdır aynı zamanda.

Kuzey Ege Zeytinyağları, Ayvalık (Edremit Yağlık) çeşidinden elde edilen ve sadece coğrafi sınırları belirlenmiş olan "Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuyu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliağa-Şakran'ı kapsayan bölge"nin zeytinlerinden elde edilen yağları kapsamaktadır. Bu açıdan söz konusu ürün için temel ayırt edicilikte sahanın coğrafi şartları temel belirleyici olmaktadır. Sahanın kuzeyli rüzgarlara karşı korunaklı oluşu, diğer iklim parametreleri ve toprak şartları ile yöre zeytinlerinin kazanmış olduğu yerel özelliklere göre karakteristik oluşmuştur. *Kuzey Ege Zeytinyağları* için coğrafi işaret dosyasında detaylı bir şekilde içerik analizi ve üretim işlemi de detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Dosyada ürün için tasarlanmış logo da yer almaktadır.



Şekil 70. *Kuzey Ege Zeytinyağları* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Bu zeytinyağı ile ilgili olarak da önemli bir ihtilaf yaratacak durum tıpkı *Milas Zeytinyağı* ile *Güney Ege Zeytinyağları* arasındaki duruma benzer şekilde coğrafi sınırların belirsiz, hatta tartışmalı oluşudur. Nitekim *Kuzey Ege Zeytinyağları* ile *Edremit Zeytinyağı*'nın coğrafi sınırları örtüşmektedir. Aynı zamanda söz konusu sahada ağırlıklı olarak kullanılan Edremit (Ayvalık) çeşidi kullanılmaktadır ki her iki

dosyada da bu durum belirtilmiştir. Bu durumun pazarlarda yaratacağı karmaşa yanı sıra tüketici nezdinde de kafa karışıklığı yaratacağı muhakkaktır.

2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış zeytinyağlarına baktığımızda bunlar; *Maraş Natürel Sızma Zeytinyağı, Kilis Zeytinyağı, Derik Halhalı Zeytinyağı, Akhisar Uslu Zeytinyağı* ve *Akhisar Domat Zeytinyağı*'dır. Bunlardan *Akhisar Domat Zeytini* ve *Akhisar Uslu Zeytini*, ayrıca Coğrafi İşaret kapsamındadır.

Zeytinyağları dışındaki Coğrafi İşaret olabilecek diğer sıvı yağlara baktığımızda;

Uzunköprü Ayçiçek Yağı: Trakya, bilindiği gibi genel olarak çeltik ve ayçiçeği yetiştiriciliğinde Türkiye'nin önemli merkezlerinden birisidir. Söz konusu bu iki ürün de yörenin geleneksel tarım ürünleri arasında yer almaktadır. Bunlardan ayçiçeği ise genel olarak Edirne'nin önemli zirai ürünlerinden birisi olup Uzunköprü'de de önemli miktarda yetiştiriciliği yapılmaktadır. Türkiye'de en fazla tüketilen yağlardan birisi olan ayçiçek yağlarının karakteristik özelliği ile ilgili fazla bir çalışma söz konusu değildir. Nitekim bu gruptan yağların ayçiçeği çeşidine bağlı olarak gösterdiği aromatik özellik de tüketiciler nezdinde zeytinyağındakine benzer bir şekilde hiçbir zaman değerlendirilmemiştir. Öte yandan ilçenin geleneksel ürünleri arasında yer alan ve yöre ekonomisinde önemli bir yer işgal eden ayçiçek yağıyla ilgili olarak Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Afyonkarahisar Haşhaş Yağı: Afyonkarahisar'ın sembol ürünlerinden olan haşhaş, aynı zamanda bir yağlı tohum bitkisi olarak yağ sanayinde de kullanılmaktadır. Haşhaşla ilgili detaylı bilgi "Tarım Ürünleri" bölümünde izah edildiğinden burada sadece elde edilen yağ izah edilmiştir. Haşhaş tohumları % 40 – 55 civarında içerdiği yağ oranıyla tıbbi – aromatik bitkiler arasında yer almasının yanı sıra önemli bir yağlı tohum bitkisidir. Türkiye'de özellikle haşhaşın geçmişten beri geleneksel olarak yetiştirildiği yerlerde haşhaştan elde edilen yağ, yemeklik yağ olarak tüketilmektedir. Söz konusu yağın oleik (% 15) ve linoleik (% 71.3) asit (İnan ve ark., 2016: 297) açısından zengin olması da yağ kalitesi açısından oldukça önemlidir. Doymamış yağ

oranının yüksekliği ise haşhaş yağının cazibesini artıran bir diğer özelliğidir. Bu yağ esasında 18. yy.'ın sonu ve 19. yy.'ın başlarında özellikle de Provence ve Alsace ile Almanya'da yaygın olarak kullanılıyor olmakla birlikte zamanla önemini yitirmiştir (Bernáth ve Németh, 2009: 449). Türkiye'de ise haşhaş yağı 1971'deki yasak kararına kadar özellikle yetiştirildiği yörelerde yaygın bir şekilde tüketilmeye devam ediyordu.



Fotoğraf 213. Günümüzde Çok Sınırlı Miktarlarda Üretilen *Afyonkarahisar Haşhaş Yağı*'nın Basit Ambalajlarda Pazara Sunulmuş Hali

Günümüzde üretim ve talep her ne kadar gerilemiş olsa da yöre halkından bu yağa alışık olanlar hâlâ özel olarak sipariş etmektedirler. Günümüzde küçük ölçekli işletmelerde talebe göre üretimi yapılmaktadır. Mavi, sarı veya beyaz haşhaş çeşidi fark etmeksizin hepsinden yağ elde edilebilmektedir. Haşhaş yağı sıcak (Yemeklik) olarak tüketilebildiği gibi soğuk olarak da tüketilebilmektedir. Tanelerin 8 – 10 dakika süren tavlamanın (Kavurmanın) ardından geçmişte keçi kılı çuvallara günümüzde ise naylon çuvallara doldurularak dibeklere konur. Çuvallar dibeklerde preslenir ve bu esnada dibeğin altındaki musluktan sızan yağ toplanır. Presler geçmişte kol gücüyle çalışırken günümüzde motor gücüyle çalışmaktadır. Arta kalan küspe de hayvan yemi

olarak değerlendirilmektedir. Elde edilen haşhaş yağı -10°C'ye kadar donmamaktadır. Yörede 1 asrı aşkın düzeneklerle üretim yapan işletmeler bulunmaktadır[232].

Isparta Gülyağı: Coğrafi İşaretli bir ürünün işlenmesiyle elde edilen bir diğer karakteristik ürün de *Isparta Gülyağı* olup Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmıştır. *Isparta Gülü*'nün temel yetiştiricilik amacı olan gülyağı eldesi geçmişte Fabrikasyon Tipi ve Köylü Tipi olmak üzere 2 tipte üretiliyorken günümüzde tamamı fabrikasyon tipte üretilmektedir. Yaklaşık 1 kg. *Isparta Gülyağı* üretebilmek için 3.750 kg. gül çiçeği gerekmektedir. Türkiye, 2016'da toplam 7.683 kg. *Isparta Gülyağı* ihracatından 15,6 milyon $ gelir sağlamıştır. Son olarak 2017'de ise toplam 33 ülkeye gerçekleştirilen 19.512 kg.'lık gülyağı ihracatından 18.5 milyon $ gelir elde edilmiştir (TÜİK, 2018).

4.4.5. Bölüm Değerlendirmesi:

Coğrafi İşaretler kapsamında, özellikle de Avrupa ülkelerinde en fazla değer verilen ve ülkelerine kayda değer oranda gelir sağlayan önemli bir ürün grubunu da zeytinyağları oluşturmaktadır. Öte yandan, özellikle de Akdeniz ülkeleri yıldan yıla artan zeytinyağı ihtiyacını yine önemli miktarda ithalat yoluyla karşılamaktadırlar. Türkiye'de ise genel olarak yağlı tohum üretimi ve yağ üretim noktasında özellikle son yıllarda ihtiyacının önemli bir bölümünü yurtdışından karşılamaktadır. Bununla birlikte yerli üretiminde ise özellikle zeytinyağlarında üstün vasıflı ürünler elde edilmekte fakat bundan da hakkettiği geliri elde edememektedir.

Avrupa Birliği üyeleri içerisinde en fazla zeytin üreten ülkeler İspanya, Yunanistan, İtalya ve Portekiz olup geri kalan ülkelerin (Fransa, GKRY, Slovenya, Hırvatistan) payları ise önemsizdir. Söz konusu ülkelerin zeytin ve zeytinyağı üretim değerlerine baktığımızda sofralık zeytin üretimleri olduğu düşünülen zeytin üretim

[232] Türkiye'deki haşhaş varlığı ve haşhaş ürünleri ile haşhaş ekonomisi hakkında daha fazla bilgi için bkz. Nuran Taşlıgil – Güven Şahin (2017), "Stratejik Bir Ürün Olan Haşhaşın *Papaver somniferum* Türkiye'deki Durumunun Ziraat Coğrafyası Odağında Analizi", Marmara Üniversitesi A Tipi Normal Proje, Proje No: SOS-A-200716-0388.

değerleri noktasında da sayılan 4 AB üyesi bu anlamda Avrupa'nın en büyük üreticileri konumundadır. Zeytinyağı üretiminde ise İspanya 1.260.100 tonluk üretimiyle diğer 3 AB üyesi ülkenin toplamından fazla bir üretime sahip konumdadır. Ülkenin çok sınırlı ithalatı bir kenara bırakılırsa toplam üretiminin ¼'ü kadarını da ihraç etmektedir (Tablo 73). AB'nin 2. büyük üreticisi İtalya'da 2017 – 2018 sezonundaki toplam 428.900 tonluk zeytinyağı üretiminin önemli bir kısmını ihraç etmiş, 64.100 tonluk ise sınırlı bir ithalatı olmuştur. Yunanistan ise AB'nin 3. en büyük zeytinyağı üreticisi olup 346.000 tonluk zeytinyağı üretiminin küçük bir kısmını da ihraç etmiştir. Bir diğer önemli zeytinyağı üreticisi ülke olan Portekiz'de ise 134.800 tonluk üretimin 58.300 tonu ihraç edilmiştir. Söz konusu ülkelerin ve genel olarak Avrupa'nın en fazla zeytinyağı aldığı ülke olan Tunus'taki duruma baktığımızda ülke üretiminin önemli bir kısmı (% 71.4'ü) ihraç edilmektedir. Türkiye'de ise aynı yıl 263.000 tonluk zeytinyağı üretimiyle Tunus'un gerisinde kalınmış, üretimin sadece 70.000 tonluk kısmı ihraç edilmiştir (Tablo 73). Aynı yıl Türkiye'nin yurtiçi zeytinyağı tüketimi de 176.500 ton olmuştur.

Tablo 73. 2017 – 2018 Sezonunda Seçilmiş Ülkelerin Zeytin ve Zeytin Yağı Üretimleri ile Zeytinyağı Ticaret Değerleri (Ton)

Ülkeler	Zeytin Üretimi	Zeytinyağı Üretimi	İthalat	İhracat
İspanya	563.400	1.260.100	99.400	292.000
İtalya	60.000	428.900	64.100	186.400
Yunanistan	261.000	346.000	0	18.600
Portekiz	17.800	134.800	4.000	58.300
Tunus	28.000	280.000	0	200.000
Türkiye[233]	**450.000**	**263.000**	**0**	**70.000**

Kaynak: International Olive Council, 2018.

İlgili tabloda zeytinyağı üretim değerleri belirtilen AB ülkeleri, aynı zamanda AB'deki Coğrafi İşaretli zeytinyağları ile de dikkat çeken ülkelerdir. AB pazarlarında en fazla aranan ve en iyi kalite zeytinyağları olarak bilinen bu ürünlerden, bahis konusu

[233] International Olive Council bünyesinde Türkiye'nin zeytin üretim değerleri kapsamında "Sofralık Zeytin" üretim miktarları belirtilmiş olup esasında 2017 – 2018 sezonu için Türkiye'de 460.000 ton sofralık, 1.640.000 ton da yağlık zeytin üretimi söz konusudur. Diğer ülkeler için de benzer durumun söz konusu olduğu düşünülebilir.

ülkeler her yıl milyonlarca €'luk gelir elde etmektedirler[234]. Öte yandan Türkiye, iyi kalite zeytinyağları ile AB pazarlarına yakın olma avantajına rağmen bu alanda beklenen başarıyı yakalayamamıştır. Esasında Türkiye'nin genel olarak zeytin üretimindeki yüksek potansiyeli, bunlar içerisinde de karakteristik zeytinler ve buna bağlı vasıflı zeytinyağı üretebilecek olması, büyük tüketim merkezlerine yakınlığı ve çoğu zirai veya işlenmiş gıda maddesi olmayan aktif örgütlerin bulunuyor olmasına (TARİŞ ve Marmarabirlik gibi) karşılık zeytinyağı üretimi ve pazarlanmasında hala çok gerilerdedir.

Coğrafi İşaret odağında meseleleri ele aldığımızda yine bu ürün grubunda da taklit ve tağşişli ürünler ilk sıralarda yer almaktadır. Ne yazık ki Türkiye'de kalitesiyle kendini belli eden ve üreticisine iyi kâr sağlayan ürünler, kısa sürede pazarlarda korsan ürünlerle rekabet etmek durumunda kalmaktadır. Vasıfsız yağlara çok az iyi kalite yağ katılması, isim hırsızlığı, kaçak üretim ve pazarlama, zeytinyağına işlemeye uygun olmayan zeytinlerin kullanılması gibi pek çok usulsüz uygulama ne yazık ki Türkiye'de çok yaygındır. Buna bir de sağlam bir zeytinyağı tüketim bilinci olmayan halkın pazarlarda bu gibi ürünleri almasıyla talebi artırıcı tutumu (Bilmeyerek de olsa) ister istemez, yüksek fiyattan satışa sunulan ambalajlı ve vasıflı ürünlerin rekabetini güçleştirmektedir.

Zeytinyağı ile ilgili bu genel durumun yanı sıra Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek nitelikteki ürünlerin pazarlardaki durumuna baktığımızda da bu noktada da çok iyi bir durum söz konusu değildir. Daha önce de bahsedildiği üzere Türk toplumunda zeytinyağı konusunda (Tüketiciler ölçeğinde) belli bir farkındalık seviyesine çıkılamadığından tüketicilerin Coğrafi İşaret olan zeytinyağlarına yönlendirilse bile bu noktada sağlıklı sonuç alınamayacağı düşünülmektedir. Bunun için gerçekten Coğrafi İşaret kriterlerine uygun üretim yapan işletmelerin tüketicileri ürünle ilgili aydınlatmaları gerekmektedir. Bu bilgilendirme ise ambalajın üzerindeki ürünün dolum ve son tüketim tarihi ile besin içerikleri ile sınırlı olamaz. Ne yazık ki Türkiye'de çoğu zeytinyağı ambalajı, Coğrafi İşaret niteliğinde olsa bile tüketicileri

[234] Konuyla ilgili detaylı bilgi için "Dünya Genelinde ve Paydaşlardaki Durum" bölümüne bakınız.

aydınlatmaktan çok uzaktır. Oysaki Coğrafi İşaret olan ürünlerde üzerinde hassasiyetle durulan noktalardan biri olan ambalajlama, etiketleme ve logo kullanımıdır. Her ne kadar Türkiye'de ambalajlamada belli bir seviyeye gelinmiş olunsa da aynı durum logo ve bilgilendirici etiket kullanımında söz konusu olmamıştır. Bu noktada tek başına Coğrafi İşaret logosu kullanımının da tüketiciye her ne kadar güven verse de yeterli olmayacağını belirtmek gerekir. Zira unutulmamalıdır ki, bir ürün Coğrafi İşaret olsa bile bu o ürünün herkes tarafından beğenilecek, tercih edilebilecek bir ürün olduğu anlamına gelmez. Tüketici tercihlerinin değişkenliği göz önüne alındığında ürün üzerindeki tatminkar açıklamaların önemi daha net anlaşılacaktır. Bu noktada da Coğrafi İşaret olan bir zeytinyağının ambalajında;

- Ürünün menşei: Zeytinlerin toplandığı yer ve zeytinyağına işlendiği yer,
- Zeytinin çeşidi: Hangi çeşit zeytinden elde edildiği,
- Hangi sezonun ürünü olduğu,
- Asit değeri: Çoğu zaman belirtilmektedir,
- Besin içeriği,
- Kullanım yerleri ve tüketim şekli

gibi hususlar mutlaka yer almalıdır. Oysaki Türkiye'de yukarıda sayılan hususların ilk ikisi çoğu ambalajda yer almamaktadır.

Zeytinyağları ile ilgili bir diğer husus tıpkı ekmeklerde olduğu gibi bu alanda merdiven altı, usulsüz şekilde üretim yapan çok sayıda imalathanenin olduğudur. Bu nedenle evvela Coğrafi İşaret uygulamasından öte zaten pazarlarda yer almaması gereken bu gibi ürünlerle ilgili acil tedbirlere ihtiyaç vardır. Zira, kamuoyunda zaman zaman gündeme taşınan ve alanında tanınmış Tıp Hekimlerince de vurgulanan zeytinyağının faydaları ve tüketiminin teşviki ile ilgili söylemler, etik değer taşımayan kimselerce kötü amaçlı kullanılarak halkın tüketimine kesinlikle sunulmaması gereken yağları pazara sürmektedirler. İşlenmiş gıdalar içerisindeki en değerli ürünlerden biri olan zeytinyağı için denetimlerin çok sıkı ve de cezaların caydırıcı olması gerekmektedir. Burada belirtilmesi gereken bir durum da Coğrafi İşaret olmasının bir ürünün denetlenmesinde pazarı iyileştirici bir rol oynamaktan uzak oluşudur. Her şeyden önce Coğrafi İşaret logosu kullanmak gönüllülük esaslıdır ve üreticiler buna

dahil olup olmamakta özgürdür. Coğrafi İşaret denetlemelerinde (ki Türkiye'nin bu anlamda en zayıf olduğu konudur) sadece Coğrafi İşaret logosunu kullanan işletmeleri kapsamış olduğundan diğer imalathaneler üzerinde bir yaptırımı söz konusu değildir.

Türkiye'de Coğrafi İşaret olsun veya olmasın asıl sorun konuyla ilgili toplumsal farkındalığın ve bilgi birikiminin çok düşük olduğudur. Yapmış olduğumuz anket çalışmasında da tespit etmiş olduğumuz üzere belirtilen ürünler arasında sadece Karadeniz Bölgesi'nden tereyağı örneklendirilmiş, buna karşılık 769 kişiden sadece 2 kişi zeytinyağını anketteki ilgili bölümde belirtmiştir. Bu durum bile toplumun söz konusu ürüne yönelik algısının vahim durumunu ortaya koymaktadır. Türkiye'deki son yıllarda sağlıklı beslenme ve bu noktada da zeytinyağına olan yönelmede ciddi gelişmeler olsa da diğer Akdeniz ülkeleriyle hala kıyaslanamayacak seviyelerde olduğu da bir gerçektir. Bu nedenle Coğrafi İşaret olan zeytinyağlarının tanıtımı yanı sıra tüketici davranışlarına yönelik olarak da koordineli bir çalışma içerisine girilmelidir. Aksi taktirde bu iki husus arasındaki boşluk kötü niyetli kimselerce doldurulabilecek ve de doldurulmaktadır da.

Mevcut olan Coğrafi İşaret kapsamındaki zeytinyağlarının durumuna baktığımızda bunlar içerisinde de bazı sorunların ve aksak uygulamaların olduğu gözlenmiştir. Bunların başında ise üreticilerin uygulamaya dahil olma noktasında çekinceleri ilk sırada yer almaktadır. Ege Bölgesi başta olmak üzere, Doğu Akdeniz ve Güney Marmara'da oldukça yaygın olan butik üreticiler, çoğu zaman ürünlerini kendi imkanlarıyla pazarlamaktadırlar. Özellikle de söz konusu sahaların büyük turizm merkezlerinin bir parçası olması veya da buralara yakın yerler olmaları ürünlerini pazarlamayı da kolaylaştırmaktadır. Zeytinyağı üretimini kısaca açıkladığımız başlangıç bölümünde de belirtildiği gibi zeytinden başka girdisi olmayan ve geleneksel üretim yöntemleriyle aile tipi işletmelerde hazırlanabilen zeytinyağları, basit ambalajlarda (Plastik şişelerde veya tenekelerde) satışa sunulmaktadır. Bu gibi butik ölçekli üreticilerin, ürünleri her ne kadar üstün vasıflı da olsa bu gibi ürünlerin uluslararası ticarete veya en basit şekliyle turistlere dahi satışı çok güçtür. Nitekim, bu tarzdaki ürünleri de çoğunlukla yerli halk veya uzun yıllar alışkanlıklarından ötürü tercih eden müşteriler talep etmektedir. Halbuki, Coğrafi

İşaret uygulamasının daha da cazip hale getirilerek bu gibi işletmelerce de benimsenmesi sağlanarak, ticaretinin yaygınlaştırılması ve daha yüksek kazanç elde etmeleri sağlanabilir. Bu noktada da Coğrafi İşaret uygulamasına katılacak üreticiler için bazı teşvik ve desteklerin devlet eliyle olması ilk etapta bir zorunluluktur. Bununla ilgili genel sonuç bölümünde konu daha detaylı izah edilmiştir.

4.4.6. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Taze Et ve Et Ürünleri

İşlenmiş ürünler içerisinde AB kapsamında peynirlerden sonra en fazla üzerinde durulan ürün grubunu taze et ve et ürünleri oluşturmakla birlikte Türkiye henüz bu ürün grubunda çok zayıftır. Türkiye'de ekseri taze et yerine yemekler kapsamında kullanılan ete gönderme yapılmaktadır. Örneğin; İvesi veya Karayaka ırkı hayvanların etleri kullanılarak hazırlanan yemeklerde bunlar bir ayırt edicilik olarak belirtilmektedir. Oysaki özellikle AB ülkelerinde belli bir bölgede otlayan ve yerli ırklara ait hayvanların etleri Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilmektedir.

Söz konusu ürün grubunun AB kapsamında oldukça önem verilen ve özellikle de işlenmiş et ürünlerinden ülkelerin yüksek gelir sağlamasından ötürü "Dünya Genelindeki ve Paydaşlardaki Durum"un incelendiği bölümde seçilmiş ürün grubu olarak ilgili yerde konu detaylı bir şekilde açıklanmış olduğundan burada sadece Türkiye'deki taze et ve işlenmiş et ürünleri ele alınmıştır.

Tablo 74. Ekim 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Taze Et ve Et Ürünleri

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Kayseri Pastırması	Menşe	Kayseri	Kayseri il sınırları içi
2	Kayseri Sucuğu	Menşe	Kayseri	Kayseri il sınırları içi
3	Afyon Pastırması	Mahreç	Afyonkarahisar	Afyon ili ve ilçeleri
4	Afyon Sucuğu	Mahreç	Afyonkarahisar	Afyon ili ve ilçeleri
5	Balıkesir Kuzu Eti	Mahreç	Balıkesir	Balıkesir ili
6	Bingöl Çobantaşı Kavurması	Mahreç	Bingöl	Bingöl ili Çobantaşı köyü Soğukçeşme mevki

Ekim 2018'e gelindiğinde Türkiye'de bu gruptan toplam 6 tane Coğrafi İşaretli ürün bulunmakta olup bunlardan 2 tanesi pastırma, 2 tanesi sucuk, 1 tane kavurma ve taze etlerden de sadece 1 tane kuzu eti bulunmaktadır (Tablo 74). Bu gruptaki Coğrafi İşaretli ürünleri sırasıyla ele aldığımızda;

Kayseri Pastırması: Kayseri Ticaret Odası'nın girişimleriyle bu kapsamda Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan ilk işlenmiş et ürünüdür. Ayrıca söz konusu ürün için 2012'de AB kapsamında da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 214. Son Kurutma Aşamasındaki Tipik *Kayseri Pastırmaları*[235]

Pastırma bir gıda saklama tekniği olarak kurutma yöntemiyle etlerin uzun süreli muhafazasına dayanan çok eski bir uygulamanın ürünü olarak günümüzde de varlığını korumaktadır. Pastırma, Orta Asya'da Türkler tarafından bilinen ve de yaygın olarak kullanılan bir besin maddesi olup Roma kaynaklarında Hunların bu ürünü tükettiklerinden bahsedilmektedir (Biber, 1987: 1; Memiş ve Ersoy, 2007; 880). Öte yandan etin güneşte kurutularak muhafazası dünyanın pek çok yerinde binlerce yıldır uygulanan bir gıda muhafaza yöntemi olarak hâlâ uygulanmaktadır. Günümüzde

[235] *Kayseri Pastırması* ve *Kayseri Sucuğu* ile ilgili zengin arşivlerini ve bilgi birikimlerini paylaşan Apikoğlu İşletmesine ve Apikoğlu Ailesine teşekkürlerimizi sunarız.

varlığını hala sürdüren ve yapıldıkları yerin mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan kurutulmuş et ürünlerine İsviçre'nin Graubünden kantonunun ünlü et kurutması "Bündnerfleisch / Viande des Grisons", Güney Amerika (Özellikle Bolivya)'da yerli halk tarafından ekseri lama etinden yapılan "Ch'arki / Charque", domuz veya at eti ile hazırlanan Lombardiya'nın ünlü "Bresaola" ve özellikle geyik etiyle hazırlanan Finlandiya'nın "Kuivaliha" örnek verilebilir. Türk tipi pastırma ise Orta Doğu, Kafkaslar ve Balkanlar da oldukça yaygın olup "Basturma, Pastrami" gibi isimlerle de bilinmektedir. Özellikle de Türkiye'deki ile neredeyse birebir aynı yöntemlerle elde edilen Ermenistan'da "Basturma" ve Romanya'da da "Pastromá / Pastrami" adıyla çok popülerdir. Bununla birlikte Dalby (2010; 63) ise günümüzdeki pastırmanın Bizans döneminde yapılan et kurutmasının bir devamı olduğuna işaret etmiştir.

Kayseri, henüz Selçuklular zamanında pastırma üretimi konusunda önemli bir merkez olmuş ve 17. yy.'da ticari manada üretiminin başlamasıyla birlikte II. Ahmet (1643 – 1695) döneminde çıkan bir fermanla birtakım unsurlar ele alınmıştır (Kök, 2003: 110). Evliya Çelebi'nin de işaret ettiği üzere daha o dönemlerde Kayseri'de pastırma çok popülerdi. Kayseri seyahati kapsamında edindiği bilgileri "Yiyecek ve İmareti" bölümünde şu şekilde belirtmiştir;

> "*Has ve beyaz ekmeği, livâşe yufkası, katmer çöreği, mutbak baharlı böreği, 'kadidet' adıyla şöhret bulmuş kimyonlu ve baharlı sığır pastırması, kokulu et sucuğu bir yerde bulunmaz. Hep İstanbul'a hediye olarak gider.*"[236]

ifadelerinden de anlaşıldığı üzere o dönemde de üretilen *Kayseri Pastırması* yüksek kalitede olan bir ürün olarak ününü kazanmıştır. Burada belirtilmesi gereken bir noktada da daha öncede bahsedildiği gibi günümüzde Ermenistan'da yapılan pastırma çeşidinin çok büyük ölçüde Türk pastırmalarına benziyor olduğudur. Sektörün ileri gelen temsilcileri de Kayseri'de de pastırma üretimi özellikle I. Dünya Savaşı'na kadar ağırlıklı olarak Ermeni cemaatin elinde olduğunu belirtmişlerdir. Bu açıdan her iki ülkedeki pastırmanın benzer özellikler sergilemesi olağan kabul edilmelidir. Köse (1994: 9)'nin ise Karasoy (1952)'dan aktardığına göre söz konusu ürünün menşeinin

[236] Evliya Çelebi Seyehatnamesi, Cilt: 3 – 4, s. 146, Üçdal Neşriyat.

Orta Asya olduğu ve Kayseri'ye de Türkler tarafından taşınmış olduğu, savaş dönemlerinde bu faaliyetten çekilip cephelere giden Türk ustaların yerini buradaki Ermeni ustaların almış olduğu ve zamanla da faaliyetin Ermeni ustalara mal edilmiş olduğudur.

Pastırma yapımında her ne kadar sığır ve manda eti öne çıkıyor olsa da Coğrafi İşaret dosyasında sadece sığır etinden bahsedilmiştir. Yapılan literatür çalışması, sektörden temsilcilerle yapılan görüşmeler ve tüketicilerin Kayseri Pastırması ile ilgili üzerinde özellikle durdukları nokta Kayseri ikliminin burada pastırma yapımına çok elverişli olmasından ötürü ürünün kalitesiyle bu kadar popüler olduğudur. Nitekim popüler kültürde "Pastırma = Kayseri Altını" olarak ifade edilmektedir. Kayseri'deki hava şartları ideal pastırmalık etin kurutması için oldukça uygun olup gündüzleri sıcak, akşamları ise serin rüzgarların havalandırmayı sağlaması gibi klimatolojik elemanlar et kurutmada üzerinde hassasiyetle durulan noktalardır. Hatta günümüzde tüm Türkiye'de kullanılan bir tabir olarak "Pastırma Yazı" da özellikle pastırmacılık için ideal şartları sağlayan hava şartlarına ithafen kullanılan bir tabir olup Eylül ayının ikinci yarısından Ekim ayının sonuna kadar devam eder. Ayrıca Kayseri'deki suyun insan sağlığına zararlı olmayacak seviyede nitrat içeriyor olması pastırmaya ayrı bir albeni kazandırmaktadır. Nitekim sudaki nitrat sayesinde *Kayseri Pastırması*'nın kendine has parlak kırmızı rengi kazandırılmaktadır.

Klasik *Kayseri Pastırması*'nın yapımında ilk olarak pastırma yapımı için et seçimi en önemli unsurdur. Bunun için ustaları bonfile için birinci kalite pastırmanın elde edildiğini sonrasında ise sırt ve but kısımlarının geldiğini belirtmişlerdir. Ortalama olarak bir karkastan 50 – 60 kg. kadar 1. kalite, 20 – 30 kg. civarında da 2. kalite pastırma elde edilebilmektedir (Etlerin usulüne uygun bir şekilde karkastan ayrılıp temizlendikten sonra (Çakıcı, 2012: 1). Yağ ve sinirleri tamamen temizlenmeli) uç kısmından kalınca bir ip bağlanarak kaya tuzu ile tuzlanıp (Klasik kaya tuzunun bir miktar daha ufalanmış karıncabaşı olarak adlandırılan tuz), 1 – 2 gün tuzda yatırılır. Etin tuzu iyi bir şekilde bünyesine alması için bıçakla birkaç yerinden delinerek buralara da tuz parmaklarla iyice basılmalıdır. Tuzlama işleminin ardından etler suyunu (Kanlı suyu) büyük ölçüde bırakmış, sertleşmiş ve rengi koyulaşmış bir yapı

kazanır. Tuzlama işleminin ardından birkaç tur Kayseri'nin doğal kaynak sularında yıkanan pastırmalık etler ilk kurutma için askılara asılır ve hava şartlarına göre 5 – 7 gün bu şekilde bekletilir. İlk kurutmanın ardından denkleme adı verilen işlemde üst üste ve birbirine dik açı yapacak şekilde yığılan etler geçmişte üzerlerine ağırlık konarak günümüzde ise pres makineleriyle presleme aşamasına geçilir[237]. Bu şekilde yaklaşık yarım gün kalan etler tekrar açık havada ikinci kurutma işlemine alınır ve 2 – 4 gün bu şekilde bekletilir. İkinci kurutma işleminin ardından etler çemen sürülmeden önce tıraşlanarak düzgün bir görünüm kazandırılır. Bu şekliyle çemen tabakasının daha düzgün ve eşit kalınlıkta sıvanması sağlanır. Pastırma için kullanılan çemenli harç malzemesi çemen / buy oyu (*Trigonella foenum-graecum* L.), sarımsak, kırmızı toz biber, kimyon ve su ile hazırlanmaktadır. Edinilen bilgiye göre bazı büyük ölçekli işletmeler çemen hazırlarken kendi reçetelerini geliştirmişlerdir. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanmış olan çemen tabakası en fazla 5 mm. kalınlıkta olacak şekilde pastırmaların üzerine sıvanır ve bu şekilde 1 gün çemende yatırılır. Ertesi gün pastırmaların nihai kurutma işlemine geçilir. Bu şekilde 1 – 2 gün kurumaya bırakılan pastırmalar tüketime hazır hale gelmiş olur. Pastırmanın toplamda 3 aşamada oluşan kurutma işlemindeki değişikliğe bağlı olarak bu süre en kısa 3 hafta en uzun 1 ay sürmektedir. Nitekim bu durum büyük ölçüde hava şartlarına bağımlı olarak bir gelişim göstermektedir. Günümüzde pastırma üretimi yılın her döneminde endüstriyel ölçekte yapılmakta olduğundan özellikle hava şartlarının uygun olmadığı dönemlerde fırınlarda kurutma işlemi yapılmaktadır. Bu sayede pastırmalar 20 gün gibi kısa bir sürede hazır hale gelmiş olur.

Kayseri'de yapılan pastırmalar toplamda 4 çeşitte değerlendirilir:

a. Arka sırt, dilme, eğrice, kenar, kuşgömü.

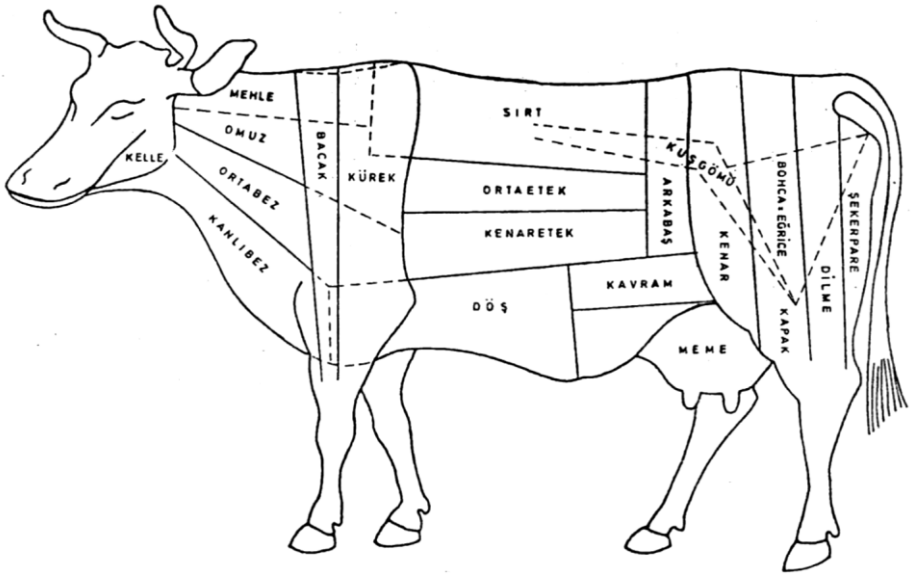
b. Arkabaş, bacak, döş, kapak, kürek, mehle, omuz, şekerpare.

c. Kanlıbez, kavram, kelle, kenar etek, meme, ortabez, orta etek.

ç. Tütünlük: Çok az üretilebilen bir pastırma çeşidi olup bir hayvandan en iyi şartlarda sadece 2 kg. tütünlük elde edilebilmektedir (Satoğlu, 2002: 357). Bununla

[237] Preslenecek etin miktarına göre 10 tonluk basınç uygulayan özel pastırma presleri ile yapılmaktadır.

birlikte geçmişte çeşitlerin çok daha fazla olduğu belirtilmiştir. Öte yandan Coğrafi İşaret dosyasında herhangi bir çeşitten bahsedilmemiştir.



Şekil 71. Büyükbaş Üzerinde Pastırmalık Etlerin Elde Edildiği Yerler (Gökalp ve ark., 2010: 263)

Pastırmada önemli bir kalite göstergesi olan yağlılık durumuna göre ise toplamda tablo 75'te görüldüğü gibi 3 sınıflama yapılmış olup buna göre bir karkastan çok az elde edilebilen kuşgömü ile bohça, kenar, but dilmesi, şekerpare, kapak ve bacak en yağsız pastırma çeşitlerini oluşturmaktadır. Bu ve benzeri hususların Coğrafi İşaret kapsamında ele alınmamış olmasında dosyaların eski oluşu ve geçmişte bu alandaki bilgi birikimi eksikliğinden ötürü dosyaların bazı açılardan eksiklikler içermesi gibi faktörler de etkili olmuş olabilir.

Tablo 75. Yağlılık Durumuna Göre Pastırma Çeşitleri

Yağ Miktarı	Çeşit
Yağsız	Kuşgömü, bohça, kenar, but dilmesi, şekerpare, kapak, bacak
Orta Yağlı	Sırt, mehle, omuz, kürek, kapak
Çok Yağlı	Döş, bez (Orta ve kanlı), etek, kavrak, meme

Kaynak: Tekinşen ve Doğruer (2000)'den aktaran: Çakıcı, 2012: 8.

Üretilen *Kayseri Pastırması*'nın nihai aşamada sunumu ise yine kendine özgüdür. Buna göre özel pastırma bıçaklarıyla (Zırh benzeri) pastırmanın çok ince bir şekilde kol gücüyle dilimlenmesi gerekmektedir. Dünya genelindeki Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili bölümde örneklemler arasında yer alan İtalya'nın dünyaca ünlü *Prosciutto di Parma* için de dilimlenme şeklinin Coğrafi İşaret kapsamında çok önemli bir faktör olduğu belirtilmiştir. Kıdemli ustalarca bu durum bir dilimin güneş ışığına tutulduğunda ışığı geçirmesi gerektiği şeklinde bir usulüne uygunluk tayiniyle anlaşılmaktadır. Yöreden ustalar pastırmanın dilimlenişinde makineli kesimi eleştirmekle birlikte günümüzde bir hayli yaygınlaşmıştır. Bu yaygınlık Kayseri'de olmasa bile büyükşehirlerde *Kayseri Pastırması* satışı yapan işletmelerde de bir hayli yaygındır.



Fotoğraf 215. *Kayseri Pastırması*'nın Çemenleme Aşamasından Görünümler

Kayseri'deki pastırmaya dayalı olarak gerçekleşen diğer üretim faaliyetlerinin başında çemen / çemen sosu üretimi gelmektedir. Günümüzde Kayseri'de yaygın bir şekilde çeşitli boylardaki ambalajlarda hazır çemen satışı yapılmakta olup kahvaltılık veya bazı yemeklerde çeşni olarak kullanımı söz konusudur. Ayrıca çemen baharatlarının toz haldeki karışımı da bir diğer alternatif olarak pazarlarda bulunmaktadır. Pastırmanın etten sonraki en önemli malzemesi olan çemenin Kayseri'deki durumuna baktığımızda bu alanda yıldan yıla değişen bir gelişim söz konusudur. Konuyla ilgili her ne kadar detaylı veriler Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden temin edilememiş olsa da yerel üreticilerden alınan bilgilere göre Kayseri'de özellikle Pınarbaşı ve Özvatan'da çemen yetiştiriciliğinin yoğunlaştığını söyleyebiliriz. Bununla birlikte bir münavebe bitkisi olarak kullanımının yanı sıra bir yıl artan bir yıl azalan düzensiz bir gelişim söz konusudur. Yörede iyi tarım uygulamaları kapsamında sadece 2 işletmede (Pınarbaşı'nda) çemen yetiştiriciliği yapılmakta olup üretim hacimleri çok küçüktür.



Fotoğraf 216. Günümüzde Yaygın Olarak Ticareti Yapılan Hazır Çemen ve Çemen Baharatı Karışımı

Kayseri Pastırması, kalitesiyle olduğu kadar geçmişten beri yüksek fiyatıyla da dikkat çeken bir ürün olmuştur. Bu özelliğiyle de çoğu zaman popüler kültürde altın fiyatlarıyla karşılaştırılmıştır. Söz konusu bu kadar değerli bir ürün olunca doğal olarak

kötü niyetli üreticiler ve usulsüz üretimler de ortaya çıkmaktadır. Bu kadar değerli bir üründen kısa yoldan, az bir maliyetle yüksek gelir elde etme arzusu kötü niyetli üreticilerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. *Kayseri Pastırması*, 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup 2018'in sonlarına gelindiğinde de uygulamaya işlerlik kazandırma namına kayda değer bir başarı elde edilememiştir. Bu noktada da Coğrafi İşaret uygulamasının söz konusu ürün için lehte bir durum yaratmadığı anlaşılmaktadır. Nitekim sektörün ileri gelenleri de üretimlerini belli bir standarda çekmeyenlerden duydukları rahatsızlığı sıkça dile getirmişlerdir. Son yıllarda bu alanda birtakım düzenlemeler hız kazanmış olmakla birlikte geçmişi birkaç asrı bulan ve yöre ekonomisinde önemli bir yer işgal eden pastırma (Genel manada sucuk dahil her türlü işlenmiş et) üretimi için bunlar çok geç kalınmış adımlardır. Örneğin; pastırma ve sucuk üreticileri hala bir birlik altında toplanabilmiş değildir. Bu alanda bir kooperatif veya odanın bulunmuyor olması zaten başlı başına eleştirilecek bir husustur.



Fotoğraf 217. *Kayseri Pastırması* İçin Üzerinde Özellikle Durulan Konulardan Biri Olan Usulüne Uygun Dilimleme Şekli

Pastırma üretim sürecinde belli bir standardın yakalanmasında da benzer şekilde çok geç kalınmıştır. İmalathanelerin durumu ise yakın zamana kadar sağlıklı Coğrafi İşaret denetlemelerinin de yapılamadığı düşünülecek olursa zaten işlerliği olan bir uygulama olmamıştır. Nihayetinde ise yöredeki pastırma ve sucuk üreticilerinin bir araya getirilmesi amacıyla inşaatı devam eden ve 2019'da açılması planlanan Et ve Et

Ürünleri İhtisas Organize Sanayi Bölgesi bu açıdan en önemli altyapı çalışması olarak görülmektedir.

Afyon Pastırması: Afyon Ticaret Odası'nın girişimleri sonucunda 2004'te çıkan ilanla resmen Coğrafi İşaret olan bu ürün grubundaki ikinci ürün *Afyon Pastırması*'dır. Pastırma, Türk kültüründe çok uzun yıllardan beri var olan ve de çok değerli bir ürün olmasıyla dikkat çeken bir üründür. Kayseri ve Afyonkarahisar ise bu iki ürünle geçmişten beri önemli merkezler olmuştur.

Pastırma için ilk olarak işlenecek etin hazırlanması gerekmektedir. Bunun içim de etin her türlü yağ ve diğer saf et harici bölümlerinin temizlenmesi, varsa biçimsiz kısımlarının düzenlenmesi (Tıraşlanması) gerekmektedir. Pastırma için hazırlanan etlerin daha sonra asılması için bir ucundan ip geçirilir. Etlerin yüzeyine bıçaklarla çizikler / kanallar açılarak teknelerde tuza bulanır ve fazla tuzu silkelendikten sonra etler teknelerde üst üstüne istiflenerek tuzun iyice nüfuz etmesi beklenir. Ertesi gün etler döndürülerek 24 saat daha 2. tuzlanmaya bırakılır. Tuzlanma aşamasının ardından etler küvetlerde iyice tuzundan arındırılacak şekilde yıkanır. Durulanmış etler hava şartlarına bağlı olarak 1 veya 2 hafta süreyle kurutmaya alınır. Bu zamanın sonunda etler yaklaşık 1 m. yüksekliğinde üst üste çapraz bir şekilde yığılır. Bu yığılma işlemi esnasında üzerine ağırlık konan etler baskılama adı verilen işleme tabi tutulur. Yaklaşık 10 – 12 saat süren bu işlemin ardından etler yeniden hava şartlarına bağlı olarak en fazla 1 hafta kadar 2. kurutma / terleme işlemine tabi tutulmak üzere askılara alınır. Bu işlemin ardından yeniden baskılama işlemine alınan etlerin olgunlaştırma işlemi tamamlanmış olur. Olgunlaşmış etlerin nemini belli bir seviyede tutması, aromasının zenginleştirilmesi ve dış etmenlere karşı koruyuculuk sağlamak adına çemen hamuruyla kaplanır. Bunun için bir baklagil bitkisi olan çemen (Buy otu olarak da bilinen), sarımsak, toz kırmızı biber, kimyon ve suyla bir çeşit sos hazırlanır. Her bir olgunlaştırılmış et bu sosla iyice kaplandıktan sonra yaklaşık 1 gün kadar bu sosun dolu olduğu küvetlerde bekletilir. Ertesi gün küvetlerden alınan etlerin yüzeyi elle çemen sosu düzgün bir şekilde sıvanıp daha önceden uç kısmına bağlanan iplerle askılara asılır. Asımın yapıldığı yerlerde etlerin havanın iyi sirküle olduğu bir yer olmasına özen gösterilmesi gerekmektedir. Bu şekilde etler 5 – 6 gün dinlendirildikten

sonra pastırma olarak nihai şeklini almış olur. Son yıllarda tüketici tercihleri doğrultusunda çemensiz pastırma üretimi de yapılmaya başlanmıştır.

Ankara Erkeç Pastırması: Ankara'nın dünya çapında tanınırlığı bulunan "Ankara Keçisi" tiftiği ile olduğu kadar elde edilen pastırmasıyla da yöre folklorunda önem taşımaktadır. Özellikle Ayaş ile özdeşleşmiş olan *Ankara Erkeç Pastırması* üretimi günümüzde büyük ölçüde gerilemiş durumdadır. Ayaş'ta söz konusu pastırma çeşidi birkaç usta tarafından üretilmeye devam edilmektedir. Bununla birlikte pastırmanın temel malzemesi olan et, sayısı dramatik bir biçimde gerileyen *Ankara Keçisi*'nden elde edilmekle birlikte hayvan varlığındaki kaygı verici durum konuyu çok daha geniş bir perspektiften ele almayı gerektirmektedir. Ankara Keçisi varlığı ve genel özellikleri ile ilgili durum "Hayvanlar" bölümünde detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada sadece pastırma üzerinde durulmuştur.

Ayaş merkezli bu pastırma çeşidinin çok köklü bir geçmişi bulunmaktadır. Evliya Çelebi de Seyahatnamesi'nde Ankara ziyaretinde "Yiyecek, içecek ve sanatlar" bölümünde bu ürünle ilgili olarak; "*Biber tohumu ile terbiye edilmiş Engürü pastırması, Ankara Keçisi'nin eti misk gibi kokar. Çünkü, keçileri dağlarında pırnar yaprağı yerler. Ankara Keçisi beyaz süt gibi olup onun gibi beyaz hayvan belki yoktur*…" ifadelerini kullanmıştır[238]. Gerçekten de *Ankara Keçisi* etinin diğer küçükbaş hayvanlar ve keçi ırklarına göre kokusunun rahatsızlık verici olmayışı da söz konusu canlı ve eti için bir diğer alamet-i farika olarak belirtilebilir. *Ankara Erkeç Pastırması* için erkek *Ankara Keçisi*'nin bonfile kısmından usulüne uygun şekilde pastırma elde edilir. Tüm pastırma işleme süreci yaklaşık 35 – 40 günü bulmakta olup diğer yörelerdeki pastırma üretimine göre daha düşük randımanlı bir üretim faaliyetidir. Nitekim diğer yörelerde sığır veya mandadan elde edilen pastırmalık et verimiyle *Ankara Keçisi*'nin verimini mukayese etmek mümkün değildir. Ankara Keçisi'nin aynı zamanda tüm keçi ırkları içerisinde en ufak yapılı olanlardan biri olduğu da göz önüne alınınca pastırma üreticileri arasında çok daha düşük ölçekli bir

[238] Seyahatname'de esasında "Tiftik Keçisi" olarak belirtilmiş olmakla birlikte uygun isimlendirme "Ankara Keçisi" olduğundan tüm çalışmamızda özellikle bu isimle ifade edilmiştir.

üretim faaliyeti olduğu aşikardır. Her ne kadar üretimi büyük ölçüde sınırlı olsa da 2017 itibariyle *Ankara Erkeç Pastırması* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



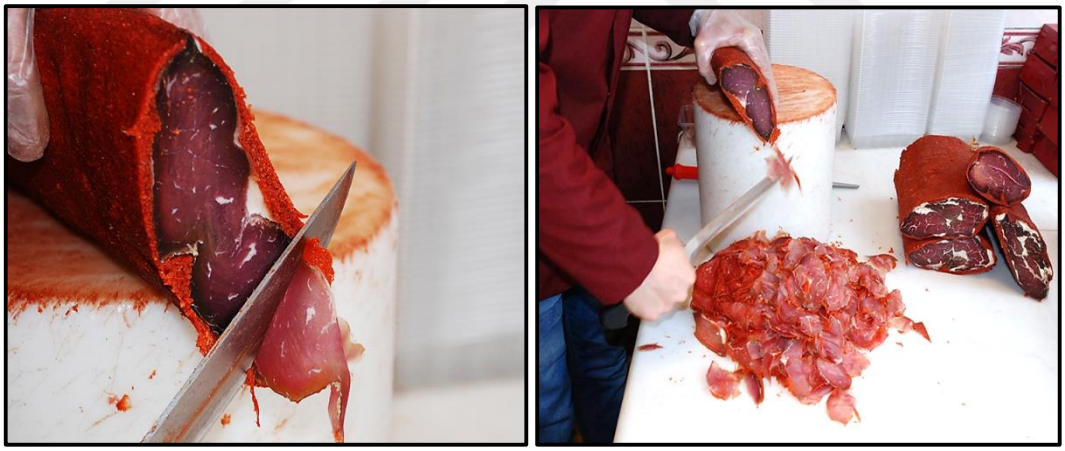
Şekil 72. *Ankara Erkeç Pastırması* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Kastamonu Pastırması: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan ve son dönemlerde popülaritesi oldukça artmış bir diğer pastırma çeşidi de *Kastamonu Pastırması*'dır. *Kastamonu Pastırması* için asıl öne çıkan ayırt edicilik Ilgaz Yaylalarında otlayan hayvanların etlerinin kullanılması ve yılın sadece belirli bir kısmında, mevsimlik olarak geleneksel metotlara sağdık kalınarak yapılıyor olmasıdır.

Pastırma yapımı için Ilgaz Yaylalarında belli bir süre semirmiş olan hayvanlar kısa bir süre besiye alındıktan sonra usulüne uygun bir şekilde kesilip 1 gün dinlendikten sonra pastırmalık kısımlar dikkatlice sökülür. Daha önce de bahsedilen ve pastırma yapımında özellikle tercih edilen karıncabaşı tuzda yaklaşık 2 – 3 gün bekletilir. Tuzlama işleminin ardından birkaç tur yıkanıp fazla tuzundan arındırılan etler hazırlanan özel çemenli karışımla sıvanır. Kayseri ve Afyonkarahisar'dakinden farklı olarak Kastamonu'daki pastırma çemeni daha yoğun kıvamlıdır. Pastırma çemeninde kullanılan *Taşköprü Sarımsağı*'nın kullanılıyor olması da bir diğer önemli ayırt ediciliktir. Çemenle sıvanan etler kurutulmak üzere askılara alınır ve burada Kastamonu şartları da göz önüne alınarak en iyi şartlarda 50 – 55 günde (60 günü bulabildiği de belirtilmiştir) kurutulur. Bununla birlikte çoğu yörede olduğu gibi Kastamonu'da da çemensiz pastırma üretimi söz konusudur. Kurutma işlemi *Kastamonu Pastırması*'na bir diğer özelliğini kazandıran faktördür. Yörede geleneksel

usulde hazırlanan pastırma için "Pastırma Yazı" denen devrede (Eylül sonu – Ekim ayı boyunca) açık havada kurutma yapılır.

Günümüzde Kastamonu'da pastırma üretim hacmi Afyonkarahisar ve Kayseri ile kıyaslanamayacak seviyededir. Üretim, küçük ölçekli aile işletmelerince ve tamamiyle geleneksel yöntemlerle yapılmakta olduğundan gerek pazarlama ağı gerekse üretim hacmi gelişmemiştir. Kastamonu'da 90 – 100 yılı aşkın süredir üretime devam eden işletmeler bulunmaktadır. Görüşme yaptığımız üreticilerin ortak fikri bu teknik ve nispeten küçük ölçekli üretim hacminin genişletilerek fakat endüstriyel üretime geçmeden faaliyeti sürdürmek istediklerini özellikle belirtmişlerdir. Kastamonu'daki mevcut durum nedeniyle uzun süre üretilen pastırma Kastamonu dışında tanınırlık kazanamamıştır. Son yıllarda ise başarılı tanıtım faaliyetleri, sosyal medya ve elektronik pazarlama kanallarıyla bu ürünün tanınırlığında da önemli bir gelişme yaşanmıştır.



Fotoğraf 218. *Kastamonu Pastırması*'nın Kendine Has Dilimleniş Biçiminden Görüntüler[239]

Kastamonu Pastırması için üreticilerin benimsedikleri üretim tekniğini koruma prensibi Coğrafi İşaret uygulaması için örnek gösterilebilecek özelliktedir. Coğrafi İşaretli ürünlerin üretiminde asıl olan unsur üretimi hızlı bir şekilde artırıp

[239] *Kastamonu Pastırması* ile ilgili her türlü bilgi ve görseli bizlerle paylaşan Tabakoğlu Pastırma ve Sucuk İşletmesi yetkilileri ve Tabakoğlu Ailesi'ne teşekkür ederiz. İşletme için bkz. http://tabakoglupastirma.com/index.html (Son erişim: 22.07.2018).

orijinallikten uzaklaştırmaktan öte, bilakis ürünü geleneksel usule bağlı kalarak üretiminin devamlılığını sağlamaya yöneliktir. Bu açıdan da Kastamonu'daki bu prensip sadece taze et ve işlenmiş et ürünleri için değil zanaat ürünleri haricindeki tüm Coğrafi İşaretli ürünler için geçerlidir. Öte yandan *Kastamonu Pastırması* için de yerel yönetim ve üreticilerin Coğrafi İşaret başvurusu noktasında çok geç kalmış olmaları da eleştiriye açık bir husustur. Yöredeki asırlık işletmelerin öncülüğünde bu ürünün çok daha önceleri kapsam dahiline alınarak AB kapsamında başvurusunun yapılması gerekmekteydi. *Kastamonu Pastırması* için mevcut durum göz önüne alındığında kısa sürede Coğrafi İşaret olabileceğini net bir şekilde ifade edebiliriz.

Pastırmalarla ilgili son olarak Türkiye'de çok az üretimi yapılan balık pastırmasına dikkat çekilebilir. Özellikle Çanakkale, Gökçeada ve Muğla'da yapılmakta olan bu pastırma çeşidi için ekseri orkinos ve akya balığı kullanılmaktadır. Geçmişte kılıçbalığı da pastırma yapımında çok yaygın bir şekilde değerlendiriliyor olsa da günümüzde popülasyondaki azalmayla bu alandaki değerlendirmesi ortadan kalkmıştır.

Kayseri Sucuğu: Kayseri'nin işlenmiş bir diğer et ürünü ve Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk sucuğu olan *Kayseri Sucuğu*, 2001 yılında kapsam dahiline alınmıştır. Geçmişte Kayseri'de çoğu evde hane halkının yıl boyu ihtiyacına yönelik olarak sonbaharda yoğun olarak yapılan sucuk, zamanla İstanbul pazarı başta olmak üzere ticari manada üretilmeye başlamış ve yurtdışında da tanınır hale gelmiştir.

Esasında sucuğun yapım tekniği Türkiye'nin çoğu yerinde aynı olup yöresel karakteristik kazanmış sucukların en önemli ayırt ediciliği kullanılan et, baharat karışımı ve kurutma usulüne göre değişim göstermektedir. *Kayseri Sucuğu* için de tıpkı pastırmada olduğu gibi Kayseri'nin hava koşullarının ve de sudaki nitrat içeriğinin ete kazandırdığı özellik öne çıkmaktadır. Sucuk için kullanılacak etler iç yağı, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, acı biber, yenibahar ve sarımsak katılarak kıyma makinesinden geçirildikten sonra yoğurma teknelerinde 1 gün dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün otomatik dolum tesislerinde el değmeden bağırsaklara doldurulan sucuklar diziler halinde askılara asılarak fermantasyona bırakılır.



Fotoğraf 219. Endüstriyel Ölçekte *Kayseri Sucuğu* Üretimi (Apikoğlu Tesisleri)

Afyon Sucuğu: Sucuk, kasaplık hayvan gövde etlerinin baharat ve yağ karışımıyla hazırlanan sucuk hamurunun doğal veya diğer kılıflara (Bez gibi) doldurulması ve bir süre fermente edilmesiyle elde edilen bir çeşit işlenmiş et ürünüdür. Afyonkarahisar'da üretilen *Afyon Sucuğu*'da 2004'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup *Kayseri Sucuğu*'nun ardından bu kapsama alınan ikinci sucuktur.

Afyon Sucuğu için temel ayırt edicilik kullanılan etten kaynaklanmaktadır. Afyonkarahisar'daki sucuk imalatında sığır ve manda eti karışımı kullanılmaktadır. Yöre şartlarında yetiştiriciliği yapılan hayvanların etlerinin önemli bir özelliği ise Afyonkarahisar ile özdeşleşmiş olan haşhaş bitkisinin sap ve yapraklarıyla beslenen hayvanların etlerinin kullanılıyor olmasıdır. Yöre besicileri ve pastırma üreticilerinin özellikle dikkat çekmiş oldukları bu husus hem *Afyon Sucuğu* hem de *Afyon Kaymağı* için en önemli ayırt ediciliklerin başında sayılmaktadır[240]. Bu şekilde yöre koşullarında yetiştirilen hayvanlar usulüne uygun şekilde kesilip etler 1 gün dinlendirildikten sonra sucuk imalathanelerine gönderilir. İmalathanelerde ilk olarak kıyma makinesinde

[240] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. Nuran Taşlıgil – Güven Şahin, (2016), "Stratejik Bir Ürün Olan Haşhaşın (*Papaver somniferum*) Türkiye'deki Durumunun Ziraat Coğrafyası Odağında Analizi", başlıklı Marmara Üniversitesi BAP Birimi Destekli Proje No: SOS-A200716-0388.

çekilen etler, yoğurma kazanlarına alınır ve burada bir miktar yağ, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, elde edilecek çeşide göre acı biber, kimyon, yenibahar gibi toplamda 10'u bulan baharatlar katılır. Görüşme yapılan işletmeler bu noktada özellikle ketum kalmışlar, kendilerince geliştirmiş oldukları formülasyonu nazik bir üslupta kendilerine saklamak istediklerini belirtmişlerdir. Baharat ve yağ karışımıyla yoğurulan sucuk hamuru bu şekilde 1 gün dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün, otomatik dolum / sucuk basma makinelerine alınan sucuk hamuru sığırın ince bağırsağına doldurulup ustası tarafından uygun bir şekilde düğümlenerek (Baton veya kangal) salkım haline getirilen sucuk dizileri bu şekilde 1 gün boyunca dinlenme odalarında fermantasyona alınır. Ertesi gün sucuk dizilerinin asılı olduğu iskeleler ile fırınlara alınan sucuklar bu işlemin ardından etiketlenerek satışa hazır hale gelmiş olur.

Afyonkarahisar'da sucuk üretimine bağlı olarak sucuk döner yanı sıra "Sucuk Gömme" olarak bilinen ve günümüzde azalmış olmakla birlikte yapımı devamı eden yerel tarifler de söz konusudur. Sucuk gömme için sucuklar zarları soyulup yüzeyine 1 cm.'i geçmeyecek şekilde çizikler atılır ve geçmişte gazete, günümüzde ise ekseri alüminyum folyo veya fırın kağıtlarına sarılarak köze gömülerek pişmeye bırakılır.

Sektörel açıdan baktığımızda 2018 itibariyle Afyonkarahisar'da kayıtlı toplam 201 tane et ve et ürünleri işletmesi söz konusudur. Bunlardan 20 tanesi ise sucuk ve pastırma başta olmak üzere çeşitli et ürünleri imalathanelerinden oluşmaktadır.

İncirliova Deve Sucuğu: İncirliova ve Germencik özelinde genel olarak deve güreşleri ve deve kültürü çok köklü bir geçmişe sahip olup yöre folklorunda da özel bir yeri bulunmaktadır. Her yıl deve güreşlerinin bir festival havasında gerçekleştirildiği ve yerli yabancı pek çok turisti ağırlayan bir etkinlik olması, develerin yıl boyu bu etkinliklere türlü şekillerde hazırlanması (Süslemeleri vs. gibi el işleri dahil) hem sosyolojik hem de iktisadi açıdan yöreye hareketlilik kazandırmaktadır. Aydın aynı zamanda Türkiye'deki en geniş deve popülasyonuna sahip olup 2017'de Türkiye'deki toplam 1.703 baş deveden 584'ü Aydın'da bulunmakta olup sırasıyla Çanakkale (271 baş), İzmir (264 baş), Muğla (166 baş) ve

Antalya (146 baş) gelmektedir (TÜİK, 2018). Aydın'daki deve varlığının da 131'i Germencik'te, 105'i de İncirliova'da bulunmaktadır.

Yörede deve sucuğunun geleneksel bir ürün olması deve kültürünün yoğunluğuna bağlı olarak gelişmiş bir yan ürün olarak ortaya çıkmıştır. Genellikle yaşlanan veya güreşmeyen develer sucuk yapılarak değerlendirilmektedir. Deve eti kullanılarak yapılan sucuklar da klasik sucuk yapım usulüne göre hazırlanmaktadır. Bununla birlikte yöre sucuk üreticilerinin de kendilerince geliştirmiş oldukları bir formülasyon söz konusudur. *İncirliova Deve Sucuğu* için en önemli fark ise sucukların geleneksel usulde kangal şeklinde değil kısa baton sucuklar şeklinde hazırlanıyor olmasıdır. Her bir boğum en fazla 10 cm. kadar olup klasik sucuklara kıyasla biraz daha kalındır. Bununla birlikte son yıllarda kangal sucuk şeklinde üretim de söz konusudur. Deve etinden elde edilen sucuklar etin yapısal özelliğinden kaynaklı olarak mayhoş bir tada sahiptir. Günümüzde Aydın'da küçük ve orta ölçekli işletmelerde deve sucuğu üretimi yapılmakta olup Türkiye'nin çeşitli yerlerine pazarlanmakla birlikte en önemli tüketim alanı Çanakkale – Muğla arasındaki sahil kesimidir.



Fotoğraf 220. Tipik *İncirliova Deve Sucuğu*

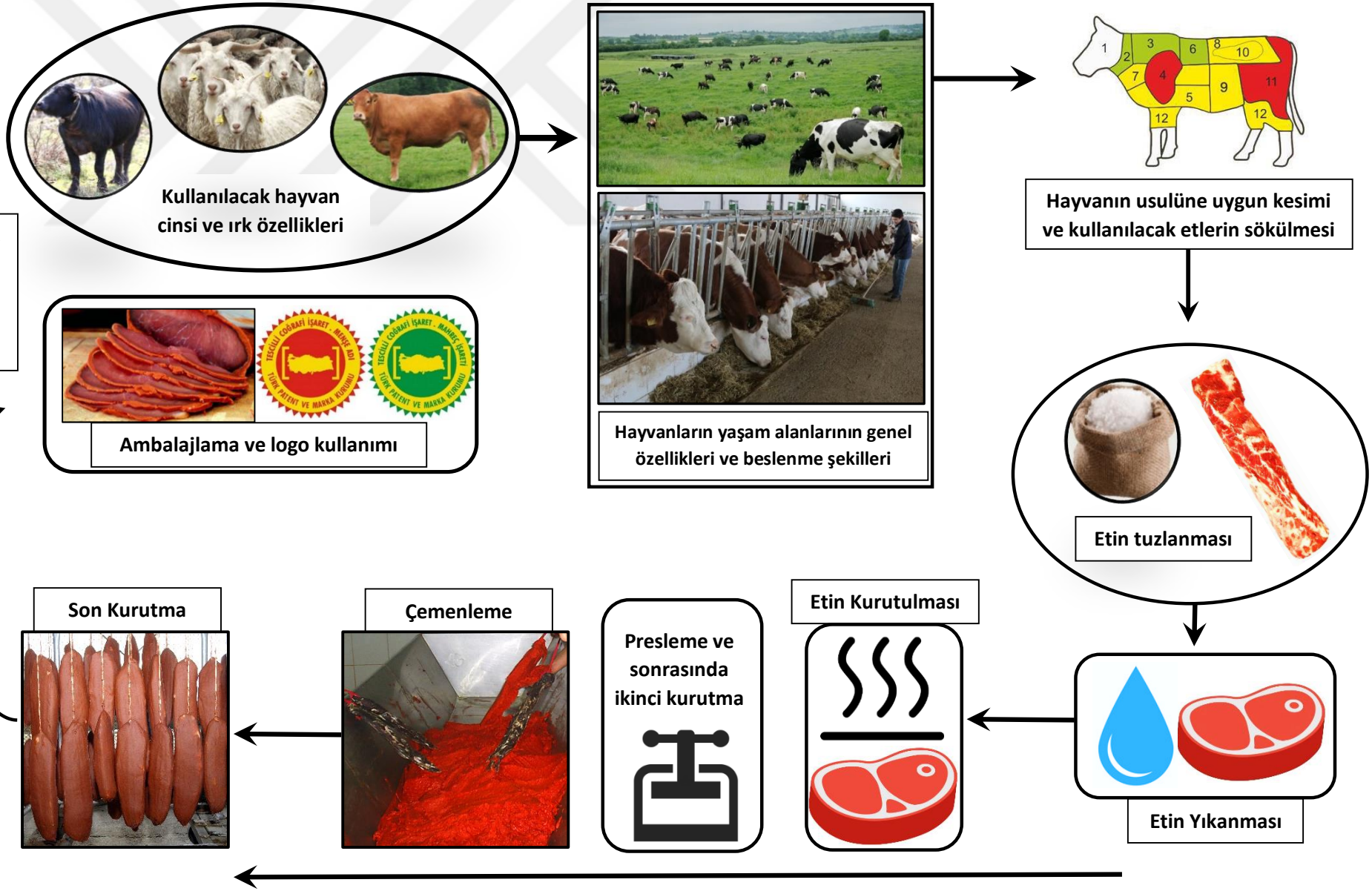
Tokat Bez Sucuk: Tokat'ta çok uzun bir geçmişi bulunan bu sucuk çeşidinin adından da anlaşılacağı üzere en önemli farklı sucukların bu ürüne özel bir bez içerisine doldurularak fermantasyonunun sağlanıyor olmasıdır. Geçmişte yöre halkının kendi ihtiyacına yönelik olarak evlerde hazırladıkları bu sucuk tipi günümüzde butik, küçük ve orta ölçekli işletmelerce ticari olarak üretilmektedir.

Tokat Bez Sucuğu da sadece sığır eti kullanılarak hazırlanmaktadır. Etin yanı sıra tuz, iç yağı, sarımsak, karabiber, kırmızı toz biber, kimyon, yenibahar ve işletmelerin kendilerince kullandıkları formülasyona göre sucuk hamuru usulüne uygun bir şekilde hazırlanmaktadır. Hazırlanan malzeme bir süre dinlendirildikten sonra dolum makinelerine alınarak bez torbalara doldurulur / basılır. Söz konusu bez torbalar mermerşahi dokumalardan düz beyaz renkte bu iş için özel olarak dikilip hazırlanan, tülbentten biraz daha kalın pamuklu bir dokuma türüdür. Makineler aracılığıyla 10 – 15 cm.'lik bu bez torbalara basılan sucuklar bez torbalarda fermente olduğundan bağırsaklara doldurulan sucuklardan daha fazla fire vermektedir (% 30 – 40). Sucuk torbaları doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde 12 gün kurutmaya bırakılır. Nihai aşamada ise her bir bez sucuk ortalama 215 – 220 g. ağırlıkta tüketime hazır hale gelmektedir. Günümüzde elektronik ticaret vasıtasıyla vakumlanarak uzak mesafelere pazarlanabilme imkanı da olduğundan tanınırlığı oldukça artmıştır.

Sivas Sucuğu ve *Sivas Pastırması*: Sivas'ta da söz konusu ürünlerin üretimi tıpkı Kastamonu'daki gibi bir asrı aşkın bir süredir ticari manada sürmektedir. Her iki ürünle ilgili olarak Sivas'taki bu köklü geçmiş, günümüzde 1 asrı aşkın süredir varlığını sürdüren köklü firmalarca da anlaşılmaktadır. Sivas'ta yapmış olduğumuz saha çalışması kapsamında bazı farklılıklar olmakla birlikte genel kanaat Kayseri'ye söz konusu faaliyetin Sivas'tan taşınmış olduğu yönündedir. Sivas'ta oldukça yaygın bir faaliyet olan sucuk ve pastırma imalatı, Kayseri'ye yine Sivaslı ustalarca taşındıktan sonra ticari hayata dahil olabilmiştir. Belirtildiğine göre Sivas'ta da Ermeni ustaların bu alanda oldukça faal olduğudur. Bu durum Kayseri ve Sivas arasında Ermeni üreticiler arasında bir alışveriş olmuş olabileceği fikrini vermektedir. Bununla birlikte Kayseri'ye Sivas üzerinden sucuk ve pastırma imalatının taşınmış olduğu savını ispatta çok güçtür. Nitekim daha önce de işaret edildiği üzere her iki ürün de yüzlerce yıldır Anadolu'da ev tipi üretimle hazırlanmış gıda maddeleridir. Bazı yörelerde faaliyet canlanmış ve sektörleşmişken bazı yörelerde ise bütünüyle sönmüştür. Bununla birlikte işlenmiş et ürünleriyle birlikte ilk büyük ölçekli üretime de Kayserili olan Apikoğlu Ailesi tarafından 1910 yılında başlanmıştır.

Sivas Sucuğu ve *Sivas Pastırması* için de temel ayırt ediciliğin başında yöre koşullarında yetiştirilmekte olan hayvanların etlerinin kullanılması gelmektedir. Bununla birlikte özellikle pastırma konusunda bir başka ayırt edicilik de *Sivas Pastırması* için hayvanın sadece sırt kısmı ve antrikot bölümlerinden pastırma üretilmekte olup bu nedenle de üretim çok daha düşük seviyelerde gelişmektedir.

Sektörel açıdan bakıldığında ise Sivas'ta her ne kadar diğer yörelerdeki kadar bir tanınırlık sağlanamadıysa da yörede kayda değer bir üretim hacmi bulunmaktadır. Butik, küçük ve orta ölçekli işletmelerce sucuk ve pastırma üretimi, elektronik pazarlama kanalları vasıtasıyla da Türkiye'nin pek çok yerine gönderilebilmektedir.



Şekil 73. Tipik Bir Türk Pastırması İçin Coğrafi İşaret Bilgi Şeması

Daha önce de bahsedildiği gibi AB genelinde şaraplar ve diğer alkollü sert içkiler dışında peynirlerden sonra üzerinde en fazla durulan ve kayda değer oranda gelir elde edilen ürün grubunu taze etler ve işlenmiş et ürünleri oluşturmaktadır. Türkiye'de ise 2018 yılının sonlarına gelindiğinde bu ürün grubundan sadece 6 ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alımı yapılabilmiştir. Türkiye'nin gerek taze et gerekse işlenmiş et ürünleri noktasında Coğrafi İşaret uygulaması açısından çok gerilerde yer aldığı ve bu kapsamda sadece 1 tane taze etinin Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olması potansiyelinin ne kadar gerisinde olduğunu göstermektedir. İşlenmiş et ürünlerinde ise karakteristik olan et ürünlerinin sayısı elbette taze etler kadar çok değildir. Bununla birlikte gerek mevcut Coğrafi İşaretli ürünlerde gerekse potansiyel adaylarda da çok ciddi bilgi noksanlıkları söz konusudur. Kayseri ve Afyonkarahisar'ın pastırma ve sucuk dosyaları henüz Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili belli bir bilgi birikimine ulaşılmadan önce hazırlanmış olduğundan bazı eksikliklerin olması kabul edilebilir olmakla beraber bunların biran önce revize edilmesi de zorunluluk arz etmektedir. Örneğin; şekil 73'te hazırlanan Coğrafi İşaret bilgi şemasında da görüldüğü üzere Coğrafi İşaret kapsamına alınacak veya alınmış olan tipik bir Türk pastırması için bilinmesi gerekenler hiyerarşik sıralamayla izah edilmiştir. Buna göre ilk etapta pastırma yapımında kullanılacak hayvanların cinsi ve ırk özellikleri detaylı bir şekilde izah edilmelidir. Devamında ise bu hayvanların hangi şartlarda yetiştirilmiş olmaları gerektiği kayıt altına alınmalıdır. Bu da konunun özü olan coğrafi şartlara olan bağlılığın izahı ve bu bağlılığın kuvvet derecesini gösteren en önemli faktördür. Hayvanın et kalitesi üzerinde beslenme şartlarının tesiri, besicilikte kullanılan ilaçlar / antibiyotikler doğrudan doğruya pastırma yapımını etkileyeceğinden bu hususlar mutlaka belirtilmelidir. Bundan sonraki süreç ise çok büyük ölçüde beşeri faktörlere / ustalığa bağlı olarak gelişen süreci kapsamaktadır. Hayvanın usulüne uygun bir şekilde kesimi, pastırmalık etlerin karkastan sökümü ve etlerin pastırmaya işlenmesi adım adım izah edilmelidir. Tuzlama aşamasında kullanılacak tuzun niteliği ve nereden temin edildiği, etin yıkanması esnasında kullanılan suyun niteliği, kurutma işleminin hangi şartlar altında gerçekleştirildiği, pres süreci, çemen terkibi ve temel malzeme olan çemenin nereden temin edildiği, çemen tabakasının sürülmesi ve nihai kurutma işlemleri süresiyle birlikte izah edilmelidir. Son kurutma işleminin ardından da pastırmaların etiketlenmesi ve gerekli

bilgi notunun pastırmanın uygun bir yerine tutturulması veya bağlanması ile ürünün tüketiciye ulaşabilir hali açıklanmış olunur. Son aşamada ise pastırmanın nihai tüketimde ne şekilde dilimlenmesi gerektiği ve her bir dilimin kaç gram olması gerektiği mutlaka hem ticari etik, hem de Coğrafi İşaret esasları gereği izah edilmelidir. İtalya'nın dünyaca ünlü *Prosciutto di Parma* örneğinin izah edildiği bölümde de belirtildiği üzere et ürünlerinin de tıpkı peynirlerdeki gibi dilimlenmesi ve tüketime sunulması üzerinde özellikle durulan bir diğer Coğrafi İşaret parametresidir.

Taze etlerle ilgili genel durumu izah etmeden önce Coğrafi İşaret kapsamındaki tek taze eti incelemek gerekmektedir.

Balıkesir Kuzu Eti: Bu ürün grubu içerisinde taze et olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmış tek ürün *Balıkesir Kuzu Eti*'dir. Ocak 2018 itibariyle resmi ilanı yapılan söz konusu ürün esasında Coğrafi İşaret kapsamına alınması gereken ürünlerin en başında yer alması gerekenlerden olan taze etler için emsal niteliğindedir.



Fotoğraf 221. Balıkesir Melez Koyunu Elde Etmek İçin Kullanılan Merinos (Solda) ve Kıvırcık Irkı Koyunlar

Balıkesir'deki bu özel ırk, Osmanlı İmparatorluğu döneminde başlayan ve Cumhuriyet Dönemi'nde hız kazanan ıslah çalışmalarının bir sonucu olarak hem Kıvırcık ırkı kadar lezzetli hem de Kıvırcık ırkından daha hızlı bir gelişime sahip olma özelliğindedir. Merinos (Karacabey Merinosu) – Kıvırcık melezi olan bu koyun için kıvırcık ırkının et kalitesine ilaveten merinos ırkının yıl boyu üreme kabiliyeti ve hızlı gelişim özelliğiyle çok üstün vasıflı bir ırk elde edilmiştir. Sonuç olarak da pazarlarda

“Balıkesir Kuzusu” veya “Balıkesir Kuzu Eti” adıyla pazarlarda tanınırlığı olan bir et elde edilmektedir.

Elde edilen melez koyun bir asra yakın süredir Balıkesir’de yaygın bir şekilde yetiştirilmektedir. Kıvırcık koyunun etinde kas arası ve kas içi yağlanmanın ideal seviyede olması ile kısa sürede Balıkesir’den tedarik edilen kuzu etlerinin popülerlik kazanmasına vesile olmuştur. Balıkesir’in bu alandaki üstünlüğünde söz konusu canlının yıl boyu üreme kabiliyeti sayesinde kuzu eti tedarikinde bir sürekliliğin sağlanması olmuştur. Böylece kuzu için mevsimlik bir tedarik bütünüyle ortadan kalkmış olmaktadır. Bunun için de koçlar sürekli sürü içerisinde bırakılır ve doğumdan kısa bir süre sonra yeniden koyunlarla çiftleştirilir.

Yeni doğan kuzuların ilk 2 – 3 hafta sadece süt emmelerine müsaade edilir, sonrasında 80 – 90 güne kadar hem süt hem de kuzu besisi için özel olarak hazırlanan kuzu büyütme yemi ve yonca, fiğ gibi otlarla hazırlanan kaba yemlerle beslenirler. Sütten kesildikten sonra 40 – 45 gün kadar sadece besiye alınan kuzular toplamda 125 – 135 günün sonunda 40 – 45 kg. canlı ağırlığına ulaşmış olarak kesimevine gönderilirler. Kesilmiş olan kuzunun soğuk karkas ağırlığı ortalama 19,5 kg.’dır.

Balıkesir, geçmişten beri Türkiye’nin önemli bir et tedarikçisi olmasına karşın yöresel karakteristiği olan etlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınmasında ve bu alanda sektörel organizasyona çok geç başlamıştır. Öte yandan Balıkesir Ticaret Borsası’nın girişimleriyle bu konuda Avrupa’daki uygulamalar emsal alınarak Coğrafi İşaret uygulamasına işlerlik kazandırmak adına QR kodu ile ürün takibi yapılabilmesi adına altyapı çalışmaları oluşturulmaya başlanmaktadır. Ocak 2019 itibariyle yürürlüğe girmesi planlanan tasarımla tüketicilerin sahte veya taklit “Balıkesir Kuzu Eti” etiketli etleri tüketmesinin önüne geçilmesi hedeflenmektedir.



Şekil 74. Balıkesir Kuzu Eti İçin Tasarlanmış Olan Logo

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti* sürecin tamamlanması ve uygun bulunması durumunda bu kapsamdaki 2. Coğrafi İşaretli taze et olacaktır.

Çalışmamız kapsamında Coğrafi İşaretler kapsamındaki taze etler örneklem olarak ilgili bölümde izah edilmiştir. Esasında bu konu başlı başına tartışmalı bir nokta olan hayvanların Coğrafi İşaret olup olamayacağı ile de ilgili olup konunun detayı "Hayvanlar" başlığı altında detaylandırılmıştır.

Bu bölümde son olarak kimilerince yemek olarak da adlandırılmakla birlikte Türkiye'deki tüketim şekliyle ekmek arası malzemesi olması, sıcak ve soğuk tüketiminin yapıldığı bir ürün olmasıyla işlenmiş etler bölümünde değerlendirdiğimiz kavurmalar yer almaktadır.

Bingöl Çobantaşı Kavurması: Hazırlanış amacı ve tüketim biçimiyle kavurmalar bir yemek olarak değil, işlenmiş bir et ürünü olarak değerlendirilmiştir. Nitekim kavurmanın amacı da etin uzun süre saklanabilmesini sağlamaktır. Her ne kadar Türkiye'de oldukça yaygın bir et saklama ve bir ekmek arası malzemesi olsa da günümüzde bu tipte sadece *Bingöl Çobantaşı Kavurması*, Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup *Rize Kavurması*'nın da başvurusu yapılmıştır.

Bingöl Çobantaşı Kavurması, Bingöl'ün Merkez'e bağlı Çobantaşı Köyü ile özdeşleşmiş olan ve buradaki mesire alanları sayesinde tanınırlığı Bingöl başta olmak üzere çevre illerde de yaygınlık kazanmış bir et ürünüdür. Söz konusu kavurma için yöre koşullarında yetiştirilmiş olan 1 – 2 yaşlarındaki oğlakların etleri kullanılmaktadır. Nitekim Coğrafi İşaret dosyasında da temel ayırt edicilik olarak bu husus öne çıkartılmıştır. Birkaç cm. iriliğinde parçalara ayrılan kemikli etler ilk etapta 3 – 4 saat dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan et miktarının 2 katı kadar su ve kaya tuzuyla ocakta pişmeye bırakılan etler suyunu iyice çekip kendi yağıyla kavruluncaya değin ateşte bırakılır. Bu pişme esnasında daha önceden etlerden ayrılmış olan yağların bir kısmı da ilave edilebilir.



Fotoğraf 222. Dondurulmak Üzere Hazırlanmış ve Donmuş Haldeki *Bingöl Çobantaşı Kavurması*[241]

[241] *Bingöl Çobantaşı Kavurması* ile ilgili bilgileri bizlere sağlayan Soğuk Çeşme Kavurma ve Paketleme Tesisi yetkililerine ve Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne teşekkür ederiz.

Kavurma işlemi tüm su buharlaşıp etin kendi yağıda eriyinceye değin sürer ve sonrasında sıcak tüketilebildiği gibi daha sonra tüketilmek üzere kaplara doldurulan ve donarak kalıp halini alan kavurma soğuk olarak muhafaza edilir. Günümüzde ticari manada yapılan üretimlerle yerel marketlerde de erişimi mümkün olabilmektedir.

Rize Kavurması: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bir diğer kavurma yöresel kavurma çeşidi de *Rize Kavurması*'dır. Rize'de yaygın olarak kahvaltılık bir gıda olarak tüketilen kavurma günümüzde hem lokantalarda hem de marketlerde dondurulmuş olarak ticarete konu olmuştur.

Rize Kavurması'nın Bingöl'deki kavurmadan en önemli farkı her iki yörede farklı coğrafi şartlarda yetiştiriciliği yapılan hayvanların etinin kullanılıyor olmasıdır. Ayrıca Bingöl'de kemikli kaburga eti kullanılıyorken Rize'de özellikle kemiksiz ve az yağlı etler kullanılır. Hazırlama aşamasında ise iç yağı veya gömlek yağı denen hayvanın kendi yağı bakır kazana konur. Yağın içerisine küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış etler ilave edilir ve odun ateşinde kavurma işlemine başlanır. Kavurma işlemi geleneksel usulde odun ateşinde yapılmaktadır ve bu esnada da ara ara su ilavesi yapılmaktadır. Suyu azalıp etler ideal kıvama kavuşana kadar kavurma işlemine devam edilirken son aşamada tuzu ilave edilir. Günümüzde elektronik pazarlama kanalları vasıtasıyla dondurulmuş *Rize Kavurması*, vakumlu ambalajlarla Türkiye'nin çeşitli yerlerine kolaylıkla pazarlanabildiğinden tanınırlığı da son yıllarda yaygınlık kazanmaya başlamıştır.

4.4.7. Taze Et ve İşlenmiş Et Ürünleriyle İlgili Yapılması Gerekenler

Coğrafi İşaret konusuyla ilgili dünya genelindeki genel durum ve AB kapsamındaki pazar araştırması kapsamında seçilmiş ürün grubu olarak "Taze Et ve İşlenmiş Et Ürünleri"ne özellikle dikkat çekilmiştir. Nitekim söz konusu ürün grubundan üretici ülkeler her yıl milyonlarca €'luk kazanç elde etmektedirler. Örneğin; İtalya'da 2002'de Coğrafi İşaretli ürünlerin satışından toplam 7.8 milyar € gelir elde edilmiştir. Bu değerin 1.5 milyar €'luk bölümü ise sadece *Prosciutto di Parma* (Parma Jambonu) satışından gerçekleşmiştir (Folkeson, 2005: 39). 2017'ye

gelindiğinde ise *Prosciutto di Parma* satışından 816 milyon €'luk kazanç sağlanmıştır. Söz konusu bu ürünle ilgili İtalya'da 1 asırdan daha uzun bir süredir kapsamlı sektörel altyapı ile hem kayıt dışı üretim hem de usulsüz ürünlerin pazarlardan silinmesi ile ilgili uzun mesafeler kat edilerek bugünlere ulaşılmıştır. Ürünün dilimlenme biçiminden ne tarz ambalajlarla pazarlarda yer alacağına değin tüm hususlar belli esaslara dayandırılmış olup üretici birliği vasıtasıyla da sıkı bir ürün takibi yapılmakta, usulsüz ürünler ve bunların tedarikçileri ile ilgili ağır yaptırımlar uygulanmaktadır.

Türkiye'de ise söz konusu ürünlerden işlenmiş etler örneğinde duruma baktığımızda bu anlamda özellikle elde edilen gelir ve ihracat ile ilgili genel bir değerlendirme yapmak çok güçtür. Konuyla ilgili dış ticaret istatistiklerinde bu kalemden ürün grupları derlenmemiş olmakla birlikte Türkiye geneli için olmasından öte yörelerin dahi "Pastırma ve Sucuk" özelinde ürünlerini değerlendirdikleri pazar raporları bulunmamaktadır. *Kayseri Pastırması* bölümünde de bahsedildiği gibi ürünün kamuya yansıyan haberlerde de ifade edildiği biçimiyle "Altınla rekabet eden" bir et ürünü olmasına karşın bu kadar değerli bir ürünle ilgili son derece detaylı çalışmaların ortaya konmaması zaten bu anlamdaki zafiyeti gösterir önemli bir husustur. Dünya genelinde nasıl ki çok nadide ürünle ilgili gram bazında veya tane ile ürünler kayıt altına alınıyorsa Türkiye'de de son derece değerli bu gibi ürünlerde gram gram ürün takibinin yapılması hem gıda güvenliği hem de sektörün güvenliği açısından büyük önem taşımaktadır. Bu noktada ise Kayseri ve Afyonkarahisar önderliğinde yöreleriyle özdeşleşmiş işlenmiş et üreticilerinin bulunduğu yörelerden katılımcılarla Türkiye'nin mevcut durumunun, potansiyelinin ve karşı karşıya olduğu mevcut ve potansiyel sorunları ele alması gerekmektedir.

İlk etapta Coğrafi İşaret kapsamında olsun veya olmasın bu anlamda Türkiye'nin pastırma, sucuk, kurutulmuş et ile ilgili envanter çalışması ortaya konmalıdır. Afyonkarahisar'daki pastırma sektöründen temsilciler son yıllarda Kastamonu'da popülaritesi daha da artan Kastamonu Pastırması ile ilgili durumu bilmelidir. Durumdan kasıt yöredeki pastırma üretimi, pazar ağı ve imalathane sayısı gibi noktalardır. Yine Kayseri'deki sucuk üreticileri Tokat'taki durumu bilmelidirler. Bu bilgi birikiminin oluşması ise yöre üreticilerinin hem kendi çıkarlarını hem de

genelde Türkiye çıkarlarını gözetebilmesini sağlamasıdır. Nitekim Türkiye'de işlenmiş et ürünlerinden sucuk ve salam başta olmak üzere pek çok mamulde gıda terörü çok ciddi boyutlardadır. Bu noktada işlenmiş et ürünleri için usulsüz üretime konu olan ürünlerden ballarla birlikte ilk sıralarda yer aldığı söylenebilir. Her ne kadar sıkı denetlemeler, alınan gıda güvenliği önlemleri ve buna ilaveten Coğrafi İşaretli ürünler için uygulamaya işlerlik kazandırılmasıyla bu durumun önüne ciddi ölçüde geçilebilecekse de hali hazırda Türkiye'de bunun için sağlıklı bir altyapının oluştuğunu söylemek çok güçtür. Bal, unlu mamuller, süt ürünleri ve şekerli ürünlerde olduğu et ürünlerinde de gıda terörü çok ciddi boyutlardadır. Konuyu örnekler üzerinden izah edecek olursak; Karasoy (1961)'un Kayseri (50 Numune) Erzurum (25 Numune), Sivas (15 Numune) ve Tokat (10 Numune)'tan tedarik ettiği toplam 100 çemen numunesi ile yapmış olduğu çemende boyar madde kullanımıyla ilgili çalışması sonucunda akide şekerlerinde kullanılan renklendiricilerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Aynı çalışmada bazı numunelerde anilin boyaların dahi kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu çalışmanın devamı niteliğinde olabilecek 1970 – 1972 yılları arasında toplam 84 pastırma yüzeyindeki ve doğrudan ambalajlanarak satışa sunulmuş olan çemen numuneleri incelenmiştir. Demirer (1972)'in yürüttüğü bu çalışmanın sonucuna göre de tüm numunelerde "Orange II" boyası tespit edilmiştir. Pastırmaya daha canlı bir renk kazandıran bu madde henüz 1899'da Amerikan Milli Şekerciler Cemiyeti toplantısında zararlı boyalar kategorisinde değerlendirilmiştir (Demirer, 1972: 112). Söz konusu çalışmaların üzerinden 40 yılı aşkın bir zaman geçmiş olmakla birlikte konu pastırma çemeni özeliyle sınırlandırılmıştır. Bununla birlikte artan nüfus, buna paralel artan talep kötü niyetli üreticileri de artırarak, kalitesiyle isim yapmış ürünlerin namından yararlanmak suretiyle usulsüz üretimi çok daha yaygın ve de türlü boyutlara taşımıştır. Konuyu bu defa da sucuk örneği üzerinden örneklendirmek gerekirse; sucuk hamurunun hazırlık aşamasında baharatlarıyla birlikte kıyma makinesinden çekilmesi ve bir nevi baharatlı et püresi elde edilmesi içerisine tüketicilerin bakarak veya koklayarak algılayamayacakları türlü uygunsuz malzemenin katılmasıyla sucuk üretimini de ortaya koymuştur. Bu durum zaman zaman medyaya da yansımış olup bu gibi usulsüz ürünlerin içeriğinin ancak histolojik analizlerle ortaya konabildiğinin de altı çizilmiştir. Konuyla ilgili olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi Histoloji – Embriyoloji Anabilim Dalı'ndan Prof. Dr. Korhan Altunbaş; Türkiye'nin

çeşitli yerlerinden alınan numunelerin analizi sonucunda salam, sucuk ve sosis gibi püre haline getirilen etlerle hazırlanan ürünlerin içerisinde işkembe, bağırsak ve akciğer gibi sakatatlar yanı sıra kıkırdak ve deriye dahi rastlandığını belirtmiştir. Daha da vahim bir diğer durum ise son kullanma tarihi geçmiş olan işlenmiş et ürünleri veya doğrudan doğruya bozulmaya başlamış etlerin de sucuk başta olmak üzere diğer et ürünlerine işlenmiş olduğudur. Nitekim Coğrafi İşaret kapsamındaki bu gruptan ürünlerin incelenmesi yapılırken sektör temsilcileri ile yapılan görüşmelerde de büyük işletmelerin de en fazla şikayet ettikleri konunun başında bu tağşişli korsan ürün mevzusunun olduğu anlaşılmıştır. Sektörün imajını adeta baltalayan bu gibi ürünlerle hem yurtiçi hem de yurtdışında ürünlerinin prestijinin ciddi ölçüde sarsıldığına dikkat çekmişlerdir.

Et ve et ürünlerinde sektördeki ciddi bilgi noksanlığı yanı sıra her şeyden önemlisi insan sağılığını tehdit eden faktörlerin kaygı verici seviyelerde olması nedeniyle ciddi ve de caydırıcı tedbirlerin alınması gerekmektedir. Hele hele söz konusu ürünlerden Coğrafi İşaret kapsamında olanlar göz önüne alındığında tedbirlerin çok daha sıkı olması bir zorunluluk teşkil etmektedir. Konuyla ilgili detaylı bilgi Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili yapılması gerekenlerin belirtildiği bölümde detaylı bir şekilde izah edilmiş olsa da burada konuyu bir örnekle izah etmek yerinde olacaktır. Her ne kadar İtalya'da söz konusu ürün grubundan akla ilke gelen *Prosciutto di Parma* olsa da bu gruptan çok sayıda ürün bulunan ülke de çok sıkı tedbirler bulunmaktadır. Bu tedbirler sadece yerel yönetimler veya sektör temsilcileri tarafından değil tüketicilerin ve gönüllülerin de dahil edilmiş olduğu "authentico-ita" uygulamasıdır (Şekil 75). Uygulama, akıllı telefonlara yüklenen bir uygulama olan barkod okuma sistemiyle söz konusu ürünün gerçekten İtalyan menşeli (Coğrafi İşaret olsun veya olmasın) olup olmadığını, nereden ve ne şekilde tedarik edildiğini bildirmektedir. Coğrafi İşaretli bir ürün söz konusuysa da söz konusu ürünün taklit veya orijinal olduğunu belirtmektedir. Uygulamanın bir diğer avantajı da gerçekten Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin satış noktalarını da tüketicilere sunuyor olmasıdır.



Şekil 75. Kanada Menşeli Buna Karşılık İtalyan *Salami Sopressata* Logolu Ürünün Yazılımla Sahte Olduğunun Tespiti[242]

Çoğu Coğrafi İşaretli üründe yöreler ve ülkeler arasında belli bir ürün üzerinde genelde hararetli tartışmalara tesadüf edilmektedir. Bunlardan bu bölümdeki ürünlerle ilgili olarak en dikkat çekeni Bulgaristan ile Türkiye arasında yaşanmıştır. Bulgaristan'ın Aralık 2015'te Mahreç İşaretli olarak uygulama kapsamına alınan "Kayserovan Vrat Trakiya (Кайсерован врат Тракия)" pastırmasına Kayseri özelinde Türkiye tarafından tepki gösterilmiştir. Kayseri'nin konuya tepkisi iki yönlü olup bunlardan ilki isimdeki benzerlik diğeri de söz konusu ürünün hazırlama tekniğinin

[242] Konuyla ilgili detaylı bilgi yapılması gerekenler bölümünde belirtilmiş olup yazılımla ilgili detay bilgi için de bkz. http://www.authentico-ita.org/ (Son erişim: 03.03.2018).

neredeyse *Kayseri Pastırması* ile büyük ölçüde aynı olmasıdır. Konunun bu noktası esasında pek çok açıdan eksiklikler ve Coğrafi İşaret uygulamasına yöneltilen eleştirilerin gözden geçirilmesini gerektirmektedir. Konuyu Bulgaristan'a ait bu pastırma çeşidi üzerinden izah ederek ele almak gerekir. Öncelikle söz konusu şekilde ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması istisna 1 faktör dışında usule uygundur. Dikkat çekilmesi gereken bu 1 ve tarafımızca oldukça önemsenen bir husus olan tarih / ürün mazisi faktörüdür. *Kayserovan Vrat Trakiya*, ilk olarak 1980'lerin başında 2 kişi tarafından ortaya konmuş bir üründür[243]. Coğrafi İşaret olabilecek bir ürün için oldukça yeni denebilecek böyle bir ürün için (Ki bu duruma bazı Coğrafi İşaret yayın organlarında da dikkat çekilmiştir) eleştiriye açık bir hususdur. Birkaç yıllık ürünlerin Coğrafi İşaret olmasının önüne geçmek adına uygulama kapsamında en az 70, en iyi şartlarda da 100 yıllık bir mazinin aranması uygun olacaktır. Böylece pek çok ürün için de hak iddiaları tarihsel veriler ışığında daha net bir şekilde ortaya konabilecektir. Nitekim söz konusu bu ürün için üreticilerinin Türkiye'deki pastırma üretim tekniğinden esinlenip esinlenmedikleri ile ilgili kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Zira ürün yapım tekniği açısından neredeyse tamamiyle *Kayseri Pastırması* ile aynı denebilecek ölçüde benzerdir. Aralarındaki en önemli fark kullanılan malzemelerden kaynaklanmaktadır. *Kayserovan Vrat Trakiya*, yörede yetiştirilmekte olan domuzların yaka etinden üretilmekte olup imalat aşamasında da beyaz şarap kullanılmaktadır. Kayserili pastırma üreticilerin ürün ile ilgili en fazla hassasiyet gösterdikleri konu ise ürünün ismiyle ilgilidir. *Kayserovan Vrat Trakiya* için kullanılan "Kayserovan" ismi Kayseri'yi çağrıştırdığından uluslararası pazarlarda bir karmaşaya yol açabileceği ve Kayseri'nin ününün kullanılmasına neden olabileceği üzerinde durulmaktadır. Esasında söz konusu terim *Kayserovan Vrat Trakiya*'nın Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere "Kaiser Mixture (Kayserova Smes)" yani pastırma için kullanılan çemenli karışıma verilen ismin Kayseri adıyla olan benzerliğinden kaynaklanmaktadır. Burada ortaya çıkan benzerlik Coğrafi İşaret uygulamasına

[243] *Kayserovan Vrat Trakiya* için içerik ve Coğrafi İşaret durumuyla ilgili detaylı bilgi için şu internet sayfaları incelenebilir: https://www.eurodop.it/main/prodotto.asp?NomeProdotto=KAYSEROVAN+VRAT+TRAKIYA&MappaGoogle=Plovdiv ve https://www.fleischtheke.info/bulgarien/kayserovan-vrat-trakiya.php (Son erişim: 22.07.2018).

mesafeli yaklaşan ülkelerin de özellikle eleştirdikleri bir husustur ki bu şekliyle de Türkiye'de istemeden de olsa bir mağduriyet yaşamıştır. Elbette bu noktada Türkiye'nin de hatalı olduğu bir nokta vardır ki bu da, Coğrafi İşaret uygulamasında yurtiçi odaklı düşünüp konunun genelde iller arası bir rekabet malzemesi halini almış olmasıdır. Henüz 30 yıl gibi kısa bir sürelik mazisi bulunan *Kayserovan Vrat Trakiya* için Bulgaristan, AB ölçeğinde ürününü Coğrafi İşaret kapsamına dahil edebilmişken Türkiye birkaç asırlık mazisi bulunan Kayseri Pastırması noktasında ancak 2017'de *Kayseri Pastırması* adıyla Coğrafi İşaret başvurusunu yapabilmiştir. Bu açıdan Coğrafi İşaret uygulaması noktasında Türkiye'nin uluslararası camiada ne kadar yavaş hareket ettiği ve geriden geldiği bu örnek üzerinden bir kere daha karşımıza çıkmıştır.



Kaynak: https://www.qualivita.it/news/kayserovan-vrat-trakyja-stg-bulgaria/ (Son erişim: 22.07.2018).

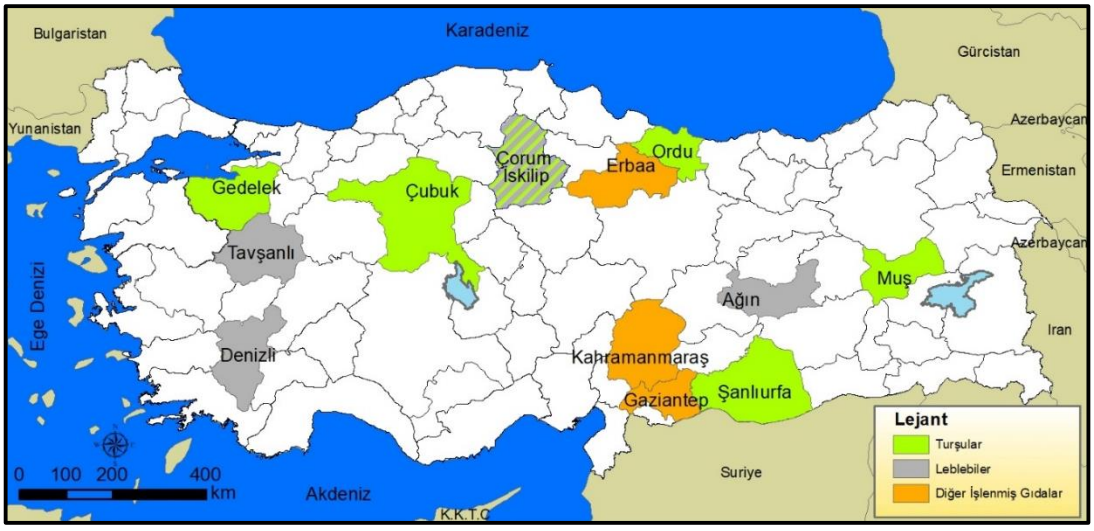
Fotoğraf 223. Klasik Görünümüyle *Kayserovan Vrat Trakiya*

Türkiye'de üretimi yapılan ve Coğrafi İşaret niteliğindeki pastırma ve sucukların imalatında işletmelerin tamamına yakını yörelerinde yetiştirilmekte olan hayvanların etlerinin kullanıldığını belirtmişlerdir. Bununla birlikte özellikle son birkaç yılda etkisini daha fazla hissettiren taze et sıkıntısı ihtiyacın ithalat yoluyla giderilmesini zorunlu kılmıştır. Öte yandan Kayseri'de ilk olarak imalathanelerde 1986'da ithal et kullanımı başlamıştır (Köse, 1994: 71). Ne yazık ki sektörün besicilikten başlamak şartıyla organize olup orta ve uzun vadeli yatırımlara çok geç başlaması zaman zaman bu gibi milli ürünlerde dahi ithal etlerin kullanımını zorunlu

kılmıştır. Hatta Aydın ve çevre illerde dahi deve için bile ithalat sıklıkla gündeme getirilmektedir[244]. Coğrafi İşaret kapsamındaki et ve et ürünleri ile ilgili olarak ithalatın tamamiyle gündemden çıkartılması adına besicilerle veya kırsal kesimden pastoral hayvancılık faaliyetlerini sürdüren üreticilerle işbirliği yapılarak tıpkı bitkisel üretimdeki gibi sözleşmeli üretime geçilmesi gerekmektedir.

4.4.8. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Diğer İşlenmiş Gıdalar

İşlenmiş gıdaların 3. bölümünde turşular, leblebiler, buğday ürünleri ve diğer işlenmiş gıdalar değerlendirilmiştir. Kasım 2018 itibariyle Türkiye'de bu gruptan toplam 15 ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunların 6 tanesi turşu, 4 tanesi leblebi, 2 tanesi buğday ürünü ve diğerlerinden de birer tane olmak üzere bitki ekstraktı, yaprak salamura ve kuru sebzeden oluşmaktadır (Tablo 76). Söz konusu ürünler şekil 76'da da görüldüğü üzere ülkenin çok farklı kesimlerinde ortaya konmaktadır. Esasında pekmezler ve reçeller de endüstriyel manada işlenmiş gıdalar kapsamına giren ürünler olmakla birlikte ilgili konunun hiyerarşik sıralaması içerisinde "Tatlı ve Şekerlemeler" başlığı altında değerlendirilmiştir.



Şekil 76. Diğer İşlenmiş Gıdaların Türkiye'deki Dağılımı

[244] Deve ithalatının gündeme geliş sebebi güreştirmek amacıyla olsa da zamanla güreşemeyecek kadar yaşlanan develerin sucuk imalatında kullanıldığını da göz önünde bulundurmak gerekmektedir.

Tablo 76. İşlenmiş Diğer Gıda Maddelerinden Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Olanlar

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Çubuk Turşusu	Mahreç	Ankara	Çubuk ilçesi ve köyleri
2	İskilip Turşusu	Mahreç	Çorum	İskilip sınırları içi
3	Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu	Mahreç	Ordu	Ordu ili Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Turnalık yaylası, Çambaşı yaylası ve obaları.
4	Orhangazi Gedelek Turşusu	Mahreç	Bursa	Bursa İli Orhangazi İlçesi Gedelek Mahallesi
5	Muş Çorti Turşusu	Mahreç	Muş	Muş ili
6	Şanlıurfa Eşkili	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa
7	Erbaa Narince Bağ Yaprağı	Menşe	Tokat	Tokat ili Erbaa ilçesi sınırları içi olup, ilçe merkez ve köylerinde bağcılık tarımı yapılan üretim alanlarını içermektedir.
8	Maraş Sumak Ekşisi Akıtı	Mahreç	K.Maraş	Kahramanmaraş ili
9	Çorum Leblebisi	Mahreç	Çorum	Çorum ili sınırları
10	Tavşanlı Leblebisi	Mahreç	Kütahya	Tavşanlı ilçe sınırları
11	Denizli Leblebisi	Mahreç	Denizli	Denizli ve yöresinde üretilmektedir
12	Ağın Leblebisi	Menşe	Elazığ	Elazığ ili, Ağın ilçesi merkez ve köyleri
13	Antep Firiği	Menşe	Gaziantep	Gaziantep
14	Antep Bulguru	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep ili
15	Gaziantep Kuru Patlıcanı / Kuruluk Patlıcanı	Menşe	Gaziantep	Gaziantep İli Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleri

4.4.8.1. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Turşuları: Turşu; reçeller, pestiller, pekmezler, konserveler, kurutulmuş meyve, sebze ve etler de olduğu gibi bir gıda saklama tekniği olarak ortaya çıkmış, başka bir ifadeyle zorunluluklardan kaynaklı olarak gelişmiş bir üründür. Nitekim bu konu hakkında yapılan çalışmaların çoğunda da belirtildiği üzere turşu, dünyanın en eski gıda saklama tekniklerinden biridir (Meredith, 2014: 7). Kelime olarak Farsça ekşi, tuzlu, ağız yakan gibi anlamlar taşıyan "Turş" kelimesinden türemiş olup turşi, torşi ifadelerinden dilimize girmiştir. En genel tanımıyla turşu; çeşitli sebze, meyve ve birtakım istisna ürünlerin (Yumurta, mantar, etler gibi) belli bir tuz konsantrasyonu / salamura tekniğiyle, kendi öz sularıyla veya sirkeyle (Asetik asit) laktik asit fermantasyonu ile ürüne uzun bir süre dayanıklılık kazandırılmasıyla oluşturulan fermente bir besin maddesidir.

Günümüzde turşular ev tipi ve ticari tip olmak üzere iki çeşide ayrılmaktadır. Ev tipi turşu üretimi uzun yıllar geleneksel yöntemle elde edilen turşu çeşidi olup bu

alanda kullanılan kaplar dışında köklü bir değişim yaşanmamıştır. Ticari tip turşular ise kendi içerisinde 2 gruba ayrılmakta olup bunlar otoklav ve fermente turşulardır. Otoklav tip; klasik konserve teknolojisindeki gibi küçük ölçekli, hemen tüketilebilir kavanozlarda hazırlanan ve basınçlı su buharı ile sterilizasyonun sağlandığı özel üretim tekniğidir. Turşu fabrikalarında yaygın olan bir üretim biçimidir. Fermente tip turşularda ise ilk etapta büyük fıçılarda (bidonlarda) turşuluk malzemeler fermantasyona tabi tutulur. Sonrasında ise küçük ölçekli kavanozlara boşaltılarak tüketime sunulur. Türkiye'de her iki tipte üretim söz konusu olup özellikle fermente tip üretim daha yaygındır.

Genel olarak hangi sebze – meyve olursa olsun, turşu belli tekniklerle hazırlanan bir üründür. Bununla birlikte turşu yapımında bazı ürünler için ise ayrıca birtakım işlemler uygulanmaktadır. Ayıklama, yıkama gibi işlemler tüm malzemeler için söz konusu olsa da bazı sebzeler için parçalama, oyma, haşlama gibi işlemler de gerekmektedir. Örneğin kırmızı pancar, patlıcan ve pezik turşusu için haşlama yapılmaktadır. Beyaz lahana, kırmızı pancar, domates, havuç (Tercihen) parçalanan / dilimlenen sebzelerdir. Kelek için ise yüzünün iyice kazınması (Fırçalarla) sonrasında iç kısmının temizlenmesi (Çekirdekli kısım) gerekmektedir. Kornişon, biber, biberiye ise çiğ olarak kullanılan turşuluk malzemelerdir.

Turşu, hammadde olarak da ifade edebileceğimiz tercihe bağlı olarak yapılacak sebze, meyve veya istisna ürünler yanı sıra su, tuz, sirke ve yine tercihe bağlı olarak çeşitli aroma maddeleri ile elde edilmektedir. Kullanılan her bir malzemenin turşu kalitesi ve aroması üzerinde çok büyük ölçüde etkisi olmakta bu da tüketici tercihlerini etkilemektedir. Bununla birlikte aroma ve görüntüden çok ilk etapta insan sağlığı gözetilerek usulüne uygun ve hijyenik şartlarda turşu üretimi çok daha önemlidir. Turşu yapımında kullanılan her bir malzemeyi kısaca ele alarak olması gereken özellikleri sıralayacak olursak;

Nerede ve hangi teknikle yapılıyor olunursa olunsun turşu yapımı için bazı genel geçer kurallar söz konusudur. Bu noktada da ilk etap kullanılacak meyve ve sebzenin turşu yapımı için bazı özelliklere sahip olması en önemli husustur. Turşu

yapımı için kullanılacak sebzelerin diriliği çok önemlidir. Özellikle meyve turşularında kullanılacak malzemelerin çok fazla olgunlaşmamış olması, hamken toplanması gerekir. Sebzelerin de aynı şekilde fazla olgunlaşmamış olması, içlerinin boş olmaması gerekir. Yine kullanılacak malzemeler kesinlikle darbe almamış olmalı, herhangi bir yara, çizik veya çürüme belirtisi göstermemiş olmalıdır. Kullanılacak Çubuk tipi hıyar veya kornişonların olabildiğince düz veya düze yakın, beyaz lahanaların ise beyaz renkli ve sıkı yaprak sarımı olmalıdır. Son yıllarda üreticilerin çokça şikayet ettikleri bir nokta olan meyve ve sebzelerdeki kalıntı nedeniyle turşu kalitesinde meydana gelebilen bozulmalara karşılık sebzelerin çok iyi bir şekilde yıkanması gerekmektedir. Toplanan sebzelerin en geç 1 – 2 gün içerisinde turşuya işlenmesi de turşu kalitesi üzerinde büyük ölçüde belirleyici bir husustur.

Sebze ve meyvelerden başka kullanılacak kaya tuzunun kalitesi de çok önemlidir. Kullanılacak kaya tuzunun nereden ve ne şekilde elde edildiği, metal veya diğer bazı kimyasalların kalıntısının bulunup bulunmadığı gibi hususlar sadece turşu kalitesi için değil, insan sağlığı açısından da dikkat edilmesi gereken bir konudur. Niteliksiz kaya tuzu kullanımı turşu kalitesini olumsuz yönde etkileyeceği gibi aynı zamanda insan sağlığı üzerinde ciddi olumsuzları söz konusu olmaktadır. Fermantasyonun tuzlu suda gerçekleşiyor olması tuzun iyi kalitede ve güvenilir yerlerden teminini zorunlu kılmaktadır. Bununla birlikte turşuda kullanılacak tuzun miktarı da çok önemlidir. Tuz oranı iyi ayarlanmadığı vakit turşularda bozulma meydana gelebilmektedir.

Turşu tanımında da bahsedildiği gibi turşu yapım tekniklerinde sirke başlı başına ayrı bir yere sahiptir. Nitekim salamuraya alternatif olarak sadece sirkeyle de turşu hazırlanabileceği gibi sirkeyi sadece aroma verici veya turşuya koruyuculuk kazandırmak için ayrıca kullanım da söz konusudur. Sirke, turşuda oluşabilecek zararlı mikroorganizmaların gelişimini engellemesi, laktik asit bakterilerinin gelişimini kolaylaştırması ve turşu oluşumunu hızlandırmasıyla (Fermantasyon süresini kısaltmada) esasında turşuculukta önemli bir malzemedir. Bununla birlikte turşu yapımında hiç sirke kullanımı da yapılmayabilir. Günümüzde ev tipi turşularda hazır

sirkeler kullanılabildiği gibi asetik asit oranı daha yüksek ve genelde endüstriyel ölçekte üretim yapılan yerlerde kullanılan özel turşuluk sirkeler de kullanılmaktadır.

Turşu tarihi bölümünde de bahsedildiği gibi binlerce yıldır yapılan bir uygulama olarak turşu da kullanılan malzemeler ile birlikte kullanılan kaplarda da zaman içerisinde değişimler / çeşitlenmeler olmuştur. Önceleri, dönemin teknolojisi de göz önüne alındığında toprak küplerde, sonrasında ahşap fıçılarda yapılan turşular, ilerleyen süreçlerde plastik bidonlar ve tenekeler başta olmak üzere cam kavanozlarda yapılmaya başlanıştır. Günümüzde toprak küpler ve ahşap fıçılar büyük ölçüde ortadan kalkmış, plastik bidonlar ve tenekeler turşu hazırlanan kaplar olarak yaygınlık kazanmıştır. Fakat sentetik kaplar olarak da nitelendirilen plastik bidonlar (Özellikle düşük kalite plastikten elde edilenler) turşu üretimi için ideal olmayan bir malzemedir. Kalitesiz plastiklerden elde edilen turşu bidonları hem turşu kalitesine hem de daha önemlisi insan sağlığı üzerinde olumsuz etkileri olabilecek ürünlerdir. Benzer şekilde tenekelerde de kullanıma bağlı olarak zaman içerisinde metal yüzeyde meydana gelebilecek deformasyonlar (Çatlama, soyulma, yüzey aşınımı gibi) turşu üretimi için uygun olmayacak bir hal aldığında insan sağlığını da olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Şahin, 1997: 18).

Kısaca turşu tarihine baktığımızda arkeolojik çalışmalar turşunun M.Ö. 2400'lerde Mezopotamya'da ilk olarak ortaya konduğunu ve buradan önce Mısır ve Yunanistan'a, sonrasında da Asya ülkelerine yayıldığını gösterse de bu konuda farklı görüşler de söz konusudur. En eski gıda saklama tekniklerinden kabul edilen turşu farklı yerlerde birbirinden bağımsız olarak ortaya konmuş da olabilir. Uzak Doğu'da yapılan çalışmalar ise en eski turşu çeşitlerinin Avrupa'daki *Sauerkraut* ve Çin'deki *Zha Cai* olduğu yönündedir (Nguyen, 2000: 1). Yine tarihsel araştırmalar turşunun günümüzden yüzlerce yıl öncesinde de çok popüler olduğunu göstermiştir. Aristoteles (M.Ö. 384 – M.Ö. 322) turşunun çok sağlıklı bir gıda olduğunu, Kleopatra (M.Ö. 69 – M.Ö. 30) güzelliğinin sırrı olarak turşuyu işaret etmiş, Julius Caesar (M.Ö. 100 – M.Ö. 44) ve I. Elizabeth (1533 – 1603)'in de favori yiyecekleri arasında sayılmaktadır. Osmanlı Saray Mutfağı'nda da oldukça popüler bir ürün olan turşu zengin bir çeşitliliğe sahip olup bol miktarda tüketilmekteydi. Kelem olarak da bilinen beyaz

lahana turşusu başta olmak üzere turunç, limon, hıyar, kabak, enginar, şalgam, patlıcan turşuları Helvahane'de yapılırken, Osmancık'tan kebere (kapari), Gelibolu'dan üzüm ve Bursa'dan da nane turşusu saraya gönderilmekteydi (Temizkan, 2011: 18; Sarı, 2016: 40). Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayın en popüler turşularından biri de aroma malzemesi olarak hardal tohumu kullanılan üzüm turşusu dikkat çekici bir başka çeşittir (Temizkan, 2011: 24). Evliya Çelebi'de ünlü Seyahatname adlı eserinde çeşitli turşulara ve kazandığı üne dikkat çekmiştir. Örneğin Samsun ile ilgili; "*Samsun'un medhedilen şeyleri: Dağlarındaki yabani üzümü, nar rengi armud turşusu meşhurdur. Binlerce fıçılarla İstanbul'a getirilir*." şeklinde belirtmiştir (Seyahatname, Cilt: 2, s. 448)[245]. Son yıllarda Türkiye başta olmak üzere pek çok ülkede popülerlik kazanan kebere (gebere, gebre, kapari) (*Capparis spinosa*) de aslında geçmişte popüler turşu çeşitlerinden birisiydi. Kebere turşusu ile ilgili Seyahatname'de; "*Osmancık (Çorum) Kebere Turşusu: Toprağının kumsal oluşu sebebiyle 'Kebre' adında bir çeşit meyve yetişir ki, sirke ile turşu yaparlar. Çok faydalıdır. Bu şekilde o turşu meşhur olmuştur.*" denilmektedir (Seyahatname, Cilt: 2, s. 524). Evliya Çelebi'nin bahsettiği turşular içerisinde ise en dikkat çekici olanı *Kemah Selvi Turşusu* veya *Kemah Kuş Turşusu* olarak adlandırabileceğimiz çeşittir. Bu turşu çeşidiyle ilgili olarak;

> "*Bir de dört mevsimde bu şehrin dağlarına 'Selvi' adında Allah'ın bir kuşu gelip, bostan ve dağlarına konar. Kemah halkı bunun mevsimini bildiklerinden, gidip kuşu avlayarak tüylerini yolup tuzla turşu yaparlar. Kışın yerler. Çok tatlı eti olan bir kuştur. Eti kuvvet vericidir.*" ifadesi geçmektedir (Seyahatname, Cilt: 2, s. 672).

Esasında buna benzer bir tarif yakın yıllara kadar Kıbrıs Adası başta olmak üzere Malta ve Adalar Denizi'ndeki adalarda yapılan *Pulya Turşusuna* benzemektedir. Fakat Kemah'ta bu uygulamanın yapılıyor olması dikkat çekicidir.

Turşunun tarihteki bir diğer önemli hatta stratejik rolü de geçmişteki uzun gemi yolculuklarında gıda yetersizliğine bağlı olarak gemicilerin yaşadıkları zorluklar (Özellikle İskorbüt hastalığı) için en aranan alternatif olmasıdır. Aslen ünlü bir tüccar olan Amerigo Vespucci (1454 – 1512), Kolomb (1436 – 1506) ile keşif yolculuğuna

[245] Muhtemelen söz konusu armutla yabani armut / ahlat kastedilmekte olup günümüzde çok az da olsa yapılmaktadır.

çıkarken kendinin de sayılı turşu tedarikçilerinden olması, bu ürünün dayanıklı ve de sağlıklı olması gibi nedenlerle uzun deniz yolculuğu için yanlarında yüzlerce varillik turşularla okyanusa açıldıkları belirtilmektedir[246]. Turşunun dayanıklı ve de sağlıklı bir gıda olarak geçmişten beri biliniyor olması özellikle uzun gemi yolculuklarında aranan bir ürün haline gelmesine neden olmuştur.

Turşunun köklü geçmişi, yeme – içme kültürünün önemli bir elemanı olması yanında son yıllarda özellikle insan sağlığı üzerine olan etkileri de kamuoyunu uzun süre meşgul etmiş ve de etmektedir. Turşunun, kanser de dahil pek çok hastalığa karşı etkin bir besin olduğu, özellikle de beyaz lahana turşusunun kanser, ülser, damar tıkanıklığına karşı vücut direncini artırdığı belirtilmiştir (Yılmaz, 2010: 1). Turşudaki probiyotik bakteriler sayesinde özellikle sindirim sistemi için de faydalı olduğu ifade edilmektedir. Bununla birlikte özellikle içeriğindeki tuzdan ötürü tansiyona bağlı problemler başta olmak üzere çeşitli yan etkilerinin olabileceği de sıklıkla dile getirilmektedir.

4.4.8.2. Dünya Genelinde Turşu Üretimi ve Çeşitleri:

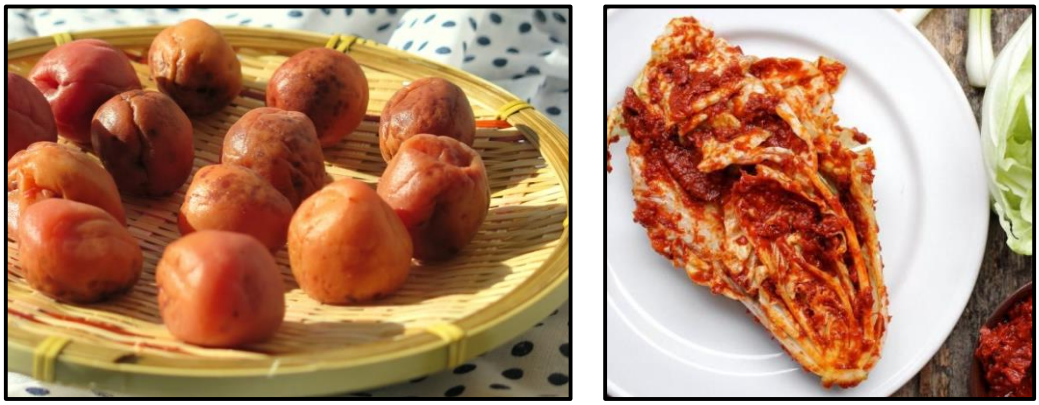
Turşu, günümüzde hemen hemen çoğu ülkede yapılan, tüketilen ve türlü şekillerde sunumu yapılan bir besin maddesidir. Tek başına yemeklerin yanında bir aperatif / garnitür olarak sunumu yanı sıra turşudan yapılan çeşitli yemekler, mezeler ve salatalar da bulunmaktadır. Dünyanın farklı yerlerinde, farklı coğrafi şartlar altında yapılan bir uygulama olduğundan turşularda çok zengin bir çeşitlilik karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte dünya genelinde turşu ve turşuculuğun bir gelenek halini aldığı belli başlı merkezler bulunmaktadır. Bunların başında ise Uzak Doğu, burada da Güney Kore, Japonya ve Çin başta gelmektedir (Özellikle çeşitli turp turşuları). Hindistan, Asya'nın önemli bir diğer turşu merkezi olup İran ve Türkiye dikkat çeken diğer merkezlerdir. Avrupa'da ise ekseriyetle eski Doğu Bloku ülkeleri başta olmak üzere genelde birkaç turşu çeşidi (Özellikle beyaz lahana) yapılan bazı lokasyonlar söz

[246] Turşunun tarihsel süreçteki gelişiminin kronolojik olarak izahı hakkında daha fazla bilgi için New York Food Museum'a ait çizelge incelenebilir: http://www.nyfoodmuseum.org/_ptime.htm (03.03.2018).

konusudur (Almanya, İtalya gibi). Genel olarak Amerika kıtasında turşu çok daha sonraları popüler bir hal almış olmakla birlikte genellikle ABD ve Meksika ile sınırlı kalmıştır. Turşuculukla ilgili belli başlı merkezleri incelediğimizde;

Japon Turşuları: Geleneksel Japon turşusunu ifade etmek için kullanılan *Tsukemono* için günümüzden 4500 yıl önce yapımının başladığı ifade edilmektedir (Nguyen, 2000: 1). Ülkede, yapım tekniğine göre sirkeli, tuzlu, şekerli, pirinç kepekli gibi 10 farklı çeşitte turşu tipi vardır.

Turşu üretimi Japonya'da asırlardır yapılan bir uğraşı olmakla birlikte sektör II. Dünya Savaşı ve takip eden yıllarda büyük ölçüde çökmüştür. Ülkede 1960'lardan itibaren turşu sektörü yeniden hızlı bir gelişim içine girebilmiştir. Fakat turşunun içeriğindeki tuzdan ötürü 1970'lerde yüksek tansiyonun en önemli tetikleyicisi olduğunun kamuoyunu tedirgin etmesiyle sektörde çok hızlı bir gerileme yaşanmışsa da Japon geleneksel mutfak kültüründe turşunun önemli bir yeri bulunmasından ötürü bu defa daha düşük miktarlarda tuzla hazırlanan turşuların üretimine yönelinmiştir. Sonuç olarak da 1990'a gelindiğinde ülkenin turşu üretimi 1 milyon tonu aşmıştır (Nguyen, 2000: 10).



Kaynak: http://www.akarijapanart.com/best-ever-japanese-pickle-honey-umeboshi-recipe/ ve https://www.thedailymeal.com/recipes/baechu-kimchi-napa-cabbage-kimchi-recipe (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 224. Solda *Japon Umeboshi* (Japon Kayısısı Turşusu) ve Sağda *Güney Kore Boechu Kimchi* (Çin Lahanası Turşusu)

Japonya'da da çok farklı malzemelerden turşu hazırlanabilmektedir. Bunlara örnek olarak erik, yeşil soğan, zencefil, Japon kayısısı verilebilir. Bununla birlikte değişik aroma malzemeleriyle tatlandırılan lahana, hıyar, turp, şalgam ve pancar turşuları ülkenin en yaygın turşu çeşitlerindendir. Japon mutfağında turşu çok özel ve de önemli bir yer işgal etmekte olup her ayın 21'inde "Turşu Günü" adıyla sofrada türlü şekillerde turşular bulundurulaktadır.

Kore (Güney Kore) Turşuları: Geleneksel Kore turşusunu ifade etmek için *Kimchi* ifadesi kullanılmakta olup bu ürünle ilgili en eski yazılı bilgiler M.Ö.1800'lere değin uzanmaktadır (Nguyen, 2000: 2). Söz konusu turşu tipi bazı araştırmacılarca Çin'den etkilenilerek (Çin'de *La bai cai* olarak bilinen) ortaya konulduğu şeklinde ifade edilmiş olsa da günümüzde Güney Kore'nin kendi mutfağına has karakteristik ve de etnik bir ürün olarak kabul görmektedir. Güney Kore için geleneksel turşu çeşidi, turpların türlü şekillerde hazırlanmasıyla elde edilen çeşitlerden oluşmaktadır. Ülkedeki diğer turşu çeşitleri çok daha sonraları yerel mutfağa dahil olmuştur. Günümüzde Güney Kore'de toplam 187 çeşit *Kimchi* bulunmakta olup bunlardan *Baechu* (Çin lahanası turşusu[247]), *Kakdugi* (Beyaz turp turşusu), *Dongchimi* (Japon turpu turşusu) en popüler olanlarıdır (Nguyen, 2000: 24; Jang ve ark., 2015: 126)). Ülkede turşu hazırlama tekniği olarak toplam 12 *Kimchi* tipi vardır ve çeşni olarak susam, soya sosu ve şeker gibi ürünler kullanılmaktadır.

Günümüzde globalleşme ve buna bağlı olarak toplumlardaki aynılaşma özellikle belli kesimlerce en fazla eleştirilen ve globalleşmenin en büyük zararı olarak kabul edilen noktasıdır. Bununla birlikte özellikle de Coğrafi İşaret uygulaması ve benzeri diğer ulusların kültürlerini korumaya yönelik uygulamalar (Somut Olmayan Kültürel Miras uygulaması gibi) hala toplumların milli değerlerine çok sıkı bir şekilde sahip çıktıklarını göstermektedir. Söz konusu değerler toplumların kendi içlerinde değerini yitirmiş dahi olsa uluslararası arenada tartışmaya açıldığında ülkeler, değerleri lehine reaksiyon gösterebilmektedirler. Buna örnek olarak "Tatlılar ve

[247] *Çin Lahanası* ifadesi teknik açıdan en yaygın kullanılan ifade olmakla birlikte *Napa Lahanası* ismi de kullanılmaktadır. Söz konusu ürün Türkiye'de ise marul olarak bilinmektedir.

Şekerlemeler" bölümünde de izah edildiği üzere uluslararası kamuoyunda "The Baklava War" başlığıyla gündeme gelen olaya benzer bir durum ise son birkaç yıldır Uzak Doğu ülkelerinde *Kimchi* üzerinde yaşanmakta ve uluslararası camiada "The Kimchi War" adıyla anılmaktadır. *Kimchi*'nin Güney Kore'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası olarak 2013'te UNESCO tarafından listeye sokulması önce Çin'de ardından da Japonya'da hararetli tartışmalara sebep olmuş ve ülkeler birbiri ardına konuya itiraz etmişlerdir. Bu ve benzeri durumlar bazen ulusal bazen de baklava ve kimchi örneğindeki gibi uluslararası boyutlara taşındığı zaman meseleye kimi zaman bilimsellikten uzak, duygusal ya da rivayet bilgilerle de yaklaşılabildiği görülmektedir. Elbette ilerleyen süreçte *Güney Kore Kimchi*'si için süreci bilimsel çalışmalar belirleyecektir. Bu kapsamda da Jang ve arkadaşlarının (2015: 135) yaptığı çalışmalar sonucunda *Kimchi*'nin Güney Kore ya da genel olarak Kore Mutfağı'nın etnik bir unsuru olduğu ve tarihi yazmalardan 4000 yıllık geçmişi ile ilgili bulgular bu noktada tartışmayı sonuçlandırmış gibi görülebilir.

Çin Turşuları: Çincede "Tsu" olarak adlandırılan turşu çoğu Uzak Doğu ülkesindeki gibi ekseriyetle turplar ve lahana çeşitlerinden oluşmaktadır. Bununla birlikte ülkede 130 kadar turşu çeşidi yapılmakta olup bunlar içerisinde kış kavunu, ananas, elma ve kayısı turşusu dikkat çekici örneklerdir. Günümüzde Çin, pek çok karakteristik turşunun anavatanı kabul edilmektedir. Hatta *Alman Sauerkraut* için de Çin kökenli olduğu ve Moğol akınları ile batıya taşındığı yaygın bir şekilde kabul görmektedir. Benzer şekilde *Güney Kore Kimchisi* için de iddialar söz konusu olsa da Güney Kore buna şiddetle itiraz etmektedir. Öte yandan Güney Kore'de yılda yaklaşık 2 milyon ton *Kimchi* tüketilmekte olup her yıl Çin'den kayda değer oranda (% 98) *Kimchi* ithalatı gerçekleştirmektedir. 2016'da Güney Kore büyük bir kısmı *Kimchi* olan toplam 358.317 ton turşu ithal etmiş olup bunun 303.812 tonu Çin'den sağlanmıştır (ITC, 2018). Öte yandan sadece *Kimchi* konusunda değil genel olarak turşu ihracatında Çin, uluslararası pazarlarda önemli bir yere sahip bulunmaktadır.

Hindistan Mango Turşusu: Hindistan'da da köklü bir turşu yapım kültürü bulunmakta olup bazı araştırmacılarca dünyada ilk olarak Hindistan'ın kuzeyinde turşu yapıldığı da belirtilmektedir. Öte yandan Hindistan'da yapılan turşular,

kullanılan malzemeler bakımından incelendiğinde, özellikle çok çeşitli baharatlarla tatlandırılmasıyla çoğu ülkeninkinden farklıdır. Bunlardan Hindistan ile özdeşleşmiş olmakla beraber esasında tüm Güney Asya'da yapılan mango turşusu (Olgunlaşmamış mangolardan yapılan) en dikkat çekici örnektir. Mango turşusunun özellikle Hindistan'da popüler olmasında ülkede bol miktarda ve iyi kalitede mango yetiştiriliyor olması etkili olmuştur. Nitekim günümüzde Hindistan'ın 8 tane Coğrafi İşaret kapsamında mangosu bulunmaktadır. Adı geçen turşunun yapımında kırmızı toz biber, zerdeçal, kişniş, rezene, çemen, çörekotu, susam gibi çok çeşitli baharatlar yanı sıra hardal yağı veya alternatifi olarak susam yağı da kullanılmaktadır. Bu şekliyle elde edilen turşu bir çeşit soslu turşu veya mango salatası turşusu halini almaktadır. Hindistan'da pek çok turşu zengin baharat kültürünün de etkisiyle buna benzer şekilde hazırlanmaktadır.

Avrupa Turşuları: Şüphesiz Avrupa'daki turşular içerisinde dünya çapında ün kazanmış olan *Alman Sauerkraut* (Alman Beyaz Lahana Turşusu)'tur. Söz konusu turşu günümüzde Alman Mutfağı'nın karakteristik bir elemanı olarak kabul görse de Litvanya başta olmak üzere Doğu Avrupa'da, geleneksel Yahudi Mutfağı'nda da bu tipte lahana turşusu yerel mutfakların önemli elemanlarındandır. Nitekim daha önce de bahsedildiği gibi Çin menşeli olduğu kabul edilen bu turşu çeşidi Moğol akınlarıyla Batı'ya taşınmış, özellikle de Tatarlarca Doğu Avrupa'da yaygınlık kazanmıştır. Fakat popülerliğini Alman kültürüyle elde etmiştir.

Alman Sauerkraut, esasında temelde 2 malzeme ve kolay bir teknikle yapılan turşulardan biri olması yanında besin değeriyle de kamuoyunun dikkatini çekmektedir. Sadece tuz ve beyaz lahana kullanılan bu turşu tipinde tercihe bağlı olarak çeşitli baharatlar (Tane karabiber, kişniş gibi) da katılabilir. Yapım tekniği açısından ilk etapta bir tane beyaz baş lahana dörde bölünüp suda bir süre bekletilir. Sonrasında ince ince kıyılan lahanalar öğütülmüş kaya tuzu veya deniz tuzu ile tuzlanır. Lahanalar suyunu salana kadar bekletilir. Bu turşunun en önemli özelliği kendi suyunda laktik asit fermantasyonu yapılmasıdır. Bu sayede lahananın zengin besin içeriği laktik asitle birlikte insan sağlığı için çok daha yararlı hale getirilmektedir. Eğer lahanalar yeteri kadar su bırakmamışsa ekstra su takviyesi yapılabilmektedir. Son aşamada cam

kavanozlara kıyılmış lahanaları sıkıca basıp, suyu üzerine örtecek şekilde turşu kurulur ve bu şekilde gölge bir ortamda 3 ila 5 hafta sonunda hazır hale gelmiş olur.

Fransız Cornichon (Kornişon) ve *İtalyan Giardiniera* da dünya çapında popülerlik kazanmış turşu çeşitleridir. Bunlardan Fransız kornişon turşusu günümüzde çoğu ülkenin hem zirai hayatında hem de mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. *İtalyan Giardiniera* esasında tek bir turşu tipini değil genel manada bir turşu türlüsünü ifade etmektedir. Turşu için biber, havuç, karnabahar, kabak, soğan kullanılan turşuda aroma malzemesi olarak kereviz sapı, sarımsak, kekik, kurutulmuş kırmızı biber ve bir miktar zeytinyağı kullanılmaktadır. *İtalyan Giardiniera* tercihe bağlı olarak beyaz veya kırmızı sirke ile hazırlanmaktadır.

ABD Kornişon Turşusu: ABD'de de turşu her ne kadar sonraları mutfak kültürlerine dahil olsa da hızla kendine önemli bir yer edinmiştir. Öyle ki henüz 1850'lerde bu alanda sanayileşme söz konusu olmuştur. Ayrıca ABD'de oldukça yaygın olan "fast food" zincirlerinde, hamburgerin temel malzemeleri arasında yer alıyor olması her yıl milyonlarca kg. turşu tüketimine neden olmaktadır. ABD'de de en yaygın tüketilen turşu tipi kornişon turşusudur. Özellikle de çeşni olarak dereotu (Dereotu tohumu veya kurutulmuş dereotu) kullanılan kornişon turşusu ülkenin en popüler turşu çeşididir. Bundan başka aroma olarak tane karabiber, turp yaprağı, taze üzüm, sarımsak kullanılan turşular da bulunmaktadır.

Ülkedeki turşunun popülerliği ve bu ürüne verilen değerden ötürü her sene Kasım ayında Ulusal Turşu Günü / National Pickle Day kutlanmaktadır. Ayrıca her yıl Mayıs ayında Atkins (Arkansas)'te 10 gün boyunca süren "International Pickle Week" etkinlikleri yerli ve yabancı pek çok ziyaretçiyi kendine çekmektedir. Ayrıca turşu aromalı ürünler veya turşudan elde edilen diğer ürünlerin ticarete kazandırılması noktasında kayda değer üretim hacmi söz konusudur. Örneğin; ülkenin en büyük patates cipsi firması kornişon turşusu aromalı patates cipsi üretiminin yanı sıra bir başka firma da son yıllarda büyük popülarite elde eden turşu suyu sodası (Pickle Juice Soda) ve turşu suyu kokteyli ile cam şişe ve teneke kutularda içecekleri

pazarlamaktadır. Böylece sadece turşu üretimiyle değil alternatif ürünlerle de turşuculuk sektörü gelişme göstermektedir.



Fotoğraf 225. Arkansas'daki Atkins Turşu Fabrikası'nda Çalışan Kadınlar (1955)[248]

Yukarıda sayılanlar dışında dünya genelinde çok çeşitli turşular yapılmaktadır. Hindistan'da papaya, hurma, ringa balığı ve sığır eti turşusu; İsrail şalgam turşusu (*Torshi lift / Torshi liteh*), İsveç *Surströmming* (Ringa balığı / Herring turşusu) ve Fas limon turşusu (*L'hamd Marakad*) sayılabilir. Ayrıca klasik sebze – meyve turşularından başka dikkat çeken ve istisna turşular içerisinde sayılabilecek yumurta ve kuş turşuları da dikkat çekici örneklerdir. Yumurta turşusu Türkiye'de de biliniyor olmakla beraber Almanya, Danimarka, Birleşik Krallık'ta özellikle meze ve aperatif olarak tüketilmektedir. Bununla birlikte Alman göçmenlerce ABD'ye taşınan yumurta turşusu ülkede oldukça popüler bir hale gelmiş, özellikle de pancarlı (Kırmızı pancar) yumurta turşusu en fazla tüketilen çeşit olarak pazarlarda yer almaktadır. İstisna turşulara bir diğer ve ilginç örnek ise kuş turşusudur. Akdeniz adalarında (Malta, Girit,

[248] Görsel için bkz. http://www.encyclopediaofarkansas.net/encyclopedia/media-detail.aspx?mediaID=8137 (Son erişim: 03.03.2018).

Kıbrıs) uzun yıllardır bolca tüketilen bir turşu çeşidiyken söz konusu kuşun kontrolsüz avlanması ile sayılarının kaygı verici seviyede azalması, bahis konusu kuşun avlanmasının yasaklanmasıyla bu ürün yasal olarak artık yapılmamaktadır. Öte yandan 2017'ye gelindiğinde dahi Kıbrıs'ta yüz binlerce kuş yasa dışı olarak avlanmış ve bu durum çevreci örgütlerce protesto edilmiş, konu AB gündemine taşınmıştır. Turşuya işlenen kuş, ötleğengiller familyasından Karabaş Ötleğeni (*Sylvia atricapilla*) olup Kıbrıs'ta "pulya, ambelopoulia" adlarıyla bilinmektedir. Ada mutfağında bir gelenek olduğu üzere uzun yıllar önemli bir yer işgal etmiş olsa da günümüzde yasal düzenlemeler ve kamuoyu bilinçlendirmesiyle bu üründen vazgeçilmektedir.

Artan nüfus, kültürlerin birbirleriyle olan daha yoğun etkileşimleri ve çeşitlenen tüketim alışkanlıkları, turşu sektörüne de yansımıştır. Günümüzde turşu, belli bölgelerde salt gıda saklama amacıyla yapılmasından öte insanların damak zevki için tükettikleri bir ürün halini almıştır. Ayrıca tüm dünyada yaygınlaşan ve yoğun bir şekilde tüketilen hamburgerlerin de önemli bir malzemesi olmasıyla da turşuya olan talep ayrıca artmıştır. Sonuç olarak 2016'ya gelindiğinde dünya genelinde turşu ihracatından ülkeler 522.4 milyon $'lık gelir elde etmişlerdir (Workman, 2018). Ülkeler özelinde bakıldığında ise 108.8 milyon $'lık ihracatla Almanya 1., 90.8 milyon $'la Hindistan 2. ve 72.1 milyon $'lık ihracatıyla da Türkiye 3. sırada yer almıştır (Workman, 2018). Türkiye'de uzun yıllar ev tipi üretimle ve ailelerin kendi ihtiyacına yönelik bir ürün olarak yeme – içme kültüründe yer alan turşu, özellikle son yıllarda çok hızlı bir şekilde sektörleşmiş ve Türkiye'de dünya pazarına bu ürünüyle de dahil olmuştur. Bununla birlikte Türkiye, turşuculuk bakımından hala kapasitesinin çok altında olup bu anlamda hem zirai hem de mamul madde elde edilmesine yönelik potansiyelinin altında kalmıştır.

4.4.8.3. Türkiye'de Turşu Çeşitleri ve Sektörel Durum:

Turşu çeşitlerinden bahsederken yapım tekniği, kullanılan malzeme ve aromasına göre değişik şekillerde kategorize edilerek çeşitliliği izah etmek mümkündür. Şüphesiz kullanılan malzemelere göre turşu çeşitlerinin izahı daha fazla dikkat çekmektedir. Nitekim pek çok meyve, sebze, et ve istisna ürünlerden turşu

yapılabilmektedir. Bunlar içerisinde ise en büyük çeşitlilik sebze grubuna ait olup bu grup içerisinde de en eski ve de en yaygın turşu çeşidi hıyar / kornişon ve beyaz lahana turşusudur. Diğer sebzeler ise domates, kırmızı lahana, beyaz lahana, sivri biber, kapya biberi, biberiye, acur, yeşil fasulye, kelek, karnabahar, patlıcan, bamya, sakız kabak, kebere / kapari, kırmızı pancar (Kocabaş), şekerpancarı (Kocabaş), havuç, mısır (Parmak mısır), deniz börülcesi, turp, sarımsak, pırasa, ıspanak kökü, kenger ve marul (Hes) sayılabilecek belli başlı sebzelerdir. Bununla birlikte söz konusu sebzelerden beyaz lahana turşu sarması, benzer şekilde patlıcan ve kelek turşu dolması ve değişik sebzelerle elde edilen turşu sunumları (Lor turşusu / Biberli çökelek), turşuculukta yer edinmiş ürünlerdir. Yumru köklerden ise kırmızı pancar başta olmak üzere şekerpancarı, havuç, şalgam, turp; lokal olarak yapılan dal (Pancar, pezik sapı) turşusu diğer sebze turşularına örnektir. Sadece bir aperatif olarak sunumu için olmayıp aynı zamanda yemeklerde kullanımı için sarımsak ve soğan turşusu da bu grupta değerlendirilebilecek diğer turşu çeşitleridir.



Fotoğraf 226. Turşucuların Vitrinlerini Süsleyen Çok Çeşitli Turşular

Meyve turşularına baktığımızda; ayva, elma, yaban (dağ) eriği, yeşil (can) erik, ahlat (Yabani armut), koruk (Üzüm koruğu), limon, misket limonu (Lime), kiraz, çağla, zeytin, kayısı, şeftali, kızılcık, ceviz, taflan akla ilk gelenlerdir. Elbette meyve turşularından kayısı, şeftali, ayva gibi bol etli olan meyveler ham haldeyken toplanıp

turşuları yapılır. İstisna ürünler içerisinde ise yumurta turşusu dikkat çeken turşu çeşitlerinin başında gelmektedir. Çeşitli mantarlar, et türleri (Balık, kırmızı et gibi), çam kozalağı ve günümüzde yasaklanmış olan Kıbrıs Adası başta olmak üzere Akdeniz ada ülkelerinin mutfağında özel bir yeri bulunmuş olan pulya turşusu (Meze olarak kabul görmektedir) dikkat çekmektedir. Türk turşu çeşitlerine çok daha sonraları dahil olanlara baktığımızda; çeşitli biberler (Jalapeno, balık biberi, Şili biberi gibi), enginar, Trabzon (Cennet) hurması, kuşkonmaz ve brokoli sayılabilir.

Turşusu yapılacak ürün kadar turşularda kullanılan baharat bitkileri ve aroma vericiler de hem önemli hem de bir o kadar çeşitlidir. Tuz, sirke, şeker ve limon suyu gibi turşunun klasik malzemeleri dışında defne yaprağı, kereviz sapı, sarımsak, tane karabiber, dereotu, maydanoz, kişniş, kakule ve hardal tohumu sayılabilir. Bunlardan başka turşu yapımında bazı yörelerde nohut veya ekşi mayalı hamur da kullanılmaktadır. Kullanılan malzemeler dışında aromasına göre sirkeli, tuzlu, şekerli (Tatlı) olma özelliklerine göre turşuları kategorize etmek mümkündür.

Turşu üretimi veya genel manada turşuculuk sektörü hem zirai hem de endüstriyel ayağı olan tarıma dayalı sanayilerdendir. Türkiye'de çok köklü bir geçmişi söz konusu olsa da ne yazık ki uzun bir süre ev tipi üretimin dışına çıkamamış, ticari hayata ise küçük ölçekli işletmelerce sınırlı bir üretimle dahil olabilmiştir. İlerleyen süreçte artan nüfus ve buna bağlı doğan talepteki yükselişle turşuculukta da sektörleşmeye gidilmiştir. Elbette bunun ilk altyapısı zirai hayatta gerçekleşmiştir. Nitekim Türkiye'de uzun yıllar sadece turşuculuğa yönelik tarımsal üretime ilgi gösterilmemiş, insanlar yetiştirdikleri sebze ve meyvelerden bir kısmını turşuya ayırmak üzere değerlendirmişlerdir. Fakat 1980'lere gelindiğinde hibrit tohumlar kullanılarak yüksek verimli turşuluk hıyar (kornişon) yetiştiriciliğine başlanmasıyla sonraki yıllarda sektörün temel hammaddesinde önemli gelişmeler kaydedilmiştir (Aktan ve ark., 2003: 6). İlerleyen süreçte turşu yapımına yönelik turşuluk hıyar (kornişon), kelek, beyaz lahana yetiştiriciliği de önem kazanmıştır.

Günümüzde turşuculuğa yönelik sebze yetiştiriciliği kapsamında sadece turşuluk hıyar / kornişon ve acur üretimi resmi istatistiklere yansımaktadır. Bu iki ürün

dışında domates, beyaz lahana, kırmızı pancar, patlıcan ve sarımsak gibi sektöre yönelik önemli girdilerin istatistikleri de bulunmakla birlikte söz konusu ürünlerin ne kadarının turşuculuğa ayrıldığı hakkında net bir şey söylemek mümkün değildir. Ayrıca turşuculuğun önemli malzemelerinden kelek üretimiyle ilgili de herhangi bir veri söz konusu değildir. 2016 itibariyle turşuluk hıyar ve acur ekim alanları, Türkiye toplam sebze ekim alanlarının % 1'ini teşkil etmiştir. Seçilmiş yıllar itibariyle turşuluk hıyar üretim miktarına bakıldığında çok ciddi miktarlarda olmamakla beraber artış ve azalmaların birbirini takip ettiği görülmektedir. 2014'teki 144.041 tonluk üretim 2016'da yaklaşık 10 bin tonluk gerilemeyle 134.784 ton olmuşsa da 2017'de bir miktar artışla 139.855 tona çıkmıştır (Tablo 77). Buna karşılık acur üretiminde düzenli bir artıştan bahsetmek mümkündür. 2005'teki 23.500 tonluk acur üretimi 2017'ye gelindiğinde 10 bin tondan fazla bir artışla 41.863 tona çıkmıştır.

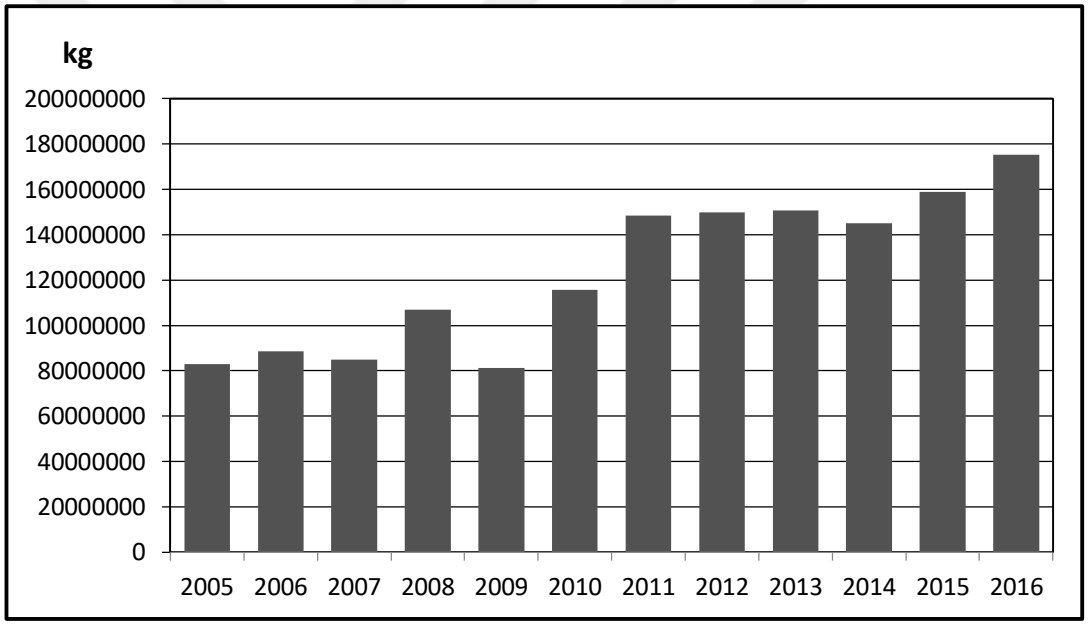
Tablo 77. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Turşuluk Hıyar ve Acur Üretim Değerleri

Yıllar	Üretim (Ton)		Toplam Ekim Alanı (da.)
	Turşuluk Hıyar	Acur	
2005	128.000	23.500	86.340
2010	145.347	25.621	93.949
2012	138.768	27.886	91.049
2014	144.041	33.238	93.932
2016	134.784	36.006	87.111
2017	139.855	41.863	90.466

Kaynak: TÜİK, 2018.

Türkiye'de 50 kadarı ticari değeri olup sürekli üretilen ve bir o kadar da sezonluk ve deneme amaçlı üretilen toplamda 100 kadar turşu çeşidi söz konusudur. Hıyar (Çubuk tipi), kornişon, beyaz lahana, domates, kelek ve acur ise en fazla tüketilen turşu çeşitleridir. Bazı yörelerimizde ise Yemekler bölümünde de izah edildiği üzere turşulardan yemek hazırlanmak suretiyle de tüketim söz konusudur. Endüstriyel manada Türkiye'deki turşu üretimine baktığımızda şekil 77'de görüldüğü üzere bu alanda istikrarlı bir gelişimden bahsetmek mümkündür. 2005'te 83 milyon kg.'lık turşu üretimi 2007 – 2009 arasında bir dalgalanma gösterdiyse de sonrasında 2013'e değin düzenli bir şekilde artmış ve 150.6 milyon kg.'a çıkmıştır. Ertesi yıl 145

milyon kg.'a gerilese de 2015'te 158.8 ve 2016'da da 175.3 milyon kg.'a çıkmış ve son yılların en yüksek turşu üretim değeri kaydedilmiştir. 2016'daki toplam 175.341.996 kg.'lık toplam turşu üretiminin 71.012.658 kg.'lık hıyar / kornişon turşusu ihraç edilmiş olup bu ihracattan 219.3 milyon TL.'lik gelir elde edilmiştir (TÜİK, 2018). Aynı yıl Türkiye toplam turşu üretiminin % 40.5 gibi önemli bir kısmını ihraç etmesiyle turşu pazarının önemli tedarikçilerinden biri haline gelmiştir. Bu noktada Coğrafi İşaret uygulaması ile birlikte Türk turşularının uluslararası pazarlarda rekabet gücü artırılarak Türkiye'nin pazar payı ve gücü daha da artırılabilecektir. Türkiye'nin turşu ithalatı ise çok sınırlı olup 2016'da sadece 3 ülkeden toplam 21.021 kg.'lık ithalat gerçekleşmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 77. Türkiye'de 2005 – 2016 Yılları Arasında Turşu Üretim Miktarı

4.4.8.4. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Türk Turşuları:

Çubuk Turşusu: Yörede 150 yılı aşkın bir mazisi bulunan ve 23 Şubat 2008 tarihi itibariyle Türkiye'nin ilk Coğrafi İşaret kapsamına alınmış turşusu olarak kayıtlara geçen *Çubuk Turşusu*, aynı zamanda Türkiye'nin en popüler turşularındandır. Esasında yörede yıllardır yapılan *Çubuk Turşusu*, 1950'lerden itibaren ticari manada üretilmeye başlanmıştır. Günümüzde ise Çubuk merkez ve

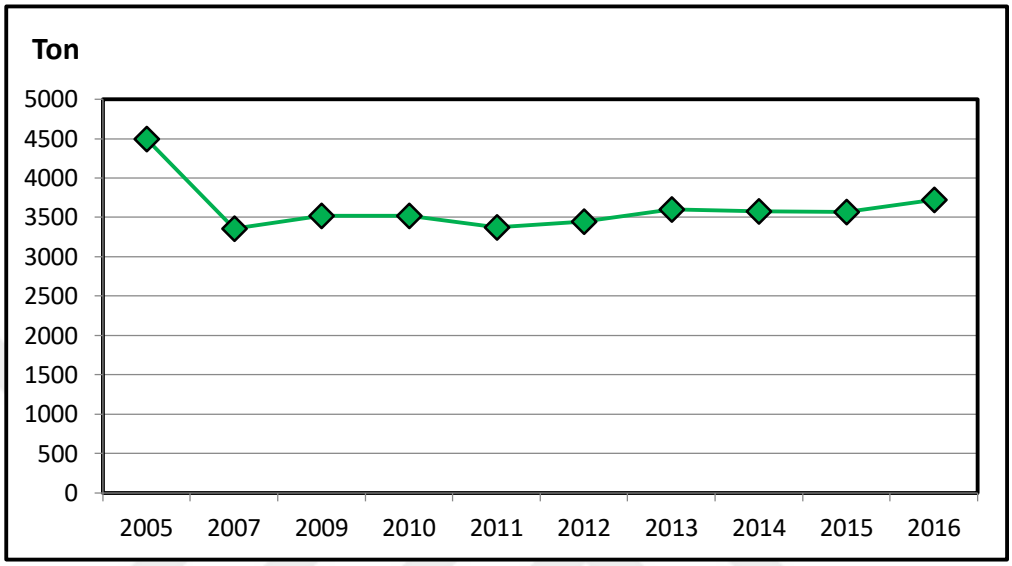
köylerinde yaygın bir şekilde üretilen (Ev tipi ve sanayi tipi), organize bir şekilde sektörleşmiş üretim faaliyetiyle sadece Çubuk ya da Ankara'da değil Türkiye genelinde tanınırlık kazanmış bir turşu çeşididir.



Fotoğraf 227. Çubuk'ta Geçmişte Turşu Yapımında Kullanılan *Çubuk Turşusu* Küpleri (Bekir Ağalar Konağı Çubuk Şehir Müzesi)

Çubuk Turşusu, ilk olarak Çubuk ilçe merkezinin kuzeyinde, Çubuk Çayı'nın batı yakasındaki Aşağı Çavundur Mahallesi merkezli olarak gelişmiştir. Nitekim *Çubuk Turşusu* için aranan nitelikte turşuluk hıyarlar söz konusu mahalle ile birlikte genel olarak Çubuk Çayı çevresindeki 1.026 – 1.040 m. rakımdaki arazilerden tedarik edilmektedir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus da *Çubuk Turşusu* esasında karakteristik olarak hıyar turşusunu kapsamaktadır. Diğer çeşitler (Lahana, kelek gibi) de yapılıyor olmakla birlikte asıl ününü hıyar turşusu ile kazanmıştır. Çubuk'ta yerel yönetim ve Kalkınma Ajansı'nın da desteğiyle turşuculukta sektörleşmeye gidildiği vakit konunun zirai noktasında sözleşmeli üretime geçilmiştir. Bu noktada üretimde bir istikrar yakalanmış olunsa da *Çubuk Turşusu*'nun kazandığı popülerlik, ürünün kalitesi (TBMM'ye de gönderilmektedir), başarılı tanıtım çalışmaları talebi beklenenin üzerinde artırmıştır. Sonuç olarak üretimde bir istikrar yakalanmış olunsa da ihtiyaca kafi gelemez olmuştur. Bu açıdan son birkaç yıldır hammadde sıkıntısı yaşandığı söylenebilir. Ayrıca karakteristik *Çubuk Turşusu* yapımında kornişon veya diğer çeşit hıyarlar değil, bu turşu tipi için özel olarak yörede

yetiştirilen hıyarlar kullanıldığından (Çubuk tipi) ihtiyacı dışarıdan karşılamak da mümkün olamamaktadır. Bu yönüyle Coğrafi İşaret kriterlerine en uygun ürünlerden birinin de *Çubuk Turşusu* olduğu söylenebilir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 78. Çubuk'ta Seçilmiş Yıllar İtibariyle Turşuluk Hıyar Üretim Miktarı

Çubuk'ta turşuculuğun temel girdisini oluşturan turşuluk hıyar (Çubuk tipi) yetiştiriciliğine bakıldığında son yıllarda istikrarlı bir gelişimden bahsetmek mümkündür (Şekil 78). Çubuk'ta her ne kadar 2005'te 4.500 tonluk turşuluk hıyar üretimi söz konusu olmuşsa da sonraki yıllarda bir daha bu değere çıkılamamış fakat ortalama 3.500 tonluk üretim dengesi de korunmuştur. Son olarak 2016 yılında 2.400 da. alandan 3.720 ton ürün elde edilmiştir. Çubuk, turşuluk hıyar yetiştiriciliği ile aynı zamanda Ankara'nın en önemli merkezi konumundadır. 2016'da Çubuk'taki 3.720 tonluk turşuluk hıyar üretimine karşılık Akyurt'ta 466 ton ve Polatlı'da da sadece 250 tonluk üretim söz konusu olabilmiştir (TÜİK, 2018).

Çubuk Turşusu, 1950'lerde ev tipi üretimle ticari hayatta yer edinmeye başlamış fakat ilerleyen süreçte artan taleple önce orta ölçekli sonrasında da sanayi tipi üretim başlamıştır. Geleneksel üretimde Ürgüp, Avanos civarından tedarik edilen içleri sırlı küplerde hazırlanıp, küplerin ağzı da derilerle kapatılıp kendir iplerle bağlanıyordu. Fakat 1980'lerde bu şekilde ihtiyaca cevap verilemeyince mülkiyeti

Çubuk Belediyesi'ne ait olan "Geleneksel Çubuk Ev Tipi Turşu Üretim Tesisi" kurulmuştur. Fakat sanayi tipi üretimde dahi *Çubuk Turşusu* için özellikle plastik kaplardan kaçınılmaktadır. Günümüzde küp kullanımı da ekonomik olmadığından tenekeler ve cam kavanozlar kullanılmaktadır. Özellikle her biri 18 kg. kapasiteli tenekeler *Çubuk Turşusu* için ideal olmakla beraber bunların da kontrol edilmesi gerekmektedir. Nitekim zaman zaman turşunun olgunlaşması / dönmesi sürecinde tenekeler patlayabilmekte ya da çarpılmaktadır.



Fotoğraf 228. Tenekelere Basılmış *Çubuk Turşularının* Depolara İstiflenmesi

Çubuk Turşusu için geçmişte Aşağı Çavundur Mahallesi başta olmak üzere çevre mahallelerden hıyar temini söz konusu iken günümüzde özellikle Çubuk Çayı çevresi başta olmak üzere çevre köylerin çoğunda turşuluk hıyar yetiştiriciliği söz konusudur. Turşu üretim sürecinde hammadde tedarikinden sonra sanayi tipi üretimde eğer *Çubuk Turşusu*'nun karakteristik çeşidi olan hıyar turşusu hazırlanacaksa Haziran sonu – Eylül arası üretim dönemini teşkil etmektedir. Diğer sebzeler ise mevsimine göre yılın farklı dönemlerinde hazırlanmaktadır. Turşu için seçilen hıyarlar düzgün ve yarasız olmalıdır. Çiftçilerden 0 – 1 – 2 ve 3 numara boylar olmak üzere toplamda 4 tipte turşuluk hıyar alınmaktadır. Bunlardan 0 ve 1 numara en iyi kalite olarak tayin edilmektedir. İşletmeye gelen hıyarlar ilk etapta birkaç kere yıkama aşamasından geçirilmektedir. Turşuluk hıyarların büyüklüğüne göre 1. Tip *Çubuk Turşusu* (0 – 1 numara) ve 2. Tip *Çubuk Turşusu* (2 – 3 numara) olmak üzere 2 sınıf vardır.

İşletmedeki 1 ton kapasiteli kazanda 900 kg. kuyu suyu, 90 kg. kaya tuzu, 20 kg. üzüm sirkesi, yarım kilo limon tuzu yarım saat karıştırılır. Burada turşu üreticilerinin özellikle belirttikleri bir başka husus da *Çubuk Turşusu* için kullandıkları kuyu suyunun da turşu kalitesi üzerinde önemli bir belirleyici olduğu yönündedir. Turşu suyu hazırlandıktan sonra geçmişte elde kürdan veya çatalla delinen hıyarlar, işletmedeki özel delme makinesinde el değmeden hazırlanmaktadır. Bundan sonraki süreçte yöre kadınları istihdam edilerek boylarına göre hıyarlar daha önce de bahsedildiği gibi 18 kg.'lık tenekelere yaklaşık 13 kg. hıyar turşusu basmaktadır. Son aşamada ise bazı çeşni malzemeleri de katılmakta olup *Taşköprü Sarımsağı,* dereotu, tane karabiber, acı biber ve her bir tenekeye 10 tane defne yaprağı konmaktadır. *Çubuk Turşusu* için kullanılan malzemelerden kuyu suyu yanı sıra *Taşköprü Sarımsağı* ve *Şereflikoçhisar Tuzu* da ürüne ayrıca değer kazandıran malzemeler olarak dikkat çekmektedir. Yine bu noktada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da iyotlu tuzun kesinlikle kullanılmaması gerektiği ve *Çubuk Turşusu* için özellikle *Şereflikoçhisar Tuzu*'nun tercih edildiğidir. Tenekelere basılan turşuların ağzı sıkıca örtülür, karanlık ve serin bir ortamda 25 günde hazır hale gelir. Fakat daha önce de bahsedildiği gibi tenekelere basılan turşuların ilk 10 gün boyunca kontrol edilmesi gerekmektedir. Zira tenekelerin kapakları turşu oluşum evresinde basınca bağlı olarak fırlayabilmekte, hatta patlayabilmektedir. Sonuçta Çubuk'taki bu işletmede günde 1 ton hıyar turşusu üretilebilmektedir. Hazır hale gelen turşular çeşitli büyüklükte cam kavanozlara doldurularak pazarlanmaktadır. Karakteristik olması bakımından Çubuk turşuculuğu ekseri hıyar üzerinden değerlendirilmekle beraber kelek başta olmak üzere acur, lahana, domates, patlıcan, kapya biber, havuç, yeşil fasulye ve ezme (Türlü turşusu) adı verilen çeşitli turşuların küçük parçalar şeklinde doğranmasıyla hazırlanan çeşit ve turşu dolması da yapılmaktadır. Sayılan sebzelerden bazıları için de hıyardaki gibi birtakım işlemler uygulanmaktadır. Örneğin kelek turşusu için kabuk soyumu ve iç çekirdeklerin temizlenmesi, beyaz lahananın iri parçalar halinde doğranması gibi.



Fotoğraf 229. Farklı Boylardaki Hıyarların Çubuk Turşusuna İşlenmiş Hali

Günümüzde Çubuk'ta sanayi tipi üretimin yanı sıra ev tipi üretim de devam etmektedir. Evlerde kendi ihtiyaçlarına yönelik veya semt pazarlarında satmak üzere yapılan turşular da yine sirke (Elma veya üzüm sirkesi), tuz, tane karabiber, nohut ve defne yaprağı ile hazırlanmaktadır. Ev tipi turşuların sanayi tipi turşulardan en belirgin farkı ise turşu suyunun biraz daha bulanık olması ve nohut ile mayalandırma yapılmasıdır. Bu bulanıklıkta kullanılan suyun niteliği başta olmak üzere pek çok faktör etkilidir. Çubuk'ta 2018 itibariyle geleneksel üretim tekniklerini de devam ettirebilmek adına geçmişteki gibi küplerde turşu üretimi çalışmaları gündeme alınmıştır. Bunun için toprak küplerin Çorum'dan tedariki hususunda görüşmeler devam etmektedir. Geçmişte bu amaçla kullanılan turşu küpleri sınırlı da olsa mevcut olup benzeri şekilde küplerin yaptırılması amaçlanmaktadır. Buna göre her bir küpün 2.5 – 3 kg. kapasiteli olduğu ve 1.5 kg.'lık hıyar turşusu yapılabileceği anlaşılmıştır. Bununla birlikte Çorum ve Elazığ'da 7 – 8 kg.'lık turşu küplerine de tesadüf edilmiştir. Bu noktada tenekeler kadar randımanlı olmasa da geleneksel metodun da temsili bile olsa sürdürülmesi hem turizm hem de folklor açısından büyük önem taşımaktadır. Yöredeki bir diğer dikkat çekilmesi gereken nokta da turşu suyunun da tüketicilere sunumu amacıyla değerlendirilmesine yönelik Çubuk'taki işletmede ayrıca bir ünitenin tesis edilmiş olmasıdır.



Fotoğraf 230. Çubuk'taki Çubuk Turşusu Tesisinden Muhtelif Görüntüler

Çubuk Turşusu'nun Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün ambalajı açılmadığı taktirde 2 yıllık raf ömrü, organik tarım yöntemiyle elde edilen turşuluk sebzeler, aroma vericiler olarak da defne yaprağı ve dereotu kullanımına ve sirkesinin az olmasına özellikle dikkat çekilmiştir. Turşuluk sebzelerin özellikle Çubuk koşullarında yetiştiriliyor olmasına da ayrıca değinilmiştir. Zaten Çubuk, gerek turşuluk sebze yetiştiriciliğinde gerekse turşu üretiminde bulunduğu bölgede tek olup bu anlamda çevre ilçelerle de herhangi bir rekabet söz konusu değildir. Dosyada tüm turşu çeşitleri için ayrı ayrı ürün bileşenleri belirtilmiştir. Örneğin toplamda 19 kg.'lık hıyar turşusunun 11 kg.'ı hıyar, 7.7 kg.'ı su ve 0.3 kg.'ı da aroma maddeleri (Sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı) olacak şekilde belirtilmiştir. Dosyadaki en büyük noksanlık çoğu üründe olduğu gibi Çubuk ile bütünleşik bir logonun bulunmuyor

oluşudur. Ayrıca *Çubuk Turşusu* için karakteristik çeşit olan *Çubuk Hıyar Turşusu* ile ilgili hem sebze hem de sebzenin turşuya işlenmesi noktasında da herhangi bir hususa değinilmemiştir.



Fotoğraf 231. Karakteristik Çubuk Turşusu Yapımında Kullanılan Malzemeler

Çubuk'ta genel manada yerel yönetim ve halkın beklentisi, yörenin bir sanayi merkezi olmasından ziyade doğa turizmi başta olmak üzere düzenlenen festivaller ve çeşitli kültürel etkinliklerle ilçeyi Ankara'nın gözde mesire merkezlerinden biri haline getirmektir. Bu kapsamda da yörenin marka ürünlerinden biri halini almış olan *Çubuk Turşusu* da etkin bir şekilde kullanılmaya çalışılmaktadır. Son olarak 2017'de 12.'si düzenlenen "Uluslararası Çubuk Turşu ve Kültür Festivali", sadece Ankara'dan değil yakın ve uzak illerden de pek çok ziyaretçiyi ağırlamakta ve her sene katılım biraz daha artmaktadır. Gelişmiş ülkelerde tek bir ürün veya etkinlik için ulusal ve uluslararası ölçüde festivallerin düzenlenmesi, müzelerin açılması ve yerel bir ürününü tüm dünya kamuoyuna tanıtımı amaçlı yapılan etkinlikler ne yazık ki Türkiye'de hâlâ arzu edilen seviyelerde değildir. Bu açıdan Çubuk'taki hem sosyal hem de fiziksel girişimler diğer tüm Coğrafi İşaret ve bununla birlikte Somut Olmayan Kültürel Miras listesindeki ürünler için emsal teşkil edecek mahiyettedir.



Fotoğraf 232. Çubuk'ta Üretimi Yapılan Diğer Turşu Çeşitleri

Çubuk ekonomisine ciddi anlamda katkıda bulunan turşucuk sektörünün ilerleyen yıllarda daha da gelişmesi beklenmektedir. Fakat yapılan bir araştırma mevcut *Çubuk Turşusu* üretiminin % 80'inin Ankara içine, geri kalan % 20'lik kısmın ise Ankara dışına pazarlandığını ortaya koymuştur (Çağlar, 2013: 58). Bu durum *Çubuk Turşusu* için hâlâ yerellikten tam anlamıyla kurtulamadığını göstermektedir. Günümüzde "Çubuk Turşucular ve Yaş Sebze, Meyve Üretim Kooperatifi"ne kayıtlı toplam 30 üye bulunmaktadır. Faal olarak 2018'in ilk yarısı itibariyle 20 kadar da üretici bulunmaktadır. Sözleşmeli üretimin yaygınlaşması, Coğrafi İşaret uygulamasının daha da işler hale getirilerek ürünün rekabet gücünü artırmak adına

yapılacak çalışmalar yöre halkının hem *Çubuk Turşusu* hem de turşuluk hıyar yetiştiriciliği noktasında çok daha fazla kazanç elde etmelerini sağlayacaktır. Fakat popülaritesi artan ve yoğun ilgi gören çoğu üründe olduğu gibi *Çubuk Turşusu* için de taklit ürünler oldukça fazladır. Özellikle *Çubuk Turşusu*'nun karakteristiğini bilmeyen tüketicilere düşük kalitede ve yüksek fiyatta sıradan turşuların satışı ne yazık ki çok ciddi bir problem olarak görülmektedir. Aynı zamanda Çubuk'ta dahi usulüne uygun olmayan koşullarda turşu yapıp, pazarlamaya çalışanlarla da mücadele edilmeli ve ürün kalitesinin korunarak ticaretinin yapılmasına gayret edilmelidir. Çubuk'taki çoğu Coğrafi İşaretli ürün için emsal teşkil edecek uygulamalar kapsamında Coğrafi İşaret korumasının gereklerinin de daha titiz bir şekilde yerine getirilerek sıkı denetimler, logo kullanım zorunluluğu ve üreticilerin kayıt altına alınması gibi hususlara da eğilinmesiyle Çubuk, bu anlamda örnek yörelerden biri haline gelecektir.

İskilip Turşusu: Türkiye'de 2009 yılı itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ikinci turşu *İskilip Turşusu*'dur. İskilip'te maalesef turşuculuk sektörleşememiş ve buna bağlı olarak hem zirai hem de ticari manada bir gelişme yakalanamamıştır. Günümüzde geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak üretim büyük ölçüde ortadan kalkmış, İskilip ilçe merkezinde genellikle kendi ihtiyaçlarına yönelik, bir kısmı da küçük ölçekli / butik üretim olarak üretim faaliyetine devam etmektedir.

Yörede yapılan turşu çeşitleri hıyar, kelek, domates, yeşil fasulye, havuç, beyaz lahana, patlıcan ve tatlı sivri biber şeklinde sayılabilir. Yörede turşuculuk sektörleşemediği için bu alanda çoğu yöreye göre çeşitlilik daha sınırlıdır. Tarıma dayalı bir üretim sistemi olduğundan İskilip'te de turşuculuk için ilk etapta konunun zirai boyutlarına bakılması gerekmektedir. Yörede en fazla üretimi yapılan hıyar turşusu için 2005'te 280 ton, 2010'da 300 ton, 2015'te 569 ton ve 2016'da da toplam 300 da. alandan 570 ton ürün elde edilmiştir (TÜİK, 2018). İskilip'te turşuluk hıyar ekim alanı son yıllarda genişleme eğiliminde olsa da beyaz lahana, kırmızı pancar, şalgam, acur, havuç, sarımsak gibi diğer önemli turşuluk malzemeler ya hiç yetiştirilmemekte ya da istatistiklere konu olamayacak kadar az üretilmektedir. Aroma malzemeleri olarak ise maydanoz, dereotu, sarımsak kullanılmaktadır. Turşu

hazırlamak için kullanılan diğer turşu malzemeleri ise İskilip kaya tuzu, İskilip sirkesi ve temiz sudur.

İskilip Turşusu'na temel karakteristiğini kazandıran elemanlar, Coğrafi İşaret dosyasında da dikkat çekildiği üzere kullanılan tuz ve sirkeden kaynaklanmaktadır. İskilip'e bağlı Yerli Köyü ve Çukurköy'den elde edilen kaya tuzu turşu için özellikle tercih edilmektedir. Fakat günümüz itibariyle *İskilip Turşusu* için dikkat çekilen tuzun kullanılmadığı, ihtiyacın ekseri Çankırı'dan karşılandığı belirtilmektedir. Esasında İskilip'te geçmişte kullanılan tuz, gölet tuzuydu. Yöre, uzun yıllar Türkiye tuz ihtiyacının bir bölümünü karşılayan önemli merkezlerden biri konumundaydı. Dönemin şartları düşünüldüğünde oldukça modern tuz göletleri aynı zamanda pek çok kişiye de istihdam sağlamaktaydı. Fakat tuzlaların zarar ettiği gerekçesiyle özelleştirilmesi, ardından da atıl bir hale gelmesiyle günümüzde söz konusu tuzlalardan (Memluha) tuz çıkarımı söz konusu olmamaktadır.

Söz konusu turşu için bir diğer karakteristik olarak yöredeki ev yapımı sirkeler işaret edilmiştir. Fakat bu alanda da *İskilip Turşusu*'nun Coğrafi İşaret tescilini aldığı günden bu zamana kadar geçen 10 yıla yakın sürede büyük değişimler yaşanmıştır. Günümüzde az miktarda yapılan turşu için ekseri hazır sirkeler (Üzüm sirkesi) kullanılmaktadır. Geçmişte ise İskilip bağlarından elde edilen ve "Kara Üzüm" olarak adlandırılan üzüm çeşidinden sirke yapıldığına dikkat çekilse de bu uygulama günümüzde büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Nitekim İskilip'te bağcılık da ciddi manada gerilemiş olup 2016 itibariyle 1.100 da. alandan 146 ton üzüm elde edilmiştir ki söz konusu değer Çorum toplam üzüm üretiminin sadece % 1.5'ine karşılık gelmektedir (TÜİK, 2018).

İskilip'teki turşu yapım tekniğine baktığımızda, yörede Ağustos – Eylül arasında süren faaliyette ilk olarak turşusu yapılacak sebze hasadından kısa bir süre sonra malzemeler turşu için hazırlanmaktadır. Temizce yıkanan ve parçalama işlemi gerektiren (Domates, kelek, beyaz lahana gibi) sebzeler daha sonra tuzlu suda 10 – 14 gün bekletilir. Sonrasında ise tuzlu sudan çıkartılan sebzeler tuzunu almak için temiz ve soğuk olan suya nakledilir. Bir müddet temiz suda bekleyen sebzeler geçmişte içleri

sırlı küplere, günümüzde ise plastik bidonlara doldurulur. Bidonlar tamamiyle sebzelerin üzeri sirkeyle kapanıncaya kadar doldurulur. Çeşni olarak sarımsak atılıp, ağız kısmına da dereotu, maydanoz konularak kaplar sıkıca kapatılır. Karanlık ve serin bir yerde ortalama 15 – 20 günde tüketime hazır hale gelmektedir.

Daha önce de bahsedildiği gibi İskilip'te turşuculuk sektörleşemediğinden hâlâ ev tipi, halkın kendi ihtiyacına yönelik şekilde üretim sürmektedir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında da işaret edildiği üzere toprak küplerin kullanımına ve bu sayede de turşuların 5 – 6 ay dayandığına dikkat çekilmiştir. Oysaki toprak küplerde turşu yapımı çok uzun yıllardır önemini yitirmiş, genellikle halk arasında bilinmekle beraber rağbet görmeyen bir malzemedir. Günümüzde çeşitli boylarda plastik şeffaf bidonlar veya daha sınırlı olmakla birlikte cam kavanozlar kullanılmaktadır.

İskilip'te turşuculuk ciddi manada sektörleşemediği için bir logo tasarımı ve Coğrafi İşaret denetlemesi de söz konusu değildir. Bu noktada sadece turşular kapsamında değil, genel manada Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında gerilemenin en fazla yaşandığı ürünlerden birisidir denilebilir.

Orhangazi Gedelek Turşusu: Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan Bursa ili Orhangazi ilçesine bağlı Gedelek ilçesinde üretilen turşu uzun yıllardır Türkiye turşu ihtiyacının önemli bir kısmını karşılayan merkezlerden birisidir. Turşuculuk yörede temel iktisadi faaliyet olduğundan mahalle halkı ve çevre mahalleler Gedelek'i "Turşu Köy" ya da "Turşucu Köyü" olarak da anmaktadır.

Orhangazi Gedelek Turşusu üretiminde turşusu yapılacak meyve ve sebzelerin çok büyük bir kısmı Orhangazi dışından temin edilmektedir. Bununla birlikte turşuya asıl karakteristiğini kazandıran malzeme ise Pınarbaşı adı verilen (Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu) kireç oranı yüksek kaynak suyundan ileri gelmektedir. Yöre halkı, turşu üreticileri ve pazarlamacılar da *Orhangazi Gedelek Turşusu* için temel alamet-i farikanın yöredeki su olduğuna özellikle dikkat çekmişlerdir. Turşu yapım tekniği ve kullanılan sebzeler (ki sebzelerin çok büyük bir kısmı farklı yörelerden temin ediliyor) ise *Orhangazi Gedelek Turşusu* için başlı başına bir ayırt edicilik sunmamaktadır.



Fotoğraf 233. Gedelek Üretimi Çeşitli Turşular

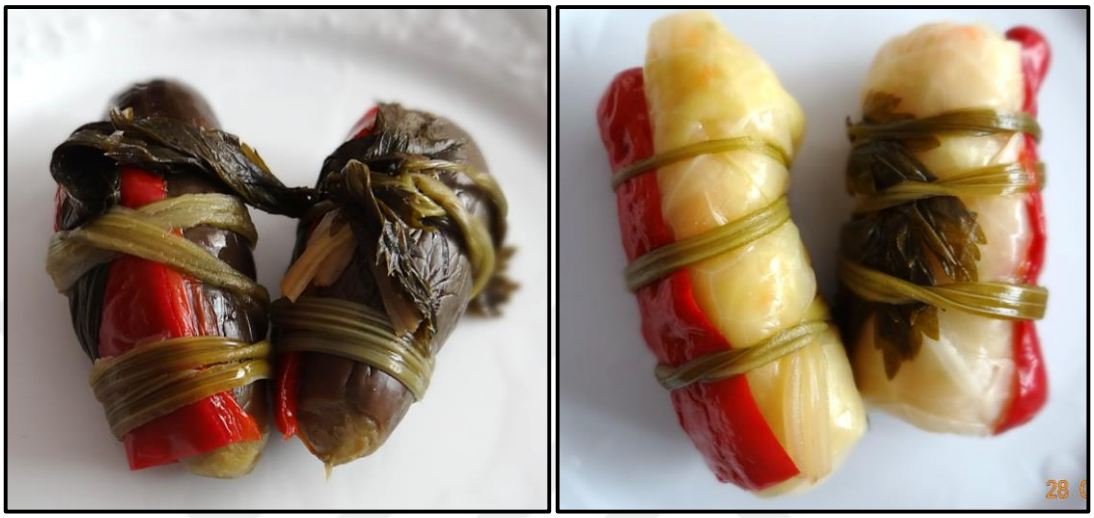
Türkiye'de turşuculuğa yönelik ilk ve de en önemli adımlardan birisi olarak II. Dünya Savaşı sonrasında Fransa'dan getirilen turşuluk hıyar tohumlarının Gedelek'te yetiştiriciliğine başlanmasını gösterebiliriz. Turşu üreticilerinin aktardığı kadarıyla Rıfat Minare[249] adlı girişimci özellikle kornişon yetiştiriciliği konusunda yöre halkını yönlendirmiştir. Turşuluk sebzelerin yetiştiriciliği ile birlikte 1950'lerde yörede sektörleşme adına ilk adımlar atılmaya başlanmıştır. Turşuculuktaki gelişmeye paralel olarak Fransa'dan alınan verimi düşük çeşitlere ait tohumların 1982'ye gelindiğinde yerini ABD ve Avrupa'dan ithal edilen F1 hibrit tohumlar almıştır (Aktan ve ark., 2003: 2). Bu sayede daha yüksek verim elde edilmesi yörede hem zirai anlamda hem de turşuculukta kayda değer bir gelişimin yaşanmasına sebep olmuştur. Marmara

[249] Yunanistan'dan mübadil gelen aile ve ticari girişimleriyle ilgili detaylı bilgi için bkz. http://www.rifatminare.com/kurucumuz/ (Son erişim: 03.03.2018).

Bölgesi başta olmak üzere Türkiye'nin pek çok ilçesine de ilk olarak Gedelek'te denenen tohumlar sayesinde turşuluk hıyar başta olmak üzere çeşitli turşuluk sebze yetiştiriciliği dağılmıştır. Öte yandan yüksek verimli çeşitlere rağmen Orhangazi genelindeki üretim ihtiyaca cevap vermekten çok uzaktır.

Günümüzde Gedelek'te ticari manada üretimi yapılan 35 – 40 kadar turşu çeşidi bulunmaktadır. Yöredeki veya bazı büyükşehirlerde *Gedelek Turşusu* satışı yapılan mağazalarda çeşit sayısı 70'i aşabiliyor olsa da bunların bir kısmı görsellik veya deneme amaçlı yapılmış sürekliliği olmayan ürünlerdir. Ticareti yapılan turşu çeşitleri arasında; beyaz ve kırmızı lahana, hıyar (Çengelköy tipi), kornişon, biberiye, süs biberi, tatlı sivri biber, Macar biberi, top biber, balık biberi, kapya biber, kiraz biberi ve kiraz biberi dolması, kırmızı pancar, domates, patlıcan, havuç, kelek, turp, taze fasulye, acur, karnabahar, parmak / mini mısır (Baby corn), armut / ahlat, erik, kızılcık, ayva, şeftali, muşmula, sarımsak, bamya, pırasa ve son yıllarda oldukça popüler olan Meksika menşeli jalapeno biberi sayılabilir. Bunlardan başka beyaz lahana turşu sarması, patlıcan dolması, türlü / ezme turşusu ve havuç, kornişon / hıyar turşularının dilimlenmiş şekliyle de ticareti yapılmaktadır. Gedelek'te hem çeşitli hem de çok miktarda turşu üretimi, beraberinde hammadde ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Esasında geçmişten beri sebze yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı bir yer olsa da turşuculuğun toplamda büyük bir sektör haline gelmiş olması Gedelek'i bu anlamda çevre il ve ilçelere bağımlı kılmıştır. Nitekim 2016 itibariyle Orhangazi'de 449 ton sivri biber, 192 ton turşuluk hıyar, 90 ton beyaz lahana ve 60 ton kırmızı pancar yetiştiriciliği gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Gedelek'in yıllık 50 bin tonun üzerindeki turşu üretimi göz önüne alındığında söz konusu zirai üretim değerleri ihtiyacın çok çok altında kalmaktadır. Gedelek turşuculuğu için Orhangazi'nin diğer mahallelerinden, Bursa'nın diğer ilçelerinden, Balıkesir ve Çanakkale'den yoğun bir turşuluk malzeme akışı söz konusudur. Ayrıca Antalya, İzmir, Afyonkarahisar, Mersin ve Manisa'dan da yöreye turşu hazırlamak için ürün gelmektedir (Beyaz lahana Trakya'dan, turşuluk hıyar Afyonkarahisar'dan gibi). Özellikle son yıllarda sebze kalitesinde belirgin bir düşüş olduğu ifade edilmektedir. Bazı üreticiler bunu ithal tohumlardan elde edilen sebzelerin turşu için uygun olmamasına bazı üreticiler ise kullanılan kimyasallara bağlamaktadırlar. Turşuluk sebze ve meyvelerden başka *Orhangazi Gedelek*

Turşusu'na kendine has aromasını kazandırmak için sarımsak, kereviz sapı ve defne yaprağı katılmaktadır. Son yıllarda turşu sularının da ekonomiye kazandırılması amacıyla alternatif sunum teknikleri geliştirilmiştir.



Fotoğraf 234. Gedelek Turşularından Patlıcan Dolması ve Lahana Sarması Turşuları

Gedelek'te turşu üretim biçimine baktığımızda ilk olarak turşu yapımına uygun olan malzemeler ayıklanır ve yıkanır. Daha sonrasında sebzeler için gerekli olan işlemlerden haşlama, parçalama gibi işlemler uygulanır. Parçalama işlemi turşu yapılırken olabileceği gibi turşu haline geldikten sonrada yapılabilir. Hazırlanan turşuluk malzemeler plastik bidonlara / varillere doldurulur ve limon suyu, sirke ve tuzlu suyla (Pınarbaşı Kaynak Suyu) doldurulur. Kullanılan tuz, kaya tuzu olabileceği gibi deniz tuzu da olabilir. Bu şekliyle turşular 15 ila 20 günde tüketime hazır hale gelmiş olur. Bidonlar / kavanozlar açılmadığı taktirde turşular 7 – 8 ay dayanabilir. Ev tipi üretimde mayalandırmak için nohut kullanıldığı da belirtilmiştir.

Gedelek, aynı zamanda turşularını ve turşu yapımını sosyo-kültürel bir değer olarak da değerlendiren yörelerdendir. Her sene Eylül ayında düzenlenen Orhangazi Gedelek Turşu Festivali (2017'de 4.'sü yapılan), sadece Bursa'dan değil İstanbul başta olmak üzere çevre illerden de ilgilileri kendine çekmektedir. Festival kapsamında temsili turşu yapımı, gösteri amaçlı tasarlanmış değişik turşu çeşitleri (Ahududu turşusu, kiraz turşusu gibi), çeşitli aromalarda turşu suları sunumu, yörenin bir diğer

popüler ürünü olan zeytinin tanıtımı ile birlikte Bursa ile özdeşleşen Karagöz – Hacivat gösterileri, konserler ve çeşitli müsabakalar gibi (En iyi turşu standı yarışması gibi) etkinliklerle yöre hem ziyaretçi çekmekte hem de başarılı bir şekilde ve geniş kitlelere *Orhangazi Gedelek Turşusu* tanıtımı ve pazarlanması sağlanmaktadır.

Gedelek'te sektörel duruma baktığımızda yörede ev tipi üretimin yanı sıra irili ufaklı 70 kadar işletmede yıllık 50 bin tonun üzerinde *Orhangazi Gedelek Turşusu* üretimi söz konusudur. 2018 itibariyle SS. Gedelek Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifine kayıtlı toplamda 86 üye bulunmaktadır. Turşuculuğun yöre ekonomisinde büyük bir sektör halini almasıyla ilçe merkez ve çevre köylerden de mevsimlik işçiler yöreye gelmektedir. Günümüzde Türkiye'nin en önemli turşu üretim merkezlerinden biri olup başta İstanbul ve Ankara olmak üzere pek çok il, turşu ihtiyacını Gedelek'ten karşılamaktadır. Son yıllarda Almanya ve Türk Cumhuriyetleri başta olmak üzere ihracatta da önemli gelişmeler olmuştur. Son olarak Arap ülkelerine de turşu ihracatı başlamıştır.

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda *Orhangazi Gedelek Turşusu* bu anlamda örnek dosyalardan biri olarak gösterilebilir. Dosyada üretim süreci, turşuluk sebze ve meyveler yanı sıra diğer tüm malzemeler ve oranları, her bir turşu çeşidi için 18 kg.'lık malzeme için içerik oranları ve en önemlisi turşuya asıl karakteristiğini kazandıran eleman olarak öne çıkan Pınarbaşı Kaynak Suyu'nun laboratuvar analiz sonuçları ortaya konmuştur. Dosyada *Orhangazi Gedelek Turşusu* için belirlenen logo da yer almaktadır. Esasında logo, Gedelek veya Orhangazi ile sembolikleşmiş bir görsellik sunmamakla beraber halk tarafından benimsenmiştir. Yapmış olduğumuz saha çalışması ve mülakatlarda yöre turşu üreticilerinin logo kullanımına sadık olduğu görülmüştür. Belirlenen logoda kırmızı bir zeminde "Orhangazi Gedelek", hemen altında ise kornişon sembolü içerisinde "Turşusu" ifadesi yer almaktadır. Logo merkezinde ise karikatürize edilmiş kornişon kullanılmıştır. Logonun zemininde ağırlıklı olarak turşuyu çağrıştırması sebebiyle yeşil ve tonları kullanılmıştır. Bununla birlikte logonun herhangi bir yerinde turşuya asıl karakteristiğini veren Pınarbaşı Kaynak Suyu, fışkıran bir kaynak / memba şeklinde işlenebilirdi.



Şekil 79. *Orhangazi Gedelek Turşusu* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Coğrafi İşaret kapsamındaki 3 turşunun içerik analizini incelediğimizde, her biri için çok ciddi farkların söz konusu olduğu anlaşılmaktadır. *Orhangazi Gedelek Turşusu*, tuz miktarı en yüksek ve buna bağlı olarak sodyum içeriği en fazla olan turşudur (Tablo 78). Öte yandan ilgili turşuyla alakalı olarak sık sık yörede kullanılan suya yapılan atfın da laboratuvar analizleri sonucu doğruluğu bir defa daha ispatlanmıştır. Nitekim yöre halkı turşularının gevrekliğini yöredeki kireçli suya bağlamışlardır. Nitekim tablo 78'de de görüldüğü üzere kalsiyum içeriği en yüksek turşu çeşidi de *Orhangazi Gedelek Turşusu* olmuştur. Ayrıca fosfor açısından da en yüksek değer yine *Orhangazi Gedelek Turşusu*'nda ölçülmüştür. *Çubuk Turşusu* ise tuz ve buna bağlı sodyum içeriği açısından 2. sırada yer almaktadır. Öte yandan kalsiyum içeriği ise oldukça düşüktür. Mevcut turşular içerisinde karbonhidrat değeri en yüksek çeşit ise *Çubuk Turşusu*'dur. *İskilip Turşusu* ise her bir parametre için en düşük değerlerin ölçüldüğü turşu çeşidi olmuştur. Özellikle tuz ve sodyum içeriği bakımından diğer iki turşu çeşidine kıyasla çok daha düşük değerler tespit edilmiştir.

Tablo 78. 100 g. Hıyar Turşusu İçin Ortalama Değerler

Çeşit	Tuz (mg)	Sodyum (mg)	Kalsiyum (mg)	Karbonhidrat (g)	Fosfor (mg)
Çubuk T.	3463	1385	28	1.07	13
İskilip T.	415	166	6	0.36	4
Gedelek T.	4333	1733	287	0.64	56

Kaynak: Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı, 2018.

Muş Çorti Turşusu: Aralık 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış turşulardan biridir. Bu turşu çeşidi esasında genel manada bir turşu kültürü ve çeşitliliğinden ziyade sadece beyaz lahanadan yapılan özel bir turşu çeşidini ifade etmektedir. Söz konusu turşu yemeklerin yanında bir aperatif olarak tüketildiği gibi yemeği de yapılarak ayrıca tüketilebilen bir besin maddesidir.

Muş'ta yaygın olarak "Kelem" adıyla da bilinen beyaz lahana *Alman Sauerkraut* tipindeki gibi çok küçük olmamak kaydıyla nispeten biraz daha irice doğranır. Diğer Coğrafi İşaret kapsamındaki turşularda kullanılan aroma malzemeleri ile karşılaştırıldığında *Muş Çorti Turşusu*'nda diğerlerinde kullanılmayan reyhan kullanımı dikkat çekmektedir. Bundan başka pul biber, limon ve de ekşitmek için de nohut ya da ekşi mayalı hamur kullanılmaktadır. *Muş Çorti Turşusu* için sirke kullanılmıyor oluşu da ayrıca bir ayırt edicilik olarak görülmektedir. Turşunun suyu için ise temiz olması çok önemli bir husus olup bunun için önceden kaynatılıp soğutulan sular kullanılmaktadır. Kullanılan tuz için ise herhangi bir ayırt edicilik söz konusu değildir.

Muş Çorti Turşusu'nun Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde turşunun yapım tekniği ve kullanılan malzemeler izah edilmiş olmakla birlikte bunların ayırt ediciliğine değinilmemiştir. Turşu için sirkenin kullanılmıyor olması bir ayırt edicilik olarak gösterilmişse de genel olarak turşuculukta sirke kullanıp kullanmama durumu ekseri tercihe bağlı bir uygulamadır. Başka bir ifadeyle turşuculuk için sirke kullanılması genel geçer bir kural değildir. Bu turşu çeşidi için reyhan kullanımı ise bir diğer ayırt edicilik olarak dikkat çekmektedir. Dosyada aynı isimle yörede yapılmakta olan "Çorti" yemeğinden de bahsedilmiştir. *Muş Çorti Turşusu,* henüz

Gedelek veya Çubuk'taki gibi sektörleşmediğinden Muş ile özdeşleşmiş bir logo dosyada belirtilmediği gibi ticari manada da kullanımı söz konusu değildir.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu): Aralık 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu turşuda da tek bir çeşidin öne çıkmasıyla tanınırlık söz konusudur. Turşuya asıl karakteristiğini kazandıran da yöre şartlarında yetiştiriciliği yapılan beyaz lahana çeşididir.

Ordu'da uzun yıllardır yapımı süregelen, dürme veya yayla pancarı turşusu adıyla da bilinen lahana turşusu, tanınırlığı ile Coğrafi İşaret kapsamına da alınmıştır. Söz konusu turşunun temel malzemesini yörede yetiştiriciliği yapılan lahana oluşturmaktadır. Ordu'nun Kabadüz ilçesinin güneyinde Yokuşdibi, Turnalık Yaylası, Çambaşı Yaylası'nda 1.200 ila 1.800 m.'ler arasında yetiştirilen lahanalar kullanılmaktadır. Söz konusu lahana, turşuya da adını vermiş olan ve 2011'de tescillenmiş "Dürme" çeşidi beyaz baş lahanadır. Yaprakları sıkı sarımlı olan yörede ekseri dürme adıyla bilinen beyaz baş lahanadan yapılmakta olan bir turşudur. Ortalama bir beyaz baş lahananın ağırlığı 250 ila 750 g. (1 kg.'ı aşabilmektedir) arasında değişmekte olup yöre halkı tarafından ekseri turşu amacıyla yetiştiriciliği yapılmaktadır. Mart ayı başında tohumları ekilen lahananın yaklaşık 1 ay sonra 15 – 20 cm. olan fideleri 40 x 40 cm. sıra aralığıyla tarlalara dikilir. Erkenci bir çeşit olan lahanalar 80 – 90 günde hasat olgunluğuna erişir ve sonrasında turşu yapımı için hazır hale gelmiş olur. Öte yandan genel olarak yörede beyaz lahana yetiştiriciliği istikrarsız bir gelişim göstermekte, 2010'da Kabataş'ta 100 ton olan üretim 2013'te 804 tona kadar çıkmasına karşılık 2016'da 60 tona kadar gerilemiştir (TÜİK, 2018). Özellikle yaşanan don olaylarından ötürü rekoltede zaman zaman ciddi düşüşler söz konusudur.

Turşu yapımına baktığımızda hasat edilmiş lahanaların ilk olarak dış yaprakları ayıklanır ve iç kısım yıkanır. Beyaz lahana yapraklarının gevrek olması turşu yapımında ayrıca istenen bir durumdur. İri dilimler halinde kesilen lahanalar, sarımsaklarla birlikte plastik bidonlara doldurulur. Üzerine % 3 – 4 oranında tuz bulunan (Kaya tuzu veya göl tuzu olabilir) su ilave edilir ve 2 ay süreyle serin ve karanlık bir yerde muhafaza edilir.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu'nun Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda kullanılan lahananın çeşit özellikleri, turşunun bir kısım içerik bilgileri ve yörede kavrularak yapılan yemeğin tarifine de yer verilmiştir. Ordu'da, Orta Karadeniz'in genelinde olduğu gibi turşu, yerel mutfakta çok önemli bir yer tutmaktadır. Turşu çeşitliliği ve bazı çeşitlerden yapılan yemekler, Orta Karadeniz mutfağında dikkat çekici elemanlardandır. Yeşil fasulye turşusu, taflan / karayemiş turşusu ve bunların kavrulmasıyla hazırlanan yemekler verilebilecek popüler örneklerdendir. Konuyla ilgili detaylı bilgiler "Yemekler" bölümünde belirtildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Ordu'da da Muş'ta olduğu gibi turşuculuk lokal ölçekli ve ev tipi bir faaliyet olmasından ötürü ticari manada bir logo tasarımı yapılmamıştır.

Son olarak sektörel açıdan baktığımızda *Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu)* için ekseri ev tipi üretim hakim olup ticareti daha ziyade yerel halkın semt / köy pazarlarında satışa sunmasından ibarettir. Her ne kadar üretim ev tipi olsa da yörede üretimi oldukça yaygın olup Ordu genelinde tanınırlık kazanmış bir turşu çeşididir. Giresun'da da kısmen üretimi ve turşu yapımı söz konusu olsa da daha lokal ölçekte kalmıştır.

Sivas Pezik Turşusu: Sivas'ta pezik, pezük, dal isimleriyle de bilinen *Sivas Pezik Turşusu*, yapım tekniğinden ziyade kullanılan malzemesiyle dikkat çeken turşu çeşitlerindendir. Sivas Mutfağı'nın geleneksel elemanlarından olan bu turşu çeşidi, yörede çok uzun yıllardır yapılan ve günümüzde ticaretinin de yaygınlaşmaya başladığı bir üründür.

Sivas'ta Eylül – Ekim ayları yoğun bir şekilde *Sivas Pezik Turşusu* hazırlığı ile geçmektedir. Pezik ile kastedilen pancar dalları, mevsiminde toplanarak yapraklarından ayıklanır ve temizlenir. Çamurundan arındırılan pezik dalları önce kaynar suya atılarak haşlanır. Bu haşlama işleminde tercihe bağlı olarak suya limon da sıkılabilir. Yumuşamaya başlayan dallar kazandan alınıp soğuk suya atılır. Böylece dalların kendini toplaması sağlanır. Sonrasında süzülen dallar tuzlanarak bidonlara basılır. Üzerine ise sarımsak, pul biber (veya cin biber), sirke, limon dökülüp bidon

doluncaya kadar su eklenir. Yaklaşık 15 gün sonra *Sivas Pezik Turşusu* tüketime hazır hale gelmiş olur.

Sivas Pezik Turşusu için yöre ekonomisindeki durumunu değerlendirdiğimizde Gedelek veya Çubuk'taki gibi bir sektörleşme henüz gelişmemiştir. Öte yandan orta, küçük ölçekli veya butik üretim şeklinde en geniş üretimi yapılan turşu çeşidi de *Sivas Pezik Turşusu*'dur. Günümüzde özellikle e-ticaret vasıtasıyla uzak mesafelere pazarlanması yaygınlık kazanmıştır.

Doğanşar Kırmızı Pezik (Dal) Turşusu: Sivas'ın pezik turşusu olarak bilinen bir başka turşu çeşidi de *Doğanşar Kırmızı Pezik (Dal) Turşusu*'dur. Söz konusu turşu çeşidinin *Sivas Pezik Turşusu*'ndan farkı ise adından da anlaşıldığı üzere kırmızı rengidir. Söz konusu turşu çeşidi Doğanşar ile sınırlı kaldığından Sivas genelinde bir tanınırlık söz konusu olmamıştır. Bununla birlikte Doğanşar'da en yaygın yapılan turşu çeşitlerinden birisidir. Yöre halkı turşu amacıyla pezik (Pancar) ekimi yapıp, Ekim ayı itibariyle de hasadı gerçekleştirmektedir. Yapım tekniği açısından ise *Sivas Pezik Turşusu* benzer özelliktedir.



Fotoğraf 235. Tipik *Doğanşar Kırmızı Pezik (Dal) Turşusu*

Oluközü Turşusu: Yozgat'ın Akdağmadeni ilçesine bağlı *Oluközü Turşusu* veya *Oluközü Hıyar Turşusu*'da dikkat çekici bir örnektir. Yöredeki turşu da özellikle hıyar turşusu çeşidiyle öne çıkmakla beraber değişik çeşitler de yapılmaktadır.

Oluközü'nde 2000'li yılların başında ticari hayata dahil olan turşular, zamanla daha da gelişme göstermiş ve 2007'de Oluközü Belde Belediyesi tarafından bir satış mağazası kurularak faaliyetin sektörleşmesi adına girişimlerde bulunulmuştur. Yörede düzenlenen Turşu Festivali ile de ürüne dikkat çekilmeye çalışılmış ve ilk başlarda olumlu geri dönütler alınmıştır. Turşuculuğa bağlı olarak yöre zirai yaşamında da turşuluk sebze yetiştiriciliğine yönelinmiş olsa da son yıllarda sektör de yeniden bir durgunluk yaşanmıştır. Sonuç olarak da belediyeye ait mağaza kapanmış ve faaliyet aile tipi küçük ölçekli işletmelerce sürdürülür durumdadır.

Oluközü'nde hıyar (Çubuk tipi, kornişon) başta olmak üzere kelek, biber, domates, beyaz lahana, havuç turşusu da yapılmaktadır. Çeşni olarak ise bol miktarda sarımsak kullanılır. Haziran – Eylül arasında devam eden turşu üretimi kapsamında en önemli ayırt edicilik olarak sirke kullanılmıyor oluşu ve yöredeki kireç oranı yüksek su kullanımı öne çıkmaktadır. Yöredeki suyun turşuya asıl karakteristiğini kazandırdığı ve bu şekilde daha sert turşular elde edildiği vurgulanmaktadır. Turşular ticari amaçlı üretimde plastik bidonlarda hazırlanmakta olup e-ticaret vasıtasıyla uzak mesafelere de satılabilmektedir.

Kayseri Kelek Turşusu: Kavunun olmamışı olarak bilinen kelek, özellikle İç Anadolu'da hırtlak, hıtlak isimleriyle anılmaktadır. Kelek turşusu ise Konya, Ankara, Niğde ve Aksaray'da oldukça yaygın bir şekilde yapılıyor olmakla beraber Türkiye'nin farklı yerlerindeki turşu üreticileri özellikle *Kayseri Kelek Turşusu*'na dikkat çekmişlerdir. Gerçekten de Kayseri özellikle bu çeşit turşusuyla, turşu sektöründe oldukça popüler hale gelmiştir.

Türkiye'de iki tip kelek turşusu vardır. Bunlar klasik sade kelek turşusu ve kelek turşusunun dolmasıdır. Kayseri'de her iki tip de yapılmakta olup asıl ün kazanan çeşit kelek turşu dolmasıdır. İlk olarak toplanan kelekler ayıklanır ve yıkanır. Temizlenen keleklerin tepe kısmı (Sap kısmının olduğu yer) düzgünce kesilir. Sonrasında kabak dolmasındaki gibi keleklerin içindeki çekirdekli kısım oyulur ve sadece etli kısmı kalır. Oyulan keleklerin içine, daha önceden hazırlanmış olan

domates (hem yeşil hem kırmızı), biber, sarımsak ile hazırlanan harç doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanınca daha önceden düzgünce kesip alınan tepe kısmı bir kapak vazifesi görecek şekilde keleklerin üzerine kapatılır. Turşu kurulacak kavanozun dibine önce mayalamayı sağlamak için bir miktar nohut atılır. Daha sonra kelekler ve aralarına da biberler sıkıştırılarak turşular kurulur. Turşu kurma aşamasında aralara çok az miktarda şeker serpilir. Kurulan turşunun üzerine su, sirke ve limon tuzu karışımı dökülür ve keleklerin üzerini örttükten sonra kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Tercihe bağlı olarak aroma malzemesi için acı biber (Cin biber), maydanoz ve sarımsak da kullanılabilir.

Kayseri Kelek Turşusu için dikkat çekici bir uygulama da kireç katkısıdır. Bazı yörelerde turşulara yegane özelliği yöredeki suyun kattığını daha önceki bölümlerde belirtmiştik. Sudaki kireç (kalsiyum), turşuların dayanıklılığı yanı sıra daha diri olmasını sağlamaktadır. Kayseri'de de kelek turşusuna, eğer kullanılan suyun kireç oranı düşükse, arzu edilen kıtırlığı sağlamak için bidonların dibine çok az miktarda kireç bir tülbente sarılarak konur. Bu sayede farklı yörelerde suyun turşuya kazandırdığı dirilik Kayseri'de harici uygulamayla kazandırılmaktadır.

Diğer yörelerdeki gibi popülarite elde edememiş olmakla beraber *Erzincan Şekerpancarı Turşusu*'da karakteristik turşular arasında sayılabilir. Erzincan, Doğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük Türkiye'nin ise önde gelen şekerpancarı üreticisi illerindendir. Yörede hem haşlanarak yemeği hem de turşusunun yapımı oldukça yaygındır. Haşlanan şekerpancarlarının soyulup dilimlenmesinden sonra klasik turşu yapım tekniğine göre hazırlanmasıyla elde edilmektedir. Aroma malzemesi olarak sarımsak ve tercihe bağlı olarak pul biber kullanılabilmektedir. Bu turşunun yapımında ise sirke tercih edilmektedir.

Gaziantep ve Kilis'te yaygın olarak yapılan ve yöresel mutfaklarında özel bir yeri bulunan hes (marul) turşusu da karakteristik turşular arasında sayılabilir. Turşu amacıyla fazlaca olgunlaşmamış küçük boy marullar kullanılan bu turşu tipinde ilk etapta marullar 4 – 5 saat kadar suda bekletilir. Sonrasında yaprakları gevşemiş olan marullar ortadan ikiye kesilir. Marullar sarımsaklarla beraber plastik bidonlara

doldurulur ve üzerlerine su, sirke (Elma veya üzüm), tuz, limon tuzu ve pul biber karşımı dökülür. Serin ve karanlık bir ortamda 2 ila 5 gün arasında turşu hazır hale gelmiş olur.

Balkan göçmenlerce Türkiye'ye taşınan ve günümüzde Kırklareli başta olmak üzere Edirne'nin bazı kırsal kesimlerinde yapılan sütlü biber turşusu da dikkat çekici bir diğer turşu çeşididir. Günümüzde ekseri Kırklareli ile tanınırlık kazandığından *Kırklareli Sütlü Biber Turşusu* olarak literatüre aktarılmış olan (*Katık, Hatça Katığı* isimleriyle de bilinmektedir) bu çeşit süt, beyaz peynir, biber (Çarliston, tatlı sivri) ve tuz ile hazırlanmaktadır. Yerli halk tarafından bilinen bir turşu çeşidi olmakla birlikte ticari hayatta yaygınlık kazanamamıştır. Yine özellikle Trakya'da yapılmakta olan *Soka, Soka Turşusu, Kaymaklı Biber Turşusu* gibi isimlerle bilinen ve Boşnaklarca yapılan bir diğer turşu çeşididir. Mersin, Adana ve Gaziantep'te yapılan fakat fazlaca yaygınlık kazanamamış menengiç / çitlembik filizi turşusu ise sayılabilecek bir diğer istisna turşulardandır. Düzce'den Giresun'a kadar olan geniş bir sahada yapılan kaldirik, galdirik, hodan turşusu da ekseri yerel ölçekte yapılan ve ticari hayatta fazlaca yer edinmemiş diğer turşu çeşitlerindendir. Yine Giresun'un yerel mutfağının önemli elemanlarından "Kiraz Tuzlaması" da bu grupta sayılabilecek bir diğer üründür. Osmaniye yöre mutfağının popüler aperatiflerinden olan *Osmaniye El Turşusu* ise her ne kadar turşu olarak adlandırılıyorsa da gerçek manada bir turşu değildir. Çeşitli sebzelerin sumak başta olmak üzere çeşitli baharatlarla usulüne uygun hazırlanması sonrasında birkaç saat buzdolabında dinlendirilerek elde edilen yemek yanında sunulan bir garnitür / aperatiftir.

Son olarak karakteristik turşular içerisinde sayılamayacak olmakla birlikte özellikle İstanbul başta olmak üzere bazı büyükşehirlerde köklü işletmeler bulunmakta olup turşularıyla adeta o semtin sembolik ürünleri arasında yer almış işletmeler vardır. Bunlardan bir kısmı geçmişteki gibi devam ettirilebilir olsaydı özellikle İstanbul'un bazı semtlerinin Coğrafi İşaretten ziyade Geleneksel Ürün adıyla koruma altına alınabilirdi. Fakat günümüzdeki şekliyle söz konusu ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun olmayacaktır. Bunlardan *Kemerburgaz Turşusu* ve *Çemberlitaş Turşusu* akla ilk gelen örneklerdendir. Çemberlitaş'ta uzun yıllardır

hizmet veren turşucular Gedelek'ten gelen sebzeler, Yedikule Bostanları'ndan toplanan yeşil domatesler, Trakya'dan beyaz lahana ve Kemerburgaz'dan gelen hıyarla hazırlanıyorken günümüzde söz konusu yerlerden sebze akışı söz konusu değildir (*Çemberlitaş Turşucusu* işletme sahibi Metin Gökyıldız'ın röportajından)[250]. Fakat son birkaç yıldır *Kemerburgaz Turşusu* için dikkat çekici gelişmeler söz konusudur. Geçmişte yörede hem turşu üretiliyor hem de sayısı çok olan turşucu esnafı ilçe ekonomisinde önemli bir yer tutuyordu. Zamanla İstanbul içinden ve çevresinden turşuluk sebze temininin durması ve ambalajlı ürünlere yönelinmesi sektörü büyük ölçüde geriletti. Bununla birlikte turşucu esnafının çırak sorunu ve bu alana yönelik girişimcilerin isteksizliği de sektör için ayrıca yıpratıcı olmuştur. Son yıllarda Kemerburgaz için bir dönemin simgesel ürünü olan turşuya dikkat çekmek adına Eyüp Belediyesi 2016'da 2. Turşu Festivali'ni tertip etmiştir. Bu sayede halkın yeniden yöre turşuculuğuna dikkati çekilmeye çalışılmıştır.

4.4.8.5. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Turşularla İlgili Yapılması Gerekenler:

Türkiye'de 2018'in ilk yarısı itibariyle toplam 5 turşu Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup 2 tane de başvurusu yapılmış turşu çeşidi bulunmaktadır. Bunlar dışında lokal ölçekte tanınırlığı bulunan birkaç turşu çeşidi daha tespit edilmiştir. Bunlar içerisinde ise *Orhangazi Gedelek Turşusu* ve *Çubuk Turşusu* dışında diğer yörelerin turşu üretimi için sektörleşmeden henüz bahsetmek mümkün değildir. Öte yandan genel olarak Coğrafi İşaret olan ve olabilecek turşular için belli başlı ortak sorunlar ve eksiklikler söz konusudur.

Turşuculuk, tarıma dayalı sektörlerden birisidir. Bu nedenle turşuculuk için ilk etapta konunun zirai boyutu üzerinde durulması gerekmektedir. Pazarlama ve tanıtım çalışmaları hammadde ve sektörel alt yatırımlara paralel sürdürülmelidir. Aksi taktirde popülarite kazanan her üründe olduğu gibi kısa sürede taklit ve tağşişli ürünler pazarlarda yer almaya başlayıp, belli bir süre sonrada ürüne yönelik olumsuz bir

[250] http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3229/001502510006.pdf?sequence=3 Röportajın devamı için ilgili link (Son erişim: 03.03.2018)

algının ortaya çıkmasına sebep olacaktır. Türkiye, turşu ticaretinde özellikle son yıllarda uluslararası pazarlarda önemli bir yer işgal etmeye başlamış olmakla birlikte, sektör hali hazırda büyük ölçekli taleplere cevap verebilecek altyapıya sahip değildir. Türkiye'nin son yıllarda uluslararası arenada turşu ihracatıyla dikkat çekmeye başladığı düşünülürse özellikle sektörün temel hammaddeleri olan sebze ve meyve yetiştiriciliğinin (Özellikle turşuluk çeşitlerin yetiştiriciliği hususunda) dikkatle planlanması gerekir. Özellikle Gedelek ve Çubuk için mutlak suretle sözleşmeli üretimin yapılması istikrarlı bir gelişim için üzerinde durulması gereken bir husustur. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da özellikle son yıllarda Türkiye'nin çoğu yerinde karakteristik olsun olmasın turşu üreticileri, sebzelerin bozulması (Çok fazla yumuşaması, bazı meyvelerde jelleşme gibi) en fazla şikayet edilen noktadır. Üreticiler, çiftçinin bilinçsizce gübre kullanımı, iyi yıkanmayan sebzelerdeki kalıntının da turşu kalitesini bozduğu görüşündedirler. Bu nedenle sebze ve meyvelerin turşuya işlenmeden önce çok iyi bir şekilde temizlenmesi / sterilize edilmesi ayrıca önem arz etmektedir. Bunun için de sözleşmeli üretim kapsamında organik turşuluk sebze ve meyve yetiştiriciliğinin teşviki, sözleşmeli üretimin temel prensibi olmalıdır.

Türkiye'nin öz kaynaklarıyla turşuculuk sektörünün geliştirilmesi noktasında nitelikli kaya tuzlarının bu amaçlı kullanımı da hem tuz tedarikçileri için hem de turşu üreticileri için karşılıklı ürün güvencesi sağlaması açısından göz ardı edilemeyecek bir husustur. Örneğin İskilip'te zamanında büyük özverilerle yapılan tesislerde (Tuzlalar) gölet tuzu, İskilip'in marka ürünlerinden biri olan *İskilip Turşusu*'nun daha da geniş bir ticaret ağı geliştirilip yaygınlaştırılmasında etkin bir şekilde kullanılabilirdi.

Kullanılan malzemeler dışında da turşular noktasında yapılması gereken en önemli konulardan biri tanıtım, logo kullanımı ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesidir. *Orhangazi Gedelek Turşusu* ve kısmen de *Çubuk Turşusu* dışında diğer yörelerde logo tasarımı ve kullanımı söz konusu olmamıştır. Oysaki yurtiçi ve özellikle yurtdışı pazarlarda ürün tanınırlığında logo kullanımı büyük önem arz etmektedir ki Türkiye'nin Coğrafi İşaretli ürünlerinde en zayıf olduğu konu da budur. Türkiye, esasında çoğu Avrupa ülkesine göre turşuda en fazla çeşitliliğin olduğu

ülkelerden birisidir. Öte yandan bu çeşitliliğin etkin bir şekilde Avrupa pazarlarında tanıtılamaması, sektöre maddi bir geri dönüş sağlamamaktadır. Oysaki pazar değeri çoğu ürüne kıyasla düşük olan ürünlerin basit birtakım tekniklerle turşu haline getirilmesiyle çok daha değerli, başka bir ifadeyle katma değeri yüksek ürünler haline getirilmesiyle başta çiftçi olmak üzere turşuculuk sektöründeki herkese önemli kazançlar sağlar niteliktedir.

Konuyla ilgili sadece turşular ile ilgili olmayıp genel olarak çoğu üründe karşılaşılan bir diğer sorun da Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili hatalı algıdır. Coğrafi İşaretler ile ilgili "Problemler" bölümünde de izahı yapıldığı üzere bir ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması, söz konusu ürünü bir anda ticari değeri çok yüksek, üreticisine ve tanındığı yöreye kısa sürede büyük kazançlar sağlayacak anlamına gelmemektedir. Turşular kapsamında bunun en somut örneği *İskilip Turşusu*'dur. Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 2. turşusu olup 10 yıla yakın bir süredir bu kapsamda olan bir üründür. Ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmadan önce gerekli altyapı tedarik edilmeden, sürdürülebilirliği tespit edilmeden Coğrafi İşaret kapsamına alındığında, beklenen gelişmeyi sergileyemediği vakit bu defa Coğrafi İşaret ile ilgili olumsuz bir algı oluşmaktadır. Oysaki yılların bilgi birikimi ile yapılmaya devam eden ürünler için kalite koruyucu ve devamlılığı sağlayan tedbirler alındıktan sonra Coğrafi İşaret uygulamasına geçilmesi gerekir. Bir başka ifadeyle Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürün için en son yapılacak işlem, Coğrafi İşaret kapsamına almak olmalıdır.

4.4.9. Diğer Salamura Ürünler:

Şanlıurfa Eşkili: Şanlıurfa folklorunda özel bir yeri olan *Şanlıurfa Eşkili*'si, nasıl ki Türkiye'nin çeşitli yerlerinde helva, lokma, aşure dağıtma geleneği varsa Şanlıurfa'da da eşkilinin yapılıp akraba ve komşulara dağıtılması geleneği varken bu gelenek günümüzde neredeyse kalmamıştır. *Şanlıurfa Eşkili,* içerisinde bir başka Coğrafi İşaretli ürün olan *Şanlıurfa Biberi* (İsot)'ni barındırmasıyla da ayrıca bir ayırt edicilik sunmaktadır.



Fotoğraf 236. *Şanlıurfa Eşkili* İçin Kullanılacak Şanlıurfa Biberleri ve Tipik *Şanlıurfa Eşkili*

Bir turşu çeşidi olan *Şanlıurfa Eşkili* iki aşamalı bir hazırlık süreci sonrası elde edilmektedir. İlk olarak turşunun eşkisi yani turşu yapılacak ürünün suyu hazırlanır. Bunun için de pek çok üzüm çeşidi kullanılıyor olmakla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında özellikle "Oğlak Karası Üzümü"ne ayrıca dikkat çekilmiştir. İlk aşamada bu üzümler saplarından ayrılıp taneleri elle yoğrularak bulamaç haline getirilir. Hazırlanan üzüm püresi içi sırlı toprak küplere doldurulur. Bazı reçetelerde küplerin içerisine kavun sürüldüğüne de işaret edilmiştir (Akalın, 2018: 327). İçine mayalama sağlamak adına nohut veya bir miktar arpa, önceki yıldan kalan eşkili suyu ve kaya tuzu konarak mayalanmaya bırakılır. Kullanılacak nohut veya arpa bir beze sarılarak küpe konur. Küp battaniyelerle, çarşaflarla sarılarak karanlık bir ortama götürülür ve bu şekilde 40 gün bekletildikten sonra açılır. Sirkeleşmeye başlamış olan malzeme

içindeki üzümler sıkılır ve süzülüp eşkili suyu elde edilir. Diğer yandan eşkili için kullanılacak hafif kızarmaya başlamış biberler alt kısımlarından delinip tercihen cam kavanozlara doldurulur ve üzerine hazırlanan eşkili suyu dökülür. Kullanılacak biberler Şanlıurfa tipi "İnan 3363" çeşidi olmalıdır. Biberlerin üzerine tabak veya malzemeyi bastırmaya yarayacak bir ağırlık konup sıkıca kapatılır. Bu şekilde karanlık bir ortamda 15 günün sonunda hazır hale gelmiş olur. Bazı tariflerde mor havuç (Yörede pürçüklü, pirçikli olarak da bilinen) havuçlar da ya en başta biberlerle birlikte ya da daha sonra biberler alındıkça yerine konarak kullanılmaktadır. Böylece eşkili suyuna hoş bir kırmızılık da kazandırılmış olunur. *Şanlıurfa Eşkili*'nin hem biberleri hem de suyu yemekler yanında ikram edilir.

Erbaa Narince Bağ Yaprağı: Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleri sonunda Aralık 2017'de Coğrafi İşaret ilanı yapılmıştır. Erbaa, geçmişten beri bağcılık ve buna bağlı olarak bağcılık ürünlerinden en yoğun biçimde yararlanan yörelerin başında gelmektedir. Pekmez, tatlı tarhana, şarap, sirke ve de asma yaprağı üretimi ile ticareti yörenin önemli ekonomik faaliyetlerindendir. Nerince üzüm çeşidinden "Meyveler" bölümünde detaylı bilgi verilmiş olduğundan burada sadece asma yaprağı izah edilmiştir.

Erbaa'da oldukça yaygın olan bağcılık faaliyetleri yanı sıra hakim asma çeşidi olan Narince çeşidinin yapraklarından uzun yıllardır ticari amaçlı faydalanılmaktadır. Asmanın yaprakları Mayıs ayının ortalarından Temmuz ayının ortalarına kadar birkaç defa da toplanır. Her toplama arasında 1 hafta olması gerekmektedir ve her seferinde de asma filizlerinin ucundaki 3. ve 4. yapraklar toplanır. Bu yapraklar daha körpe, pişimi iyi ve daha lezzetli olmaktadır. Erbaa koşullarında toplam 13.000 da. bağ alanının yaklaşık 11.000 dekarı Narince çeşidine ait olup dekar başına 500 – 600 kg. kadar asma yaprağı alınabilmektedir. Günün erken saatlerinde toplanan yapraklar kızışmadan / yanmadan % 10 kadar tuz içeriği bulunan sıcak suda salamura yapılır. Düzgün demetler halinde bidonlara yerleştirilir. Bidonlara basılan yaprakların üzerine bir ağırlık konarak ağzı sıkıca kapatılır ve bu şekilde 3 – 4 gün bekletilir. Temelde belli bir prensibe göre yapılmakla birlikte üretici alışkanlıklarına bağlı olarak bazı farklı teknikler gözlenmiştir. Örneğin; salamura yapılırken büyük plastik bidonlara basılan

yaprakların üzerine bidonun ağzını kapatacak şekilde tülbent serilir ve tülbentin üzerine tuz konulur. Sonra sıcak su dökülür ve nihai aşamada taşlar konarak ağırlık yapılır. Bir başka yöntemde plastik varillere düzgünce yerleştirilen yaprakların üzerine tepeleme tuz konur ve sonrasında üzerine kaynar su boşaltılır. Tuzlu suyun doldurduğu varilin üzerine ince bir naylon serilip üzerine baskılama tahtası denen aparat konduktan sonra taştan ağırlıklarla baskılanır / preslenir. Bu şekilde 3 – 4 bekletilir. Sonrasında ikinci bir salamura denilen bu defa yaprak aralarına da tuz atmak suretiyle naylon çuvallara doldurulup ağzı sıkıca düğümlenerek karanlık bir ortamda bekletilir. İdeal bir şekilde salamura olmuş yapraklar bidonlardan boşaltılır ve suyunu süzmesi beklenir. Salamura suyu süzülen yapraklar düzgün demetler halinde muhtelif boylardaki bidonlara (1, 3, 5, 10 kg.'lık) basılarak perakende satışa hazır hale gelmiş olur. Günümüzde bu alanda faaliyet gösteren işletmeler seri üretimle ambalajlama yaparak hem Tokat içerisinde hem de diğer illere ürünleri pazarlamaktadırlar.

Geçmişten beri kalitesiyle tüm Türkiye'de tanınırlık kazanmış olan *Erbaa Narince Bağ Yaprağı*, damarsız ve körpe olmasıyla diğer yörelerde üretilen asma yaprakları için bir kalite kriteri kabul edilmektedir. Başarılı tanıtım faaliyetleri ve ürünün kalitesi sayesinde ihracatta da kayda değer gelişmeler yaşanmıştır. Erbaa'dan 2016'da Avrupa'ya 500 ton asma yaprağı ihraç edilmiş, 2017'de bu değer 2.000 tona çıkmıştır (Erbaa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2018). *Erbaa Narince Bağ Yaprağı* ile ilgili bir özellikte Erbaa'dan dışarıya ve genel olarak da Tokat'ın dışına taze yaprak gönderiminin olmadığıdır.

Erbaa Narince Bağ Yaprağı Aralık 2017'de Coğrafi İşaret ilan edilmiş olup bununla birlikte Temmuz 2017'de Tokat Ziraat Odası'nın girişimleriyle *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı*'nın Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Asma yaprağı üretimi ve ticareti konusunda genel olarak Tokat akla gelen ilk yörelerden olmakla beraber bu üründe de il içerisinde birtakım ayrılıklar söz konusudur. Bu durum özellikle Erbaalı asma yaprağı üreticilerince tepkiyle karşılanmıştır. Tokat içerisinde de yaprak üretimiyle bazı yöreler özellikle dikkat çekmektedir. Bunların başında da Tokat – Merkez'e bağlı Emirseyit gelmektedir. Zaten pazarlarda "Tokat Yaprağı" adıyla ün kazanan asma yaprağının merkezi de Emirseyit'tir ve yaklaşık 150 yılı aşkın

bir süredir asma yaprağı üretimi ve ticari yapılmaktadır. Erbaa gibi Emirseyit için temel geçim kaynağı bağcılık ve bunun içerisinde de asma yaprağı üretimi ve ticareti gelmektedir. Bununla birlikte Tokat'ın Niksar ilçesi de bu anlamda hem Tokat hem de Tokat dışında "Niksar Asma Yaprağı" veya "Tokat – Niksar Asma Yaprağı" adıyla ürünlerini pazarlamaktadır. Genel manada Tokat'ın çoğu ilçe ve köyünde asma yaprağı üretimi çok yaygın olduğundan ürünü kendilerine mal etme eğilimi oldukça yaygındır. Bu konuda da özellikle Erbaa'nın ciddi bir kamuoyu bilinçlendirme girişimi söz konusudur. Özellikle de *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı* için ayrıca Coğrafi İşaret başvurusunun yapılmış olması "Erbaa Yaprağına sahip Çıkıyor!" sloganıyla bir takım etkinlikler düzenlenerek yöre ve ürüne ilgi çekilmeye çalışılmıştır.

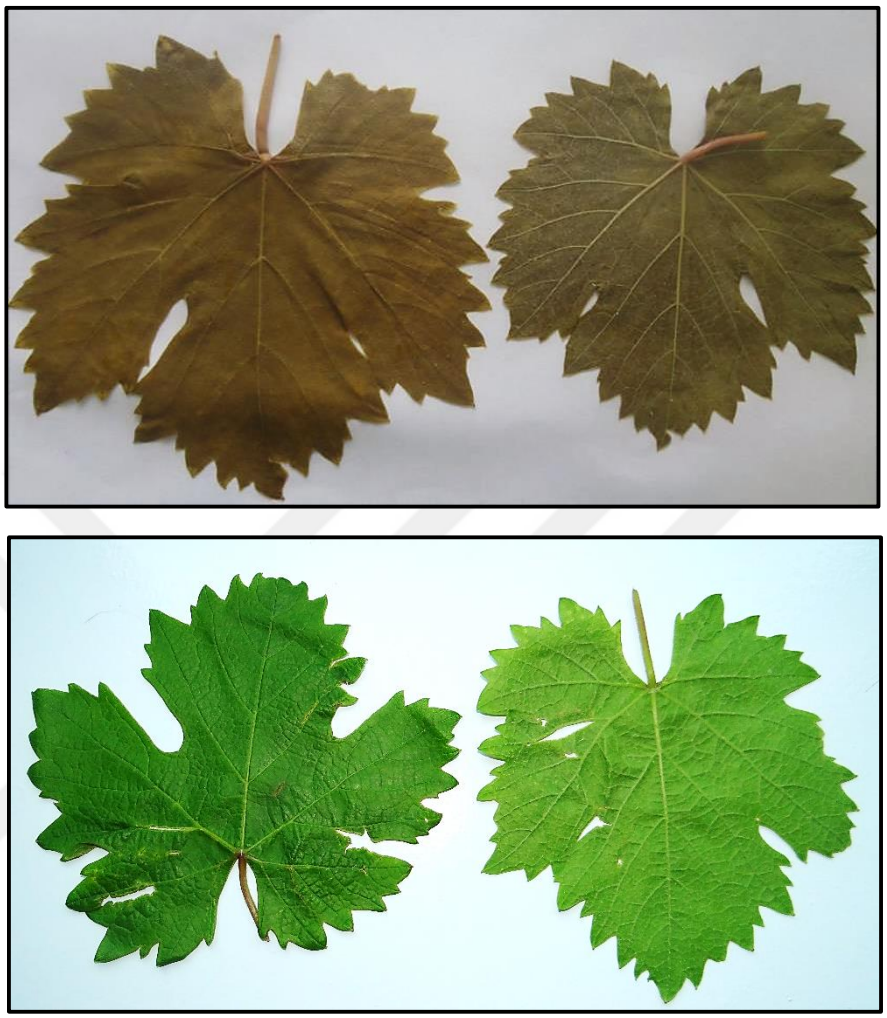


Şekil 80. Erbaalıların *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı*'nın Coğrafi İşaret Başvurusuna Olan Tepkileri Kapsamında Hazırladıkları Afişler[251]

[251] Tokat Erbaa Yaprak Sitesi Blog Sayfası: http://www.yapraksitesi.com/blog/ (Son erişim: 03.03.2018).

Emirseyit'te üretilen yaprakların en önemli özelliği yer bağı denen eski usul asmaların yapraklarının toplanıyor olmasıdır. En iyi kalite yaprakların elde edilmesi için tam 1 hafta arayla toplanması gerekmektedir. Üreticiler bunun için örneğin çarşamba günü yaprak topladılarsa mutlaka ertesi hafta da çarşamba günü yaprak toplamaktadırlar. Yörede de yaprak kırma Mayıs ayının son haftası başlar ve Temmuz ayının ortasına kadar devam eder. Alt yapraklar hiçbir şekilde toplanmaz. Toplamada 9 da.'lık bir bağ alanında sabah ezanından sonra 12'ye kadar 4 – 5 kişiyle yaprak kırımı tamamlanmaktadır. Toplanan yapraklar çuvallara doldurulur ve yanmaması için hemen sergilere alınarak 1 gün burada bekletilir. Sıcak su ve sofralık tuz kullanılarak yapılan salamura da yaprak demetlerinin aralarına da tuz serpilir. Küçük ölçekli üretimlerde plastik bidonlar, büyük ölçekli ticari üretimde ise plastik variller kullanılmaktadır. Toplanan yapraklar salamura tesislerine eğer taze olarak satılacaksa 8 kg.'lık çuvallar (Yörede batman olarak adlandırılan) üzerinden hesap edilir. 2017 üretim sezonunda 1 batman 60 – 70 TL. arasında işlem görmüştür. Söz konusu dönemde ortalama 20 da.'lık bağı olan birisinin sezon sonunda 40 bin TL.'lik kazanç elde ettiği belirtilmiştir.

Erbaa, Niksar ve Emirseyit'te yapılan saha çalışmaları kapsamında her yöredeki üretici başta yaprakların pişme süresi olmak üzere yapraklarının inceliği, körpeliği, parlak sarımtırak rengi gibi hususlarda kendi yörelerindeki yaprağın daha üstün olduğunu ifade etmişlerdir. Çalışma konumuz gereği bir yöreye ait bir ürünün diğer yöreninkinden daha üstün vasıflara sahip olduğunu söylemek etik olmayacağı gibi Coğrafi İşaret uygulaması da bu gibi tartışmaların olabileceği bir mecra değildir. Bununla birlikte bu gibi durumlar ne yazık ki tüm dünyada az veya çok olduğu gibi Türkiye'de de yaşanmaktadır. Bununla birlikte bir takım fiziksel, kimyasal ve işleyiş bakımından gözlenen farkların izahı Coğrafi İşaret noktasında zaten üzerinde durulan noktalardır.



Fotoğraf 237. Salamura *Erbaa Narince Bağ Yaprağı* (Üstte) ve Taze *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı*

Ampelografide asma yaprağı temel ayırt ediciliklerden birisi olarak üzerinde durulan en önemli kısımlardandır. Fotoğraf 237'deki üstte yer alan ve Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmiş olan tipik *Erbaa Narince Bağ Yaprağı*'nın ön ve alt kısmından görünümüdür. Alttaki örnek ise Emirseyit'teki bir bağdan alınmış örnek olup fotoğraf 238'de belirtilen örnekler de Niksar (Gökçeli)'dan alınmıştır. Örneklerin tümünde de görüldüğü üzere yaprakların tümü oldukça ince damarlıdır. Yaprakların tümünde sap cebi "U" şeklinde olup 3 ve 5 dilimli örnekler söz konusudur. Yaprak yırtmaçları / dilim araları genelde kısa olmaktadır. Tokat genelindeki Narince çeşidi yapraklarının

neredeyse tümü tüysüzdür. Toplanan yaprakların çok koyu yeşil olmaması gerekmekte, salamura sonrası ise sarımtırak açık haki renkte olmaktadır.



Fotoğraf 238. Niksar Narince Asma Yaprağı Salamurası



Fotoğraf 239. Tokat'taki Narince Üzümü Bağlarından Bir Görünüm (Emirseyit)

Emirseyit'te işletmeler küçük ölçekli ve dağınık olup çoğunluğu 2.5 – 3 da.'lık bağlardan oluşmakta, her bir dekarda da ortalama 4 karık (Bağ sırası) bulunmaktadır. Yörede çok eski bir faaliyet olmasından ötürü zaman içerisinde miras yoluyla bağlar bölünmüş ve de bir hanenin farklı farklı yerlerde bağları olacak şekilde dağılmıştır.

Nitekim bu durum sadece Emirseyit veya Türkiye'ye özgü bir sorun olmayıp belli bir süre sonra kırsal kesimde yaygınlık kazanan bir problemdir. Emirseyit'in bağcılık temelli ekonomisinde üretilen üzümlerin büyük bir kısmı Kavaklıdere Şarap Fabrikası'na gönderilmekte, bir kısmı da tatlı tarhana, sirke, köme yapımında değerlendirilmektedir. Üzümlerin şarap fabrikasına gönderilmesi üreticiler için asma yaprağı haricinde ek bir gelir olarak güvence sağlamaktadır.

Asma yaprağı ile ilgili karşılaşılan sorunların başında bağlarda yapılan ve tamamiyle alışkanlıklardan ileri gelen bilinçsiz uygulamalar zaman zaman yaprak kalitesini büyük ölçüde düşürmektedir. Hatta öyle ki ihraç edilen yaprakların bir kısmı bazı tarım ürünlerinde olduğu gibi kalıntı tespitinden (Yüksek düzeyde bakır tespit edilmiştir) ötürü gümrüklerden geri çevrilmiştir. Fungusit olarak yörede yaygın bir şekilde kullanılan bordo bulamacından kaynaklı olduğu tahmin edilen bakır kalıntısı bazı kimyasal ilcaların (Özellikle insektisitlerin) bilinçsiz kullanımı yaprak kalitesini düşürmekte ve ürüne olan güveni zedelemektedir. İlaçlamanın ekseri üzüme yönelik olması ve çoğu zamanda yaprakların toplanmasına yakın zamanda tatbik edilmesi yaprak kalitesi üzerindeki olumsuz etkilerin başında yer almaktadır. Henüz tarladayken yapılan kükürtlemeye ilaveden bazı üreticilerin yaprakların daha açık ve parlak bir renge sahip olması için salamura aşamasında da kükürt uygulaması yapmaktadır. Ayrıca yörede yaklaşık 25 sene önce bağları vuran bir hastalıktan ötürü bağlar neredeyse bütünüyle çökmüş ve yörede bağ yıkımı olarak adlandırılan bu olay sektörü çok zayıflatmıştır. Zaman zaman gerçekleşen dolu da asma yapraklarına büyük zarar vermekte ve doludan etkilenen yaprakların da pazar değeri bulunmamaktadır. Asma yaprağı üretimi ve ticaretinde de devlet desteğinin olmaması üreticileri zorlamaktadır. Zira yöredeki bağlıkların önemli bir kısmı üzümden öte asma yaprağı getirisiyle değerlendirilmektedir. Ayrıca bu anlamda bir üretici örgütünün (Kooperatif veya oda) bulunmuyor olması da toplu hareketin ve sektörleşmenin önündeki bir diğer eksikliktir. Üreticilerin aracıları devre dışı bırakıp kendi ürünlerini doğrudan pazarlayabilmesi hem üreticinin hakkettiğini kazanması hem de tüketicilerin nihai aşamada daha ekonomik asma yaprağı tedariki noktasında en önemli hususdur. Taklit genel manada Tokatlı asma yaprağı üreticilerinin tümünün karşı karşıya olduğu en büyük sorundur. Çevre illerden (Amasya özellikle) toplanan asma yapraklarının

"Tokat Yaprağı" adıyla satılmasının yanı sıra zaman zaman Manisa'dan gelen asma yapraklarının Tokat yerel pazarlarında işlem gördüğüne de tesadüf edilmiştir. İstanbul ve Ankara gibi büyük pazarlarda ise yine "Tokat – Erbaa – Niksar" gibi asma yaprağıyla ün kazanmış yerlerin adları kullanılarak ambalajlı veya açıkta çok yaygın bir şekilde satış yapıldığına tesadüf edilmiş ve de Tokatlı üreticilerce de dillendirilmiştir.



Fotoğraf 240. Tokat'ta Yaygın Olarak Plastik Bidonlarda Kiloluk Satılan Asma Yaprakları

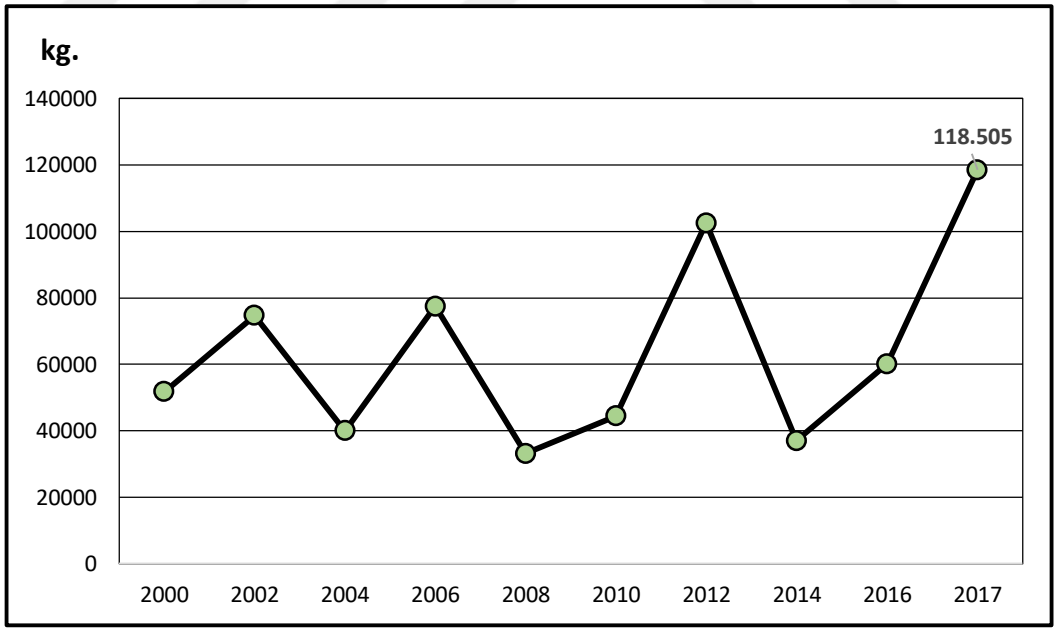
Gerek Erbaa gerekse Tokat'taki diğer yerlerden üreticilerin asma yapraklarının ticari bir marka olarak değerinin korunması ve de artırılmasına yönelik yapılması gereken hususlar Coğrafi İşaret uygulaması ile daha sıkı takip edilmelidir. En önemlisi asma yaprağında ve buna bağlı bağcılık faaliyetlerinde organik tarım ve iyi tarım uygulamaları prensiplerinin benimsenmesidir. Üretici birlikleri oluşturularak mutlaka bu anlamda asma yaprağı üreticilerinin özdenetimlerini sağlaması teşvik edilmelidir. Bu noktada da Erbaa ve Emirseyit'i ayrı ayrı Coğrafi İşaretli ürünler olarak değerlendirdiğimizde her iki komşu üreticiyi Tokat dışı taklit ürünlerin pazarlardaki yaygınlığının önüne geçilmesi adına işbirliği yapmaları sağlanmalıdır. Tokat içerisinde yerli halk tarafından Tokat – Emirseyit ve Erbaa yaprağının ayırt ediciliğinin

vurgulandığı görülmüştür. Beğeniler değişmekle birlikte yerli halk çoğu zaman isim belirterek yaprak almakta ve pişirdiklerinde iki yaprak arasındaki farkı anlayabilmektedir. Tüketicilerin ayırımında özellikle vurgulanan nokta pişme süresi, yaprakların körpelik durumu temel belirleyici olmaktadır. Tokat'ın diğer yerleri ile Erbaa arasında yaprak desteleme arasında da farklar olduğu görülmüştür. Erbaa'da yaprakların sap kısımları üst üste gelecek şekilde yığma yapılırken Tokat'ın diğer yerlerinde özellikle Niksar ve Emirseyit'te yapraklar birkaç tanesi üst üste konduktan sonra ikiye katlanarak salamura bidonlarına basılır. Bu noktada da iki yörenin üreticisini de korumak adına ve her ikisinin de Coğrafi İşaret olduğunu varsayarsak pazarlarda yaşanacak bir kavram karmaşasının önüne geçebilmek adına tüketicilerce kolaylıkla anlaşılabilecek logo tasarımlarına ve kullanımlarına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Şekil 81. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Erbaa Narince Bağ Yaprağı* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Son olarak kısaca Türkiye'nin asma yaprağı ihracatına baktığımızda gerek "Meyveler" gerekse "İçecekler" bölümünde de yeri geldikçe izah edildiği üzere Türkiye'nin bağcılık alanındaki durumu göz önüne alındığında asma yaprağı ihracatında hem miktar hem de gelişim açısından potansiyelinden beklenmeyecek bir durum söz konusu olmuştur. Şekil 82'de de görüldüğü üzere 2000 – 2017 yılları arasında sürekli iniş çıkışlar yaşandığı görülmektedir. 2000 – 2008 yılları arasında ihracat dalgalanmaları 100 bin kilogramın altında kalmış olup buna bağlı da

dalgalanmalar daha küçük ölçekliyken son yıllarda artış ve azalmalar daha da artmıştır. Örneğin; 2010'da 44.382 kg. olan asma yaprağı ihracatı 20122de 102.564 kg.'a kadar çıkmışsa da 2014'te 37.014 kg.'a düşmüştür. Son 2 yılda ise ihracatta düzenli bir artış yaşanmış olup 2017'deki 118.505 kg.'lık ihracatla bu alanda sın yılların en yüksek ihracat değerine ulaşılmıştır. 2017'deki ihracatın ülkelere göre durumuna baktığımızda 53.616 kilogramla Almanya ilk sırada yer almakta olup onu sırasıyla Lübnan (17.750 kg.), İsveç (14.530 kg.), KKTC (12.296 kg.), Ürdün (5.111 kg.) ve BK (3.397 kg.) takip etmektedir. Türkiye'nin aynı yıl toplam 18 ülkeye asma yaprağı ihracatı gerçekleşmiş olup sadece Almanya (13.248 kg.) ve İtalya (6.912 kg.)'dan sınırlı miktarda ithalat gerçeklemiştir (TÜİK, 2018). Türkiye'nin asma yaprağı ihracatından 2017'de toplam 932.268 TL. gelir elde etmiş olmasına karşın aynı yıl sadece 20.160 kg.'lık asma yaprağı ithalatı için 226.510 TL. ödenmiştir. Buna göre ihraç edilen asma yaprağının kilogram fiyatı 7,86 TL.'ye karşılık gelirken ithal edilen her 1 kilogram asma yaprağı için 11,23 TL. ödenmiştir ki bu durum da yine Türkiye bağcılığı ve asma çeşitleri göz önüne alındığında dikkat çeken bir husustur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 82. 2000 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Asma Yaprağı İhracatı

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nın girişimleriyle 13.04.2018 tarihinde Mahreç İşareti olarak Coğrafi İşaret

kapsamına alınmıştır. Sumak (*Rhus coriaria* L.), 3 m.'ye kadar boylanabilen, çalı formunda, kuraklığa dayanıklı, müşkülpesent olmayan, Türkiye'de çok geniş bir yayılış olan ve türlü şekillerde istifade edilen bir bitkidir. Yörede 2 çeşit sumak bulunmakta olup bunlardan bir tanesi yöre halkının "Ketri" olarak da nitelendirdiği "Boz Sumak" olup taneleri toplandığında boz renkli olup suya ıslatıldığında koyu kırmızı rengini bırakmaktadır ki asıl ekonomik değeri haiz olan sumak çeşidi budur. Bundan başka bir de "Kırmızı Sumak" bulunmaktadır fakat bu çeşidin taneleri de suya ıslatıldığında taneler boz bir renk almakta ve kuvvetli bir renk bırakmamaktadır ki pek makbul bir çeşit değildir. Bir baharat çeşidi olarak en yaygın kullanımı yemek ve salatalarda çeşni malzemesi şeklinde olup çay gibi demlenerek de tüketilmektedir. Geleneksel Türk Mutfağı'nda yaygın olarak kullanılan sumağa karşılık sumak akıtı, ekşi akıtı veya sumak suyu ekseri Türkiye'nin doğu yarısında kullanılmaktadır. Akdeniz Bölgesi'nde nar ekşisinin yerini Doğu, Güneydoğu ve yer yer İç Anadolu bölgelerinde *Maraş Sumak Ekşisi Akıtı* almaktadır. Yemeklere ekşilik kazandırmak adına çokça tercih edilmektedir. Yöre halkı Temmuz sonu – Eylül arasındaki devrede bol miktarda *Maraş Sumak Ekşisi Akıtı* hazırlayarak kavanozlara doldurup stoklamaktadır. Yaygın olarak yörede "Ahıt" veya "Ekşili Ahıt" olarak bilinmektedir.

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yapımı için ilk olarak mevsiminde toplanan sumak taneleri ayıklanıp yıkandıktan sonra üzerine su ilave edilerek 5 dakika karıştırılır. Bazı tariflerde 15 – 20 dk. bekletildiği görülmüştür. Daha sonra ince bir süzgeçten geçirilip arta kalan posası için birkaç defa daha suda karıştırıp süzgeçten geçirme işlemi tekrarlanır. Böylece tanelerdeki tüm ekşi öz alınmış olur. Arta kalan posası ise iyice öğütülüp kurutulduktan sonra baharat olarak değerlendirilmektedir. Nihai aşamada süzülerek arta kalan sıvı durultmak için 7 – 8 saat bekletilir. Altta biriken tortulu kısım suya karışmadan dikkatlice üzerindeki berrak kısım alınır. Elde edilen berrak sumak suyu geniş kaplara konularak güneşte 3 ila 6 gün bekletilmek üzere çatılara yerleştirilir. Bu zaman zarfında iyice koyulaşan malzeme süzülerek kavanozlara doldurulur. Kavanozdaki malzemeler de 4 – 6 saat kadar güneşte bekletilir. *Maraş Sumak Ekşisi Akıtı* yapımında eğer daha akışkan bir malzeme elde edilmek isteniyorsa güneşte bekletmek yerine ocakta kaynatılıp bir süre soğutulduktan sonra kavanozlara doldurularak da hazırlanabilmektedir. Bu kişilerin yoğunluk tercihine göre karar

verdikleri bir husustur. Sumak ekşisi, Kahramanmaraş dışında Batman, Bingöl, Malatya, Sivas, Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa, Adana, Osmaniye ve Adıyaman'da da yaygın olarak hazırlanıp kullanılan bir çeşni malzemesidir.

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı'nın tanınırlığının artmasıyla birlikte Kahramanmaraş'ta sumak kültürü yapılmaya başlanmıştır. İlk olarak 2017'de Onikişubat'a bağlı Ilıca'da toplam 20 da.'lık bir alanda "İyi Tarım Uygulamaları" desteği kapsamında kapama bahçeler şeklinde sumak yetiştiriciliğine başlanmıştır.

Bolu Alıç Sirkesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olup genel olarak sirkenin faydalarının uzmanlarca da sık sık dile getirilmesiyle de popülerliği hızla artmış bir üründür. Özellikle kalp üzerindeki olumlu etkisiyle son yıllara daha da üzerinde yoğunlaşan alıcın, işlenmesiyle de oldukça değerli bir ürün olan sirke elde edilmektedir. Ticari manada pazarlarda yaygın olarak üzüm ve daha sonra elma sirkesi uzun yıllar hakim olduğundan diğer sirke çeşitleri yerel pazarların ötesine pek taşamamıştır. Bununla birlikte ticari manada alıç sirkesinin üretimi için de son 10 – 15 yıllık süreçte yaygınlık kazandığı da belirtilmelidir.

Bolu'da yaygın olarak yetişen alıç (*Crataegus monogyna*) uzun yıllar taze olarak veya işlenerek türlü şekillerde (Marmelat, sirke gibi) değerlendirilmiştir. Sirke olarak kullanılacağında da toplanan alıçlar bir kavanoza temizce yıkandıktan sonra bir miktar çatlatılan veya çizik atılan alıçlar kavanozun yarısını geçmeyecek şekilde doldurulur. Kavanozdaki alıçların üzerini örtecek kadar su doldurulur ve bir miktar tuz, şeker ve daha önceden yapılmış olan sirke (Anaç sirke de denen) ilave edilir. Sirke yapılacağı zaman alıç yanı sıra üzüm ve Trabzon hurması da kavanoza konmaktadır. Ayrıca bazı tariflerde şeker yerine reçellerin sıvı kısmından, ballardan veya pekmezden birkaç kaşık konabildiği de belirtilmiştir. Ayrıca fermantasyon süresini kısaltmak için kavanoza nohutta atılabilmektedir. Tüm malzemeler kavanozda karıştırıldıktan sonra bir süre karıştırılıp ağzına bir bez örtülen kavanoz bu şekilde 3 ay kadar fermantasyona bırakılır. Eğer içerisine nohut atıldıysa süre daha da kısalır ve 1 ay da hazır hale gelmiş olur. Bu aşamada bazı reçetelerde tuzun sirke yapımının başında değil 10 – 15 günün sonunda ilave edilmesinin daha uygun olacağı

belirtilmiştir. Ayrıca sirke oluşum sürecinde kavanozun ağzındaki bez / tülbent ara ara açılıp malzemenin tahta bir kaşıkla karıştırılması gerekmektedir. Sirke haline gelmiş olan karışım süzülüp posasından ayrılarak bir başka cam kavanozda kullanılmak üzere doldurulur.

Son zamanlarda tamamlayıcı tedavi elemanı olarak da önerilen *Bolu Alıç Sirkesi*'nin ticari manada üretimi de oldukça yaygınlaşmış olup Türkiye'nin pek çok yerinde erişimi mümkün hale gelmiştir. İnsan sağlığı üzerindeki etkileri ve tamamlayıcı tedavi ürünü olması nedeniyle kullanımına özen gösterilmeli ve belli bir miktarın ötesine geçilmemelidir.

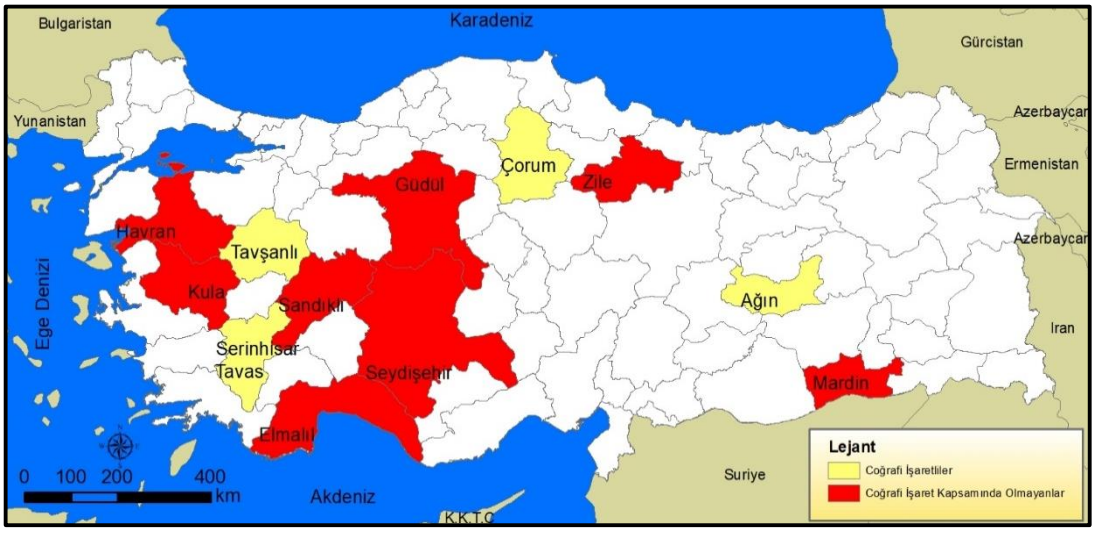
Düzce Elma Sirkesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir diğer sirke de *Düzce Elma Sirkesi*'dir. Tıpkı yöre yöre bazı farklılıklar olmakla birlikte temel üretim tekniği çok büyük ölçüde benzer olan turşu ve leblebi yapımında olduğu gibi sirke yapımında da belli başlı uygulamalar hemen hemen aynıdır. Elma sirkesi için temel unsur herhangi bir zirai işlemin uygulanmadığı (İlaçlama ve gübrelemenin yapılmadığı, mumsuz) elmaların teminidir. Kırsal kesimde bu tipte elmaların tedariki daha kolayken büyük şehirlerde ev yapımı elma sirkesi yapımında bahsi geçen elmalara ulaşım pek mümkün değildir. Tamamiyle doğal elmaların tedarikinin ardından temizce yıkanır ve kabukları soyulmadan sadece zedelenmiş / çürümeye başlamış kısımları kesilerek 7 – 8 parçaya bölünen elmalar sirkeye işlenir. Sirkeye işlenecek elmaların olgun ve tatlı olanlarının seçilmesine de özen gösterilmelidir. Cam bir kavanozun 2/3'ü elmalarla doldurulmalıdır. Tercihe bağlı olarak şeker veya bal kullanılabilmektedir. Yine bazı tariflerde bir kese içerisinde nohut kullanıldığı da belirtilmiştir. Ayrıca mümkünse daha önce yapılmış sirkeden bir miktar anaç / sirke anası / maya kullanılması veya organik kökenli (Endüstriyel olmayan) bir sirkeden de bir miktar ilave edilir. Malzemenin üzerine kavanozun ağzında birkaç parmak altta kalacak şekilde su doldurulur ve bir miktar tuz (Kaya tuzu) ilave edilerek bir tülbentle ağzı kapatılıp sıkıca bağlanır. Elmalar dibe çökene kadar ilk hafta gün aşırı tahta bir kaşıkla karıştırılır. Birkaç haftanın ardından elmalar dibe çökmeye başlar ve devamında günden güne yoğunlaşan denizanası / sirke anası adı verilen jelimsi bir tabaka oluşur. Söz konusu bu madde, yeni yapılacak sirke için en ideal maya olarak kabul

edilmektedir. En iyi kalite sirkenin elde edilebilmesi için yaklaşık 2 – 3 ay fermantasyonun sürmesi gerektiği belirtilmiştir. Zaman içerisinde sirkenin rengi bulanık bej renkten daha berrak kızılımsı bir renk alacaktır.

Sirke konusunda daha öncede bahsedildiği gibi sirkenin insan sağlığına olan faydalarının son yıllarda kamuoyunda daha fazla gündeme gelmesiyle birlikte bu alanda kayda değer bir gelişme yaşanmıştır. Yapımının kolay ve pek çok üründen yapılabiliyor olmasıyla da bu alanda büyük bir çeşitlilik yaşanmaktadır. Ayva, armut, erik, bal, enginar, nar, kayısı, çilek, ceviz, pirinç sirkesi gibi günümüzde onlarca sirke çeşidi ticari manada üretilmektedir.

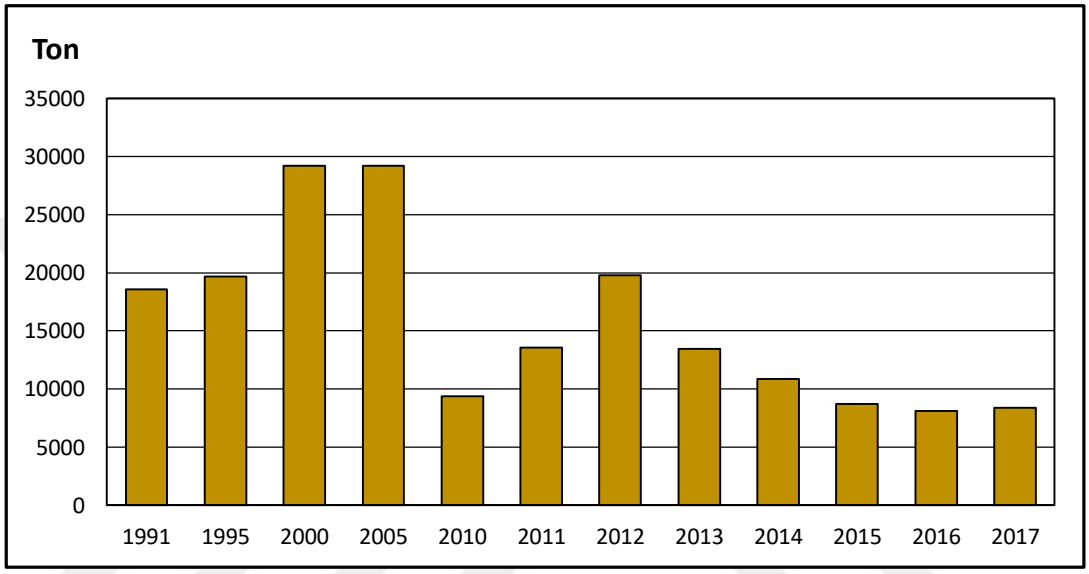
4.4.9. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Leblebileri

Diğer işlenmiş gıda maddeleri kapsamında turşulardan sonra en geniş grubu leblebiler oluşturmaktadır. Esasında "Türk Çerezleri" veya "Türk Atıştırmalıkları" olarak başlı başına bir alt grubu oluşturacak mahiyette olsa da bu grupta yer alan ürünlerin hemen her biri ham olarak elde edildikleri yerlerde (Kuru meyveler, fındık, ceviz, çekirdekler vs.) değerlendirilmiş, sadece istisna olarak leblebi ve kavurga burada ele alınmıştır.



Şekil 83. Türkiye'de Belli Yörelerle Özdeşleşmiş Olan Leblebi Çeşitleri

Çorum Leblebisi: Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk leblebi çeşidi olup 2002'de ilan edilmiştir. Aynı zamanda başarılı tanıtım çalışmaları ve ürün – yöre özdeşleştirmesi kapsamında Çorum yerel yönetiminin çabalarıyla günümüzde "Leblebi = Çorum" imgesini oluşturmuş, yapmış olduğumuz anket çalışması da bu durumu teyit etmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 84. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çorum'da Nohut Üretim Miktarı

Leblebi, Türkiye'nin en yaygın ve de popüler çerezleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Geçmişten beri evlerde, hane ihtiyacına yönelik üretilen ve uzun kış devresinde, sosyal eğlencelerin en önemli elemanlarından biri olmuştur. Besin içeriği açısından da oldukça zengin olan leblebinin 100 gramı 1 kişinin günlük demir ihtiyacının % 98'ini, fosfor ve selenyum ihtiyacının ise % 70'ini karşılamaktadır (Özbey, 2018: 15). *Çorum Leblebisi* ise Türkiye'nin çoğu yerinde yapılan leblebilerden kazandığı tanınırlık ve ticaret ağıyla ayrı bir yere ve öneme sahiptir. Yörede 200 yılı aşkın bir mazisi bulunan leblebicilikle, haklı olarak ürün – yöre özdeşleşmesi sağlanmış en popüler örneklerden birisi olmuştur. *Çorum Leblebisi*'ni izaha başlamadan evvel temel girdiyi oluşturan nohuttan bahsetmek gerekir. Türkiye'de son yıllarda çoğu yemeklik tane baklagil üretiminde olduğu gibi nohut üretiminde de çok ciddi gerilemeler söz konusudur. Çorum'daki nohut üretim durumuna baktığımızda şekil 84'te de görüldüğü üzere 18.574 tonluk üretim

2000'lerin ilk yarısına kadar artarak devam etmiş ve 2005'te 29.223 tona ulaşmıştır. Takip eden yıllarda üretim çok ciddi ölçüde gerilemiş 2010'da 9.370 ton olan üretim 2012'ye kadar artmış olsa da sonrasında sürekli gerilemiş ve 2016'da 8.099 ton, 2017'de de küçük bir artışla 8.390 ton olmuştur (Şekil 84). Ekim alanları ise üretimdeki gerilemeden de anlaşıldığı üzere ciddi ölçüde daralmış olup 2000'de 300 bin dekara yaklaşan ekim alanı (295.750 da.) 2017'de 64.481 da.'ya gerilemiştir (TÜİK, 2018). Nohut ekim alanlarındaki daralmaya bağlı olarak meydana gelen gerileme de baklagil yetiştiriciliğinde yaşanan diğer pek çok sorun da etkili olmuştur.



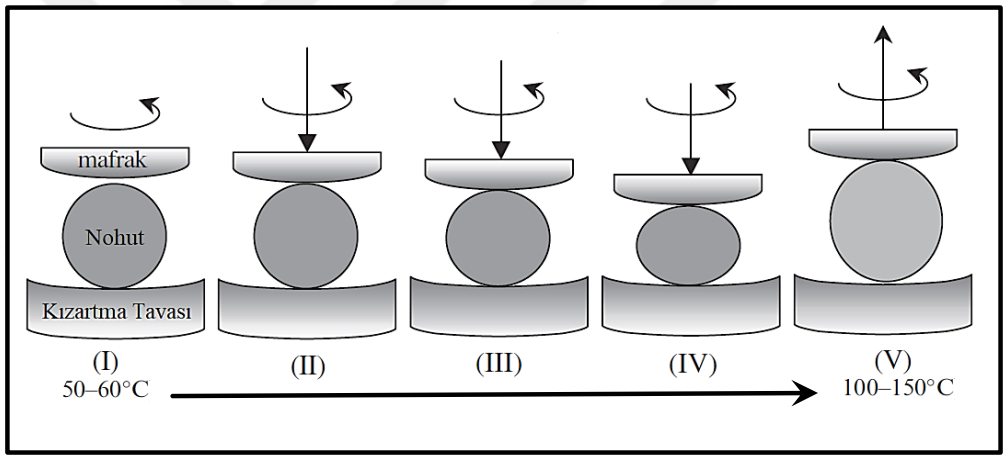
Fotoğraf 241. Leblebiye İşlenecek Nohut ve Nihai Aşamadaki Tipik *Çorum Leblebisi*

Çorum Leblebisi'nin yapım aşamalarına baktığımızda ilk olarak temel girdi olan nohut tedarik edildikten sonra silolanır. Nohutlar kullanılacağı zaman 3 aşamalı olarak makinelerde ayıklanır. Ayıklama işlemini takiben eleklerden geçirilerek boylarına göre nohutlar ayrılır. Nohutların boylarına ve renklerine göre ayrılması leblebi pazarlamada üzerinde hassasiyetle durulan bir konudur. Kategorize edilmiş olan nohutlar ilk olarak kavurma makinelerine alınır ve ilk tavlama denilen bu aşama 30 – 35 dk. sürer, ardından da 15 gün boyunca özellikle kendir / jüt çuvallara doldurularak bekletilir. Bu 15 günlük süre sonrasında tekrar yarım saat kazanlarda kavrulur ve bu defa sergilerde olmak üzere 1 ay kadar (40 günü bulabilir) bekletilir.

Sergilerde bekletilen nohutlar tekrar döner kazanlarda kısa bir süre ısıtıldıktan sonra (Nohudun cinsine göre su miktarı değişen bir uygulama) çuvallara doldurulur. Coğrafi İşaret dosyasında 4 tavdan bahsedilmekle birlikte saha çalışmalarımızda 3 tavlamaya tesadüf edilmiştir. Çuvallarda 1 gün daha bekleyen nohutlar eleklerden geçirilerek sınıflara ayrılır ve mafrak adı verilen kavurma tavasında / sacında özellikle kavak veya muadili söğüt ağacı kullanılarak kabuklarından ayrılır. Mafrak tavanın üzerinde saat yönünün tersine leblebileri hem çevirip hem de hafifçe sıkıştırarak kabuklarından ayrılmasını sağlar. Bu aşamanın ardından kalburlarda leblebiler ve artık malzemeler birbirinden ayrılarak çuvallara doldurulur. Pazarlama şekline göre 35 veya 50 kg.'lık çuvallar kullanılır. Leblebi hazırlığında son aşama olarak leblebilerin beneklenme işlemine (Bu aşamaya kadar "Çiğ Leblebi" olarak anılır) geçirilir ve bunun içinde kazanlarda 10 – 15 dk. son kavrulma yapılır. Yaygın olarak 5 kg.'lık paketlerle pazarlanır.

Leblebilerin daha öncede bahsedildiği gibi boylarına göre sınıflaması çok önemli olup ticari değeri buna göre belirlenir. Türkiye'de leblebiler 5 boy üzerinden işlem görmektedir. Buna göre 8 – 8.5 – 9 – 9.5 – 10 mm. olacak şekilde 5 boy belirlenir. Bunlardan 10 mm. olan 1. sırada yer almakta olup "Duble Leblebi" olarak adlandırılmakta, pazarlamada da en ideal ve de yaygın olanlar ise 9 – 9.5 mm. olan leblebilerdir. Eleklerden geçerken ayrılan kırık leblebiler ise leblebi unu yapılarak değerlendirilmekte ve günümüzde Çorum'da popülerlik kazanmaya başlayan leblebi kurabiyesi yapımında kullanılmaktadır.





Kaynak: Coşkuner ve Karababa (2004)'dan düzenlenmiştir.

Şekil 85. Tavalarda Kızartılan Nohutların Mafraklarla İşlenmesi ve İşlemin Kesiti

Sektörel açıdan bakıldığında Çorum'da irili ufaklı çok sayıda tesis söz konusu olup Çorum'daki en büyük *Çorum Leblebisi* üreticisinin günlük 3 tonluk üretim kapasitesi bulunmaktadır. 2018 itibariyle Çorum'da 1 tanesi büyük ölçekli olmak üzere toplam 3 imalathane faaliyetini sürdürmektedir.



Fotoğraf 242. Döner Kazanlarda Nohutların Islatılma Aşaması



Fotoğraf 243. Nohutların Leblebiye İşlenmesi Aşamasında Birkaç Kere Geçirilen ve Boylarına Göre Sınıflanan Eleme Aşamaları



Fotoğraf 244. Bıldırcın Yumurtası / Benekli Çikolatalı (Solda) ve Çikolata Kaplı Çeşitlerin Hazırlanması



Fotoğraf 245. Günümüzde Büyük Bir Çeşitliliğe Sahip Olan *Çorum Leblebisi* ve Leblebi Lokumu

Günümüzde 30'un üzerinde leblebi çeşidi yanında leblebi kurabiyesi ve leblebi lokumu gibi zengin ürün çeşitlemesiyle Çorum'un "Leblebicilik" zanaatı noktasında çok ileri bir seviyeye gelmiş olduğu görülmektedir. Klasik *Çorum Leblebisi* (Sarı Leblebi)'ne ilave olarak günümüzde beyaz leblebi, haşhaşlı leblebi, sarımsaklı leblebi, baharatlı leblebiler, leblebi şekeri ve son yılların en popüler ürünlerinden çikolata kaplı leblebiler (Bıldırcın yumurtası da denen özel çeşitler) sayılabilecek çeşitlerden birkaçıdır. Elbette çeşit özelliğine bağlı olarak leblebiler son bir aşamadan daha geçirilerek tıpkı badem şekerinde olduğu gibi alttan ısıtmalı döner kazanlarda şeker veya çikolatayla birkaç dakika leblebiler döndürülerek hazırlanır.

İhracatta söz konusu olmakla birlikte ağırlıklı iç pazara yönelik üretim yoğundur. İhracat özellikle yakın zamanlarda yoğunluk kazanmış ve Türk Cumhuriyetleri, Avustralya, Yeni Zelanda, Fas, İsveç, Yunanistan ve Çin'e *Çorum Leblebisi* gönderilmiştir. İç pazarda ise Türkiye'nin çoğu yerinde Çorum menşeli olsun olmasın ürünün tanınırlığından ötürü "Çorum Leblebisi" etiketiyle hemen her yerde leblebi satışları söz konusudur. Bununla birlikte sadece Çorum'da yol boyunca 100'ün üzerinde satış noktası bulunmaktadır. Nitekim *Çorum Leblebisi*'nin tanınmasında bu pazarlama stratejisi büyük rol oynamış ve ürünün tanınırlığının tüm Türkiye'ye yayılmıştır.

Tavşanlı Leblebisi: Tavşanlı'da leblebiciliğin çok köklü bir geçmişi olup özellikle Çukurköy çıkışlı bir faaliyet olarak tüm Tavşanlı ile özdeşleşmiştir. Yöredeki yaygın ifadeye göre ilk olarak İstanbul'da Şeyh Murat Gazi tarafından (Leblebicilerin Piri kabul edilir) tam zamanı bilinmemekle birlikte 1370'li yıllarda yapılmış ve seneler sonra da tarifi Arnavut bir ustadan öğrenen Tavşanlılılar, leblebiciliği yörelerinde geliştirmişlerdir (Herken ve Güldane, 2012: 463; Özbey, 2018: 8). Geçmişte özellikle Çukurköy Mahallesi'ndeki hemen her evin altında bir üretim atölyesi bulunuyorken bugün de bu durum kısmen devam etmekle birlikte büyük ölçekli işletmeler de faaliyete başlamıştır. Öte yandan Çukurköy'de daha önceleri de ticari işletmeler söz konusuysa da ekseri 1800'lerin ikinci yarısından itibaren leblebicilik ticari bir faaliyet olarak yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Sonuç olarak da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan 2. leblebi Kütahya'nın Tavşanlı ilçesiyle özdeşleşmiş ve bu anlamda tanınırlığı da olan *Tavşanlı Leblebisi*'dir.



Fotoğraf 246. Tipik *Tavşanlı Leblebisi* ve Duble Çeşidi

Tavşanlı'da leblebi üretimi için kullanılacak nohut çoğu leblebi üretilen yerde olduğu gibi son yıllarda burası için de tedarikinde sıkıntı yaşanılan bir husus olmuştur. 2017 itibariyle Kütahya, toplam 10.837 ton nohut üretimiyle Türkiye toplamının % 2.3'ünü sağlamıştır (TÜİK, 2018). Genel olarak hem Tavşanlı'da hem de Kütahya'da nohut üretimi son yıllarda çok hızlı bir şekilde gerileme göstermiştir. Tavşanlı'da 2005'te 8.000 da. alandan 1.120 ton nohut elde edilmiş olmasına karşılık üretim 2015'te 271 tona kadar gerilemiş, 2017'de ise küçük bir artışla 535 ton olmuştur (TÜİK, 2018). Tavşanlı'daki leblebi üretimi göz önüne alındığında kendi ihtiyacını

karşılamaktan çok uzak olduğu anlaşılmaktadır. Yakın yıllara kadar Kütahya'nın diğer ilçelerinden, Uşak ve Balıkesir'den nohut ihtiyacı karşılanıyorken son yıllarda Uşak dahil olmak üzere yoğun olarak Konya, Karaman ve Denizli'den nohut alımı yapılmaktadır. Tavşanlı Leblebisi için ağırlıklı olarak "Azkan" ve leblebilik için ideal bir çeşit olan "Hisar" kullanılmaktadır.



Kaynak: Görsel, Tavşanlı Belediyesi arşivine aittir.

Fotoğraf 247. 2017'de Tavşanlı Hükümet Konağı'nın Yanına Konumlandırılan "Leblebici" Heykeli

Nohudun çiftçiden veya toptancıdan tedarik edilmesinin ardından yapımı çeşit özelliğine bağlı olarak 60 – 65 günü bulmaktadır. Diğer yörelerden farklı olarak toplamda 3 tavlamadan geçirilen nohutlar ilk iki tavlamanın ardından 1'er hafta / 10 gün çuvallarda kurumaya bırakılır. Sonuncu tavlamadan sonra ise sergilere alınarak 40 – 50 gün dinlendirilir. Sergilerdeki leblebiler gün aşırı karıştırılır. Sergilerden kaldırılan leblebiler sulama kazanlarında ustasınca usulüne uygun şekilde sulandıktan sonra tekrar çuvallara doldurulur ve bu şekilde 1 gün bekletilir. Leblebiler yörede "Ekstra, Duble, Birinci, İkinci, Mıcır ve Kırık" olmak üzere toplam 6 sınıfta kategorize edilerek değerlendirilir. Klasik çeşitlerin yanı sıra son yıllarda bu alanda büyük bir artış yaşanmış yöre leblebicilerinin tabiriyle 43.5 çeşit leblebi üretilmektedir. Burada

43.5 çeşitle kastedilen kırık leblebinin buçuklu bir çeşit olarak ifade edilmesi ve 43'ün de Kütahya plakasına atfedilerek bu alanda leblebilere türlü açıdan dikkat çekilmeye çalışılmasıdır. Çeşitler arasında tuzlu, baharatlı, acı soslu, cips soslu, gofret / çıtır leblebi, kahveli, çikolatalı, haşhaşlı, susamlı, tarçınlı, karanfilli ve çoğunlukla da meyveli aromatik leblebiler (Muzlu, limonlu, portakallı, naneli gibi) sayılabilir. Bunun yanı sıra leblebi unundan "Leblebili Kuru Pasta / Kurabiye" yapımı da son birkaç yılda Tavşanlı'da oldukça dikkat çeken bir ürün olarak ticari hayatta yer almaya başlamıştır. 2018'e gelindiğinde Tavşanlı'da üretilen leblebiler yaklaşık Türkiye leblebi üretiminin % 10'luk bir kısmına karşılık gelmektedir.

Tavşanlı Leblebisi'nin sektörel boyutuna baktığımızda günümüzde Tunçbilek'teki kömür işletmelerinden sonra yörenin en büyük istihdam sağlayan ikinci sektörü konumundadır. Yaklaşık 15 – 20 bin tonluk üretim kapasitesi söz konusu olup yıllık üretim de 10 – 15 bin ton arasında değişmektedir. Küçük, orta ve büyük işletmelerin faaliyet gösterdiği alanda en büyük işletmenin yıllık 7 – 8 bin tonluk üretim hacmi söz konusu olup bu da Tavşanlı üretiminin yaklaşık % 50'sine karşılık gelmektedir. Ayrıca alanında ilk defa oluşturulan ve 1962'de faaliyete başlatan "Tavşanlı Leblebiciler ve Kuruyemişçiler Odası" başlangıçta 117 üyeye sahipken 2018'in Ekim ayı itibariyle üye sayısı 129 olmuştur. Son yıllarda yurtdışında da adından söz ettirmeye başlayan *Tavşanlı Leblebisi*, 2003'te Paris'te, Ticaret Liderleri Kulübü tarafından "Uluslararası Kalite Ödülü"ne layık görülmüştür. Ayrıca 2016'daki EURO 2016 Avrupa Futbol Şampiyonası kapsamında Fransa'ya 3.000 tona yakın *Tavşanlı Leblebisi* ihracatı gerçekleşmiştir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada Tavşanlı'nın leblebiyi kent kimliğinin bir parçası haline getirmede başarılı peyzaj düzenlemeleri dikkat çekmektedir. Ayrıca üreticilerin logo kullanımına da büyük ölçüde sağdık oldukları gözlenmiştir.



Fotoğraf 248. Tavşanlı'daki Peyzajda Kullanılan Bir Diğer Leblebi Heykeli ve Heykel Tasarımıyla Uyumlu *Tavşanlı Leblebisi* Logoso Tasarımı

Denizli Leblebisi: Dünyada Coğrafi İşaretli ürünler çoğu zaman ülkeler ve iller arasında tartışma konusu olmuş ve de olmaya devam etmektedir. Çalışmamız kapsamında da örnek olay olarak izah ettiğimiz "Baklava War" ve "Kimchi War" bu duruma uygun birkaç örnektir. Türkiye için de ise bu gibi tartışmalar çok daha fazla olup zaman zaman çirkin ifadelerin kullanılmasına varıncaya değin yakışıksız söylemlere tesadüf edilmiştir. Denizli ile Çorum arasında ise leblebi ile ilgili ürün kalitesinde olmasa bile tanınırlık konusunda sürekli bir çekişme yaşanmış ve zaman zaman yerel basın aracılığı ile kamuoyu gündemine de taşınmıştır. Günümüzde Türkiye'nin en büyük leblebi tedarikçisi Denizli daha doğrusu Serinhisar olmakla birlikte ürünün tanınırlığının Çorum ile olması Serinhisarlı leblebi üreticilerini rahatsız etmiştir. Çorumlular ise geçmişten beri ürünün yöredeki köklü tarihi ve Türkiye'nin çoğu yerine Çorum üzerinden pazarlanmasını öne sürerek ürünün kendi yöreleriyle tanınmasının normal olduğunu belirtmektedirler. Bu noktada Çorum'un ürünü başarılı bir şekilde tanıtıp, pazarlara sunmasının da etkili olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Fakat ilerleyen bölümlerde de izah edildiği gibi sektörel manada Denizli günümüzde rakipsiz en büyük üretici ve de ihracatçıdır.

Denizli Leblebisi, 2009'da Coğrafi İşaret olarak ilan edilmiş olup hem söz konusu uygulama adına hem de ürünün tanıtımı ve yöreyle özdeşleştirilmesi adına çok geç kalınmıştır. Günümüzde Türkiye'nin en büyük leblebi tedarikçisi olan Serinhisar için bu durum haliyle üretimi az dahi olsa Çorum'un gerisinde kalmasına neden olmuştur. Oysaki Serinhisar'ın sadece Türkiye ölçeğinde değil tüm dünyada tanınırlık kazanmış bir diğer ürünü olan *Yatağan Bıçağı* ile ilgili tanıtım ve yöre özdeşleştirilmesinde leblebinin aksine büyük başarılar elde edilmiştir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir konu da "Serinhisar" ilçesinin tanınırlığı ile ilgili var olan sıkıntıdır. Örneğin; Yatağan, Serinhisar'ın bir mahallesi olmasına rağmen ürünüyle öne çıkmayı başarmış, buna karşılık bir ilçe olarak Serinhisar aynı tanınırlığı leblebiyle yakalayamamış ve ürün de *Denizli Leblebisi* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Oysaki Denizli'nin leblebi üretim merkezi Serinhisar olup diğer ilçelerde buradaki gibi bir yapılanma söz konusu değildir. Konuyla ilgili olarak da leblebi üreticileri Serinhisar'ın hâlâ kamuoyunda yeterli tanınırlığa sahip olmadığından "Serinhisar Leblebisi" denildiğinde insanların hala zihninde kaliteli / seçkin bir leblebi imajı oluşmadığından "Denizli" adıyla ürünün Coğrafi İşaret tescilinin yapıldığı belirtilmiştir.

Denizli Leblebisi'nin yapımına baktığımızda esasında çoğu yörede leblebi çok büyük ölçüde birbirine benzer şekilde yapılmaktadır. İlk olarak hammadde tedarikiyle işe başlanır. 2017 itibariyle Denizli'de toplam 90.579 da. alandan 7.615 ton nohut elde edilmiş olup söz konusu değerle Türkiye nohut üretiminin % 1.6'lık bir kısmını karşılamıştır. Serinhisar'da ise aynı yıl sadece 527 tonluk üretim gerçekleşebilmiştir (TÜİK, 2018). Denizli'de de nohut ihtiyacı dışarıdan karşılanmakta olup günümüzde özellikle Konya, Karaman ve Uşak'tan nohut alımı yapılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında ise Uşak yanı sıra Kütahya ve Balıkesir'den alınan nohutların kullanıldığı belirtilmiştir. İthalat ise Arjantin ve Hindistan'dan yoğun olarak gerçekleşmektedir. Süreç büyük ölçüde Çorum'dakine benzemekle birlikte hazırlama süreleri arasında farklar vardır. Elenip sınıflara göre ayrıldıktan sonra nohudun neminin uçurulması için 1. tekleme de denen ilk ısıtma yapılır ve kendir / jüt çuvallara doldurularak 15 – 20 gün kadar bekletilir. Bu sürenin sonunda bu defa 2. tekleme (Çiftleme) adı verilen ısıtma yapıldıktan sonra sergilere alınarak dinlenmeye bırakılır. Nohutlar sergilerde 20

gün ila 1 ay kadar bekletilir (Kıdemli ustalar 40 gün bekletmenin ideal olduğunu belirtmişlerdir). Bu sürenin sonunda da döner kazanlarda ustası tarafından belirlenen oranda sulanarak tavlama denen işleme tabi tutulur ve bu sayede de kabuklarının kolayca soyulması sağlanır. Bu işlemin sonunda da 1 gün daha tahta sandıklarda bekletilen nohutlar tavalarda kavrularak kabukları soyulup pişmiş hale geldikten sonra eleklerden geçirilip çuvallanarak pazarlamaya hazır hale gelmiş olur. Türkiye'nin çoğu yerinde olduğu gibi en az 8, en çok 10 mm. olacak şekilde toplam 5 farklı boyda kategorize edilir. Denizli'de de çeşide bağlı olarak değişmekle birlikte 1 ton nohuttan 750 – 800 kg. leblebi elde edildiği belirtilmiştir.

Serinhisar'da leblebi ile temelleri atılan ve sonrasında pek çok çerez ile zenginleşen ürün çeşitliliği yörenin en önemli sektörlerinden biri haline gelmiştir. Sarı Leblebi, Beyaz Leblebi ve Leblebi Şekeri gibi geleneksel çeşitlerin yanı sıra günümüzde 30'a yakın çeşit söz konusudur. Ürün çeşitlemesiyle birlikte ihracatta da önemli gelişmeler olmuştur. Elbette çeşitlilik zaman içerisinde değişiklik gösterebilmektedir, zira 2003'teki Coğrafi İşaret ilanında 19 çeşitten bahsedilirken bu sayının ilerleyen yıllarda 40'ı aşması da muhtemeldir. Son 3 yıldaki leblebi üretimini incelediğimizde genel olarak leblebi üretiminde kayda değer bir gelişiminden bahsetmek mümkündür. Üretimde en geniş paya sahip olan klasik sarı leblebinin en fazla üretimi yapılan 9 – 9.5 mm.'lik iyi kalite leblebi üretimlerine baktığımızda sürekli arttığı, her iki boy leblebi için zaman zaman birinin üretimi diğerinin önüne geçse de toplamda üretimde artış eğilimi olduğu görülmektedir. Son olarak 2017'nin ilk 3 ayında sadece 9.5 mm.'lik sarı leblebi için üretimin 235 tona çıkmış olması yılın geri kalanında en iyi şartlarda 500 tona yaklaşabileceği fikrini vermektedir. Üretimi daha sınırlı, klasik bir diğer çeşit olan beyaz leblebi üretiminde ise görece daha değişken bir gelişim söz konusudur. Özellikle 9 – 9.5 mm.'lik üretimde 2015'teki 261 tonluk üretim ertesi yıl 74 tona kadar gerilemiştir (Tablo 79). Buna karşılık 8.5 mm.'lik beyaz leblebi de 2015'teki 27 tonluk üretim, 2 katından fazla bir artışla 60 tona çıkmış ve 2017'nin ilk 3 ayında 21 tonluk üretim olmuştur. Denizli'nin toplam leblebi üretimi (Tavas'taki üretim de dahil), Türkiye leblebi üretiminin % 70 – 75'ine karşılık gelmektedir. Yörenin üretim değerine bağlı olarak da aynı zamanda en büyük ihracatçı konumundadır.

Tablo 79. Son 3 Yılda Denizli'deki Leblebi Üretim Miktarları (Ton)

Ürün	2015	2016	2017 (Mart)
Sarı Leblebi			
9 mm.	337	359	87
9.5 mm.	427	371	235
Beyaz Leblebi			
8.5 mm.	27	60	21
9 + 9.5 mm.	261	74	28

Kaynak: Denizli Ticaret Borsası, 2017.

Denizli'den gerçekleşen leblebi ihracatına baktığımızda genel olarak ürün çeşitlerinin ihracat değerlerinde değişiklik olsa da toplam ihracatta kayda değer bir değişimin olmadığı ve bu anlamda bir istikrarın yakalanabildiği görülmektedir (Tablo 80). Seçilmiş yılların Mart devreleri itibariyle temel ihraç çeşitlerini sarı ve beyaz leblebinin oluşturduğu görülse de 2017 Mart döneminde kırık leblebi ihracatının da önemli ölçüde artmış olduğu görülmekte ve bir önceki yıla göre 2 katından fazla bir artış yaşanmıştır. Nitekim son yılların en yüksek ihracat değerine de 2017 Mart döneminde ulaşılmış ve 600 bin kg.'a yaklaşmıştır. Tablo 80'de dikkat çeken bir husus iç pazarda leblebi tüketim alışkanlığını artıran ve de yoğunlaştıran en önemli husus olan alternatif leblebi çeşitleri ile pazarların hareketlenmesine karşılık 2017 Mart dönemi için bu çeşit grubunda çok ciddi bir gerileme olmuştur. Söz konusu kaplamalı leblebi grubunun ihracatı 2015 Mart'ından 2017 Mart'ına kadar 41.597 kg.'dan 44.642 kg.'a çıkmışsa da son olarak 16.539 kg.'a gerileyerek bu alanda % 50'den fazla bir gerileme söz konusu olmuştur. Leblebi çeşitleri ve bu yeni çeşitlerin pazar payındaki gerilemenin kaynağı araştırılarak stratejik eylem planlarının devreye sokulması sektör için büyük önem taşımaktadır.

Tablo 80. Denizli'de Son 3 Yılın Leblebi Çeşitlerine Göre İhracat Miktarları

Ürün	2015 Mart	2016 Mart	2017 Mart
	Miktar (kg.)	Miktar (kg.)	Miktar (kg.)
Sarı Leblebi	234.876	181.140	235.827
Beyaz Leblebi	236.254	188.030	142.240
Kaplamalı Leblebi	41.597	44.642	16.539
Kırık Leblebi	18.500	82.956	193.130
Kalburaltı Leblebi	14.740	4.900	9.600
Leblebi Unu	2.000	21.188	-
TOPLAM	**547.967**	**522.856**	**597.336**

Kaynak: Denizli Ticaret Borsası, 2017.

Son olarak Serinhisar'ın sektörel alt yapısına baktığımızda, Türkiye'nin bu anlamda tek komplike leblebi üretim tesisi Serinhisar'da bulunmaktadır. Serinhisar Seyfullah Hacımüftüoğlu Leblebi İmalatçıları Küçük Sanayi Sitesi olarak günümüzde 1 tanesi kooperatifin kendisine ait olan toplam 96 üyeyle faaliyetlerini sürdürmektedirler. Ayrıca çoğu yol üzerinde olmak kaydıyla 70'in üzerinde de leblebi satış noktası bulunmaktadır. Daha öncede bahsedildiği gibi *Denizli / Serinhisar Leblebisi*'nin tanıtımında ve bir marka ürün olarak öne çıkartılmasında hem geç kalınmış hem de Çorum'un gerisinde kalınmıştır. Son yıllarda ise çeşitli aktiviteler (Fuarlar gibi) ve sosyal medyanın da desteğiyle tanıtım faaliyetleri yoğunluk kazanmıştır. Ayrıca 2018'de 12.'si düzenlenen "Serinhisar Leblebi ve Kültür Festivali" ile "Leblebinin Başkenti" sloganıyla kamuoyu bilinci oluşturulmaya çalışılmaktadır. Yerel yönetim de bu konuda oldukça hassas olup Serinhisar Belediyesi'nin 2015'teki Kurumsal Logo Tasarım Yarışması birincisi, günümüzde Belediyenin resmi logosu olarak kullanılmakta ve leblebi ile birlikte yörenin 3 temel ürünü (*Denizli / Serinhisar Leblebisi, Yatağan Bıçağı* ve *Kızılhisar Bardağı*) logoda yer almaktadır.

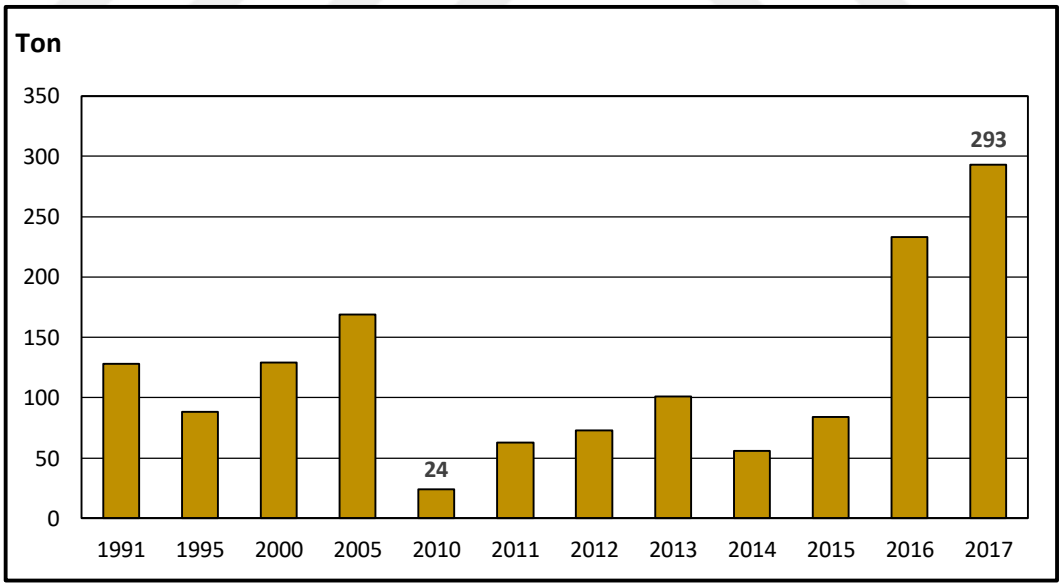


Şekil 86. Serinhisar Belediyesi'nin Günümüzdeki Kurumsal Logosu

Denizli'de Serinhisar'da üretilen leblebiler dışında geleneksel üretim yöntemi ve köklü geçmişiyle *Tavas Leblebisi* de kısmen ayrı bir tanınırlık kazanmış olsa da üretimin çok küçük ölçekli ve aile tipi işletmeler de yapılıyor olmasıyla diğer yörelerdeki gibi bir pazar elde edememişlerdir. Bununla birlikte Tavas ve yakın çevresi başta olmak üzere Denizli ve komşu illerde tanınırlığı söz konusu bir leblebi çeşididir.

Tavas'ın Kızılca Mahallesi'nde geçmişte hemen her evin altında leblebi ocakları bulunurken zamanla bu uğraşı terkedilmiştir. Tavas'ta yapılan leblebilerin bir farkı da ikinci ısıtmadan sonra leblebilerin en az 40 gün en fazla 50 gün sonrasında tavlanarak hazırlanması gelmektedir. Tavas'ta üreticilerin birlik oluşturamaması ve ortak hareket edememesi sonrası zamanla faaliyet gerilemiş, leblebicilik Serinhisar'da yoğunlaşmıştır.

Ağın Leblebisi: Coğrafi İşaret kapsamındaki leblebiler içerisinde kullanılan nohut ve yapım tekniğiyle en farklı olan çeşit *Ağın Leblebisi*'dir. Dikkat çeken önemli bir husus da yöredeki leblebi yapım tekniğinin "Girit Leblebisi" tekniğine göre yapılıyor olmasıdır. Yapmış olduğumuz görüşmelere göre yöreye mübadele ile Balkanlardan veya Ege Denizi adalarından göç olmadığı belirtilmiştir. Bu açıdan birbirine bu kadar uzak ve kültürel açıdan farklı iki yer arasındaki bu dikkat çekici benzerliğin başka kanallar vasıtasıyla nüfus hareketliliğine bağlı olarak geliştiği tahmin edilebilir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 87. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ağın'da Nohut Üretim Miktarı

Leblebi üretiminin temelini teşkil eden nohut tedariki konusunda karakteristik *Ağın Leblebisi* için yöre koşullarında uzun yıllardır ekimi yapılan yerel bir nohut çeşidi kullanılmakta olup "Tüylü Nohut" olarak da bilinen nohut kullanılırken buna en yakın

olan fakat tam anlamıyla karşılık olamayan "Damla" çeşidi de kullanılmaktadır. Söz konusu yerel çeşit Ağın çevre köylerinde ve yoğun olarak Beyelması'nda yetiştirilmektedir. Yörede nohut üretimi ise oldukça istikrarsız bir gelişme göstermekte olup bazı yıllar üretim çok ciddi ölçüde düşmekle beraber (2010'da 24 ton), bazı yıllar ise 300 tona yaklaşmıştır (2017'de 293 ton). Yörede özellikle son birkaç yılda ise nohut üretimi kayda değer oranda artış göstermiştir (Şekil 87).

Ağın Leblebisi için iki farklı üretim tekniği söz konusu olup geleneksel yöntemlerle yapılan ev tipi üretim ve ticari manada yapılan endüstriyel üretim. Ağın'da çok uzun yıllardır bir kış hazırlığı olarak yapılan leblebi, buna bağlı olarak ticarileşememiş ve halkın kendi ihtiyacına yönelik üretimi devam etmiştir. Geleneksel ev tipi üretimin yapım aşamalarına baktığımızda ilk etapta nohutlar meşe odunun külüyle hazırlanan küllü ve bir miktar tuz atılan suda bir süre haşlanır. Kullanılacak küllü su yaklaşık 3 – 4 saat öncesinden hazırlanmış olmalı, bunun için de kül suya kül katıldıktan sonra dinlenmeye bırakılmalıdır. Nohut uygun kıvama gelince yörede sadece Bademli köyünden çıkan ve leblebicilikte kullanılan % 87'si karbonatlı ve çok ince taneli kumun içine dökülerek kavrulur. Coğrafi İşaret dosyasında da kumun magnezyum – kalsiyum karbonat oranının % 93 olduğu belirtilmiştir. Kum daha öncesinde bu iş için kullanılan saca konulur ve iyice ısıtılır. Kavrulan nohutlar süzgeç / kalbur kullanılarak elenip kumdan ayrılır. Bu aşamada kabuklarından da ayrılmış olan nohutlar 10 – 15 gün dinlendirilir. Kabuklardan ayırmak için kendir çuvallara doldurularak ovalanmak suretiyle de ayırma işlemi gerçekleştirilebilir. Sonrasında kavurma işlemi 2 defa daha tekrarlanır. Nihai aşamada paketlenen leblebilerin 6 ay kadar raf ömrü vardır.

Ağın Leblebisi küçük ölçekli yapılmakta olup ortalama 6 kg. nohuttan 3 – 4 kg. leblebi elde edilmektedir. Günümüzde *Ağın Leblebisi*'nin kazandığı popülerlikle ürüne olan talep artmış ve 3 tane küçük ölçekli işletmede ticari manada üretim yapılmaya başlanmıştır. Bu işletmelerde de 100 kg. nohuttan 60 kg. leblebi elde edilmektedir. Ağın'da yapılan bu leblebinin üretim tekniğine benzer uygulamalara (*Kum Leblebisi* olarak bilinmektedir) Mardin ve Malatya'da da tesadüf edilmiştir.



Kaynak: Ağın Kaymakamlığı arşivi.

Fotoğraf 249. Ağın'da Ev Tipi Leblebi Üretiminde Nohutların Kumda Kavrulma Aşaması

Kula Leblebisi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kula Leblebisi* de her ne kadar köklü bir geçmişi olan leblebi çeşitlerinden olsa da çok uzun bir süre yaygın bir tanınırlık kazanamamış, ancak son yıllarda gündeme gelmesi söz konusu olmuştur. Kula'da yerel yönetimlerin desteği ile de sektörel altyapı çalışmaları ve bu anlamda belli bir kalite standardının yakalanmasıyla *Kula Leblebisi*'nin tanınırlığında önemli bir gelişme kaydedilmiştir. Kula'da da temel girdi olan nohut ile ilgili sıkıntılar söz konusudur. Manisa genelinde olduğu gibi Kula'da da nohut üretimi gerilemiş olup 2008'deki 1.500 tonluk üretim ertesi yıl 3.000 tona çıkmışsa da 2011'de 1.440 tona gerilemiş, 2016'da küçük ölçekli bir artışla 1.606 tona çıkmışsa da 2017'de 1.065 ton olarak üretim gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). 2017'deki nohut üretim değeriyle son 14 yılın en düşük üretim değeri gerçekleşmiştir. Kendi ihtiyacını karşılayamayan Kula'da leblebilik nohut ihtiyacı Uşak başta olmak üzere Konya, Afyonkarahisar ve Denizli'den karşılanmaktadır.

Leblebinin yapımı diğer yörelerdeki leblebi yapımıyla benzerlik göstermektedir. Ayıklanıp leblebiye işlenmeye hazır hale gelmiş olan nohutlar 30 – 40 dk. süren ilk tavın ardından çuvallara doldurularak hava şartlarına göre 10 – 15 gün

bekletilmektedir. Bu sürenin sonunda ikinci tavlama yapılır ve sergilere dökülen nohutlar 30 – 35 gün burada dinlendirilir. Son aşamada döner kazanlarda bir miktar suyla şişirilip kabukları attırıldıktan sonra perakende üretim için dağıtım yapılır. Perakendeciler "kınalama" adı verilen ve leblebinin son kavurma işlemi olan noktada tüketicilere sıcak leblebi olarak sunum yapabilmektedir. Klasik Sarı Leblebi / Sakız Leblebi olarak adlandırılan leblebiler yanı sıra baharatlı, şekerli, çikolatalı, ballı – susamlı, çıtır / gofret gibi pek çok çeşitte leblebinin üretimi yapılmaktadır.

Sektörel manada bakıldığında 2000'lerin ikinci yarısında yörede 50 kadar işletme varken, 2018 itibariyle 24 kadar işletme bulunmakta olup bunlardan 12 tanesi nohudu leblebiye işleyen tesislerken geri kalanı yörede kınalama olarak adlandırılan aşamada son kavrulma yapılıp tüketiciye sunulacak şekilde üreten işletmelerden oluşmaktadır. Günümüzde Kula'da 2.000 – 2.500 ton arasında leblebi üretimi gerçekleşmektedir. Yörede leblebicileri örgütlemek adına 1992'de "Manisa Kula Leblebiciler ve Yan Sanayi Toplu İşyeri Yapı Kooperatifi" kurulmuştur.

Kısaca özellikle geçmişte yaygın bir leblebi kültürü bulunan bugün ise büyük ölçüde sönmüş leblebi üretilen yerlere baktığımızda *Seydişehir Leblebisi* bunlardan biridir. Yörede 1970'lere değin yüzlerce (360 – 400 arasında) leblebi tezgahının bulunduğu Konya'nın Seydişehir ilçesinde bugün sadece birkaç üretici kalmıştır. Seydişehir'de de iddia edilen husus leblebinin ilk olarak burada yapıldığı ve Türkiye'ye buradan yayıldığıdır. İlçede 700 yılı aşkın bir mazisi olduğu (İlk olarak 1320'de vefat eden Seyyid Harun Veli Hazretleri'nin yaptığı rivayet edilen) vurgulanmakla birlikte konuyla ilgili bilgilerin çoğu sözlü kültürle aktarıla gelenlerden ibarettir ve rivayetin ötesine geçememiştir. Günümüzde 8 işletmede (Bunların 3 tanesi imalat geri kalanı tedarik alanında faaliyet göstermektedir) sürdürülen leblebiciliğin temel malzemesi olan nohut Uşak ve Balıkesir'den karşılanmaktadır. Yöre leblebiciliğinin yeniden canlandırılması adına KESGEB ve Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odası'nın işbirliği ile girişimlere başlanmıştır.

Bir diğer yöresiyle özdeşleşmiş leblebi de *Sandıklı Leblebisi*'dir. Sandıklı'da da geçmişinin yüzyıllar öncesine uzandığı rivayet edilmekte olup leblebiyi bulan

kişiler olarak Şeyh Nurettin ve Şeyh Hamza işaret edilmektedir[252]. Bununla birlikte yaygın olarak yöredeki kıdemli ustalar Şeyh Nurettin'in Leblebicilerin Piri olduğunu ifade etmekte ve Türkiye'ye buradan yayıldığını belirtmektedirler. Sandıklı'da 2018 itibariyle imalat yapan sadece 2 küçük ölçekli üretici ile toplam 5 işletme bulunmaktadır. Günümüzde faaliyeti sürdüren işletmelerin tamamı aile işletmesi olup hepsinin 100 yılı aşkın mazisi bulunmaktadır. Sandıklıda da leblebi üretimiyle ilgili son temsilciler ürün çeşitlemesi ve klasik "Sarı Leblebi" kadar tanınmış olan "Leblebi Şekeri" yanı sıra çikolata kaplı, baharatlı ve türlü aromalı leblebilerle faaliyetlerini sürdürmektedirler. Bu noktada özellikle "Haşhaşlı Leblebi" tanınırlıkta çok daha popüler olabilecek bir ürün olarak belirtilebilir.

Özellikle geçmişte çok popüler olmakla birlikte son yıllarda önemini yitirmiş olan *Zile Leblebisi*'de yöresiyle tanınırlık kazanan bir başka leblebi çeşididir. Yörede "Lalek Gözü" olarak adlandırılan kırık leblebi ise karakteristik çeşitlerden en popüler olanıdır. Günümüzde birkaç işletme leblebiciliği sürdürmektedir. Hala birkaç işletmeyle varlığını sürdüren bir diğer karakteristik leblebi "Erzincan Leblebisi" veya "Erzincan Tava Leblebisi"dir. Asıl karakteristiğini tıpkı Ağın'daki gibi yörede yetiştirilmekte olan iri taneli nohut çeşidinden almaktadır. Leblebiciliğin en ciddi gerilemeyi gösterdiği yer ise Güdül olmuştur. Endüstriyel manada üretimle rekabet edemeyen Güdül'de günümüzde sadece 1 tane aile işletmesi faaliyetini sürdürmektedir. *Havran Leblebisi*'de ciddi ölçüde gerileyen bir diğer leblebi çeşididir. Yaklaşık 30 yıl öncesine değin yörede bir hayli yaygın olan leblebi üretimi, Balıkesir – Edremit yolunun ilçe dışına taşınması ve çoğu yöredeki gibi çırak bulamama ve büyük pazarlara erişememe gibi faktörlerle günümüzde 2 işletme tarafından üretimi yapılmaktadır. *Havran Leblebisi* için özellikle sakızlı – karanfilli çeşidin çok popüler olduğu ve tüm çeşitler içerisinde yöreyle özdeşleşmiş olduğuna özellikle dikkat çekilmiştir.

[252] Haberin devamı için: Orhan Durak, "Sandıklı Leblebisi…", Kurtuluş Gazetesi, http://www.kurtulusgazetesi.com.tr/yazarlar/orhan-durak/sandikli-leblebisi/714/ (Son erişim: 05.08.2018).



Fotoğraf 250. Erzincan Belediyesi'nin Son Yıllarda Leblebiyi Öne Çıkartmak Adına Özel Ambalajında Dağıtımını Yaptığı *Erzincan Leblebisi*

Karakteristik leblebiler arasında bir diğeri de *Elmalı Leblebisi*'dir. Antalya'nın Elmalı ilçesinde uzun yıllardır yapılan leblebiler, yörede başlı başına bir üretim koluyken günümüzde önemli ölçüde gerilemiştir. Leblebiye asıl ününü ve karakteristiğini kazandıran ise Elmalı Ovası'nda yetiştiriciliği yapılan yerli nohut çeşidinden yapılıyor olmasıdır. Çoğu yörenin aksine Elmalı'daki nohut üretimi artmış olmakla birlikte leblebi sektörü aynı paralellikte bir gelişme gösterememiştir. Elmalı'da 1995 yılında 70.000 dekardan 7.000 ton nohut elde edilirken 2016'ya gelindiğinde alan 98.100 dekara, üretim ise 18.873 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). Son olarak 2017'de ise ekim alanı 99.000 dekarlık ekim alanından bir önceki yıla göre bir miktar gerilemeyle 13.597 tonluk mahsul elde edilmiştir. Her ne kadar Elmalı'da nohut üretiminde olumlu bir durum söz konusuysa da leblebi üretimi için ihtiyacın büyük bölümü Uşak veya Konya'dan karşılanmaktadır. Günümüzde birkaç üreticiyle faaliyet sürdürülmektedir.

Bu kapsamdaki belirtebileceğimiz son yöresel çeşit ise *Mardin Leblebisi*'dir. Mardin, genel olarak çerezlerin / atıştırmalıkların bir sektör olarak bölgenin en gelişmiş yerlerinden birisidir. Turizm açısından gelişmiş bir yer olması da bu ve benzeri ürünlerin ticaretinde hareketliliğin yaşanmasına vesile olmuştur. Çok çeşitli

çerezler arasında leblebi ise hem en eski hem de *Mardin İmlebbesi* ile birlikte popüler olanlar arasındadır. *Mardin Leblebisi* için aleyhte olan husus ise alternatiflerin çoğalması ve diğer atıştırmalıklarla rekabet edememesi olmuş günümüzde ise diğer çerezlere kıyasla ticari hayattaki payı azalmıştır. Mardin'de karakteristik çeşitleri "Kum Leblebisi" ve "Tuzlu Sarı Leblebi" çeşitleri olup son yıllarda burada da çeşitlilikte artışlar olmuştur. Tuzlu sarı leblebinin yapım tekniğinden ötürü "Dağlı Leblebi" olarak da anılmaktadır.

Leblebi, her yaştan kimsenin rahatlıkla tüketilebileceği gibi günümüz pek çok sağlıksız ürüne kıyasla oldukça cazip bir üründür. Yapılan çalışmalar da leblebinin yaklaşık 1000 yıllık bir mazisi olduğunu göstermiştir (Coşkuner ve Karababa, 2004: 259). Buradan da anlaşıldığı üzere yüzlerce yıldır leblebi, insanlar tarafından tüketilmiş ve de tüketilmeye de devam etmektedir. Türk folklorunda özel bir yeri bulunan ve yukarıda adları zikredilmemiş olmakla birlikte kuvvetle muhtemel karakteristik leblebileri bulunan yörelerle birlikte Türkiye'nin bu anlamda büyük bir potansiyeli ve zenginliği olduğunu söylemek mümkündür. Öte yandan bu alanda da çok ciddi ve bir kısmı kronikleşmiş sorunlar bu üründen Türkiye'nin gerektiği gibi yararlanamamasına neden olmaktadır.

Leblebinin temel girdisini oluşturan nohudun son yıllarda büyük ölçüde ithalat yoluyla tedariki, bu gibi milli folklorun sembollerinden olan bir ürün için kesinlikle uygun olmayan bir durumdur. Nitekim ithal bir ürünle "Milli Ürün" elde edilebilmesi, hele hele söz konusu ithal ürünün hammaddeyi teşkil etmesi ise bütünüyle ironik bir durumdur. Türkiye'de genel bir eğilim olarak nohut üretiminin çok ciddi oranda gerilemesi, ülkede genel manada bir nohut açığının oluşmasına neden olmuş ve leblebi üreticilerini sıkıntıya sokmuştur. Türkiye'de 1991'de 855.000 ton olan nohut üretimi 2005'te 600.000 tona gerilemiş, 2017'de ise 470.000 tona kadar gerileyerek (TÜİK, 2018) 1991'deki değerden % 40 daha fazla bir gerileme göstermiştir. Üretimdeki kaygı verici gerileme, ithalattaki artış son birkaç yılda leblebicilikte kullanılan nohut fiyatlarında 2 katından fazla bir artışa sebep olmuştur.

Tablo 81. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Leblebi ve Nohut İthalat – İhracat Değerleri

Yıllar	Leblebi İhracatı (Ton)	İhracat Geliri (TL.)	Leblebi İthalatı (Ton)	Nohut İthalatı (Ton)	İthalat Gideri (TL.)
2000	7.409	6.339.318	-	7.412	2.670.421
2002	10.007	13.362.556	43	10.636	5.316.542
2004	11.430	16.594.775	236	546	418.990
2006	11.709	22.981.350	237	1.881	2.144.126
2008	10.122	23.372.477	28	8.760	11.388.328
2010	12.749	32.409.505	14	7.585	10.921.681
2012	11.001	45.363.763	41	34.938	83.992.284
2014	10.558	45.310.950	18	41.164	110.175.019
2016	11.094	67.252.818	-	30.446	119.457.506
2017	10.255	90.176.274	27	90.241	480.102.009

Kaynak: TÜİK, 2018.

Nohuttaki bu durumu ve leblebinin ticaretini uluslararası boyutuyla ele aldığımızda Türkiye'de kabaca leblebilerin % 70'i iç pazara, % 30'u da dış pazara yönelik üretilmektedir. Leblebi ihracatındaki duruma baktığımızda tablo 81'de de görüldüğü üzere 2002 – 2017 yılları arasında bu alanda stabil denen bir durumun söz konusu olduğu anlaşılmaktadır. Leblebi ihracatı ortalama 10 – 11 bin tonlar arasında seyretmiş, seçilmiş yıllar içerisinde ise en fazla 2012'de 11.001 tona çıkmıştır. İhracat miktarındaki bu duruma karşılık ihracat geliri çok ciddi ölçüde artmıştır. Bu durumda ise son yıllarda Türkiye'deki karakteristik leblebi tanıtımlarındaki artışın yanı sıra söz konusu ürün ile ilgili yaşanan çeşitliliğin artması temel faktör olmuştur. Zaten araştırmamız kapsamında da sıkça dile getirmiş olduğumuz, klasik ürünlerin yanı sıra yeni alternatifler ve farklı tüketici kitlelerinin beğenisine yönelik ürün çeşitliliği sağlamak, Türkiye'nin en zayıf olduğu noktalardan biri olarak karşımıza çıkmıştır. Bu alanda kendini geliştiren sektörlerin başarısına ise leblebiciliği öne çıkartmak mümkündür. Gerekli Ar-Ge çalışmaları ve altyapı ile geleneksel bir üründe ortaya konabilecek çeşitlilik ile ihracat miktarı aynı kalsa dahi elde edilen gelirin ne kadar artabileceğine bu ürün somut bir örnek teşkil etmektedir. Türkiye'nin leblebi ihracatından 2002'de elde ettiği 13 milyon TL.'lik gelir, 2010'da 2 katına çıkarak 32.4 milyon TL. olmuş, 2014 – 2017 yılları arasında ise çok daha hızlı bir artışla sırasıyla 2014'te 45.3 milyon TL. olan gelir 67.2 milyon TL.'ye ve 2017'de de son yılların en yüksek seviyesi olan 90.1 milyon TL.'ye çıkmıştır. Leblebi ihracatında Denizli öne

çıkmakta olup 2014'teki toplam 10.558 tonluk leblebi ihracatının % 63'ü Denizli'den gerçekleşmiştir (6.654 ton). Leblebi ihracatında 2017 verilerine göre Tunus (2.201 ton), İspanya (1.472 ton), Yunanistan (1.218 ton), İtalya (620 ton) ve Almanya (615 ton) ilk sıralarda yer almakta olup (TÜİK, 2018) Yeni Zelanda'dan Kanada'ya, Belçika'dan Afganistan'a kadar çok geniş bir alanda 50'nin üzerinde ülkeye leblebi ihracatı söz konusu olmuştur. Türkiye'nin leblebi ithalatı yıldan yıla değişkenlik göstermekle birlikte önemsiz miktarlardadır.

Leblebi ihracatındaki bu olumlu gelişime karşılık sektörün temel girdisi olan nohut ihracatındaki duruma baktığımızda ise bu defa olumsuz bir tablo karşımıza çıkmaktadır. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da dünya genelinde de genel olarak yemeklik tane baklagillerin yetiştiriciliğinde ciddi gerilemenin söz konusu olduğudur. Bu da uluslararası ticarette fiyatlara yansımaktadır. Türkiye'de ise yıldan yıla nohut konusunda dışa bağımlılık artarken bunun için ödenen miktar çok daha hızlı bir şekilde artmaktadır. Yıldan yıla değişkenlik göstermekle birlikte özellikle 2010 sonrasında Türkiye'nin nohut ithalatı çok ciddi seviyelere ulaşmıştır. İthalat miktarı 2014'te 41.164 ton iken 2017'de 90 bin tonu aşmıştır. Ödenen miktarda ise çok daha dramatik bir artış gerçekleşmiş, 2010'daki 10.9 milyon TL.'lik ithalat gideri 2012'de 83.9 milyon TL.'ye, 2014'te 110 milyon TL.'ye ve 2017'de de bir önceki yılın 4 katı kadar artışla 480 milyon TL.'ye çıkmıştır (Tablo 81). Aynı yıl Türkiye'nin 23.156 tonluk nohut ihracatından (Tohumluk hariç) elde etmiş olduğu gelir ise 125.846.284 TL. olmuştur. Buna göre Türkiye, 2017'de leblebi ve nohut ihracatından toplam 216 milyon TL. gelir elde etmiş bunun 2 katından fazlasını ise sadece nohut ithalatına harcamıştır. Coğrafi İşaret odağında ise ithal bir girdiyle "Yerli Malı", "Milli Ürün", "Yöresel Ürün" etiketli leblebiler üretiminin ironikliği ise başlı başına üzerinde durulmasını gerektirecek bir husustur.

Coğrafi İşaret kapsamındaki leblebiler özelinde üzerinde durulması gereken bir diğer önemli husus yörelerin birbirleri ile olan çekişmelerinden öte her yörenin kendi ürün kalitesiyle tüketici önüne taşınabilmesinin sağlanmasıdır. Tüketicilerin *Tavşanlı Leblebisi* ile *Ağın Leblebisi* veya henüz Coğrafi İşaret kapsamına alınmamış ama olması muhtemel leblebilerden Kula, Tavas ve *Sandıklı Leblebisi* gibi leblebilerin

tüketici tercihine göre pazarlardaki yeri tayin edilmelidir. Bunun sağlıklı bir şekilde uygulanması için de ürünlerde tanıtıcı logoların kullanımı ve ideal ambalajlanmasına özen gösterilmesi gerekmektedir. Leblebi üreticilerinin birkaç yer dışında küçük ve de dağınık olduğu göz önüne alındığında bu nokta da yerel yönetimlerle birlikte Ticaret ve Sanayi Odaları ile Borsalar ambalajlama ve tanıtım noktasında üreticilere öncülük etmelidirler.

4.4.10. Diğer İşlenmiş Gıda Maddeleri

Gaziantep Firiği: Firik, Türkiye'nin farklı yerlerinde yapılan ve durum (Sert) buğdayın işlenmesiyle elde edilen bir üründür. Özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz mutfağında kullanılan firik, son yıllarda tanınırlığının artmasıyla birlikte Türkiye'nin çoğu yerinden talep görmektedir. Mutfak Kültürü ve karakteristik yemekleriyle sadece Türkiye şartlarında değil özellikle son yıllarda dünya kamuoyunun da ilgisini çekmeyi başaran Gaziantep'ten, Gaziantep Ticaret Borsası'nın girişimleriyle Kasım 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Gaziantep Firiği, durum buğdayının (*Triticum durum*) yılın belli bir döneminde toplanıp usulünce işlenmesiyle elde edilmektedir. Firik elde etmek uzun yıllar sonucu oluşan bir bilgi birikimi ürünü olduğundan çoğu zaman bu işi "Firik Ustaları" olarak adlandırılan yöreden veya gezici olarak mevsiminde firik yapmak için dolaşan ustalarca yapılmaktadır. Firik hazırlığı için en uygun dönem Gaziantep koşullarında Mayıs ayının ikinci yarısı itibariyle, yani buğdayların hasat edilmeden 1 ay öncesinde toplanmasıyla başlar. Hasat zamanının geciktirilmesi firik kalitesini düşüreceğinden bu zamanın iyi takip edilmesi çok önemlidir. Bu şekliyle henüz yeşil olan buğday başakları tanelerinin sütlenme durumuna göre 12 saat ila 1 gün kadar tarlalarda kurumaya bırakılır. Ertesi gün ise küçük küçük kümeler oluşturacak şekilde saplarıyla birlikte ateşe verilerek, yöre halkının "ütme, buğday ütme" gibi isimlerle anılan bu işlem de ustalık gerekmektedir. Eğer ateşte az kavrulursa çiğ, çok kavrulursa yanık kalacaktır. Oysaki firik için en önemli husus hafif bir is tadının gelmesidir. Burada dikkat çeken önemli bir nokta ise Arabanlı firik ustalarıyla yapmış olduğumuz görüşmede buğdayların kendi sap – samanıyla yakıldığı ve herhangi bir yabancı

malzemenin kullanılmadığıdır. Buna karşılık Coğrafi İşaret dosyasında ürünün en önemli ayırt edicilikleri ve yapım aşamasında kullanılan önemli bir malzeme olarak odun kullanımına dikkat çekilmiştir. Bunun için de yörede bol miktarda bulunan zeytin ve asma dallarının kullanılması gerektiğinin altı çizilmiştir. Hatta dosyada da "*Bu iki yakma malzemesi Antep Firiği'ne özgü tadın oluşturulmasına yardımcı olur*." ifadesi kullanılmıştır. Eğer söz konusu uygulama geçmişte yaygınsa da günümüzde büyük ölçüde önemini yitirmiş, buğdayların kendi sap – samanlarıyla yakılması tekniği benimsenmiştir. Ustası tarafından yakma süresi belirlenir ve buna göre işlem 15 dakikayı bulmamaktadır. Yakma işleminden sonra patozdan geçirilip kül halinde sap ve kabuklarından ayrılan buğdaylar (Geçmişte ellerde ovularak / üfelenerek yapılan) birkaç gün kadar sergilerde fakat doğrudan güneşe maruz kalmayacak şekilde bırakılır. Hazırlanan firiklerin en yaygın kullanım biçimi pilav olup çerez olarak da tüketimi söz konusudur.

Günümüzde Gaziantep'te 3 işletmede ticari olarak firik üretilip pazarlara sunulmaktadır. Bunun dışında çiftçiler hem kendi ihtiyaçları hem de fazlasını yerel pazarlarda satmak üzere üretim yapmaktadırlar. Ticari manada yapılan üretimin bir kısmı da Arap ülkelerine yönelik gerçekleştirilmektedir. Esasında Gaziantep'teki üretimin büyük bir kısmı Araban'da gerçekleşmekte ve yörede firik ekseri Araban ile anılmaktadır. Gaziantep dışında da Elbistan (Kahramanmaraş) ve Gölbaşı (Adıyaman)'nda da firik üretimi çok yaygındır. Nitekim Elbistan, Gölbaşı ve Araban birbirine komşu 3 ilçe olup burası için firik üretim merkezidir demek uygun olacaktır. Aynı zamanda Elbistan ve Gölbaşı'nda üretilen firikler de Gaziantep'e gönderilerek burası üzerinden pazarlara sunulmaktadır. Bu firik üretim ağırlık merkezi dışında Hatay'da da kayda değer ölçüde firik üretimi söz konusu olup Hatay Mutfağı'nın karakteristik elemanları arasında "Firik Pilavı" sayılmaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasında yapım aşaması ve ürünün pazarlanma şekli noktasında eksiklikler ve bazı saha çalışmalarıyla olan uyumsuzluklar göze çarpmaktadır. Bununla birlikte Gaziantep'in Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili olan hassasiyetlerinden biri olan logo tasarımı bu üründe de yer almış ve bu anlamda

Gaziantep'in karakteristik ürünleri için belli bir logo karakteristiğinin de oluştuğunu ifade etmek mümkündür.

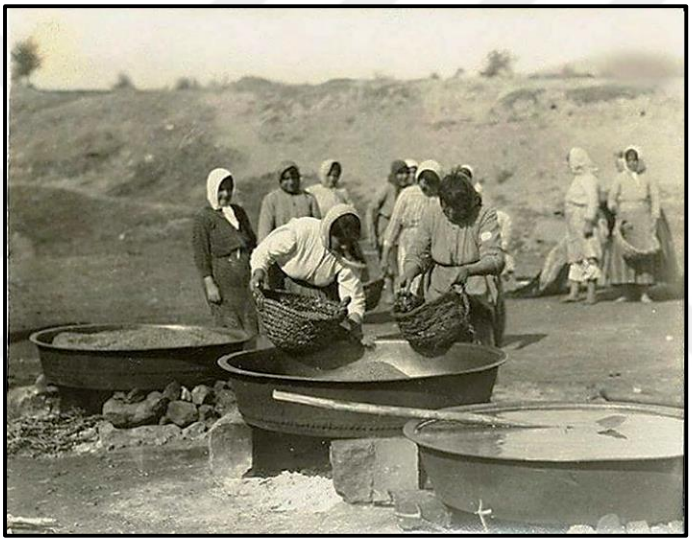


Şekil 88. *Antep Firiği* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği

Gaziantep Bulguru: Bulgur, Türk mutfak kültüründe çok özel ve de önemli bir yere sahiptir. Türk kültüründe buğdaydan elde edilen undan sonraki en önemli ve yaygın tüketim malzemesi bulgurdur. Pilav başta olmak üzere dolma ve sarmalarda iç pilav hazırlamada, salatalarda ve çorbalarda türlü şekillerde kullanılan bir işlenmiş buğday ürünüdür. Ayrıca çok sağlıklı bir gıda maddesi olan bulgur, kolesterol içermemesi, doymamış yağ oranı yüksek, toplam yağ oranı düşük ve içeriğindeki B1 vitaminleriyle de ayrı bir öneme sahiptir (Ünal, 2009: 52). Türkiye'de bulgurun erişilemediği veya kullanılmadığı yer yoktur. Bu kadar yaygın olmasına karşın çok az yerde karakteristik olarak yöresiyle özdeşleşerek ünlenmiştir. Bu grupta değerlendirilebilecek ve Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk bulgur ise 2017'de resmi ilanı çıkan *Gaziantep Bulguru*'dur.

Gaziantep Bulguru için şüphesiz temel malzemeyi ve asıl karakteristiği elde edildiği buğday oluşturmaktadır. Bunun için de sert buğday olan durum buğdayı (*Triticum durum*) kullanılmaktadır. Bulgura işlemede ayıklanmış buğdaylar ilk etapta yıkanır ve süzülür. Daha sonra buğday miktarının 2 katı kadar kaynamakta olan suya konup tüm nişastasını salana kadar işleme devam edilir. Nişastasını tamamiyle salmış olan bulgurun bu haline Anadolu'da yaygın olarak "Hedik" denmektedir. Endüstriyel işletmelerde hedikler kule tipi kurutucularda sıcak hava ile kurutulur. Kurutulmuş olan hediklerin tavlanma aşamasından önce yeniden ıslatılır ve 15 – 20 dk. kadar

beklenerek kabuğunun yumuşaması sağlanır. Kabuk soyma işlemi de endüstriyel işletmelerde bu iş için özel olarak dizayn edilmiş zımparalı düzeneklerde yapılır. Kabukları soyulmuş olan buğdaylar değirmenlerde iri parçalar oluşturacak şekilde kırılır. Kırma işleminin ardından tekrar suyla yarım saate yakın tavlanan bulgurlar ve parlatma silindirlerinde parlatma işlemine geçilir. Son aşamada ise kullanım amacına yönelik olarak sınıflanıp paketleme işlemine geçilir. Bulgurlar kullanım şekline göre tam bulgur, pilavlık, orta pilavlık, ince bulgur (Simit, düğürcük) ve çiğ köftelik bulgur şeklinde boylarına göre ayrıldıktan sonra paketlenerek toptan veya perakende satışa sunulur.



Kaynak: Pars Vardarlı arşivinden.

Fotoğraf 251. Gaziantep'te Bulgur Kaynatan Kadınlar (Alleben Deresi / 1925)

Coğrafi İşaret dosyasında *Gaziantep Bulguru* için temel ayırt edicilikler olarak protein oranının yüksek ve daha köşeli bir yapıda olmasıyla, tavlama süresinin en fazla 30 dk. olması gerektiği belirtilmiştir. Bununla birlikte kullanılan buğday çeşidinin yerel veya Gaziantep yerel şartlarına bağlı olarak geliştirilmiş bir çeşit olmaması, buğdayı bulgura işlemede çok farklı bir uygulamanın olmamasıyla ayırt ediciliğinin zayıf kaldığı bir üründür. Coğrafi İşaret dosyasında Gaziantep'in pek çok ürününde olduğu gibi *Gaziantep Bulguru* için de tasarlanmış olan logo bulunmakta ve tasarım özelliği açısından diğer Coğrafi İşaretli ürünlerinin logosuyla benzerlik göstermektedir.



Şekil 89. *Gaziantep Bulguru* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği

Kastamonu Siyez Bulguru: Siyez, özellikle son birkaç yılda adından sıkça söz ettiren çok değerli bir tarım ürünüdür. Bununla birlikte "Tarım Ürünleri" bölümünde siyez detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada sadece elde edilen bulgur üzerinde durulmuştur. Kasım 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olup ilana çıkmış olan *Kastamonu Siyez Bulguru* için itiraz olmadığı taktirde Coğrafi İşaret ilanı yapılacaktır. *Kastamonu Siyez Bulguru* için temel ayırt edicilik elbette siyez / einkorn (*Triticum monococcum*) buğdayıdır.



Fotoğraf 252. *Kastamonu Siyez Bulguru* ile Yapılmış Pilav

Geleneksel usulde bulgur hazırlanırken kavuzuyla kazanlarda haşlanan siyezin piştiği kazandan alınan bir tanenin kırılıp içerisinde çok az bir beyazlığın kalıp

kalmadığının kontrolüyle anlaşılır. Az bir miktar beyazlık kalan siyez pişmiş demektir. Çuvallara doldurulup bu esnada da soğuk su dökülerek sıcaklığı düşürülen siyezler fazla suyunu sızması için çuvallarda bir süre bekletilir ve sonra branda gerilmiş sergilere yayılarak kurutulur. Doğrudan güneş altında hava sıcaklığına bağlı olarak 9 – 10 saat kurutulur ve bu sayede esmer rengini kazanmış olur. Endüstriyel üretimde kurutma işlemi tamburlu kurutma silindirlerinde birkaç saat içinde tamamlanmaktadır. Kuruduktan sonra değirmenlere alınır, *Kastamonu Siyez Bulguru* hazırlanırken durum buğdayından elde edilen bulgurdaki gibi sarartma işlemi uygulanmaz (Bu işlemle elde edilen bulgurlar "Sarı Bulgur" olarak adlandırılmaktadır). Değirmenlerde öğütme işlemi noktasında toplamda 3 defa değirmenden geçirilen siyezler bu işlemin ardından kullanım amacına göre boylarına ayrılıp sınıflanır. İlk öğütme işlemi siyezin kabuklarını ayırmaya yönelik olup bu işlemin sonunda yöre halkının "Kızıl İri" dedikleri henüz tam parçalanmamış fakat pilavlık kullanılabilir ürün elde edilir. Kızıl iri siyezler tekrar değirmene gönderilip bu defa ikiye ayrılarak yöre halının "Sinek Kanadı" dediği klasik pilavlık bulgurlar elde edilir. Son kırma işleminde ise çorba ve köftelerde kullanılan ince bulgur elde edilir. İnce bulgur yörede kullanım şekline göre "Çorbalık" ve yöresel ifadesiyle "Pıs" adı verilen köftelik şeklinde kullanılan elek altı kısımdan oluşmaktadır. Günümüzde İhsangazi merkezli yapılan üretimde aile tipi üretim yaygınken son yıllarda orta ölçekli ticari işletmelerde de üretim başlamıştır.

Kastamonu Siyez Bulguru için her ne kadar Kastamonu adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapıldıysa da üretim merkezi İhsangazi olduğundan "İhsangazi Siyezi" adıyla kapsam dahiline alınması daha uygun olacaktı. Nitekim İhsangazi'de 2007'den beri düzenlenen "İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali", 2018'de "İhsangazi Siyez Festivali" adıyla düzenlenmiştir. Ayrıca her ne kadar Kastamonu'da siyez kullanımı yöre mutfağında görece yaygın olsa da (Örneğin Kastamonu kuzeyinde pek yaygınlık kazanmamıştır), İhsangazi'de köklü bir siyez kültürü oluştuğu görülmektedir. *Kastamonu Siyez Bulguru*'ndan başka *Kastamonu Siyez Unu* için de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Coğrafi İşaret olan veya olabilecek diğer bulgurlara baktığımızda Türkiye'nin önemli bulgur tedarikçilerinden Mardin'de de *Mardin Bulguru* adıyla Coğrafi İşaret

müracaatı yapılmıştır. Bulgurun ve bulgurla yapılan tariflerin Mardin Mutfağı'nda çok önemli bir yer işgal etmesi, Mardin'in bulgur üretiminde olduğu kadar ihracatta da ağırlığının olması ve ürün sınıflamada "Midyat Tipi" denen klasik pilavlık bulgurdan biraz daha küçük fakat ince bulgurdan iri olan buğday çeşidi ile dikkat çekmektedir. Bu noktada bulgurun hazırlanış usulü (Günümüzde ağırlıklı olarak endüstriyel ölçekte üretilmekte) ve buğday çeşidi yönünden bir ayırt edicilik bulunmamaktadır. Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bir diğer bulgur çeşidi de *Gürün Bulguru*'dur. Gürün'de de çoğu yöredekine benzer şekilde çeşit veya yöre coğrafi şartlarına bağlı olarak bir karakteristik söz konusu değildir. Gürün'ün bulgur için Coğrafi İşaret başvurusuna ilk tepkiyi Kangal göstermiştir. Kangal'dan alınan buğdayı işleyerek bulgur ve diğer buğday ürünleri elde edilen Gürün için söz konusu ürünün Coğrafi İşaret olabilirliğinin abes olacağı ifade edilmiştir. Dikkat çekici bir şekilde ve de ironik olarak TÜİK verilerine göre Gürün'de durum buğdayı üretimi söz konusu olmayıp Kangal'da da sadece son 2 yıldır ticari manada ekiliş yapılmaktadır (2016'da 12 ton ve 2017'de de 237 ton). Durum buğdayı dışındaki diğer buğdayların üretimine bakıldığında da Gürün'deki ekim alanı ve buna bağlı üretimin yıldan yıla azaldığı, Kangal'da ise bir artış eğilimi söz konusu olmakla beraber üretimde yıldan yıla ciddi dalgalanmalar söz konusu olmaktadır. Gürün'de 2004'teki 210.450 da.'lık ekim alanı 2017'de 110.000 da.'ya gerilemiş ve üretim de aynı yıllarda 23.163 tondan 12.598 tona gerilemiştir. Kangal'da ise 2004'te 596.440 da. buğday (Durum hariç) ekim alanı 2017'de 631.920 da.'ya çıkmıştır. Üretim ise 81.754 tondan 145.022 tona çıkış olup 2017'de Gürün üretiminin 10 katından fazlası elde edilmiştir. Her ne kadar üretim miktarları Coğrafi İşaret uygulamasında bir ayırt edicilik veya üstünlük göstergesi değilse de ne yazık ki Türkiye'de yaygın olan bir uygulama olarak başka bir yerden kaynağını alan ürünlerin paketlenip pazara sürüldüğü yer etiketiyle anılması uygulama kapsamında kabul edilebilir bir davranış değildir.

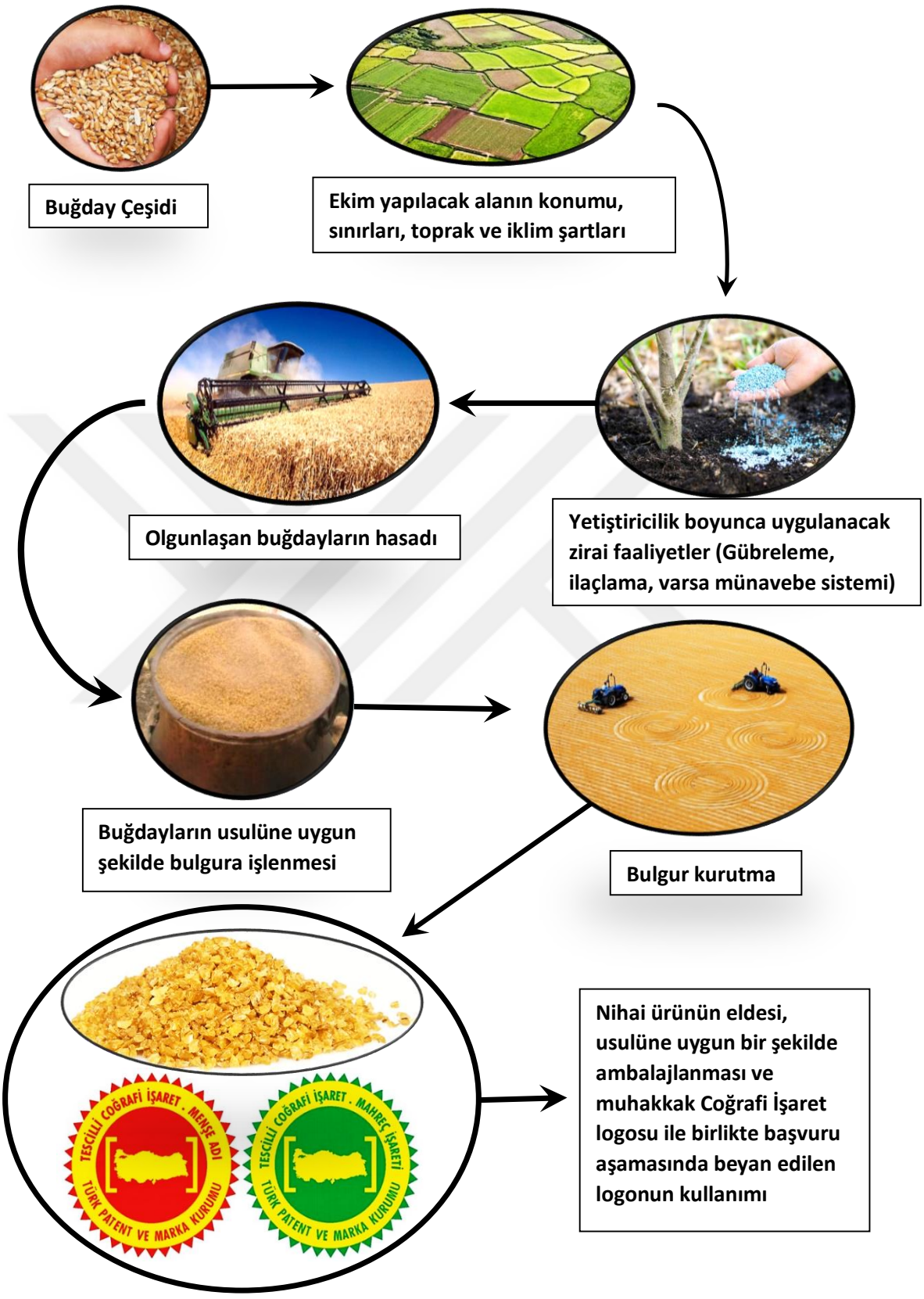
Coğrafi İşaret müracaatı yapılan son bulgur çeşidi ise *Karaman Taş Değirmen Bulguru*'dur. Burada kısaca Türkiye'deki bulgur üretim tekniğine değinmek gerekir. Yakın yıllara kadar ticari manada bulgur üretimi Gaziantep Tipi ve Karaman / Mut Tipi olmak üzere 2 ayrı kategoride değerlendirilmekteydi. Her iki tip arasındaki temel fark Karaman tipinde tavlama işleminin yapılıyor olması Gaziantep'te ise tavlama

yapılmayıp sarartma yapılıyor olmasıdır. Ayrıca Karaman'da endüstriyel manada ilk üretim faaliyetlerinin burada başlamış olması da yörede ve Türkiye'nin çoğu yerinde "Karaman Tipi Bulgur" imajı oluşturmuştur. Bununla birlikte Karaman menşeli bulgurun Coğrafi İşaret olabilirliğinde asıl karakteristik buğdaydan ziyade bulgur yapım aşamasında kullanılan taştır. Her ne kadar Anadolu'da geleneksel usulde değirmen taşında bulgur üretiliyor olsa da bunun endüstriyel üretime entegre edilmesi ve geleneğin teknolojiyle bir arada kullanılasıyla hem örnek, hem başarılı hem de Coğrafi İşaret kapsamında üzerinde durulması gereken bir konudur. Bulgur yapımında kullanılan taş yörede Karaman'ın Merkez ilçesine bağlı Zengen (Eski adı Başharman) köyünde çıkartılmaktadır. Günümüzde sadece bulgur üretimine yönelik büyük ölçekli endüstriyel işletmelerin ihtiyacı doğrultusunda taş ocakları işletilmektedir. Blok halde çıkartılan taşlar usulüne uygun bir şekilde fakat endüstriyel ölçüde üretim yapan tesis makinelerine uyumlu olacak özelikte işlenen taşlarla günümüzde bulgur üretimi devam etmektedir. Karaman'da Türkiye'nin büyük bir kesimine ve yurtdışına bulgur ihraç eden büyük ölçekli bulgur üreticisi bir firma aynı zamanda Karaman ekonomisi için de büyük önem arz etmektedir.

Hangi yörenin olursa olsun Coğrafi İşaret kapsamına alınacak olan bulgurlarla ilgili olarak üzerinde durulması gereken belli başlı hususlar vardır. Bunların başında da kullanılan buğdayın çeşit özellikleri ve hangi koşullarda yetiştirilmiş olduğu gelmektedir. Şüphesiz yerli çeşitler (Siyez, Gernik gibi), Coğrafi İşaret kapsamında üzerinde ayrıca durulması gereken buğdaylardır. Bunlardan elde edilmiş olan bulgur, un gibi ürünler ise Coğrafi İşaret kapsamına alınması gereken özel ürünler olması yanı sıra bunların da elde ediliş biçimlerinin iyi bilinmesi ve buna göre koruma altına alınması uygulama kapsamının temelini teşkil etmektedir. Bu açıdan da bulgur için hem bir ziraat ürünündeki kriterler hem de işlenmiş gıdalardaki kriterler bir bütün olarak ele alınmalıdır (Şekil 90). Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilecek bulgurun çeşit özelliği, tohumluk özellikleri belirtildikten sonra ekimi yapılacak alanın konum özellikleri, sınırları ve bu sınırlar dahilindeki genel tabii şartlar çok net bir şekilde belirtilmelidir. Ne yazık ki çoğu üründe olduğu gibi konunun bu noktası genelde kalıplaşmış ve de oldukça genel ifadelerle geçiştirilmektedir. Coğrafi sınırların tayini ise belki de konunun temeli olması gerekirken en zayıf noktasıdır. Bu

da ürün – yöre bağlılığının sağlıklı bir şekilde yapılması önündeki en büyük eksikliklerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Saha bilgisinin ardından ürünün yetiştiriciliği ile ilgili süreç bir tarım ürünündeki kıstasların bilinmesi gerektiği gibi bilinmesi gereken konuları içermektedir. Gübreleme, kullanılacak ilaçlar ve diğer bitki bakım / besleme faktörleri detaylı bir şekilde izah edilmelidir. Aksi taktirde Coğrafi İşaretli bir ürünün tek başına gıda güvenliği, organik tarım ve iyi tarım uygulaması garantisi vermediği gözden çıkartılmamalıdır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret kapsamındaki veya bu kapsama alınacak bir ürünün insan sağlığı ve doğal çevreyle en uyumlu şekilde elde edilmesi elbette en uygunu olacaktır. Son yıllarda bazı Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin organik tarım ve iyi tarım uygulamaları kapsamında eldesine yönelik bazı teşvikler de söz konusu olmuştur. Yetiştiricilik süreci sonunda hasat edilen buğdayın bulgura işlenmesi noktasında da hem ev tipi hem de endüstriyel tipte üretim biçimlerinin ayrı ayrı belirtilmesi ve kayıt altına alınması gerekmektedir. Nitekim her iki tipteki üretimde elde edilen ürünler ticari hayatta yer alabilmektedir. Özellikle de bu gibi ürünlerin eldesinde kırsal kesimdeki kadın iş gücünü ticari hayata dahil edebilmede yerinde üretim modeliyle geleneksel ev tipi üretimin kayıt altına alınması büyük önem taşımaktadır.

Şekil 90'da da görüldüğü üzere bulgur örneği üzerinden Coğrafi İşaret kapsamına giren hususların hiyerarşik şemasında da görüldüğü üzere üretilen ürünün nihai şeklini alıp tüketiciye sunulmadan önceki son safhasını ambalajlama ve logo kullanımı gelmektedir. Her ne kadar logo kullanımında son yıllarda kayda değer gelişmeler olduysa da Türkiye bu anlamda ne yazık ki hem çok geç kalmış hem de hala istenen yaygınlık seviyesine ulaşamamıştır. Ambalajlama noktasında ise nispeten daha iyi bir durum söz konusudur. Kullanılacak ambalajlarda ise ürün üzerinde Coğrafi İşaret olsun olmasın ürünün menşei, pişirme şekli, içerik bilgileri (Besin öğeleri), üretim ve tüketim tarihleri, muhafaza koşulları gibi tüketiciyi bilgilendirici ibareler mutlaka belirtilmelidir. Eğer ürün Coğrafi İşaret kapsamındaysa bu gibi hususlar mutlak surette belirtilmelidir. Ayrıca üretici firmanın bilgileri ve hologram / kare kod / barkod (QR Kodu) mutlaka bulunmalıdır. Bu sayede ürünlerle ilgili bir problem yaşandığında ürün takibi yapılması da kolaylaşmış olacak ve sahte ürünlerin tespiti ile pazarlarda daha güvenilir Coğrafi İşaretli ürünlere erişim imkanı sağlanacaktır.



Şekil 90. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Bir Bulgur İçin Kapsam Dahilinde Bilinmesi ve Uyulması Gereken Hususlar

Bulgurla ilgili konuyu toparlayacak olursak Türkiye'nin buğdayın ilk kültüre alındığı toprakların bir parçası olduğu göz önüne alındığında buğdaydan elde edilen ilk ürünlerin de yine bu topraklarda ortaya konması normaldir. Buğdaydan elde edilen ilk ürünler arasında bulgurun olması da yine beklenen bir durumdur. Zaman içerisinde bulgur çeşitleri tüketim alışkanlıklarına göre çeşitlilik kazanmış hem bulgur hem de bulgurdan elde edilen yemekler de büyük bir zenginlik oluşmuştur. Başbaşı, firik, köftelik, irmik, pıtpıtı / pıtpıt, pilavlık esmer, pilavlık sarı (beyaz) gibi çok çeşitli bulgurlar günümüzde ticari manada üretilen bulgur türevleridir. Elbette bu yoğun tüketim malzemesinin bir de ticari hayattaki değeri söz konusudur. Türkiye'de 2005 – 2016 yılları arasındaki bulgur üretimini incelediğimizde 2014'teki gerileme eğilimi görmezden gelinirse 2007'den 2016'ya değin artış seyri dikkat çekmektedir. 2008'deki 91.9 milyon kilogramlık üretim 2 yıl gibi kısa bir sürede 2 katına çıkmış, 2013'te ise 500 milyon kilograma yaklaşmıştır (TÜİK, 2018). Üretimdeki artış hızına ve zaman zaman küçük ölçekli gerilemelere karşın bulgur üretim değeri her yıl istisnasız düzenli bir şekilde artmıştır. Son 12 yılda bulgurun üretim değeri 10 katından fazla bir artış göstermiştir ki bu durumda artan maliyetler büyük ölçüde etkili olmuştur.

Bulgur ihracatına baktığımızda ise yine bu alanda da dikkat çekici bazı noktalar öne çıkmaktadır. Örneğin; 2005'te üretilen toplam bulgurun % 82.5'i, 2008'de % 77.2'si ve 2010'da da % 85'i kadarı ihraç edilmiştir (Tablo 82). Toplam bulgur üretimine kıyasla büyük ölçüdeki bu ihracat dikkat çekmektedir. Her ne kadar yakın yıllarda ihracat miktarının toplam üretimdeki payı azalmış olsa da (2016'da % 61.2) yine de hâlâ çok ciddi miktarlarda ihracat söz konusudur. Türkiye'nin bulgur ihracatında artarak ilerleyen gelişme karşısında elde etmiş olduğu gelirde ancak son birkaç yılda beklenen artış yakalanabilmiştir. Örneğin; 2010'da ihraç edilen bulgurun kilogram fiyatı ortalama 0,74 TL. iken 2017'de bu değer 2 katına çıkarak 1.48 TL. olmuştur. İhracat miktarı ve ihracat gelirindeki artış karşısında Türkiye'nin hem iç talebi karşılaması hem de dünya bulgur pazarında yegane söz sahibi olabilmesi açısından çok önemlidir. Bulgur ihracatının Coğrafi İşaret kapsamındaki bulgurlarla desteklenmesi ise hem yerel üreticiye hem de Türkiye'ye azımsanmayacak kazanç sağlayacaktır. Konuyu Almanya'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki *Fränkischer Grünkern* özellikle çorbalarda kullanılan bir çeşit yeşil buğdayı (*Triticum*

spelta) örneğinden izah etmek gerekirse henüz olgunlaşmamış buğdayların başakları tavalarda odun ateşinde kavrularak kabuklarından ayrıştırılır. Bu şekliyle Türkiye'deki firiği andırsa da önemli buğday çeşidinden kullanılan tekniğe kadar önemli farklılıklar vardır. Söz konusu ürün Ekim 2018 itibariyle uluslararası ticarette 250 gramlık paketlerde 4 – 4.5 $ arasında işlem görmektedir[253]. Aynı dönemde Kastamonu'da siyezin kilogramı 5 – 6 TL.'den, Gaziantep'te de firiğin kilogramı yine 5 – 6 TL.'den işlem görmüştür. İhracatta ise Türk menşeli ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamındaki özellikle Avrupalı üreticilerin mallarının çok altında işlem gördüğü söylenebilir. Oysaki Türkiye'nin 2017'de toplam 103 ülkeye bulgur ihraç ettiği de göz önüne alındığında bu alanda çok geniş bir pazara hitap etmesi de Coğrafi İşaret olan / olabilecek bulgur ve diğer buğday ürünleri için büyük bir avantajdır.

Tablo 82. Türkiye'de 2005 – 2017 Yılları Arasında Bulgur Üretim ve İhracat Durumu

Yıllar	Üretim Miktarı (kg.)	Üretim Değeri (TL.)	İhracat Miktarı (kg.)	İhracat Geliri (TL.)
2005	83.081.007	42.524.954	68.550.669	32.681.578
2006	82.785.622	48.986.535	56.646.262	31.260.331
2007	70.497.538	59.915.975	73.918.321	48.974.445
2008	91.939.799	102.565.021	71.008.608	73.412.952
2009	135.308.155	132.382.336	115.227.284	97.866.872
2010	189.014.215	170.997.405	160.649.012	119.964.246
2011	222.210.206	211.386.824	122.442.978	120.456.039
2012	277.545.076	301.083.956	122.678.035	125.308.131
2013	489.979.968	572.813.259	159.989.589	187.506.506
2014	428.216.547	593.236.297	211.484.591	269.358.487
2015	438.195.639	626.065.142	199.831.389	276.943.321
2016	451.428.597	652.798.900	276.438.471	341.233.697
2017	-	-	257.297.616	381.867.440

Kaynak: TÜİK, 2018.

Karapınar Kavurgası: Buğdaydan elde edilen Anadolu'da oldukça yaygın bir çerez çeşidi olan kavurga, bazı yörelerde ticari amaçlı olarak üretilmeye devam etmektedir. Kavurga için Anadolu'nun özelikle de iç kesimlerde en yaygın çerez çeşididir denebilir. Bununla birlikte özellikle uzun kış döneminde sosyal etkinlikler kapsamında yaygın bir şekilde yapılan ve folklorda da yer edinmiş bir üründür.

[253] Ekim 2018 itibariyle TL. karşılığı 24 lira olup kilogram fiyatı 96 TL.'dir.

Konya'nın Karapınar ilçesinde de hem folklorik bir eleman olarak hem de sağlıklı bir atıştırmalık olarak varlığını korumakta olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Klasik olarak kavurga, yıkanmış buğdayın sacda kavrulmasıyla elde edilen bir üründür. Bundan sonraki uygulamalar ise yöreden yöreye çeşitlilik göstermektedir. Örneğin; haşhaş yetiştirilen yerlerde haşhaş, Gaziantep, Adana ve Hatay'da menengiç, bazı yörelerde ise süt katılabilmektedir. Ayrıca buğdaya alternatif olarak mısırla da yapılabilmektedir. Klasik *Karapınar Kavurgası* için ise yıkanmış buğdaylar sacda usulüne uygun şekilde kavrulur ve içerisine tercihe göre süt ve/veya tereyağı (Bazı tariflerde sıvı yağ da kullanılmıştır) katılabilir. Sacda kavurma işlemi kenevir (Çedene) içinde aynen yapılır ve sonrasında kavrulmuş buğdayla karıştırılarak harmanlanır. Tercihe bağlı olarak kavurgaya tuz da ilave edilebilir. Günümüzde Karapınar'da ticari manada da üretimi söz konusu olup ambalajlanarak Türkiye'nin çeşitli yerlerine gönderilebilmektedir.



Fotoğraf 253. Yerel İşletmelerde de Üretimi Yapılan *Karapınar Kavurgası*

Yozgat Çedeneli Kavurga: Türkiye'deki pek çok yerde olduğu gibi Yozgat'ta da kavurganın köklü bir geçmişi vardır. Yakın yıllarda tüketim alışkanlıklarındaki değişime bağlı olarak ciddi ölçüde Yozgat kültüründe silinmeye başlasa da yerel yönetimin girişimiyle yeniden gündeme taşınmıştır. Günümüzde Yozgat Belediyesi'nin girişimleriyle Yozgat'ın geleneksel ürünlerinin yapılıp satıldığı bir

mağaza tesis edilmiş olup burada üretilen *Yozgat Çedeneli Kavurga* ambalajlanarak satışa sunulmaktadır.



Fotoğraf 254. *Yozgat Çedeneli Kavurga* İçin Malzemeler ve Nihai Hali

Yozgat Çedeneli Kavurga yapımında kullanılan 2 ana malzeme ayrı ayrı işlemden geçirilir. İlk olarak buğdaylar (Sarı Bursa çeşidi) elenerek iri taneler sacda bir miktar yağ ve tuzla kavrulur. Rengi, tıpkı leblebideki gibi koyu sarı bir renk kazanıp hafif benekler oluşmaya başlayınca sacdan alınır. Çedene (Kenevir tohumu / *Cannabis*)için de aynı işlem uygulandıktan sonra buğdaylar ve çedeneler karıştırılıp bir süre beraber sacda kavrulurlar. Anadolu'da yaygın olarak "Çedene" adıyla bilinen kenevir tohumu Yozgat dışından karşılanmaktadır. Nitekim Türkiye'de ticari manada kenevir yetiştiriciliği sadece Samsun'da yapılmaktadır. Kavurma işlemi her bir malzeme için 10 dk. kadar sürmekte olup bu iş için özel olarak tasarlanan bitkisel kökenli fırçalarla (Süpürgelerle) karıştırılır. *Yozgat Çedeneli Kavurga* için Coğrafi İşaret başvuru hazırlığı yapılmıştır.

Geleneksel Türk kültürünün en eski ve de en bilinen elemanlarından kavurga son yıllarda atıştırmalıklar konusunda yaşanan çeşitlilik ve buna bağlı tüketim alışkanlıkları sonucu önemini ve yaygınlığını kayda değer oranda kaybetmiştir. Oysaki kavurgada herhangi bir koruyucu veya katkı maddesi bulunmuyor oluşu (Çok az bir miktar yağ ve tuz haricinde bir şey katılmamaktadır) ile rafine atıştırmalıklara kıyasla çok iyi bir alternatiftir. Bununla birlikte tıpkı leblebide olduğu gibi kavurgada da

zamana göre yeni alternatifler geliştirilmesi gerekmektedir. Kavurga içinde soslu, baharatlı, çikolata kaplı çeşitler pekala geliştirilebilir. Ayrıca milli kültürün bir parçası olan bu ve benzeri ürünlerin tüketiminin yaygınlaştırılması amacıyla geçmişte kuru üzüm ve fındıkta olduğu gibi leblebi ve kavurgalar okullarda, kışlalarda, turistik tesislerde küçük eşantiyonlar şeklinde sunulup bu alanda farkındalık oluşturulabilir.

Yukarıda sayılanlar haricinde Türkiye'nin pek çok yerinde yapılan kavurga çeşitleri söz konusudur. Örneğin; tuzla yapılan kavurga (Sivas) veya *Bitlis Kavurgası* olarak da adlandırılan buğday ve haşhaşın kavrulmasıyla elde edilen kavurga sayılabilir. Günümüze kıyasla geçmişte çerezlerin / atıştırmalıkların çok daha sınırlı ve de ancak eldeki mevcut ürünlerin türlü şekillerde işlenmesiyle hazırlanabildiği düşünüldüğünde sayıları azalmış olmakla birlikte hala yapılmakta olan yerel çerezler de mevcuttur. *Antalya Tirmisi* (Çoğu Akdeniz ülkesinde bilinmektedir), Diyarbakır ve Mardin'de geçmişte yaygın olarak yapılan leblebi tozu ve çeşitli baharatların karışımıyla elde edilen *Hasse*, Orta Karadeniz'de leblebi veya mısırın şekerle kavrulmasıyla hazırlanan *Puğut* sayılabilecek yerel atıştırmalıklardan birkaçıdır.

Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı: Türk kültüründe henüz göçebe hayat tarzındayken et dahil pek çok gıdanın kurutularak saklanması oldukça yaygın bir uygulamaydı. Günümüzde Türkiye'nin pek çok yerinde çok çeşitli meyve, sebze ve hayvansal ürünün kurutularak muhafaza edildiği gözlenebilmektedir. Bu ürün grubundan ise günümüzde *Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı* için Ağustos 2018'de Coğrafi İşaret ilanı çıkmıştır. Ürün ayırt ediciliği olarak rengi, piştikten sonraki yumuşak dokusu ve tadı öne çıkartılmıştır.

Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı için ilk olarak patlıcanlar yıkanır ve ortadan ikiye kesilir. Bir patlıcandan dolmalık 2 parça çıkmakta olup kesilen parçaların içleri oyulur. Hazırlanmış olan patlıcanlar yorgan iğnesi yardımıyla dip kısımlarından iplere dizilerek kurutma alanının büyüklüğüne göre sıralar halinde asılır. Her bir sırada 50 kadar (+/- 2) patlıcan olur. Ticari manada yapılan üretimlerde birbirine çatılan üçgen görünüm kazanan direkler bir sıra boyunca çatılır. Direkler arasına patlıcan dizileri gergin bir şekilde bağlanır. Ev tipi üretimde genellikle evin rüzgar alan uygun

bölümlerine asılırlar. Kurutmada doğrudan güneşten kaçınılması gerekmektedir, aksi taktirde esmer lekeler oluşarak patlıcanların pazar değerini ve kalitesini düşürecektir. Gölgelik ve rüzgar alan yerler ideal kurutma için en uygun alanlardır. Bu sayede 3 ila 4 gün arasında, en fazla 1 haftada kurutma işlemi sağlanmış olur. Kurumuş olan patlıcan dizileri satılmak veya evlerin kilerlerinde istiflenmek üzere uygun bir yere demetler halinde asılır. Günümüzde ambalajlı olarak büyük marketlerde de satışa sunulmaktadır. *Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı* açık renkli olması ve et kalınlığının oldukça ince olmasıyla karakterize edilebilir. Bu ürün için de Gaziantep'in hemen hemen tüm Coğrafi İşaretli ürünlerinde olduğu gibi logo tasarımı Coğrafi İşaret dosyasında yer almıştır.



Şekil 91. *Gaziantep Kuruluk / Kuru Patlıcanı* İçin Hazırlanmış Olan Logo Örneği

Oğuzeli Kurutmalığı: Gaziantep'in Oğuzeli ilçesinde kurutmalık adı altında ekseri biber (Dolmalık ve kırmızı) ve patlıcan kurutması olmak üzere acur gibi daha az bilinen ürünler de hazırlanmaktadır. Kurutma tekniği açısından diğer yörelerle aynı teknik uygulanmaktadır. Yöredeki kurutmalıkların da ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Gaziantep'in bir ilçesi olan Oğuzeli ile Gaziantep arasında kurutmalık olarak değerlendirilen ürünlerin Coğrafi İşaret süreci ile ilgili üreticilerden çok farklı yorumlar alınmıştır. Örneğin; Oğuzeli'ndeki üreticilerin kuru patlıcanın merkezi olarak Oğuzeli'ni işaret etmişler Gaziantep'te kendi ürünlerinin kalitesinde başka bir yerde ürünlerinin kurutulamadığına dikkat çekmişlerdir. Patlıcan oyumunun yöre kadınlarınca yapıldığı ve usulüne uygun kurutmanın Oğuzeli'nde yapımının mümkün olduğuna işaret etmişlerdir. Dikkat çeken bir diğer nokta Gaziantep'te patlıcan kurusu

ile ilgili Coğrafi İşaret dosyasında gölgede kurutulması gerektiğine özellikle işaret edilmiş olmasına karşın Gaziantep'te ve Oğuzeli'nde kurutmanın doğrudan güneş altında yapıldığı ve üreticilerin de her ne kadar üretim faaliyeti süresince güneşin iş gücünü oldukça zorluyor olmasına karşın ürünler için bunun çok önemli olduğu ve doğrudan güneş altında kurutmanın yapılabileceği vurgulanmıştır. Oğuzeli'ndeki üreticilerin de belirttiği üzere, yapmış olduğumuz görüşmeler sonucunda da Nazilli'nin de bu alanda çok büyük bir paya sahip olduğu anlaşılmıştır. Günümüzde özellikle Nazilli'nin Yıldıztepe Mahallesi üretim merkezi konumunda olup ABD, Almanya, Avustralya, İtalya, Arap Ülkeleri, Balkan Ülkelerine kurutmalık ihraç edilmektedir. Oğuzeli'ndeki üretim ise iç piyasaya yönelik gerçekleşmektedir. Nazilli'de söz konusu faaliyet için yörede özel kurutma alanları tesis edilmiş olup ahşap – metal iskelelere gerilen kurutma dizilerinin üzeri koyu renk ağlarla / çuval beziyle örtülerek kurutma bu şekilde yapılmaktadır.

Kuru patlıcan başta olmak üzere kuru kabak, kuru biber ve kuru domates özellikle Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'da yaygın olan kış hazırlıklarındadır. Yöre mutfaklarında da bu gibi kurutulmuş sebzelerin kullanımı hayli yaygındır. Öte yandan bu ürün grubu için doğrudan doğruya kurutulan ürünün bir çeşit özelliği yoksa veya kurutma esnasında herhangi bir yöresel karakter kazandıran uygulama yapılmıyorsa Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilmesi, ayırt edicilik açısından oldukça zordur. Gaziantep içerisinde ise Oğuzeli ve Nazilli başta olmak üzere merkez mahallerinde yaygın bir şekilde kuruluk üretilmektedir. Bu noktada eğer kurutulan ürünün karakteristiği yoksa ve sadece kurutma tekniğinin yaygınlığından ötürü bir tanınırlık söz konusuysa bunun mutlaka bir uzlaşıyla alınacak ortak karar sonucu Gaziantep'ten tek bir tane Coğrafi İşaret başvurusunun yapılıp ürünün bu şekilde değerlendirilmesi daha uygun olacaktır.

Oğuzeli Nar Ekşisi: Türkiye, dünya nar üretiminde önde gelen ülkelerden olup aynı zamanda yüksek kalitede nar çeşitliliğiyle de dikkat çekmektedir. Oğuzeli ilçesinde de kayda değer oranda nar yetiştirilmekte olup yaklaşık Gaziantep üretiminin yarıya yakını burada gerçekleşmektedir. Gaziantep'te 2006'da 6.714 ton nar üretilmiş, bunun 3.150 tonu Oğuzeli'nde gerçekleşmiş; yine 2017'de Gaziantep'te 19.234 tonluk

nar üretiminin 9.058 tonu Oğuzeli'nden sağlanmıştır (TÜİK, 2018). Yöredeki bol miktarda nar üretimi türlü şekillerden yararlanabilen bu üründen nar ekşisi yapımını da gündeme getirmiştir. Esasında nar ekşisi, Türkiye'nin Muğla'dan Mardin'e kadar olan ve narın yoğun bir şekilde yetiştirildiği hemen her yerde bol miktarda üretilmektedir. Bununla birlikte nar ekşisi söz konusu bu alandaki mutfaklarda da önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'te de yerel mutfakta oldukça popüler bir sos olan nar ekşisi Oğuzeli ile öne çıkmış ve bu şekilde Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. *Oğuzeli Nar Ekşisi* ile birlikte aynı tarihte *Gaziantep Oğuzeli Narı* için de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Nar ekşisinin üretiminde ilk olarak toplanan narlar taneleme adı verilen çırpılma işleminden geçirilerek kabuklarından ve ince zarlarından ayrılır. Yaklaşık 10 kg. tane nardan 1 kg. nar ekşisi elde edilebilmektedir. Toplanan nar taneleri telis çuvallara doldurularak beton havuzlarda ezilerek suyu çıkartılır. Elde edilen nar suyu ise geniş bakır kazanlarda odun ateşinde kaynatılır. Kaynama esnasında yüzünde biriken köpüklerin uzaklaştırılması gerekir. Kıvam kazanana kadar kaynatma işlemi yaklaşık 4 – 5 saat devam eder ve ideal kıvama kavuştuktan sonra soğuyana kadar bekletilir ve sonrasında şişelenerek satışa sunulur. Oğuzeli'nde ekseri aile tipi işletmelerde üretimi ve ticareti yapılmakta olup siparişle Türkiye'nin farklı yerlerine ürünlerini ulaştırmaktadırlar. Oğuzeli'nde de Türkiye'nin çoğu yerindeki gibi yerel ürünlerine dikkat çekebilmek adına 2018'de 10.'su düzenlenen "Kültür, Sanat, Nar ve Yöresel Kurutmalık Festivali" ile bu alanda bir kamuoyu bilinci oluşturulmaya çalışılmaktadır.

Kırıkhan Nar Ekşisi: Daha önce de bahsedildiği gibi nar ekşisi Muğla'dan Mardin'e kadar çok yaygın bir şekilde üretilip kullanılmakla birlikte ticareti de yapılan bir üründür. Hatay'da da üretimi ve tüketimi yaygın olan nar ekşisi üretiminde yörede yetişen narlar kullanılmaktadır. Nar üretimi yıldan yıla artan Hatay'da benzer şekilde Kırıkhan'ın da nar üretimi artmaktadır. Kırıkhan'da 2005'te sadece 195 ton olan nar üretimi 2010'da 1.803 ton, 2014'te 5.977 ton ve 2017'de de 5.232 ton olmuştur (TÜİK, 2018). Üretilen narın bir kısmı sofralık olarak tüketildiği gibi önemli bir kısmı da nar ekşisine işlenmektedir.

Kırıkhan'da da Türkiye'nin diğer yörelerinde yapılan usulde nar ekşisi yapılmakta olup yapım tekniği *Oğuzeli Nar Ekşisi* tarifinde izah edildiği gibidir. Esasında yörelerin nar ekşisi arasındaki fark ancak narın niteliğinden ileri gelmektedir. Örneğin; Hicaz narından yapılan nar ekşisi, diğer yerel çeşitlerden yapılan ve özellikle ekşi olan narlardan yapılan narlardan yapılan nar ekşileri Coğrafi İşaret hususunda değerlendirilebilecek özelliktedir.

Görüşülen Kurumlar ve Ustalar:

Mine Ataman:	Araştırmacı – Yazar, Ekmek Sektörü Uzmanı
Yozgat Parmak Çöreği:	Star Parmak Çörek
Gümüşhane Ekmeği:	Hüseyin Bodur
Söke Tatlı Maya Ekmeği:	Cumhuriyet Fırını / Haldun Arıcı
	Prof. Dr. Arman Kırım (Merhum)
Nohut Mayalı Tokat Çöreği:	Mehmet Çelik (Çökeliğin Ailesi)
Çubuk Turşusu:	Satıa Özkan: 30 Yıllık turşu üreticisi
	Dürdane Koç: 20 Yıllık turşu üreticisi
	Aliye İmdat: 10 Yıllık turşu üreticisi
	Aslıhan Özden: İdari Sorumlu
Gedelek Turşusu:	SS. Gedelek Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
	Gedelek Mahallesi Muhtarı: Mehmet Dönmez
	Arıoğulları Petek Turşuları: 29 Yıllık İşletme
Doğanşar Kırmızı Pezik	Doğanşar Tarım İlçe Müdürlüğü
(Dal) Turşusu:	Ziraat Yüksek Müh. Ayça Akkaynak

Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı:	Suzi Alyüz / Üretici
	Koray Alyüz / Üretici

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı:	Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
	Ziraat Mühendisi Ali Kalaycı

Çorum Leblebisi:
Karakuş Leblebi

Osman Çoban / 17 Yıllık Leblebi Ustası
Çorum Ticaret Borsası Muamelat ve Kararlar Müdürü Funda Ertekin

Tavşanlı Leblebisi:
Tavşanlı Leblebiciler ve Kuruyemişçiler Odası Başkanı Mustafa Sarı
Harmancıklıoğlu Leblebileri / 1830

Kula Leblebisi:
Kamil Altıparmak / Kula Belediyesi Halkla İlişkiler Sorumlusu

Seydişehir Leblebisi:
Hulusi Pekşenarslan / 30 Yıllık Leblebi Ustası

Sandıklı Leblebisi:
Zafer Yeğen / 40 Yıllık Leblebi Ustası
İsmail Şentürk / 22 Yıllık Üretici

Kayseri Sucuğu ve *Kayseri Pastırması*:
Apikoğlu Kayserili A. ve H. Kardeşler (1910)

Afyon Sucuğu:
İtimat Sucukları (1928)
Tokat Bez Sucuğu:
Aşıkbaba Et ve Et Ürünleri / Muharrem İçeloğlu (1925)
Kastamonu Pastırması:
Tabakoğlu Pastırma ve Sucukları / Sedat Tabakoğlu (1880)
Sivas Sucuğu ve *Sivas Pastırması*:
Sarıönder Pastırma & Sucuk & Kavurma (1890)

Balıkesir Kuzu Eti:
Balıkesir Ticaret Borsası Genel Sekreteri Altuğ Suğür

TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği

Afyonkarahisar Haşhaş Yağı:
Halit Taşkın / Taşkın Haşhaş Yağı İmalathanesi

Bitlis Tulumu:
Bakır Süt Ürünleri / Rahva Tulum Peynirleri
Ahmet Bakır / 45 Yıllık Üretici

Menemen Tartısı:
Üstün Mandıra Gıda Ürünleri

Silivri Yoğurdu:
Arslan Süt Mamulleri

Kars Kaşarı:
P.Ş. Mandıra
Sütpa Süt Ürünleri

Şavak / Elazığ Tulum Peyniri:
Elzdoğangün Peynircilik

Malkara Eski Kaşar Peyniri:
Ünal Peynircilik
Naloğlu Peynircilik
Yaman Peynircilik
https://www.youtube.com/channel/UCJKbOjkFXBKH8uUG6nhHgzw/featured

4.5. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk İçecekleri

Yemeklerde olduğu gibi içeceklerde de yaşanan coğrafi çevre, temel belirleyici olmuştur. Şiddetli soğukların yaşandığı yerlerde salep, sıcak çikolata, sıcak şarap ve alkol oranı yüksek içkiler (Konyak gibi) gibi ürünler, uzun ve şiddetli sıcak devrelerin olduğu sahalarda şerbetler, limonatalar ve hafif alkollü içkiler daha öndedir. Ilıman kuşakta ise çay, kahve, komposto – hoşaf gibi yılın her mevsiminde ve sıkça tüketilebilen içecekler hakim olmuştur. Günümüzde ise dünyanın çoğu yerinde hemen her türden içeceğe erişmek mümkün olup tüketim alışkanlıkları da bir o kadar çeşitlenmiştir. Tabii şartlardan başka zirai faaliyetler ve yetiştirilen bitkiler de içki kültürünü büyük ölçüde şekillendirmiştir. Arpa yetiştiriciliği ve daha sonraları şerbetçiotunun ziraatiyle özellikle Orta Avrupa'da bira hakim duruma geçerken, Fransa, Portekiz ve İtalya'da çok çeşitli ve de yüksek kalitedeki üzümlerden elde edilen şarap ilk sırayı almıştır. Beşeri faktörlere bağlı olarak ise İslamiyet'in her türlü alkollü içeceği yasaklaması, Müslüman ülkelerde çay, şerbet, ayran gibi içeceklerin hakimiyetine sebep olmuştur. Fakat içecekleri, yemeklerden ayıran en önemli faktör tarih boyunca verilen anlam, atfedilen misyon ve tüketim şekliyle oldukça farklıdır. Günümüzde şarap, bira ve diğer alkollü içkilerle ilgili sayısız makale, binlerce kitap ve bir o kadar da tarihi vesika neredeyse diğer hiçbir besin maddesinde görülmeyecek bir doküman zenginliği sağlamıştır.

İçeceklerin özellikle de şarap başta olmak üzere medeniyet tarihinde köklü bir yer edinmiş olanların, insan hayatında bu kadar önemli bir yer edinmiş olmasında bazı temel ihtiyaçlar da önemli rol oynamıştır. Günümüzde Afrika başta olmak üzere dünyanın bazı yerlerinde şiddetli, bazı yerlerinde ise nispeten hafif şekilde etkisini gösteren temiz su kaynaklarına erişim güçlüğü, türlü şekillerde işlenmiş, sterilize edilmiş içecekleri öne çıkarmıştır. Hatta geçmişte bir insanın günlük sıvı tüketiminde şarap, süt ve biranın sudan daha önde olduğu pek çok kaynakta belirtilmektedir. Örneğin; Orta Çağ'da veba başta olmak üzere salgın hastalıkların etkisini yoğunlaştırdığı yıllarda insanlar sudan özellikle kaçınmış ve sıvı ihtiyaçlarını şarap ve bira gibi içeceklerle karşılama yoluna gitmişlerdir. Zaman içerisinde bazı içecekler (Özellikle alkollü içecekler) daha da özel bir noktaya taşınmış, hemen her biri için özel

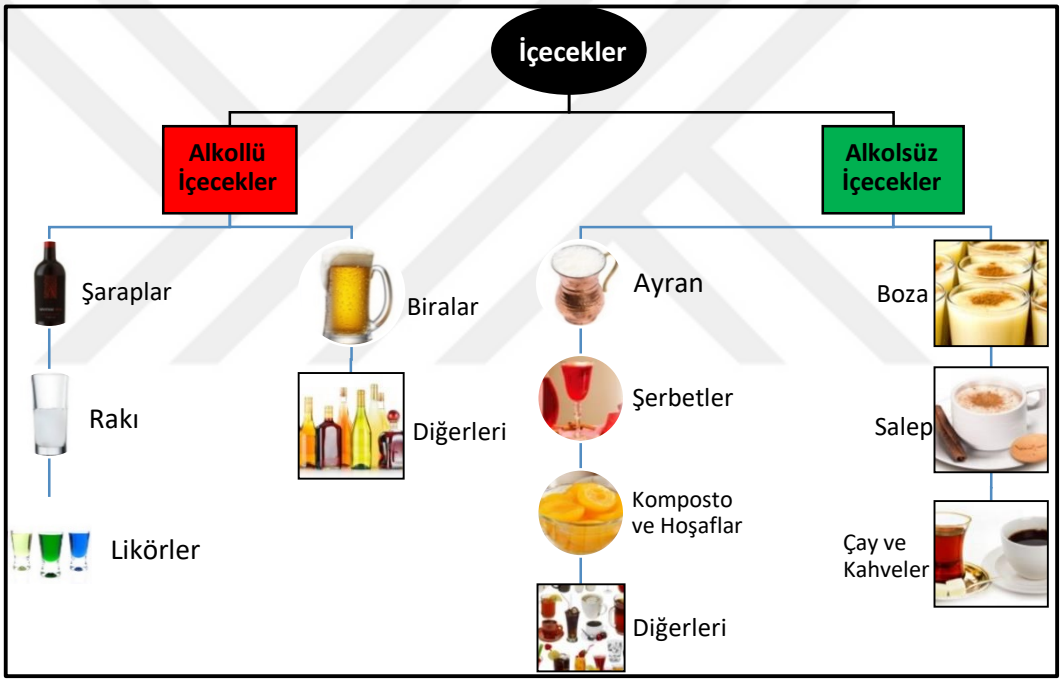
bardaklar tasarlanmış, neredeyse her içkinin yanında sunulmak üzere özel atıştırmalıklar (Mezeler) ortaya konmuştur. Günümüzde ise dünya üzerinde her gün su dışında binlerce çeşitten milyonlarca litre içecek insanlar tarafından türlü şekillerde tüketilmektedir.

Zamanla içeceklerin belli yörelerde belli özellikleriyle yaygın bir şekilde üretilmesi söz konusu içeceklerin belli yörelerle özdeşleşmesine sebep olmuştur. İskandinav ülkelerinin milli içkisi olan ve patatesten (Tahıl da kullanılabilmektedir) yapılan *Aquavit* (Snaps), Fransa'nın Charente / Charente-Maritime menşeli *Konyak,* kirazdan yapılan Fransa'nın Alsace ve Franche-Comte ile Bavyera'nın Schwarzwald (Kara Orman) bölgesi menşeli *Kirsch, Meksika Tekilası* ve *Meksika Kahluası* (Kahve Likörü), *Rus Votkası*, Sırbistan ve Bosna-Hersek'in *Slivovitz / Rakija* (Siyah Erik Rakısı), Hollanda'nın Advocaat (Yumurta Likörü) sayılabilecek belli yörelerle özdeşleşmiş ve ülkelerin milli içkisi olarak anılan içeceklerdir. Alman (Özellikle Bavyera) ve Çek biraları ise bira kategorisindeki içkiler kapsamında dünya çapında ün kazanmış olanlardır.

Konuya başlarken kısaca içki ve içecek kavramlarını da açıklayacak olursak; içecek, her türlü içilebilir sıvıya (Su, şarap, süt, likör gibi) karşılık kullanılan genel bir kavramdır. İçki ise içeriğinde alkol bulunan içecekleri kapsadığından daha sınırlı bir ürün grubunu ifade etmektedir. Bu noktada günümüzde sadece içki kategorisinde değerlendirilen bir kısım ürünlerin alkolsüz olanlarının da üretilmesiyle (Alkolsüz bira gibi) bazı yeni içecek çeşitleri de pazarlarda yer almaktadır. Ayrıca alkollü içkiler kapsamında olmamakla beraber bazı fermente içeceklerin çok az alkol barındırmakla birlikte (Boza, kefir gibi) alkolsüz içecekler kapsamında değerlendirilmektedir. Bu gibi içecekler kişide sarhoş edici bir etki yaratmayıp, çoğunlukla % 1'in altındaki alkol oranıyla destekleyici / takviye gıdalar kapsamında yer almaktadır[254].

[254] Alkollü içkilerle ilgili olarak 11 Haziran 2013 tarihli Resmi Gazete'de yayınlanan 6487 sayılı yasanın "Alkollü içkilerin her ne suretle olursa olsun reklamı ve tüketicilere yönelik tanıtımı yapılamaz". hükmünden dolayı araştırmamızın bu bölümünde alkollü içki görselleri ve tanınmış firmalara ait ürün görsellerine yer verilmemiştir.

Coğrafi İşaret olan / olabilecek içecekleri incelemeye başlamadan evvel kısaca yaşamın temel kaynağı ve tüm içeceklerin temel malzemesi olan sudan da bahsedilmesi gerekir. Avrupa Birliği, başlangıçta kaynak sularını ve mineralli suları Coğrafi İşaret kapsamında kabul etse de daha sonra bu uygulamayı durdurmuştur. Gerekçe olarak ekolojik döngü içerisinde söz konusu suların kısa sürede değişime uğrayabileceği ve bu anlamda bir sürekliliğin sağlanamayacak oluşu belirtilmiştir. Bu anlamda Türkiye yüksek potansiyeli ile dikkat çeken bir ülke olmakla beraber mevcut uygulama kapsamında Türkiye'nin doğal suları ve mineralli suları kapsam dışında bırakılmıştır.



Şekil 92. Çalışma Kapsamında İncelenen İçeceklerin Sınıflaması

Coğrafi İşaret olan ve olabilecek içecekler bölümünde ele alınan ürünler ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olanlardır. Sonrasında ise alkolü ve alkolsüz içecekler şeklinde kategorize edilen içeceklerden ilk etapta alkollü içecekler (Şaraplar, bira gibi) ele alınmıştır. Alkolsüz içecekler kapsamında ise boza, ayran, salep, şerbetler, komposto ve hoşaflar, çaylar ve kahveler, şalgam suyu ve şıralar incelenmiştir (Şekil 92). Bölüm kapsamıyla ilgili olarak belirtilmesi gereken bir diğer husus da bir kısım içkilerin eldesinde kullanılan şerbetçiotu, şaraplık üzüm çeşitleri, salep (Orkideler) gibi bazı meyve ve sebzeler bu bölümde ele alınmamıştır. Zira söz

konusu ürünlerin kendilerinin birer Coğrafi İşaret niteliğinde olmasından ötürü "Tarım Ürünleri" bölümünde değerlendirildiğinden burada da incelenerek tekrara düşülmekten kaçınılmıştır.

4.5.1. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Türk İçecekleri

2018'in ilk yarısı itibariyle Türkiye'nin toplam 11 içeceği Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunların 7 tanesi alkollü, 4 tanesi de alkolsüz içecektir. Bu grupta yer alan bir diğer Coğrafi İşaretli ürün ise ülkelerin birebir iletişime geçerek münferit Coğrafi İşaret tanınırlığı sağlama girişiminde tanınmış olan *Scotch Whisky* (İskoç Viskisi)'dir. Türkiye'nin bu kapsamda değerlendirilen alkollü içkileri, dünyaca meşhur *Rakı, Türk Rakısı* ile günümüzde büyük ölçüde popülaritesini yitirmiş olsa da Türk kültüründe çok köklü bir geçmişi bulunan çeşitli Türk likörleridir. Alkolsüz içecekler ise çok daha yakın tarihlerde Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup *Urfa Meyan Şerbeti* (Biyanbalı), *Susurluk Ayranı* ve *Kırklareli Hardaliyesi* yer almaktadır. Bu gruptaki en eski içecek ise 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Tarsus Şalgamı*'dır.

Tablo 83. 2018 Yılının İlk Yarısı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış İçecekler

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Türk Rakısı	Menşe	İstanbul	Türkiye
2	Rakı	Menşe	İstanbul	Türkiye
3	Geleneksel Türk Vişne Likörü	Menşe	İstanbul	Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde şartlar ve tesislerin elverdiği her bölgede üretilebilir.
4	Geleneksel Türk Çilek Likörü	Menşe	İstanbul	Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde şartlar ve tesislerin elverdiği her bölgede üretilebilir.
5	Geleneksel Türk Gül Likörü	Menşe	İstanbul	Türkiye
6	Geleneksel Türk Ahududu Likörü	Menşe	İstanbul	Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde şartlar ve tesislerin elverdiği her bölgede üretilebilir.
7	Geleneksel Türk Kayısı Likörü	Menşe	İstanbul	Türkiye Cumhuriyeti sınırları.
8	Tarsus Şalgamı	Mahreç	Adana	Türkiye Cumhuriyeti sınırları.
9	Urfa Meyan Şerbeti (Biyanbalı)	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa.
10	Susurluk Ayranı	Mahreç	Balıkesir	Balıkesir.
11	Kırklareli Hardaliyesi	Mahreç	Kırklareli	Kırklareli.
12	Scotch Whisky (İskoç Viskisi)	Menşe	İskoçya	İskoçya / Birleşik Krallık

Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan Türk içeceklerini detaylı bir şekilde inceleyecek olursak;

Rakı ve Türk Rakısı: Türk Rakısı, dünyadaki alkollü içkiler arasında Türk kültürünün bir parçası olarak akla ilk gelen içkidir. TEKEL'in girişimleriyle de 1997'de Menşe İşaretli olarak Coğrafi İşaret korumasına alınmıştır. Daha sonra GİSDER tarafından da 2009 yılında "Rakı" adıyla Menşe İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Rakı veya *Türk Rakısı* olarak adlandırılan bu içki Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği (2005)'ne göre; "*Yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (Pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir.*" şeklinde tanımlanmıştır. Karakteristik *Türk Rakısı* için üzümden sağlanan glikozla elde edilen sumanın en az % 65, alkol oranının ise en az % 40 olması gerekmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus ve Coğrafi İşaret kapsamında da ayrıca dikkat çekilen nokta "Suma"nın sadece Türkiye'de *Türk Rakısı* üretiminde kullanılan bir ara ürün olduğudur.

Kelime olarak incelediğimizde en yaygın kanaat rakının Arapça "ter" anlamına gelen *Arak, Araki* kelimelerinden türemiş olduğudur (Zat, 2012: 12). Damıtık bir içki olan rakının üretimi esnasında imbikten geçerken oluşturduğu damlacıklara atfen bu şekilde isimlendirildiğine dikkat çekilmektedir (Zat, 2013: 57). Günümüzde de Avrupa dillerinde rakı türevi içkilerin genel adı olarak benzer şekilde "Anise" ifadesi kullanılmaktadır. Ortadoğu'da ise arak ve araki isimleri (Irak, Filistin, Lübnan gibi) hala kullanılmaktadır[255].

[255] Rakı ismiyle ilgili zayıf bir ihtimal olmakla birlikte "Razaki" çeşidi üzümden yapılmasına atfen de bu ismin verilmiş olabileceğidir (Zat, 2012: 13).

Rakı her ne kadar şaraplar ve biralar kadar bilimsel çalışmalara fazlaca konu olmamışsa da çok eski ve benzerleriyle geniş bir sahada yayılış gösteren bir içki çeşididir. Henüz 8. – 9. yy.'larda Arap ve Acem kimyagerler, imbikle distilasyon tekniğini geliştirmişlerdir (Zat, 2013: 58). Bununla birlikte rakının ilk olarak M.Ö. 800'lerde Hindistan civarında arak adıyla ortaya konduğu ve Baharat Yolu vasıtasıyla Ortadoğu üzerinden Akdeniz Havzasına yayıldığı da görüşler arasındadır (Walton ve Glover, 2014: 395). Bununla birlikte geçmişi yüzlerce yıl öncesine uzansa da şarap ve biradaki yaygınlığı ve popülariteyi yakalayamamıştır. Bu nedenledir ki rakı ile ilgili tarihi bilgi ve belge çok daha sınırlıdır. Rakı ile ilgili en önemli tarihi vesikalar arasında gösterilenlerden birisi de 1552 – 1556 yılları arasında Osmanlıya esir düşen bir İspanyol'un 1557'de kaleme aldığı hatıralarıdır. Bu hatıraları arasında "Raqui" adını verdiği içkiyle ilgili olarak "*Bizdeki beyaz şarabın yerini tutar. Rumlarda ve Türklerde her yemekten önce raqui içmek adettendir*." ifadesi yer almaktadır (Zat, 2013: 65). 1480? – 1556 yılları arasında yaşamış Ünlü Divan Şairi Fuzuli de "Beng ü Bâde" adlı mesnevisinde "Arak" adıyla bu içkiden bahsetmektedir. Evliya Çelebi'de döneminin en önemli kayıtları olarak nitelendirilebilecek Seyahatnamesi'nde hem rakı hem de arak adıyla bu içkiden bahsetmektedir. Aynı eserinde bir esnaf teşkilatı olarak "Arakçıyan, Esnaf-ı Arakcıyân"dan bahsetmekle birlikte rakı çeşitlerini de sıralamıştır. Bunlar arasında anason rakısı, nane rakısı, hardalliye rakısı, tarçın rakısı, horluka sayılabilir.

Rakının tarihsel süreçteki gelişiminde anason kullanımının üzerinde ayrıca durulması gerekmektedir. Oldukça uzun bir geçmişi olan rakının günümüzde geçmişteki kadar fazla çeşidi olmamakla birlikte bunlar içerisinde de sakızlı ve anasonlu rakı en popüler çeşitler olmuştur. Bunlardan sakızlı rakı, "Mastika" adıyla uzun yıllar pazarlarda yer alırken sonradan anasonun kullanılmaya başlanmasıyla birlikte "Duziko / Dusiko" adıyla bilinen düz rakı öne çıkmıştır. Mastika yani sakız rakısı, adından da anlaşılacağı üzere aroma malzemesi olarak sakızın kullanıldığı, bunun içinde en kaliteli doğal sakızın elde edildiği Sakız Adası sakızları kullanıldığından bu isimle aynı zamanda da yörenin sembol ürünlerinden biri olarak tanınmıştır. Fakat 1870'lerden itibaren anasonlu rakının hızlı bir şekilde popülerlik kazanması ve kısa sürede pazarlara hakim olmasıyla düz rakı anlamına gelen "Duziko"

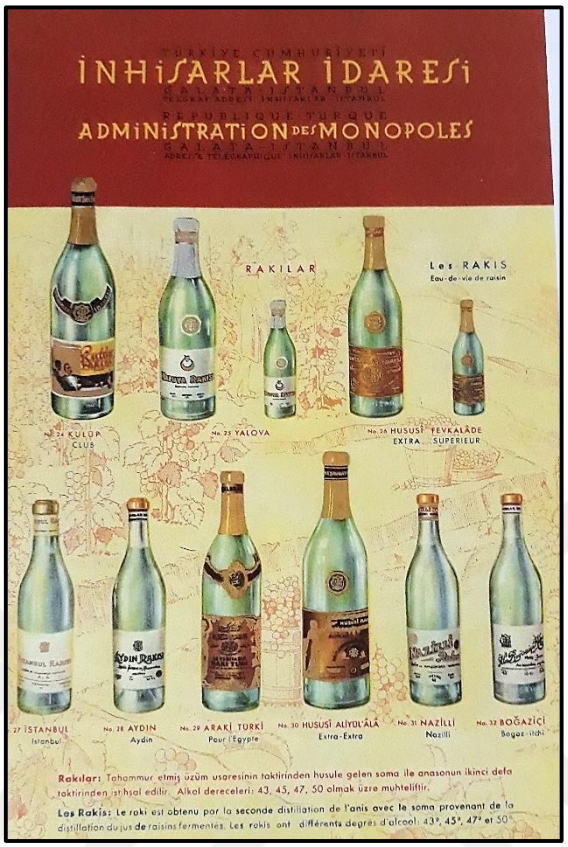
günümüze kadar büyük bir değişim göstermeden gelmiştir (Zat, 2013: 155). Her ne kadar günümüzdeki *Türk Rakısı* son halini çok daha yakın yıllarda almış olsa da M.S. 9. yy.'da Sicilyalılarca (Ekseri Palermo'da) alkole anason katılmasıyla "Tutone" adı verilen (Sicilian Anise, Anason Likörü olarak da bilinmektedir) bir çeşit içki elde edilmiş ve bunun anasonlu rakının ilk örneği olduğu ileri sürülmüştür (Gürsoy, 2007: 13). Dünya genelinde rakıya benzer çok sayıda içki bulunmakta olup alkollü içkiler içerisinde ayrı bir sınıfta toplanmışlardır. En yaygın adıyla "Anise" adı verilen bu gruptan içkilerin bir kısmı ise yapıldıkları ülkelerle özdeşleşmiş ve Coğrafi İşaret kapsamına da alınmıştır. İskandinav ülkelerinde oldukça yaygın olan "Aquavit" (Coğrafi İşaretli olanlar: *Norwegian Aquavit, Swedish Aquavit*), Balkan ülkelerindeki "Rakya / Rakia" ve "Mastika" (Coğrafi İşaretli olanlar: *Masticha of Chios* / Yunanistan, *Grozdova rakya from Pomorie* / Bulgaristan) ve *Türk Rakısı*'na en benzer özellikle olan *Ouzo / Uzo* (Coğrafi İşaret olanlar: Yunanistan'ın toplam 6, GKRY'nin ise 1 Ouzo / Uzosu bu kapsama alınmıştır).

Türk Rakısı ve türevlerinin (Dünyadaki benzerlerinin) çıkış noktasına baktığımızda esasında genel olarak Akdeniz Havzası'nın doğusu işaret edilebilir. Zamanla özellikle batıya doğru bir yayılış ve farklı kültürlerin etkisiyle bir çeşitlenme ortaya çıkmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Balkanlarda geniş bir yayılış yakalanmış, sonrasında da Avrupa'nın güneyinde "Anise" genel adıyla rakı çeşitleri ortaya çıkmıştır. Fransa'da Anis ve Pastis; Portekiz'de Aniz; İtalya'da Sambuca; Tunus'ta Anisette (İncir rakısı Boukha); Yunanistan'da Ouzo (Uzo) ve Girit'in anasonsuz rakısı Tsikoudo verilebilecek örnekler arasındadır. Yunanistan'da bir rakı türevi olan Ouzo (Uzo)'nun ülkede popülerlik kazanması ve yaygınlaşmasında Milli Mücadele sonrası Türkiye ve Yunanistan arasındaki nüfus mübadelesi büyük ölçüde etkili olmuştur. Anadolu'daki çok sayıda rakı ustası özellikle Midilli ve Girit'e yerleşmiş ve ustalıklarına burada devam etmişlerdir (Zat, 2012: 39). Bununla birlikte *Yunan Uzosu* ve *Türk Rakısı* arasında ciddi farklar vardır. Örneğin; *Yunan Uzosu*'nun alkol oranı *Türk Rakısı*'na kıyasla daha düşüktür (% 40 civarında). Bir diğer fark ise *Türk Rakısı* sadece anasonla aromatize edilirken *Yunan Uzo*'sunda anason yanında farklı baharatlar da (Sakız ve rezene gibi) kullanılmaktadır.



Fotoğraf 255. 1923'te İzmir İktisat Kongresi Kapsamında Düzenlenen Fuardaki Muhabbet Rakısı Standı (Nami Torunoğlu Koleksiyonu)

Osmanlı İmparatorluğu'nda rakının ticari hayattaki yerine bakıldığında bu anlamda çeşit ve marka açısından daha büyük bir çeşitlilik olduğu söylenebilir. Zira İmparatorluk bünyesindeki gayrimüslim tebaa ve rakının Türk kültüründe taşıdığı özel anlam bu içkiyi ticari hayatta önemli bir noktaya getirmiştir. Hatta "Umurca Rakısı" Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk marka tescilli rakılarından biri olmuş (1880'de) ve döneminin vergi rekortmenleri arasında yer almıştır (Zat, 2013: 158). Bundan başka 19. yy.'ın en popüler rakıları arasında ise *Fertek Rakısı* ve *Mürefte Rakısı* gösterilmektedir (Zat, 2013: 159). Bunlardan *Fertek Rakısı*, Rumlar tarafından Kapadokya'da üretilen ve yöreyle tanınırlık kazanan bir rakı çeşidiydi (Zat, 2013: 73). 1897 istatistiklerine göre İmparatorluğun en büyük rakı üretim merkezleri Selanik Vilayeti (3.682.364 lt.), Adana Vilayeti (3.568.650 lt.) ve Midilli Vilayeti (1.693.855 lt.) olmuştur (Güran, 1997: 222).



Şekil 93. İnhisarlar İdaresi'nin Çıkarmış Olduğu Rakı Çeşitleri İlanı
(Vefa Zat Koleksiyonu)

Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında da nispeten çeşitlilik devam etmiştir. 1944'te TEKEL bünyesinde başlangıçta tek tip, sonrasında da birkaç farklı rakı çeşidi ortaya konsa da çeşitlilik oldukça azalmıştır. Dönemin çeşitleri arasında Gaziantep Rakısı, Diyarbakır Rakısı, Yalova Rakısı, Nazilli Rakısı, İnebolu Rakısı, Boğaziçi Rakısı sayılabilecek birkaç örnektir. Bunlar arasında ise *Bilecik Rakısı*'nın özel bir yeri vardır. Aslen Bilecikli olan İstepan Berberyan modern bir rakı işletmesi kurar ve ürettiği rakıya memleketinin adını verir. Berberyan, 1928'de Paris'teki uluslararası fuarda (Exposition du Confort Moderne) "Dünyanın en iyi yabancı içkisi" dalında hem Altın Madalya hem de Şeref Nişanı kazanmıştır. Fakat kendisinin 1943'teki vefatıyla birlikte *Bilecik Rakısı*'nın formülü de yitirilmiştir[256]. TEKEL ile birlikte bu çeşitlerin

[256] *Bilecik Rakısı* ile ilgili tarihi bilgi ve belgeleri bizlerle paylaşan Sayın Bercuhi Berberyan'a teşekkürlerimi sunarım.

yerini dönemin en bilinen ve günümüzde de aynı isimle üretimi devam eden "Yeni Rakı" pazarlarda yerini almıştır. Bununla birlikte TEKEL sayesinde *Türk Rakısı* için belli bir standardizasyon ve de kalite yakalanmıştır. TEKEL özelleştirilinceye değin İstanbul (Paşabahçe), İzmir, Tekirdağ, Gaziantep, Diyarbakır[257] ve Nevşehir'de *Rakı*; Kilis, Şanlıurfa, Alaşehir, Karaman ve Tarsus'ta da sadece suma üreten toplamda 11 tesis bulunmaktaydı. Daha yakın yıllarda Sivas, Erzurum ve Ankara kırsalında dut rakısı, Hatay ve Adana başta olmak üzere Anadolu'nun muhtelif yerlerinde "Boğma Rakı" adı verilen anasonsuz rakı yapımı devam etmekteydi. Üzüm ve duttan başka incir ve erik de rakı yapımında kullanılan diğer meyveler olmuştur.



Fotoğraf 256. *Bilecik Rakısı*'nın Kazanmış Olduğu Nişan ve Madalya

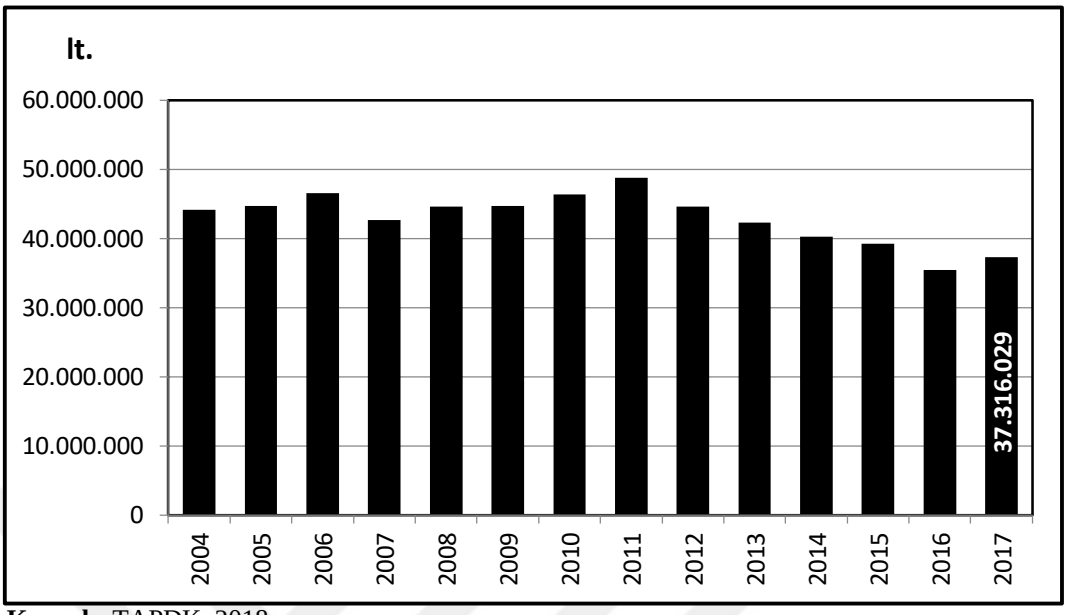
Türk Rakısı'nın yapım aşamalarını incelediğimizde toplamda 8 aşamalık bir sürecin sonunda hazırlandığını söyleyebiliriz. Buna göre sırasıyla; 1. Şıra hazırlama; 2. Şıra fermantasyonu; 3. Suma distilasyonu (Damıtma); 4. Suma depolama; 5. İmbiklerden ikinci distilasyon; 6. Söndürme (Su ve şeker ilavesi); 7. Dinlendirme; 8. Şişelemedir. Yapım aşamasının ilk safhasını hammadde hazırlığı oluşturmaktadır. Bu noktada da temel girdi olan rakılık üzümlerin tedariki ve hazırlığıdır. Rakı için kullanılacak üzümlerde özellikle şeker oranı yüksek olan geç hasat mahsulü üzümler tercih edilmektedir. Sultaniye, Çal Karası, Besni ve Rumi çeşidi üzümler bu anlamda

[257] Diyarbakır Müskirat Fabrikasında rakı yanı sıra suma ve konyakta üretilmekteydi.

ideal çeşitlerdir. *Türk Rakısı* için kullanılacak üzümler yaş, kuru veya ikisinin karışımından olabilir[258]. Üzümlerin parçalanmasıyla elde edilen malzeme iyice karıştırılıp 48 ila 60 saat süreyle fermantasyona tabi tutulur. Şekerin alkole dönüştüğü bu şekline mayşe yani bir nevi şıra denir. Buharla sterilize edilen mayşe (Alkol oranı % 8 – 9), damıtma işlemine alınır. Bu aşamada da suma elde edilir ve alkol derecesi % 92 – 94 (Maksimum % 94.5) civarında olur[259]. Elde edilen sumaya suda şişirilmiş olan anason eklenir ve sıcak buharla ısıtılıp ikinci damıtma yani geleneksel usulde bakır imbiklerde damıtma işlemine geçilir (40 – 45 saat). İkinci damıtmanın ardından alkol oranı % 80 olan rakıya söndürme suyu adı verilen bir miktar su ve şeker (Litre başına 4 – 6 g. şeker) ilave edilir[260]. Bu aşamanın ardından elde edilen malzemede alkol oranı % 43 – 50'lere geriler. Son olarak elde edilen rakı en az 30 gün olmak kaydıyla, ekseri 30 – 90 gün meşe fıçılarda veya çelik tanklarda dinlendirilir (Gürsoy, 2007: 30 – 31; Fügen Basmacı'dan aktaran: Zat, 2013: 186). Tüketime hazır hale gelmiş olan rakılar filtrasyondan geçirilip şişelenerek pazarlara sunulur.

Türk Rakısı'nın proses süreci kapsamında ustalığın da çok önemli bir faktör olduğunu belirtmek gerekir. Kullanılan üzümlere ve rakı miktarına bağlı olarak distilasyon süresinin tayini ve ideal dinlendirme süresini bu alanda uzman kişiler, uzun yıllık deneyimleriyle tayin ederler. Bu noktada en dikkat edilmesi gereken aşama da ikinci distilasyonda imbikten geçen ilk ürünün ve sonrasında 5 – 6 saat süren zaman zarfındaki ürünün alınmıyor olmasıdır. Bu üründe henüz anasonun eteri yağı bulunmaz. Sonrasında 30 – 36 saat süren ve "Göbek Mahsul" adı verilen kısım alınır (Gürsoy, 2007: 30). Orta Mahsul de denilen bu kısım en iyi kalite rakının elde edildiği bölümdür. Bu zamanın tayini de rakı ustalarınca belirlenir. Yine rakı yapımında ortam sıcaklığı da rakı yapım aşamasındaki süreleri önemli ölçüde etkileyeceğinden bu da dikkat edilmesini gerektiren bir başka husustur.

[258] Eğer kuru üzüm kullanılacaksa ilk etapta bir süre suda bekletilir daha sonrasında şıra elde edilir.
[259] Rakı sadece sumadan değil tarımsal etil alkol karışımından yapılacaksa içeriğinin en az % 65'i suma olmalıdır.
[260] Bazı rakı üreticileri 3 defa distilasyon işlemi de uygulamaktadırlar. Fakat geleneksel *Türk Rakısı* üretiminde yaygın bir uygulama değildir.



Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 94. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'deki *Rakı* Üretiminden İç Piyasaya Olan Arz

Türkiye'deki *Rakı* sektörünü incelediğimizde 2014 itibariyle faal 8 firmada toplam 377.000 kişi doğrudan ve dolaylı olarak istihdamdan etkilenmiş, 94.155 kişi ise doğrudan ya da dolaylı istihdam edilmiştir (GİSDER, 2016). Bu noktada sektörün büyüklüğü Birleşik Krallık ve Fransa ile karşılaştırıldığında daha net anlaşılmaktadır. Buna göre aynı Birleşik Krallık'ta viski sanayinde 40 bin kişi doğrudan ve dolaylı, Fransa'da ise konyak endüstrisinde 2016'ya gelindiğinde 16.800 kişi doğrudan istihdam edilmiştir[261]. Türkiye'deki toplam 8 işletmede yıllık toplam 94 milyon litrelik rakı üretim kapasitesi bulunmakta olup kabaca % 50 kapasiteyle üretimin devam ettiği söylenebilir. Seçilmiş yıllar itibariyle rakı üretimini incelediğimizde 14 yıllık süreçte bu alanda ciddi bir değişimin yaşanmadığı görülmektedir (Şekil 94). 2004 – 2017 yılları arasındaki süreçte en yüksek 2011'de 48.810.329 lt. ve en düşük de 2016'da 35.447.822 lt. rakı üretilmiştir. Son olarak 2017'ye gelindiğinde ise bir miktar artışla rakı üretimi 37.316.029 lt. olmuştur. Kabaca bu üretim değerleriyle Türkiye'deki damıtık içki üretiminin % 75 ila 80 kadarını rakı oluşturmaktadır. Rakı üretimiyle 1.3

[261] Fransa konyak endüstrisi ile ilgili bilgiler için bkz. http://www.bnic.fr/cognac/_cn/1_annuaire/index.aspx (Son erişim: 03.03.2018).

milyar TL.'lik bir katma değer sağlayan sektör aynı zamanda devletin toplam vergi gelirinin % 0.7'sini oluşturmaktadır (GİSDER, 2016). Türkiye'nin rakı ithalatı söz konusu olmayıp 2016 itibariyle 3.382.471 lt. rakı ihracatı gerçekleşmiştir.

Türk Rakısı için sektörün temel girdisini kuru ve yaş üzüm oluşturmaktadır. Yaklaşık 45 – 50 milyon lt.'lik rakı üretimi için 30 – 35 bin ton kuru, 55 – 60 bin ton kadar da yaş üzüm gerekmektedir (GİSDER, 2016). 2014'teki 48 milyon litre rakı üretimi için toplam 190 bin ton üzüm işlenmiştir[262]. Bu da aynı yıl Türkiye toplam üzüm üretiminin % 4.5'ine, şaraplık üzüm üretiminin ise % 42.7'si gibi önemli bir kısmına karşılık gelmektedir.



Şekil 95. Dönemin Rakılarından *Hususi Ala Rakı* Etiketinde "Çeşme Anasonundan Yapılmıştır" İbaresi Dikkat Çekmektedir

Türk Rakısı için temel girdiyi oluşturan üzümden başka bir diğer önemli malzeme olan ve üzerinde durulması gereken husus da anasondur. Bunlar içerisinde de *Çeşme Anasonu*'nun rakı üretiminde özel bir yeri vardır. Söz konusu ürün ayrıca "Tarım Ürünleri" bölümünde ele alınmış olduğundan burada kısaca değinilmiştir. *Çeşme Anasonu* çok uzun yıllardır özellikle rakı üretiminde kullanılan karakteristik bir ürün olarak değerini korumuştur. Fakat sonraları yörede ziraatın turizmle, anasonun da diğer tarım ürünleriyle rekabet edememesi neticesinde ciddi ölçüde gerilemiştir.

[262] Hesaplama 1 kg. kuru üzüm karşılığı 4 kg. yaş üzüme göre yapılmıştır.

Günümüzde anason ziraatı Burdur ve Denizli başta olmak üzere Muğla, Antalya, Afyonkarahisar illerinde yoğunlaşmıştır. Denizli'de de bir adet anason işleme tesisi bulunmaktadır.

Rakı ve *Türk Rakısı*'nın Coğrafi İşaret dosyalarını incelediğimizde ilk olarak TEKEL tarafından müracaatı yapılan ve *Türk Rakısı* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürünün dosyasında rakının tanımı ve yapım şekli izah edilmiştir. Dosyada temel ayırt edicilik olarak sadece kuru üzüm ve anasondan yapıldığına dikkat çekilmiştir ki bu şekliyle eksik bir açıklama olmuştur. Kullanılan üzüm çeşitleri olarak da Sultani, Yuvarlak Çekirdeksiz, Çalkarası, Rumi, Sergi Karası, Besni ve Ağ Besni sayılmıştır. 1997'deki bu Coğrafi İşaret dosyasında *Türk Rakısı* uygun bir isimlendirme olmakla beraber herhangi bir logo tasarlanıp ilan edilmemiştir.

Sadece *Rakı* adıyla GİSDER'in girişimiyle 2009'da Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilen ürünün dosyası incelendiğinde hemen hemen tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin en detaylısı ve örnek dosya olarak kabul edilebilecek ürün olduğu belirtilmelidir. *Rakı*'nın detaylı bir şekilde tanımı ve ayırt ediciliği belirtilen dosyada *Türk Rakısı* dosyasındaki eksikliklerin çok büyük ölçüde giderildiği görülmüştür. Bu defa yaş üzüm de ele alınmış ve *Burdur Dimriti, Akdimrit, Kara Dimrit, Buca Razakısı, Mevlana, Akhisar Razakısı, Pembe Razakı, Dımışkı, Tarsus Beyazı, Yapıncak, Rumi, Karasakız, Horoz Karası, İri Kara, Dökülgen, Sultani Çekirdeksiz, Yuvarlak Çekirdeksiz, Çal Karası, Misket, Boğazkere* gibi rakı yapımında kullanılan hemen hemen tüm çeşitler sıralanmıştır. Öte yandan bir Coğrafi İşaret dosyasında bulunması gereken hemen her şeyin yer aldığı dosyada diğer pek çok dosyada olduğu gibi logo yer almamaktadır.

Türk Likörleri: Likör, pek çok içkiye kıyasla çok daha yeni denilebilecek bir alkolü içkidir. Damıtık içkiler grubundan likör, viski, rom, cin gibi içkilerden birinin katılmasıyla elde edilmekte olup temel özelliği olan meyve, baharat, çiçek ile şeker ya da diğer tatlandırıcılarla aromatize edilen bir içecektir. Şeker oranı diğer alkollü içkilere kıyasla daha yüksek olan likörde alkol oranı % 20 – 30'lar civarında değişmektedir. Likör elde edilirken kullanılan diğer alkollü içkiye bağlı olarak likörün

de alkol oranı değişmektedir. Oldukça zengin bir çeşitlilik gösteren likörün ballı, kahveli, yemişli, çiçekli çeşitleri bulunmakla beraber en geniş grubu meyveli likörler oluşturmaktadır.

Kullanılan malzemeler ve yapım tekniğine göre çok çeşitli likörler bulunmaktadır. Yapım tekniğine göre esans likörleri, enfüzyon likörleri ve damıtma likörleri şeklinde 3 tip likör vardır. Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilen likörler, enfüzyon likörleri grubundadır. Kullanılan malzemelere göre ise likörlerin dünya çapında yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Hollanda'da Advocaat (Yumurta Likörü), Hollanda'ya bağlı Curaçao'nun Turunç Likörü (Curaçao Likörü), İtalya'nın meyan kökü, anason ve vanilya likörü (Galliano), Meksika Kahluası ve dünya çapındaki en yaygın likörlerden Karayip menşeli Malibu (Hindistancevizli Likör) sayılabilecek belli başlı likörlerdendir. Türkiye'de ise nane, vişne, çilek, ahududu ve acıbadem akla ilk gelenler olmakla beraber portakal, muz, kızılcık, mahlep, zerdali ile yapılan likör çeşitleri de bulunmaktadır. Günümüzde likörlerin en yaygın tüketim şekli çeşitli kokteyllerin hazırlanması ve de çikolata dolgu malzemesi olarak kullanımıdır.

Evlerde likör yapımı ve misafirlere likör ikramı Türkiye'de kaybolma noktasına gelmiş geleneklerden birisidir. Özellikle Ermeni, Rum ve Süryani vatandaşların sürdürdükleri bir gelenek olmakla beraber Türk halkınca da (Ekseri büyükşehirlerde) benimsenmiş bir gelenekti. Fakat bu uygulama da zamanla yitirilmiş ve sabır gerektiren likör yapımı da kaybolmaya yüz tutmuştur. Bayramlarda ve özel günlerde çikolata veya lokumla ikram edilen likörlerin yerini günümüzde ağırlıklı olarak *Türk Kahvesi* almıştır. Esasında ev yapımı likör ve likör sunumu folklorik açıdan değerlendirildiğinde "Somut Olmayan Kültürel Miras" listesine girmeye veya "Geleneksel Ürün Adı" kapsamında "Türk Kahvesi" ile birlikte değerlendirilmeye çok daha uygun bir içecek olarak nitelendirilebilir. Ev yapımı likörlerdeki gerilemeye karşılık endüstriyel manada likör üretimi sınırlı da olsa devam etmektedir.



Şekil 96. 1947 Yılı İçin Hazırlanan Takvimde Bayram Vesilesiyle *Geleneksel Türk Likörüne* Dikkat Çekilmiştir

Cumhuriyet'in ilk yıllarında rakı, bira ve şarapta olduğu gibi likör konusunda da endüstriyel ölçekte üretim yapmak adına girişimlerde bulunulmuştur. Bu amaçla İstanbul – Mecidiyeköy'de 1930'da "Likör ve Konyak Fabrikası" kurulmuştur. Uzun yıllar özellikle doğrudan meyve kullanılarak (Çoğu ülkede meyve esansları kullanılır) üretilen likörleriyle dikkat çeken tesisin üretimi zamanla azalmış, arazinin satışıyla da 2012'de alınan karar doğrultusunda yıkılmıştır.

Geleneksel Türk Likörü'nün yapımını incelediğimizde tüm proses Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi toplamda 6 aşamadan oluşmaktadır. Bunlar; 1. Meyve tedariki ve işlenmesi, 2. Maserasyon, 3. Filtrasyon ile enfüzyon eldesi, 4. Demineralize su ve şeker şurubunun katılması, 5. Dinlendirme, 6. Filtrasyon ve şişelenmesi sonrasında pazarlara sunumu. *Geleneksel Türk Likörü* kapsamındaki 5 farklı meyveyle (Kayısı, ahududu, çilek, gül ve vişne) hazırlanan likörlerin hepsinde kullanılan meyve ve çiçeğe bağlı olarak bazı farklılıklar söz konusudur. İçkinin yapımı için ilk olarak kullanılacak iyi kalitede meyvelerin tedariki sağlanır ve likör yapımı

için hazırlanır. Ayıklanıp temizlenen meyveler tarımsal kökenli etil alkolle[263] 3 ay maserasyon tanklarında bekletilir. Üç aylık bu zaman zarfında maserat hazırlanırken 15 günde bir karıştırılır ve sıcaklığın 20° – 25°C'de kalmasına dikkat edilir. Maserasyon işlemi tamamlandıktan sonra filtrasyondan geçirilir ve enfüzyon elde edilmiş olunur. Likör üretim tankında ilk etapta elde edilen enfüzyon ve etil alkol karıştırılır, sonrasında ise demineralize su ve şeker şurubu ilave edilir. İdeal tat için 30 gün daha dinlendirilen likör, tekrar filtrelerden geçirilip şişelenerek pazarlara gönderilir. Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de ekseriyetle likör şişeleri diğer pek çok içkiden daha gösterişli tasarlanmaktadır.



Şekil 97. İnhisarlar İdaresi'nin Likör İlanı

Geleneksel Türk Likörleri için en önemli özellik kesinlikle meyve veya çiçek aroması ya da esansının kullanılmıyor oluşudur. Coğrafi İşaret dosyalarında da her bir meyve ve çiçek için bu konunun üzerinde hassasiyetle durulmuştur. *Geleneksel Türk Ahududu Likörü* için özellikle İstanbul Boğazı çevresinde, Tarabya, Sarıyer, Zekeriyaköy ve Beykoz ahududusunun tercih edildiği, burası haricinde Bursa ve

[263] Hazırlanacak likör çeşidine bağlı olarak kullanılacak etil alkolün alkol derecesi değişiklik göstermektedir.

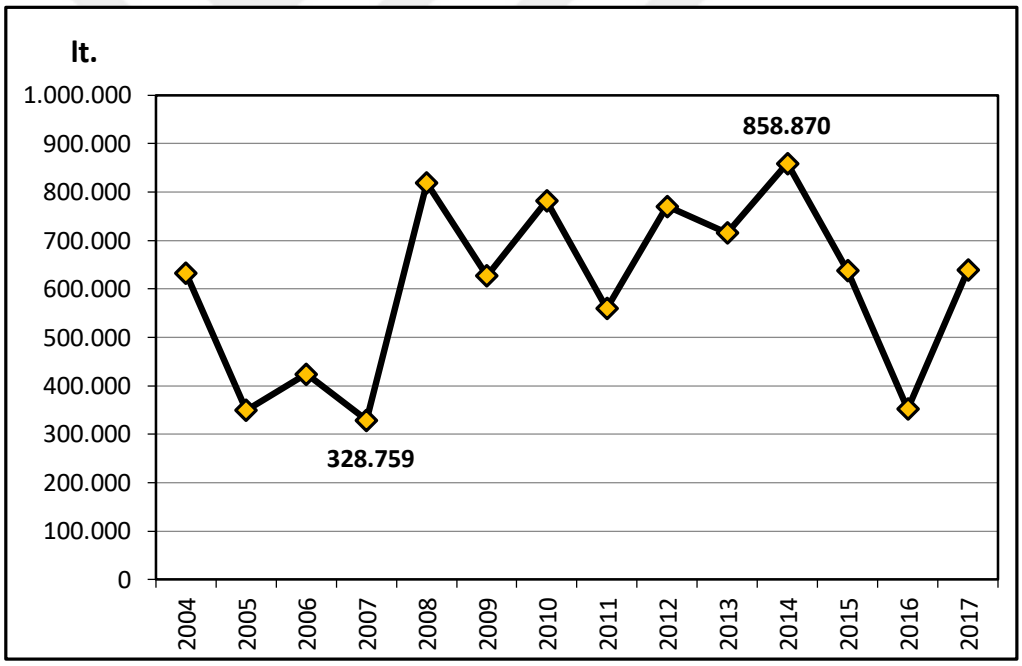
Bilecik ahududusunun da kullanılabileceği belirtilmiştir. *Geleneksel Türk Çilek Likörü* için Batı Karadeniz, özellikle de Coğrafi İşaret niteliğindeki *Karadeniz Ereğlisi Çilekleri* (Osmanlı Çileği) en ideali olarak işaret edilmiştir. *Geleneksel Türk Vişne Likörü* için Afyonkarahisar'ın Sultandağı ve Çay ilçelerinin ünü Türkiye sınırlarını aşan vişnesi vurgulanmıştır. Bu yörelerden başka Kütahya vişnesinin de kullanılabileceği belirtilmiştir. *Geleneksel Türk Kayısı Likörü* için de en ideal kayısının Konya – Ereğli ile Iğdır'da yetiştirilen Tokaloğlu çeşidi kayısı olduğu vurgulanmıştır. Bu ürün grubundaki tek çiçekli likör olan *Geleneksel Türk Gül Likörü* için ise Coğrafi İşaretli bir başka ürün olan *Isparta Gülü* (Kızanlık Gülü) kullanılmaktadır. İfadelerden de anlaşıldığı üzere doğrudan doğruya meyve ve çiçeğin kendinin kullanıldığı *Geleneksel Türk Likörleri*'nin üretimi için hem en iyi kalite olanları kullanılmakta hem de tablo 84'te de görüleceği üzere 100 lt. *Geleneksel Türk Likörleri* için bol miktarda da meyveye ihtiyaç duyulmaktadır. Burada *Geleneksel Türk Kayısı Likörü* ve *Geleneksel Türk Gül Likörü* için istisna birkaç uygulamadan da bahsetmek gerekir. Tablo 84'te de görüldüğü üzere *Geleneksel Türk Gül Likörü* için ne kadar gül gerektiği belirtilmemiştir. Zira bunun için doğrudan doğruya gülün kendisi değil yağ altı denilen gül suyu ve de bunun damıtılmasıyla (2 kere) elde edilen ürün kullanılmaktadır. Nitekim *Geleneksel Türk Gül Likörü* için uygulanan bu özel yöntemden ötürü içerik oranları diğer likörlerden oldukça farklıdır. Ayrıca bu likör çeşidi için 1 g. kadar da doğal gül rengi verebilmek adına gıda boyası kullanılmaktadır. *Geleneksel Türk Kayısı Likörü* için ise meyvenin etli kısmı yanı sıra çekirdekleri de kullanılmaktadır. Bu tip likörün hazırlanmasında gerekli olan kayısı çekirdeği distilatı (alkolası) için çekirdekler kırılır ve elde edilen parçalanmış kabuklar 48 saat maserasyona tabi tutulur. Sonrasında kabuklarla birlikte tohumlarının distile edilmesiyle kayısı çekirdeği distilatı elde edilmiş olur. 100 lt.'lik *Geleneksel Türk Kayısı Likörü* içerisinde % 3'lük bir oranda yer alır. Bunlar dışında diğer meyvelerden ahududu, vişne ve çilek için belli yörelerde yetişen en iyi kalite meyvelerden ürün tedariki *Geleneksel Türk Likörü* için büyük önem arz etmektedir. Sayılan her bir meyveden 100 lt. likör elde edebilmek için 100 kg.'ın üzerinde meyve gerekmektedir. Nitekim *Geleneksel Türk Likörü* de yapımında doğrudan doğruya meyve kullanılmasından ötürü dünyadaki benzerlerinden ayrılmaktadır. Bu sayede meyve

aroması daha kuvvetli likörler elde edilmekte olup tablo 84'te görüldüğü üzere kullanılan meyve oranı arttıkça da sarf edilen demineralize su azalmaktadır.

Tablo 84. *Geleneksel Türk Likörleri* İçin Oransal Değerler (100 lt. için)

Likör Çeşidi	Kullanılan Meyve Miktarı	Enfüzyon Oranı	Şeker Oranı	Etil Alkol Oranı	Demineralize Su
Ahududu Likörü	144 kg.	% 50	% 16	% 17	% 17
Gül Likörü	-	% 5	% 17	% 26	% 52
Vişne Likörü	267 kg.	% 55	% 24	% 15.6	% 5.4
Çilek Likörü	270 kg.	% 70	% 16	% 7	% 7
Kayısı Likörü*	37.5 kg.	% 30	% 19	% 17.4	% 30.6

*: Ayrıca % 3 kayısı çekirdeği distilatı.

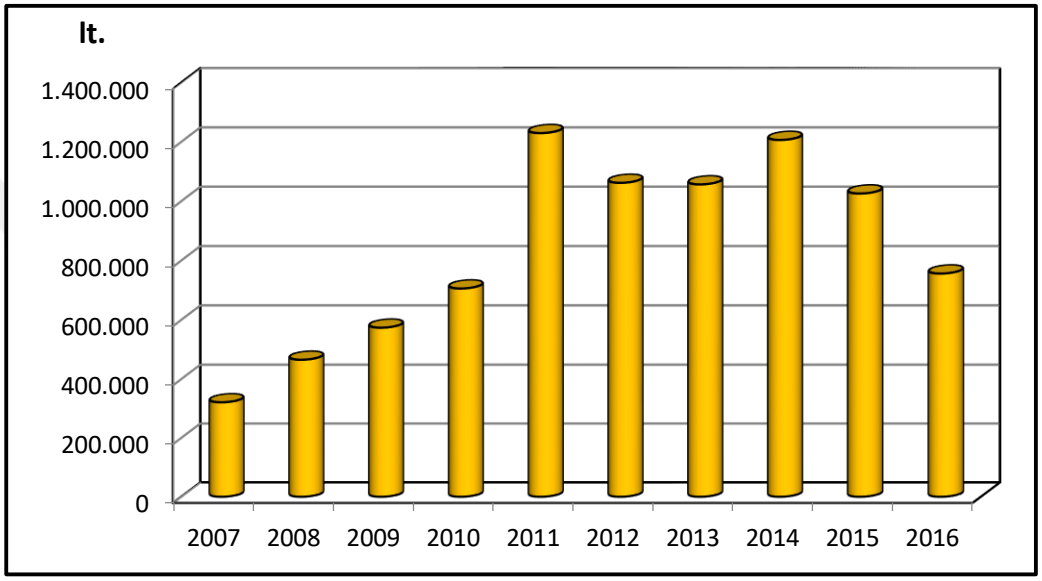


Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 98. Son 14 Yılda Türkiye'de Likör Üretiminin İç Piyasaya Arz Miktarı

Türkiye'deki likör üretimine baktığımızda distile içkiler arasında en az üretilen içkidir. Aynı zamanda üretimi en istikrarsız gelişim gösteren içki çeşidi de yine likördür. Şekil 98'de de görüldüğü üzere son 14 yılda Türkiye likör üretimi sürekli artış ve azalışlar göstermiş, çoğunlukla da bu değişim oldukça ani olmuştur. Örneğin 2004'teki 632.150 lt.'lik likör üretimi 2005'te 349.351 lt.'ye gerilemiş, sonraki yıl bir

miktar azalsa da 2007'de son yılların en düşük değeri olan 328.759 lt. olmuştur. 2014'te ise bu defa son yılların en yüksek değeri olan 858.870 lt. olan likör üretimi takip eden yıllarda hızla gerilemiş ve 2016'da % 50'den fazla bir gerilemeyle üretim 352.255 lt. ile sınırlı kalmıştır (Şekil 98). Likör üretimiyle ilgili olarak da diğer alkollü içkilerin üretiminde de bahsedildiği gibi 2007'den itibaren görülen artış da "Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkilerde Bandrollü Ürün İzleme Sistemi"nin de payı vardır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 99. Son 10 Yılda Türkiye'nin Likör İthalat Miktarı

Türkiye'nin likör ticaretine baktığımızda ithalatın 2007 – 2011 aralığında düzenli ve de hızlı bir şekilde arttığı görülmektedir (Şekil 99). 2011 – 2014 aralığında ise nispeten belli değerler arasında (1 milyon litrenin altına düşmemiştir) seyrederken 2014'ten itibaren sürekli gerilemiştir. Son olarak 2016 itibariyle 756.116 lt.'lik likör ithalatına toplamda 14.5 milyon TL. harcanmıştır. Toplam 18 ülkeden ithalatın yapıldığı Türkiye'de alımın büyük bir kısmını Avrupa ülkeleri oluşturmakta olup İrlanda (232.597 lt.), Almanya (221.953 lt.), İtalya (171.892 lt.), Birleşik Krallık (102.350 lt.) ve Fransa (97.553 lt.) en fazla likör ithal edilen ülkelerdir (TÜİK, 2018). Likör ihracatına baktığımızda oldukça sınırlı miktarda olup 2016'da sadece Fransa (1.355 lt.) ve Tayvan (277 lt.)'a likör ihracatı gerçekleşmiştir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki likörleri incelediğimizde bu gruptaki toplam 5 likör, Mey Alkollü İçki San. ve Tic. A.Ş. girişimiyle Coğrafi İşaret korumasına dahil edilmiştir. *Geleneksel Türk Ahududu, Vişne, Gül, Kayısı* ve *Çilek Likörü*'nün yer aldığı bu gruptaki tüm ürünler Menşe İşaretli olarak 2007'den itibaren Coğrafi İşaret kapsamındadırlar. Söz konusu ürünlerin dosyaları büyük ölçüde birbirine benzer tarzda hazırlanmış olduğundan genel bir değerlendirme yapmak uygun olacaktır. *Geleneksel Türk Likörleri*'ne ait Coğrafi İşaret dosyalarında hangi meyve ve çiçeğin ne ölçüde kullanılacağı ve nereden, hangi çeşitlerin temin edileceği detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Kullanılacak meyve ve çiçek haricinde etil alkolün içerik özellikleri de detaylı bir şekilde sunulmuş, demineralize su ve şekerin de oransal değerleri izah edilmiştir. *Geleneksel Türk Likörleri* için proses süreci ve ürünlerin temel ayırt ediciliği olan enfüzyon likör hazırlama tekniğine göre esans yerine doğrudan meyve kullanımı gibi temel ayırt edicilikler dosyada belirtilmiştir. Öte yandan çoğu üründe olduğu gibi bu ürünler için de herhangi bir logo belirlenmemiştir. Oysa ki Coğrafi İşaretli ürünlerde logo kullanımının önemi kadar bu kapsamdaki içkilerde logo ve detaylı açıklamaların yer aldığı etiket kullanımı gibi hususlar çok daha büyük önem taşımaktadır. Yine dosyaların hiçbirinde Türk kültüründe likör ve likör tarihinden bahsedilmemiştir. AB ülkelerindeki örnek ürün dosyaları incelendiğinde bir ürünün Coğrafi İşaret olmasında üzerinde durulan temel noktalardan biri de ürünün geçmişi ile ilgili teferruatlı bilgilerdir. Dosyalarla ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da zaman içerisinde meydana gelen değişimlerle ortaya çıkan yeni durumlardır. Örneğin günümüzde özellikle ahududu ve çilek kullanılarak hazırlanan *Geleneksel Türk Likörleri*'nde söz konusu meyvelerin kullanılmıyor olduğudur. Bu açıdan bu iki dosya başta olmak üzere meyve ve çiçekle ilgili olan ve olabilecek değişimlere göre revizyonların yapılması gerekmektedir.

Tarsus Şalgamı: Tarsus Şalgamı, Adana Şalgam Suyu veya Adana'daki söyleniş şekliyle *Şalgam*, hem yörenin karakteristik bir ürünü hem de Adana'nın dünyaca ünlü kebapları yanında mutlaka ikram edilen özel bir içecek olmasıyla dikkat çekmektedir. Aynı zamanda bir başka Coğrafi İşaretli ürün olan *Türk Rakısı*'nın yanında da *Tarsus Şalgamı*'nın sunumu yaygın bir uygulamadır. İçecek her ne kadar

Adana geneliyle ünlenmiş olsa da 2005 itibariyle *Tarsus Şalgamı* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Tarsus Şalgamı, genel olarak Çukurova genelinde çok uzun yıllardır tüketilen bir içecektir. Adana'nın ünlü kebapları yanında sunumu ile birlikte gün içerisinde de tek başına veya Adana'da bir adet olduğu üzere simitle birlikte tüketimi de söz konusudur. *Tarsus Şalgamı*, esasında bünyesinde başka bir Coğrafi İşaret olan ve 2017'de Menşe İşareti olarak korumaya alınan *Ereğli Mor Havucu* ile yapılmaktadır. Bu açıdan söz konusu içecek ayrıca değer kazanan, prestij bir üründür.



Fotoğraf 257. Ereğli Mor Havucu, Taze Şalgam ve *Tarsus (Adana) Şalgamı*

Tarsus Şalgamı için kullanılan malzemeler, daha öncede bahsedildiği gibi temel girdi olarak *Ereğli Mor Havucu*, şalgam (Şalgam turpu, Çelem), su ve tuzdur. *Ereğli Mor Havucu* için en büyük tedarikçi Ereğli ve Karapınar (Konya) olup zaman zaman Niğde'den de alım yapılmaktadır. Bununla birlikte tercihe bağlı olarak sarımsak, acılık katmak istendiğinde de acı biber turşusunun suyu tüketileceği zaman katılmaktadır. *Tarsus Şalgamı* için en önemli malzeme ise ürünün sağlık açısından da üzerinde durulmasına vesile olan mayadır. Maya için geleneksel tarifte bulgur (Bulgur mayası) kullanılmakla beraber ekşi mayalı ekmek hamuru veya nohut kullanıldığına

da tesadüf edilmiştir. Laktik asit fermantasyonuyla hazırlanan *Tarsus Şalgamı* bu sebeple belli miktarda tüketimiyle sağlık açısından da oldukça faydalı bir içecektir. Bununla birlikte içeriğindeki önemli miktardaki tuz nedeniyle tansiyon hastalarının tüketimde dikkatli olmaları gerektiği de belirtilmelidir.

İçeceğin hazırlama aşamasında ilk etapta mor / siyah havuçlar ayıklanıp yıkanır. Havuçların yaralanmamış olması, yumuşayanların da ayıklanması gerekmektedir. Baş ve uç kısmı kesilen havuçlar yüzeyi iyice kazınarak yıkanır fakat kabuğunun soyulmaması gerekir. Hazırlanan havuçlar önce ortadan ikiye kesilir, sonrasında ise boylamasına 2 – 4 parçaya ayrılarak ortalama bir parmak uzunluğunda hazırlanır. TSE standartlarına uygun asitlik değerine sahip şalgam suyu üretimi için en uygun siyah havuç miktarının % 15 ve daha fazla olması gerekmektedir. Nitekim şalgam suyunun kendine has rengi havuçtan geçen pigmentlerden ileri gelir (Say ve Ballı, 2012: 616). *Tarsus Şalgamı*'nın yapılacağı kabın içerisine (Ev tipi üretimde plastik bidonlar, endüstriyel tipte büyük plastik variller ve ahşap fıçılar) önce maya konur. Maya için ise bulgur bir tülbente sarılır ve sıkıca bağlanır. Sonrasında hazırlanan havuçlar atılır. Klasik bulgur mayasından başka çok tercih edilmemekle birlikte nohut, özellikle endüstriyel işletmelerde ise yöresel adı setik olan bulgur unu olarak da nitelendirilen bir çeşit ince bulgur ile hazırlanan hamur mayası kullanımı söz konusudur. Ev tipi üretimde yaklaşık 5 kg.'lık bir bidon için 1 veya 2 tane şalgam gerekmektedir. Şalgamların kabukları soyulup yuvarlak dilimler halinde bidona konur. Son aşamada ise bidon ağzına kadar su ile doldurulur ve bu şekliyle 15 gün mayalanmaya bırakılır. Burada üzerinde hassasiyetle durulan noktalardan birisi de mayalanma süresidir. Hava sıcaklığına ve miktarına bağlı olarak mayalanma süresi değişkenlik göstermektedir. Havaların sıcak olduğu dönemde 10 – 15 günde mayalanan *Tarsus Şalgamı*, kış döneminde 1 – 2 ayda mayalanmaktadır. Mayalanan *Tarsus Şalgamı*, öncelikle süzülür fakat geri kalan havuçlar sunum için muhafaza edilir. Geleneksel sunumda ise şalgam suyu doldurulan bardağa 2 – 3 tane mor havuç konur. Acılı isteyenler için ise sunum aşamasında bir miktar acı biber turşusunun suyu katılır.

Sektörel açıdan baktığımızda günümüzde hem evlerde hem de ticari manada orta ve büyük ölçekli çok sayıda işletme tarafından *Tarsus Şalgamı* üretimi yapılmaktadır. Üretim ve tüketim her ne kadar Adana'da yoğunlaşmışsa da Mersin, Hatay, Osmaniye'de de yaygın olan bir içecektir. Son yıllarda endüstriyel üretimle birlikte büyükşehirler başta olmak üzere Türkiye'nin çoğu yerine pazarlanmaktadır. Bununla birlikte *Tarsus Şalgamı*'nın bir dezavantajı vardır ki o da ideal şartlarda 3 aylık raf ömrünün bulunuyor olmasıdır.

Tarsus Şalgamı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda Tarsus Belediyesi'nin girişimleriyle 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu içecek için de çoğu üründe olduğu gibi revizyona ihtiyaç vardır. Dosyada söz konusu içeceğin temel malzemelerinden siyah (mor) havuç ve şalgam turpunun Tarsus Ovası'nda yetiştirildiğinden bahsedilmiştir ki günümüzde yörede böyle bir zirai faaliyet söz konusu değildir. Olan üretim de istatistiklere konu olamayacak ölçüde sınırlıdır. Günümüzde yörenin önemli sektörlerinden biri haline gelen *Tarsus Şalgamı* üretimi ile ilgili ortaya çıkan siyah havuç ihtiyacının büyük bir kısmı Konya ve Niğde'den karşılanmaktadır. Nitekim Konya'nın bu alanda geçmişten beri önde gelen bir tedarikçi olması ve kaliteli havucuyla Ereğli Belediyesi öncülüğünde *Ereğli Mor Havucu* olarak 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Son yıllarda Adana'daki şalgam suyu üreticileri Ereğli ve Karapınar'daki mor havuç üreticileriyle sözleşmeli üretim yapmaktadırlar. Bu da karşılıklı ve her ikisi de birer prestij ürün için istikrarlı bir gelişim olarak öngörülebilir. Bu noktada *Tarsus Şalgamı* için bünyesinde bir başka Coğrafi İşaretli ürün bulunduruyor diyebiliriz. Coğrafi İşaret dosyasında 100 lt.'lik *Tarsus Şalgamı* için tarif de yer almakta olup buna göre 20 kg. siyah havuç, 2 kg. şalgam turpu, 100 lt. su, 1.5 kg. tuz ve maya olarak da 3 kg. bulgur belirtilmiştir. Yapım tekniği de detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Denetleme ekibinde ise *Tarsus Şalgamı* ustasının bulunması gerektiğine de dikkat çekilmesi önemlidir. Fakat bu ürün için de Adana, Tarsus ve ürünü bütünleştirici bir logo tasarlanıp ilan edilmemiştir.

Urfa Meyan Şerbeti (Biyanbalı): Söz konusu içecek hakkında izahata başlamadan evvel ilk etapta kısaca bu içeceğin temel malzemesi olan meyan hakkında bilgi verilmesi uygun olacaktır. Meyan (*Glycyrrhiza glabra*), bir baklagil bitkisi olup

1 – 1.5 m.'ye kadar boylanabilen, kök uzunluğu da ortalama 1 – 3 m.'yi, çapı da 4 cm.'i bulan bir tıbbi – aromatik bitkidir. Günümüzde en büyük tüketim alanı tüm dünyada tüketilen kola başta olmak üzere şeker (Licorice Şekeri, Meyan Kökü Şekeri) ve şerbet yapımıdır. Söz konusu köklerin kendiliğinden tatlı olması nedeniyle kullanım alanlarında ayrıca beyaz şeker veya diğer tatlandırıcılara ihtiyaç duyulmamaktadır. Türkiye'de biyan, beyan, piyam, mayam, tatlı kök gibi isimlerle de bilinmektedir. Meyan bitkisi Güneydoğu Anadolu başta olmak üzere Doğu Anadolu'nun bazı yerlerinde kendiliğinden yetişmektedir. Şanlıurfa'da ise geçmişten beri yaygın bir şekilde kullanılıyor olmasından ötürü tüketimi ayrıca fazladır. Şanlıurfa'nın özellikle Merkez çevresindeki Eyyübiye, Haliliye ve Karaköprü ilçelerinde nehir kenarlarında kendiliğinden yetişen meyan kökleri halk tarafından toplanmaktadır. Özellikle Fırat Nehri kıyılarındaki alüvyal saha meyan bitkisinin kendiliğinden yetiştiği en verimli alanlardır. Coğrafi İşaret belgesinde de meyan tedarik edilen yerlere özellikle dikkat çekilmiş ve şu şekilde sıralanmıştır: Merkeze bağlı Çamlıdere köyü, Komat, Edene, Taşlıca (Dodaş), Mağarcık, Nalçıkan, İncirli ve Sergavur köyleri, Bozova; Fırat nehri kenarı, Kızlar köyü, Tülmen, Kalecik ve Yaylak köyleri, Birecik; Merkez ve Geçittepe, Keskince, Dolucak, Çiftlik, Böğürtlen, Mezra (Sarraönü, Zehri ve Savi'ye bağlı köyler), Çiçekalan, Mağaralı, Akarçay, Arat, Taşlıhöyük, Kural, Cerdo, Kocaali Köyleri, Birecik – Ayrancı kasabası; Bağlarbaşı, İnaplı, Ogurcuk, Karabaş köyleri, Harran; Merkez ilçe ve Mamuca, Horoz, Kubacık, Yardımcı ve Atatürk köyleri ile Suruç' tur. Söz konusu bitkinin köklerinden elde edilen ve ilin sembol ürünlerinden biri haline gelen şerbette *Urfa Meyan Şerbeti* adıyla 2013'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Meyan bitkisinin türlü şekillerde değerlendirilmesi Hititlerde ve Eski Çin'de yaygın olan bir uygulamaydı. M.Ö. 2800'de Çin'de halk hekimliğinde meyan oldukça ilgi gören bir bitkiydi (Özer, 1991: 141; Pancar ve Çoksöyler, 2009: 586). 16. yy.'da dünyanın çeşitli yerlerinde meyan kültüre alınmaya başlamıştır. Özellikle Fransa, İspanya ve İtalya bu alanda oldukça başarılı sonuçlar elde etmişlerdir (Oğuz, 1991: 243). Evliya Çelebi de Seyahatnamesi'nde Mısır'daki "Beyan Kökü Suyu"ndan bahsetmektedir. Meyan kökü, aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun ihraç

ürünleri arasında bulunmakta olup 1897'de Yunanistan'a 84 kıyye-i cedid[264] meyan kökü gönderilmiştir. Günümüzde de Türkiye'nin güneydoğu ve doğusunda hala sağlığa olan faydalarından ötürü halk arasında kullanımı devam etmektedir. Türkiye'nin güneydoğusunda ekonomik değeri haiz çeşitler kendiliğinden yetişmektedir. Fırat Havzası'nda elde edilen meyan köklerinin ise ortalama 4.20 cm. derinliğe uzandığı ve çaplarının da 2.8 cm. olduğu ölçülmüştür (Oğuz, 1991: 245). Buna göre dünyanın çeşitli yerlerinde ve Türkiye'nin farklı lokasyonlarındaki meyan köklerine kıyasla daha yüksek randıman elde edildiği anlaşılmaktadır. Yörenin bu yüksek verimli ve üstün vasıflı meyan kökleriyle Türkiye bu alanda önemli bir ihracatçı konumuna gelmiş olup 2017'de Almanya'ya 657.379 kg., Fransa'ya 93.700 kg., ABD'ye 74.185 kg. ve İtalya'ya da 20.825 kg. meyan kökü satışı gerçekleşmiştir. Aynı yıl toplam 897.421 kg. meyan kökü ihracatı gerçekleştiren Türkiye, bu satıştan 9.934.431 TL. gelir sağlamıştır. Bununla birlikte 2017'de 915.175 kg.'lık meyan kökü ithalatı da söz konusu olmuştur (TÜİK, 2018).

Coğrafi İşaret kapsamındaki *Urfa Meyan Şerbeti* veya yöresel söylemiyle *Biyanbalı* yapımı için ilk olarak sonbaharda toplanan kökler kurutulur ve kurumuş meyan kökleri de lif lif oluncaya değin dövülür. Daha sonra elde edilen lifler karbonat ile iyice ovulur. Hazırlanan kökler tenekelere konur ve ağız kısmına değin suyla doldurulur. Bu şekliyle 2 – 3 gün bekletilen karışımda *Kırklareli Hardaliyesi*'ndekine benzer bir uygulamayla alttan alınan su tekrar üzerine boşaltılır ve bir nevi döngü sağlanmış olunur. Nihayetinde yoğun bir kıvam kazanan malzeme tercihe bağlı olarak suyla açılır / inceltilir. Aroma malzemesi olarak da tarçın kullanımı yaygındır. Meyan kökünün doğal yapısından kaynaklı olarak tatlı olmasından dolayı ekstra şeker kullanılmamaktadır. Elde edilen malzeme özel şerbet güğümleriyle, cam damacanalarla veya sürahilerle tüketicilere sunulur. Bu tarif genellikle ticari manadaki üretimler için geçerlidir. Ev tipi *Urfa Meyan Şerbeti* üretiminde meyan kökleri suyla kaynatılır, içerisine arzu edilen çeşni malzemesi katılıp soğumaya bırakılır. Yemekler yanında sunulabildiği gibi tek başına serinletici bir içecek olarak tüketimi de yaygındır. Günümüzde Şanlıurfa başta olmak üzere Diyarbakır, Adana (Aşlama olarak bilinir),

[264] 1 Kıyye ya da kıyye-i cedid; 1,282 kg.'a karşılık gelmektedir.

Kahramanmaraş, Gaziantep'te de yaygın bir şekilde özellikle de yaz döneminde tüketilen bir içecektir. Son yıllarda büyükşehirler başta olmak üzere Türkiye'nin çeşitli yerlerinde öğütülmüş meyan kökleri, şerbet yapımı için tüketicilere ambalajlanarak sunulmaktadır.

Urfa Meyan Şerbeti'nin Coğrafi İşaret belgesine baktığımızda özellikle şerbetin temel malzemesi olan meyan kökünün Şanlıurfa'dan tedarik edilen köklerden hazırlanması gerektiğine özellikle dikkat çekilmiş ve meyan kökü toplanan lokasyonlar tek tek belirtilmiştir. Dosyada meyan kökünden yapılan şerbetin tarifi ve de 2.5 lt.'lik şerbet için de ölçüler verilmiştir. Buna göre 2.5 lt. *Urfa Meyan Şerbeti* için 100 g. kök ve 2.5 lt.'lik buz kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Burada kökten kastedilen ise liflerine ayrılmış, elyaf haline getirilmiş köklerin bir miktar ıslatılıp, karbonat ve tarçınla yoğurulması, daha sonra kullanılmak üzere kurutularak kavanozlara doldurulan köklerdir. Şerbet yapılacağı zaman bu kökler yıkanır ve bir süzgece konur. Süzgeçteki köklerin üzerine 2.5 lt.'lik buzlar konur ve süzgeç geniş bir kaba oturtulur. Tüm buz eriyip süzgeçte sadece kökler kalınca (Yaklaşık 3 saat) alttaki malzeme bir defa daha süzülüp tüketime hazır hale gelmiş olur. Şerbetin köpüklü bir yapı kazanması için kaptan kaba belli bir yükseltiden boşaltılarak bir miktar köpürtülmesi sağlanır. Sunum da tercihe bağlı olarak bir – iki küp buz atılabilir. Şerbetin kısa ömürlü olması bir dezavantaj olmakla birlikte ilgili dosyada pastörizasyon işlemiyle 2 haftaya kadar raf ömrünün uzatılabildiğine işaret edilmiştir. Dosyada, çoğu Coğrafi İşaret dosyasında bulunmayan bir konuya da dikkat çekilerek *Urfa Meyan Şerbeti*'nin folklorik açıdan özelliklerine ve yöredeki yerine de dikkat çekilmiştir. *Urfa Meyan Şerbeti* için 30 – 40 lt.'lik özel şerbetçi güğümlerinin kullanımından, şerbet sunum ritüellerine değin Şanlıurfa kültüründeki yerine vurgu yapılmıştır. Bununla birlikte bu ürün için de bir logo tasarlanıp Coğrafi İşaret dosyasıyla birlikte ilan edilmemiştir. Oysaki *Urfa Meyan Şerbeti* için Balıklıgöl, meyan kökü veya şerbetçi güğümü gibi hem yöreye hem de şerbete atıf yapılarak bir logo tasarımı uygun olacaktır. İsimlendirmede ise Urfa yerine Şanlıurfa'nın tercih edilmesi gerekirdi.

Susurluk Ayranı: 1950'lerin sonu 1960'ların başlarında ticari manada ortaya konan bu içecek 2017 itibariyle Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Susurluk Ayranı*'nın kısa sürede popülerlik kazanmasında en büyük etken ulaşım faaliyetlerinden kaynaklanmıştır. İstanbul – İzmir karayolunun üzerinde yer alan ve bu güzergahın en işlek mola / dinlenme noktalarından biri olması nedeniyle tanınırlığı hızla artmıştır. Yine 2017'de Coğrafi İşaret olan *Susurluk Tostu* ile birlikte sunumu da ürüne ayrı bir değer kazandırmış ve kısa sürede yörenin sembolik ikilisi haline gelmişlerdir. Bu noktada hem *Susurluk Ayranı*'nın hem de *Susurluk Tostu*'nun kazandığı popülariteyi ve de ticari hayattaki değerini *İzmit Pişmaniyesi*'ne benzetmek mümkündür.

Susurluk Ayranı'nın kısa tarihine baktığımızda 1960'ların başlarında yöre halkından Şükrü Bey'in yol üzerinde açmış olduğu büfelerde, yörede bol miktarda beslenen mandalardan elde edilen yoğurttan, ayran yapıp satmasıyla popülerlik kazanmıştır. Ayranın temel ayırt ediciliği yapım tekniği ve buna bağlı olarak oluşan yoğun köpüğüdür. Bununla birlikte yörede elde edilen sütün ve bu sütten elde edilen üstün vasıflı ürünlerin geçmişini Fatih Sultan Mehmet zamanına kadar dayandıran anlatılar da söz konusudur. Burada dikkat çekici olan noktada *Susurluk Ayranı*'nın geçmişi ile ilgili bilgilerin tamamında manda sütünden bahsediliyor oluşudur. Hatta Susurluk adının da burada bol miktarda yetiştiriciliği yapılan "susığırı"ndan kaynaklandığı ve zamanla Susırlık, Susığırlığı ve sonrasında da günümüzde şekliyle Susurluk halini almış olduğu söylenmektedir[265]. Yörede yüzlerce yıldır yoğun bir şekilde yapılan manda yetiştiriciliği ve ünlü *Susurluk Ayranı*'nın da temel malzemesi olarak işaret edilmiş olmakla birlikte bazı çelişik durumlar söz konusudur. Örneğin; Coğrafi İşaret kapsamında herhangi bir şekilde manda sütünden bahsedilmemiş, tarihinden bahsederken dahi manda sütü kullanıldığına atıf yapılmamıştır. Türkiye'de manda yetiştiriciliği çok hızlı bir şekilde gerilemiş olmakla beraber son birkaç yıldaki teşvikler ve manda ürünlerinin başarılı tanıtım çalışmalarıyla kayda değer gelişmeler yaşanmıştır. Balıkesir'deki duruma baktığımızda ise 2000'den beri manda varlığında

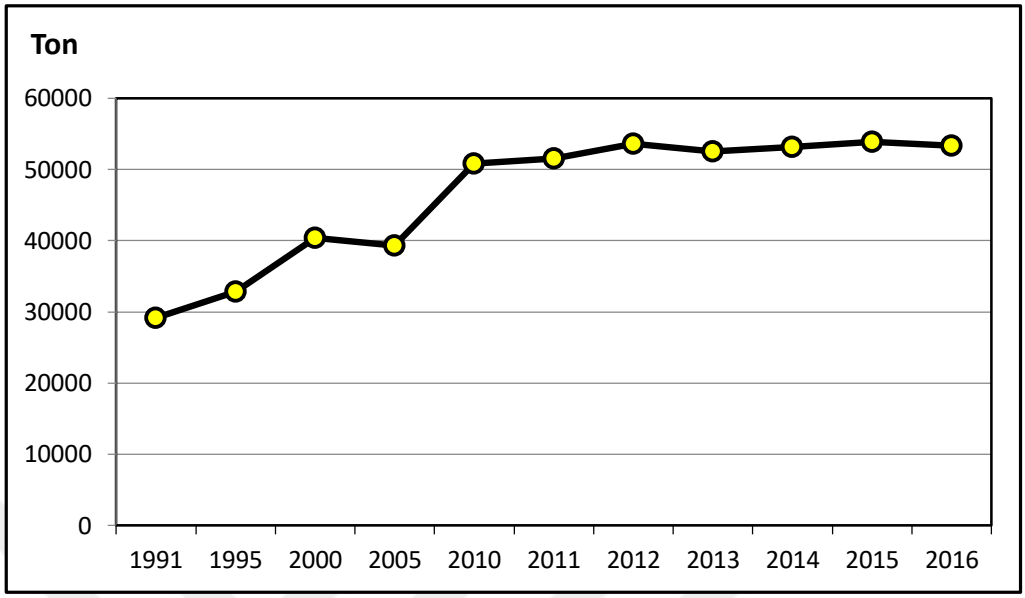
[265] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. http://balikesirtarihkultur.blogspot.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

düzenli bir artış yaşandığı, 2005'teki 1.579 başlık manda sayısının 2016'da 2 katını aştığı görülmektedir (TÜİK, 2018). Her ne kadar sayı önemli ölçüde artmış da olsa 2016 itibariyle Balıkesir, Türkiye manda varlığının sadece % 2.6'sına sahip bulunmaktadır. Bir başka husus da Susurluk'ta son yıllarda manda yetiştiriciliğinin söz konusu olmadığıdır.



Fotoğraf 258. Günümüzde Yaygın Olarak Kullanılan Ayranmatikte *Susurluk Ayranı* Yapımı ve Klasik Sunum Şekliyle *Susurluk Ayranı*

Karakteristik *Susurluk Ayranı* için gerekli temel malzeme yağlı inek sütünden elde edilen yoğurttur. Günümüzde Susurluk'ta büyük bir sektör halini alan ayran üretimi için temel girdi olan sütün Susurluk ölçeğinde tedarikine bakıldığında ilçedeki süt üretiminin özellikle 2010 – 2016 yılları arasında belli bir istikrarda geliştiği görülmektedir (Şekil 100). İlçenin 1991'deki 29.204 tonluk süt üretimi 2005'te bir miktar gerilese de 2010'a gelindiğinde 50.869 tona çıkmıştır. Sonrasında ise 2016'ya değin ilçenin süt üretimi 53 bin ton civarında kalmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 100. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Susurluk'taki İnek Sütü Üretimi

Susurluk Ayranı için yörede yetişen ineklerin sütünden elde edilen yoğurt temel malzemeyi oluşturmakta olup klasik ayran yapımındaki diğer malzemelerden su ve tuza ihtiyaç duyulmaktadır. Esasında *Susurluk Ayranı* için kullanılan malzemelerden de öte yapım tekniği temel ayırt edicilik için ön plandadır. Yapım aşamalarını incelediğimizde Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği şekliyle ortalama yağ oranı % 3.3 – 3.5, kuru madde oranı % 9 – 12 olan yağlı inek sütü 80° – 85°C'de pastörize edilir. Sonrasında vakum ünitesinde yağ ve kuru madde oranını artırmak için içeriğindeki suyun bir kısmı daha uçurulur. Bunun için doğal süt kremasının katılması da mümkündür. Sonrasında ise klasik yoğurt yapım usulüne göre yoğurt mayasıyla yoğurt elde edilir. Elde edilen yoğurt kaymağı alınmadan ayran yapımında kullanılır. Bu sayede daha yoğun bir ayran ve de sert bir köpük elde edilmektedir. Klasik *Susurluk Ayranı* için 10 kg. yoğurda 8 – 9 lt. su ve 2 yemek kaşığı tuz katılır. Tüm malzemeler karıştırılarak ilk etapta klasik ayran elde edilir. *Susurluk Ayranı*'na asıl karakteristiğini kazandıran yoğun ve nispeten sert köpüktür. Geleneksel usulde bol köpüklü bir *Susurluk Ayranı* için ya yayıklarda ya da taslarla yavaş yavaş yukarıdan ayran dökülürken bir yandan da dökülen ayranın çırpılmasıyla elde edilir. Günümüzde ticari manada üretimde ise *Susurluk Ayranı* elde etmek için özel olarak tasarlanmış makineler (Ayranmatik, Yayık Makinesi) kullanılmaktadır. Bu makinelerde alttaki

kazandan borular vasıtasıyla alınan ayran yukarıdan (50 cm. kadar) tekrar kazana dökülmek suretiyle ayranın köpürtülmesi sağlanmaktadır. Sunumda ise ayranın ideal sıcaklığının -1° – 2°C olması gerekmektedir. Bardaklara doldurulan ayranın üzerine ise kepçe veya spatula yardımıyla neredeyse krema kıvamındaki köpük ilave edilerek tüketicilere sunulur. Günümüzde endüstriyel manada da *Susurluk Ayranı* üretimi söz konusu olmakla birlikte plastik veya cam şişelerde yapılan bu satış biçiminde karakteristik sunumdaki gibi yoğun köpük bulunmamaktadır.



Şekil 101. Susurluk Belediyesi'nin *Susurluk Ayranı*'nın İşlendiği Logosu

Susurluk Ayranı'nın kent kimliğindeki durumuna baktığımızda ise bu noktada yerel yönetimin ve yöredeki girişimcilerin bunu çok iyi bir pazarlama stratejisi olarak kullandığı görülmektedir. Ayrıca yöre tanıtımı noktasında da *Susurluk Ayranı*'na ayrıca yer verilmekte ve kamusal alanda sık sık ürüne vurgu ve göndermeler yapılmaktadır. Bu noktada da Susurluk Belediyesi'nin logosuna dikkat çekilmesi gerekir. İlçenin bu noktada örnek alınması gereken bir logo tasarımı yaparak bunu belediye logosu olarak benimsemesi özellikle popüler Coğrafi İşaretli bir ürünü de bu logo da kullanması hem ticari hem de hepsinden önemlisi kültürel bağlılık açısından büyük önem taşımaktadır. Şekil 101'de de görüldüğü üzere daire formundaki logonun ortasında kırmızı zeminli bir Türkiye haritası ve bunda da Susurluk'un lokasyonu gösterilmektedir. Türkiye haritasının tam ortasında ise geleneksel sunumuyla bir kupa bardak içerisinde taşar durumdaki köpüğüyle *Susurluk Ayranı* işlenmiştir. Çevresinde ise "Susurluk Belediyesi" yazısı ve "1901" yılı, kırmızı zemin üzerine siyah yazıyla işlenmiş olup 2 tane de şekerpancarı görseline yer verilmiştir. Burada dikkat çeken bir

husus da Coğrafi İşaret dosyasında bir logo tasarımının yer almıyor oluşudur. Oysaki Susurluk Belediyesi'nin logosundan esinlenilerek (*Taşköprü Sarımsağı* örneğinde olduğu gibi) bir Coğrafi İşaret logosu tasarımı gerekmektedir.

Yine yörede ilki 1989'da başlayan ve 2017'de de 29.'su düzenlenen "Geleneksel Susurluk Ayran ve Kültür Festivali" hem ürünün tanıtımında hem de yöre dışındaki insanlarda bununla ilgili bir farkındalık yaratmada etkin rol oynayan başarılı organizasyonlardandır. Bu noktada belirtilmesi gereken bir nokta da esasında söz konusu ürünün, işlek bir ulaşım hattı üzerinde olması nedeniyle zaten Türkiye çapında bir tanınırlık elde etmiş olduğudur. Öte yandan *Susurluk Ayranı* için yakalanan bu başarı beraberinde kontrolsüz ve usulsüz üretimi de getirmiştir. İçeceğin temel ayırt ediciliğinden olan yoğun köpüğünü usule uygun olmayan şekilde hazırlamak için karbonat veya soda kullanımına rastlanmaktadır. Esasında genel olarak ev yapımı ayranlarda iyi bir köpük elde etmek için bir miktar süt veya sodanın kullanılması yaygınken, *Susurluk Ayranı* için tüm ayrıntılarıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir üründe karbonat da dahil hiçbir köpürtücü malzeme kullanılmamalıdır.

Kırklareli Hardaliyesi: Kırklareli, geçmişten beri bağlarıyla ve yerli üzüm çeşitleriyle ünlenmiş yörelerden birisidir. Yöre bağlarının geçmişteki genişliği ve yoğunluğuna vurgu amaçlı Evliya Çelebi ünlü "Seyahatnamesi"nde Kırklareli (Kırkkilise) için; "*Şehrin dört tarafında kara taşlı kırmızı topraklı bağ ve bahçeler vardır ki, içinde insan kaybolur… Yirmi bin kadar bağı var. Sulu üzümlü olur. Müsellesi, pekmezi ve köftesi gayet meşhurdur.*"[266] demiştir. Bulgarlar da yörenin zengin bağcılığına ithafen burayı "Lozengrad" yani üzüm şehri olarak adlandırmışlardır. Bu geniş bağların yanı sıra yöreye has *Papazkarası* ve *Pamit* çeşidi üzümler ise uzun yıllar şarap başta olmak üzere çeşitli ürünler eldesinde değerlendirilmiş gözde üzümler olmuştur[267]. Yöredeki bol miktarda üzümün türlü şekillerde değerlendirilmesi kapsamında da "Hardaliye" adı verilen ve geçmişi birkaç

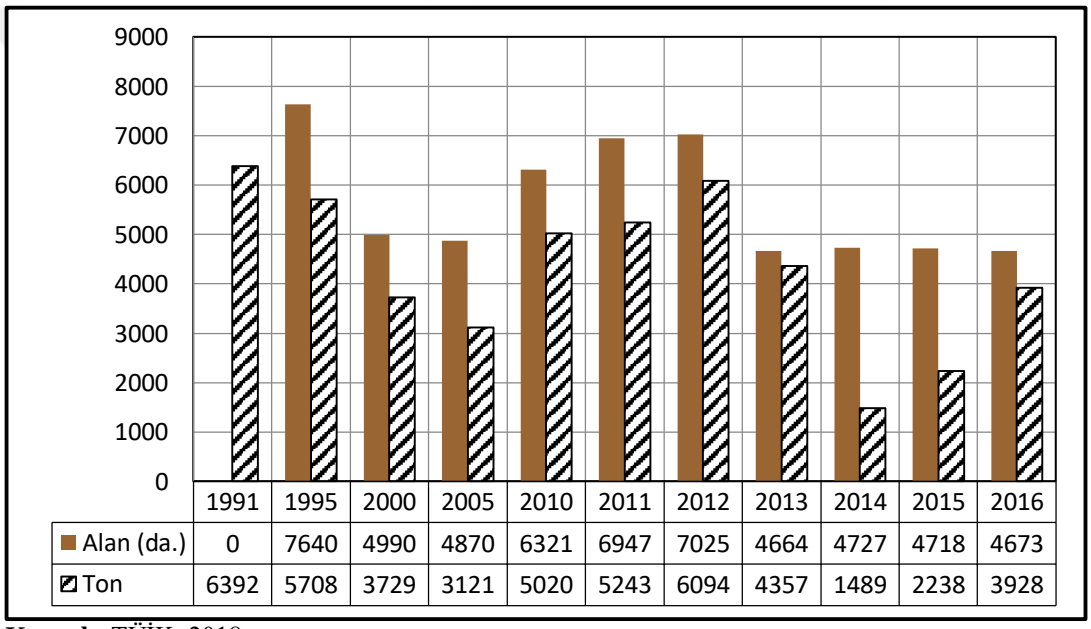
[266] Burada bahsedilen köfte, üzüm şırasından yapılan ve bir çeşit tatlı atıştırmalık olan üzüm köftesidir. Konuyla ilgili detaylı bilgi "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde belirtilmiştir. Müselle ile kastedilen ise üzümlerden elde edilen şaraplar ve yöresel içeceklerdir.

[267] Söz konusu çeşitler "Meyveler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir.

asrı bulan bir içecek ortaya konmuştur. Bahis konusu içecek geçmişte esasında Balkan Yarımadasında yaygın olarak yapılmaktayken zamanla önemini yitirmiştir. Nitekim Evliya Çelebi'de, Seyahatnamesi'nde Bosna – Hersek, Belgrad ve Üsküp gibi ekseri Balkan yerleşmelerinde "Hardaliye" adı verilen içeceğin çok meşhur olduğunu sıklıkla ifade etmektedir. Daha sonraları ise söz konusu ürün Balkanlarda önemini yitirmiş ve Trakya'da sınırlı bir alanda yapımı süregelmiştir. Esasında mazisi birkaç asrı bulan bu içecek, 1930'da Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün de dikkatini çekmiş ve bu alanda bazı önerileri de olmuştur. Atatürk, Kırklareli'ne gerçekleştirdiği 20 Aralık 1930 tarihindeki gezisinde dönemin Belediye Zabıta Müdürü Süleyman Önen'in ikram etmiş olduğu *Kırklareli Hardaliyesi*'ni çok beğenmiş ve "*Bu içeceği (Hardaliyeyi) milli meşrubat haline getiriniz*." şeklinde görüşlerini beyan etmiştir. Fakat sonrasında gerek bu içecek gerekse yöre bağcılığı büyük ölçüde gerileme göstermiştir. Yaşanan savaşlar, filoksera ve kırsal kesimdeki genç nüfus açığı yakın yıllara değin Kırklareli bağcılığının gerilemesinde etkili olmuş temel faktörlerdir.

Kırklareli'nde hardaliyenin ortaya konmasında yörenin bağ açısından zengin oluşu ve ortaya çıkan üretim fazlasının değerlendirilmesi büyük rol oynamıştır. Öte yandan günümüzde Kırklareli bağcılığı için aynı şeyi söylemek mümkün değildir. Kırklareli'nde bağcılık genel manada gerilemekle beraber ciddi ölçüde istikrarsız bir gelişim sergilemektedir. Öyle ki 2005'teki üzüm üretimini 1995 değerleriyle karşılaştırdığımızda % 50'den fazla bir gerilemenin söz konusu olduğu görülmektedir. İlin 1995'teki 7.640 da.'lık bağ alanı 2010'da 6.321 da.'ya, 2014'te 4.727 da.'ya ve son olarak 2016'da da 4.673 dekara kadar gerilemiştir. İlde bağ alanlarında son 4 yılda kayda değer bir değişim gerçekleşmemiştir. Üzüm üretimine baktığımızda 1991'deki 6.392 tonluk üretim 2005'te % 50'den fazla bir gerilemeyle 3.121 tona gerilemiş, 2014'te ise son yılların en düşük değeri olan 1.489 tonluk üretim gerçekleşmiştir (Şekil 102). 2016 itibariyle Kırklareli'nde üretilen toplam 3.928 tonluk üzümün 2.323 tonu şaraplık çeşitlerden, geri kalanı ise sofralık çekirdekli üzümlerden oluşmaktadır. Özellikle son yıllarda yaşanan olumsuz hava şartları nedeniyle bağ alanlarında kayda değer bir gerileme olmasa da üretim ciddi manada gerilemiştir. Kırklareli bağcılığındaki ciddi gerilemenin yanı sıra mevcut bağcılık faaliyetleriyle de büyük ölçüde geleneksel yöntemlerle ve lokal ölçekte ihtiyacı karşılamaya yönelik üretim

faaliyetleri sürdürülmektedir. İlde 2017 itibariyle sadece 8 işletme 50 dekardan büyük alana sahip olup 31 tanesi 11 – 50 da. arası ve 282 tanesinin de 1 – 10 da. arasında bağ alanı bulunmaktadır. Aynı yıl 1 dekardan küçük, hobi amaçlı bağcılık yapanlarla birlikte Kırklareli'nde 450 işletme / kişi bağcılıkta faaliyet göstermiştir. *Papazkarası Üzümü* bölümünde detaylı bir şekilde izah edileceği üzere yöre bağcılığında da yerli çeşitlerin payı yıldan yıla daralmakta ve ithal çeşitler hakim duruma geçmektedir. Kırklareli'nin gerileyen bağcılığı ile hardaliye ve diğer üzüm ürünleri için gelecek vadeden bir yöre olarak sağlıklı gelişim mümkün değildir. Bu açıdan ildeki bağcılığın bütüncül bir yaklaşımla rehabilitasyonu büyük önem arz etmektedir.



	1991	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Alan (da.)	0	7640	4990	4870	6321	6947	7025	4664	4727	4718	4673
Ton	6392	5708	3729	3121	5020	5243	6094	4357	1489	2238	3928

Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 102. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kırklareli'ndeki Bağ Alanları ve Toplam Üzüm Üretimi[268]

[268] Kırklareli'nde 1991 yılına ait bağ alanları verileri mevcut değildir.



Fotoğraf 259. Kırklareli'nde Hardaliye Hazırlıkları Kapsamında Bağbozumu[269]

Kırklareli Hardaliyesi için malzemeleri incelediğimizde şüphesiz üzüm temel girdiyi oluşturmaktadır. Eylül ayında başlayan bağbozumunda Papazkarası başta olmak üzere toplanan Pamit, Cardinal, Merlot, Alphonso çeşitleri üzümlerin bir kısmı hardaliye için kullanılır. Geçmişte *Kırklareli Hardaliyesi* için yerli çeşitlerden Papazkarası ve Pamit yaygın bir şekilde kullanılırken son yıllarda bunların yerini Alphonso, Cardinal, Merlot gibi çeşitler almıştır. Son birkaç yıldır ise Cabarnet, Merlot ve Şiraz (Shiraz) hardaliye yapımında en fazla tercih edilen çeşitler olmuştur. Papazkarası ve Pamit çeşitleri ise çok ciddi ölçüde ithal çeşitlerle beraber önemini yitirmiş, Öküzgözü çeşidinden elde edilen hardaliye ise fazla talep görmemiştir. Üzüm dışında diğer malzemeler ürüne adını veren hardal tohumu ve vişne yapraklarıdır. Geçmişte yöre halkı sınırlı da olsa hardal yetiştiriciliği yapılmış olduğunu belirtmekle birlikte günümüzde hardal tohumu ihtiyacı bütünüyle dışarıdan karşılanmaktadır. *Kırklareli Hardaliyesi* için kullanılan siyah hardal, hem içeceğin aromasında hem ürünün dayanıklılığını artırmada hem de en önemli vazifesi olan şıranın

[269] Hardaliye yapımı ve faaliyetin incelikleriyle ilgili bizleri bilgilendiren *Karlıbağ Hardaliye* işletmesine teşekkürlerimizi sunarız.

mayalanmasını önleyerek alkole dönüşmesini engelleyen çok önemli bir malzemedir. Vişne yaprağı ise *Kırklareli Hardaliyesi*'nin kendine has rengi kazanmasında kullanılan bir diğer önemli malzemedir. Eski tariflerde vişne yaprağıyla birlikte ayva yaprağının da kullanıldığı belirtilmiştir.



Fotoğraf 260. Kırklareli İle İlgili Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Sıkça Kullanılan *Kırklareli Hardaliyesi*

Geleneksel usulde *Kırklareli Hardaliyesi* üretimini incelediğimizde ilk etapta Eylül ayında başlayıp Kasım'a kadar devam eden bağbozumu kapsamında toplanan üzümler yıkanır ve ayıklanır. Hardaliye için genellikle son hasat üzümler tercih edilmektedir. Sonrasında taneleri saplarından ayrılır ve "çatlatma" adı verilen tanelerin kabuklarının hafifçe yarılması sağlanır. Bu işlemin ardından çekirdekleri ayıklanır. Elde edilen cibreden[270] taneler damacananın / fıçının dibine döşenir. Bunların üzerine ise siyah hardal tohumları ve sonrasında da vişne yaprakları konur. Bazı eski tariflerde fıçıların en altına ayva ve vişne yaprağı döşenip bunun üzerine cibrenin ve sonrasında hardal tohumunun döşendiği belirtilmiştir[271]. Bu işlem damacana dolana kadar kat kat

[270] Cibre: Şırası alınmış ve ezilmiş / kısmen ezilmiş üzüm taneleri.
[271] *Kırklareli Hardaliyesi*'nin en eski tarifleri için bkz. http://www.kirkkimse.com/ (Son erişim: 03.03.2018).

yapılmaya devam edilir. Bu şekilde dolan kaba son olarak şıra doldurulur. Endüstriyel ölçekte üretilen *Kırklareli Hardaliyesi* şişelendikten sonra 4° – 5°C'lerde 1 yıl kadar saklanabilir. Fakat şişesi açıldıktan sonra raf ömrü çok kısa olup ideal bir içim için 3 günde tüketilmesi gereken *Kırklareli Hardaliyesi*'nin en geç 1 hafta içerisinde bitirilmesi gerekmektedir[272].

Hardaliyenin yapıldığı kaplar zaman içerisinde turşulardakine benzer bir şekilde değişim göstermiştir. Geçmişte toprak küplerin kullanıldığı *Kırklareli Hardaliyesi* için daha sonraları meşe fıçılar kullanılmaya başlanmıştır. Fakat meşe fıçıların kullanımının zahmetli oluşu ve bu fıçıları yapan ustaların kalmayışı ile tenekeler ve plastik bidonlar kullanılmaya başlanmıştır. Ev tipi üretimde ise ağız kısmı dar cam fıçılar (damacanalar) hala kullanılmaktadır. Endüstriyel ölçüde yapılan üretimlerde ise büyük çelik kazanlarda *Kırklareli Hardaliyesi* üretilmektedir.

Hazırlanan hardaliye ev tipi veya küçük ölçekli üretim tipiyse karanlık ve serin bir ortamda 20 gün ila 1 ay kadar dinlendirilir. Ortam sıcaklığı 20° ila 25°C'lerde ise genellikle 20 – 21 günde tüketime hazır hale gelmektedir. Elbette olgunlaşma süresi ortam sıcaklığına göre değişiklik göstermektedir. Ortalama 20 günlük süreçte ise 1 gün arayla fıçının altındaki musluktan boşaltılan şıra, tekrar fıçının ağız kısmından doldurulur, böylelikle bir nevi şıra döngüsü yapılmış olunur. Olgunlaşan hardaliye son olarak süzülüp, cam şişelere doldurularak tüketime hazır hale gelmiş olur.

Kırklareli Hardaliyesi, fruktoz oranının düşük seviyede olmasıyla ve de laktik asit fermantasyonuyla elde edilen bir içecek olduğundan en sağlıklı içecekler arasındadır (Faikoğlu, 2014: 6). Bununla birlikte alkollü bir içecek olmayışı da ürünün hem sağlık hem de pazarlanabilirliği açısından ayrıca bir avantajıdır. Sektörel açıdan konuyu değerlendirdiğimizde 2013 itibariyle Kırklareli'nde toplam 5 işletmede yıllık 200 bin litre kapasite söz konusuydu. Aynı zamanda ilde butik ölçekli üretim yapan

[272] Endüstriyel manada üretimlerde hardaliyenin dayanıklılığını artırabilmek adına benzoik asit kullanılabilmektedir.

çok sayıda daha üretici bulunmaktadır. 2017 yılında ise ilde toplam 4 işletmede 50 bin litre *Kırklareli Hardaliyesi* üretimi gerçekleşmiştir.

Son olarak Aralık 2017'de Mahreç İşareti ile koruma altına alınan *Kırklareli Hardaliyesi*'nin Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ilk etapta içeceğin kısaca genel özelliklerinden bahsedilmiştir. Sonrasında enerji ve besin ögeleri tablo halinde sunulmuş ve hardaliye yapımında kullanılan yerli ve ithal üzüm çeşitleri sıralanmıştır. Üretim metodunun da izah edildiği *Kırklareli Hardaliyesi* dosyasında bazı eksiklikler dikkati çekmektedir. Bunlardan ilki üretim sürecinden bahsedilirken ev tipi (Butik) ve endüstriyel tipte üretim noktasında bir ayırımdan bahsedilmemiştir. Oysaki her ikisinde de (Kullanılan cam fıçı veya çelik tanklar gibi) bazı farklar söz konusudur. Çok köklü bir mazisi bulunmasına karşın tarihiyle ilgili hiçbir hususa değinilmemiştir. Son olarak çoğu Coğrafi İşaretli ürün dosyasında olduğu gibi bu dosyada da logo belirtilmemiştir. Halbuki Kırklareli Belediyesi'ne ait logoda hardaliyenin temel malzemesi olan üzüm, başarılı bir şekilde işlenmiştir (Şekil 103). *Kırklareli Hardaliyesi* için de üzüm, hardaliye ve Kırklareli'ni bütünleştiren bir logo tasarımı ve bunun kullanım zorunluluğu son yıllarda kayda değer ölçüde sektörleşen bir ürün için zorunluluk teşkil etmektedir.



Şekil 103. Kırklareli Belediyesi'nin Logosu

4.5.2. Coğrafi İşaret Olabilecek Alkolü İçecekler

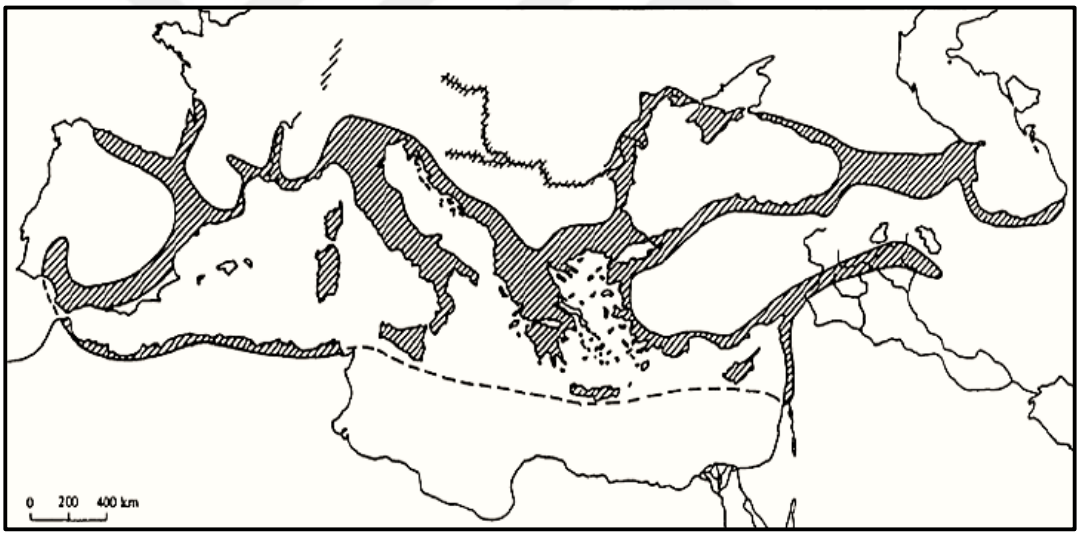
Daha önce de belirtildiği üzere alkollü içkiler de kendi aralarında 2 gruba ayrılırlar. Bunlar mayalı (Fermente) içkiler ve damıtık (Distile) içkilerdir. Mayalı içkilerden en bilineni biralar olup damıtılan içkilere ise en bilinen örnek rakıdır. Türkiye, çoğu alkollü içkiler için gerekli tüm tarım ürünleri için zengin ve potansiyeli yüksek bir ülkedir. Bununla birlikte İslami şartlar gereği alkollü içkilerden uzak durulması, bu alandaki üretim ve ticaretin de kısıtlı kalmasına neden olmuştur. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus ise oldukça sınırlı olan üretime karşılık Türkiye'deki çoğu alkollü içkinin uluslararası arenada ödül almış, prestijli ürünler olduğudur.

Türk Şarapları: Daha önce de bahsedildiği gibi şarap, insanlık tarihi boyunca en eski mamul gıdalardan biri oluşu ve de bu ürüne atfedilen değerlerden ötürü en dikkat çekici kültürel elemanların başında gelmektedir. Bu nedenledir ki şarap, sadece yazında ve görsel sanatlarda değil, müspet bilimlerde de temel özne olarak sıklıkla ele alınmış bir üründür. Hatta denilebilir ki dünyadaki sadece içecekler kapsamında değil, tüm yenilip içilebilen ürünler içerisinde en fazla ele alınmış gıda maddesidir. Şarap ile ilgili bu durumun sonucunda "Önoloji" adı altında başlı başına bir şarap ihtisas dalı ortaya çıkmıştır.

Şarabın kendisi ve şarap yapımı başlı başına bir inceleme konusu olmasının yanı sıra şarap yapımında kullanılan özel üzümler de ayrıca bir inceleme konusudur. Fakat bu noktada şaraplık üzümler araştırmamızın "Meyveler" başlığı altında detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğundan burada çok kısaca üzerinde durulmuştur. Belirtilmesi gereken önemli bir husus da üzümden başka çeşitli meyvelerin de (Elma, çilek, ahududu, erik gibi) şarap yapımında kullanılıyor olduğudur. Bu gibi üzüm dışı meyvelerden elde edilen şaraplar ise ayrıca değerlendirilen alkollü içeceklerdendir.

Şarabın izahı ve karakteristik şarapların tanımı için ilk etapta kısaca üzümden bahsetmek gerekmektedir. Zira şarap üretiminde temel husus kullanılan üzümün çeşidi ve kalitesi ile ilgili hususdur. Fransız şarap ekolünde ilerleyen bölümlerde detaylı bir şekilde izah edilecek olan apelasyon sistemi kapsamında, toprak anlamına gelen

"Terroir" ifadesiyle şaraplık üzümlerin yetiştiriciliği ile ilgili her aşama başlı başına bir inceleme ve denetim sistemini oluşturmaktadır. Yabani üzümün ilk olarak günümüzden yaklaşık 7000 yıl önce (Bazı araştırmacılar 8000 ila 6000 yıl öncesi şeklinde ifade etmektedir) Doğu Anadolu ve Kafkaslarda (Transkafkasya, Güney Kafkasya) kültüre alındığı tespit edilmiştir (Oraman ve Ağaoğlu, 1969: 8; Zohary, 2005: 26; McGovern, 2009: 127). Burada Doğu Anadolu ile kastedilen şekil 104'te de görüldüğü üzere Mezopotamya'nın kuzeyini bir yay gibi çevreleyen sahadır. Bir gen kaynağı olarak üzümün coğrafi dağılımı incelendiğinde de Anadolu yarımadasını bütünüyle kuşattığı ve Güneydoğu Torosların uzanışına paralel olarak iç kesimlere sokulduğu görülmektedir (Şekil 104). Bu, günümüz Türkiye'sinin esasında hem tabii hem de beşeri şartlar açısından bir bütün olarak değerlendirildiğinde üzüm ve üzüm ürünleri noktasında çok önemli bir konumda olduğunu göstermektedir.



Şekil 104. Yabani Üzümün (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) Akdeniz Havzasındaki Dağılımı[273]

Üzümün kültüre alınması noktasında ise her ne kadar Güney Kafkaslar ve Mezopotamya'nın kuzeyi olduğu netlik kazanmış olsa da hangisinde daha önce başladığı kesinlik kazanmamıştır. Ege Denizi çevresi, Mısır ve Suriye'ye ise M.Ö. 5000'lerin sonlarında bu zirai faaliyetin taşındığı kabul edilmektedir (Olmo, 2005: 35).

[273] Yabani üzümün doğal yayılış alanı içerisinde Türkmenistan ve Tacikistan'da bulunmakla birlikte haritada sadece Akdeniz Havzasındaki dağılım ele alınmıştır.

Günümüzde şarap denildiğinde akla ilk gelen ülke olan Fransa'da ise bağcılık faaliyetleri ilk olarak M.Ö. 600'lerde başlamıştır[274]. Fransa'nın şarap konusundaki zengin çeşitliliği noktasında Anadolu'da kültüre alınmış üzümlerin de önemli etkisi olmuştur. Kanuni Sultan Süleyman (1494 – 1566)'ın, o dönem yakın ilişki kurulan Fransa Kralı François I. (1494 – 1547)'ya gönderdiği hediyeler arasında Çavuş ve Yapıncak kalemleri de yer almaktadır (Gürsoy, 2003: 28). Bu sayede de bu çeşitlerden pek çok varyete elde edilerek Fransa bağcılığında çeşitlilik artmıştır. Benzer durum Fransa (Marsilya)'ya taşınan Foça Karası için de söz konusudur.

Üzümün kültüre alınmasıyla birlikte ortaya çıkan üretim fazlası beraberinde türlü şekillerde üzümün değerlendirilmesini gerektirmiştir. Üzüm ürünlerinden pekmez, pestil, tatlı sucuk (Köme, orcik), sirke, şıra / üzüm suyu ve çok sayıda yerel özellikte ürünlerden hiçbiri ulusal ve uluslararası pazarlarda şarap ve diğer alkollü içkilerdeki katma değeri sağlayamamaktadır. Şarap ise bu noktada ilk ortaya konan ürünlerden biri ve de üzüm ürünleri içerisinde sağladığı ekonomik kazanç ve kültürdeki yeriyle en önemlisi olmuştur. Yapılan çalışmalar Godin Tepe (İran)'de M.Ö. 3500 ila en geç 2900'lerde şarap yapıldığını ortaya koymuştur (Badler, 2005: 47). Antik Yunan dünyasında ise şarap çok özel bir yere taşınmış ve Yunan Mitolojisinde, Şarap Tanrısı Dionysos ile bu özel yer en üst noktaya taşınmıştı. Günümüzde Denizli – Çal'daki Dionysopolis antik kenti, Dionysos'un doğduğu ve yaşadığı yer olarak bilinmektedir. Mitolojideki bu efsanevi karakter ise içecekler ve turizm arasındaki ilişki bölümünde, turizmde değerlendirilebilecek önemli bir kaynak olarak detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Antik Yunan medeniyetinde şarap, hemen her türlü sosyal etkinliğin (İbadet, eğlence, sağlık gibi) en önemli elemanı olarak kendine yer buluyordu. Antik Roma'da da Dionysos gibi Şarap Tanrısı bulunmakta olup Bacchus olarak biliniyordu. Temiz, güvenilir su kaynağı bulmanın her zaman insanların karşılaştığı en önemli problemlerden biri olduğu düşünüldüğünde Antik Roma'da da şarap, sudan daha güvenilir ve sağlıklı bir içecek olarak kabul görüyordu (Badler, 2005: 76). İnsanlar gün içerisinde sıvı ihtiyacını çoğunlukla belli oranlarda

[274] Fransa'da bağcılığın ve şarap üretim bölgelerinin kronolojik gelişimi için bkz. https://vineyards.com/wine-map/france (Son erişim: 03.03.2018).

sulandırılmış şarapla karşılamaktaydı (Gorny, 2005: 157). Pek çok hastalığın güvenilir olmayan sular yüzünden yayıldığı bilindiğinden Orta Çağa kadar insanlar şarap başta olmak üzere diğer içeceklere sudan daha fazla değer vermişlerdir. Bu da özellikle şarap üretiminin gelişip, yayılmasına ve bu faaliyetin temeli olan üzüm yetiştiriciliğinde uzmanlaşılmasına neden olmuştur. Zamanla üzüm kültürünün çok geniş alanlara yayılması bu alanda büyük bir çeşitliliği de beraberinde getirmiştir. Örneğin; günümüzde sadece Karadeniz Havzası'nda 7 farklı habitatta 518 çeşit tespit edilmiştir (Olmo, 2005: 34). Günümüzde dünya genelinde çeşit sayısı 10.000'i aşmış, Türkiye'de de 1.200 civarında çeşit olduğu tahmin edilmektedir. Bu büyük çeşitlilik zaman içerisinde üzümlerin belli esaslara göre tasnifini zorunlu kılmıştır.

Üzümün ardından şarap yapımının mazisine ve Anadolu'daki durumuna baktığımızda binlerce yıllık bir maziden bahsetmek mümkündür. Bugünkü Türkiye Cumhuriyeti sınırları dahilinde üzümün ideal yetişme şartlarını bulması ve tabii şartlardan kaynaklı farklılıklardan ötürü üzümde zengin bir çeşitliliğin olması doğal olarak şarap üretimine de yansımıştır. M.Ö. 2000'lerde Anadolu'da Boğazköy / Hattuşa'da bulunan belgelerde bağcılık faaliyetleri ve şarap üretiminden bahsedilmektedir (Gorny, 2005: 135). Hititlerde şarap üretimi çok önemli bir faaliyet olup şaraba da çok özel anlamlar yüklenmekteydi. Hititler şarabı "Vina, Vino" olarak adlandırmış olup pek çok görüşe göre günümüz Latin dillerinde şarap anlamında kullanılan "Wine" de bu kelimeden türemiştir (Basmacı ve ark., 1998: 21; Gürsoy, 2003: 18). Sadece Türkiye'nin değil dünya çapında kalitesiyle beğeni toplamış Kalecik Karası üzümleri daha Hititler dönemindeyken kullanılmış şaraplık üzümlerdendir (Basmacı ve ark., 1998: 23). Antik Yunan ve Hititler dışında da Anadolu'da şarap kültürü asırlarca varlığını sürdürmüştür. Anadolu'daki diğer önemli şarap üretim merkezleri ise Antik İyonya kenti Klazomenai (Urla), Knidos (Datça), Telmessos (Fethiye), Truva (Troia / Çanakkale), Kapadokya, Melitine (Malatya) sayılabilir. Bunlardan Melitine şaraplarının arkeolojik buluntular ışığında Antik Yunan şarapları kalitesinde olduğu ifade edilmektedir (Gorny, 2005: 136). Bozcaada (Tenedos) ise binlerce yıldır şarap kültürünün önemli yer tuttuğu bir diğer sahadır. Trakya, Kapadokya, Denizli ve Çanakkale ise günümüzde de nitelikli şaraplık üzümleri ve kaliteli şaraplarıyla hala bu önemini sürdüren en eski merkezlerdendir. Antik

medeniyetlerin ardından günümüz medeniyetlerinde ve semavi dinlerde de şarap türlü şekillerde yer bulmuştur. Eski Ahit'te, büyük tufandan sonra gemisi Ağrı Dağına geldiğinde ilk asmayı diken ve bu asmanın meyvelerinden şarap yapan kişi olarak Hz. Nuh'tan bahseder (Uğurlu Tunalı, 1999: 31; Altıntaş, 2007: 97). Günümüzde Hristiyan inancında şarap ve ekmek kutsal kabul edilmekte (Şarap, Hz. İsa'nın kanını sembolize etmektedir) ve özel ayinlerde (Efkaristiya / Ekmek – Şarap Ayini) bir miktar şarap içilmektedir. İslamiyet'te ise tam tersi bir durum söz konusudur. Her türlü keyif verici içecek ve maddeler haram kabul edilmiş ve müminlere yasaklanmıştır.

Türk kültüründe kısaca şarap yapımına baktığımızda henüz Orta Asya'dayken Türklerin üzüm kültürünü bildikleri ve üzümden türlü şekillerde istifade ettikleri bilinmektedir. M.Ö. 3000'lerde Ural ve Altay Türklerinin bağcılıkla meşgul olduğu ve şarap ürettikleri bilinmektedir. Çin kaynaklarında da 40 çeşit Türk şarabının satıldığı, en meşhurlarının ise Semerkant ve Kaşgar şarabı olduğu belirtilmiştir (Taylan, 1944: 7). Şarabın Türk inanç sistemi ve folklorunda da özel bir yeri bulunmaktaydı. Buna göre Gök Tanrı şarabı takdis etmiştir. Ayrıca her yeni doğan çocuk için bir küp şarap toprağa gömülüp, çocuğun düğününde içilmek üzere saklanmaktaydı (Taylan, 1944: 7; Altıntaş, 2007: 96). Türkler İslamiyet'i benimseyene kadar bağcılık ve şarap üretimi yoğun bir şekilde devam etmiştir. İslamiyet'ten sonra ise büyük ölçüde azalmakla birlikte tarih boyunca hemen her Türk devletinde ve toplumunda varlığını sürdürmüştür. Türkiye Cumhuriyeti dönemindeki şarap üretimine bakıldığında ise Cumhuriyetin ilk yıllarında üretilen üzümlerin önemli bir kısmı kurutmalık olarak ve sonrasında da pekmez üretiminde değerlendiriliyordu. Nitekim dönemin en önemli ihraç kalemleri içerisinde kuru üzüm yer aldığından üzümlerin önemli bir kısmı bu işlem için kullanılıyordu. Mübadele sonrasında da Anadolu'da şarap üreten Rum halk Yunanistan'a gittiğinden şaraplık üzümler yoğun bir şekilde değerlendirilemiyordu. Zaman içerisinde Türkiye'de gerek yerli halktan gerekse ülkedeki yabancıların (Özellikle Cumhuriyet'in ilk yıllarında Ankara'da çok sayıda yurtdışından gelmiş akademisyen ve uzmanlara yönelik) taleplerine karşılık gelecek girişimlerde bulunulmuştur. Bugün de varlığını sürdüren ve dönemin bu anlamdaki ilk büyük girişimi ise 1929'da Cenap And tarafından yıllık 50.000 litre üretim kapasitesiyle kurulan "Kavaklıdere Şarap Fabrikası" olmuştur. 1931'de ise Tekirdağ'da devlet

eliyle bir şarap fabrikası kurulmuştur[275]. 1932'ye gelindiğinde İnhisarlar Umum Müdürlüğü'ne bağlı yurdun muhtelif yerlerinde çok sayıda şarap tadım evleri (Numune Şaraphanesi) ve şarap fabrikaları kurulmuştur. 1941'de TEKEL adını alan kuruma bağlı Gaziantep (1930), Tekirdağ (1931), İzmir (1939), Ürgüp (1944), Ankara (Bugünkü Kırıkkale'de 1944'te kurulan), Tokat (1944), Elazığ (1944)[276] ve Kilis (1944)'te şarap fabrikaları bulunmaktaydı (Tosun, 2005: 11).1944'e gelindiğinde ise TEKEL'e bağlı 16 şarap tadım evi bulunuyordu[277]. Gerek tesisler açısından yapılan yatırımlar gerekse bağcılığı iyileştirmeye bağlı olarak girişilen çalışmalarla hem üzüm üretiminde hem de şarap üretiminde kayda değer gelişmeler yaşanmıştır. 1928'de 2.7 milyon lt. olan şarap üretimi, 1945'e gelindiğinde 26 milyon litreye çıkmıştır (Gürsoy, 2003: 78). Altyapı çalışmalarının yanı sıra mesele hukuki ve idari açıdan da ele alınmıştır. Devlet İnhisarı'nın 790 sayılı kanun uyarınca "*Şarap imalatının serbest bir hale konulması, muayyen bir miktardan fazla şarap yapanlara bedelsiz olarak şarap alât ve edevatı dağıtılması, şaraplık üzüm yetiştiren bağcıya ticari menfaatlar gözetmeksizin avans olarak para tevzii, dış memleketlere şarap ihraç edenlere prim verilmesi…*" gibi uygulamalar sektörün başlarda hızlı bir gelişim yakalamasına vesile olmuştur.

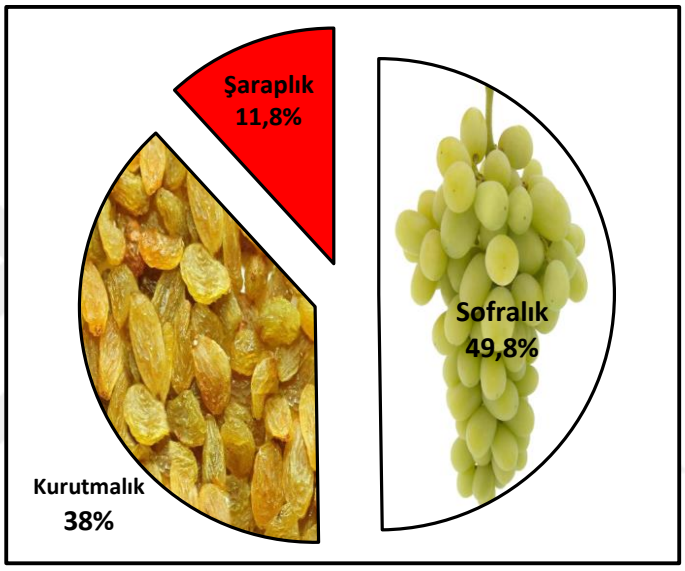
Türkiye'de günümüzdeki bağcılık faaliyetlerine ve şarap üretimine baktığımızda 2016 itibariyle toplam 4 milyon tonluk üzüm üretimiyle dünya genelinde 6. sırada yer almaktadır. Aynı yıl toplam üzüm üretiminin yaklaşık yarısının (1.990.604 ton) sofralık üzümler oluşturuyorken üretimin sadece % 11.8'ini şaraplık üzümler (472.534 ton) teşkil etmektedir (Şekil 105). Seçilmiş yıllar itibariyle şaraplık üzüm üretimine baktığımızda ise tablo 85'te de görüldüğü üzere bağ alanlarında kayda değer bir değişim yaşanmadığı, buna karşılık son 4 yıldır düzenli bir daralmanın söz konusu olduğu anlaşılmaktadır. Bağ alanlarındaki bu daralma ise doğrudan doğruya

[275] 1 Eylül 1931 tarihinde kurulan Tekirdağ Şarap Fabrikası, ilerleyen süreçte Tekirdağ Rakı ve Şarap Fabrikası, sonrasında Rakı ve İçki Fabrikası adını almış, 2014 yılında da özelleştirilen fabrika Manisa'ya taşındığından günümüzde sadece tesisin binaları kalmıştır. İşletmede şarap, rakı ve konyak üretimi yapılmaktaydı.

[276] Elazığ'da ilk olarak 1942'de şarap tadım / deneme evi açılmış, sonrasında bu tesis fabrikanın temelini oluşturmuştur.

[277] Esasında toplamda 24 tane deneme evi kurulmuş olsa da bir kısmından beklenen sonuçlar elde edilememiş olduğundan bir süre sonra kapanmışlardır.

üretime yansımamıştır. Hatta son 4 yılın en dar bağ alanlarının söz konusu olduğu 2017'de son yılların en yüksek şaraplık üzüm üretimi gerçekleşmiştir (Tablo 85). Benzer şekilde verimde de son yıllarda kayda değer artışlar olmuş ve 2017'de dekardan 766 kg. şaraplık üzüm elde edilmiştir. Şaraplık üzüm üretiminde hava şartları, devlet desteği ve en önemlisi de pazar şartları (Ürününü satım garantisi) en önemli belirleyicilerdir. Bu açıdan yıldan yıla on binlerce tonluk dalgalanmalar yaşanması olağan bir durumdur.



Şekil 105. 2016 İtibariyle Türkiye'de Yetiştirilen Üzümlerin Kullanım Alanlarına Göre Payları

Tablo 85. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Şaraplık Üzüm Yetiştiriciliği Değerleri

Yıllar	Bağ Alanı (da.)	Miktar (Ton)	Verim (da/kg.)
2005	690.000	450.000	652
2010	737.606	461.508	626
2011	701.592	465.320	663
2012	677.884	400.659	591
2013	718.543	455.229	634
2014	687.512	445.127	647
2015	654.855	423.527	647
2016	643.532	472.534	734
2017	636.795	488.000	766

Kaynak: TÜİK, 2018.

Üretilen üzümlerin şarap yapımındaki kullanım miktarlarına baktığımızda 2016 yılı itibariyle İtalya'da 6.789.000 ton, Fransa'da 6.075.000 ton ve Almanya'da da 1.202.000 ton üzüm şarap üretiminde kullanılmış olup Türkiye'de sadece 60.000 ton kadar üzüm şaraba işlenmiştir (OIV, 2018). Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da üretilen şaraplık üzüm çeşitlerinin çok az bir kısmının şarap yapımında değerlendiriliyor olduğudur. Nitekim 2016'da bu oran farklı kaynaklarda % 7 – 8 civarında belirtilmiş olup gerçekte bu değer % 2 – 3 civarındadır. Tablo 86'daki verilere göre ise 2014'te Türkiye'de üretilen üzümlerin sadece % 1.43'ü şaraba işlenmiştir. Bununla birlikte şaraplık üzüm çeşitlerinin hepsi şarap yapımında değil özellikle alkollü içkiler içerisinde suma (Rakı) yapımında da kullanılmaktadır.

Tablo 86. Seçilmiş Ülkelerin 2014 Yılı İtibariyle Üzüm ve Şarap Üretim Miktarları

Ülkeler	Üzüm (Ton)	Şarap İçin Kullanılan Miktar (Ton)	Şarap Üretimi (Milyon lt.)
Fransa	6.204.909	6.279.000	4.709
İtalya	6.930.794	5.965.000	4.474
İspanya	6.222.584	5.267.000	3.950
ABD	7.152.090	4.029.000	3.021
Arjantin	2.635.109	2.024.000	1.518
Şili	2.398.096	1.619.000	1.214
Avustralya	1.557.362	1.582.000	1.186
Çin	12.627.999	1.439.000	1.079
Portekiz	818.512	827.000	620
Rusya	528.549	653.000	490
Yunanistan	587.403	446.000	334
Gürcistan	172.600	145.000	109
Bulgaristan	132.731	111.000	83
Türkiye*	4.175.356	60.000	45
Hindistan	2.585.340	28.000	21

Kaynak: Anderson ve ark., 2017; FAO, 2018.

*: Yabancı kaynaklarda Türkiye'nin 2014 şarap üretimi 44.7 – 45 milyon litre olarak belirtiliyor olsa da yerli kaynaklarda bu miktar 60.4 milyon litre olarak belirtilmektedir. Buna karşılık diğer ülkelerle birlikte yabancı kaynaklar referans kabul edilmiştir.

İlgili tabloda ise üzüm üretiminde Türkiye'nin çok gerisinde yer alan ülkelerin sınırlı üzüm üretimleri şarap üretimiyle değerlendirip (Fransa, Arjantin, Avustralya, Portekiz ve Gürcistan gibi bazı ülkelerde üretimin tamamına yakını) katma değeri yüksek şaraplarıyla uluslararası ticarette yüksek gelir sağladıkları anlaşılmaktadır. Bu açıdan Fransa, İtalya, İspanya ve Portekiz'in geçmişten beri üstün şaraplarıyla pazara

hakim olmaları yanı sıra son yıllarda Avustralya başta olmak üzere ABD, Arjantin ve Gürcistan'da bu alandaki potansiyelini daha etkili kullanarak dünya şarap pazarında yer edinmeye başlamışlardır. Türkiye'nin ise yetiştirdiği şaraplık üzümlerin çok küçük bir kısmını şaraba işleyerek dünya pazarlarına sunma girişimi hala çok yetersizdir.

Tablo 87. Türkiye'de Seçilmiş Şaraplık Yerli Üzüm Çeşitlerinin Yaygın Olarak Yetiştirildiği Yöre ve Şarap Kalite Durumu

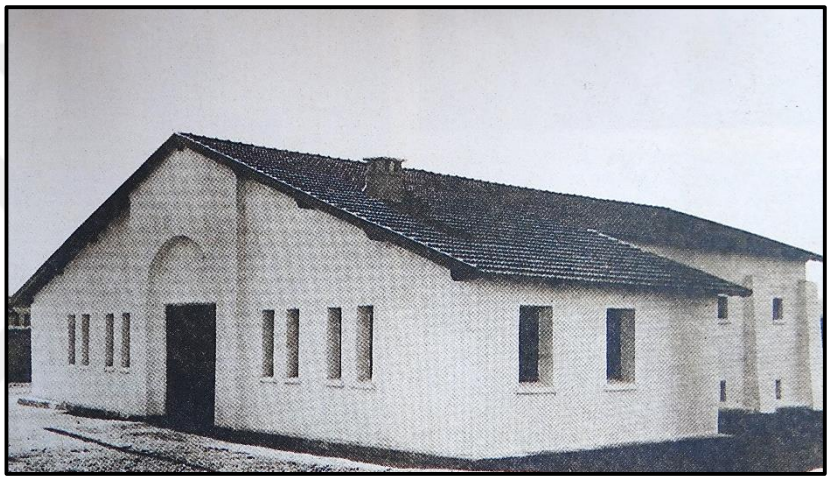
Üzüm Çeşidi	Yöre	Şarap Kalitesi
Beyaz Şarap İçin		
Narince	Tokat, Amasya, Yeşilırmak kıyıları	İyi
Emir	Nevşehir, Kırşehir, Niğde, Kayseri	İyi
Bornova Misketi	İzmir	İyi
Osmancık	İzmir	İyi
Dökülgen	Gaziantep	Orta
Yapıncak	Tekirdağ, Kırklareli	Orta
Hasandede (Sungurlu)	Ankara, Kırıkkale, Çankırı, Çorum	Orta
Beylerce	Trakya, Bilecik	Orta
Vasilaki (Altıntaş)	Marmara (Çanakkale, Bozcaada)	Orta
Kabarcık	Gaziantep, Kahramanmaraş, Şanlıurfa	Orta
Karadimrit	İç Anadolu, Isparta	Orta
Sultaniye (Sultani)	Manisa, İzmir, Denizli	Zayıf
Kırmızı Şarap İçin		
Papazkarası	Trakya	İyi
Kalecik Karası	Ankara, Kırıkkale	İyi
Adakarası	Avşa ve Marmara Adaları, Erdek, Balıkesir	İyi
Boğazkere	Diyarbakır, Elazığ	İyi
Foça Karası	İzmir	İyi
Kayseri Karası	Kayseri, Nevşehir, Niğde	İyi
Çalkarası	Denizli ve yakın çevresi	Orta
Karasakız (Kuntra)	Çanakkale, Bozcaada	Orta
Öküzgözü	Elazığ, Malatya	Orta
Karalahna	Tekirdağ, Edirne, Çanakkale, Bozcaada	Düşük

Günümüzde dünyada en fazla yetiştiriciliği yapılan şaraplık üzümler arasında Cabernet Sauvignon, Sultaniye (Sultani / Sultana), Kyoho, Merlot, Airen, Chardonnay, Syrah (Shiraz / Şiraz), Tempranillo, Pinot Noir sayılabilir. Türkiye'deki şaraplık çeşitleri incelediğimizde tablo 87'de görüldüğü üzere beyaz şaraplık üzümlerden iyi kalitede şarap elde edilen Narince ve Emir çeşitleri İç Anadolu'da, Bornova Misketi ise ağırlıklı olarak İzmir'de yetiştirilmektedir. Bu gruptaki üzümlerden ekseri Marmara Bölgesi'nde yetiştirilenler orta kalitede şaraplar vermektedir. Kırmızı şaraplar için ise bu defa Marmara Bölgesi'nde yetiştirilen Papazkarası, Adakarası

çeşitlerinden iyi kalitede üzümler elde edilirken, Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere gibi İç Anadolu Bölgesi'nde yetiştirilen çeşitlerden de üstün özellikte şaraplar elde edilmektedir. Ayrıca tabloda belirtilen çeşitlere ilaveten Türkiye'de çok sayıda yabancı menşeli çeşidin de yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Kırmızı ve beyaz şarap üretimini incelediğimizde çoğu fermente içkide olduğu gibi belli başlı aşamalar söz konusudur. Beyaz şarap üretiminde ilk olarak beyaz veya kırmızı şaraplık üzümlerden; kırmızı şarap için ise sadece kırmızı şaraplık üzümlerden şıra elde edilir. Şıra için çeşit özelliklerine bağlı olarak değişmekle birlikte 100 lt. şıra eldesi için ortalama 130 kg. üzüm gerekmektedir. Bunun için 15 Ağustos – 15 Ekim arasında bağbozumu adı verilen ve yöresi için başlı başına bir kültürel faaliyet olan etkinliğe girişilir. Yapılacak şarabın tadına göre farklı tarihlerde üzümler toplanır. Bunun sebebi de zaman ilerledikçe üzümlerin içeriğindeki şeker oranı arttığından daha tatlı, erken hasatta ise şeker oranı daha düşük üzümler kullanılarak tadı biraz daha buruk, nispeten sert şaraplar elde edilir. Toplanan üzümler ilk etapta saplarından ve diğer yabancı cisimlerden ayrılır ve taneler çekirdekleri ezilmeyecek şekilde preslenir ve bu aşamada "Burun Şırası" denilen ilk ürün şıra elde edilir. Geçmişte ve de günümüzde bazı geleneksel üretim yöntemlerini tasvirde üzümler ayakla eziliyor olsa da bu işlem için uzun süredir modern ekipmanlar kullanılmaktadır. Ezilen taneler (Mayşe) beyaz şarap için preslere, kırmızı şarap için ise meserasyon tankına alınır. Arta kalan posadan ise ikinci bir preslemeyle (Bu defa çekirdekler de ezilebildiğinden tanen oranı yüksek olur) "Cendere Şırası" denen ikinci kalite şıra elde edilir. Hazırlanacak şarabın niteliğine göre belli üzümlerden elde edilen şıralar belli usullerde süzülüp (Dinlendirme, santrifüj sistemle süzme gibi) fermantasyona bırakılır. Bu aşamada şarap mayası katılır ve üzüm şekeri, etil alkol ve karbondioksit gazına dönüşür. İdeal bir fermantasyon için sıcaklığın 10° ila 16°C'lerde olması gerekmektedir (Tosun, 2005: 20). Fermantasyon sürecinde zaman zaman dibe çöken tortu dikkatli bir şekilde toplanır. Fermantasyonun tamamlanmasının ardından geleneksel yöntemlerde ahşap (Meşe) fıçılarda veya çelik tanklarda dinlenmeye

alınır[278]. Fıçı veya tanklardaki malzemenin berraklık kazanması için çeşitli durultma teknikleri (Kolaj / paçal veya süzme) uygulanır. Nihai aşamada şişeleme işlemine geçilir. Bu noktada şarabın havayla temasının çok az olması büyük önem arz etmektedir ki bunun için de özel donanımlı ekipmanlar kullanılmaktadır. Kırmızı şarabın, beyaz şarap üretiminden farkı ise şaraba adını veren kırmızı rengi alması için şıra, cibresiyle beraber fermantasyona bırakılır. Yaklaşık 5 – 15 gün süren cibre fermantasyonunda eğer pembe / roze tipi şarap elde edilmek isteniyorsa süre 8 ila 48 saat ile sınırlı tutulmaktadır (Kaya, 2017: 24).



Fotoğraf 261. Kırşehir Şarap Deneme Evi (Mert Sandalcı Arşivi)

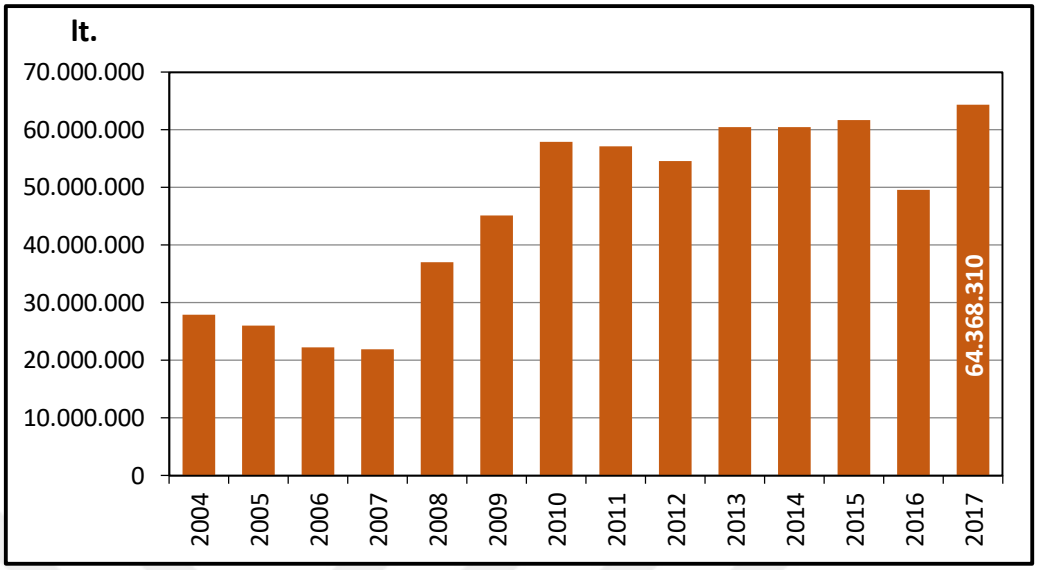
Klasik şarap yapım tekniği yanı sıra günümüzde çeşitliliği artan aromalı şaraplarla birlikte üretim aşamalarında çeşitli aroma malzemelerinin katılması da yaygınlık kazanmıştır. Elma kabuğu, tarçın, karanfil, vanilya, çeşitli baharat ve meyvelerin de şarap üretiminde kullanımı söz konusu olabilmektedir. Ayrıca üretilecek şarabın özelliğine göre şeker ilavesi de söz konusudur. Günümüzde şaraplar şeker oranına göre sek (0 – 4 g/lt.), dömisek (demi-sek / 4.1 – 12 g/lt.) yarı tatlı (12.1 – 45 g/lt.) ve tatlı şaraplar (doux / 45 + g/lt.) olmak üzere 3 şekilde kategorize edilmektedir. Tatlı şaraplarda içeriğindeki şeker oranına göre alt gruplar da söz konusudur. Şaraplar için kalitesine (Sofralık ve kalite şaraplar), renklerine (Beyaz,

[278] Burada belirtilmesi gereken bir husus da her şarabın yıllandırmaya uygun olmadığıdır. Bazı şaraplar birkaç haftada tüketime sunulmalıdır.

Kırmızı, Pembe / Roze) ve üzüm çeşidine göre (Tek üzümden yapılanlar *Sepaj*; birden fazla üzümün karışımıyla yapılanlar *Kupaj*) de sınıflamalar söz konusudur[279].

Türkiye'deki şarap üretimi, tüketimi ve ticaret durumunu kısaca ele aldığımızda ilk olarak üretim noktasında Türkiye'nin bu alanda her ne kadar tarıma dayalı bir sanayi olarak ideal şartlara ve büyük potansiyele sahip olduğu bilinse de çok ciddi ölçüde geri kalınmış olduğu net bir şekilde söylenebilir. Türkiye, 2016'da dünya şarap üretiminin sadece % 0.05 gibi çok sınırlı bir kısmını karşılamıştır. Öte yandan şarap üretiminin Türkiye'deki gelişimine bakıldığında şekil 106'da da görüldüğü gibi 2000'lerin ilk yarısına kıyasla kayda değer bir artışın yaşandığı ve özellikle son 8 yılda belli bir seviyenin korunduğu görülmektedir. 2000'lerin ilk yarısında 30 milyon litrenin altında seyreden şarap üretimi 2008'de bir önceki yıla göre önemli ölçüde artmış ve 36.9 milyon litreye çıkmıştır. Esasında özellikle alkollü içki istatistiklerinde karşılaşılan 2007 – 2008 arasındaki bu durumda 2007'de alınan bandrol uygulaması kararı etkili olmuştur. Buna göre "Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkilerde Bandrollü Ürün İzleme Sistemi" uyarınca tüm alkollü içkilerin kayıt altına alınması ve kayıt dışı üretimin önüne geçilmesi de istatistiklere bir artış olarak yansımıştır. Nihayet 2010 yılı itibariyle 57.9 milyon litreyi bulan şarap üretimi 2016 yılı göz ardı edilirse bir daha 50 milyon litrenin altına düşmemiştir. 2017'ye gelindiğinde ise Cumhuriyet tarihinin en yüksek şarap üretim miktarı olan 64.368.310 litreye çıkılmıştır (Şekil 106). Her ne kadar Türkiye'de son yıllarda şarap üretiminde bir artıştan bahsedilebilir olunsa da dünya geneliyle kıyaslandığında daha önce de bahsedildiği gibi % 1'i dahi bulmayan payıyla hâlâ çok geridedir. 2016 itibariyle bu alanda gelişmiş olan ülkelerden İtalya'da 5 milyar lt., Fransa'da 4.5 milyar lt. ve İspanya'da da 3.9 milyar litre şarap üretilmiştir. Aynı yıl Türkiye'nin komşularından Yunanistan'da 250 milyon lt., Bulgaristan'da 125 milyon lt. ve Gürcistan'da da 110 milyon lt. şarap üretilmiştir (Anderson ve ark., 2017: 51).

[279] Pazarlarda yöresel isimleriyle tanınırlık kazanmış pek çok içki de esasında değişik özellikte şarap çeşitleridir. Örneğin Fransa'nın Champagne şehriyle özdeşleşmiş olan Şampanya bir çeşit köpüklü şaraptır. Benzer şekilde Vermouth (Vermut), Likör ve Sherry (Şeri) de farklı şarap çeşitleridir.



Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 106. Son 14 Yılda Türkiye'de Yerli Üretimden İç Pazara Arz Edilen Şarap Miktarı[280]

Şarap tüketim durumuna baktığımızda 2015'te kişi başına Portekiz'de 54 lt., Fransa'da 51.8 lt., İtalya'da 41.5 lt., İsviçre'de 40.3, Avusturya'da 32.4 lt., Arjantin'de 31.6 lt., Almanya'da 27.8 lt., Birleşik Krallık'ta 23.9 lt., ABD'de 11.9 lt., Gürcistan'da 9.7 lt., Rusya'da 7.8 lt. ve Çin'de 1.4 lt. şarap tüketilmiştir. Aynı yıl Türkiye'deki şarap tüketimi ise kişi başına 0.8 lt. olarak gerçekleşmiştir (OIV, 2018).

İç pazarda sınırlı bir şarap tüketicisi olan Türkiye, ne yazık ki söz konusu ürünün dış pazarında da oldukça zayıftır. Hatta son yıllara doğru Türkiye'nin şarap ithalat ve ihracatı aynı seviyelere yaklaşmış durumdadır. Tablo 88'de de görüldüğü üzere Türkiye'nin şarap ihracatı 2004'ten 2017'ye değin neredeyse aynı seviyede kalmış, bu anlamda herhangi bir gelişme kaydedilememiştir. Sektörün bu anlamda stabil oluşunun doğal bir sonucu olarak Türkiye'yi bu anlamda yerinde sayan bir ülke konumuna getirmiş hatta geriletmiştir. İthalatta ise 2010'dan itibaren 1 milyon litrenin altına inmeyen değer, 2017'de 2 milyonu aşmıştır. Türkiye'nin uluslararası şarap ticaretindeki bu olumsuz tablonun iyileştirilebilmesi için orta ve uzun vadede en etkili çözüm Coğrafi İşaret uygulaması ve bu uygulamanın gereklerini yerine getirmek

[280] Değerlere köpüren şarap ve vermut miktarları dahil değildir.

olacaktır. AB ve diğer gelişmiş ülkelerin bu konudaki hassasiyeti ve söz konusu ülkelerin Coğrafi İşaret farkındalığı göz önüne alındığında ancak bu uygulama dahilinde *Türk Şarapları* sektörde kendine sağlam bir yer edinebilecektir. aksi durumda sadece birkaç büyük ve orta ölçekli şarap üreticisi ve çoğu lokal ölçeğin dışına çıkamayan butik üreticilerle uluslararası şarap pazarlarından beklenen kazancın sağlanabilmesi mümkün değildir.

Tablo 88. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'nin Şarap İthalat ve İhracat Miktarı

Yıl	İhracat (lt.)	İthalat (lt.)
2004	2.983.572	423.457
2005	2.696.959	825.485
2006	2.698.119	1.145.886
2007	2.512.268	919.092
2008	2.342.914	926.226
2009	2.415.059	980.151
2010	2.190.795	1.503.069
2011	2.468.222	1.513.780
2012	2.593.281	1.813.781
2013	2.774.409	1.829.832
2014	2.629.956	2.441.235
2015	2.811.045	1.945.323
2016	2.922.481	1.710.183
2017	2.934.197	2.059.432

Kaynak: TAPDK, 2018.

Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamında veya AB kapsamında şarap ve bira hariç diğer alkollü içecekler için uygulanmakta olan koruma / etiketleme uygulamalarına dahil olabilecek şarapları sırasıyla ele alacak olursak;

Çal Şarabı: Denizli'nin kuzeyi, özellikle de Bekilli, Çal ve Güney ilçeleri Türkiye'nin şaraplık üzüm yetiştirilen ve kaliteli şarap üretimiyle en önemli merkezleri arasındadır. 2016'da Türkiye toplam şaraplık üzüm üretiminin 74.661 tonunu (% 15.8) sağlayan Denizli, aynı zamanda "Çal Karası" gibi yerel ve de iyi kalite üzümün merkezi olmasıyla da dikkat çeken bir sahadır. Söz konusu yerler henüz Antik Yunan döneminde dahi önemli şarap üretim merkezleri olarak bilinmekteydi. Bu açıdan yörenin şarap turizmi açısından da bu faaliyeti destekleyici altyapısı mevcuttur.

Yabancı turistlere yönelik Dionysos ve şarap konseptiyle bu alanda şarap üretiminin doğrudan olduğu kadar dolaylı olarak da yöre ekonomisine büyük katkı sağlayacağı açık bir şekilde ifade edilebilir. *Çal Şarabı* için Haziran 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Yöre şarapçılığını sektörel açıdan değerlendirdiğimizde Bekilli'de 1950'lerde ilk profesyonel anlamda yatırımlar başlamış ve TEKEL tarafından da 1960'lara gelindiğinde 3 işletme kurulmuştur. 1970'e gelindiğinde ilçede toplam 7 işletme faaliyetini sürdürürken, sayı 1986'da 2'ye gerilemiştir (Altıntaş, 2007: 98). 2000'li yıllarla birlikte turizm faaliyetleri ile birlikte yöre şarap sektöründe yeniden bir gelişme yaşanmış olup 2007'de işletme sayısı 11'e yükselmiştir. Son olarak Bekilli'de 6 işletme ve birkaç butik ölçekli üretim yapan aile işletmesi bulunmaktadır. Yakın yıllara kadar Bekilli'de "Kültür – Sanat ve Şarap Festivali" etkinlikleri de tertip ediliyor olmakla birlikte, daha önce de belirtilen alkollü içkilere yönelik reklam ve tanıtma, tanımlama ile ilgili yasaklamalar kapsamında etkinliklerden şarap çıkartılmıştır. Genel manada Denizli'den her yıl yurtdışına binlerce şişe şarap satışı gerçekleşmektedir. Bununla birlikte sektörden temsilciler özellikle yüksek ÖTV'nin bir kısmının doğrudan doğruya üreticiye teşvik olarak yönlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadırlar.

Denizli, klasik üzüm şarapları yanı sıra likör şarabı olarak gruplandırılan diğer meyvelerden elde edilen şaraplar açısından da karakteristik ürünleri bulunan bir merkezdir. *Denizli Vişne Şarabı* (Vişne Mistel), bu tip şaraplar içerisinde en dikkat çekici ve de popüler olanıdır. Vişneye ilave olarak böğürtlen ve karadut ile de şaraplar hazırlanmaktadır.

Kapadokya / Nevşehir Şarapları: Yöre şarapçılığının geçmişi binlerce yıl öncesine uzanmaktadır. Günümüzde de hem butik hem de büyük ölçekli işletmelerce üstün vasıflı sepaj ve kupaj şarapların üretimi devam etmektedir. Nevşehir ve yakın çevresinde özellikle iyi kalite Emir, Akdimrit, Karadimrit ve Nevşehir Karası çeşitleri yetiştirilmektedir. Bunlara ilave olarak yaygın bir şekilde yabancı çeşitlerin yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Yöre ekseri kültür turizmine yönelik ziyaretçileri

ağırlayan bir merkez olması hasebiyle genellikle kültürlü bir ziyaretçi kitlesine sahiptir. Özellikle de yabancı ziyaretçilere yönelik Kapadokya'nın özgün dokusu ile uyumlu şarap turizmi faaliyeti kapsamında yöre şarapçılığına da etkinlik kazandırmak büyük önem teşkil etmektedir.

Tokat Mahlep Şarabı: Tokat'ın karakteristik ürünlerinden biri haline gelmiş olan *Tokat Mahlep Şarabı*, Tokatlı bir girişimci tarafından ortaya konmuştur. Söz konusu içecek "Mahlep Likörü" veya "Mahlep Vermutu" olarak da adlandırılmaktadır. Yapımında Horoz Karası, Öküzgözü ve Şiraz üzümleri kullanıldığından ve şarap tekniğine göre yapıldığından şarap olarak nitelendirmek daha uygun olacaktır. Kullanılan şaraplık üzümlerden başka adından da anlaşıldığı üzere bir diğer malzeme de mahleptir. Mahlep (*Prunus mahaleb*), doğada kendiliğinden yetişen, vişne ve kirazın anacı olan bitkinin siyah meyveleri ağırlıklı olarak aroma bitkisi (Özellikle unlu mamullerde) olarak kullanılmaktadır. Tokat koşullarında kendiliğinden yetişen mahlebin meyvelerinden istifade edilerek yöre şarapçılığında alternatif bir aroma malzemesi olarak değerlendirilmektedir. Söz konusu şarap, Londra'daki 2014 yılında düzenlenen Sommelier Wine Awards kapsamında hem Altın Madalya hem de Özel Ödül kazanmıştır[281].

Midyat Süryani Şarabı (Şarapları): Midyat'ta uzun yıllardır üretimi devam eden ve yöreyle özdeşleşmiş olan *Midyat (Mardin) Süryani Şarabı*, Coğrafi İşaret olabilecek şaraplardan birisidir. Yörede yetiştirilen "Mazruna (Mezrone)" çeşidi üzüm söz konusu şarapların yapımında kullanılan başlıca üzümdür. Midyat, Mazruna üzümü yetiştiriciliğinde ilk sırada yer almakta olup sırasıyla burayı Ömerli ve Mazıdağı takip etmektedir. Mardin genelinde yetiştirilen üzümlerin yaklaşık % 80 gibi önemli bir kısmını oluşturan Mazruna çeşidinden başka az da olsa kullanılan bir diğer üzüm de "Kerküş" çeşidi üzümdür.

Elazığ Şarapları: Elazığ, özellikle şaraplık Öküzgözü üzümüyle geçmişten beri bu alanda önemli bir merkez olmuştur. Cumhuriyet'in kurulmasıyla birlikte yörede ilk

[281] Günümüzde *Tokat Mahlep Şarabı*'nın yegane tedarikçisi Diren Şarap (Dimes A.Ş.)'tır.

olarak 1942'de şarap deneme evi, 1945'te de şarap fabrikası kurulmuştur. Kupaj şaraplar içerisinde ise geçmişte TEKEL'e ait olan Elazığ'daki bu işletmede üretilen ve kısa sürede büyük popülerlik kazanan Öküzgözü – Boğazkere kupajı, Coğrafi İşaret niteliğindeki Türk şaraplarından birisidir. Buzbağ adıyla çok uzun süre Türk şarap pazarının en popüler şarapları arasında yer almıştır. Elazığ'da yapılan bu tipteki şarap için en ideal karışımın ise % 50 öküzgözü, % 50 boğazkere şeklinde olduğu tespit edilmiştir (Canbaş ve ark., 1995: 288). Günümüzde Elazığ'daki TEKEL'e ait işletme özelleştirilmiş olup şarap üretimine devam edilmektedir. Bu büyük ölçekli işletmenin yanı sıra 4 orta ölçekli firmadan başka ve nitelikli şarap üreten butik işletmeler de söz konusudur.

Bozcaada Şarapları: Bozcaada, iklimi başta olmak üzere toprak yapısıyla da bağcılık ve buna bağlı elde edilen nitelikli üzümleriyle de şarap üretiminde geçmişten beri çok özel bir saha olmuştur. Bozcaada'nın rüzgarlı havası geçmişten beri burada üzüm yetiştiriciliğinin gelişmesinde en önemli klimatolojik eleman olmuştur. Evliya Çelebi'de ünlü Seyahatnamesi'nde; "*Bütün dağ ve bağlarında misket üzümü olur ki, hiçbir tarafta benzeri yoktur.*" demiştir[282]. Evliya Çelebi, gezip gördüğü yerlerde özellikle üzüm ile ilgili konularda hemen her yerin üzümünü Bozcaada üzümü ile kıyaslamış ve "*Bozcaada'nın ki gibi alâ, güzel*" ya da "*Bozcaada'da bile böylesi yok*" gibi ifadelerle adeta Bozcaada üzümlerini temel kriter kabul etmiştir. Adanın 2016 itibariyle ekilebilir toplam 16.383 da.'lık alanının % 71.7'si bağcılığa ayrılmıştır (11.750 da.). Adanın yerli üzüm çeşitlerinden olan *Kuntra, Karalahna* (Kırmızı üzümler) ve *Çavuş, Vasilaki* (Beyaz üzümler) çeşitleri "Meyveler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Bunlardan da özellikle üstün vasıflarıyla *Bozcaada Çavuş Üzümü* adeta adanın sembol üzümü olmuştur. Adanın yerli çeşitleri yanı sıra sonradan taşınmış olan *Narince, İskenderiye Misketi, Sauvignon Blanc* ve *Chardonnay* çeşitleri de yetiştirilmektedir. Ada üzümleri ve bunlardan elde edilen şaraplar her ne kadar üstün vasıflı olsa da bu alanda ciddi bir gerileme söz konusu olup çiftçiler bağcılıktan beklenen kazancı elde edememektedirler.

[282] Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin 1985 basımı, Cilt: 5, s. 214.

Adada şarap üretimi yanı sıra koruk suyu ve şıra yapımı da yaygındır. Geçmişte 13 tane şarap üretim tesisi bulunuyorken günümüzde Bozcaada'da 6 şarap imalathanesi faaliyetini sürdürmektedir.

Şirince Şarapları: Şirince, İzmir'in en önemli turizm merkezlerinden birisidir. Yörenin yakın çevresinin de turizm faaliyetlerinin yoğun olduğu bir merkez olması burayı önemli bir uğrak yeri haline getirmektedir. Yöre şarapları her ne kadar üzümden yapılıyor olsa da ekseriyetle meyve şarapları dikkat çekmektedir. Türkiye'de genel manada üzüm dışı meyve şarabı üretimi pek yaygın değildir. Buna karşılık Fransa'da yıllık hasat edilen tüm meyvelerin % 30 – 40 kadarı meyve şarabı yapımında kullanılmaktadır (Fidan ve Anlı, 2000: 118). Bu açıdan Şirince, Türkiye'nin yegane meyve şarapları üretim ve ticaret merkezidir denilebilir. *Karadut Şarabı* başta olmak üzere şeftali, çilek, ayva, kavun, vişne ve mandalina şarapları sayılabilecek çeşitlerden birkaçıdır. Bunlar içerisinde *Şirince Şeftali Şarabı* ayrı bir yere sahiptir. Nitekim *Selçuk Şeftalisi* de başlı başına Coğrafi İşaret niteliğindeki meyvelerden birisidir. Bu meyveden elde edilen şarap da ayrı bir değer taşımaktadır. *Şirince Şarapları* için en ideal olanı Menşe veya Mahreç İşareti uygulamasından ziyade Geleneksel Ürün Adı Koruması daha uygun olacaktır. Nitekim klasik üzüm şarabı kriterlerinden ziyade belli bir yörede uygulanan ve birden fazla çeşidin üretiminin gerçekleştiği şarapları kapsadığından Menşe veya Mahreç İşareti bu ürün için uygun olmayacaktır.

Şirince'deki meyve şaraplarının yanı sıra Osmancık çeşidi üzümden kalitesi çok iyi şarap üretimi söz konusudur. Hatta bu üzümden elde edilen şarap, Şirince'de özel bir yere sahiptir. Selçuk'un Gökçealan Mahallesindeki şarap fabrikasında işlenen bu üzümler ağırlıklı olarak Kuşadası – Selçuk sınırına yakın birkaç lokasyonda yetiştirilmektedir. *Gökçealan Şarabı*, yöre şarapçılığında ayrıca üzerinde durulması gereken bir ürün olarak tespit edilmiştir.

Yeniköy Şarabı: Edirne'nin Havsa – Uzunköprü ilçeleri arasında yer alan Yeniköy geçmişten beri bağcılığı ve elde edilen ev yapımı nitelikli şaraplarıyla tanınan bir yöre olmuştur. Bağcılığın yaygın olduğu bu yörede şarap yanı sıra hardaliye üretimi de yapılmaktaydı. Özellikle Papazkarası üzümlerinden yapılan şarabın ünü Trakya

sınırlarını aşmıştı. Sonraları Kırcasalih Şarap Fabrikası'nın devreye girmesiyle yöre halkı üzümlerini doğrudan doğruya fabrikaya göndermeye başlamış ve ev yapımı / butik şarap üretimi büyük ölçüde terkedilmiştir. Esasında Uzunköprü ve Havsa geçmişten beri Papazkarası üzümlerinden elde edilen şaraplarıyla adını duyurmuş yörelerdir. Bulgaristan ve Yunanistan'dan da söz konusu şaraplara yoğun ilgi söz konusudur. Kırcasalih, Yeniköy, Aslıhan ve Şerbettar (Şaraptar) bu alanda en bilindik sahalar olmuştur.

Tekirdağ Şarapları: Esasında Türkiye için bir apelasyon sistemi tayininde Trakya ve Güney Marmara Bölgesi olarak bir ayırım yapılıp, sonrasında alt bölgelere ve buna göre hiyerarşik düzende daha alt veya ara bölgelere göre bir ayırım yapılması özellikle Ege ve Marmara bölgeleri için bir zorunluluktur. Günümüzde Tekirdağ'da yerli ve yabancı çok sayıda üzüm çeşidi yetiştirilmekte olup ekseri karışım şaraplar öne çıkmaktadır. Edirne ve Tekirdağ'da ise buna bağlı olarak çok sayıda şarap çeşidi bulunmaktadır. Tekirdağ'da ise geçmişten beri Mürefte ve Şarköy bu anlamda dikkat çeken yöreler olmuşlardır.

Adakarası Şarabı: Elde edilen şaraba da adını vermiş olan Adakarası yerli üzüm çeşidi Türkiye'de Balıkesir'in Erdek ilçesinde sınırlı bir alanda ve Avşa Adası'nda yetiştirilmektedir. Söz konusu çeşitle ilgili meyveler bölümünde detaylı bilgi verildiğinden burada tekrar edilmemiştir. *Adakarası Şarabı* üretimine yönelik sektörel duruma baktığımızda geçmişte yöredeki Rum ahali tarafından yoğun bir şekilde *Adakarası Şarabı* üretilirken ilk olarak mübadele, daha sonrasında da geri kalan Rum halkın yöreyi terk etmesi şarap üretimini çok ciddi ölçüde geriletmiştir. Erdek ve Avşa Adası'nın turizm açısından çok daha cazip olması da yöre bağlarının, ikinci konutlarca işgal edilmesine sebep olmuş ve sonuç olarak önce bağcılık ve buna bağlı olarak da şarap üretimi kaybolma noktasına gelmiştir. Günümüzde 4 firma tarafından üretimine devam edilen *Adakarası Şarabı*, uluslararası ölçekli yarışmalarda birkaç defa Altın Madalya ile ödüllendirilmiştir.

Türk Birası: En yalın tanımıyla bira, arpanın (Biralık arpa) şerbetçiotu ile mayalandırılmasıyla elde edilen ve ortalama % 5'lik alkol oranına sahip fermente bir

içki çeşididir. Daha geniş bir ifadeyle ise bira; malt ununun sudaki maserasyonuyla[283] elde edilen şıranın şerbetçiotu ile aromatize edildikten sonra fermantasyona tabi tutulmasıyla yapılan, ortalama % 3 – 6 alkol ihtiva eden ve B vitamini çeşitlerini içeren, serinletici, hafif alkollü bir içkidir (Eren, 2005: 2). Türk Gıda Kodeksince belirtildiği üzere bira, % 0.5 ila 10'a kadar alkol içerebileceği gibi alkolsüz biralar da söz konusudur. Türkiye'deki biralar ise ekseriyetle % 5 alkol oranına sahiptir.

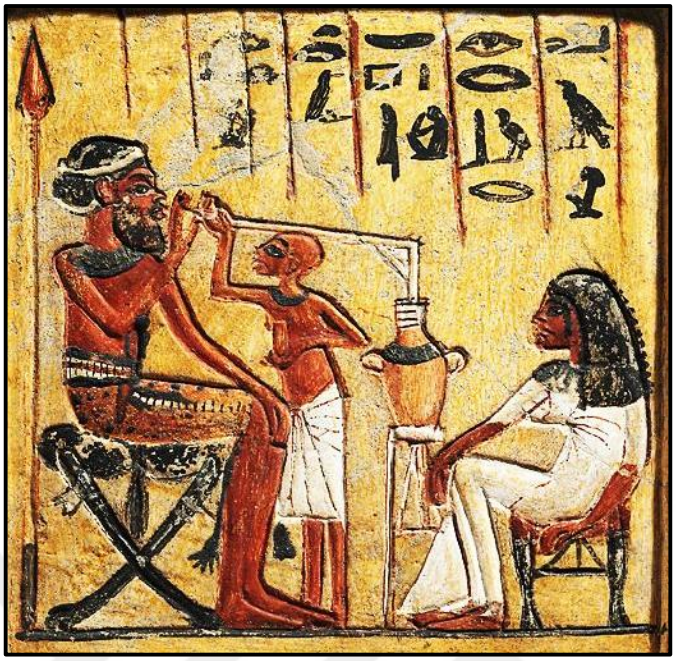
Kelime olarak birayı incelediğimizde ise konuyla ilgili pek çok görüş vardır. Bunda da pek çok dilde arpanın söyleniş biçiminin birbirine benziyor olması büyük rol oynamaktadır. Konuyla ilgili en yaygın kanaatlerden birisi biranın İbranice arpa tohumu anlamına gelen "bre" kelimesinden ya da Sakson dilinde kullanılan "bere"den türemiş olduğudur (Gürsoy, 2004: 25; Güloğlu, 2014: 3). Bira tarihi bölümünde de bahsedildiği üzere bira ve boza tarihi birbirinden bağımsız bir şekilde düşünülemez. Birada olduğu gibi bozada da pek çok dildeki benzer kullanımlar (Türkçede de olduğu gibi) söz konusu ürünlerin belli bir noktadan yayıldığı fikrini de güçlendirmektedir.

Bira tarihi, medeniyetin başlangıcı olan tarımın başlayışı ve yerleşik hayatla paraleldir denilebilir. Hatta ziraatın başlamasıyla ilk ortaya konan ürünlerden biri olarak uzun yıllar bira işaret edilmiştir. McGovern (2009)'in de bahsettiği gibi 1950'lere gelinceye değin bilim insanları uzun süre ekmek yapımının mı bira yapımının önünü açtığı, yoksa tam tersi bir şekilde bira yapımının mı ekmek yapımına vesile olduğu tartışılagelmiştir. Hatta Türkiye'de de "Türk Tütünü Dergisi"nde biranın "İçilen ekmek" ifadesiyle bir reklamı da yapılmıştır. Boza bölümünde de bahsedildiği gibi günümüzde hala yapımı devam eden Rusların popüler bir içeceği olan kvass, çavdar, buğday veya arpa ekmeğinin ıslatılıp usulüne göre fermente edilen, alkol oranı % 1 – 1.5 arasında değişen, boza – bira arası bir içecektir. En eski içeceklerden biri olarak kabul edilen kvass, söz konusu ürünlerin mazisi için en somut örneklerden biri olarak kabul edilebilir. Anlaşıldığı üzere tarihsel gelişim içerisinde ekmek yanı sıra boza ve birayı da ayrı ayrı ele almak pek mümkün değildir.

[283] Maserasyon: Islatma ve devamındaki yumuşama sürecinde üründe meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişim.

Münbit Hilal'de ilk kültüre alınan bitkilerden arpa ve buna bağlı ortaya çıkan ürün fazlası, insanları bunların bir şekilde değerlendirilmesi arayışına sevk etmiştir. M.Ö. 8000'lerde kültüre alınan arpa (*Hordeum vulgare* L.), zamanla daha geniş sahalarda yetiştirilmeye başlanmıştır. Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda ulaşılan kömürleşmiş arpa kalıntıları bunun en somut göstergesidir. Doğrudan doğruya bira ile ilgili en eski buluntular ise bugünkü bilgiler ışığında M.Ö. 4000 – 3500'lere aittir. Özellikle günümüzde İran'ın batısındaki Luristan'da yer alan dünyanın en önemli arkeolojik sit alanlarından Godin Tepe'de arpadan yapılmış biralara ait önemli bulgular elde edilmiştir (Edward, 2009: 3; McGovern, 2009: 68). Yapılan karbon-14 testiyle antik bir arpa çeşidinden (*Hordeum hexastichum*) bira yapıldığı anlaşılmıştır (McGovern, 2009: 69). Sümerlerde de biranın çok önemli bir yer işgal ettiği hem günlük hayatta hem de dönemin en önemli yazını olan Gılgamış Destanı'nda yer almasından anlaşılmaktadır. Yapılan çalışmalar Sümerlerde yıllık tahıl üretiminin % 40'ının bira üretiminde kullanıldığını ortaya koymuştur (Gürsoy, 2004: 18). Sümerlerden sonra Hititlerde de biranın toplum hayatında çok önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir (Yazıcıoğlu, 1972: 1; Güloğlu, 2014: 4). Sivas yakınlarındaki Kuşaklı – Sarissa'daki bira imalathanesi Hititlerin önemli üretim merkezlerindendi. Yapı, 4.660 m²'lik alanıyla aynı zamanda Hititlerin en büyük yapısı olarak kayıtlara geçmiştir (Güloğlu, 2014: 19). Yasalarıyla ünlü Babil Kralı Hammurabi (M.Ö. 1810 – 1750), biranın dağıtımı ve sabit fiyat uygulaması konularını da Hammurabi Yasalarında karara bağlamıştır (Yalçın, 2013: 13; Güloğlu, 2014: 5). Biranın ortaya çıkışı ve yayılış merkezi olarak Münbit Hilal işaret ediliyor olsa da yapılan çalışmalar dünyanın farklı yerlerinde birbirinden bağımsız olarak bira benzeri içkilerin üretildiğini ortaya koymuştur. Nitekim tahıllardan yapılan ve fermantasyona tabi tutularak elde edilen içkiler genel olarak bira olarak adlandırılmakta olup Uzak Doğu'da çeltik ve darı, Amerika yerlilerinde mısır çok uzun yıllardır bilinen ve çeşitli şekillerde kullanılan ürünlerdi (McGovern, 2009: 64). Sonuç olarak Uzak Doğu'da pek çok çeşidi bulunan Sake (Pirinç Birası)[284], Amerika yerlilerinin mısırdan yaptıkları bir çeşit bira örnek verilebilecek en eski bira çeşitlerindendir.

[284] Sake: Çoğunlukla "Pirinç Şarabı" olarak adlandırılsa da tahıldan elde edilen bir içki olmasıyla bira kategorisinde değerlendirilmektedir. Hem damıtılarak hem de fermantasyon yöntemiyle elde edilen



Fotoğraf 262. Amarna (Tel el-Amarna)'daki Bir Betimlemede Küpten Kamışla Bira İçen Kişinin Tasviri[285]

Bira üretimiyle ilgili Anadolu'daki bulgulara bakıldığında Boğazkale, Gordion, Çatalhöyük, Göbekli Tepe, Çayönü, İmamoğlu (Malatya) ve Nemrut Dağı'nda önemli kayıtlar elde edilmiştir (McGovern, 2009: 15). Hatta Göbekli Tepe'deki kazılar, o dönemde buğday / buğday ekmeğinden bira yapıldığını göstermiştir (Yalçın, 2013: 12). Buna göre biranın 10 bin yıllık bir geçmişi olduğu ifade edilebilir. Antik Mısır, Lidyalılar ve Friglerde de biranın önemli bir yeri olduğu yine arkeolojik buluntularla tespit edilmiştir. Fakat burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus da bu zamana kadar bahis konusu olan biranın, günümüzdeki şekliyle bilinen biradan büyük ölçüde farklı olduğudur. Günümüzde bira, çeşide bağlı olarak değişmekle beraber berrak, yoğun köpüklü, acımtırak ve de serinletici (Soğuk içilen) bir içkidir. Fakat geçmiş devirlerde ortaya konan bira, daha önce de bahsedildiği gibi renk ve kıvam olarak bozaya benzeyen, tahıl tadı ağır basan, acılığından ziyade ekşimsi oluşu öne çıkan, çoğunlukla da serinlemek amacıyla değil (Soğutma

farklı çeşitleri vardır. Günümüzde çoğu Uzak Doğu ülkesinin kendine has *Sake* çeşitleri bulunmaktadır. Söz konusu içkinin alkol oranı tipik biralara göre daha yüksektir (% 18 – 20).

[285] Konuyla ilgili detaylı bilgi ve daha fazla görsel için bkz. http://www.atthemummiesball.com/toast-beer-eternity/ (Son erişim: 03.03.2018).

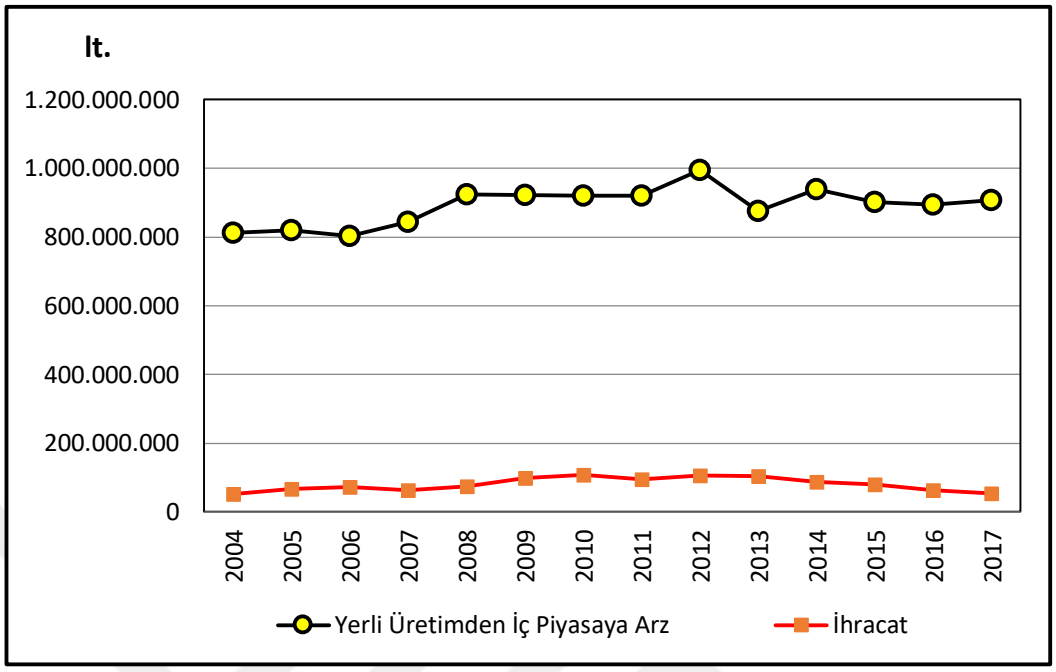
teknolojisi çok sonraları geliştiğinden) güvenilir bir içecek olarak tüketiliyordu. Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta da bira yapımında doğrudan doğruya tahıl kullanımından ziyade ekmekten bira yapımının daha yaygın olduğudur. Sümerler ve Antik Mısır'da malt ekmeği olarak tanımlayabileceğimiz ekmeğin, suyla yumuşatılıp ezilmesi ve sonrasında da fermente edilmesiyle bira elde edilmekteydi. Elde edilen bira da büyük ölçüde günümüz bozasına benzemekteydi (Eren, 2005: 6). Biranın günümüzdeki şeklini alması çok daha sonraları, 1500'lerin başlarında gerçekleşmiştir. Ayrıca her ne kadar arpa bira yapımında en yaygın kullanılan tahıl olsa da mısır, buğday, darı, yulaf ve çeltik gibi tahıllar da bira yapımında kullanılabilmektedir.

Biranın çok köklü bir geçmişi olmasına karşın, tarihte şaraba atfedilen değer bira için söz konusu olmamıştır. Yunan mitolojisindeki şarap ve bağ bozumu tanrısı Dionysos, Hristiyanlıkta şaraba yüklenmiş özel anlam ve örnekleri artırılabilecek pek çok değerle, şarap sadece alkollü içkiler içerisinde değil tüm içecekler içerisinde ayrı bir yere taşınmıştır. Öte yandan aynı şey binlerce yıldır insan hayatında yer edinmiş olan bira için söz konusu olmamıştır. Hatta geçmişten günümüze şarabın popüler / yaygın olduğu yerlerde (Güney Avrupa gibi) bira, ötelenmiştir. Bu durumu Yalçın (2013: 8) şu şekilde özetlemektedir; "*Dünyanın en eski içkisi bira olsa da… Şarap kutsanmış, ayinlere, törenlere konu edilmiş, hakkında ciltler dolusu kitap, sayfalar dolusu efsane yazılmıştır. Şarabın her zaman bir ritüeli vardı*.". Sonuç olarak çok sayıda içki türlü şekillerde medeniyetimizde kendine yer edinmiştir. Coğrafi İşaret Tarihi bölümünde de bahsedildiği gibi konumuz olan Coğrafi İşaret uygulamasının başlangıcı da nitekim içkilere verilen büyük değerin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. İlerleyen bölümlerde detaylandırılacağı üzere günümüzde yüzlerce bira, şarap ve çeşitli içecek Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Türk kültüründe de biranın çok köklü bir yeri bulunuyor olsa da *Türk Rakısı, Ayran* veya *Türk Bozası* gibi Türk kimliğiyle özdeşleşmiş bir tanınırlık söz konusu olmamıştır. Türklerin kullandığı ilk biralar boza benzeri içeceklerdi ki "Boza" bölümünde de izah edildiği üzere biranın atası olarak boza kabul edilmektedir. Bununla birlikte zaman içerisinde ortaya çıkan ürün çeşitliliği ve artan bilgi birikimiyle alkol oranı nispeten daha yüksek biralar yapılmaya başlanmıştı. Nitekim

ünlü Türkçe eser Divanü Lügati't-Türk'te "Agartgu" adıyla bir çeşit buğday birasından bahsedilmektedir. Bununla birlikte İslamiyet ile tanıştıktan sonra tüm alkollü içkilerde olduğu gibi Türkler biradan da uzak durmuşlardır. Bu açıdan çok eski bir içecek olmasına karşın bira için Türk folklorunda özel bir yeri olduğundan bahsetmek mümkün değildir.

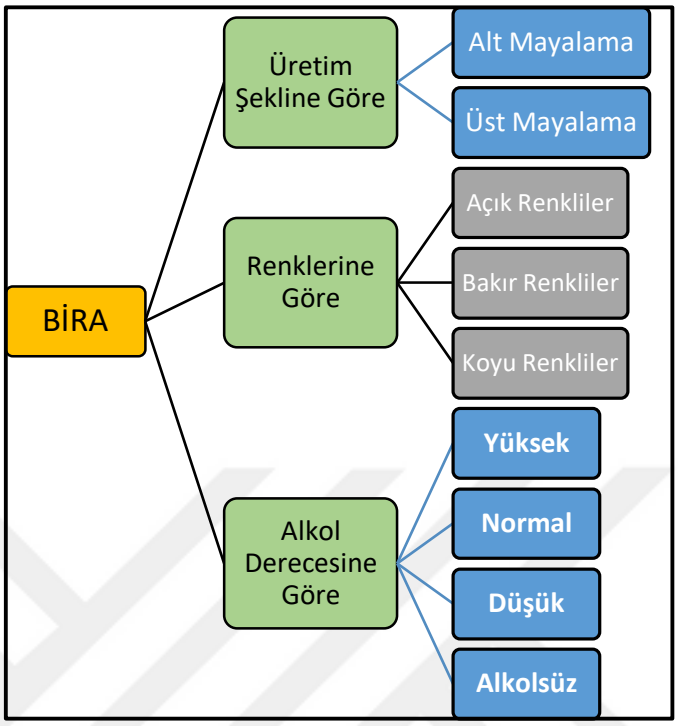
Bira, binlerce yıldır Anadolu topraklarında yapılan, Türkiye'de de belli oranlarda tüketilen en yaygın alkollü içeceklerden biri olmasına karşın bu alanda sektörleşme çok sınırlı düzeylerde kalmıştır. Endüstriyel manada Türkiye'deki ilk girişim 1892'de İsviçreli Bomonti kardeşlerin İstanbul (Feriköy)'da kurdukları tesisle başlamıştır (Sandalcı, 1997: 6). Her ne kadar resmi kayıtlarda ilk olarak Bomonti Bira Fabrikası yer alıyorsa da Sandalcı (1997: 7), 1846 yılına ait tarihi vesikalardan hareketle İzmir (Alsancak)'de bir imalathane ya da bira dolum tesisi (Prokopp) bulunduğunu belirtmektedir. Daha sonra 1909'da açılan Nektar Fabrikası (Büyükdere), Bomonti ile birleşerek 1912'de Bomonti – Nektar Birleşik Bira Fabrikası kurulmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nun son yıllarının sürekli savaşlarla geçtiği göz önüne alındığında bira üretiminin istikrarsız bir gelişim göstermesi normal kabul edilebilir. Buna göre İmparatorlukta 1910'da 11.082.100 lt., 1912'de 8.455.800 lt., 1917'de 2.414.000 lt. ve 1922'de de 7.449.900 lt. bira üretilmiştir (İstihbarat Bülteni, 1941). Biracılıktaki asıl gelişme Cumhuriyet dönemiyle birlikte başlamıştır. Sektörün Cumhuriyet tarihindeki gelişimine baktığımızda Osmanlı İmparatorluğu'ndan kalan az sayıda işletme 22.03.1926 tarihinde alınan kararla TEKEL idaresinde tek bir çatı altında toplanmıştır. İlk olarak 1934'te üretime başlayan Atatürk Orman Çiftliği Bira Fabrikası (Ankara Bira Fabrikası) ise 1939'da TEKEL'e bağlanır ve üretim daha sonra Yozgat'a kaydırılır. Genel olarak Türkiye'de oldukça sınırlı olan bira üretimi çok uzun yıllar birkaç işletmece sürdürülmüş, 1984'e gelindiğinde de yapılan yasal düzenlemeyle bira, alkollü içkiler kategorisine alınmıştır. Bu tarihe kadar bira, alkollü içkiler kategorisinde değerlendirmiyordu. Son 14 yılda ise gerek iç pazara sürülen biralarda gerekse bira ihracatında büyük ölçüde stabil bir gelişim söz konusu olmuştur (Şekil 107). Sadece son birkaç yıldır bira ihracatında gerilemeler yaşanmıştır.



Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 107. 2004 – 2017 Yılları Arasında Türkiye'de Üretilen Biraların İç Piyasaya Arz ve İhracat Miktarları

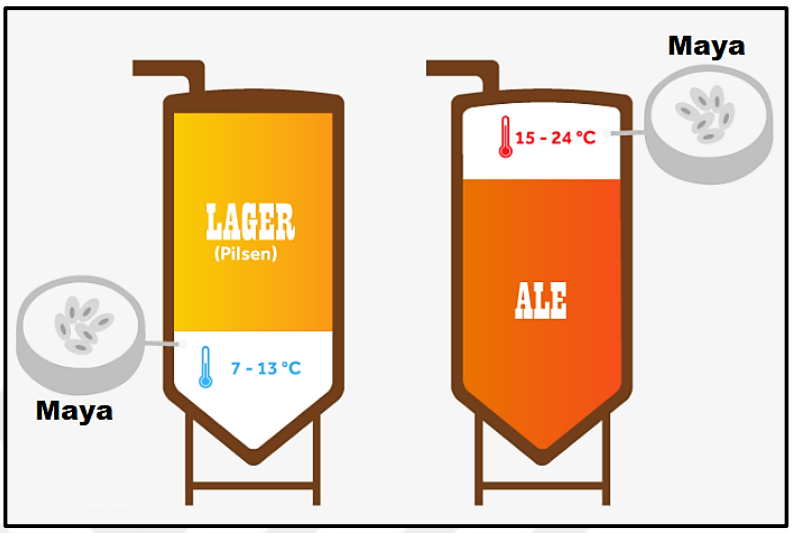
Bira konusunu açıklarken en dikkat çekici noktalardan birisi de söz konusu içecekteki çeşitliliktir. Temelde 140 çeşit bira olmakla beraber (Yalçın, 2013: 36) yeni tat arayışlarıyla "Sofistike Biralar" veya "Hibrit Biralar" şeklinde de ifade edilen biralarla sayı her yıl değişmektedir. Bu kadar çok çeşitliliğin olduğu bir ürün grubunda belli sınıflamalar yapmadan konunun izahı mümkün olamayacağından biralar da çeşitli özellikleri doğrultusunda sınıflandırılmıştır. Bira sınıflamasında en yaygın olanı üretim şekline göre alt ve üst mayalama yöntemiyle elde edilen biralardır. Buna göre yapılan sınıflamada daha alt sınıflar da mevcuttur. Renklerine göre temelde 3 sınıf bulunmakla birlikte bunda da alt sınıflara doğru 14 renk aralığı, devamında ise 40 renk aralığına doğru gitmektedir. Son yıllarda biracılıktaki en yaygın renk kategorizasyonu ise 1'den 59'a kadar olan ve 30 grupta toplanmış renk sınıflamasıdır. Alkol derecesine göre olan sınıflamalar ise hem tüketimde hem de pazarlamada en fazla dikkat edilen gruplamadır (Şekil 108).



Şekil 108. Çeşitli Özelliklerine Göre Bira Kategorizasyonları

Bira kategorizasyonunda ve uluslararası bira pazarında üzerinde en fazla durulan noktalardan biri alt ve üst fermantasyona göre yapılan biralar ve çeşit özellikleridir. Bunlardan en yaygını ve de buna bağlı en fazla tüketileni lager tipi biralardır. Lager tipi, Avrupa'da yaygın olarak ilk defa seri bir şekilde üretimine başlanan Bohemya'nın Pilsen şehrinde yapılmasından ötürü Pilsen / Pilsener / Pilsner tipi olarak da bilinmektedir. Bu tip biralar ilk olarak 1842'de yapılmaya başlanmış (Yalçın, 2013: 36) olup kısa sürede Avrupa'nın en popüler biraları olmuşlardır. Türkiye'de de en yaygın bira çeşidini bu tipte elde edilen biralar oluşturmaktadır. Bu tipteki biralara *Avrupa Tipi Pilsener, Bock, Münchener Helles* örnek verilebilir. Bir diğer tip bira da ale tipi, üst fermantasyonun yapıldığı biralardır. Bu biralar ekseri koyu renkli (Çoğu çeşidi *Siyah Bira* olarak bilinmektedir) biralar olarak diğerlerinden kolayca ayrılmaktadırlar. Bu biralara örnek olarak *South Alman Tipi, Amerikan Pole Ale, İskoç Ale* verilebilir. Biraların temelde 2 kategoriye ayrılması usulü olan alt ve üst fermantasyon ile birlikte her iki tipin fermente sıcaklıkları ve buna bağlı olarak tatları da oldukça farklıdır (Şekil 109). Bunlardan başka üretimi çok fazla olmamakla birlikte çeşitlilik açısından dikkat çeken ve uzmanlarca bir üçüncü bira grubu olarak nitelenen

biralar ise aromalı karma tip biralardır. Çeşitli meyve aromaları ile tatlandırılan istisnai biralardan oluşan bir gruptur.



Şekil 109. Üretim Tekniğine Göre Lager ve Ale Tipi Biranın Farklı Mayalama Tekniğinin Şematize Hali[286]

Biranın tarihsel süreçteki gelişiminin ardından pek çoğu kendince ayrılıklara sahip formül içeren yüzlerce çeşit biranın ana hatlarıyla üretim aşamalarını incelediğimizde ilk etapta tarımsal hammaddelerin hazırlanması gerekmektedir. İşlenmeye hazır hale getirilen biralık arpalar ilk olarak malt haline getirilir. Esasında malt ile kastedilen çimlendirilmiş biralık arpadır. Arpalar ilk etapta ıslatılır ve böylece şişip çimlendirilmesi sağlanır. Fakat bu aşamada çimlenmeye bağlı olarak filizlerin çok uzaması istenmeyen bir durum olduğundan sık sık karıştırılır. Sonrasında türlü şekillerde kurutma aşamasına geçilir. Fırınlama, isleme, kavurma gibi tekniklerle kurutulan arpaların ne süreyle ve hangi metotla kurutulacağı bira tadına etki edeceğinden ustası yapmak istediği bira çeşidine göre kurutma şeklini tayin eder. Bu aşamanın sonunda biraya işlemeye hazır malt elde edilmiş olunur. Elde edilen malt, değirmenlerde öğütülüp sıcak suya karıştırılır. Maltın sıcak suya atılıp nişastasının suya geçmesi ve buna bağlı şekerin açığa çıkması sürecine mayşeleme adı verilir. Mayşeleme işleminin ardından süzme işlemi yapılır ve bu noktada arta kalan küspe

[286] Şablon ilgili görselden düzenlenmiştir: http://cervejatcheca.com/qual-a-diferenca-entre-cerveja-ale-e-pilsen-lager/ (Son erişim: 03.03.2018).

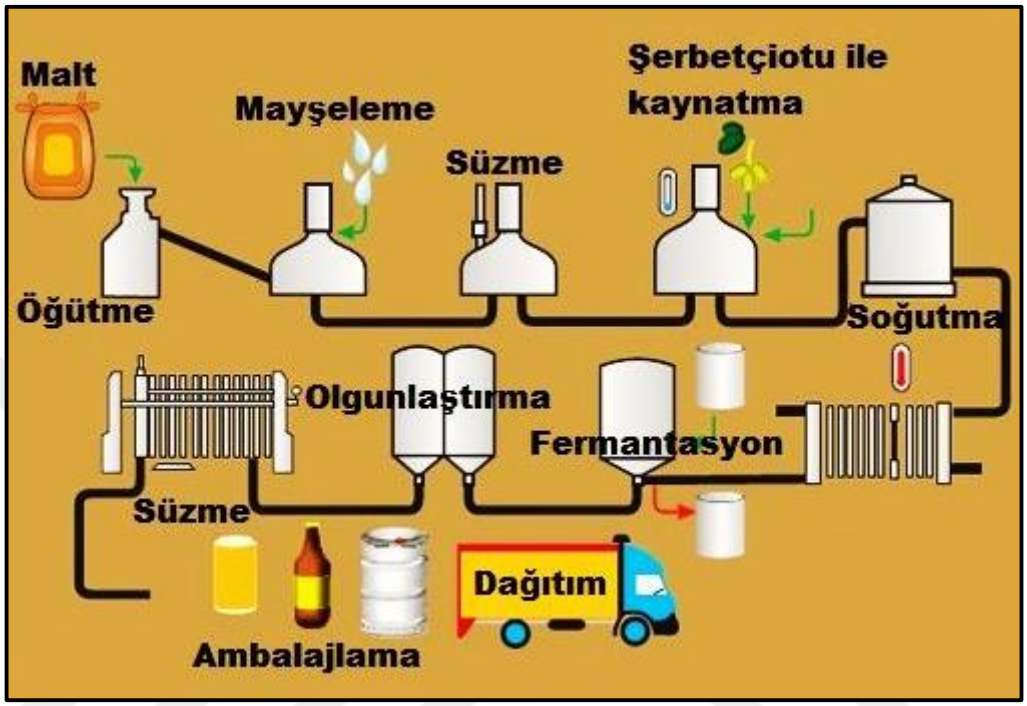
besicilikte önemli bir yem katkı malzemesi olarak değerlendirilir. Süzüm işleminden sonra elde edilen sıvı kazanlara alınarak kaynatma işlemine geçilir ve bu noktada da bira kalitesinde önemli bir belirleyici olan şerbetçiotu katılır. Şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) içeriğindeki lupulin ile biraya acılığını kazandırır. Şerbetçiotu başlı başına Coğrafi İşaret niteliğinde olan bir ürün olduğundan "Tarım Ürünleri" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Şerbetçiotunun ilave edildiği aşamada bir miktar da şeker ilave edilmekle beraber bu her çeşit birada uygulanan bir işlem değildir. Daha önce de bahsedildiği gibi sadece biracılıkta değil tüm alkollü içkilerin üretiminde ustalar kendilerince birtakım formüller ve teknikler uygulamaktadır. Çoğu zaman da bunları mesleki sır olarak değerlendirdiklerinden bilgi vermekten kaçınmaktadırlar.

Şerbetçiotuyla yapılan kaynatma işlemi aynı zamanda ilk fermantasyondur. Sonrasında kazanlarda soğumaya bırakılan sıvı malzeme ikinci fermantasyona tabi tutulur. Burada elde edilmek istenen bira çeşidine göre alt veya üst fermantasyon yapılır. Üst fermantasyonla "Ale Tipi Biralar", alt fermantasyonla da "Lager Tipi Biralar" elde edilmektedir. Ale tipinde 3 ila 5 gün süren fermantasyon, lager tipinde 8 – 12 gün sürmektedir. Bira kalitesinde mayalama çok özel ve de önemli bir yere sahiptir. Üreticilerin üzerinde hassasiyetle durduğu, hatta çoğu zaman biracılıkta sır gibi sakladıkları hususlardan birisi de kullandıkları mayalardır. Türkiye'de de ekseriyetle Lager Tipi Biralar üretilmekte, Ale tipi ise Birleşik Krallık başta olmak üzere İrlanda ve Belçika'da tercih edilmektedir.

Fermantasyon işleminin ardından biralar olgunlaştırma veya dinlenme olarak da nitelenebilecek aşamaya alınır. Bu noktada zaman içerisinde kayda değer değişimler görülmüştür. Geçmişte biralar için toprak küpler kullanılırken, sonraları Galyalıların buluşu olan ahşap fıçılara (Meşe fıçılar) geçilmiştir[287]. Ahşap fıçıların bira kalitesinde önemli bir belirleyici olduğu fikrinden ötürü Almanya ve Çekya'da bu konu üzerinde hassasiyetle durulmaktadır. Öte yandan endüstriyel işletmelerin önemli

[287] Ahşap fıçıları ilk olarak Galyalıların keşfettiği görüşü hakim olmakla beraber Romalıların şarap depolama ve nakliyesinde ahşap fıçıyı kullandıkları bilinmektedir. Konuyla ilgili olarak detaylı bilgi için Julie Johnson'un *All About Beer Magazine*'de yayınlanan "Inside the Barrel New Brewers and Old Oak" başlıklı makalesine bakılabilir: http://allaboutbeer.com/article/inside-the-barrel/ (Son erişim: 03.03.2018).

bir kısmında çelik kazanların kullanımı söz konusudur. Dinlendirilen biralar, son filtrasyondan geçirilip daha küçük fıçılara, cam şişelere veya teneke kutulara doldurulup pazara sunulurlar (Şekil 110).



Şekil 110. Malttan Dağıtım Sürecine Değin Biranın Üretim Aşamaları

AB toplamında ve seçilmiş ülkeler ölçeğinde son 13 yılın bira üretimine baktığımızda AB'de belli bir istikrarın yakalanmış olduğunu söylemek mümkündür (Tablo 89). AB ülkeleri toplamının 2004 yılı bira üretimi 400.588 hl. iken zaman içerisinde çok küçük ölçekli artış ve azalışlar olmakla beraber 2016'ya gelindiğinde bu değer 400.168 hl. olmuştur. Bira üretimiyle ilgili ülkeler özelindeki duruma baktığımızda çok daha dikkat çekici sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Bunlardan ilki Almanya'nın bira üretim durumudur. Dünya çapında kaliteli biraları ve bira kültürüyle adından söz ettiren Almanya'da 2004'e kıyasla kayda değer ve de düzenli denilebilecek şekilde bir gerileme yaşandığı görülmektedir. Son 13 yılın en yüksek üretim değeri olan 2004'e ait 108.366 hl.'lik üretim 2013'te son yılların en düşük değeri olan 94.365 hl.'ye kadar gerilemiş ve 2016'da çok küçük bir artışla 94.957 hl. olmuştur. Almanya'dakine benzer bir gerileme de yine bira kültürüyle tanınan Birleşik Krallık'ta yaşanmaktadır. Ülkenin 57.459 hl.'lik bira üretimi 2016'ya gelindiğinde son yılların en düşük değeri olan 43.734 hl.'ye kadar inmiştir. Biranın içecek kültüründe

önemli bir yer işgal ettiği bir başka ülke olan İrlanda'da ise çok daha dikkat çekici bir durum söz konusu olup genel manada bira üretimi Türkiye'nin dahi gerisindedir. Oysaki kişi başına 81 lt. bira tüketimiyle İrlanda bu açıdan Avrupa 3.'südür. Bu noktada İrlanda'nın bira açısından çok büyük ölçüde dışa bağımlı olduğunu söylemek mümkündür. Belçika ise az sayıda bira üretiminin artış gösterdiği ülkelerden birisidir. Ülkenin 2014'teki 17.270 hl.'lik bira üretimi 2015'te 19 bin hl.'yi aşmış ve 2016'da da 20.616 hl. olmuştur. Portekiz ve Yunanistan ise genel olarak şarap ve diğer alkolü içkilerin birayı geçtiği ülkeler olup bira üretiminde belli bir aralığın korunduğu ülkelerdir. Türkiye'nin bira üretimini incelediğimizde ise İrlanda ve Portekiz'deki üretim seyrine benzer bir gelişimin yaşandığı, belli artış ve azalmalarla birlikte 8 ila 10 bin hl. arasında kaldığı anlaşılmaktadır. Ülkede 2004 – 2016 yılları arasında en düşük 2006'da 8.020 hl., en yüksek de 2012'de 11.013 hl. üretim gerçekleşmiştir (Tablo 89).

Tablo 89. Seçilmiş Ülkelerin 2004 – 2016 Yılları Arası Bira Üretim Miktarı (1000 hl.)

Yıllar	Almanya	Birleşik Kr.	İspanya	Belçika	Türkiye	İrlanda	Portekiz	Yunanistan	AB
2004	108.366	57.459	31.335	17.270	8.120	8.142	7.436	3.952	400.588
2005	107.678	56.255	32.231	17.274	8.188	8.969	7.442	3.978	402.666
2006	104.315	53.763	33.590	18.311	8.020	9.337	8.358	4.028	402.622
2007	100.628	51.341	34.343	18.480	8.430	9.270	8.191	4.340	404.925
2008	99.910	49.469	33.402	18.044	9.244	8.846	8.208	4.374	403.327
2009	98.078	45.141	33.825	18.009	10.219	8.041	7.833	4.177	367.348
2010	95.683	44.997	33.375	18.122	10.279	8.249	8.312	3.940	386.725
2011	95.545	46.605	33.573	18.571	10.164	8.514	8.299	3.700	390.813
2012	94.618	44.239	33.031	18.751	11.013	8.195	7.986	3.745	388.701
2013	94.365	44.186	32.691	18.138	9.809	8.008	7.323	3.750	388.594
2014	95.274	44.336	33.601	18.207	10.252	7.288	7.290	3.700	390.274
2015	95.623	44.039	34.960	19.811	9.819	7.755	6.465	3.820	396.004
2016	94.957	43.734	36.469	20.616	9.567	7.680	6.474	3.827	400.168

Kaynak: The Brewers of Europe, 2017.

Bira üretimi, çoğu alkollü içki sanayiinde olduğu gibi tarıma dayalı sanayiler içerisinde en yüksek katma değerli ürünlerin elde edildiği sektörlerdendir. Biralık arpa ve şerbetçiotu yetiştiriciliği ise başlı başına sektöre yönelik yetiştiriciliği yapılan zirai ürünlerdir. Biralık arpa, şerbetçiotu ve bira üretimini karşılaştırdığımızda ise Türkiye'nin bu alandaki avantajlı durumu karşımıza çıkmaktadır. Bira üretiminin asırlardır çok yoğun bir şekilde devam ettiği Almanya'nın son 6 yıldaki belli bir aralıkta seyreden bira üretimine paralel olarak arpa üretimi de benzer bir gelişim sergilemiştir. Öte yandan ülkenin şerbetçiotu üretimi Almanya'dan beklenenin aksine istikrarsız bir gelişim sergilemektedir. Ülkenin AB kapsamında Coğrafi İşaret tanınırlığı bulunan 3 şerbetçiotu bulunmakta olup gelişmiş tarımsal metotlarla yapılan üretime karşılık söz konusu üründeki artış ve azalışlar dikkat çekicidir. Yıllık bira tüketimi ve kişi başına bira tüketim miktarıyla ilk sıralarda yer alan İrlanda'nın durumu da bir o kadar ilginçtir. Ülkenin kendine has bira çeşitleri ve köklü bira kültürüne karşın hem bira üretimi çok sınırlı hem de 2011 – 2014 arasında düzenli bir gerileme söz konusudur. Öyle ki bira üretiminde Türkiye'nin de gerisinde kalmıştır (Tablo 90). Şerbetçiotu üretimine baktığımızda ise çok sınırlı olan üretim, bira sektörünün ihtiyacını karşılamaktan uzak durumdadır. Yunanistan'daki durum ise ülkede bira tüketimi şarap ve uzo / raki türevi içkilerin gerisinde yer aldığından oldukça düşük seviyelerdedir. Son 6 yıldır belli bir seviyede seyreden bira üretimine paralel olarak biralık arpa üretimi de belli bir aralıkta kalmıştır. Yunanistan'da şerbetçiotu yetiştiriciliği yapılmadığından ihtiyacını yurtdışından karşılamaktadır.

Türkiye'deki duruma baktığımızda Türkiye'de bira üretimi, tüketimi ve ticaretini aynı zamanda tarıma dayalı bir sanayi olarak sektörün en önemli girdilerinden biri olan biralık arpa ve şerbetçiotu üretimini incelediğimizde, genel olarak Türkiye'nin belli bir aralıkta seyrettiği, hatta son yıllarda stabil bir hal aldığı söylenebilir. Şerbetçiotunun genel özellikleri ve üretim değerleri "Bilecik Şerbetçiotu" bölümünde detaylı bir şekilde izah edildiğinden burada tekrar edilmemiştir. Biralık arpa üretimi ise her ne kadar 2006'ya göre ciddi ölçüde gerilemiş olsa da son yıllarda ortalama 600 bin ton civarında seyretmiştir. 2016 itibariyle Konya (118.943 ton), Karaman (117.440 ton), Kırşehir (77.632 ton), Aksaray (71.620 ton) ve Ankara (63.100 ton) en büyük biralık arpa yetiştiricisi merkezler olup aynı yıl Türkiye toplam

üretiminin % 72.4'ünü bu 5 il sağlamıştır (TÜİK, 2018). Türkiye'deki bira fabrikaları son yıllarda istikrarlı bir zirai gelişim için sözleşmeli üretime yönelmektedirler. Bu noktada ise Anadolu Efes'in "Gelecek Tarımda" başlıklı projesi kapsamında hem kırsal kesimde sürdürülebilirliğin sağlanması hem de akıllı tarım uygulamalarıyla üreticiye hak ettiği kazancı temin edebilmek için girişimlere başlamıştır. Bu kapsamda da 2018 yılında Konya, Kayseri, Eskişehir ve Adıyaman'da toplam 15 çiftçi ailesi ile biralık arpa için, Pazaryeri (Bilecik)'nde ise 5 çiftçi ailesi ile şerbetçiotu için akıllı tarım uygulamalarına başlanmıştır. Nihayetinde de söz konusu illerde toplamda 1.542 da. alanda bira sanayine yönelik olarak akıllı tarım uygulamalarına başlanmış olunacaktır.

Tablo 90. 2006 – 2015 Yılları Arasında Seçilmiş Ülkelerin Biralık Arpa, Şerbetçiotu ve Bira Üretim Miktarları[288]

Yıllar	Almanya			Türkiye			İrlanda			Yunanistan		
	Ton		hl.	Ton		hl.	Ton		hl.	Ton		hl.
	B. Arpa	Şerbetçiotu	Bira	B. Arpa	Şerbetçiotu	Bira	B. Arpa	Şerbetçiotu	Bira	B. Arpa	Şerbetçiotu	Bira
2006	9.921.118	28.510	104.315	951.000	1.384	8.020	937.700	45	9.337	385.000	-	4.028
2007	9.718.811	32.140	100.628	640.760	1.423	8.430	927.000	40	9.270	415.000	-	4.340
2008	9.357.419	39.675	99.910	523.000	1.555	9.244	884.600	42	8.846	460.000	-	4.374
2009	9.013.642	31.346	98.078	650.000	1.650	10.219	804.100	43	8.041	445.000	-	4.177
2010	8.898.500	34.249	95.683	600.000	1.842	10.279	824.900	43	8.249	405.000	-	3.940
2011	8.944.717	38.068	95.545	630.000	1.759	10.164	851.900	43	8.514	370.000	-	3.700
2012	8.850.266	34.434	94.618	590.000	1.752	11.013	819.700	44	8.195	405.900	-	3.745
2013	8.650.398	27.533	94.365	560.000	1.852	9.809	800.800	44	8.008	380.000	-	3.750
2014	8.723.136	38.487	95.274	481.000	1.832	10.252	800.000	44	7.288	380.000	-	3.700
2015	-	28.350	95.623	620.000	1.869	9.819	-	45	7.755	-	-	3.820

Kaynak: The Brewers of Europe, 2017; TÜİK, 2018; FAO, 2018.

[288] Tablodaki arpa verileri sadece biralık arpa miktarını göstermektedir.

Bira tüketimine bakıldığında Türkiye'de 1970'te 2.1 lt. olan tüketim 1975'te 3.8'e, 1995'te 10.1'e, 2005'te 11.4 litreye çıkmış, 2010'da ve 2016'da da 12 lt. olmuştur. 2016'daki diğer bazı ülkelerin tüketimine baktığımızda Çekya'da 143 lt., Almanya'da 104 lt., İrlanda'da 81 lt., Belçika'da 68 lt., Birleşik Krallık'ta 67 lt., Yunanistan'da 36 lt. ve Fransa'da 33 lt. olarak gerçekleşmiştir (The Brewers of Europe, 2017). Türkiye'deki 2016 yılı kişi başına 12 lt.'lik bira tüketiminde, her yıl ülkeye gelen milyonlarca turistin payı olduğu da unutulmamalıdır. Bu surette yerli nüfusun tüketmiş olduğu biranın bu rakamın çok daha altında olduğu da hatırda bulundurulmalıdır.

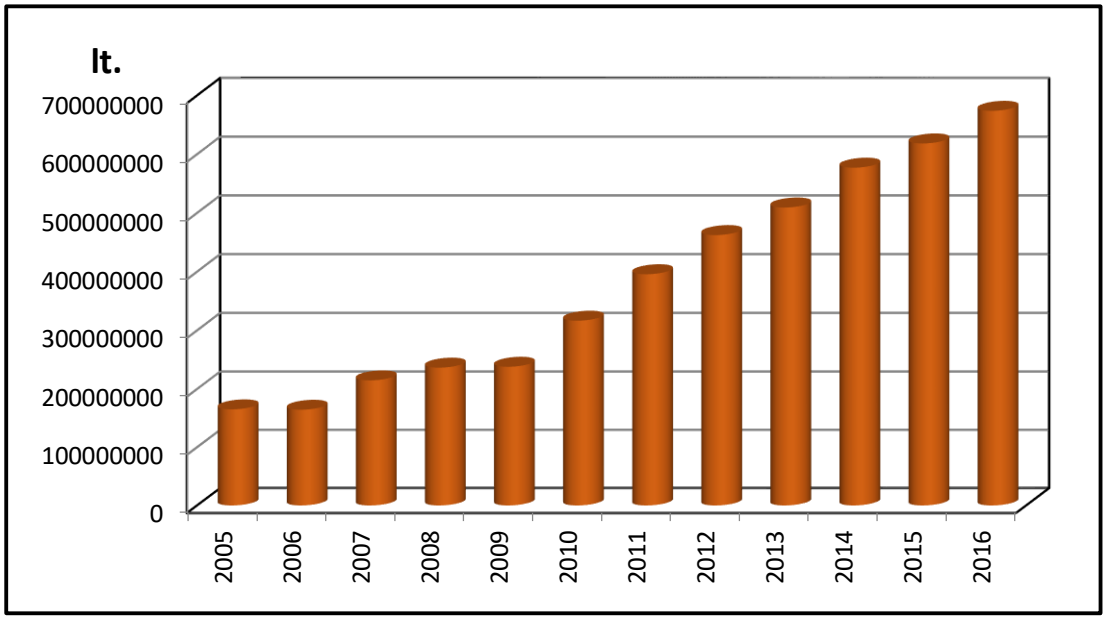
Türkiye'nin bira ithalatına baktığımızda son yıllarda bu alanda bir artış yaşandığı görülmektedir. 2010'da 12.920 hl. olan bira ithalatı, 2013'te 33.070 hl.'ye, 2015'te 69.730 hl.'ye, 2016'da 71.350 hl.'ye ve 2017 yılı geçici verilerine göre 71.290 hl. bira ithal edilmiştir (ITC, 2018). 2016'daki ithalatın 28.050 hl.'si Meksika'dan, 12.540 hl.'si Almanya'dan, 10.780 hl.'si Hollanda'dan ve 8.090 hl.'si de Belçika'dan gerçekleştirilmiştir (ITC, 2018). İthal edilen biralar ekseri Türkiye'de üretimi yapılmayan farklı çeşitteki biralardandır. Öte yandan biracılığın temel malzemeleri olan biralık arpa ve şerbetçiotu üretiminde kendi kendine yeter durumda olan Türkiye'nin çeşitli biraların üretiminde de öz kaynaklarıyla iç talebi karşılayacak seviyede olduğuna dikkat çekilmesi gerekmektedir.

4.5.3. Coğrafi İşaret Olabilecek Alkolsüz İçecekler

Ayran: Yoğurt ve ayran Türk kültürünün dünya mutfak kültürüne kazandırdığı en popüler 2 örnektir. Sonuç itibariyle de günümüzde dünyanın hemen her yerinde söz konusu ürünler "Yoğurt" ve "Ayran" ismiyle bilinmektedir. "Süt ve Süt Ürünleri" bölümünde yoğurt ile ilgili detaylı bilgi verilmiş olup burada sadece ayran üzerinde durulmuştur.

Ayran, yoğurdun su ile inceltilmesiyle elde edilip akışkan bir hale getirilerek hazırlanan içecektir. Elde edilen akışkan malzeme için çeşni olarak tuz başta olmak üzere hıyar, semizotu (Pirpirim), nane, dereotu, Arnavut biberi, pul biber ve zeytinyağı kullanılabilmektedir. Ayran, yemeklerin yanında tüketilebilen bir içecek olduğu gibi gün içerisinde de ayrıca tüketilen bir içecektir. Günümüzde Türkiye'de hem endüstriyel manada üretimi yapılmakta hem de restoranlarda yer alan içeceklerin ilk sıralarında yer almaktadır. Bu noktada asitli içeceklere en ideal alternatif olarak sıklıkla öne çıkartılmaktadır. Türkiye'de farklı koşullarda yetiştirilen hayvanlardan elde edilen sütler nedeniyle süt ürünlerinde bir o kadar çeşitlilik söz konusudur. Bu çeşitlilik ayran için de söz konusu olsa da genellikle ayranın kendisi başlı başına geleneksel bir Türk içeceği olarak algılandığından belli bir yöreye has olan ayran çeşitleri oldukça sınırlıdır. Bunlardan *Susurluk Ayranı* en popüler örnek olmakla birlikte Çanakkale başta olmak üzere Marmara Bölgesi'nde yaygın olan bir ayran çeşidi de *Uynuk*'tur. *Uynuk*'un Türkiye'de çok çeşitli anlamları olmakla beraber ayran için de kullanılmakta olup bir çeşit yayık ayranıdır. Bu şekliyle esasında *Susurluk Ayranı*'nda olduğu gibi yapım tekniğiyle benzerlerinden ayrılmaktadır.

Kaynak: TÜİK, 2018.



Şekil 111. Türkiye'de 2005 – 2016 Yılları Arasında Ayran Üretimi

Geleneksel bir Türk içeceği olması ve yaygın bir şekilde tüketiliyor olması zaman içerisinde karakteristik Türk ayranlarının oluşmasına da vesile olmuştur. Bunlara en popüler örnek Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Susurluk Ayranı*'dır. Bundan başka ise Çorum Mutfağı'nda özel bir yeri bulunan, *İskilip Dolması* ve *Çorum Beşlisi* olarak bilinen özel yemeklerin yanında mutlaka sunulan *Çorum Sirke Salatası*'dır.

Çorum Sirke Salatası: İsmiyle dikkat çeken bu içecek esasında her ne kadar salata dense de bir ayran çeşididir (Cacık benzeri). Çorum'un bir diğer Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünü olan *İskilip Dolması*'nın yanında mutlaka sunulan bir içecektir. *İskilip Dolması*, görece ağır bir yemek olması ve birkaç saat süren yenişinden ötürü hazmı kolaylaştırmak için yanında içilmektedir. *Çorum Sirke Salatası* için temel malzeme ayrandır. Söz konusu ayran ise özellikle süzme yoğurttan elde edilmektedir. Ayrandan başka ürüne adını veren sirke bir diğer önemli malzemedir. Söz konusu sirke esasında uzun yıllar İskilip başta olmak üzere yöre halkının yerel üzümlerden (*Çatalkara Üzümü* gibi) kendilerinin yaptığı özel bir sirke çeşidiyken (Şıra sirkesi) zamanla hazır üzüm sirkelerine dönülmüştür. *Çorum Sirke Salatası* için diğer malzemeler ise hıyar, tuz, sarımsak ve şekerdir. İlk olarak sarımsaklar tuzla birlikte dövülüp 1 gece suda bekletilir. Bazı tariflerde ezilen malzeme bir tülbente sarılarak ayranın içinde bekletilir. Süzme yoğurttan ayran yapılarak (Su miktarı tercih edilen kıvama göre değişir) içine daha önceden hazırlanıp suda bekletilen sarımsak, şeker, tuz ve sirke eklenerek çırpılır. Son olarak da küp küp doğranmış hıyarlar ayrana eklenir ve bir süre buzdolabında soğuması için bekletilir. Daha önce de bahsedildiği gibi *İskilip Dolması*'nın yanında mutlaka sunulan *Çorum Sirke Salatası* esasında başlı başına bir ürün olmaktan öte Çorum Mutfak Kültürü'nün bir ara malzemesidir. Bununla birlikte son yıllarda Çorum'da gastroturizm faaliyetleri kapsamında *Çorum Sirke Salatası* da diğer yemeklerin yanında sunulan bir içecek olarak ikram edilmeye başlanmıştır. Sunum şekli ve orijinal tarife sağdık kalınarak yapıldığı taktirde yöreye has sirkeyle yapılmasıyla *Çorum Sirke Salatası* için Çorum'un Coğrafi İşaret niteliği taşıyan bir ürünüdür denebilir.

Komposto ve Hoşaflar: Türk Mutfak kültüründe yemeklerin yanında veya sonrasında sofraya tatlı bir şey mutlaka konulmaktadır. Bunlar içerisinde komposto ve hoşaflar ise Türk sofralarında yer edinmiş önemli elemanlardandır. Zira İslamiyet'in bir gereği olarak alkol tüketilmiyor oluşu, yemeklerin yanında veya sonrasında mutlaka ihtiyaç duyulan sıvıyı, komposto ve hoşaflarla giderme ihtiyacını doğurmuştur. Burada üzerinde durulması gereken bir husus da söz konusu ürünlerin sadece birer içecek olarak değil aynı zamanda tatlı vazifesi gördüğünü de belirtmek gerekir. Bu nedenledir ki yemek kitaplarında söz konusu ürünler ağırlıklı olarak "Tatlılar" başlığı altında ele alınmıştır.

Kısaca komposto ve hoşafları tanımlayacak olursak en yalın tanımla taze meyveyle yapılanlar komposto, kuru meyveyle yapılanlar ise hoşaftır diyebiliriz. Kelime olarak hoşaf, hoş ve ab kelimelerinin bir araya gelmesiyle ortaya çıkmış, leziz su, içimi güzel su manasına gelmektedir. Komposto ise İtalyanca kökenli bir kelime olup karışım, karıştırma, karışık meyve anlamlarına gelmektedir (*İt.* Composta, *Fr.* Compote). Kompostolar için taze elma, armut, ayva, vişne, portakal, kayısı, şeftali, kızılcık, kiraz, çilek, nar, böğürtlen, zerdali, karadut; hoşaflar için ise kurutulmuş kayısı, erik, üzüm, incir, vişne, kiraz, dut, keçiboynuzu, elma kullanılmaktadır. Su, şeker ve arzu edilen meyveyle hazırlanan komposto ve hoşaflara tercihen karanfil, tarçın, badem, nane, limon kabuğu, çam fıstığı katılabilir.

Son yıllarda artan bilgi birikimi ve tüketim alışkanlıklarındaki bilinçlenmeyle özellikle yemeklerin yanında içilen içeceklere ayrıca hassasiyet gösterilmektedir. Günümüzde salgın şeklinde yayılan mide sorunu, obezite, şeker hastalığı gibi pek çoğu hatalı beslenmeden kaynaklı sağlık sorunlarının müsebbibi olarak gazlı içecekler (Kola, gazoz gibi) ve günlük hayatta bilinçsizce tüketilen enerji içecekleri, aromalı meyve suları ve buzlu çaylar gösterilmektedir. Günümüzde bu anlamda geleneksel yeme içme alışkanlıklarına kısmen de olsa bir dönüş yaşanıyor olsa da günlük yaşamın gerekleri (Yoğun yaşam / iş temposu, şehir hayatının ortaya çıkardığı trafik ve kirlilik gibi olumsuz faktörler) kimi zaman istense dahi uygulamada bu dönüşü engellemektedir. Bununla birlikte komposto ve hoşaflar çoğu asitli veya çeşitli kimyasallar içeren içeceklerden çok daha sağlıklı olsa da bunların tüketimi de dikkat

gerektirmektedir. Söz konusu içeceklerdeki meyveler ve yapımında kullanılan şeker ile tüketiminin belli bir miktarı aşmaması gerekmektedir. Bununla birlikte gençler ve genç yetişkinler için ise komposto ve hoşaflar bir günde içilen birkaç bardak asitli içeceğe kıyasla en ideal alternatiftir denilebilir.

Coğrafi İşaret noktasında komposto ve hoşaflara baktığımızda esasında söz konusu içeceklerin Türkiye'nin her yerinde yapıldığı ve de oldukça çeşitli tariflerin bulunduğu bilinmektedir. Bununla birlikte yöresel değeri haiz olan komposto ve hoşafların yapımında kullanılan temel malzemeler (Meyveler) esasında Coğrafi İşaret niteliğindedir. Örneğin; *Geyve Ayva Kompostosu, Malatya Kayısısı Kompostosu ve Hoşafı* (Çir Hoşafı) sayılabilir. Türkiye, coğrafi şartları açısından çok zengin bir tarım ürünü çeşitliliğine sahip olması yanı sıra bir o kadar gıda saklama uygulamalarından biri olan meyve kurutmada da köklü bilgi birikimi olan bir ülkedir. Bu da komposto ve hoşaflarda da zengin bir çeşitlilik sağlamıştır. Bu noktada söz konusu ürün grubu için ancak Coğrafi İşaret niteliğindeki meyvelerden elde edilen komposto ve hoşaflar ayrıca değerlendirilebilir. Bunun için de komposto ve hoşafları meyvelerden ayrı birer Coğrafi İşaret olarak değerlendirmek yerine söz konusu içeceklerin pazarlanması ve sunumunda Coğrafi İşaret niteliğindeki meyve öne çıkartılarak pazarlama stratejisi geliştirmek daha uygun olacaktır.

Bununla birlikte bazı yörelerimizin karakteristik komposto ve hoşafları da söz konusudur. Buna örnek olarak Bolu Mutfak kültüründe özel bir yer edinmiş olan şekerpancarı kompostosu verilebilir. Komposto için ekseri meyveler öne çıkıyor olsa da istisna olarak şekerpancarı ve balkabağı gibi bazı sebzelerden de komposto yapılabilmektedir.

Üryani Eriği (Ala Erik) Hoşafı: Kastamonu'nun Coğrafi İşaret niteliğindeki *Üryani Eriği* ile yapılan bir hoşaf çeşididir. Söz konusu meyve detaylı bir şekilde "Meyveler" bölümünde izah edildiğinden burada sadece hoşaf üzerinde durulmuştur. Belirtilmesi gereken bir husus da *Üryani Eriği Hoşafı*'nın, Kastamonu'da şerbet olarak da adlandırılıyor oluşudur. Bununla birlikte kırsal kesimdeki ev hanımlarıyla yapılan mülakatlar ve tüketim şekli ile hoşaflar içerisinde değerlendirilmesi daha uygun

bulunmuştur. Ala erik çeşidi olan Kastamonu Üryani Eriği, kabuğu soyulup kurutulduktan sonra hoşaf yapılmak üzere saklanır. Kastamonu'da Ramazan ayında özellikle hazırlanan bu hoşaf, son yıllarda restoranların menülerinde de yer almaya başlamış ve yılın her döneminde ulaşılabilir olmuştur. Hoşafın hazırlanmasında kurutulmuş üryani erikleri ilk olarak sıcak suya konur ve yumuşaması beklenir, sonra orta ateşte yarım saat kadar kaynatılır. Kaynayan malzemeye tercihe bağlı miktarda şeker ilave edilir kısa bir süre daha kaynatılır ve sonra ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Kaynama esnasında fazla karıştırarak eriklerin parçalanmamasına dikkat edilir. Buna karşılık eğer dağılma olursa süzülerek servis edilir.

Bolu Coş Hoşafı: Konuya başlamadan evvel burada dikkat çekilesi gereken ilk husus esasında söz konusu içeceğin hoşaf değil bir komposto çeşidi olduğudur. Bununla birlikte yerel söyleniş alışkanlıkları gereği hoşaf olarak adlandırılmaktadır. Şekerpancarı (Yörede çukundur / çükündür olarak da bilinmektedir) dışında geri kalan malzemeler klasik hoşaf malzemeleri olup (Su ve şeker) aroma amacıyla mevsimine göre kayısı veya vişne gibi taze ya da kuru erik gibi meyveler de eklenmektedir. Temizce yıkanan şekerpancarı ilk olarak haşlanır ve soğuduktan sonra da kabukları soyulur. Sonrasında küçük küçük kesilen şekerpancarı klasik hoşaf yapım tekniğine uygun olarak diğer meyvelerle beraber hazırlanır.

Pestil Hoşafı: Özellikle pestilin çokça yapıldığı yörelerde yapılan bir hoşaf çeşididir. Genellikle kayısı ve erik pestilinden yapılan bu hoşaf tipinde pestiller ılık suda eriyene kadar bekletilir. Sonrasında eriyen pestillere tercihe bağlı olarak şeker eklenir ve yemeklerin yanında alternatif bir içecek olarak servis edilir. Bununla birlikte söz konusu içeceğin kendisinden ziyade kullanılan pestilin kendisi Coğrafi İşaret niteliğinde olduğundan bu noktada "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde belirtilen pestiller üzerinde durulması gerekmektedir.

Soymaca Hoşafı: Gümüşhane ve Bayburt'ta yıllardır yemeklerin yanında tüketilen en yaygın içeceklerden olmuştur. Kışlık hazırlıklar kapsamında elmalar ince dilimler halinde kurutulur ve kışın hoşaf yapımı için kullanılır. Güneşte kurutulan elma dilimleri klasik hoşaf yapım tekniğine göre hazırlanır.

Şerbetler: Konunun izahına başlamadan evvel sıklıkla birbirine karıştırılan şurup ve şerbet kavramlarını izah edecek olursak; şurup, kaynatılarak kıvam kazandırılan (Pekmez benzeri) ve arzu edilirse su / şekerli suyla açılarak şerbet haline getirilen ürünü ifade etmektedir. Şerbet ise türlü meyve, sebze ve çiçekle yapılan şekerli (Tercihe bağlı olarak şekersiz hazırlananları da vardır) su karışımı olup bardağa konup içilebilecek kadar akışkan (Suya yakın) haldedir. Yapım tekniğine ve kullanılan meyveye göre kıvamlı şerbetler de bulunmakla birlikte bunlar da şurup kıvamında değillerdir. Şerbetler iki şekilde elde edilmekte olup ilkinde meyvenin suyu sıkılır ve buna şeker ilave edilir. İkinci yöntemde ise meyvenin şırası şekerle birlikte kaynatılır ve sonra soğumaya bırakılır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbet, bir nevi şurup elde edilir. İkinci tipte hazırlanan şerbetler içilecekleri zaman suyla inceltilerek istenen kıvama getirilir (Şavkay, 2000; Özdoğan ve Işık, 2007: 1068).

Arapçadan dilimize geçmiş olan şerbet, çoğu Avrupa dilinde de benzer şekilde söylenmektedir (*İng*. Sherbet, *Fr*. Sorbet, *İt.* Sorbetto gibi). Günümüzde Arap ülkeleri, İran, Hindistan ve Osmanlı İmparatorluğu hakimiyetinde kalmış yerlerde (Balkanlar, özellikle Romanya), Karadeniz Havzası ve Kıbrıs'ta benzer isimlerle tanınan bir içecektir. Öte yandan Türkiye'de de olduğu gibi çoğu ülkede şerbetler eski popülaritesini yitirmişlerdir.

Şerbet, sadece basit bir içecek değil, taşıdığı özel anlamlarla folklorda da yeri olan bir içecektir. Türkler henüz 11. yy.'dayken şerbet yapıyorlardı (Özdoğan ve Işık, 2007: 1062). Osmanlı İmparatorluğu döneminde şerbet hem devlet ricalinde hem de toplum hayatında oldukça önemli bir yere sahipti. 17. yy.'da Osmanlı sarayındaki ziyafetlerinde yaygın bir şekilde kullanılıyordu (Işın, 2008: 293). 18. yy.'a gelindiğinde ise kazandığı popülarite ile şerbet hazırlamada kullanılan şekerler (Şerbet şekeri) Fransa'ya ihraç edilmeye başlanmıştı (Işın, 2008: 114). Bu alanda Avrupa ülkelerinde o kadar popüler bir hale gelinmiştir ki İtalyancaya Türkçedeki şerbet kelimesinden geçmiş olan "sorbetto" (*İng.* Sorbet) günümüzde çoğu ülkede bu isimle

anılmaktadır (Goldstein, 2015: 608)[289]. Türkçede "Sorbe" şeklinde ifade edilen ürün klasik Türk şerbetlerinden farklıdır. İtalyanlar bu terimi klasik Türk şerbetinin zamanla meyveli dondurma, meyveli buz püresi şeklini alan çeşidi için kullanmaya başlamıştır. Nitekim günümüzde özellikle Batı Mutfağı'nda şerbet için; tatlandırıcı (Sakarin), meyve / meyve aroması, meyve asidi, süt kuru maddesi, stabilizatör ve renklendirici kullanılarak hazırlanan, süt yağı oranı % 1 – 2 arasında olan donmuş köpük şeklinde tanımlanmaktadır (Marshall ve ark., 2003: 265). Bu noktada söz konusu içecek, Türk Mutfağı'ndaki şerbetten oldukça farklı bir yapı sergilemekte olsa da kökeni Türk şerbetidir.

Şerbet, Osmanlı Dönemi'nde özel bir yere sahip olup vakıflarca inşa edilen sebillerde Ramazan ayı boyunca şerbet akıtılırdı. Bunlar, 18. yy.'a değin balla tatlandırılan, sonraları şekerin ucuzlamasıyla şekerin kullanıldığı, yaz devrelerinde de kar kullanılarak soğutulan özel içeceklerdi (Şafak, 2014: 1). Geçmişte hayırseverlerce sebillerde özellikle bal şerbeti akıtılırdı (Yeni Camii Sebilindeki gibi). Evliya Çelebi'de Seyahatnamesi'nde Üsküdar'ın meşhur karanfilli üzüm şerbetinden bahsetmektedir. Geçmişte yaseminli, menekşeli, vanilyalı ve daha pek çok aromada çeşitleri bulunuyor olsa da günümüzde özellikle çiçeklerle yapılan şerbetler büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Sert şerbetler olarak bilinen ve şerbet şekerlerinden yapılan çeşitlerden ise günümüze sadece *Lohusa Şerbeti* ulaşabilmiştir.

Coğrafi İşaret odağında baktığımızda söz konusu içecek grubu Türkiye'nin her yerinde ve çok zengin bir çeşitlilikte yapılmaktadır. 2017 yılında yayınlanan Nilgün Tatlı'nın "Geçmişten Günümüze Şerbetler" adlı eserinde 100 şerbet tarifi bulunmaktadır. Bu sayıya yöresel veya karışımlardan elde edilen çeşitleri de eklediğimizde sayının 150'yi bulabileceğini söyleyebiliriz. Nitekim şerbetler arzuya göre çok kolay çeşitlendirilebilecek içeceklerdir. Öyle ki adı geçen eserde gül ve vişne şerbeti gibi çok yaygın ve bilindik şerbetler yanında fesleğen ve ısırgan şerbeti gibi az bilinen tarifler de yer almaktadır.

[289] Daha öncede bahsedildiği gibi kelime Arapça kökenli olmakla birlikte söz konusu ürün, Avrupa'ya, Türk kültürüyle taşınmış, çoğu yabancı kaynakta da Türkçe referans gösterilmiştir.

Türkiye'deki belli bir yöreyle özdeşleşmiş karakteristik şerbetlere baktığımızda;

Gaziantep Tah Şerbeti: Gaziantep'te özellikle Nizip ilçesinde "Tah Üzümü" olarak adlandırılan üzüm çeşidinden elde edilen bir şerbettir. Temel ayırt ediciliğin kullanılan üzümden kaynaklandığı şerbette tane karabiber, tarçın, rezene (Mayana), tülbente sarılı kuru nane gibi baharatlar yanı sıra limon kullanılır. *Gaziantep Tah Şerbeti* için ilk etapta yörede yetişen tah üzümünün özellikle yaralanmış, zedelenmiş tanelerinden elde edilen pekmeze ihtiyaç duyulmaktadır. Usulüne uygun bir şekilde elde edilen pekmezle daha sonra baharatlarla zenginleştirilen özel şerbet elde edilir. Şerbet için tüm baharatlar suda kaynatılır. Kaynayan suya iyice özlerini bırakan baharatlar süzülür ve içerisine pekmez ve limon katılır. Soğumaya bırakılan şerbet, sunuma hazır hale gelmiş olur.

Bozcaada Gelincik Şerbeti: Bozcaada'nın dikkat çekici karakteristik ürünlerinden birisi de *Bozcaada Gelincik Şerbeti*'dir. Adından da anlaşılacağı üzere bu içecek için adada Nisan sonu gibi açmaya başlayan ve Mayıs ayı boyunca açmaya devam eden gelincik temel malzemeyi oluşturmaktadır. Gelincik dışında limontuzu, limon suyu, şeker, su ve tercihe bağlı olarak tarçın ya da karanfil kullanılabilmektedir.

Şerbetin yapımı ise nispeten diğer şerbetlere kıyasla zahmetli denilebilir. Mevsiminde toplanan taze gelinciklerin taç yapraklarının diplerindeki siyah kısım kesilerek temizlenir. Elde edilen yapraklar yıkandıktan sonra, bir miktar şeker konmuş kavanoza doldurulur ve üzerine limontuzu (Bazı reçetelerde limon suyu konulabildiği belirtilmiştir), bir miktar şeker ve kavanozu dolduracak kadar sıcak su doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılır. Kavanoza tercihe bağlı olarak tarçın veya karanfil de atılabilir. Bu şekliyle 1 ila 3 gün oda ışığında veya 5 – 6 gün kadar buzdolabında bekletilir. Bu zaman zarfında kavanozdaki malzeme ara sıra çalkalanarak malzemenin daha iyi harmanlanması sağlanır. Bu şekliyle elde edilen malzeme esasında bir nevi gelincik özü olup bordoya yakın bir renk kazanır. Kavanozdaki malzeme süzüldükten sonra bir kavanoza / şişeye doldurulur ve buzdolabında muhafaza edilir. Sunum yapılacağı

zaman ise yarı yarıya veya tercihe bağlı olarak 1/5 ila 1/7 oranında sulandırılıp (Yoğun tadından ötürü tercihen yarıdan fazla su da katılabilmektedir) buzla servis edilir.

Gelincik ile yapılan şerbetler esasında Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yapılmakla birlikte ekseriyetle Bozcaada ile tanınırlık kazanmıştır. Bozcaada'dan başka *Sinop Gelincik Şurubu* (Şekersiz yapılan) başta olmak üzere Gökçeada ve Ege Bölgesi'nin bazı yörelerinde de (Özellikle Tire ve Dikili'de) bilinen bir içecektir. Son yıllarda gelincik şerbetinin gazozla inceltilmesi yanı sıra çeşitli kokteyllerin yapımında da kullanımı söz konusudur. *Bozcaada Gelincik Şerbeti*'ne olan talepten ötürü yörede ticari manada üretimi de başlamış olup şişelenerek satışa sunulmaktadır.



Fotoğraf 263. Gelincik Yapraklarının Hazırlanması ve *Bozcaada Gelincik Şerbeti*[290]

Tamas Eriği Şurubu: Özellikle Erzurum'un Uzundere ilçesi başta olmak üzere Oltu, Artvin, Ardahan ve Kars'ta da bilinen bir şurup olmakla birlikte Erzurum özelinde tanınırlık kazanmıştır. Bu şurup için de temel malzemeyi yöreye has bir erik çeşidi olan *Tamas Eriği* oluşturmaktadır. Esasında melez bir çeşit olan *Tamas Eriği* (*Prunus domestica* L.) farklı yörelerde "Kara Erik" ve "Bardak Eriği" olarak da bilinmektedir. Erzurum'da ekseriyetle Uzundere başta olmak üzere Tortum ve Oltu'da yetiştirilmektedir. Son yıllarda insan sağlığına olan faydaları ile dikkat çeken *Tamas*

[290] *Bozcaada Gelincik Şerbeti* ile ilgili bizleri aydınlatan, yöresel yemekler konusunda araştırmaları bulunan Sayın Banu Ataman'a teşekkür ederiz.

Eriği aynı zamanda yemeklerde çeşni (Kars Kazı ve Pilavı gibi) ve pestil yapımında da kullanılmaktadır.

Şurubun yapımına baktığımızda ilk olarak yıkanıp ayıklanan *Tamas Eriği*, suda kaynatılır ve süzülür. Elde edilen sıvı malzeme tekrar kıvam kazanana kadar kaynatılmaya devam edilir. Hazırlanan erik şurubu kavanozlanarak muhafaza edilir. Kullanılacağı zaman ise suyla inceltilir ve tercihe bağlı olarak şeker katılır.

Urmu Dut Şerbeti: Özellikle Gaziantep ile tanınan bu şerbet çeşidi Diyarbakır ve Adıyaman'da da özellikle yaz döneminde tüketilen bir içecek olarak bilinmektedir. Urmu dut ile kastedilen esasında ekşi bir karadut çeşididir. Gaziantep'te insan sağlığına olan faydaları vurgulanarak pazarlanan bu şerbetin bir diğer sunumu da özellikle hastalara yönelik saf karadutun suyunun (Şeker katılmadan hazırlanan) hazırlanması şeklindedir. Bundan kaynaklı olarak da çoğunlukla hem şekerli hem de şekersiz çeşitleri için "Gaziantep Urmu Dut Suyu" adıyla pazarlanmaktadır. Şekerli tarifin hazırlanmasında dutlar bir gece şekerlenerek bekletilir. Ertesi gün iyice sulanmış olan dutlara bir miktar daha su eklenerek 30 – 45 dk. kadar kaynatılır. Ocaktan almadan birkaç dakika önce limontuzu ilave edilir. Elde edilen malzeme süzüldükten sonra tepsilerle 2 gün kadar güneşte bekletilir ve bu sayede biraz daha kıvam kazanması sağlanır. Daha sonra kullanılmak üzere kavanozlara doldurulur. Şeker yoğunluğunu ve kıvamını azaltmak için sulandırılarak da inceltilebilmektedir. Günümüzde şehir merkezinde satışa sunulan *Urmu Dut Şerbeti* için güneşte bekletme uygulanan bir metot değildir. Gaziantep'te seyyar tezgahlarda, küçük büfelerde tüketicilere sunulan şerbet, şişelenerek de litre usulü satılmaktadır. Mevsimlik bir içecek olan *Urmu Dut Şerbeti* ile ilgili tağşişin çok fazla olduğu bir kısım üreticiler tarafından da dile getirilmektedir. Kullanılan niteliksiz pet şişeler, denetim yetersizliği, kalitesiz suyun katılması ve hijyenik koşulların göz ardı edildiği seyyar işletmelerdeki ürünler, bu şerbet çeşidi için caydırıcı olabilmektedir.

Ravanda Şerbeti: Kahramanmaraş'ın karakteristik içeceklerinden biri olan *Ravanda Şerbeti*, aynı zamanda bu gruptaki ürünler içerisinde en uzun soluklu hazırlanan şerbet çeşididir. Kahramanmaraş'ta şıralık olarak değerlendirilen ve Bertiz

ile özdeşleştirilmiş olan Kabarcık çeşidi üzümlerden yapılıyor olmasıyla da ayrıca karakteristik bir özellik kazanmaktadır. Şerbet için hasat edilen üzümlerden doğal yollarla zedelenmiş, yaralanmış taneler (Yörede hetif olarak adlandırılmaktadır) ayrılır ve fazla hırpalamadan yıkanır. Yıkanan taneler tekne ya da çuvallara konur ve ezilerek suyu süzülür. Elde edilen üzüm suyu (Ravanda), tepsilerle 2 – 3 gün güneşte bekletilir (Bazı tariflerde güneşe serilmeden önce çok kısa bir süre kaynattıkları da belirtilmiştir) ve kıvam alması sağlanır. Hazırlanan kıvamlı malzeme, kavanozlara doldurulur ve özellikle bir kış içeceği olarak tüketilir. Sunum esnasında kıvamlı malzeme sulandırılarak hazırlanır. Örneğin bir su bardağına 1 yemek kaşığı kadar ravanda konularak şerbet elde edilir.

Bolu Karavu Şerbeti: Bolu'da genel olarak geçmişten beri kızılcık türlü şekillerde kullanılmış ve bu nedenle de yöre folklorunda özel bir yer edinmiştir. Günümüzde Bolu'nun *Kızılcık Tarhanası* Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup *Bolu Karavu Konsantresi* adıyla da söz konusu içeceğin Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Bolu Karavu Şerbeti için temel malzemeyi kızılcık oluşturmakta olup şeker, su ve aroma malzemesi olarak da karanfil ya da çubuk tarçın kullanılmaktadır. Şerbetin yapımı için kaynamakta olan suya kızılcıklar atılır ve yarım saat kadar bu şekilde kaynamaya bırakılır. Sonrasında süzülen su, kıvam kazanıncaya değin kaynatmaya devam edilir. Bu ikinci kaynatmada son 5 dakika da şekerle kaynatılır ve ocaktan alınır. Nihai aşamada elde edilen malzeme esasında daha önce de tanımı yapılan bir çeşit kızılcık şurubudur. Coğrafi İşaret müracaatında ise konsantre olarak adlandırılmıştır. Elde edilen bu yoğun malzeme kavanozlanarak tüketilmek üzere muhafaza edilir. Tüketime sunulacağı zaman ise şekerli suyla (Şeker oranı tercihe bağlı olarak değişebilir) inceltilerek servis edilir. Bu şekliyle de şerbet halini almış olur.

Siirt Cillebi: Siirt başta olmak üzere Şırnak ve çevre yerleşmelerde de bilinen bir şerbet çeşidi olan "Cilleb", özellikle Siirt mutfak kültürüyle özdeşleşmiş bir içecek çeşididir. Doğu Anadolu'da oldukça yaygın olan ve çoğu yemek ile içecek de

kullanılan sumak ve sumak suyu bu içeceğin temel malzemesini oluşturmaktadır. Sumak suyu, pekmez ve inceltmek için bir miktar suyun kullanıldığı bu şerbet, özellikle yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Yukarıda sayılan şerbetler yanı sıra yörelerin bol miktarda yetişen veya karakteristik ürünleriyle hazırlamış oldukları çok sayıda şerbet bulunmaktadır. Bunların bir kısmı uzun yıllardır yapılmasından ötürü kültür hayatında yer edinmiş olmakla birlikte bir kısmı da lokal ölçekte yapılıp fazlaca tanınırlık kazanamamış içeceklerdir. Örneğin; *Ordu Kokulu Üzüm Şerbeti* yerel tanınırlığın fazlaca dışına çıkamamış şerbetlerdendir. Türkiye'de yetiştiriciliği yapılmayan demirhindi ise geçmişten beri Türk şerbetleri içerisinde en beğenilen ve sıklıkla tüketilen şerbet çeşitlerindendir. *Bilecik Şerbeti* yörede *Bilecik Osmanlı Şerbeti* adıyla da bilinen ve esasında belli bir yöreyle özdeşleşmiş olmaktan öte Osmanlı kültürünün bir elemanı olarak tanınırlık kazanmış olan, çok çeşitli baharatlarla imal edilen şerbet ise yine folklorik bir eleman olarak değerlendirilebilecek şerbetlerdendir.

Daha önce de bahsedildiği gibi günümüzde artan çeşitlilik ve gençler ile genç yetişkinler arasında asitli içecekler başta olmak üzere diğer içeceklerin daha yaygın tüketimi şerbetler aleyhinde bir durum yaratmıştır. Bununla birlikte özellikle turistik yöreler başta olmak üzere şerbetlerin mutlaka öne çıkartılması hem bir geleneğin devamı hem de turistik bir ürün olarak ekonomiye katkısı açısından etkin kullanımıyla oldukça ideal bir üründür. Konuyla ilgili henüz 1934'te Esnaf Gazetesi'ndeki Valâ Nûrettin'in "Şerbetlerimiz ve Şerbetçiliğimiz" başlıklı yazısında;

> "*Cazip bir tabela ve şık bir Türk köylüsü kılığında çalışan adamlarla açılmış bir dükkan, epeyce kâr bırakır… Paris'te, Berlin'de her milletin kendi hususî mamulatına dair müesseseler mevcuttur… Bizim zanaatkarlar Türk şerbetini, muhallebisini, sütlaç, tavukgöğsü ve keşkülünü tanıttırmak teşebbüsünü henüz gösterememişlerdir…*"

ifadelerini kullanmıştır. Esasında söz konusu ifadelerden de henüz 1930'ların başlarında yerli / milli ürünlerin usulüne uygun, etkili pazarlama teknikleriyle kayda değer kazançlar sağlayabileceğine dikkat çekilmiştir. Fakat ne yazık ki Cumhuriyet'in ilk yıllarından sonra Yerli Mallara (Çoğu bugünün Coğrafi İşaretli ürünü olan) yönelik

ilginin azalması, Türk pazarlarına ithal ürünlerin hakim oluşu içinde bulunduğumuz yıllara değin etkisini artırarak sürdürmüştür. Nihayetinde de pek çok ürün geri dönüşü olmaksızın yitirilmiş, bir kısmı da oldukça sınırlı sayıda varlığını sürdürse de yitirilmesi noktasına gelinmiştir.



Fotoğraf 264. Günümüzde Neredeyse Ortadan Kalkmış Olan Seyyar Şerbetçiler (Esnaf Mecmuası / 1934)

Burada kısaca meyve sularından da bahsetmek yerinde olacaktır. Esasında hazır meyve sularının (Meyve aromalı konsantre içecekler) yaygınlaşmaya başlamasıyla komposto, hoşaf ve şerbetler aleyhinde gerileme yaşanmıştır. Bununla birlikte gazlı içeceklerin yaygınlık kazanmasıyla da çoğu geleneksel Türk içecekleri dikkat çekici ölçüde sofralardan silinmiştir. Geleneksel meyve suları arasında değerlendirebileceğimiz üzümden elde edilenler başlı başına özel bir yere sahiptir. Üzüm, tanınıp kültürünün yapılmaya başlanmasıyla medeniyetin şekillenmesinde etkin bir rol oynamıştır. Üzümden elde edilen şarap başta olmak üzere şıra, pekmez, pestil, köme gibi çok sayıda ürün pek çok toplumda kendine özel bir yer bulmuştur. Üzüm suyu, üzüm şırası ve ayrı bir Coğrafi İşaret olan *Kırklareli Hardaliyesi* ise Türk içecekleri arasında dikkat çeken örneklerdir. Günümüzde endüstriyel manada üretimi yapılan üzüm suları, üzüm aromalı konsantre meyve sularıdır. Bunlar bir kenara bırakıldığında taze ve kuru üzümlerden ev tipi üzüm suyu da üretilmektedir ki, bu tipte

üretim komposto ve hoşaf olarak Türk Mutfağı'nda yer almaktadır. Şıra ise bunlardan çok farklı bir üründür. Kısmen fermantasyona uğramış (2 – 3 gün mayalandırılır), alkolsüz bir içecek olan şıra, genel olarak siyah üzümden yapılmaktadır. Geçmişte Anadolu'da yaygın olarak yapılan, bir içecekten çok sağlık amacıyla tüketilen şıra, çoğu geleneksel Türk içeceği gibi ticari manada son yıllar da önemini yitirmiştir. Günümüzde Çanakkale, Balıkesir, Tekirdağ ve Ankara'da yapılmaya devam edilmektedir. Üzüm şırasının Bursa'da ise özel bir yeri vardır. Bursa'nın sembolikleşmiş ürünlerinden *Bursa Kebabı* yanında mutlaka üzüm şırası ile servis edilir. Şıradan başka üzümden elde edilen bir diğer karakteristik içecek de koruk suyu veya koruk şerbetidir. Türkiye'nin kuzeyde Tekirdağ'dan başlayıp güneyde Muğla'ya kadar olan batıdaki tüm sahil illerinde yaygın olmasa da yapılmaya devam edilen yerel bir içecektir.

Çanakkale Ahlat Turşusu: Çanakkale'de özellikle de Biga'da ahlat çok yaygın bir şekilde kullanılan bir meyvedir. Uzun yıllardır yöre halkı Eylül ayı gibi topladıkları ahlatları kış hazırlığı olarak değerlendirmekte ve gerek yemeklerin yanında gerekse tek başına içerek tüketmektedirler. Söz konusu içecek her ne kadar turşu olarak adlandırılıyor olsa da yörede turşu amacıyla ayrı içecek amacıyla ayrı olarak hazırlanmaktadır. Bir içecek olarak *Ahlat Turşusu* denmesinin sebebi ise turşu benzeri bir şekilde elde ediliyor olmasından kaynaklanmaktadır. Eylül ayında iyice olgunlaşmış olan ahlatlar ilk etapta temizce yıkanır ve geleneksel yöntemlerde ahşap fıçılarda, günümüzde yaygın olarak ise plastik veya cam kaplarda yapılır. Yıkanmış ahlatlar kaplara doldurulur ve üzerini örtecek şekilde kapak hizasına kadar suyla doldurulur ve kabın ağzı sıkıca kapatılır. Eğer turşu amacıyla tüketilecekse yaklaşık 1 hafta, 10 gün sonra hazır hale gelmiş olur. Fakat içecek olarak tüketilecekse yaklaşık 1 – 1.5 ay serin ve karanlık / loş bir ortamda dinlendirilir. Bu sürenin sonunda tüketime hazır hale gelmiş olan *Ahlat Turşusu* veya *Ahlat Suyu*, isteğe bağlı olarak bir miktar suyla inceltilerek tüketilebileceği gibi şeker katılarak da tüketilmektedir. Söz konusu içeceğin tadı, kullanılan ahlatların olgunluğuyla da alakalı olup tam olarak olgunlaşmamış ahlatlar biraz daha buruk bir tada sahip olurken iyice olgunlaşmış ahlatlarda daha tatlı bir su elde edilmektedir. Özellikle kış döneminde Biga ve köylerinde yöre mutfağının başlıca içeceklerinden birisi olarak sayılmaktadır.

Beypazarı Havucu Suyu: Bu grupta meyve sularından başka belirtilmesi gereken bir içecek de bir sebze suyu olarak Beypazarı'nın Coğrafi İşaret niteliğindeki havucundan elde edilen havuç suyudur. Söz konusu içeceğin temel malzemesini oluşturan *Beypazarı Havucu*, "Tarım Bitkileri" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir. *Beypazarı Havucu Suyu* da mevsiminde toplanan havuçların sıkılmasıyla elde edilen, içeriğinde ayrıca bir katkı maddesinin bulunmadığı bir çeşit sebze suyudur. Günümüzde Beypazarı'nda özellikle dışardan gelen ziyaretçiler için şehrin muhtelif yerlerinde seyyar tezgahlarda satılmaktadır. Bazı üreticiler ise seyyar tezgahlarında veya küçük büfelerde talep edildiği ölçüde *Beypazarı Havucu Suyu*'nu hazırlamakta ve böylece tüketiciye en taze şekliyle ürününü sunmaktadır. Bununla birlikte çoğu üretici litrelik olarak da *Beypazarı Havucu Suyu*'nu satışa sunmakta olup çoğunlukla basit pet şişelerle satışa sunulmaktadır. Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürün için bu şekilde basit ambalajlar hem kötü bir görüntü oluşturmakta hem de sıhhi manada caydırıcılık teşkil etmektedir.

Beypazarı Havucu Suyu ile ilgili 2017'de yaygınlık kazanan, Beypazarı Bostancıları Tarımsal Üret. ve Paz. Koop. öncülüğünde yürütülen sosyal sorumluluk projesi kapsamında ilk etapta Beypazarı ilkokullarında devamında ortaokul ve liselerde, nihai aşamada ise tüm kamu kurumlarında *Beypazarı Havucu Suyu* içimi teşvikine başlanmıştır. Bu noktada üretilen havuç suları, üzerinde logosu bulunan ve ideal bir şekilde şişelenerek dağıtılacaktır. İlk etapta hedef kitlesi çocuklar ve gençler olan bu girişimle, obeziteyle mücadele ve sağlıksız yaşam koşulları (Uzun süreli bilgisayar ve tablet kullanımına bağlı göz bozuklukları gibi) alternatifi olarak Beypazarı'nın sembol ürünü havuçtan elde edilen *Beypazarı Havucu Suyu* öne çıkartılmaktadır. Bu sayede hem havuçtan katma değerli bir ürün elde edilmiş olunmakta hem de milli bir ürün etkili bir şekilde kullanılarak bu konuda bir farkındalık yaratılmaktadır.

Türk Bozası: Boza, en eski Türk içeceklerinden birisidir. Günümüzde dünya genelindeki yayılışına bakıldığında da Türklerin yayılışıyla paralel bir gelişimde olması bunun en iyi kanıtlarından birisidir. Bu noktada da boza için *Türk Rakısı*

örneğinde olduğu gibi *Türk Bozası* olarak Coğrafi İşaret kapsamına ivedilikle alınması gerekmektedir.

Boza en basit tanımıyla çeşitli tahılların (Darı, pirinç, mısır, buğday, yulaf, gernik[291] gibi) usulüne uygun bir şekilde işlenip fermantasyonu sonucu elde edilen, geleneksel bir Türk içeceğidir. Türk Standartları Enstitüsü'nün TS 9778 sayılı Boza Standardı; "*Yabancı maddelerinden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, mısır ve benzeri hububatın kırma veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak alkol ve laktik asit fermantasyonlarına tabi tutulması ile hazırlanan bir mamul.*" şeklindedir. Günümüzde Türkiye'de en yaygın boza malzemesi darı olmakla beraber başka tahıllardan da boza elde edilmektedir.

Kelime olarak incelediğimizde boza, Türkçe'nin en önemli başvuru kaynaklarından Divanü Lugati't-Türk'te darıdan yapılan bir içki, boza karşılığı olarak "Buxsum" ifadesi yer almaktadır. Selçuklularda ise aynı içecek "Bekni" olarak biliniyordu (Songür ve ark., 2016: 494). Bekni; buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki anlamına gelmekteydi. Günümüzdeki söylenişiyle boza, Farsça darı anlamına gelen "Buze" kelimesinden dilimize geçmiştir. Çoğu Avrupa dilinde de boza benzer şekilde söylenmektedir (*İng.* Boza, Bosa; *Fr.* Boza; *İt.* Boza gibi). Almancada *Busa* veya yaygın olarak bozaya benzer bir ürün olan *Darı Lapası* anlamına gelen *Hirsebrei* terimiyle ifade edilmektedir.

Kısaca boza tarihine baktığımızda daha önce de bahsedildiği gibi en eski Türk içeceklerinden birisidir. Günümüzde genel kabul gören kanaate göre boza, biranın atası, başka bir ifadeyle ilkel bir bira çeşidi olarak tanımlanmaktadır. Hatta boza için ekşi ve biraz daha koyu kıvamlı bir biradan başka bir şey değildir denmektedir (Yazıcıoğlu, 1965: 4). Bira ile ilgili bölümde de belirtildiği üzere Mezopotamya'da ziraatin başlayıp medeniyetimizin bambaşka bir yönde evrilmesine vesile olacak hareketler aynı zamanda belli başlı ürünlerin daha o zaman ortaya konduğunu

[291] Gernik: Anadolu'daki yerel buğday çeşitlerindendir.

göstermektedir. İlk olarak arpa ve buğdayın kültüre alınması ve ortaya çıkan üretim fazlası bu ürünleri bir şekilde işleyip değerlendirmeyi gerektirmiştir. Bu noktada da arkeologlar ve tarihçiler arpa yetiştiriciliği, bira ve ekmek tarihinin birbirinden ayrı tutulamayacağını ifade etmektedirler. Bu şekliyle de biranın atası kabul edilen bozanın 8 ila 9 bin yıllık bir mazisi olduğu ifade edilmektedir (Eren, 2005: 45). Yazılı tarihte ise boza ile ilgili Türk kültüründeki yeri ve önemine atfen en somut göstergelerden biri de İbn-i Batuta *Seyahatnamesi*'nde geçmektedir. Eserde;

> "*Ayrıca bir çeşit şıraları daha vardır ki demin bahsettiğimiz dûki tanelerinden yapılıyor… Dûki tanelerinden yapılan bir "nebiz"dir bu. Onlar (Türkler) Hanefî mezhebindendir ve nebiz onlar nezdinde helâldir. Buralılar dûkiden yapılmış bu nebize bûza (Boza) adını veriyorlar.*"[292]

Osmanlı İmparatorluğu döneminde boza üretimi ve ticareti başlı başına bir sektör haline gelmiştir. İmparatorluk bünyesinde bozacı esnafı ve bozacılık sınıfı (Esnaf-ı Bozacıyan) bulunuyordu (Eren, 2005: 44). Bununla birlikte söz konusu ürün alkollü içkilerle bir tutulmaktaydı ve zaman zaman alkolle ilgili yasaklara bozacı esnafı da tabi oluyordu. Evliya Çelebi'de Seyahatnamesi'nde sık sık boza ve bozacı esnafından bahsetmektedir. Hatta bazı yörelerin bozalarının oldukça meşhur olduğuna işaret eder. Örneğin; "*Tosya'da tatlı kutu bozası beyaz süt gibidir, çok meşhurdur.*" der. Yine Mısır'da popüler içeceklerden biri olan bir çeşit pirinç bozası da kayıtları arasındadır (Seyahatname, Cilt: 2, s. 523). Ayrıca Bursa'da 90 yerde bozahane bulunduğunu belirtmiştir. Venedikli tüccar ve seyyah Giosafat Barbaro (1413 – 1494), Rusya'daki Rjazan şehrinde (1448 – 1450 arası) Türklerin "bossoi" (Günümüzdeki boza) adı verdikleri bir içki içtiklerinden bahsetmektedir (Eren, 2005: 46). XI. ve XVII. yüzyıllar arasındaki Arnavutluğun anlatıldığı "Early Albania" adlı eserde, bozanın Balkanlar ve Türkiye'de içilen, mayalanmış darıdan yapılan ve meşrubat niteliği taşıyan bir içecek olduğu Arnavutça da "Boze", Türkçede ise "Boza" olarak isimlendirildiği ifade edilmiştir (Elsie, 2013: 219; İgüs, 2016: 102).

[292] İbn-i Batuta *Seyahatnamesi*'nin 2004 yılı basımı Cilt: 1, s. 467. Metinde bahsedilen "Dûki" ile günümüzde Anadolu'nun çeşitleri yerlerinde de ince bulgur için kullanılan düğ, düğü, düğürcük kastedilmektedir.

Günümüzde farklı ülkelerde boza benzeri içeceklere rastlanabilmektedir. Namibya'daki *Oshikundu / Ontaku* (Darıdan), Zambiya'daki *Ibwatu / Munkoyo* (Mısırdan), Rusya'daki *Kvass / Kwas* (Çavdar ve arpa ekmeğinden) ve Meksika'daki *Tejuino* (Mısırdan) örnek verilebileceklerden bir kaçıdır.



Fotoğraf 265. Leblebi ve Tarçınla Tipik *Türk Bozası*

Osmanlı İmparatorluğu'nda alkolle bir tutulan boza ve günümüzde ticareti yapılan boza arasındaki ayırıma da dikkat çekilmesi gerekir. Alkol oranı yüksek olan ve bu nedenle alkollü içkilerle bir tutulan boza, "Ekşi Boza" veya "Tatar Bozası" adıyla bilinen boza çeşididir. Günümüzde yaygın olarak tüketilen boza ise "Tatlı Boza" veya "Arnavut Bozası" olarak adlandırılan alkol oranı yok denecek kadar az boza çeşididir. Esasında Türk kültürünün bir ürünü olan bozanın daha sonraları "Arnavut Bozası" olarak anılmasının sebebi de 1800'lerin başlarından itibaren Balkanlardan Trakya ve İstanbul'a olan yoğun göçlerle bu tatlı boza çeşidinin yaygınlık kazanmasıyla gerçekleşmiştir. Nitekim 1839'dan itibaren bu boza çeşidi daha popüler hale gelmeye başlamıştır (Eren, 2005: 57). Tatlı Boza'da maksimum alkol oranı % 2 olarak belirlenmişse de Türkiye'de bu değerin oldukça altındadır (% 0.5 - % 0.7).

Günümüzde *Türk Bozası* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınması gereken içeceğin yapım aşamalarına baktığımızda esasında geçmişte hem evlerde hem de bozahanelerde satışa sunulmak amacıyla büyük ölçekli işletmelerde üretilen boza, günümüzde sadece ticari manada üretimi yapılan bir içecek haline gelmiş ve evlerde üretimi büyük ölçüde terkedilmiştir. Klasik *Türk Bozası* için temel malzeme darıdır (Akdarı). Bununla birlikte son yıllarda daha kolay erişimi ile bulgur da boza yapımında kullanılmaya başlanmıştır. Bu temel malzemenin yanında şeker ve maya olarak da % 2 – 3 oranında eski boza kullanılmaktadır. İlk etapta kullanılacak malzeme öğütülür ve sonrasında kepeğinden ayırmak için elenir. Elenen bozalık malzeme 2 katı kadar suya ıslatılır ve 1 gece bekletilir. Sonrasında kaynamakta olan suya 1 gece boyunca dinlenmiş olan malzeme katılır ve karıştırılarak kaynatma işlemine devam edilir. Bir lapa halini alan karışım 8 – 10 saat kadar soğumaya bırakılır. Daha sonra yavaş yavaş şeker katılarak homojen bir karışım elde edilir. Bir miktar su katılan karışım, tülbentler yardımıyla süzülür ve iri parçalardan tamamiyle arındırılır. Elde edilen süzülmüş malzeme 12 – 15 saat kadar dinlendirilir. Fermantasyon aşamasında ilk olarak eski boza katılır. Bu sayede 1 gün sonra boza tüketime hazır hale gelmiş olur. Boza, laktik asit fermantasyonu ile bilinen anlamda alkollerden ayrılır. Nitekim alkol fermantasyonu ile elde edilen "Ekşi Boza" günümüzde ticari manada üretilmemektedir. Nihai aşamada elde edilen bozanın soğuk bir ortamda muhafazası gerekmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da çoğu alkollü ve alkolsüz içecek için belli başlı araç ve düzeneklerin kullanıldığı bilinmekte olup (İmbik, ahşap fıçılar, yayıklar gibi) boza için de temel araç – gerecin başında mermer küpler gelmektedir. Boza için ahşap fıçılar uygun olmadığından en sağlıklı sonuç bozacılar için özel olarak tasarlanmış olan mermer küpler kullanılmaktadır. Bu da bozacılığa özgü bir karakteristik sunmaktadır. Günümüzde endüstriyel ölçekte üretim yapan pek çok işletmede çelik tankların kullanımı daha yaygındır.

Son olarak Türkiye'deki boza üretimine baktığımızda 2008'de 476.118 lt. olan üretim ertesi yıl iki katından fazla bir artışla 1 milyon litreyi aşmış (1.011.470 lt.) ve 2014'te ise 2.408.049 lt. olmuştur. Son olarak 2015'e gelindiğinde ise son yılların en yüksek değeri olan 3.451.419 lt. olan boza üretimiyle ilgili 2016 tahmini verilerine göre üretim bir miktar gerilemeyle 2.849.506 lt. olarak beklenmektedir (TÜİK, 2018).

Söz konusu değerlerin endüstriyel manada üretim yapan işletmelere ait olduğundan ev tipi ya da butik üreticiler değerleriyle bu rakamın 3.5 milyon litre civarında olduğu tahmin edilmektedir. Türkiye'de bir kış içeceği olarak kabul edilen *Türk Bozası* için tüketim yoğun olarak Kasım – Şubat arasında gerçekleşmektedir. Bununla birlikte günümüzde boza, büyükşehirler başta olmak üzere belli başlı yerde yaygınlığını korumaktadır. Öte yandan karakteristik nitelik taşıyan bozalar birkaç taneyle sınırlı olup genel manada Trakya'da geniş bir yayılış gösterdiğini söylemek mümkündür. Bunda da Balkanlar'dan gelen göçlerin büyük etkisi olmuş, hatta geçmişte Trakya'da sırf boza imalatına yönelik darı yetiştiriciliği yapıldığı ifade edilmektedir.

Türkiye'deki belli bir yöreyle özdeşleşmiş karakteristik bozalarını incelediğimizde ilk etapta İstanbul'un Vefa semtiyle özdeşleşmiş "Vefa Bozası" akla gelmektedir. Burada esasında söz konusu ürün geçmişte Balkanlardan gelen göçlerle İstanbul başta olmak üzere Trakya'da yaygınlaşan boza üretiminden kaynaklanmaktadır. Bunlar içerisinde Vefa'daki bir aile işletmesi olan boza imalatı zamanla elde ettiği tanınırlık ve başarılı ticari girişimleriyle varlığını bugünlere kadar sürdürebilmiştir. Öte yandan *Vefa Bozası*, konumuz kapsamındaki Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerden ziyade Geleneksel Ürün Adı kapsamında değerlendirilebilecek içecekler arasına sokulabilir.

Bilecik Pazaryeri Bozası: Türkiye'nin belli bir yöreyle özdeşleşmiş bozalarından bir diğeri de *Bilecik Pazaryeri Bozası*'dır. Pazaryeri'nin eski adının Pazarcık olması nedeniyle yörede hala *Pazarcık Bozası* adıyla da anıldığı gözlenmiştir. Pazaryeri'nde ilk olarak 1936'da yöreye Balkanlardan göç eden bir aile tarafından ticari manada üretimi başlamıştır. Çok uzun yıllar söz konusu bu tek işletme tarafından boza üretimi ve ticarinin yapılması, zamanla yöre bozasının kazandığı popülariteyle de günümüzde yörede bu anlamda küçük ölçekli de olsa bir sektörleşmeye doğru gelişim söz konusudur. Bozanın tanınmasında Pazaryeri'nin eski Ankara – Bursa karayolu üzerinde bir dinlenme sahası olması da bu alanda büyük rol oynamıştır. 2018 yılı itibariyle Pazaryeri'nde toplam 3 firma boza üretimine devam etmektedir.

Pazaryeri'nde karakteristik boza için bulgur, mısır unu, şeker ve su kullanılmaktadır. İşletmelerden birinde il dışından temin edilen darının da kullanıldığı belirtilmiştir. Sunumunda ise tarçın ve leblebi kullanılmaktadır. Sezonluk bir ürün olan *Bilecik Pazaryeri Bozası*'nın Eylül ayında yapımına başlanıp Mart ayına kadar devam etmektedir.

Karakteristik *Bilecik Pazaryeri Bozası,* yapımını incelediğimizde temel malzemeyi oluşturan bulgur 1 gece suda bekletilir. Ertesi gün iyice şişmiş olan bulgur yaklaşık 2 saat kaynatılır. Yumuşamış olan bulgurun bir pelte / püre haline gelmesi için çarparak karıştırılması gerekmektedir. Elde edilen lapa, süzülüp buzdolabına konur. Süzümden arta kalan posa ise tekrar bir miktar suyla 1 saat kadar kaynatılıp süzüldükten sonra buzdolabına konur. Bu esnada bir miktar un suyla birlikte kıvam kazanana kadar ocakta pişirilir. Ateşten alındıktan sonra şeker katılıp malzemenin kendi sıcağında erimesi sağlanır. Sonrasında iyice ılıyan malzemeye bir miktar yoğurt katılır. Boza için mayanın hazırlanması noktasında ılık suyla kuru maya hazırlanır ve hazırlanmış olan unlu karışıma ilave edilir. Bu şekliyle yarım saat bekletilen karışım daha önceden hazırlanmış bulgur suyuna eklenir ve homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Hazırlanan karışım oda sıcaklığında 1 – 2 gün (Hava sıcaklığına bağlı olarak değişebilir) bekletilir. Bu dinlendirme (Fermantasyon) aşamasında ara ara karıştırılması gerekmektedir. Nihai aşamada ise aroma malzemesi olarak vanilya, tercihe bağlı olarak şeker katılır ve 2 – 3 gün buzdolabında satışa sunulmak için muhafaza edilir[293]. Buradan da anlaşıldığı üzere genel olarak boza mevsimlik olmasının yanı sıra kısa ömürlü bir içecektir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da esasında bozanın 1 hafta – 10 gün kadar tüketilebilir olduğudur. Fakat bu noktada fermantasyona bağlı olarak ekşi tat baskın hale geldiğinden tüketicilerce pek tercih edilmemektedir.

Tekirdağ Velimeşe Bozası: Genel olarak Trakya'da bozacılığın gelişmesinde çok büyük ölçüde nüfus mübadelesi ve daha öncesinde Balkanlardan Türkiye'ye olan

[293] *Bilecik Pazaryeri Bozası* ile ilgili detaylı açıklamaları için Soydan Boza firmasına, Nurettin Soydan ve ailesine teşekkür ederiz.

göçler etkili olmuştur. Temel malzeme olarak darı ve yerli mısır kullanılan *Velimeşe Bozası*, yörede uzun yıllardır yapılmaktadır. İlk olarak Balkanlardan gelen göçmenlerce yörede bozacılık faaliyeti başlatılmış olup ilerleyen yıllarda sektörleşerek bunlardan bir kısmı günümüze kadar ulaşmış köklü işletmeler olarak varlıklarını devam ettirmişlerdir.



Fotoğraf 266. Ticari Çapta Üretilen *Velimeşe Bozası*'nın Farklı Büyüklükte Ambalajlarıyla Sunumu



Fotoğraf 267. Ürün Çeşitlemesi Kapsamında Aromalı *Velimeşe Bozalarına* Örnekler

Karakteristik Türk Çay ve Kahveleri: Çay, Türk kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Özellikle son yıllarda Türkiye, ekmek tüketiminde olduğu gibi çay

tüketiminde de hemen her yıl ilk sıralarda yer almaktadır. Çayın Türk kültüründeki önemi, hazırlanmasından sunumuna değin hemen her aşamasının ve bu faaliyete özgü araç gereçlerin tasarlanıp kullanılması ile kendini belli etmektedir. Semaver, çaydanlık, çay bardağı / fincanı, çay kaşığı, çay tablası, çay süzgeci gibi sadece bu içeceğe özgü aparatlar bile Türkiye'de bu içeceğe verilen değerin en somut göstergesidir.

Her ne kadar Türkiye'de çay denildiğinde akla ilk olarak siyah çay geliyor olsa da ıhlamur, adaçayı, papatya, kuşburnu, rezene gibi Türkiye'nin floristik zenginliğinin sunduğu imkanlarla zengin bir çay çeşitliliği söz konusudur.

Rize Çayı: Çay, Türk kültüründe çok köklü bir yere sahip olmakla birlikte aynı zamanda günlük hayatta en fazla tüketilen içecektir. Hatta Türkiye dünyada en fazla ekmek ve çay (Siyah Çay) tüketen ülke olarak rekor kırmıştır. Çaya verilen bu değerden ötürü karakteristik çay için kullanılan eşyaların çeşitliliğinden (Demlik, semaver, ince belli bardak, çay kaşığı gibi) günün hemen her saati kahvaltıdan akşam sohbetlerine değin tüketimiyle Türk kültür hayatında çok önemli bir yer işgal etmektedir.

Türkiye'nin en önemli içeceklerinden olan çay denildiğinde ise özelde Rize, genelde ise Doğu Karadeniz akla gelmektedir. Bu ürün – yöre özdeşleşmesinden ötürü de Rize Ticaret Borsası tarafından Menşe Adlı olarak ürünün Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Söz konusu bitki tarım ürünleri bölümünde değerlendirilmiş olup burada içecek olma özelliğinden ötürü belirtilmiştir.

Karpuz Çekirdeği Çayı: Şahıs tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olup son yıllarda popüler kültürde adını duyurmuş olmakla birlikte belli bir yöreyle özdeşleşmiş olduğuna dair bir veriye ulaşılamamıştır.

Marmaris Adaçayı (Elma Yağı): *Marmaris Adaçayı*'nı izaha başlamadan evvel kısaca Türkiye'de yetiştiricilik faaliyetleri kapsamında adaçayı üretimine baktığımızda 2016'da toplam 8 ilde 3.680 da. alandan 411 ton adaçayı elde edilmiştir

(Tablo 91). Ekim alanı açısından Denizli ilk sırada yer almakta olup sırasıyla Kütahya ve Tekirdağ gelmektedir. Buna karşılık üretimde 3. sırada Muğla yer almakta olup 2016'da 17 ton adaçayı üretimi gerçekleşmiştir. Muğla'nın 17 tonluk üretiminin 15 tonu Datça'dan, 2 tonu da Fethiye'den sağlanmıştır (TÜİK, 2018). Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da söz konusu değerlerin yetiştiricilik faaliyetlerine ait olduğudur. Nitekim Türkiye'de her onlarca ton adaçayı doğadan hazır bir şekilde toplanarak kullanılmaktadır.

Tablo 91. 2016'da Türkiye'de İller Ölçeğinde Adaçayı Üretim Değerleri

İl	Ekili Alan (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
Denizli	2.735	275	101
Kütahya	640	97	152
Tekirdağ	140	14	100
Muğla	**114**	**17**	**149**
Karaman	35	5	143
İzmir	6	1	167
Eskişehir	5	1	200
Antalya	5	1	200
TOPLAM	**3.680**	**411**	**112**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Marmaris Adaçayı ve adaçayından elde edilen yöresel söylemiyle *Elma Yağı* olarak bilinen ürün çok uzun yıllardır istifade edilegelmiştir. En iyi şartlarda yöredeki mazisinin 1 asrı aşmış olduğu anlaşılmaktadır. Adaçayı (*Salvia*), Muğla'da yaygın olarak klasik bitki çayları usulünde hazırlanıp tüketilirken, elde edilen yağ (Elma yağı) ise dahili ve harici kullanımlarla paramedikal bir ürün olarak istifade edilmiştir. Bu açıdan *Elma Yağı*'nın kullanımında çok dikkatli olunması gerekmektedir. *Marmaris Adaçayı* ve bundan elde edilen *Elma Yağı*, adaçayının *Salvia triloba* çeşidinden elde edilmektedir. Söz konusu adaçayı çeşidinin özelliği tepe kısmında, ortalama hünnap büyüklüğünde bir mazısının / elmasının bulunuyor oluşudur. Bu meyveler toplanan adaçayıyla birlikte bakır imbiklerde damıtılmak suretiyle *Elma Yağı* (Adaçayı Yağı) elde edilmektedir. Ortalama 100 kg. adaçayından en iyi şartlarda 600 g. yağ elde edilmektedir. Geçmişten beri Muğla'nın dağ köyleri başta olmak üzere çeşitli yerlerinde üretilen *Elma Yağı*, günümüzde Bayır Mahallesi (Marmaris) ile Bodrum'da az sayıda üretilmeye devam etmektedir. Çay olarak adaçayının istifadesinde doğal

çevreden hazır olarak toplanarak çaylar tüketilmekte olup Marmaris'te herhangi bir kültüre alma faaliyeti söz konusu değildir.

Burada belirtilesi gereken bir nokta da 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılırken *Marmaris Adaçayı (Elma Yağı)* ismiyle dosyanın hazırlanmış olduğudur. Esasında burada bahis konusu tek bir ürünün iki farklı kullanımıdır. Marmaris'te yıllardan beri kullanılan adaçayı bitkisi ve bu bitkinin işlenmesiyle elde edilen bir başka ürün olan *Elma Yağı*'dır. Eğer *Marmaris Adaçayı Yağı / Elma Yağı* şeklinde başvuru yapılmış olsaydı uygun bir isimlendirme olarak kabul edilebilirdi fakat bu şekliyle hatalı bir kullanım olarak karşımıza çıkmaktadır.

Vize (Kırklareli) Ihlamur Çayı: Vize, Türkiye'nin en iyi kalite ve de bol miktarda ıhlamurunu sağlayan merkezlerdendir. Vize'de geçmişten beri yoğun bir ıhlamur toplama ve gündelik hayatta çay olarak tüketimi yanı sıra şerbet gibi alternatif tüketimi olan bir üründür. Son yıllarda ise yöre ıhlamurunun kazandığı popülariteyle birlikte ıhlamur sabunu, ıhlamur lokumu, ıhlamur kolonyası gibi çok çeşitli tüketim biçimleri ortaya konmuştur. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta *Vize Ihlamuru*'nun kendisinin Coğrafi İşaret niteliğinde oluşudur. Bu açıdan söz konusu ürün "Tıbbi – Aromatik Bitkiler" başlığı altında izah edilmiştir.

Yeniköy Ihlamur Çayı: Bursa'nın Karacabey ilçesine bağlı Yeniköy Mahallesi de Türkiye'nin bir diğer üstün vasıflı ıhlamurunun tedarik merkezlerindendir. Yine söz konusu ürün de *Vize Ihlamuru* gibi "Tıbbi – Aromatik Bitkiler" başlığı altında izah edilmiştir.

Türk Kahvesi: Başlangıçta, henüz Coğrafi İşaret uygulamasının yeni yeni tanınırlık kazandığı Türkiye'de ilk etapta gündeme taşınan ürünlerden olmuştur. Nitekim 2012'de de Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Öte yandan söz konusu ürün mevcut şartlarda Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamında bir ürünü olamayacak özelliktedir. Buna karşılık *Türk Lokumu* (Turkish Delight) gibi *Türk Kahvesi*'de tüm dünyada Türk kültürünün bir parçası ve Türk adıyla anılan bir ürünü olarak "Geleneksel Ürün Adı" korumasına dahil edilebilecek bir üründür.

Elazığ Çedene Kahvesi: Esasında "Çedene" ile kastedilen Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır ve çoğu Güneydoğu Anadolu Bölgesi illerinde yaygın olarak "Menengiç" adıyla bilinen bitkinin meyveleridir. Sakızağacıgillerden bir bitki olan menengiç (*Pistacia terebinthus*), çitlembik, çedene, çıtlık gibi isimlerle de anılmaktadır. Söz konusu bitkinin meyveleri çerez olarak tüketilebildiği gibi bıttım sabunu yapımında ve kahve şeklinde hazırlanarak içimlik olarak da kullanılmaktadır. Bitkinin aşılanmasıyla birlikte antepfıstığı elde edilmektedir.

Her ne kadar Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu'nun farklı yerlerinde menengiçten uzun yıllardır kahve olarak istifade ediliyor olunsa da bunlardan *Elazığ Çedene Kahvesi* karakteristik bir ürün olarak ünlenmiştir. Esasında Elazığ içinde ve çevre yerleşmelerde "Harput Kahvesi" adıyla tanınırlık kazanıp ekseri Harput ile özdeşleştirilmiş olsa da ticari hayatta kazandığı yaygınlıkla genelde *Elazığ Çedene Kahvesi* ismi kullanılmaktadır. Kahve, Elazığ'da kendiliğinden yetişen menengiçin karabiber tanelerine benzeyen meyvelerinden elde edilmektedir. Toplanan meyveler kurutulduktan sonra dibeklerde ya da değirmenlerde toz haline getirildikten sonra *Türk Kahvesi*'ndekine benzer bir usulle hazırlanmaktadır. Yapımı için kullanılan aletler de (Cezve ve sunum yapılan fincanlar) aynı şekilde benzerlik göstermektedir. Her ne kadar son yıllarda Sütlü Türk Kahvesi de yaygınlık kazanmış olsa da orijinal tarifte Türk Kahvesi su ile *Elazığ Çedene Kahvesi* ise sütle hazırlanmaktadır. Bu kahveyle ilgili artan taleple birlikte ticari manada üretimi yaygınlaşmış ve cam kavanozlarda satışı yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Öte yandan geçmişte Harput başta olmak üzere Elazığ kırsalında ekseri toz halde kullanılan kahve, ticari üretimde akışkan bir krema halinde satışa sunulmaktadır.

Son yıllarda *Elazığ Çedene Kahvesi* için insan sağlığına olan faydaları ve başarılı tanıtım çalışmalarıyla ürüne olan talep yöre ekonomisi için hem önemli bir katkı sağlamış hem de tüketicilerde bir farkındalık yakalanmıştır.

Bu noktada yeri gelmişken özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesinde (Şanlıurfa ve Mardin başta olmak üzere) yeme – içme kültüründe özel bir yeri bulunan

"Mırra" konusuna da kısaca değinmek gerekir. Esasında Arap kültürünün bir elemanı olan "Mırra", Türk kültürüne sonradan girmiştir. Türk Kahvesi'ne benzetilebilse de yapımı ve sunumu oldukça farklıdır. Arapça "Acı" anlamına gelen mırra, kavrulan kahve çekirdeklerinin dibeklerde fazla ufalanmadan dövülmesinin ardından, uzunca bir süre pişirilmesi ile acılaştırılmış bir içecektir. Yapımında kullanılan karakteristik malzemeler ve çıkış noktası nedeniyle Türkiye'nin Coğrafi İşaretli ürünleri arasında sayılması uygun olmayacaktır.

Türk Salepleri: Salep (Sahlep de denilmektedir), doğada kendiliğinden yetişen orkide köklerinin toplanıp usulüne uygun kurutulduktan sonra değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilen ürünü ifade etmektedir. Bununla birlikte orkide köklerinin (Yumruların) kendisi, elde edilen toz ve bu tozla hazırlanan içecek için de salep ifadesi kullanılmaktadır. Özetle salep, birden fazla ürünü karşılayan bir kelimedir.

Türkiye'de geçmişten beri salep toplayıcılığı yapılmakta ve yakın yıllara değin de bu anlamda dünyanın en büyük salep tedarikçisi konumunu korumaktaydı. Orkide köklerinin ormanlardan ve orman çevrelerinden toplanması ve ekonomiye kazandırılması özellikle sınırlı ekonomik imkanları olan orman köylüleri için çok önemli bir faaliyettir. Fakat bilinçsiz ve de yoğun yapılan bu etkinlik, doğadaki orkide popülasyonunu çok ciddi anlamda tehdit ettiğinden ötürü bazı hukuki tedbirlerin alınması zorunlu hale gelmiş ve bu faaliyette ciddi bir gerileme yaşanmıştır.

Dünyada 880 cins ve 22.000'den fazla türü bulunan orkidenin, Türkiye'de 24 cins ve 60'dan fazla türü bulunmaktadır (Gülşen ve Atilabey, 2017: 6). Bunlardan saleplik orkideler ise uzun yıllardır kültüre alma çalışmaları yapılmış olsa da olumlu sonuç vermemiş ve ihtiyaç doğadan toplama yoluyla karşılanmaya çalışılmıştır. Doğal hayatta çok yıkıcı etkileri bulunan bu faaliyet sonrasında 2014 – 2018 yıllarını kapsayan "Salep Eylem Planı" hayata geçirilmiş ve özellikle bazı yörelerde oldukça başarılı sonuçlar elde edilmiştir. Doğal ortamında 2 yumru veren saleplik orkidelerden kültüre alma çalışmaları sonrası olumlu sonuçlar alınan *Serapias vomeracea* (Burm. fill.) Brig. ve *Orchis sancta* L. çeşitleri kültür şartlarında oldukça iyi sonuçlar vermiş ve yumru sayısı 5'e kadar çıkabilmiştir (Gülşen ve Atilabey, 2017: 6). Salep Eylem

Planı kapsamında tablo 92'de de görüldüğü üzere Türkiye'de belirlenen toplam 8 bölgedeki 145.000 ha. alanda envanter ve ürün koruması yapılacağı kararlaştırılmıştır. Kültüre alma çalışmaları kapsamında ise 225 ha.'lık bir alan tayin edilmiş olup ilk etapta Daday ve Isparta'da oldukça iyi sonuçlar elde edilen proje kapsamında özellikle bazı çeşitler ile ilgili umutvar sonuçlara ulaşılmıştır. Çalışmalar için ise ekseri Kahramanmaraş ve Muğla'da faaliyetin yoğunlaştırılması kararlaştırılmıştır. Fakat çalışma konumuzdan birisini oluşturan Yozgat'ın Akdağmadeni ilçesi eylem planına başta dahil edilmemiş olup sonrasında projeye alınan merkezlerden birisi olmuştur. Oysaki salebin ticari değerini artıran ve temel kullanım sebeplerinden birisi olan glukomannan içeriği açısından Akdağmadeni saleplerinin Türkiye genelindeki en yüksek içeriğe sahip salepler olduğu anlaşılmış ve bağlayıcılığı açısından hacminin 400 katı suyu tutabildiği tespit edilmiştir (Gülşen ve Atilabey, 2017: 24). Bu açıdan *Akdağmadeni Salebi* üzerinde ayrıca durulması gereken ürünler açısından özellikle de eylem planı çerçevesinde öne çıkartılası gereken ürünlerdendir.

Tablo 92. Salep Eylem Planı Kapsamında 2014 – 2018 Yılları Arasında Bölge Bazlı Hedeflenen Çalışmalara Ait Veriler

Bölge ve Araştırma Müd.	Antalya	Elazığ	Isparta	Kastamonu	K.Maraş	Kayseri	Muğla	Zonguldak	TOPLAM
A	25.000	10.000	10.000	20.000	35.000	5.000	35.000	5.000	145.000
B	25	25	25	25	50	13	50	12	225
C	250	250	250	250	500	125	500	125	2.250
D	3	2	2	2	3	1	3	1	17
E	205	205	205	205	515	102	515	102	2.054

Açıklama: A: Alan ve Ürün Envanteri Yapılarak Koruma Planlarının Hazırlanması (ha.); **B:** Salebin Doğal Ortamında Çoğaltılması (ha.); **C:** Fidanlıklarda Yetiştirilecek Salep Fertlerinin Doğal Yayılış Alanlarına Taşınması (Yıl/Bin); **D:** Gen Kaynağı Maksatlı Tohum Bahçelerinin Oluşturulması (ha.); **E:** Yerel Halkın ve Kaynak Yöneticilerinin Eğitimi (Kişi).
Kaynak: Salep Eylem Planı, 2014.

Türkiye'de toplanan saleplerin çok büyük bir kısmı (% 90 kadarı) dondurma üretiminde kullanılmaktadır. Fakat konuyla ilgili detaylı bilgi "Tatlı ve Şekerlemeler Bölümü" içerisinde *Maraş Dondurması* başlığı altında değerlendirildiğinden burada sadece bir içecek olarak değerlendirilmesinden bahsedilmiştir. Karakteristik salepleri incelediğimizde;

Bucak Salebi: Burdur'a bağlı Bucak ilçesi uzun yıllar salep üretimiyle anılan Türkiye'nin önemli merkezlerinden birisidir. Esasında Bucak'ın salep üretimi ve ticareti konusunda diğer pek çok yöreyi geçmesinde "Türkiye Salep Borsası"nın burada bulunuyor olması etkili olmuştur. Türkiye'de üretilen saleplerin çok büyük bir kısmı (% 80 – 90 kadarı) buraya gönderilip işlendikten sonra yurdun çeşitli yerlerine pazarlanmaktadır. Bucak Ticaret Odası'nın verilerine göre de Bucak'ta faal olarak 19 işletme salep ticareti (Bir kısmı da hem işleyip hem pazarlamakta) ile meşguldür. Bucak koşullarında ise yılda yaklaşık 1 ton kadar salep üretimi söz konusudur. Esasında Bucak'ın çevre köylerinde (Kızılkaya, Üzümlübel gibi) yaygın olarak saleplik orkide bulunuyor olsa da köy halkının sanayi sektöründe çalışmaya yönelmesiyle yörede genel olarak salep toplayıcılığı gerileme göstermiştir. Bucak'ta salep üretimini artırmak ve sektördeki yerini sağlamlaştırmak adına Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile yapılan işbirliği kapsamında Çamlık (Sahil) ve Üzümlübel'de deneme ekimleri yapılması kararlaştırılmıştır. Bucak Salebini Kültüre Alma Eğitim, Yayım ve Uygulama Projesi kapsamında, Üzümlübel'de ilk olarak 2015'te de deneme ekimleri yapılmıştır.

Bucak Salebi ile esasında kastedilen salebin toz haline getirildikten sonra usulüne uygun şekilde içecek olarak hazırlanan saleptir. Bu noktada *Akdağmadeni Salebi* ile arasındaki en önemli fark salep ile kastedilen ürünlerdir. Bucak'ta bir içecek Akdağmadeni'nde ise içerik değerleriyle diğer yörelerden farklı olduğu tespit edilmiş kökler ve bu köklerden elde edilen toz anlaşılmalıdır. *Bucak Salebi* ile kastedilen içecek toplanan köklerin usulüne uygun haşlanıp kurutulasının ardından değirmenlerde (Taş değirmenlerde) öğütülmesiyle elde edilen toz saleple yapılmaktadır. Elde edilen toz salep, ilk olarak toz şekerle homojen bir karışım elde edilecek şekilde karıştırılır. Sonrasında ise kaynamakta olan inek sütüne yavaş yavaş ilave edilir. Tüm toz karışım, süte ilave edildikten sonra kesintisiz bir şekilde 45 – 50 dk. kadar kaynatma işlemine devam edilir. Tüm malzemenin aralıksız karıştırılmaya devam edilmesi çok önemlidir zira salep çok çabuk dibi tutabilen bir içecektir. Bu açıdan kol gücünün de yoğun olduğu bir içecektir denebilir. Sıcak olarak sunulan içecek, geleneksel servis biçiminde üzerinde tarçın dökülerek ikram edilmektedir.

Akdağmadeni Salebi: Yozgat'ın Akdağmadeni ilçesinde geçmişten beri tabiattan toplanan orkide kökleri salep olarak değerlendirilmektedir. Toplamda 12 çeşit orkideden yılda 25 – 30 ton çekirdek salep elde edilmektedir. Mayıs ayında başlayan toplama işlemi Temmuz ayı boyunca devam eder. Elde edilen saleplerin önemli bir kısmı dondurma üreticilerine gönderilmekte çok az bir kısmı da içecek olarak değerlendirilmektedir. Salep Orkidelerinin Kültüre Alınması Projesi kapsamında ilk olarak 2.500 m² alanda deneme ekimi yapılmıştır.

Akdağmadeni Salebi'nin en önemli özelliği salebin en önemli bileşeni olan glucomannan açısından zengin oluşudur. Bu sayede de diğer saleplere kıyasla çok daha az *Akdağmadeni Salebi* ile istenen tat ve kıvam elde edilebilmektedir. *Akdağmadeni Salebi* ile ilgili yapılan çalışmalar kısa ve orta vadede orman köylüsü başta olmak üzere yöre ekonomisine büyük kazanç sağlayabileceğini göstermiştir. Akdağmadeni Salebin Kültüre Alınması Projesi Sonuç Raporu'na göre bitki başına 2 yumru eldesine göre hazırlanan maliyet analizlerine göre 2. yıldan itibaren dekar başına 9.000 TL. net kazanç elde edilebileceği öngörülmektedir. Saleplik orkidelerin kültüre alınmasıyla yumru sayısındaki artışa bağlı olarak kazancın 2 – 3 katına çıkması da göz önünde bulundurulması gereken bir diğer husustur.



Fotoğraf 268. Bucak Salebini Kültüre Alma Projesi Kapsamındaki Üzümlübel Köyündeki Saleplik Orkide Ekim Alanlarından Görüntüler

Son olarak saleplerle ilgili dikkat çekilmesi gereken önemli bir husus da ürünün safran kadar olmasa da çok değerli olması bu konu üzerinde titizlikle durulmasını gerektirmektedir. Türkiye gibi dünyanın en önemli ve de iyi kalitede salep üreticisi bir ülkede kayıt dışı ve kontrolsüz üretim tabi hayatta telafisi mümkün olmayacak tahribatlara sebep verebilecektir. Öte yandan orman köylüleri için de refah seviyesini yukarı çekmek adına salebin gözardı edilemeyecek bir ürün olduğu da aşikardır.

Örneğin 2017'de taze (yaş) yumruların kg. fiyatı 30 TL. iken 1 kg. toz salebin fiyatı 300 ila 350 TL. arasında değişmektedir (4 kg. yumrudan 1 kg. toz salep elde edilmektedir). Bu da sezonluk birkaç kilogram salep toplayıp pazarlayan orman köylüsü için azımsanmayacak bir meblağdır. Fakat ürünün az bulunuyor olması ve de kıymetli oluşu zaman zaman istenmeyen sonuçların yaşanmasına da sebep olmaktadır. Özellikle büyük şehirlerde toz salep içerisine nişasta katılması veya içecek olarak sunumunda usulüne uygun olmayacak şekilde nişastanın katılmasına tesadüf edilebilmektedir. Tüm bu hususlar göz önüne alınarak saleplerin toplanmasından toz haline getirilip içecek olarak pazarlanmasına değin tüm sürecin takibi titiz bir çalışmayı gerektirmekte olup üzerinde hassasiyetle durulması icap etmektedir. Aksi taktirde tağşişli ürünlerin veya kontrolsüz üretimlerin sektör için çok yıkıcı sonuçları olabileceği göz ardı edilmemeli, zaten sınırlı iktisadi kaynakları olan orman köylüsünün elindeki bir alternatifin de kaybolabileceği unutulmamalıdır.

4.5.4. AB Kapsamında Coğrafi İşaret Kapsamındaki İçecekler

AB bünyesinde ve diğer ülkelerdeki Coğrafi İşaret uygulaması kapsamındaki içkileri bir bütün olarak değerlendirdiğimizde gerek Menşe gerek Mahreç İşareti uygulaması gerekse şarap ve diğer alkollü içkiler (Bira hariç) için uygulanan diğer koruma sistemleri kapsamında 2018 itibariyle toplamda 3.000'in üzerinde içki yer almaktadır. Konuyla ilgili uygulamanın başlangıcı Fransa'nın konyak ve şaraplarında kalitenin korunması ve güvenilir bir denetim mekanizmasının sağlanmasıyla ortaya çıkmıştır.

Avrupa Birliği'nin Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında biralar alkol dışı diğer tüm ürünlerle birlikte DOOR listesinde yer almaktadır. Şaraplar ise sadece bu ürün grubunun toplandığı E-BACCHUS listesinde ayrıca değerlendirilmektedir. Bira ve şaraplar dışındaki diğer tüm alkollü içkiler ise E-Spirit Drinks listesinde bulunmaktadır. Son gruptaki içkiler de toplamda 46 ayrı kategoriye ayrılmıştır (Likörler, votkalar, romlar, viskiler gibi). Söz konusu alkollü içkilerden en kalabalık grubu şaraplar oluşturmaktadır. 2018'in ilk yarısı itibariyle AB bünyesinde toplam 1.366'sı Menşe (PDO) ve 575'i de Mahreç (PGI) bünyesinde şarap ve şarap türevi

(Likör şarabı, köpüklü şaraplar, şeri / sherry gibi) içkiler bulunmaktadır (Tablo 93). Menşe İşaretli şarap ve bu türevden içkiler bütünüyle belli bir yöreden elde edilirken, Mahreç İşaretliler de durum diğer Mahreç İşaretli ürünlerden biraz farklıdır. Mahreç İşareti kapsamında koruma altına alınan şaraplar için kullanılan üzümlerin en az % 85'i belli bir coğrafi bölgeden elde edilmesi şartı söz konusudur.

Tablo 93. 2018 Yılının İlk Yarısı İtibariyle Ülkelerin Coğrafi İşaret Kapsamındaki Şarap Sayıları

Ülkeler	**Menşe (PDO)**	**Mahreç (PGI)**	**Ülkeler**	**Menşe (PDO)**	**Mahreç (PGI)**	**1**	**2**
İtalya	500	135	Danimarka	1	4	-	-
Fransa	405	158	Malta	3	1	-	-
Yunanistan	33	123	Lüksemburg	2	-	-	-
İspanya	102	46	**AB Toplam**	**1.366**	**575**	**-**	**-**
Macaristan	60	16	ABD	1	-	696	-
Portekiz	47	18	Güney Afrika	-	-	-	153
Bulgaristan	52	2	Avustralya	-	-	-	78
Almanya	14	26	Şili	-	-	-	61
Romanya	39	13	İsviçre	-	-	-	37
Avusturya	26	3	Arnavutluk	-	-	-	36
Slovakya	18	3	Sırbistan	-	-	-	29
Slovenya	14	3	Gürcistan	-	-	-	18
Hırvatistan	16	-	Karadağ	-	-	-	9
Çekya	12	2	Bosna Hersek	-	-	-	7
Hollanda	2	12	Kanada	-	-	-	7
GKRY	7	4	Moldova	-	-	-	5
Belçika	8	2	Brezilya	1	-	-	-
Birleşik Krallık	5	4	**Genel Toplam**	**1.368**	**575**	**696**	**440**

Kaynak: E-BACCHUS, 2018.

1: Wine with a name of origin: Menşe İşareti

2: Wine with a geographical indication: Mahreç İşareti (Bu her iki tip AB dışı ülkeler için kullanılmaktadır).

Biraların AB bünyesindeki Coğrafi İşaret durumuna baktığımızda günümüzde toplam 22 bira bulunmakta olup bunların 10 tanesi Almanya'nın, 9'u Çekya'nın, 2'si Birleşik Krallık'ın ve 1 tanesi de Litvanya'nındır (Tablo 94). Avrupa kabaca güneyi şarap bölgesi, kuzeyi bira bölgesi ve doğusu votka bölgesi olacak şekilde 3 ana bölgeye ayrılabilir. Fransa ve İtalya, Coğrafi İşaret kapsamındaki şaraplarıyla bu anlamda

baskın iki önemli ülkeyken bira noktasında ise bu defa Almanya ve Çekya öne çıkmaktadır. Birada da Almanya ve Çekya başta olmak üzere özellikle Orta Avrupa bu alanda sadece kıta için değil dünyanın en büyük merkezi konumundadır. Almanya, Çekya ve Slovenya aynı zamanda Avrupa'nın en önemli şerbetçiotu yetiştiriciliği merkezidir. 2018 itibariyle Almanya'nın 3 tane Coğrafi İşaret kapsamına alınmış şerbetçiotu çeşidi bulunmaktadır.

Tablo 94. AB Ülkelerinde Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Biralar

Ülke	Bira	Cİ Tarihi
Almanya	Kölsch	1997
	Hofer Bier	1998
	Kulmbacher Bier	1998
	Bremer Bier	1998
	Dortmunder Bier	1998
	Mainfranken Bier	1998
	Reuther Bier	1998
	Bayerisches Bier	2001
	Münchener Bier	2007
	Oktoberfestbier *	2012
Çekya	Českobudějovické pivo	2003
	Budějovický měšťanský var	2003
	Budějovické pivo	2003
	Chodské pivo	2008
	České pivo	2008
	Znojemské pivo	2009
	Brněnské pivo ; Starobrněnské pivo	2009
	Březnický ležák	2009
	Černá Hora	2009
Birleşik Krallık	Kentish ale and Kentish strong ale	1996
	Rutland Bitter	1996
Litvanya	Kaimiškas Jovarų alus *	2016
İtalya	Cioccolato di Modica	2018

*: Ürün dosyaları incelenmektedir.

Toplam 46 ayrı kategoride değerlendirilen diğer alkollü içkilerin AB kapsamında 286 tanesi Coğrafi İşaret koruması kapsamına alınmıştır (Tablo 95). Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamındaki mevcut alkollü içkilerinden *Türk Rakısı* ve *Geleneksel Türk Likörleri*'nin de yer alması gereken bu grupta diğer ülkeler, kendi kültürleriyle özdeşleşmiş olan içkileri Coğrafi İşaret kapsamına almayı başarmışlardır.

Yine bu ürün grubunda da ilk sırada yer alan Fransa'nın dünyaca ünlü konyakları (*Eau de vie de Cognac* gibi), Portekiz'in *Madeira Romu*, Finlandiya Votkası (*Suomalainen Vodka*), Yunanistan Uzoları (*Ouzo of Thrace, Ouzo of Macedonia, Ouzo of Mitilene* gibi), GKRY'nin uzo ve zivaniyası ve *Meksika Tekilası* sayılabilir. Söz konusu ürünler hem zirai açıdan hem de bunların işlenmesiyle katma değerli bir ürün olarak her yıl ülkelerine milyonlarca dolar kazanç sağlamaktadırlar. AB'den ihraç edilen Coğrafi İşaret kapsamındaki içkilerin (Şarap hariç) % 98 gibi ezici miktarının *İskoç Viskisi* ve *Fransız Konyağı* olduğu göz önüne alındığında dünya çapında tanınmış ve kalitesini ispat etmiş ürünlerin etkili pazarlama stratejileriyle geldiği nokta da ayrıca dikkat çekicidir (Özgür, 2015: 3508). Aynı yıl 27 AB ülkesinin sadece Coğrafi İşaretli ürünlerinden satışından toplam 32.6 milyar € gelir sağlamış olmaları (EUIPO, 2016) ve bu gelirin önemli bir kısmının da alkollü içkilerden elde ediliyor olması sektörün büyüklüğünü göstermektedir.

Tablo 95. 2018'in İlk Yarısı İtibariyle AB Kapsamında Tanınan Coğrafi İşaret Kapsamındaki Alkollü Sert İçkilerin Ülkelere Göre Sayısı (Şarap ve Bira Hariç)

Ülkeler	**İçecek Sayısı**	**Ülkeler**	**İçecek Sayısı**
Fransa	57	Polonya	4
İtalya	37	İsveç	3
Almanya	34	İrlanda	3
Portekiz	20	GKRY	2
İspanya	19	BK	2
Yunanistan	16	Finlandiya	2
Bulgaristan	12*	Norveç	2
Macaristan	12	Slovakya	1
Belçika	10	Rusya Fed.	1
Avusturya	9	Çekya	1
Romanya	9	Estonya	1
Litvanya	8	Guatemala	1
Slovenya	7	Peru	1
Hırvatistan	6	Meksika	1
Hollanda	5	**TOPLAM**	**286**

*: Bulgaristan'ın belirtilen içkilerinden 3 tanesinin henüz Coğrafi İşaret statüsü bulunmamaktadır.

AB bünyesinde söz konusu ürün grubu ile ilgili sektörel duruma ve birkaç örnekle ülkeler bazında yapılan denetim mekanizmalarına baktığımızda, Türkiye'nin bu noktada kat etmesi gereken mesafe çok daha net anlaşılmaktadır. İlk olarak AB

bünyesinde 2012'de yapılan Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili yapılan piyasa araştırmasına göre tüm Coğrafi İşaretli ürünlerin tüketiminin % 54.3 gibi önemli bir kısmını şaraplar oluşturmaktadır. Bu orana diğer tüm içecekleri dahil ettiğimizde % 72.2 gibi çok çarpıcı bir değer karşımıza çıkmaktadır (Tablo 96). İçecekleri sırasıyla peynirler (% 12.7), taze et ve et ürünleri (% 7.6) ve tarımsal ürünler (% 1.7) izlemektedir. AB ölçeğindeki bu durum, Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlere olan talebin artmasıyla beraber ilerleyen süreçte de söz konusu ürün grubunun payını genişleteceği fikrini vermektedir. Aynı yıl AB'de Coğrafi İşaretli ürünlere 48 milyar € harcandığı ve bunun da önemli bir kısmının alkollü içkilere yapıldığı göz önüne alındığında sektörün büyüklüğü, Coğrafi İşaretin değeri ve Türkiye'nin bu pazara kayıtsız kalmaması gerektiği çok daha net bir şekilde anlaşılmaktadır.

Tablo 96. AB Bünyesinde Tüketilen Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gruplara Göre Oransal Dağılımı

Ürün Grubu	Tüketim Oranı
Şaraplar	**% 54.3**
İçecekler	**% 13.3**
Peynirler	% 12.7
Taze et ve et ürünleri	% 7.6
Biralar	**% 4.6**
Meyveler, sebzeler ve tahıllar	% 1.7
Diğerleri	% 5.8
TOPLAM	**100**

Kaynak: EUIPO: 2016.

Ürünler bazında incelediğimizde ise tablo 97'de de görüldüğü üzere AB ülkelerinde en fazla satışı yapılan ilk 10 ürünün 7 tanesini alkollü içkiler teşkil etmektedir. Sıralanan bu ilk 10 ürün aynı zamanda Coğrafi İşaret kapsamındaki tüm ürünlerin satışının % 28'ini teşkil etmektedir. Dış satışta da çok büyük ölçüde *İskoç Viskisi* ve *Fransız Konyağı* en büyük paya sahiptir. Tablo 97'de sıralanan ürünlerden ilk sırada yer alan *Bayerisches Bier* (Bavyera Birası), günümüzde dünya genelinde yaygınlık kazanmış olan ve de folklorik / turistik etkinliklerle tanınırlığı her yıl daha geniş kitlelere ulaşan Almanya'nın en popüler içeceğidir. İspanya'nın dünyaca meşhur ve yaygınlığı en fazla olan şaraplarından *Cava* ise şarap kategorisinde en fazla

tüketilen içki olarak 2. sırada yer almaktadır. Fransız kültür kimliğinin en önemli iki elemanından sırasıyla *Champagne* (Şampanya) ve *Cognac* (Konyak), 3. ve 4. ürünleri oluşturmaktadır. Son 3 ürün aynı zamanda doğrudan doğruya üretildikleri bölge adını taşıyan içkiler olmasıyla da dikkat çekicidir. Listede yer alan diğer içkiler ise Fransa ve İspanya'ya ait şaraplar ve 10. sırada da *Scotch Whisky* (İskoç Viskisi) yer almaktadır. Bahis konusu ürünlerin gerek iç tüketimde gerekse AB ihracatında çok önemli bir yer işgal ediyor olması Coğrafi İşaret mekanizmasının da çok iyi bir şekilde uygulanmasını zorunlu kılmaktadır. Bu noktada da Coğrafi İşaret denetimi ve ihlallerde gerekli cezai yaptırımların uygulanması çok önemlidir. AB bünyesinde Coğrafi İşaretli ürünlerin üretimi ve de denetlenmesi üzerinde hassasiyetle durulmasına karşın 2014'te Coğrafi İşaret niteliğindeki içkilerin ihlalinden (AB'deki tüm Coğrafi İşaretli ürün ihlalinin % 21.2'si) yaklaşık 3 milyar € zarar söz konusu olmuştur (EUIPO, 2016). Son olarak AB ülkelerinde kendilerine ait olmayan fakat Coğrafi İşaret koruması elde etmiş içeceklerden en fazla tüketileni *Café de Colombia* (Kolombiya Kahvesi) ve *Meksika Tekilası*'dır. Her iki içeceğin en büyük pazarı AB olup Kolombiya ve Meksika bu sayede her yıl milyonlarca dolar gelir elde etmektedir.

Tablo 97. 2014 İtibariyle AB Ülkelerinde En Fazla Satışı Yapılan İlk 10 Coğrafi İşaretli Ürün

Sıra	Ürün	Ürün Grubu	Coğrafi İşaret Türü	Ülke
1	*Bayerisches Bier*	Biralar	Mahreç	Almanya
2	*Cava*	Şarap	Menşe	İspanya
3	*Champagne*	Şarap	Menşe	Fransa
4	*Cognac*	Diğer İçkiler	Mahreç	Fransa
5	*Grana Padano*	Peynir	Menşe	İtalya
6	*Parmigiano Reggiano*	Peynir	Menşe	İtalya
7	*Pays d'Oc*	Şarap	Mahreç	Fransa
8	*Prosciutto di Parma*	İşlenmiş Et	Menşe	İtalya
9	*Rioja*	Şarap	Menşe	İspanya
10	*Scotch Whisky*	Diğer İçkiler	Mahreç	BK

Kaynak: EUIPO, 2016.

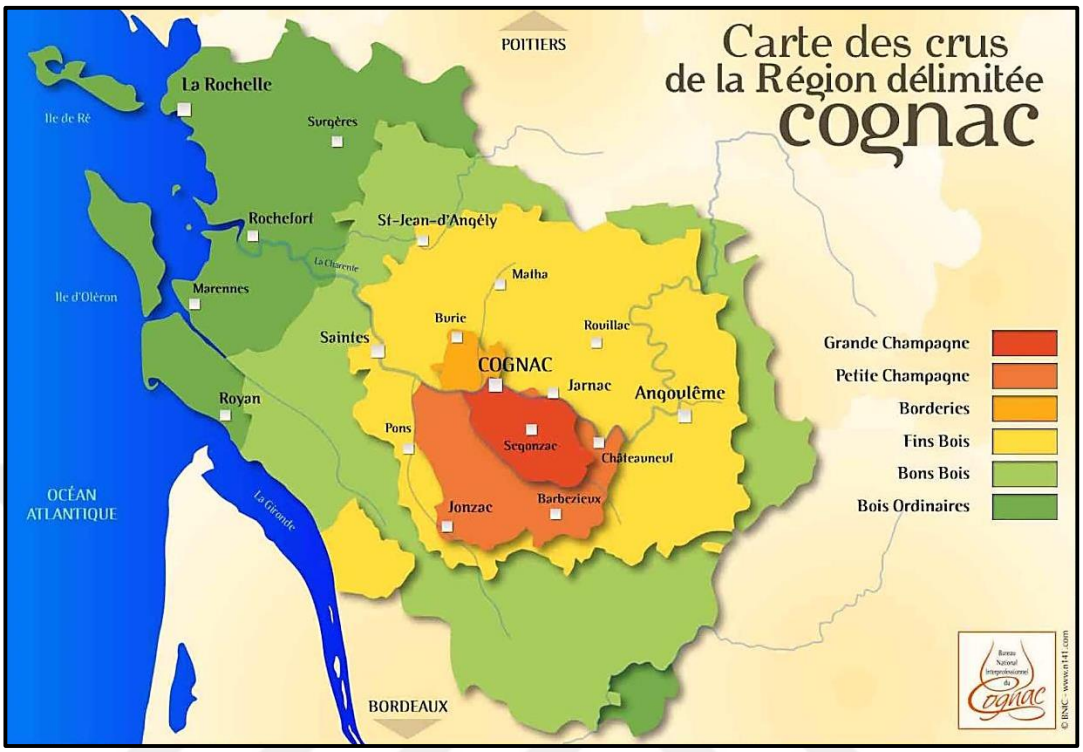
AB bünyesindeki Coğrafi İşaret kapsamındaki içkilerin sektörel durumunun ardından bir de uygulamaları incelemek gerekir. Nitekim Coğrafi İşaret uygulamasının temelini alkollü içkilere yönelik yapılan denetim ve düzenlemeler oluşturmaktadır.

Fransa'da temelleri atılan ve hemen her içki için (Konyak ve şarap başta olmak üzere) bir apelasyon (Appellation d'Origine Contrôlée) sistemi geliştirilmiştir. Konuyla ilgili ilk uygulamalar 17. yy.'da bazı düzenlemelerle ortaya konmuş olsa da ilk olarak 1800'lerin ikinci yarısında bugünkü anlamda uygulamanın temelleri atılmış ve 1909'da da büyük ölçüde günümüzdeki şeklini almıştır. Avrupa genelinde ise 1960'lardan sonra özellikle şaraplara yönelik menşe ve mahreç kapsamında bir kontrol ve denetim mekanizması üzerinde yoğunlaşılmaya başlanmıştır (Agostino ve Trivieri, 2014: 22).

Ülkelerin kendi içerisinde bazı koruma kriterleri olduğu gibi konuyla ilgili muhatap teşkilatlanmaları da söz konusudur. Gerek Coğrafi İşaret uygulamasında gerekse ayrı ayrı içkileri özelindeki organizasyonlarıyla bu konuda örnek ülke Fransa'dır. Fransa'da geliştirilen Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ile birlikte dünya çapında ün kazanmış, üstün vasıflı içkileri bundan 300 yıl önceki kalitesini aynen veya çok büyük ölçüde koruyarak günümüze taşınmasına vesile olmuştur. Söz konusu uygulama Fransa'nın Coğrafi İşaret niteliğindeki tüm ürünleri için ayrı ayrı bir denetim mekanizması ve kriterler silsilesi tayin etmiştir. Temelleri 1411'de atılmış olan bu mekanizma daha önce de bahsedildiği gibi günümüzdeki halini 1800'lerin sonu, 1900'lerin başında şarap ile ilgili uygulamaları ile almıştır. Uygulama günümüzde tüm AB ülkelerini bağlayan AB Şarap Mevzuatı'nın da referans aldığı Quality Wines Produced in Specified Regions (QWpsr)'un da temellerini oluşturmaktadır. Günümüzde hemen çoğu ülkede şarap başta olmak üzere alkollü içkilere yönelik koruma, denetleme, düzenleme ve idari / ticari hususlara belirlemeye yönelik organizasyonları mevcuttur. Bunun haricinde kamu veya özel girişimlerle de birtakım kurumsal organizasyonlarla sektörde faal olan aktörler mevcuttur. Örneğin Portekiz'deki Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, Douro Bölgesi şaraplarının imalinde kullanılacak üzümlerin yetiştiriciliği, tüm bağcılık faaliyetleri, teşvik ve destekler, etiketleme, şarap imalat süreci, pazarlama, hükümeti yönlendirme ve hatta bağ / şarap turizmini yönlendirme / organize etme gibi konuyla ilgili tüm faaliyetlerin muhatap kuruluşudur. Günümüzde AB ülkelerinin çoğunda içkiler özelinde bu gibi organizasyonlar söz konusu olmakla beraber Türkiye'de buna benzer herhangi bir girişim hâlâ söz konusu olamamıştır.

Dünya genelinde en başarılı ülke kabul edilen ve AOC uygulamasını başarılı bir şekilde kullanan Fransa'yı konyak özelinde incelediğimizde konuyla ilgili tüm sürecin Cognac Appellation[294] (Konyak Apelasyonu) dahilinde yürütülmek zorunda olunduğu belirtilmelidir. *Fransız Konyağı* için üretilen üzümlerden, kullanılacak fıçıların özelliklerine, etiketlemeden pazarlanmasına değin her aşaması kontrol altındadır. Ürünler henüz pazarlara sunulmadan, tesislerdeyken denetlenir ve usulüne uygun olmayan üretimler (Gerek içerik gerekse şekilsel olarak) uygulamanın gereği olan cezalara çarptırılırlar. Elbette konuyu Coğrafi İşaret odağında ele aldığımızda bu noktada en önemli husus yetiştirilen üzümlerin nereden ve hangi koşullarda temin edildiğidir. Gerek şaraplarda gerekse üzümden yapılan tüm içkilerde belli coğrafi bölge / sahalar belirlenir. Fransa'da "Terroir" başlığı altında ele alınan ve tabii şartlar yanı sıra beşeri faktörlerin de (Zirai uygulamalar gibi) göz önünde bulundurulduğu uygulamadır. Buna göre şekil…'de de görüldüğü üzere *Fransız Konyağı*'nın elde edildiği bölge ve bu bölgenin ürün çeşit ve kalitesine göre alt bölgelere ayrılışını gösterir haritada merkezden (Cognac) çevreye doğru kısmen düzenli denebilecek bir değişim söz konusudur. Toplamda 6 bölgeye ayrılmış sahada konyak üretimi mutlaka belirli esaslara göre gerçekleştirilmekte olup denetim her bölge için belirlenen ayrı kriterlere göre yapılmaktadır.

[294] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. http://www.cognac.fr/cognac/_en/2_cognac/index.aspx (03.03.2018)



Kaynak: http://www.cognac.fr/cognac/_ru/2_cognac/index.aspx (03.03.2018).

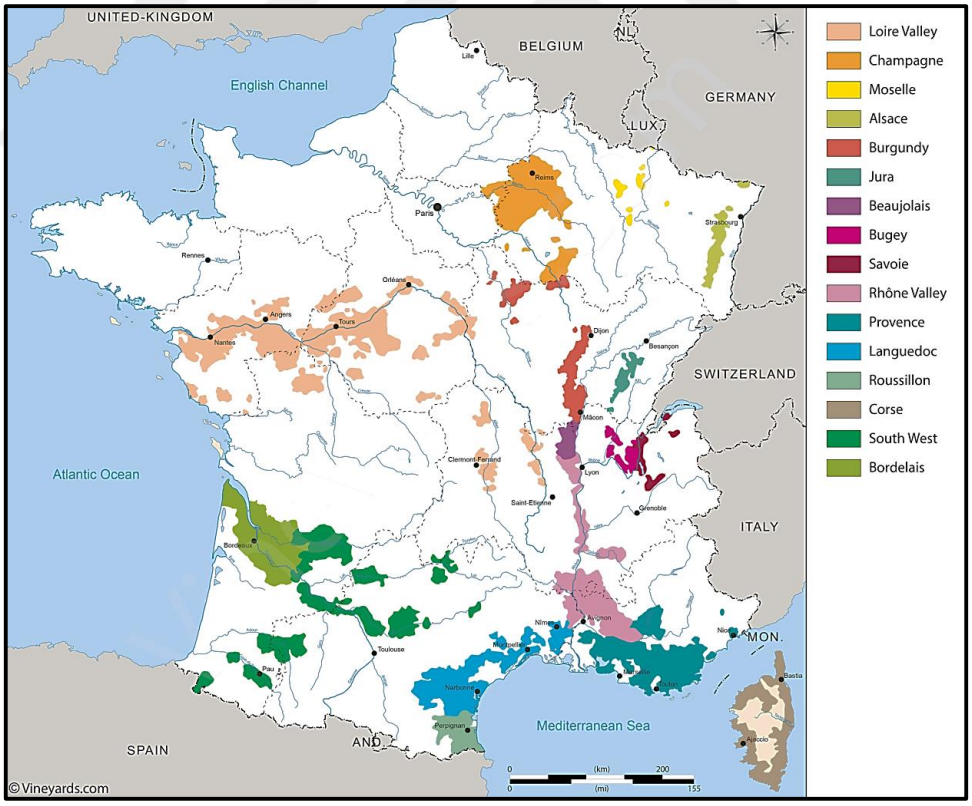
Şekil 112. Fransa'nın 6 Bölgeye Ayrılmış Konyak Üretim Bölgesi

Konyak bölgesinin söz konusu bu 6 bölgesi tayin edilirken tüm coğrafi faktörler (İklim, toprak yapısı, beşeri faaliyetler vb.) göz önüne alınmıştır. Aynı zamanda söz konusu bölgelerdeki bağ alanları ve bu bağlarda yetiştirilen üzüm çeşitleri de kayıt altına alınmıştır. Konuyu şekil 112'deki harita üzerinden detaylandıracak olursak Grande Champagne bölgesi için 13.250 – 34.700 ha. arasında bağ alanından bahsedilmekte olup bölgenin tepelik ve kireçli topraklarının saha temel karakteristiğini oluşturduğu belirtilmiştir. Petite Champagne için 15.205 – 65.600 ha. arasında bağ alanı tayin edilmiş ve saha karakteristiği olarak kireçli toprak yapısına karşılık Grande Champagne bölgesine kıyasla daha sıkı bir toprak yapısı olduğuna dikkat çekilmiştir. Merkeze daha uzak bölgelerden Bons Bois'de ise 9.300 – 370.000 ha. arasında bağ alanları olduğu, saha karakteristiğinin ise killi, kireçli, kumlu ve pek çok toprak çeşidinin olduğu vurgulanmıştır. Bu coğrafi şartlardan başka konyak için kullanılan beyaz üzüm çeşitlerinin özellikleri, kaç hektar alanda ne kadar yetiştirildiği ve hangi tarihlerde hasat edildiği / edileceği gibi hususların tamamı takip edilmektedir.

Ayrıca iklimdeki zaman zaman şiddetini artıran ekstrem durumlarda da söz konusu yılın ürünü (İyi kalite veya vasat olarak) mutlaka kaydedilmekte ve etikete işlenmektedir. Böylelikle belli yılların ürünleri iyi kalitede olduğundan (Sıcaklık, yağış vs. gibi durumlardan ötürü) bu hem reklamına yansımakta hem de üreticisine çok iyi kazanç sağlamaktadır.

Fransa'da konyak apelasyonundaki bu durum haricinde ülkenin en önemli Coğrafi İşaretli ürün grubunu oluşturan şarap konusunda da çok detaylı sınıflamalar ve bölgesel ayırımlar söz konusudur. İlk olarak tüm dünyada kullanılan ve Fransa temelli bir uygulama olan Vin de table (VDT) ile ülkedeki bütün şaraplar bu çatı altında kategorize edilir. Temelde 2 kategoride toplanan şaraplar; kalitesine ve elde ediliş biçimine göre gruplandırılır. Şarap apelasyonunda Fransa'da 4 hiyerarşik kategori söz konusudur. Bunlardan VDT ardından VDPs (Vins de pays) ya da Vins de France olarak adlandırılan Fransa'ya has ülke şarapları gelmektedir. Bilindiği gibi uygun şartlarda her ülkede her çeşit içki yapılabilir. Fakat belli kriterlerde, geçmişten beri belli bir yöreyle özdeşleşmiş içkiler başka bir yerde yapılıyor olsa da kökenini aldığı yöreyle adlandırılır. Buna Coğrafi İşaret kapsamına alınmış birkaç içkiden örnek verecek olursak Portekiz'in Porto şehriyle özdeşleşmiş olan *Porto Şarabı*, belli kriterlere göre sadece Porto'da üretilmektedir. Fakat aynı üzümlerden ve aynı teknikle Güney Afrika Cumhuriyeti'nde de şarap üretilmektedir. Bununla birlikte söz konusu içki *Güney Afrika Portosu* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Nitekim üzüm çeşidi ve teknik aynı olsa da toprak ve iklim şartlarındaki farklılık, mayalanma sürecindeki farklı atmosfer koşulları nedeniyle birebir aynı şarabın üretilmesi mümkün değildir. Benzer durum şaraplarıyla ünlü Madeira (Portekiz'e bağlı özerk adalar) için geçerlidir. *Madeira Şarabı* da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup aynı üzümlerden California'da da şarap elde edilmekle birlikte söz konusu ürün *California Madeirası* adıyla Coğrafi İşaret olmuştur. Bu açıdan VDPs ile ilk etapta bir ülkeye ait şarap envanterinin çıkartılması çok önemlidir. Sonrasında VQDS (Vins délimité de qualite superieure) ile Fransa'nın sadece en üstün kalitedeki şarapları kategorize edilir. Bunlar ülkenin en prestij ürünleri olup her bir sezonda belli miktarlarda üretilen şaraplardır. Sonrasında ise Fransa'da üretimi yapılan ve hemen her biri Coğrafi İşaret kapsamında olan ülkenin tüm karakteristik şaraplarının belli bir bölgeye göre kategorizasyonunu

ifade eden AOC gelmektedir. Buna göre şaraplar elde edildikleri bölgenin etiketiyle pazarlanmak zorundadır. Günümüzde Fransa'da toplam 450 AOC ve 140 VDP ayrımı bulunmaktadır (Shepherd, 2006). Şekil 113'te de görüldüğü üzere Fransa'nın toplamda 16 ana şarap bölgesi bulunmakta olup söz konusu bu bölgeler de kendi içerisinde çok sayıda alt bölgelere ayrılmaktadır. Hatta aynı vadinin iki farklı yakası dahi ayrı nitelikte şaraplar verdiği nedeniyle birbirinden bağımsız değerlendirilmektedir. Ülkenin belli başlı bağ ve buna bağlı şarap üretim merkezleri Akdeniz kıyılarında ve akarsu vadileri boyunca iç kesimlere doğru uzanan sahalardır (Şekil 113). Gerek jeomorfolojik, gerek klimatolojik gerekse de toprak şartları açısından ortaya çıkan farklılıklar veya çeşitlilikler diyebileceğimiz bu hususlar ile birlikte Fransa'nın bu alandaki köklü bilgi birikimiyle bu alanda dünyanın en gelişmiş ülkesi olarak ortaya çıkasına neden olmuştur. Nitekim çoğu Avrupa ülkesi de bu konuda Fransa'yı referans almıştır.



Kaynak: https://vineyards.com/wine-map/france (03.03.2018).

Şekil 113. Fransa'nın Ana Şarap Bölgelerinin Dağılımı

Coğrafi İşaret uygulaması ve de özellikle yerel şaraplarını uluslararası pazarlara rekabet gücü yüksek bir şekilde sokma stratejisiyle son yılların en dikkat çeken ülkelerinden birisi Avusturalya'dır. Fransa'daki yukarıda sıralanan uygulamayı başarılı bir şekilde ülkelerine tatbik eden Avustralyalılar, aynı zamanda Coğrafi İşaret niteliğindeki şarapları (78 tane) ile ilgili tüm Coğrafi İşaret kriterlerini en başarılı uygulayan yeni ülkelerdendir. Ülke, 1994'te AB ile yaptığı ticaret anlaşmaları kapsamında şarapları ile ilgili Coğrafi İşaret temelinde çalışmalara başlamıştır. Burada Türkiye'nin de resmi anlamda Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili 1995'te yasal düzenlemeleri yaptığını belirtmek gerekir. Avustralya'da ilk etapta 8 eyalette 27 ana, 56 ara ve 11 tane de alt bölge tayin edilmiştir (Battaglene, 2005: 8). Söz konusu bölgelerde Fransa'daki gibi hem şarap kalitesine göre hem de coğrafi şartlara göre bir hiyerarşi belirlenmiştir. Hatta Avustralya bu alanda büyük mesafeler kat ederek kendi ürünlerinin iç pazardaki tanınırlığı ve dış pazarlarda da kendi ulusal kimlikleriyle ürünlerinin yer alması konusunda büyük çaba harcamışlardır. Konuyu bir örnekle izah etmek gerekirse Fransa'nın Champagne bölgesiyle özdeşleşmiş ve Türkiye'de dahil tüm dünyada "Şampanya" adıyla tanınan bu içki esasında bir çeşit köpüklü şaraptır. Avustralya'da da üstün kalitede şampanyalar üretilmekte olup kendi ürünlerinin bu isimle anılmasının yanıltıcı olacağı ve Fransa menşeli içkiyle karıştırılabileceği fikriyle kendi ülke şampanyalarını (Köpüklü şaraplarını) "Croser" ya da "Pirie" adıyla kendi ürünlerini adlandırmışlardır. Avustralya halkının da benimsediği bu isimlerle Avustralya'da ve Fransa'da üretilen köpüklü şaraplar birbirinden ayırt edilebilmekte ve tüketici tercihini buna göre verebilmektedir (Battaglene, 2005: 9). Avustralya'nın çok kısa bir sürede sınırlı potansiyeli ile şarap ve diğer alkollü içkileriyle AB pazarı başta olmak üzere uluslararası içki pazarında yakaladığı başarı Türkiye tarafından da referans alınması gereken bir diğer örnektir.

4.5.5. Bölüm Değerlendirmesi:

Türkiye'nin Coğrafi İşaret olan ve de olabilecek alkollü / alkolsüz içeceklerinin değerlendirildiği bu bölüm esasında Türkiye'nin en zayıf olduğu alandır. "Coğrafi İşaret Tarihi" bölümünde de detaylı bir şekilde izah edildiği üzere söz konusu uygulamanın çıkış noktası Avrupa'daki önde gelen içki üreticisi ülkelerden Fransa

başta olmak üzere İtalya ve İspanya'nın da dahil olduğu ülkelerin içkilerini korumaya yönelik temelleri atılan bir uygulamadır. Zamanla bugünkü halini alan Coğrafi İşaret uygulamasına peynirler, yemekler, şekerlemeler ve diğer tarım ürünleri de dahil olmuştur. Öte yandan Türkiye'nin ise bu gruptan hiçbir ürünü henüz AB kapsamında veya ikili mutabakatlarla uluslararası tanınırlığı olan bir Coğrafi İşaretli ürün olamamıştır. Üstün kalitede *Türk Şarapları* ve Türk kültürüyle özdeşleşmiş *Türk Rakısı*'nın dahi hala Coğrafi İşaret kapsamında olmayışı (Uluslararası alanda) göz önüne alındığında bu alandaki gecikme kendini çok daha net bir şekilde göstermektedir. 2018'in ilk yarısı itibariyle Coğrafi İşaret kapsamındaki en kalabalık ürün grubunu oluşturan alkollü içkiler AB bünyesinde ayrıca değerlendirmeye tabi tutulan ve bu noktada özel bazı yasal düzenlemelerin söz konusu olduğu bir ürün grubudur aynı zamanda. Türkiye'nin ise bu alanda ürünleriyle birlik bünyesinde yer almıyor oluşu iktisadi olumsuzluklar başta olmak üzere kültürel dezavantajlar da yaratmaktadır.

Türkiye gibi her inançtan ve farklı kültürlerden ziyaretçi ağırlayan, turizm konusunda alternatifleri çok, gelirinin önemli bir kısmı turizme bağlı bir ülkede her türlü alkollü ve alkolsüz içeceğin üretimi ve sunumu göz ardı edilemeyecek bir unsurdur. Gelen ziyaretçilerin en iyi şekilde ağırlanması, onlara ülkelerindeki ürünlerden daha farklı alternatifler sunularak sadece turizmde değil devamında ticarette de gelişimin kaydedilebileceği dikkate alınmalıdır. Konuyu bir örnekle izah etmek gerekirse Fransa veya İtalya'dan gelen ziyaretçiler, en iyi kalite şarapların ülkelerinden çıktığını biliyor olsalar da bu kişilerde, Türkiye'nin de bu alanda göz ardı edilemeyecek şarapları olduğu fikri oluşturulmalıdır. *Kalecik Karası, Papazkarası* veya *Çalkarası* üzümlerinden elde edilen şaraplar dünya çapında rekabet gücüne sahip şaraplardan sadece birkaçıdır. Benzer şekilde en iyi biraların kendi ülkelerinde yapıldığını düşünen Alman, Çek veya İrlandalı ziyaretçilere *Türk Biraları*'nın da kayda değer nitelikte biralar olduğu fikri kazandırılabilir. Bununla birlikte Türkiye yılın 12 ayı ziyaretçi ağırlayan bir ülke olup aynı zamanda Müslüman ülkelerden de her yıl binlerce kişi Türkiye'ye giriş yapmaktadır. Özellikle kış döneminde gelen ziyaretçilere dünyaca ünlü *Türk Bozası, Türk Salebi* bunlardan başka Arap damak zevkine çok uygun her biri Coğrafi İşaret niteliğindeki meyve ve sebzelerden elde

edilen komposto, hoşaf ve şerbet sunumu, öz kaynaklarla elde edilmiş içeceklerden katma değeri yüksek ürünler elde edilmesiyle ayrıca önem arz etmektedir. Bu noktada Türk içecekleri ve turizm ilişkisi bütüncül bir şekilde düşünülerek çeşitli stratejiler geliştirilmelidir.

İçeceklerle turizm arasındaki ilişki sadece ziyaretçilere sunulacak yerli içeceklerden ibaret değildir. Belli içeceklerle ilgili günümüzde dünya çapında ün kazanan festivaller, yapıldıkları ülkelerin ekonomisine her yıl milyonlarca dolar gelir sağlamaktadır. Belçika'da başlı başına bir sektör halini alan ve bu alanda organizasyon firmalarının hizmet verdiği "Bira Turizmi / Beer Tourism" dahilinde her sene Kasım ayında düzenlenen Antwerp Beer Fest; Hollanda'da düzenlenen Bokbier Festival; Birleşik Krallık'ta her yıl Ağustos ayında düzenlenen ve 2017'de 40.'sı yapılan Great British Beer Festival (GBBF) bu konuda örnek verilebilecek belli başlı etkinliklerdir. Elbette bunlar içerisinde Oktoberfest (Ekim Festivali) sadece Almanya'da değil dünya çapında büyük ilgi gören bira temelli etkinliktir. İlk olarak 12 Ekim 1810'da Bavyera Veliahttı Prens Ludwig (1786 – 1868) ile Sachsen-Hildburghausen Prensesi Therese (1792 – 1854)'nın düğünü ile başlamış ve ilerleyen süreçte bir gelenek halini almıştır. Almanya'nın köklü bira kültürü ve biralarındaki üstün kalitenin bozulmadan devam etmesinde hem folklordaki yeri hem de bu içkinin ülke ekonomisinde çok önemli bir yer işgal ediyor olması etkili olmuştur. Alman biralarının kalitesini korumasında ve dünya çapında benzerlerinden ayrılmasında sektörün yaygın bir şekilde geleneksel / butik üretim şeklinde, çok fazla bir değişim (Makineleşme gibi) yaşanmadan devam etmesinden ileri gelmektedir.

Gastro Turizm ve Mutfak Coğrafyası (Culinary Geography)'nın kesişme noktasında yer alan "Bira Turizmi", özellikle son yıllarda popülaritesini daha da artırmıştır. Bu konuyu Bujdosó ve Szűcs (2012), temelde iki kategoride değerlendirmişlerdir. Buna göre turizmde birincil faktör olarak biranın kendisinin yer alıyor olması; ikinci olarak da birayla ilgili mekanların turizme konu olmasıdır. Bunlardan ilk kategoride bira tadım turları, bira ile ilgili etkinlikler (Festivaller, yarışmalar gibi); ikincisinde ise bira yapılan tesislerin gezilmesi, bira ile ilgili müzeler, pub ve birahane ziyaretleri (Gastropub) örnekleri verilebilir. Bu yönüyle esasında uzun

yıllardır var olan "Şarap Turizmi"nin bir benzeri olarak uzun yıllar sadece turizmde değil pek çok alanda ikinci plana atılmış olan birayla ilgili benzer algı ve faaliyetlerin ortaya konmasına çalışılmaktadır. Bununla birlikte özellikle köklü bira kültürü bulunan ülkelerde bira öznesinden hareketle türlü açılardan ülkeler turizm faaliyetleri kapsamında kayda değer gelir elde etmektedir. Örneğin 2017'de dünyanın en meşhur bira etkinliği olan Oktoberfest kapsamında Münih'e 7 milyonun üzerinde ziyaretçi gelmiş ve etkinlik boyunca 6.9 milyon lt. bira tüketilmiştir[295]. Sadece 2 hafta süren bir etkinlik için 7 milyonun üzerindeki ziyaretçi, bira tüketiminin yanında çok sayıda daha ürünün tüketimi, konaklanması ve türlü turizm faaliyetleri kapsamında Münih'e bırakılan döviz azımsanmayacak seviyede olup esasında bu kazancın merkezindeki temel öge de biradır. Almanya'nın özellikle de Bavyera'nın biraya ve genel olarak sektöre verdikleri önem ve bu alanda çok titiz ve de katı kurallar uygulamaları AB çapında en güvenilir sektörlerden biri olarak anılmasına sebep olmuştur. Almanya'dakine benzer şekilde Çekya'nın da bu alanda gösterdiği titizlik neticesinde AB kapsamındaki Coğrafi İşaret denetimlerinde en düşük ihlal değeri biralarda (% 0.1) çıkmıştır.

Türk turizminde, turizm ve içecekler arasındaki ilişkide en fazla üzerinde durulan eleman şaraplardır. Bağbozumu, şarap yapımı, şarap tadımı gibi tarladan sofraya değin üretimin tüm aşamaları pek çok ülkede uzun yıllardır, Türkiye'de ise 1990'lardan sonra yaygınlık kazanmıştır. Turizmin bu alt kolu aynı zamanda turizme yönelik ayrıca bir altyapı gerektirmediğinden veya çok sınırlı düzenlemeler gerektiren bir faaliyet olduğundan bağcılık ile uğraşan ve şarap üreten işletmeler için ayrıca bir gelir sağlamasıyla üzerinde durulması gereken bir konudur.

Şarap turizmine de dünyadan birkaç örnek vermek gerekirse ABD'de California, Pensilvanya; Fransa'da Bordeaux, Champagne ve Burgonya; İtalya'da Toskana ve Avustralya bu alanda en dikkat çeken şarap turizmi destinasyon alanlarıdır. California, 45 milyar $'lık şarap endüstrisi ve dünya çapında tanınırlık kazanmış

[295] Oktoberfest ile ilgili detaylı bilgi için bkz. https://www.oktoberfest.net/oktoberfest-statistics/ (03.03.2018).

şaraplarıyla dikkat çekmektedir. Her yıl ortalama 15 milyon turistin geldiği California'da, Disneyland'den sonra en fazla turist çeken ikinci yer bağlar ve şarap imalathaneleridir. California bu sayede şarap turizminden yıllık 1.3 milyar $ gelir elde etmektedir (Var ve ark., 2005: 112). Benzer durum Fransa, İtalya ve Avustralya için de geçerlidir. Bununla birlikte Türkiye'nin şarap turizmine yönelik girişim sayısı ve bundan elde ettiği gelir diğer ülkelerle kıyaslanamayacak seviyelerdedir. Oysaki Türkiye hem dünya şarap tarihi, şarap kültürü ve kaliteli şaraplarıyla turizmin bu alt kolunda çok etkin bir aktör olarak yer alabilecek bir ülkedir. Basit birkaç düzenlemeyle bile bu alanda ilgilileri kendine çekebilecek bir ülkedir. Örneğin Alkaya ve Çekal (2007)'ın da dikkat çektiği gibi her yıl binlerce kişinin ziyaret ettiği Pamukkale'de çevre antik yerleşmelerden Hierapolis, Leodikya ve Colossae gibi yerlerde şarap evleri tesisi söz konusu olabilir. Benzer şekilde Çal ilçesindeki Dionysopolis antik kentinde Şarap Tanrısı Dionysos'a atfen şarap festivalleri ve bağbozumu etkinlikleri yöre için çok önemli turizm geliri sağlayacaktır. Bu gibi etkinliklere bilinçli, kültür seviyesi yüksek ziyaretçilerin iştirak edeceği düşünüldüğünde sunulacak ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamında olması da faaliyeti ayrıca cazip kılacağı gibi tüketici kitlesine güven verecektir.

Esasında Türkiye'de de içki temelli turizm faaliyetleri ve uluslararası etkinliklerle ilgili ilk girişimler günümüzden 60 yıl öncesine uzansa da maalesef genellikle etki alanı çok sınırlı kalmıştır. Nevşehir Uluslararası Şarap Yarışması, Geleneksel Gündoğan Sucuk – Şarap Festivali, Yıllanmış Şarap Festivali, Dünya Rakı Festivali[296] gibi etkinlikler Türk şaraplarının ve rakısının tanıtımında oldukça etkili olan organizasyonlara birkaç örnektir. Bu tipte organizasyonlar dışında tüm dünyada şarap / bağ turizmi kapsamında uzun yıllardır turistik bir çekicilik olarak değerlendirilen bağ / şarap rotaları veya şarap tadım turları Türkiye'de de son yıllarda sınırlı da olsa turizm faaliyetleri arasında yer almaya başlamıştır. Trakya Bağ Rotası ve Urla Bağ Yolu bu noktada örnek verilebilecek en popüler merkezlerdir (Şekil 114). Gerek bu rotalar üzerinde gerekse münferit destinasyonlardan Şarköy, Mürefte

[296] Dünya Rakı Festivali: Her yıl Aralık ayında düzenlenen etkinliğin adı önceleri Uluslararası Rakı Festivali iken daha sonra adı "Adana Kebap ve Şalgam Festivali" olmuşsa da belli bir kesim "Dünya Rakı Festivali" veya "Dünya Rakı Günü" olarak ifade etmektedir.

(Tekirdağ), Yeniköy, Kırcasalih (Edirne), Gelibolu, Bozcaada, Avşa, Şirince (Selçuk), Urla, Çeşme, Foça, Nevşehir, Çubuk – Kalecik – Sulakyurt, Tokat, Midyat (Mardin), Elazığ ve Diyarbakır bu anlamda değerlendirilebilecek sahalardır. Sayılan bu yerlerden Trakya ve Ege'dekiler ile genel olarak Kapadokya bölgesi olarak belirtebileceğimiz saha şarap / bağ turizminde öne çıkan birkaç yöredir. Öte yandan Elazığ, Diyarbakır, Çubuk – Kalecik – Sulakyurt hattı ne yazık ki turizme yönelik değerlendirilemeyen sahalar arasındadır. Bu tipteki turizm faaliyetinin ekonomiye türlü şekillerde yansıması söz konusudur. Örneğin Çubuk – Kalecik – Sulakyurt hattında bir bağ rotasının tesisiyle bu 3 yöre gibi ekonomisi temelde tarıma dayalı, sanayinin fazlaca gelişmediği merkezler turizm odaklı geliştirilebilir. Turizmde de bağcılık ve buna bağlı faaliyetler ilk etapta öne çıkartılması gereken faaliyet olacaktır. *Çubuk Turşusu* bölümünde de izah edildiği üzere bu ilçe özellikle turizm odaklı kalkınmayı hedeflemektedir. Burası aynı zamanda *Çubuk Karası* denen özel bir çeşidin merkezidir. Kalecik ise dünyaca ünlü *Kalecik Karası* çeşidinin çıkış noktasıdır. Kalecik ile sınır komşusu olan Sulakyurt (Kırıkkale) ise aynı şekilde *Kalecik Karası* ve *Hasandede*'nin uzun yıllardır yetiştiriciliğinin yapıldığı sahanın bir uzantısıdır. Bu 3 komşu ilçenin birbirinin uzantısı bağlarının birleştirilip uygun yerlerde şarap tadım merkezlerinin tesisiyle ziyaretçileri çekebilecek önemli bir destinasyon sahası olabilecektir. Faaliyetin bir diğer avantajı ise şarap kadar tanınırlık kazanamamış olan diğer üzüm ürünlerinin de şarap yanında sunumu bu tipte ürünlerin devamlılığını, pazar değerinin artmasını ve tanınırlığını sağlamada oldukça etkili olabilecektir. Örneğin Tokat veya Elazığ'da şarap / bağ turizmi etkinlikleri kapsamında cevizli sucuk / köme / orcik, pestil, üzüm köftesi (Tatlı tarhana), pekmezli veya üzümlü tatlılar (Pepeçura, Papa Tatlısı gibi)[297] sayılabilecek ürünlerdendir. Böylelikle de birden fazla Coğrafi İşaret olan veya olabilecek ürünün tanıtımı söz konusu olabileceği gibi ilk etapta bağcılıkla uğraşan kırsal kesim halkına büyük ölçekte mali gelir sağlanacaktır.

[297] Söz konusu ürünler "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.



Şekil 114. Urla Şarap Üreticileri ve Bağcılık Derneği Tarafından Hazırlanmış Olan Urla Bağ Yolu'nu Gösterir Harita

Turizm ve içecekler (Özellikle alkollü içkiler) noktasındaki ilişki elbette sadece ziyaretçilere sunulan kısa süreli etkinliklerden ibaret değildir. Bu sayede yerli içkilerin reklamı çok daha etkili bir şekilde yapılabilmektedir. Günümüzde Türkiye'de dahil neredeyse tüm dünyada tanınır hale gelen *Malibu* (Hindistancevizli Likör), 1980'lerde Karayiplerin turizmin gözde mekanları olmasıyla (Söz konusu içki Barbados menşelidir) tanınmış ve ziyaretçilerin döndüklerinde içkiyi tanıtmalarıyla bugünkü seviyesine ulaşmıştır (Walton ve Glover, 2014: 462). Benzer durum *Yunanistan Uzosu* (Ouzo) için de geçerlidir. Bu açıdan bakıldığında özellikle turizme yönelik sunulan tüm alkollü ve alkolsüz içeceklerde en iyi kalite ürünlerin sunumu büyük önem arz etmektedir. Yemekler bölümünde de izah edildiği üzere Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinde turizm firmaları ve tüm turistik tesislerde Coğrafi İşaret kapsamındaki yemeklerin sunumunda olduğu gibi bu kapsamda Coğrafi İşaret olan ve olabilecek içeceklerin ikramına da özen gösterilmeli hatta üretici firmalarla turizmciler arasında karşılıklı mutabakatlar imzalanmalıdır. *Tarsus Şalgamı, Türk Rakısı, Susurluk Ayranı, Kırklareli Hardaliyesi* ve çok çeşitli *Türk Likörleri* turizmin yoğun olduğu yerlerde mutlaka ziyaretçilere sunulmalıdır. Örneğin; sözleşmeli bir otelde yabancı ziyaretçiler tarafından da yoğun ilgi gören kebabın yanına (*Adana Kebabı* gibi) konukların tercihine sadece *Tarsus Şalgamı* veya *Susurluk Ayranı* sunulmalıdır. Benzer şekilde *Bursa İskenderi*'nin yanında konukların tercihine bırakılmaksızın ilk etapta geleneksel sunuma uygun olarak şıra sunulmalıdır. Son yıllarda bazı turistik konaklama tesislerinde haftanın bir günü "Yöresel Yemekler Günleri" şeklinde düzenlenmeye başlamıştır. Bu etkinlikler kapsamında örneğin Adana Mutfağı veya Sivas Mutfağı Günü yapıldığında olabildiği kadar Coğrafi İşaret niteliğindeki yemekler yanı sıra yine bu kapsamdaki içeceklere ağırlık verilmesi uygun olacaktır. Yemekler haricinde gün içinde çeşitli atıştırmalıklarla tüketilen içecekler kapsamında da kaliteli *Türk Biraları* ve şerbetler (*Urfa Meyan Şerbeti* gibi) sunulabilir. Bu sunumlarda da özellikle şerbetler gibi geleneksel sunumları bulunan ürünlerde otantik dokunun korunmasına özen gösterilmesi uygun olacaktır. Örneğin ziyaretçilerin varış yerlerine geldiklerinde klasik şerbetçi güğümleri ile şerbet ikramı ziyaretçiler için hoş bir başlangıç olacaktır. Bir başka örnek olarak Şanlıurfa'da girdilerini Belediye veya Valiliğin tedarik ettiği bir şerbetçi teşkilatı oluşturulmalıdır. Bazı büyük şehirlerde simitçi, ayakkabı boyacısı ve kestaneci gibi sokak esnafını donatıp kent kültürüne dahil etmesinde olduğu gibi

bir uygulamaya Şanlıurfa'da şerbetçi esnafı ile dahil olup bu sayede yörenin Coğrafi İşaretli ürünü için gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

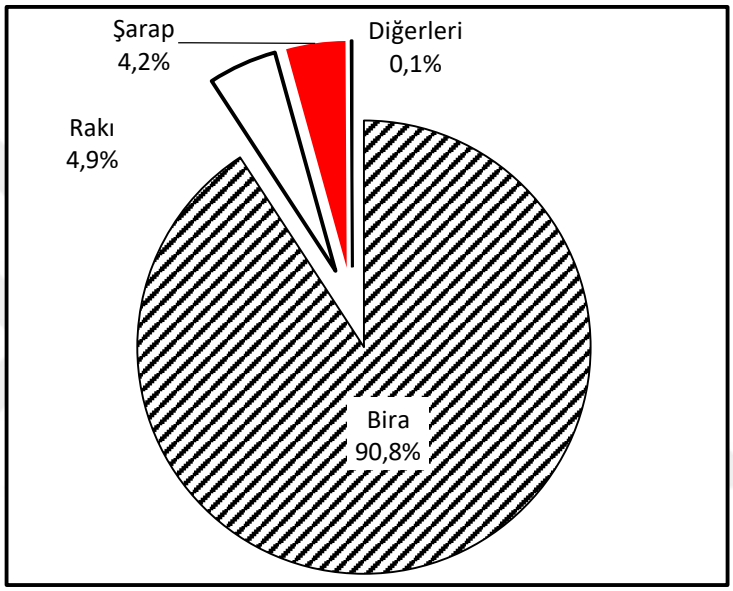
Uluslararası pazarlarda Türk içeceklerine özellikle de alkollü içkiler için sık sık tartışma konusu olan vergi uygulaması noktasında yapılması aciliyet teşkil eden bazı tedbirler alınmalıdır. Özellikle *Türk Rakısı* için ikili anlaşmalarla, vergilendirilmesi ile ilgili düzenlemelere gidilmelidir. Bilindiği üzere *Türk Rakısı*'nın çoğu alkollü içkiye kıyasla alkol oranı yüksektir. AB bünyesinde ise içkiler içeriğindeki alkol oranı üzerinden vergilendirildiğinden bu durum *Türk Rakısı*'nın ticareti için aleyhte bir durum oluşturmaktadır. Bu noktada da Coğrafi İşaret uygulamasıyla birlikte *Türk Rakısı*'nın herhangi bir ticari ürün olmaktan öte belli özellikleriyle prestijli bir ürün olmasıyla rekabet gücünü artırmaya paralel girişimlerde bulunulmalıdır. Nitekim Yunanistan bu noktada geleneksel içki olarak beyan ettikleri *Yunan Uzo*'su ve *GKRY Uzo*'su için AB bünyesinde vergi avantajı sağlamıştır. Bununla birlikte AB pazarında *Türk Rakısı*'nın etkisini kırmak için uzun süre "İskoç Viski Üreticileri Birliği", *Türk Rakısı*'nın geleneksel içkiler statüsüne alınmadan diğer alkollü içkiler gibi vergilendirilmesi hususunda baskılarını sürdürmüşlerdir. Ayrıca AB ile vergileme faslı müzakerelerinde rakı, cin, viski ve votka gibi yüksek alkollü içkilerin vergi farkının 2012, 2015 ve 2018'de kademe kademe azaltılıp 2018'de bütünüyle kaldırılacak olması rakı gibi alkol değeri yüksek bir içki için kaygı verici bir olumsuzluk teşkil etmektedir.

İçecek endüstrisinin tarıma dayalı bir sanayi kolu olduğu düşünüldüğünde konunun hem kırsal kalkınma hem de sanayileşme noktasında bir bütün olarak değerlendirilmesi gerektiği açıktır. Bunlardan özellikle alkollü içkiler katma değeri yüksek ve küresel pazarlarda rekabetin kuvvetli olduğu ürün grubudur. Türkiye'de çoğu alkollü içki için nitelikli hammaddeler konusunda büyük bir potansiyeli haizdir. Öte yandan günümüzde dahi söz konusu potansiyel kullanılamamış, bu alandaki dinamikler milli ekonominin çarklarına dahil edilememiştir. Oysaki şaraplık ve sumalık üzümleri, alfa değeri yüksek şerbetçiotu ve kaliteli anasonlarıyla belli başlı tarımsal ürünlerde çok rahat bir şekilde AB ülkeleri başta olmak üzere bu alandaki gelişmiş ülkelerle rekabet edilebilecek bir potansiyel mevzu bahistir. Bu alandaki

gelişmiş ülkelerin tarım ve sanayi kolları ayrı ayrı incelendiğinde sektörün yöre halkına ve ülke ekonomilerine sağladığı kazanç azımsanamayacak seviyelerdedir. Örneğin Meksika ile özdeşleşmiş olan ve ülkenin milli içkileri arasında en popüleri olan "Meksika Tekilası" tüm dünya pazarlarında tanınır hale gelmesiyle birlikte içkinin temel malzemesini oluşturan agave bitkisinin (Tekila sabırı / *Agave tequilana*) ülkedeki yetiştiriciliği de çiftçilere büyük kazanç sağlamaktadır. Türkiye ölçeğinde ise *Kalecik Karası* örneğinden hareketle konuyu izah edecek olursak kalite olarak Akman (1995: 128)'ın da ifade ettiği üzere "*Fransızlar için Pinot Noir ne ifade ediyorsa Türkiye için de Kalecik Karası odur*.". İktisadi açıdan ise Kalecik koşullarında yapılan bir araştırma ise şaraplık *Kalecik Karası* ile sofralık çeşidin net kar analizi sonucuna göre sofralığa kıyasla % 62.2 daha yüksek olduğu ortaya konmuştur (Bayramoğlu ve ark., 2010: 30). Fakat özellikle son yıllarda şaraplık üzüm yetiştiricisi ürününden beklediği geliri elde edemediği gibi büyük ve orta ölçekli şarap fabrikalarının kendi bağlarını tesis edip, ihtiyaç duydukları üzümleri kendilerinin yetiştirmeye başlaması da bu anlamda münferit şaraplık üzüm üreticisinin aleyhinde bir durum olmuştur.

Türkiye'nin alkollü içkilerin üretimine yönelik potansiyeli yüksek bir ülke olmasına karşılık bu noktada ithalat ve ihracat rakamları olumsuz bir tablo sergilemektedir. İlk olarak şekil 116'daki ihracat oranlarına baktığımızda % 90,8 gibi çok büyük bir kısmını biraların oluşturduğu görülmektedir. Biralık arpa ve yüksek kalitede şerbetçiotu üreticisi olan Türkiye'nin bu alanda elde ettiği başarı dikkat çekicidir. Günümüzde Rusya ve Türk Cumhuriyetleri başta olmak üzere pek çok ülkeye bira gönderen Türkiye, yüksek kaliteli biralarıyla da dikkat çekmektedir. Geri kalan % 10'luk dilimi ise birbirine çok yakın değerlerle *Türk Rakısı* ve şaraplar izlemektedir. Esasında rakı ile ilgili % 4.9'luk bu pay, uluslararası pazarlarda geleneksel bir Türk içkisi olan rakının tanıtımı ve pazarlanmasında hala çok gerilerde kalınmış olmasının bir göstergesidir. *Meksika Tekilası, Yunan Uzosu* gibi benzer türde içkilerin bu anlamda yakaladığı başarılara baktığımızda Türkiye'de hala yapılması gereken çok fazla iktisadi, idari ve de kültürel altyapı çalışmalarının zorunlu olduğu anlaşılmaktadır. Şaraplar noktasında ise çok daha vahim bir durum söz konusu olup sadece % 4.2 gibi bir ihracat payının olduğu anlaşılmaktadır. Günümüzde tüm dünyaca şarabın ve bağcılığın anavatanı kabul edilen sahanın bir parçası olan Türkiye'nin üstün

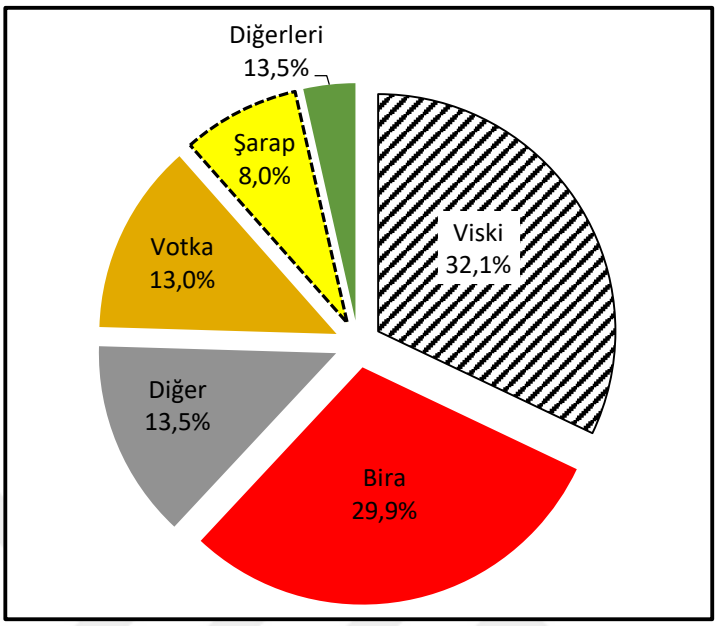
vasıflı, çoğu zaman dünya çapında birincilik ödülleri almış (Tokat, Nevşehir ve Bekili'de olduğu gibi) şaraplarının üretildiği toprakların, dünya şarap pazarında çok gerilerde yer alıyor oluşu bir açıdan kaybedilen milyonlarca liralık döviz anlamına gelmektedir. Türkiye'nin gerekli altyapı çalışmaları ile çok rahat bir şekilde bu alanda rekabet gücü yüksek şaraplarıyla pazara dahil olması, doğrudan kazanç yanı sıra turizm, ziraat ve sektörün yan sanayisi (Cam şişe, ahşap malzemeler vb. üreticileri) gibi dolaylı sağlayacağı kazançla da göz önüne alınması gereken bir sektördür.



Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 116. 2016 Yılı İtibariyle Türkiye Alkollü İçkiler İhracatının Oransal Değerleri

İthalat durumuna baktığımızda ise viski, bira ve votka oransal olarak dikkat çekmektedir. Burada ilk olarak yaklaşık % 30'luk oranıyla bira ithalatına dikkat çekecek olursak bira bölümünde de izah edildiği üzere söz konusu ürün grubundaki çeşitlilik ve bu alandaki tüketici farklılıkları nedeniyle bu oran beklenen bir değerdir. % 32'lik payıyla viski özellikle *İskoç Viskisi*'nin ve de votkanın en iyi kalitede olanlarının bizzat ülke ve bölgesiyle özdeşleşmiş ürünlerinin ithalatına yönelinmesi paylarını artırmıştır (Şekil 117). Şarap ithalatındaki % 8 gibi küçük bir payın sebebi ise Türkiye'de iç pazarlarda şarap tüketiminin çok düşük seviyelerde olmasından kaynaklanmaktadır. Likör ve çeşitliliği oldukça fazla olan diğer içkilerin ithalatı ise toplamda % 15'i aşmaktadır.



Kaynak: TAPDK, 2018.

Şekil 117. 2016 Yılı İtibariyle Türkiye Alkollü İçkiler İthalatının Oransal Değerleri

Alkollü içkilerin ithalatı yanı sıra üzerinde durulması gereken bir diğer husus da alkollü içkilerin yapımında kullanılan tarımsal ürünlerin ithalatıdır. Gerek şarap gerekse rakı üretiminde sektörün en önemli girdilerini şüphesiz üzüm oluşturmaktadır. Her ne kadar Türkiye'nin şaraplık üzüm ithalatı söz konusu olmasa da mevcut şaraplık üzümlerin de katma değerli bir şekilde uluslararası ticarete sokulamadığı anlaşılmaktadır. Bu noktada özellikle *Kalecik Karası, Papazkarası, Öküzgözü, Boğazkere, Bornova Misketi*, *Emir*, *Narince* ilk etapta ele alınması gereken çeşitlerdir. Yerel, aynı zamanda üstün vasıflı çeşitler için bağ sınırlarının çok iyi belirlenmesi ve bunlardan şarap elde edildiği vakit tarladan kadehe kadar tüm aşamasının belli kriterler doğrultusunda tayini sadece Coğrafi İşaret kapsamı için değil nitelikli *Türk Şarapları*'nın rekabet gücünü artırmak adına büyük önem taşımaktadır. Bu noktada Fransa'daki aynı zamanda Coğrafi İşaret uygulamasının temeli olan apelasyon sistemi (Appellation d'Origine Contrôlée) referans alınabilir. Uygulama şaraplar başta olmak üzere et, peynir, bal gibi pek çok üründe belli bir denetim mekanizması bütününü ifade etmektedir. Buna göre bir şarap nerede, hangi çeşit üzüm(ler) ve hangi teknikle yapıldığını aşama aşama takip eden bir nevi ürün izleme sürecidir.

Miktar olarak alkollü içkilerin üretiminde kullanılan ürünlerden en fazla ithal edileni biralık arpadır. Türkiye'nin 2017'de toplam 120 milyon kg.'lık biralık arpa ithalatı gerçekleşmiştir (Tablo 98). Türkiye kapsamında bütünüyle yerli üretimle karşılanabilecek bu kalem için azımsanmayacak miktardaki ithalat ve buna bağlı döviz çıkışına karşılık aynı yıl sadece 4.8 milyon kg.'lık ihracat gerçekleşmiştir.

Anason (*Pimpinella anisum*), uzun yıllardır insanlar tarafından türlü şekillerde kullanılmış bir baharat bitkisidir. En fazla unlu mamullerde, çeşitli içeceklerde, doğrudan çay olarak ve tıp alanında kullanımı söz konusudur. Türkiye'de de geçmişten beri kullanılan anasonun uzun yıllardır yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminden Cumhuriyet'in ilk yıllarına değin Çeşme'de bol miktarda ve iyi kalitede anason yetiştiriciliği söz konusuydu. Hatta bir dönem bazı rakılarda *Çeşme Anasonu*'na özellikle işaret edilmiştir[298]. Osmanlı Döneminde 1894 yılı verilerine göre İmparatorluk bünyesinde toplam 24.087 dekar alandan 323 ton anason elde edilmiş olup bunun 20.691 dekarından elde edilen 99 tonluk kısmı İzmir'e aittir. 2016 itibariyle 13 ilde yetiştiriciliği yapılmış olup sırasıyla Burdur (3.927 ton), Denizli (2.387 ton), Muğla (950 ton), Antalya (883 ton), Afyonkarahisar (540 ton) ve Bursa (429 ton) gelmekte olup diğer üretimleri çok daha azdır (TÜİK, 2018). Her ne kadar üretimin önemli bir kısmı *Türk Rakısı* üretimi için kullanılsa da değişik şekillerde tüketimi de söz konusudur. Rakı imalatındaki anason ihtiyacı için Denizli'de 2003'te faaliyete başlayan Acıpayam Anason İşleme Tesisi kurulmuştur. Tesisin, yıllık 8.000 ton anason işleme ve 4.000 ton da depolama kapasitesi söz konusudur. Bununla birlikte hala kayda değer miktarda anason ithalatı söz konusudur. 2014 itibariyle Türkiye'deki rakı üretimi kapsamında 3.800 ton anason tüketilmiştir. Söz konusu tüketim miktarı aynı yılı Türkiye'nin anason üretiminin % 40.8 gibi önemli bir kısmına karşılık gelmektedir.

[298] Tarım Ürünleri bölümünde "Çeşme Anasonu" ayrıca değerlendirilmiştir.

Tablo 98. 2017 Yılı İtibariyle Seçilmiş Ürünlerin Türkiye İthalatı Değerleri

Ürünler	İthalat (kg.)	Ödenen Tutar (TL.)
Biralık Arpa[299]	120.040.762	152.569.438
Anason[300]	2.273.063	17.575.381
Şerbetçiotu[301]	234.892	14.329.149

Kaynak: TÜİK, 2018.

Son olarak şerbetçiotu ithalatına bakıldığında Türkiye'nin 234.892 kg.'lık şerbetçiotu ithalatı için 14.3 milyon TL.'lik ödeme yapılmıştır (Tablo 98). Türkiye, esasında kaliteli şerbetçiotu yetiştiriciliği ile bu anlamda da dışa bağımlılığı ortadan kaldırılabilecek bir ülke iken son yıllarda ithalatta kayda değer artışlar yaşandığı görülmektedir. Almanya, ABD, BK ve Çekya en fazla şerbetçiotu ithal edilen ülkelerdir.

Coğrafi İşaret niteliğindeki Türk içeceklerinin ilk etapta sürdürülebilir bir gelişimi için yapılması gereken teknik altyapı ve idari düzenlemelere yönelik çalışmaların ardından doğrudan doğruya Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında da yapılması gereken pek çok husus vardır. Coğrafi İşaret uygulamasının "Tarih" bölümünde de bahsedildiği üzere bu uygulamanın çıkış sebebi ve en geniş ürün grubunu alkollü içkiler oluşturmaktadır. AB ülkeleri de özellikle pazar değeri yüksek ve kalitesine oldukça önem verilen bu ürün grubuna ayrıca ihtimam göstermekte, zaman zaman çok katı kurallar uygulamaktadır. Bu noktada yapılması gerekenleri izaha başlamadan kısaca AB ve diğer ülkelerdeki mevcut duruma baktığımızda toplam 3.079 şarap (1.941 tanesi AB ülkelerine ait), 23 bira ve 286 diğer alkollü ve alkolsüz içecekler Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Söz konusu değerler sadece AB bünyesinde uluslararası geçerliliği olan Coğrafi İşaretli ürünleri kapsamakta olup ülkelerin kendi içlerinde bu statüdeki ürünleriyle sayı birkaç katına çıkabilmektedir. Fakat söz konusu ürün gruplarında Türkiye'nin alkollü veya alkolsüz herhangi bir içeceğinin bulunmuyor oluşu çok ciddi bir eksikliktir. Zaten bu alanda uluslararası

[299] Biralık arpa ithalat değerleri, maltlık arpa ve arpa maltı değerlerinin toplamıdır.
[300] Anason ithalat değerlerine Çin anasonu, Karaman kimyonu, rezene ve ardıç tohumları da dahildir.
[301] Şerbetçiotu ithalat değerlerine kozalaklar, pellet kozalaklar, şerbetçiotundan elde edilen özsu ve hülasalar, lupulinle zenginleştirilmiş kozalaklar dahildir.

arenadaki zayıf durumun yanı sıra bir de günümüzün en önemli kalite göstergelerinden birisi olan Coğrafi İşaret korumalı ürünlerin bulunmuyor oluşu sektör için ayrıca olumsuz bir durumdur. Nitekim daha önce de bahsedildiği gibi özellikle alkolü içkilerin içeriğindeki mutlak alkole göre yapılan vergilendirmede Coğrafi İşaret kapsamındaki geleneksel içkilerin vergilendirmede elde ettikleri avantajlar başta *Türk Rakısı* olmak üzere şarap ve likörlerin rekabet gücünü engelleyici en önemli faktördür. Oysaki günümüzde *İskoç Viskisi, Fransız Konyağı, Meksika Tekilası, Rusya Votkası* ve *Guatemala Romu*'nun Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olması hem ülkeleri için hem de yerel üreticiler için büyük avantajlar ve de her şeyden önemlisi kazanç sağlamıştır. Bu nedenle ivedilikle Türk içecekleri noktasında alanında uzman kimselerden bir komisyonla mutlaka bu gruptaki ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması gerekmektedir. Burada asıl amaç Türkiye ölçeğinde değil aynı zamanda AB bünyesinde ürünlerin Coğrafi İşaret statüsüne kavuşturulmasıdır.

Coğrafi İşaret olan ve olabilecek ürünler bir bütün olarak tekrar ele alınmalıdır. Örneğin Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerden *Rakı* ve *Türk Rakısı*'nın durumu tek bir dosya şeklinde yeniden düzenlenmelidir. *Geleneksel Türk Likörleri* hususunda da günümüzde dosyalardaki gibi belirtilen meyve ve çiçeklerle üretim yapan çok az sayıda işletme bulunmakta olup bunların çok büyük bir kısmı da diğer likör çeşitlerini (Nane, acıbadem, kahve gibi) üretmektedirler. Örneğin *Geleneksel Türk Ahududu Likörü* için belirtilen ahududu tedarik yerlerinde günümüzde ticari değeri bulunan ahududu üretimi söz konusu değildir. Bu açıdan tüm likör dosyalarının da yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerden (Boza, salep, çeşitli bitki çayları, şaraplar gibi) hangi ürünün hangi koruma usulüne göre değerlendirilmesi gerektiği de çok önemli bir husustur. Örneğin *Adakarası Şarabı* ve *Şirince Şarapları* farklı şekilde koruma altına alınmalıdır.

Söz konusu ürün grubuyla ilgili olarak çeşitliliğin çok fazla ve de incelenmesi gereken kriterlerin fazlalığından ötürü Türkiye'de de Türk Patent ve Marka Kurumu bünyesindeki Coğrafi İşaret Daire Başkanlığı'na bağlı bir uzman / bilirkişi grubun oluşturulması ve diğer Coğrafi İşaretli ürünlerden ayrı değerlendirilmesi uygun olacaktır. GİSDER, Şarap Üreticileri Derneği ve ALKİDER (Alkolü İçki Üreticileri

ve İthalatçıları Derneği) gibi sektörün önde gelen dernekleri ile özel sektörden temsilcilerle müşterek hareket edilmesi gerekmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerle ilgili en önemli hususlardan birisi de denetim mekanizmasının sağlıklı bir şekilde işleyebilmesidir. Ancak bu sayede bir ürünün Coğrafi İşaret olduğundaki değerinin korunup, sürdürülebilirliği sağlanabilir. Bu noktada içecekler özelinde bağlar, alkollü içki imalathaneleri, kavlar, alkolsüz içeceklerin üretildiği lokanta, pastane vb. işletmeler mutlaka yılda en az 1 kere denetime tabi tutulmalıdır. Denetlemede sektörün temel girdileri olan tarım ürünleri yerinde inceleneceği gibi mamul haldeki ürünlerin de Coğrafi İşaret kriterlerine uygun olup olmadığı incelenmelidir. Coğrafi İşaret uygulamasının temelde en önemli aşaması olan koruma kapsamındaki ürünlerin denetlenmesidir. 2014 yılı verilerine göre AB bünyesinde yapılan denetlemeler kapsamında tüm içeceklerde % 12.7, şaraplarda % 8.6 ve biralarda ise % 0.1 oranında Coğrafi İşaret kriterlerini ihlal tespit edilmiş ve bu da 4.3 milyar €'luk usulsüz ürün olarak hesaplanmıştır (EUIPO, 2016). Özellikle şaraplar için büyük önem arz eden etiketleme ve tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki içeceklerde kullanılması zorunlu logoların olup olmadığı mutlaka dikkatle gözden geçirilmelidir. Şaraplarda etiketleme ve logo kullanımı ise diğer tüm ürünlerdekinden ayrıca özen gerektirmektedir. Ne yazık ki Türkiye'nin Coğrafi İşaret uygulaması noktasında en zayıf olduğu noktalardan birisi de budur. Avustralya etiket

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:
Türk Rakısı: GİSDER (Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği)
Bilecik Rakısı: Bercuhi Berberyan

Şaraplar: Taste Turkey: https://tasteturkey.net/prestashop/en/
Diğer ülkelerin şarapları: https://vineyards.com/

Biralar: Türk biraları için: http://www.anadoluefes.com.tr/GelecekTarimda/
Bira üretimi ve İrlanda biraları için: https://www.eightdegrees.ie/
Alman biraları için: http://www.deutschesbier.com/beers/

İskoç Viskisi: http://www.scotch-whisky.org.uk/

Hardaliye: Karlıbağ Hardaliye / Bülent Baksı

Salep:

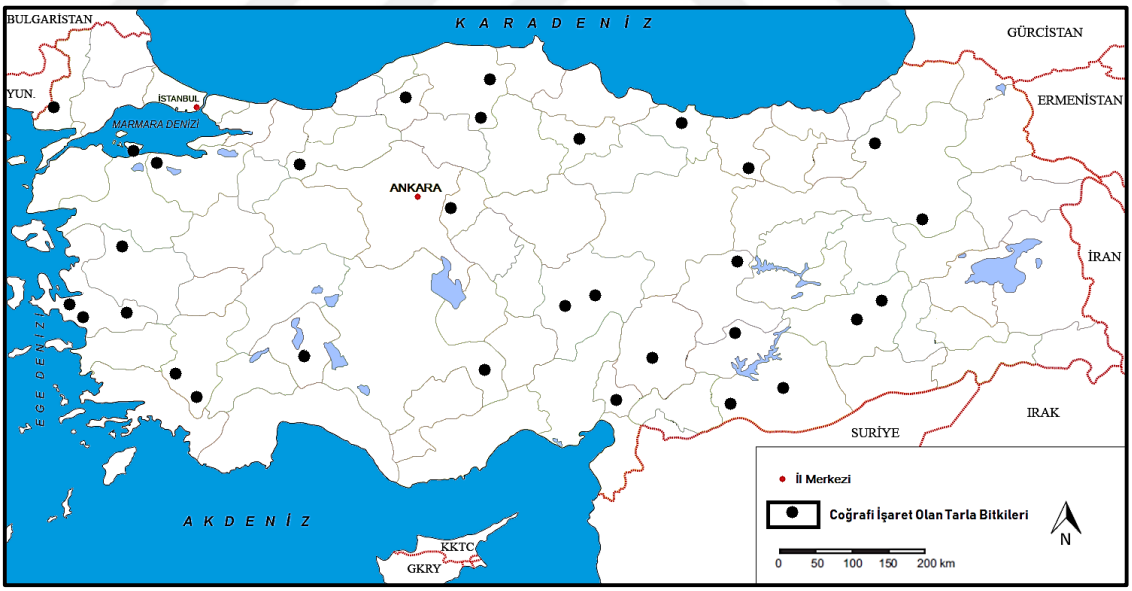
Bucak Salebi:	Ali Uluışık / Işık Salep
Akdağmadeni Salebi:	Akdağmadeni İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Hamza Ürgen

Marmaris Adaçayı (Elma Yağı Ustaları):

Bayır Mahallesi:	İdris Alper
Bodrum:	Enbiya Batı

BEŞİNCİ BÖLÜM
5. COĞRAFİ İŞARET ODAĞINDA ZİRAİ ÜRÜNLER

Türkiye, coğrafi konumu ve gerek klimatolojik gerekse topografik açıdan gösterdiği çeşitlilik ile dünyanın en avantajlı ülkelerinden biri olup hemen her yerli ve yabancı zirai kaynakta bu duruma da mutlaka vurgu yapılmıştır. Bu özel ve de müstesna şartların sunmuş olduğu ürün çeşitliliği ise günümüzün en popüler ve de tartışmalı konusu olan Coğrafi İşaret uygulamasında da karşımıza çıkmaktadır. Türkiye'nin pek çok ürün grubunda olduğu gibi tarım ürünleri konusunda da çok büyük potansiyeli söz konusu olup günümüzde bunların bir kısmı da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış, diğer bir önemli kısmının da başvurusu yapılmıştır. Türkiye'nin bu alandaki durumunun izahı yapılırken konunun çok geniş olmasından ötürü "Tarla Bitkileri" ve "Meyveler" olmak üzere iki başlık altında ve bunlar içerisinde de altı başlıklar dahilinde konu ele alınmıştır.



Şekil 118. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tarım Ürünlerinin Dağılımı

İlk olarak tarla bitkileri ile ilgili başlanan konuda Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 31 tarla bitkisinin izahı yapılmıştır (Tablo 99). Bununla birlikte arazi çalışmalarımız kapsamında yöre halkının ve Ziraat Mühendislerinin / Teknikerlerinin işaret ettiği Coğrafi İşaret olabilecek ürünler de ele alınmıştır. Elbette araştırmamız

kapsamında yeri geldikçe belirtildiği üzere tespit edemediğimiz, gözden kaçırmış olabileceğimiz ürünler olduğunu da vurgulamakta fayda var. Özellikle de tarım ürünleri noktasında bu alandaki çeşitliliğin ve Coğrafi İşaret olabilirliğinin analizi ancak uzun yıllar sonrasında ortaya konabilecek geniş bir külliyatla mümkün olabilecektir. Bu nedenle söz konusu bölüm için ayrıca gözden kaçırılmış tarım ürünlerinin muhakkak bulunduğunu belirtmek gerekmektedir.

2018 sonu itibariyle Coğrafi İşaret kapsamındaki tarla bitkilerinin önemli bir kısmı Güneydoğu Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunmakta olup Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinin bu anlamda çok zayıf oldukları görülmektedir. Toplamda 23 ilin Coğrafi İşaret olan tarım ürünü bulunmakta; bunlardan 3 ürünle İzmir ilk sırada yer almakta, Denizli, Şanlıurfa, Diyarbakır, Erzurum, Kayseri ve Kastamonu'nun 2'şer tane tarım ürünü bulunmaktadır.

Tablo 99. 2018 Aralık Ayı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tarla Bitkileri

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Ege Pamuğu (Aegean Cotton)	Menşe	İzmir	İzmir'in tüm ilçeleri, Aydın'ın tüm ilçeleri, Manisa'nın Merkez, Ahmetli, Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gölmarmara, Kırkağaç, Salihli, Saruhanlı, Soma ve Turgutlu ilçeleri, Muğla'nın Dalaman, Fethiye, Köyceğiz, Milas, Ortaca ve Yatağan ilçeleri, Denizli'nin Merkez, Akköy, Buldan, Çal, Honaz ve Sarayköy ilçeleri, Balıkesir'in Merkez, Ayvalık, Bandırma, Bigadiç, Burhaniye, Edremit, Gömeç, Havran, Kepsut, Manyas ve Susurluk ilçeleri, Çanakkale'nin Merkez, Ayvacık, Eceabat, Ezine ve Gelibolu ilçeleri, Bursa'nın Karacabey ilçesi.
2	Ödemiş Patatesi	Menşe	İzmir	Ödemiş ilçesinin kasaba, köy ve yaylaları (Gölcük, Bozdağ).
3	Diyarbakır Karpuzu	Menşe	Diyarbakır	Genel olarak Dicle Nehri kıyısında bulunan köy ve ilçelerde üretilmektedir. Diyarbakır Merkezi; Erimli, Terzian, Dürümlü, Sivritepe, Güzel, Bağıvar, Yukarı Kılıçtaşı, Tepe, Develi, Kervanpınar, Yuvacık, Şükürlü, Başaklı, Ambar, Göksu, Şahabar, Harbejan Köyleri, Bismil ve Çınar ilçeleri.
4	Maraş Biberi	Menşe	K.Maraş	Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep, Adıyaman, Kilis ve Şanlıurfa ilçeleri
5	Kale Biberi	Menşe	Denizli	Denizli İli Kale İlçesi (Alanyurt, Demirciler, Gökçeören, Habibler, Özlüce köyleri) ve köyleri.
6	Şanlıurfa Biberi	Menşe	Şanlıurfa	Şanlıurfa ili.
7	Safranbolu Safranı	Menşe	Karabük	Karabük ili, Safranbolu ilçesi sınırları dahilindedir. Koordinatları 41 derece 16 dakika kuzey enlemi ve 32 derece 41 dakika doğu boylamıdır.
8	İspir Kuru Fasulyesi	Menşe	Erzurum	İspir ilçesi sınırları.
9	Yamula Patlıcanı	Menşe	Kayseri	Kayseri'ye bağlı Yemliha Kasabası ve bu yöredeki Yamula Barajı çevresi.
10	Taşköprü Sarımsağı	Menşe	Kastamonu	Kastamonu ili Taşköprü ilçesine bağlı bulunan köyler ve yerleşim birimleri.
11	Çelikhan Tütünü	Menşe	Adıyaman	Çelikhan İlçe Merkezi, Pınarbaşı Kasabası, Yağızatlı, Yeşiltepe, Recep, Aksu, Gölbağı, Altıntaş, Kalecik, Taşdamlar, Korucak, Karagöl, Mutlu, İzci, Karaçayır, Yeşilyayla, Çampınar ve Köseuşağı köyleri.
12	Osmaniye Yerfıstığı	Menşe	Osmaniye	Osmaniye İl Sınırları içi.
13	Kırkağaç Kavunu	Menşe	Manisa	Kırkağaç merkez ovası başta olmak üzere, Bakır, İlyaslar, Karakurt, Gelenbe Kasabaları, Bostancı, Ali fakı, Alacalar, Gebeler, Yağmurlu, Musa hoca, Küçük yaya, Öveçli, Işıklar, Kuyucak, Söğüt alan, Hamitli köyleri.
14	Karacadağ Pirinci	Menşe	Diyarbakır	Diyarbakır Merkeze Bağlı Karacadağ Havzası olmak üzere Çınar, Hazro, Çermik, Kocaköy, Şanlıurfa İli Siverek ve Viranşehir ile Mardin İli Derik ilçe ve köyleri
15	Isparta Gülü	Menşe	Isparta	Isparta, Burdur, Afyon, Denizli illeri ve ilçeleri.
16	Akkuş Şeker Fasulyesi	Menşe	Ordu	Akkuş ilçesi ve köyleri.
17	Tomarza Kabak Çekirdeği	Menşe	Kayseri	Tomarza ilçesi ve köyleri.
18	İpsala Pirinci	Menşe	Edirne	İpsala İlçesinde, güneyde Enez sınırından başlayarak kuzeyde Sarıcaali Köyüne kadar uzanan ova ile Gala Gölünden kuzeydoğuya doğru Koyuntepe Köyü altına kadar uzanan ova.
19	Hınıs Fasulyesi	Menşe	Erzurum	Hınıs ilçesi ve köyleri.

20	Arapgir Mor Reyhanı	Menşe	Malatya	Malatya ili Arapgir ilçesi
21	Birecik Patlıcanı	Menşe	Şanlıurfa	Şanlıurfa İli Birecik İlçesi
22	Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	Menşe	Giresun	Çamoluk
23	Karacabey Soğanı	Menşe	Bursa	Karacabey ilçesinin tamamı ile Mudanya ilçesinin Çamlık, Evciler, Mesudiye (Ayazma), Eğerce, Esence, Yörükyenicesi ve Söğütpınar köyleri sınırları.
24	Tosya Pirinci	Menşe	Kastamonu	Yukarı Kayı ve Dağardı köylerinden başlayıp Çifter, Karabey, Suluca, Çepni, Tosya merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik ve Ortalıca köylerini içine alan devrez çayı boyunca uzanan vadide yaklaşık 45 km uzunluğundaki alanda, 450 – 770 metre rakımlar arasındaki yükseltiler içerisinde 2 dereceye kadar eğimli alanlarda yetiştirilmektedir. Söz konusu coğrafi alan 40° 54' ve 41° 03' kuzey enlemleri ile 33° 47' ve 34° 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır.
25	Urla Sakız Enginarı	Menşe	İzmir	İzmir ilinde "Yarımada" olarak adlandırılan Urla, Çeşme, Karaburun, Balçova ilçeleri ve Mordoğan yöresi.
26	Ereğli Siyah Havucu	Menşe	Konya	Konya ilinin Ereğli ilçesi
27	Kapıdağ Mor Soğanı	Menşe	Balıkesir	Kapıdağ Yarımadası
28	Çameli Fasulyesi	Menşe	Denizli	Denizli ili Çameli ilçesi sınırları
29	Göynük Bombay Fasulye	Menşe	Bolu	-
30	Kırıkkale Kılıçlar Soğanı	Menşe	Kırıkkale	Kırıkkale ili Yahşihan ilçesi Kılıçlar Köyü
31	Amasya Çiçek Bamyası	Menşe	Amasya	Amasya ilinin Merkez, Taşova ve Göynücek ilçeleri ile Tokat ilinin Erbaa ilçesi ve Çorum ilinin Mecitözü, Osmancık ve Kargı ilçeleri.

Bu gruptaki ürünler tüm dünyada Coğrafi İşaret kapsamında değerlendiriliyor olmakla beraber Türkiye'de söz konusu ürünlerle ilgili çok ciddi altyapı eksiklikleri söz konusudur. En önemli eksiklik ise veri ve envanter bilgisi eksikliğidir. Türkiye gibi köklü bir ziraat ülkesinde asırlardır yetiştirilen ürünlerle ilgili olarak çoğu zaman sağlıklı verilerin bulunmuyor olması hele hele bunların Coğrafi İşaret kapsamında olanlarıyla ilgili sağlıklı sayısal değerlerin bulunmayışı ilk olarak ele alınması gereken problemlerdendir. Genç çiftçileri destekleme, Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili teşvik ve destekler, çeşitli yurtiçi veya AB hibeleri gibi konunun mali boyutlarının yönlendirilmesinde bu gibi eksikliklerin sağlıklı bir zirai stratejik planın yapılması önündeki en büyük engeldir. Aynı bilgi eksikliği bilimsel çalışmaların da sağlıklı bir şekilde sürdürülmesini sekteye uğratmaktadır. Ayrıca var olan istatistiki bilgilerin de sadece ÇKS'ye kayıtlı üreticileri içermiş olması, beyana dayalı değerlerle hareket edilmek durumunda kalınması, Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili olarak dahi sağlıklı bir veri temininin ya da bilgi bankasının bulunmuyor oluşu maalesef hemen her tarımsal üründe karşılaşılan en büyük engel olmuştur. Türkiye'de birkaç ürün dışında çeşit bazlı tarım istatistiklerinin söz konusu olmayışı, bazı ürünlerin çok yakın yıllarda istatistiklerinin derlenmeye başlanması, 10 yılda bir defa yapılan "Genel Tarım Sayımları"nın artık yapılmıyor olması gibi konuya altyapı oluşturacak temel verilerin ve bu verilerden oluşacak bilgi birikiminin oluşmasını engellemiş ve de engellemektedir. Çeşit bazlı istatistiklerin tutulmaması makul karşılanabilmekle beraber bazı ürünler için (Özellikle üzümler, zeytinler için) mutlaka çeşit özelinde, Coğrafi İşaret kapsamındaki tüm ürünler için ise ayrı ayrı istatistiklerin derlenmesi gerekmekte hatta bu durum bir zorunluluk arz etmektedir. Aksi taktirde sahte ürünlerin tespiti, orijinal ürünlerde ürün takibini yapmak mümkün olmayacaktır. Konuyla ilgili olarak bazı üretici birliklerinin bu anlamda başarılı istatistiksel veri arşivi olduğu gözlense de Türkiye geneli için bu alanda hala çok gerilerde olunduğu görülmüştür. Araştırmamız kapsamında da tüm ürünlerle ilgili belirtilen rakamsal değerlerin % 20 – 30 yanılma payı olduğu da hem Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerince hem üretici birliklerince hem de tarafımızca yapılan gözlemlerle tespit edilmiştir. Fakat konuyla ilgili en azından genel bir fikir verebilmek adına TÜİK, Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarım İlçe Müdürlükleri, üretici birlikleri, muhtarlar ve çiftçilerle görüşülerek olabildiği kadar doğruya en yakın değerlere ulaşılmaya çalışılmıştır.

5.1. Tarla Bitkileri

5.1.1. Tahıllar:

2018'in sonuna gelindiğinde bu gruptan 3 pirinç Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup 4 tanesinin de başvurusu yapılmıştır. Başvurusu yapılan ürünlerin 3 tanesi çeltik, 1 tanesi de buğdaydır.

İpsala Pirinci: Bu grupta Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk ürün olan *İpsala Pirinci*, 2014 yılında çıkan ilanla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret ilanı yapılmıştır. Yöre ve genel olarak Trakya, köklü çeltik yetiştiricilik kültürüyle geçmişten beri Türkiye'nin en önemli merkezi olmuştur. Yörede yetiştirilen İpsala Pirinci ise karakteristik özelliğiyle diğer pirinç çeşitlerinden ayrılmaktadır.

İpsala'da toplam 250.000 da. alanda, 200.000 tonluk çeltik yetiştiriciliği imkanı vardır. Ekimin tamamına yakını deniz seviyesinden 5 – 10 m. yükseklikteki İpsala Ovası'nda gerçekleşmektedir. GB – KD uzantılı ova, güneybatıda Enez sınırından başlayıp kuzeydoğuda Sarıcaali Köyü'ne kadar kuş uçuşu 70 km.'lik sahayı kapsamaktadır. Kabaca bu iki nokta arasında bir koridor şeklinde uzanan ova iç kesimde Koyuntepe Köyü'ne kadar sokulmaktadır. Sahanın deniz etkisine açık olması da ürüne ayrıca bir karakteristik kazandırmaktadır. İpsala'da çeltik ekimi Mayıs ayında başlar, Temmuz ayının sonunda çiçeklenme başlar ve Eylül ayının ikinci haftasından itibaren hasat olgunluğuna erişmiş olur[304]. Hasat edilen çeltikler sergilerde bir müddet fazla nemi uçurulana kadar kurumaya bırakılır. Sonrasında ise pirince işlenmek üzere fabrikalara gönderilir. Günümüzde İpsala'da 17 pirinç fabrikası bulunmaktadır.

İpsala'da yetiştiriciliği yapılan çeşitler; İpsala, Meriç, Serhat-92 ve Trakya'dır. *İpsala Pirinci*'nin çeşit özelliklerine göre tane boyutlarına baktığımızda pirinç tane uzunluğu 6.7 – 7.7 mm., genişliği ise 2.8 – 3.2 cm. arasında değişmektedir. Pirincin 1000 tane ağırlığı 26 – 32 g. arasında olup buna göre *Tosya Pirinci* (1000 tane ağırlığı

[304] Çeltik yetiştiriciliği ile ilgili detaylı bilgi için bkz. Nuran Taşlıgil ve Güven Şahin: (2011). "Türkiye'de Çeltik (*Oryza sativa* L.) Yetiştiriciliği ve Coğrafi Dağılımı", Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst. Dergisi, Cilt: 4, s. 182 – 203, Adıyaman.

22.1 g.)'nden daha ağırdır. Verimlilik açısından ise İpsala, Meriç ve Serhat-92 birbirine yakınken, Trakya çeşidinde dekara 900 kg. kadar verim elde edilebilmektedir.

Tablo 100. İpsala'da Yetiştiriciliği Yapılan Çeltik Çeşitlerinin Bazı Özellikleri

Çeşit	Verim (kg/da.)	Olgunlaşma Süresi (Gün)	Pirinç 1000 Tane Ağırlığı (g.)	Pirinç Uzunluğu (mm.)
İpsala	750 – 850	125 – 130	30 – 32	7.7
Meriç	750 – 850	125 – 130	30 – 31	7.2
Trakya	850 – 900	130 – 135	27 – 28	7.1
Serhat-92	750 – 850	125 – 130	26 – 27	6.7

Kaynak: Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü, 2018.

İpsala'da çeltik ekim alanlarının yıllar içindeki gelişimine baktığımızda tablo 100'de de görüldüğü üzere yörenin ekim alanları 1991'den günümüze 6 katından fazla bir genişlemeyle 1991'deki 36.250 dekardan, 2017'de 205.501 dekara çıkmıştır. 2010'daki dikkat çekici gerileme göz ardı edildiği taktirde bazı yıllar küçük ölçekli daralmalar olsa da genel manada düzenli bir genişleme eğilimi söz konusu olmuştur. Bunda da yörenin çeltik yetiştiriciliği için elverişli yapısı önemli bir faktör olmuştur. Ayrıca yörede sık sık yaşanan taşkınların çeltik yetiştiriciliği için bazı yönlerden avantaj sağlaması (Toprakta oluşturduğu kaymak tabaka gibi) yanı sıra diğer tarım ürünleri için elverişli olmaması bir yönüyle bu zirai faaliyeti yöre için yegâne geçim kaynağı kılmıştır.

Üretim miktarına baktığımızda da ekim alanlarındaki hızlı genişlemeye bağlı olarak üretimde de çok ciddi bir gelişme yaşanmış ve 1991'deki 20.382 tonluk üretim yaklaşık 9 katına yakın bir artışla 2017'de 179.524 ton olmuştur (Tablo 101). Üretimde de 2010'ların ilk yarısında bir miktar gerileme yaşanmışsa da sonrasında düzenli bir artışla önceki değerler yakalanmış, 2017'de de tarihinin en yüksek çeltik üretimi gerçekleşmiştir. Üretimdeki artıştan 1990'ların başlarında geliştirilen yüksek verimli melez çeşitlerin de kullanımının yaygınlaşmaya başlaması büyük ölçüde etkili olmuştur. Ayrıca söz konusu üretim miktarlarıyla İpsala Türkiye'nin en önemli çeltik yetiştiricilik merkezlerinden birisi konumundadır. İlerleyen bölümde detaylandırılacağı üzere İpsala, Türkiye çeltik üretiminin 2017'de % 20 gibi çok büyük bir kısmını tek başına sağlamıştır.

Tablo 101. Seçilmiş Yıllar İtibariyle İpsala'nın Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
1991	36.250	20.382	562
1993	60.470	26.550	439
1995	75.000	37.544	501
1997	101.220	48.547	480
1999	133.600	60.892	456
2000	106.380	60.757	571
2002	129.200	65.623	508
2004	160.680	137.683	857
2006	175.882	143.079	813
2008	215.303	178.200	828
2010	151.495	146.912	970
2012	199.481	137.243	688
2014	198.469	149.767	755
2016	197.980	156.475	790
2017	205.501	179.524	874

Kaynak: TÜİK, 2018.

İpsala'da çeltik yetiştiriciliğini verimlilik yönüyle değerlendirdiğimizde bu noktada nispeten daha istikrarsız bir gelişimin yaşandığı anlaşılmaktadır. 1991'de dekardan 562 kg. ürün alınmasına karşılık 1993'te bu değer 439 kg.'a gerilemiş, 1995'te tekrar artarak 501 kg. olmuşsa da 1997 ve 1999'da verimlilikte gerilemeler yaşanmaya devam etmiştir. Bununla birlikte 2000'lerden itibaren verimlilik 500 kg.'ın altına düşmediği gibi son 3 yılda da 700 kg.'ın altına düşmemiştir. Ayrıca burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da İpsala'da çeltik verimliliğinin düştüğü yıllarda dahi Türkiye ortalama veriminin üzerinde ürün alındığıdır. Son olarak 2017'de Türkiye'de dekardan 822 kg. çeltik elde edilmiş olmasına karşın İpsala'da bu değer 874 kg. olmuştur. Yöre koşullarına uygun yüksek verimli çeşitlerin yaygınlaşmasıyla da İpsala'nın verimlilikteki ve genel olarak çeltik yetiştiriciliğindeki üstünlüğü ile Türkiye'nin en önemli merkezi olmaya devam edeceği aşikardır.

Konuyla ilgili son olarak İpsala'da çeltik yetiştiriciliği ile ilgili işletme durumuna baktığımızda Tosya'dakinin aksine büyük ölçekli zirai işletmeler hakim durumdadır. Üretimin İpsala Ovası'nda toplu bir şekilde ve büyük parsellerde yapılması da verimliliği artıran bir diğer faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçede 2013'te 2.472 olan işletme sayısı 2015'te 2.718 olmuş ve 2017'ye gelindiğinde de 2.407'ye gerilemiştir (Tablo 102). Burada işletme sayıları ile ilgili belirtilmesi gereken

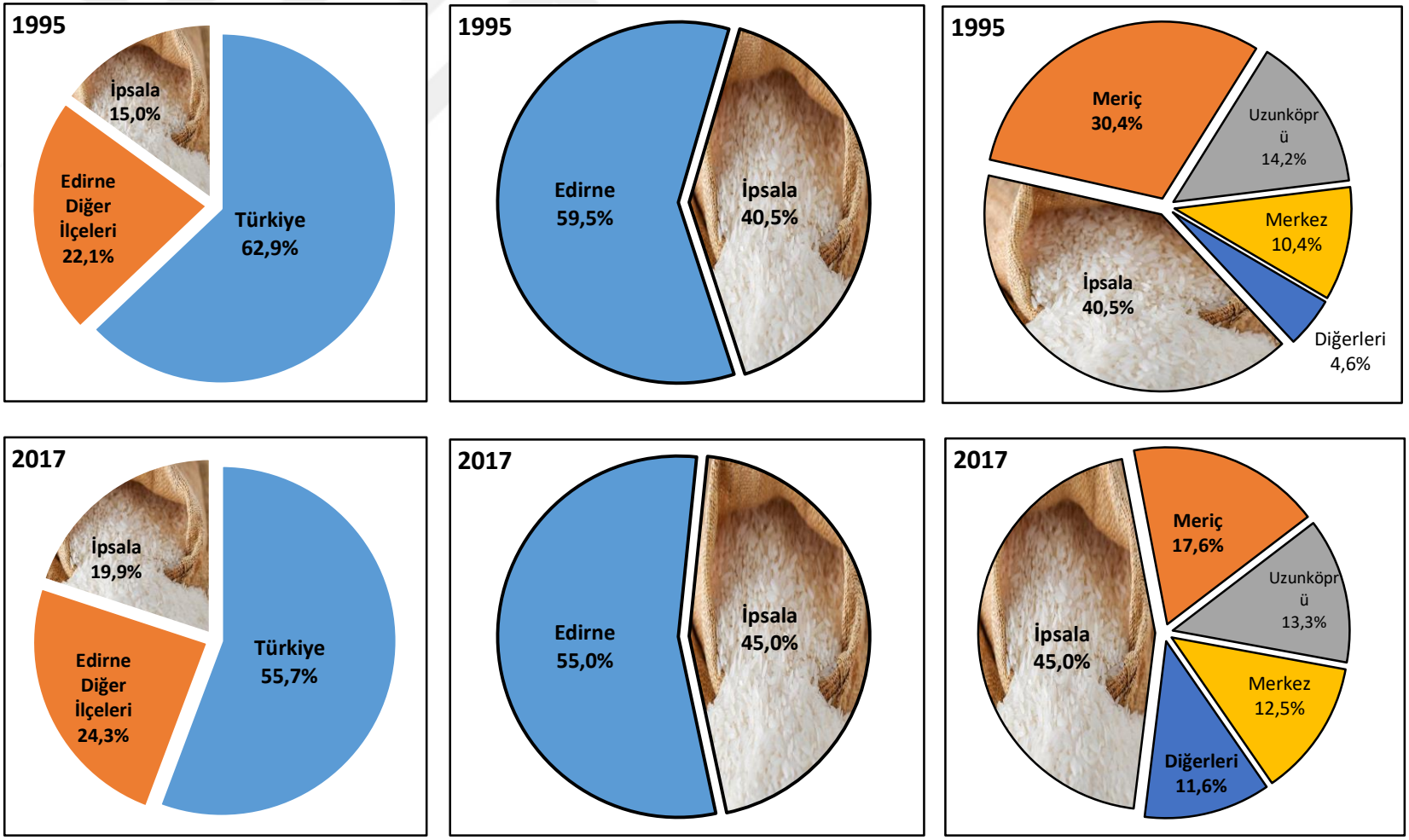
bir nokta da söz konusu değerlerin istisna birkaç ürün hariç (Haşhaş gibi) diğer tarım ürünlerine kıyasla doğruya çok yakın olmuş olduğudur. Zira Türkiye'de çeltik yetiştiriciliği ile ilgili mevzuat gereği üretim faaliyetinin kayıt altına alınması ve yetiştiricilerin çeltik yetiştiriciliği hususunda resmi izin alma ve beyanda bulunma durumu gibi faktörlerin etkisiyle bu alanda daha kesin sonuçlar söz konusudur. Buna göre yapılan değerlendirmede ise İpsala'da ortalama işletme büyüklüğü için 70 da.'ın üzerindedir diyebiliriz. Elbette ortalama değerler olmasına karşın söz konusu bu değerler bile Türkiye'deki pek çok çeltik yetiştiricisi yöreye kıyasla oldukça büyüktür. İpsala'da işletme başına 1.000 da.'ın üzerinde yerler de söz konusudur.

Tablo 102. Son 5 Yıla Ait İpsala'daki Ekim Alanı ve İşletme Sayıları

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	İşletme Sayısı	Ortalama İşletme Büyüklüğü (da.)
2013	187.837	2.472	76
2014	198.469	2.576	77
2015	192.000	2.718	70,6
2016	197.980	2.716	72,7
2017	205.501	2.407	85

Kaynak: İpsala İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

İpsala'da çektik yetiştiriciliğinin boyutlarının net bir şekilde ortaya konabilmesi için hazırlanan şekil 119'dan da anlaşılacağı üzere İpsala geçmişten beri bu alanda Türkiye'nin en önemli merkezlerinden birisiyken bu alandaki üstünlüğünü daha da sağlamlaştırarak korumaktadır. İlçe, 1995'de Türkiye çeltik üretiminin % 15'ini karşılamışken 2017'de bu durum % 20 olmuş, yani Türkiye'de üretilen her 5 ton çeltiğin 1 tonu İpsala'dan sağlanmıştır. Edirne koşullarındaki duruma baktığımızda ise İpsala'nın bu alanda da bir üstünlüğü söz konusu olup 1995'te % 40,5 olan payı 2017'de % 45'e çıkmıştır (Şekil 119). Edirne koşullarındaki çeltik yetiştiriciliğinin ilçelere göre dağılıma baktığımızda ise İpsala'yı Meriç, Uzunköprü ve Merkez takip etmektedir. Meriç'in çeltik üretimindeki payı 1995'ten 2017'ye gelindiğinde önemli ölçüde daralmış olup Merkez ilçede küçük ölçekli bir genişleme söz konusudur. Uzunköprü'nün payında ise kayda değer bir değişme gerçekleşmemiştir. Son yıllarda çeltik yetiştiriciliğinde Keşan'da diğer ilçelere kıyasla önemli gelişmeler kaydedilmiştir.



Şekil 119. 1995 ve 2017 Yıllarında İpsala'nın Çeltik Üretim Değerinin Türkiye ve Edirne İlçelerine Göre Oransal Değeri

İpsala'da pirinç yörenin bir markası olarak yerel yönetim ve sektör temsilcileri tarafından sıkça gündeme taşınmaktadır. Ürün için Coğrafi İşaret tescilinin ardından bir de logo belirlenmiş ve bunun kullanılması ve tanınması noktasında kamuoyunu bilgilendirmek adına girişimlerde bulunulmuştur. En önemli uygulama ise çoğu Avrupa ülkesinde Coğrafi İşaretli her bir ürün için özel olarak tasarlanmış bilgilendirme amaçlı hizmet veren web sayfaları düzenlenmiştir. *İpsala Pirinci* için de "www.ipsalapirinci.com.tr" adresi de bu açıdan başarılı bir uygulama olmuştur. Son olarak 2018'de "19. İpsala Çeltik Festivali ve Tarım Fuarı" kapsamında Edirne dışından da *İpsala Pirinci*'ne dikkat çekmeye çalışılmış ve düzenlenen etkinliklerle de bu alanda da bir farkındalık sağlanmıştır.

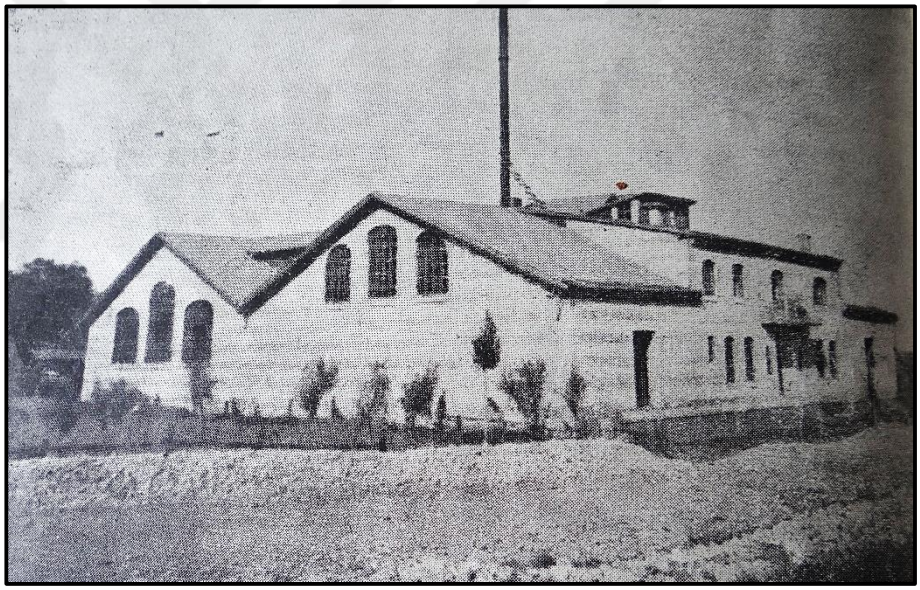


Şekil 120. *İpsala Pirinci* İçin Belirlenmiş Olan Tescilli Logo

Tosya Pirinci: Tosya, geçmişten beri yetiştirdiği üstün vasıflı çeltikleriyle bu anlamda önemli bir merkez olmuştur. Hatta geçmişte Saray'a da İnebolu Limanı vasıtasıyla Tosya'dan pirinç gönderildiği ifade edilmektedir. Ayrıca Türkiye'deki ilk çeltik fabrikası da 1926'da yine Tosya'da kurulmuştur. Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası'nın 1934 – 1935 döneminde basılmış bülteninde;

> "*… Tosya pirincinden pek dun (Alçak, düşük) bir mevkide olan yabancı memleketler ve dahildeki bazı pirinç mıntakalarına ait pirinçler üzerine Tosya pirincinin şöhreti çalınmak suretile "Tosya Pirinci" etiketi koymak gibi satış hilelerinin yapagelmekte olduğu fena tesirlere dahili tağşiş meselesi de karışınca Tosya pirinç ticaretinin istikbali karanlık görülmektedir*."

Henüz 1930'ların ilk yarısında *Tosya Pirinci*'nin taklit ve tağşişle karşılaşıldığının tespiti ile dönemin Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası da bu mahsurdan kaynaklı olarak 08.07.1933 tarihinde 19 maddelik "Pirinç Talimatnamesi" yayınlamıştır. Ek – 3'te belirtilen bu 19 madde esasında günümüze revize edildiği taktirde bir nevi Coğrafi İşaret kapsamındaki / mahiyetindeki bir ürün için daha o dönemlerde benzer birtakım tedbirler alındığını ortaya koymaktadır. Yöredeki pirinç üreticileri ve sektör temsilcileri 1983'teki serbest piyasa ekonomisine kadar *Tosya Pirinci*'nin belirtilen esaslar doğrultusunda piyasadaki kalitesini büyük ölçüde koruyup, taklit ürünlerle önemli ölçüde mücadele edildiğini fakat 1983 sonrası pazar şartlarından olumsuz etkilendiklerini ve sahte ürünler nedeniyle hakiki *Tosya Pirinci*'nin değerini ciddi ölçüde yitirdiğini belirtmişlerdir.

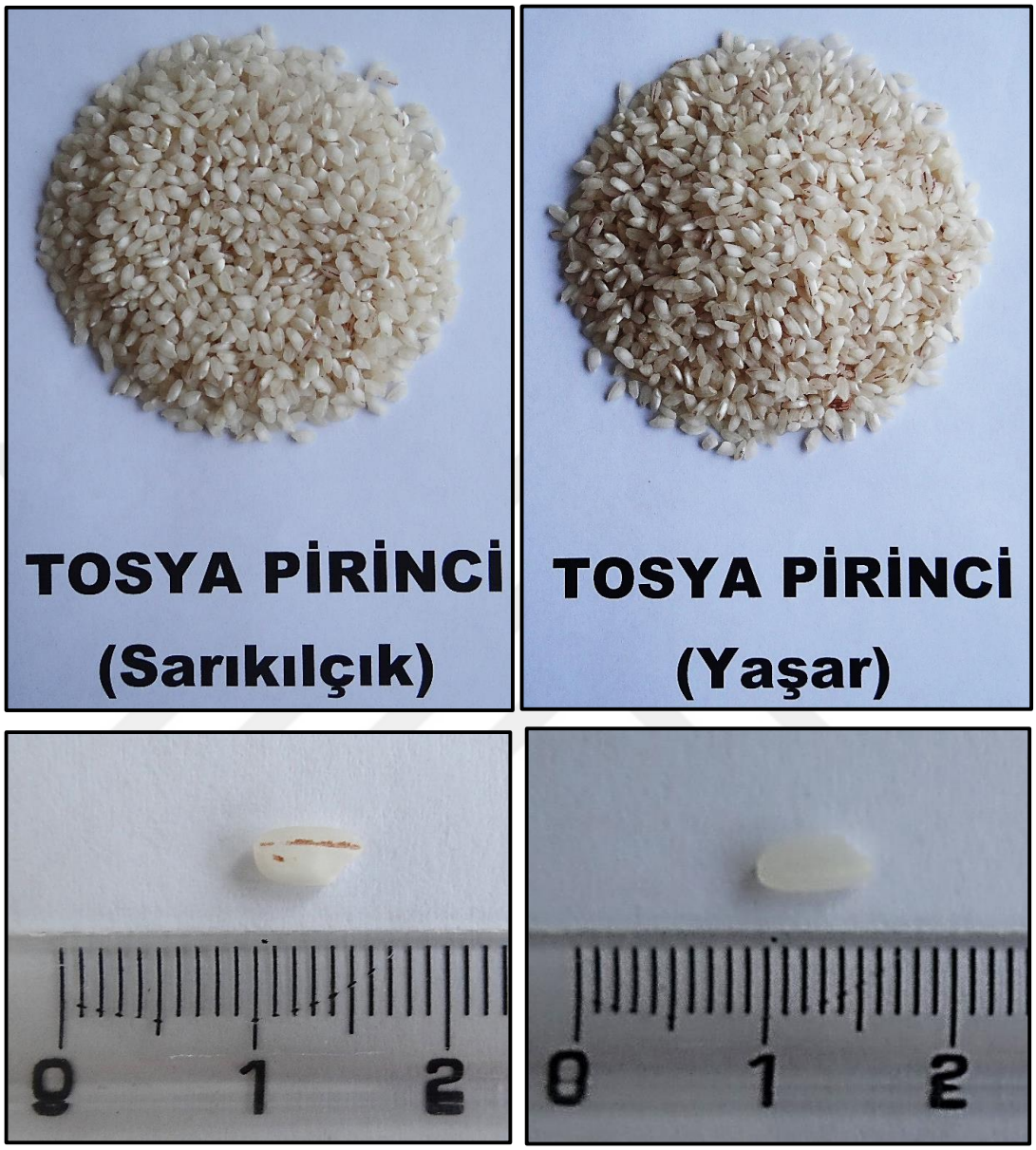


Fotoğraf 269. 1926'da Kurulan Tosya'nın İlk Pirinç Fabrikası

Zaman içerisinde yörede elde edilen kaliteli pirinçler tüm Türkiye'de büyük ün kazanmış, bir nevi "Pirinç = Tosya" özdeşleşmesi söz konusu olmuştur. Hatta çoğu zamanda bir kalite göstergesi olarak *Tosya Pirinci* emsal kabul edilmiştir. Elbette bu gibi yüksek kaliteli ve yaygın bir tanınırlığı olan pek çok ürün gibi *Tosya Pirinci* için de bir müddet sonra sahte / taklit ürünler, *Tosya Pirinci* etiketiyle pazarlarda yer almaya başlamıştır. Nihayetinde Tosya Belediye Başkanlığı'nın girişimleri sonucunda 2017'de Coğrafi İşaret ilanı gerçekleşmiştir. Bu sayede *Tosya Pirinci* için hakkettiği mali değere ulaşması, pazarlarda taklit ürünler yüzünden zaman zaman zedelenen

prestijinin sağlamlaştırılması ve en önemli hususlardan birisi de üreticiye emeğinin karşılığı – tüketiciye de verdiği paranın karşılığını sağlamak adına geç kalınmış da olsa Coğrafi İşaret uygulaması ile ilk adımlar atılmıştır.

Çeşit özelliği açısından baktığımızda; Yaşar ve Sarıkılçık yerli çeşitleri esasında günümüzde sadece yerli halkın kendi ihtiyacına yönelik yetiştirdiği daha dolgun taneli Akçeltik'ten elde edilmiştir. Akçeltik sadece Tosya – Ilgaz arasında dağınık halde Yerkuyu ve Çeltikbaşı'nda birkaç yerde ticari değeri olmayacak miktarlarda yetiştirilmektedir. Yerli halk en fazla bu çeşidin tadını beğendiğinden ve *Tosya Pirinci*'nin asıl ününü bu çeltik sayesinde kazanmış olduğundan tümüyle terk etmemiştir. Yaklaşık 15 yıl önce hastalıklara dayanıklı ve yüksek verimli kültür çeşitlerinin % 50 teşvikle sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaşmaya başlamasıyla Akçeltik hızla gerilemiştir. Tosya'da ticari manada en yaygın yetiştiriciliği yapılan çeşit Osmancık-97'dir. Fakat içinde bulunduğumuz yıllarda yeni tescillenen çeşitlerden Tosyagüneşi çeşidinin ekiminin teşvikiyle Osmancık-97'nin kademe kademe azalacağı belirtilmiştir. Günümüzde en fazla talep gören ve Akçeltik sonrasında en yüksek kalitede olan 1. kalite Sarıkılçık, 2. kalite ise Yaşar ve Tosyagüneşi kabul edilmektedir. Sarıkılçık çeşidi de seçici olup Tosya'nın her yerinde yetiştirilememektedir. Bu çeşit özellikle Tosya – Ilgaz arasındaki Yukarıova (Çepni)'da yetiştirilmektedir. Bu açıdan Tosya Pirinci içerisinde Sarıkılçık çeşidinin payı daha azdır ve bu da bu çeşidin pazar değerini daha da artırmaktadır. En iyi şartlarda Sarıkılçık için yöredeki ekim alanı 2.500 da. olup buna göre toplam çeltik ekim alanlarının % 30'una karşılık gelmektedir. Bu çeşit için verimin de diğer çeşitlere kıyasla nispeten daha düşük olması (Dekar başına 400 – 450 kg.) ürünü daha da az bulunur hale getirmektedir.



Fotoğraf 270. Tosya Pirinci Çeşitlerinin Yığın ve Tane Detayı

Yetiştiricilik özellikleri açısından Devrez Çayı vadisinde bir mikroklima alanında yetiştiriciliği yapılan çeltiğin ideal sıcaklık aralığı ve sahanın düşük nispi nemliliği ile ideal bir gelişim sağlamaktadır. İlkbaharda ilk olarak tarla hazırlığı yapılarak başlanan zirai faaliyette traktörle derin sürüm yapıldıktan sonra 500 ila 700 m² arasında değişiklik gösteren tavalar tesis edilir. Ekim, Nisan ayı sonu gibi en geç Mayıs'ın ilk haftasında yapılmalıdır. İdeal bir ekim için dekar başına ön çimlendirme yapılmış 18 – 20 kg. tohumluk kullanılır. Yetişme devresi boyunca tavalardaki su

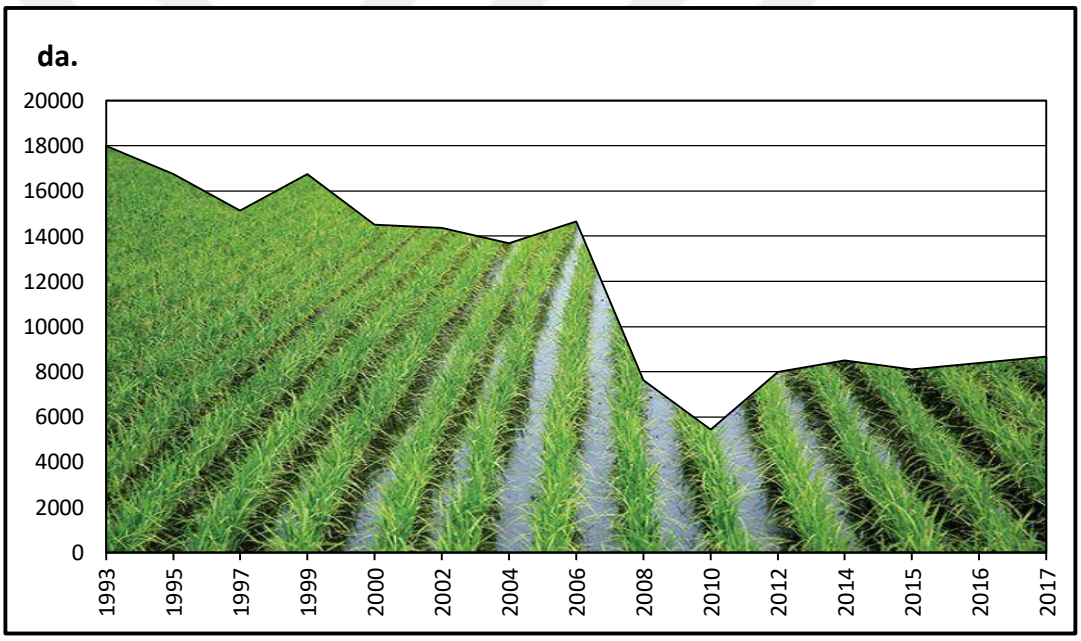
azaldıkça sürekli takviye yapılır ve hasattan 15 – 20 gün öncesine kadar bu işlem devam eder. Su seviyesinin 15 cm.'in altına düşmemesine dikkat edilmektedir. Yetişme devresi boyunca gübreleme ve varsa zararlılarla mücadele de yöre koşulları için belirlenen programlara uyulmaktadır. Çeltik salkımları % 80 civarında sararmaya başladığında hasat edilmeye hazır hale gelmiş sayılır. Tosya koşullarında bu devre 15 Eylül ile 15 Ekim arasındaki devreye tekabül etmektedir. Hasat edilen çeltikler içeriğindeki yoğun nemin uçurulması için ilk etapta kurumaya bırakılır. Bunun için de 4 – 5 gün kadar sergilerde doğrudan güneş ışığı altında kurumaya bırakılır. Bu esnada zaman zaman karıştırılarak tüm tanelerin kuruması sağlanır.

Ekim alanı açısından; *Tosya Pirinci* sınırları çok net bir biçimde belli kısıtlı bir alanda yetiştirilmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında da bu hususa büyük bir titizlikle eğilinmiştir ki bu yönüyle de en örnek ürünler arasında yer almakta olup AB ülkelerindeki keskin sınırlara bağlı üretim faaliyetine uygun bir üründür. Ürünün bu özelliği de göz önüne alınarak ivedilikle AB müracaatının gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Tosya Pirinci'ni üstün vasıflı kılan en önemli faktörler iklim ve yöredeki su kaynaklarıdır. Çeltik tarlalarında doğrudan dağlardan gelen soğuk kaynak sularının kullanılıyor oluşu pirince haketmiş olduğu haklı ünü kazandırmada en önemli parametre olarak belirtilmiştir. Bu nedenle de yukarıda da izah edildiği üzere yetiştiriliş alanları çok net bir şekilde belirlenmiştir. Buna göre; Yukarıkayı ve Dağardı köylerinden başlayıp Çifter, Karabey, Suluca, Çepni, Tosya Merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik ve Ortalıca köylerini içine alan Devrez Çayı boyunca uzanan vadi boyunca yaklaşık 40 km. uzunluğundaki alanda, 450 – 770 metre rakımlar arasındaki yükseltiler içerisinde 2 dereceye kadar eğimli alanlarda yetiştirilmektedir. Söz konusu coğrafi alan 40° 54' ve 41°03' kuzey enlemleri ile 33° 47' ve 34° 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır.

Daha önce de bahsedildiği gibi Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili hali hazırda henüz bir veri tabanı oluşturulamadığından aynı zamanda bu gibi ürünlerle ilgili ayrıca istatistikler derlenmediğinden bazı ürünler için genel rakamlardan hareket edilerek

yorumlamalar yapılmıştır. Buna göre Tosya'daki çeltik ekim alanlarındaki değişimi incelediğimizde genel manada bir gerileme eğilimi söz konusudur. Tosya'da 1993'te 17.990 da. olan çeltik ekim alanı ilerleyen yıllarda bir daha bu değere ulaşamamış, 2000'lerin ikinci yarısına kadar 10 bin dekarın üzerinde kalmış olsa da sonrasında çok hızlı bir gerileme söz konusu olmuş ve ekim alanı 2010'da 5.438 dekarda çeltik ekimi yapılmıştır (TÜİK, 2018). Sonraki yıllarda çeltik ekim alanlarında bir istikrar yakalanmış olup ortalama 8.000 dekar civarında seyretmiş ve 2017'de 8.679 da. alanda çeltik yetiştirilmiştir. Bu ekim alanıyla çeltik, Tosya'daki ekili – dikili alanların % 5'lik kısmına karşılık gelmektedir. Tosya, aynı zamanda Kastamonu çeltik ekim alanlarının % 85'ine sahiptir.

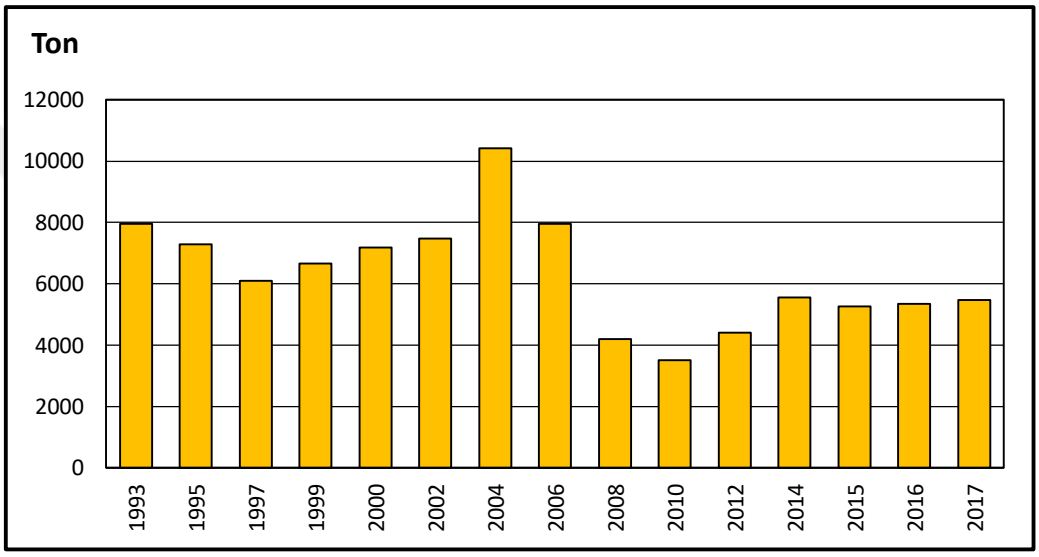


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 121. 1993 – 2017 Arasında Seçilmiş Yıllar İtibariyle Tosya'da Çeltik Ekim Alanları

TÜİK verilerine göre hazırlanan şekil 121'e göre Tosya'daki mevcut çeltik ekim alanları ile ÇKS'ye kayıtlı üretici ve ekim alanlarına göre olan durum bambaşka bir tablo ortaya koymaktadır. Örneğin; TÜİK verilerine göre Tosya'da 2014'te toplam 8.500 da. alanda çeltik ekimi yapılmış olduğu belirtilmekle birlikte ÇKS verilerine göre aynı yıl sadece 191 kayıtlı işletmede toplam 3.096 da. alanda çeltik yetiştiriciliği yapılmıştır. Burada söz konusu zirai faaliyetle ilgili kayıt dışı yetiştiriciliğin ve buna

bağlı mevcut durumunun değerlendirilebilirliğinin ne kadar güç olduğu anlaşılmaktadır. Son olarak 2017'de ise TÜİK verilerine göre ilçede 8.679 da. alanda ekim yapılmış olmasına karşın aynı yıl 255 işletmede 4.683 da. alanda çeltik yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Sonuç olarak Tosya için ekim alanlarının yaklaşık % 50'sinin ÇKS'ye kayıtlı olmadığı anlaşılmaktadır. Buna göre de Coğrafi İşaretli bir ürün, özellikle de üstüm vasıflı bir ürün için üretici sayısı, sektörel durum ve gelişim, zirai planlama gibi konuların ele alınması güçleşmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 122. 1993 – 2017 Arasında Seçilmiş Yıllar İtibariyle Tosya'da Çeltik Üretim Miktarları

Yörede, tarihi vesikalardan da anlaşıldığı üzere 2 asrı bulan bir çeltik yetiştiriciliği kültürü söz konusudur. Buna karşılık bu özel ürünle ilgili eldeki veriler oldukça sınırlıdır. Cumhuriyet Dönemi'den itibaren sayısal değerleri inceldiğimizde Tosya'da 1923'te 3.077 ton çeltik üretilmiş ve aynı yıl 666 ton pirinç ithalatı gerçekleşmiştir. 1930'a gelindiğinde ise 24.320 ton olan üretim yanı sıra 800 tonluk pirinç ithalatı söz konusu olmuştur[305]. Daha yakın yıllara gelindiğinde ise mevcut veriler dahilinde tümünü *Tosya Pirinci* olmaya uygun vasıfta değerlendirmek kaydıyla, incelediğimizde ekim alanlarındakine paralel bir gelişimin yaşandığı görülmektedir (Şekil 122). Üretim, 2008 öncesine kadar 6.000 tonun altına düşmezken

[305] Kastamonu Ticaret ve sanayi Odası, 1934 – 1935, Vilayet Matbaası, Kastamonu.

2008'de 4.200 tona düşmüş, 2010'da ise son yılların en düşük değeri olan 3.516 tona gerilemiştir. Takip eden yıllarda üretimde bir miktar artış olsa da bir daha 2008 öncesi dönemin değerlerine çıkılamamış, bununla birlikte son yıllarda durağan bir üretim aralığı yakalanmıştır. Son olarak 2017'de Kastamonu'da üretilen 6.521 tonluk çeltiğin 5.475 tonu Tosya'da gerçekleşmiştir.

Tosya'da çeltik yetiştiriciliğinin maliyet ve verimlilik durumuna baktığımızda ise 2016'da dekara verim 820 kg. kabul edilirse ürünün kilogram başına maliyeti 0,83 kuruş olarak hesaplanmıştır. Sadece üretim masrafları ise dekar başına 682,31 TL. olarak hesaplanmıştır. Oysaki aynı yıl Tosya'da verim dekara 636 kg. olarak gerçekleşmiştir. Yapılan çalışmalar ise dekara verimin 750 kg.'ın altında kalması maliyeti önemli ölçüde artırdığını göstermiş ve ortalama 1 – 1.2 TL. arasında kilogram başına maliyet hesaplanmaktadır. Bu da üreticilerle yapmış olduğumuz mülakatlardan da anlaşıldığı üzere maliyetlerin özellikle son yıllarda çok ciddi anlamda artmış ve çoğu üretici için caydırıcı olmuştur. Bu durumda arazilerin parçalı ve dağınık olması da büyük ölçüde etkilidir. Tosya'da da verim genel olarak düşük olup en iyi şartlarda Sarıkılçık'tan dekara 400 – 450 kg., Yaşar'dan 600 – 650 kg., Tosyagüneşi ve Osmancık-97'den de 800 – 900 kg. verim elde edilebilmektedir. Fakat ilçede özellikle yüksek verimli yeni çeşitlerin yaygınlaşmamış olması ve de sulamadan kaynaklı sorunlar nedeniyle verim 700 kg/da.'yı aşamamış, son 5 yılın ortalaması ise 638 kg/da. olarak hesaplanmıştır.

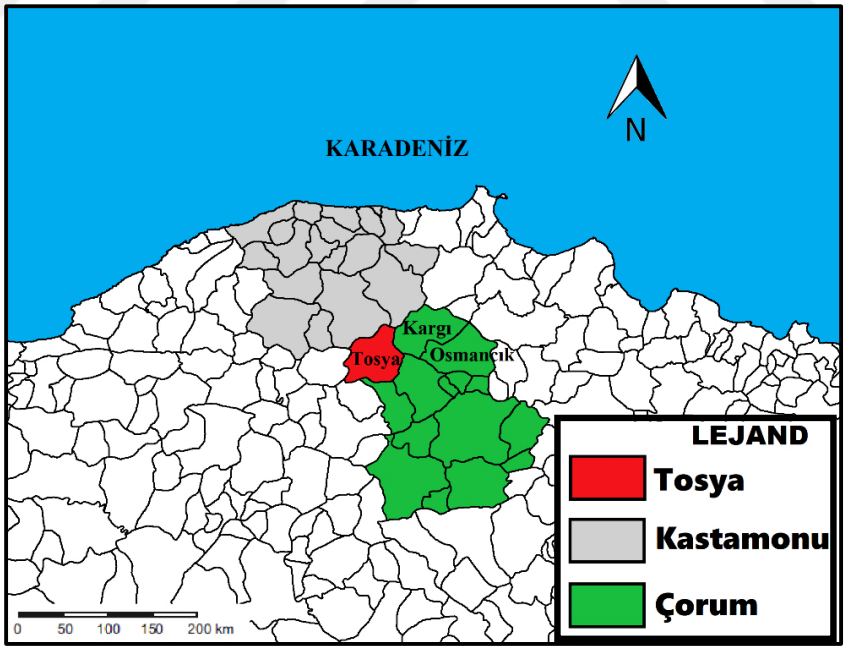
Tablo 103. Son 5 Yılda Tosya ve Osmancık'ta Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri

Yıllar	**Ekilen Alan (da.)**		**Üretim (Ton)**		**Verim (kg/da.)**	
	Tosya	Osmancık	Tosya	Osmancık	Tosya	Osmancık
2013	8.000	21.158	4.968	18.365	621	868
2014	8.500	21.006	5.560	18.601	654	886
2015	8.094	20.117	5.261	17.099	650	850
2016	8.395	20.600	5.341	16.086	636	781
2017	8.679	21.244	5.475	17.115	631	806
5 Yıl Ort.	**8.333**	**20.825**	**5.321**	**17.453**	**638**	**838**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Tosya Pirinci için problemler konusuna baktığımızda taklit ürünler temel ve de en büyük sorun olarak öne çıkartılmıştır. Özellikle kuş uçuşu 64 km. uzaklıktaki Osmancık'ta yetiştirilen çeltiklerin pazarlarda *Tosya Pirinci* adıyla satışının yapılması

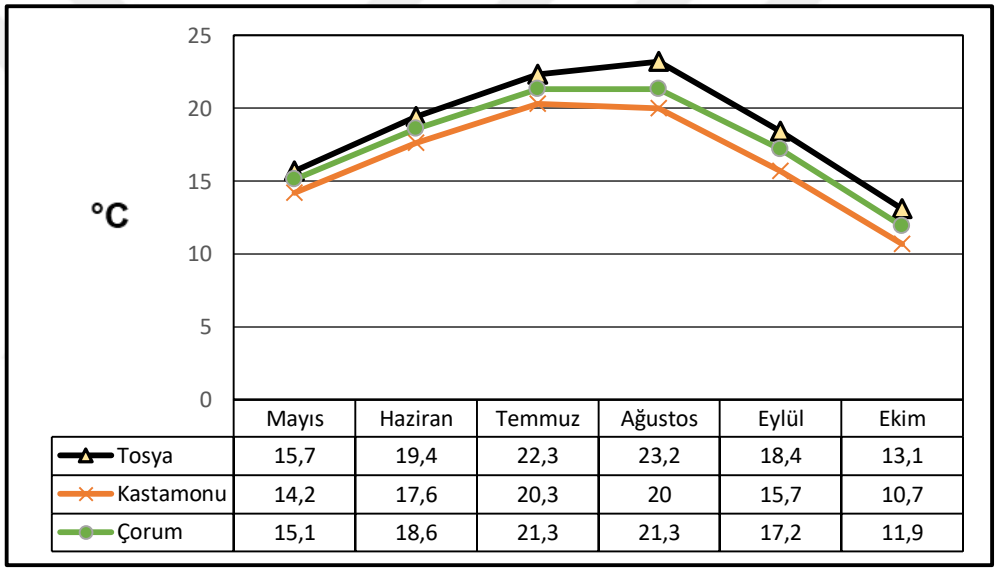
yöre üretici ve tüccarlarının en tepkili olduğu husustur. Daha önce de dikkat çekildiği üzere Tosya'da çok sınırlı bir alanda yetiştirilen bu özel çeltik belli bir alanın dışına çıkamamaktadır. Osmancık'ta ise Tosya'ya kıyasla 2 katından fazla bir alanda çeltik ekimi yapılıp 3 katından fazla mahsul elde edilmektedir. Tablo 103'te de görüldüğü üzere ekim alanı ve üretim yanı sıra Osmancık'ta alının yüksek verim çeltik yetiştiriciliğinde miktar bakımından yöreyi Tosya'nın çok önüne taşımaktadır. Son 5 yılın ortalamasına bakıldığında da elde edilen yüksek verimle Osmancık, Tosya'nın üretimde 3 katından fazla bir miktarla önüne geçmektedir. Osmancık'taki bol miktarda üretimin pazarı aşağı çektiğinin iddia edilmesiyle Tosyalı çeltik yetiştiricisi ve pirinç tüccarlarının zorda kalmasına sebep olmaktadır. Ayrıca ürünlerin *Tosya Pirinci* etiketiyle satılması da bir diğer dezavantajdır. Nitekim sıradan bir tüketici tarafından her iki pirincin dış görünüşüne bakılarak ayırt edilmesi çok güçtür. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da Tosya'nın genel olarak Türkiye'nin önemli ve kaliteli çeltik yetiştirilen sahanın bir bölümünü oluşturduğudur. Tosya – Kargı – Osmancık genel olarak çeltik yetiştirilen önemli bir merkezdir.



Şekil 123. Tosya – Kargı – Osmancık'ın Lokasyonu

Tosya'nın Kargı ve Osmancık ile birlikte önemli bir çeltik yetiştiricilik kuşağının uzantısı olması benzer coğrafi şartlardan kaynaklanmaktadır. Her ne kadar yörelerin karakteristik yerli çeşitlerinin kendine has bir takım özellikleri söz konusu

olsa da benzer iklim şartları çeltik yetiştiriciliğinde yöreler için benzer bir gelişim gösterebilmektedir. Nitekim şekil 124'te de görüldüğü üzere Tosya'nın çeltik yetişme devresindeki ortalama sıcaklıkları Kastamonu ortalama değerlerinden ziyade Çorum ortalama değerlerine daha yakındır. Hatta ortalama sıcaklık ve yağış değerleri açısından Tosya – Kargı – Osmancık kuşağını ayırmak mümkün değildir. Bu nedenle de gerek Tosya gerekse Osmancık için iklimin yetiştirilen pirinçler üzerindeki ayırt ediciliğinden bahsetmek mümkün değildir. Bu noktada da Tosya'dan yetkililerin belirttiği gibi temel faktör kaynak suları, toprak şartları ve yöre koşullarına uzun yıllar çok iyi adapte olmuş yerli çeşitler temel ayırt edicilik olarak öne çıkmaktadır.



	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim
Tosya	15,7	19,4	22,3	23,2	18,4	13,1
Kastamonu	14,2	17,6	20,3	20	15,7	10,7
Çorum	15,1	18,6	21,3	21,3	17,2	11,9

Kaynak: MGM, 2018.

Şekil 124. Tosya'nın Çeltik Ekim Devresindeki Ortalama Sıcaklıklarının Kastamonu ve Çorum ile Karşılaştırılması

Sadece Tosya için değil Türkiye geneli için karakteristik pirinçlerle ilgili karşılaşılan en önemli sorunlardan bir diğeri de isim yapmış, vasıflı ve marka değerindeki pirinçlerin içerisine yerli veya ithal düşük vasıflı pirinçlerin karıştırılmasıdır. Tosya ölçeğinde de kötü niyetli kimselerce de zaman zaman bu gibi uygulamaların tespit edildiği belirtilmiştir. *Tosya Pirinci* için özellikle serbest pazar sisteminin sektörü çok büyük ölçüde yıprattığına ve gerçekten Tosya menşeli pirinçlerin pazar değerini ve itibarını düşürdüğüne özellikle dikkat çekilmiştir. Geçmişte pazara çıkana kadar mühürlü çuvallarda muhafaza edilen *Tosya Pirinci* için

bu sayede kalite de korunmuş oluyordu. Esasında Coğrafi İşaret uygulamasıyla birlikte bu gibi sıkı kontrol mekanizması tekrardan tesis edilerek ürün kalitesi ve güvencesi korunarak pazarlama sistemi geliştirmek mümkündür. Bu sayede ürün takibi yapmak da çok daha kolay olacaktır. Nitekim Ziraat Odası, üreticiler, yerel yönetim ve tüccarların hemfikir oldukları nokta gerek üretimin gerekse ticaretin mutlak surette kayıt altına alınması ve sıkı denetimlerin olması yönündedir. Bu da ancak Coğrafi İşaret uygulamasına bir işlerlik kazandırmakla mümkündür. Tosya'daki üreticiler, sektör temsilcileri ve tüccarlara "Coğrafi İşaret uygulamasından beklentileri ve uygulamanın yansımaları" ile ilgili düşünceleri sorulduğunda ise hali hazırda uygulamanın bir yansıması olmadığını ve beklentilerini karşılamadıkları şeklinde dönütler alınmıştır. Her ne kadar henüz yeni Coğrafi İşaret olmuş olan bir ürün olsa da *Tosya Pirinci*'nin resmiyette Coğrafi İşaret olmasa da çok uzun yıllardır bu vasıfta olabilecek bir ürün özelliği sergilediğinden bir takım uygulamaların zaten çoktandır yerine getirilmesi gerekmekteydi. Bu açıdan Coğrafi İşaret olmuş bir ürün için üreticilerin Coğrafi İşaret uygulamasına karşı bir küskünlük göstermemesi adına ivedilikle yaptırımların uygulanmasına geçilmelidir.



Fotoğraf 271. Osmancık'ta Hasat Edilmiş Çeltiklerin Sergilerde Kurutulması

Üretim faaliyetine yönelik sorunlara bakıldığında ise her ne kadar çeltik yetiştiriciliğinde Tosya ile ilgili olarak istikrarlı bir durum söz konusu olsa da geçmişe

kıyasla gerileyen faaliyetin daha da gerileyeceği ön görülmektedir. Nitekim çoğu yetiştiricilik alanlarında 50 yaşın altında üretici bulunmamaktadır. Çeltik yetiştiriciliği gibi zahmetli bir zirai faaliyet için arkadan gelecek genç çiftçilerin olmayışı mevcut üreticileri kaygılandırmaktadır. Sektörel manada da ciddi gerilemeler söz konusu olmuş fabrikaların çoğu Osmancık'a kaymış, Tosya'da ise 2 tane işletme kalmıştır. Pek çok üretici de özellikle son 15 yılda üretimden çekilmiştir. Altyapısal sorunlar içerisinde ise sulama ve arazi toplulaştırma konusu ilk etapta çözüm bekleyen konulardır. Devrez Vadisi, çeltik yetiştiriciliği için önemli bir merkez olup yaklaşık 30.000 da. ekilebilir alanın sadece 7 – 8 bin dekarında ekim yapılmaktadır. Dip kısmı kumlu ve eğimi az olan Devrez Çayı'nın çok geniş bir alanda akış göstermesi su kaybını artırmakta ve çeltik yetiştiriciliği için sorun oluşturmaktadır. Devrez Çayı ve Yan Kolları Islah Projesi kapsamında yapılacak barajın yöre çeltik yetiştiriciliğinin devamı için çiftçiler tarafından oldukça önemsenmektedir. Proje, Kasım 2018 itibariyle uygun bulunmuş ve ÇED süreci başlamıştır.

Sonuç olarak son yıllarda *Tosya Pirinci* için de pazar payının daraldığı, özellikle ithal pirinçlerle sektörün daha da zora girdiğine dikkat çekilmiştir. Ayrıca depolarda bekleyen pirinçlerin zamanla daha da kurumasıyla rekolte de düşmekte ve bu da tüccarları daha da zora sokmaktadır.

Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da sadece *Tosya Pirinci* için değil Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek tüm karakteristik pirinçlerden beklenen tadın elde edilebilmesinde her bir çeltik çeşidi için özel olarak belirtilen pişirme tarifine mutlaka uyulması kaydıyla ancak beklentilerin karşılanabileceğidir. Zaman zaman tüketicilerden "*X yörenin pirinçlerinden memnun kalınmadığı*" şeklindeki geri dönüşler pirinçlerin ideal pişirme şartların uygun olmadan pilav veya diğer yemeklerde kullanılmasından ileri gelmektedir. Bunun için de Tosya'da pirinç tüccarları ürünleri için tüketicilere yönelik ürün kartlarını (Tarif kartları) ambalajların içerisine veya üzerine ayrıca koymaktadırlar. Bu uygulama da Coğrafi İşaretli bir ürün için örnek davranış biçimlerinden birisi olarak tespit edilmiştir. Buna göre tercih edilen çeşide göre 1 bardak pirince 1 veya 1.5 bardak su kullanılması gerektiği, özellikle pirinçlerin yağda kavrulmasından kaçınılması gerektiği belirtilmekte, yine çeşit

özelliğine göre pişirme süreleri (15 veya 20 dk. gibi) belirtilmektedir. *Tosya Pirinci* için dikkat çekilen bir diğer özelliği de pilav olduktan sonra da diğer pirinçlerle yapılan pilavlara kıyasla daha uzun süre tazeliğini korumasıdır.



Fotoğraf 272. Tosya'daki Pirinç Pazarı'ndan Bir Görünüm ve Çeşitlerine Göre Pirinç Paketlerine Konulan Tarif Kartları

Tosya Pirinci'nin Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde özellikle Sarıkılçık çeşidi öne çıkartılmıştır. Ayrıca Devrez Vadisi'nin tabii şartları üzerinde durularak pirince kattığı karakteristiğe dikkat çekilmiştir. Ayrıca üzerinde özellikle durulan yöredeki su kaynaklarının çeltik yetiştiriciliği üzerindeki etkiye de dikkat çekilerek su analiz sonuçlarına da yer verilmiştir. Ayrıca *Tosya Pirinci* için morfolojik, agronomik, tane ve kalite özellikleri de detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Yetiştiricilik süreci de detaylı bir şekilde izah edilmiş olup son bölümde de yöre koşullarında yetiştirilen çeşitlerin fotoğraflarına yer verilmiştir. *Tosya Pirinci* için tarım ürünleri içerisinde

detaylı hazırlanmış, başarılı dosyalardan biri olduğunu belirtmek mümkündür. Dosyada aynı zamanda ürünle ilgili olarak logo tasarımına da yer verilmiştir.



Şekil 125. *Tosya Pirinci* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Karacadağ Pirinci: Diyarbakır Valiliği'nin girişimleriyle 2018'de Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Yörede yetiştirilen pirinçler özellikle Güneydoğu Anadolu'da çok fazla tercih edilmekte olup popülerliği yıldan yıla artmaktadır. Çok köklü bir geçmişi ve de şöhreti bulunan Karacadağ Pirinci, geçmişte hükümdarların ziyafetlerinde tercih edilmekteydi (Öktem, 2016: 102). Ayrıca söz konusu pirinç, bazı Coğrafi İşaretli yemekler için de özellikle belirtilmiştir (*Urfa Üzlemeli Pilavı* gibi).

Karacadağ Pirinci için ilk olarak ürünün yapısal özelliklerini incelediğimizde ilk olarak Türkiye'nin yerli çeşitlerinden olan Karacadağ çeşidinin genel özelliklerine ve farklı koşullarda ekiminden elde edilen sonuçlara bakılması gerekmektedir. Bu noktada belirtilmesi gereken en önemli nokta ise Karacadağ çeşidi Milli Çeşit listesine girmişse de 20 yıllık kayıt süresini doldurmuştur. Söz konusu çeşit için çalışmaların ivedilikle halledilip Coğrafi İşaret tescili yapılmış bu ürün için hala sertifikalı tohum üretiminin yapılamıyor oluşunun ele alınması gerekmekte ve de üretim izinli çeşit listesine dahil edilmesi gerekmektedir. Esasında bu konunun da Coğrafi İşaret uygulamasına paralel bir şekilde sürdürülmesi gerekmekteydi. Karacadağ yöresinde uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan bu çeşidin Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından yapılan ekimler sonucuna göre de elde edilen değerler nispeten Karacadağ Pirinci Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen aralık değerlerle örtüşmektedir. Bununla

birlikte pazı parametrelerde dikkat çekici farklılıklar söz konusudur ki bu da her iki sahanın coğrafi şartlarındaki farklılıklardan ileri gelmektedir. Örneğin verim açısından Karacadağ çevresinde dekardan ortalama 400 kg. verim alındığı belirtilmiş, 2017'de ise Siverek'te 383 kg/da., Çınar'da 485 kg/da. ve Derik'te de 563 kg/da. çeltik elde edilmiştir. Trakya koşullarında ise bu durum 500 – 600 kg. aralığında tespit edilmiştir (Tablo 104). Dekara atılan tohumluk ve kırıksız pirinç randımanında ise aynı değerler söz konusuyken olgunlaşma süresinin Trakya koşullarında nispeten daha kısa olduğu görülmektedir. Tane özellikleri açısından ise pirinç uzunluğu bakımından Türkiye'de üretilen pirinçler arasında kısa pirinçler grubundan olup gerek Trakya koşullarında gerekse Karacadağ koşullarında diğer tane özellikleri bakımından benzer aralık değerler olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 104. Karacadağ Çeşidinin Karacadağ Yöresi ve Trakya Koşullarında yetiştirilmesi Sonucu Elde Edilen Ortalama Değerler

Özellikler	Karacadağ	Trakya
Verim (kg/da.)	400	500 – 600
Dekara atılan tohumluk	15	15 – 16
Kırıksız pirinç randımanı	60 – 75	60
Olgunlaşma süresi	140 – 150	135
Bitki boyu	75 – 120	104
Çeltik uzunluğu (mm.)	6 – 7	7,2
Pirinç uzunluğu (mm.)	4 – 6	5,1
Pirinç genişliği (mm.)	3 – 4	3,3
Pirincin 1000 tane ağırlığı (g.)	20 – 32	21

Kaynak: Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü, 2018; Karacabey Pirinci Coğrafi İşaret dosyası, 2018.

Yöredeki çeltik yetiştiricilik faaliyetini incelediğimizde en dikkat çekici husus alışılageldiği üzere tavalarda yapılan çeltik yetiştiriciliğinin aksine Karacadağ çevresinde tavalarda yetiştiricilik yapılmamaktadır. Bunun yerine çeltik ekiminin yapıldığı yerlerin çevresine setler yapılarak sular buralarda kanalize edilerek bitkiye ihtiyacı duyulan su temin edilir. Bunun için çoğunlukla kaynak ve sondaj suları yanı sıra baharla birlikte eriyerek kaynakları besleyen memba suları ve göletlerden temin edilmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da Karacadağ'ın bölgenin en önemli yükseltisi olması yanı sıra buradaki kar yağışlarının çeltik yetiştiriciliği zamanında eriyerek bitkinin su ihtiyacını karşılaması noktasında su kalitesiyle ürüne

ayrı bir özellik kazandırmış olduğudur. Türkiye'nin çoğu yerinde çeltik yetiştiriciliğinde 15°C ve üstü su sıcaklığı aranırken Karacadağ'da kar sularıyla beslenen kaynaklardan temin edilen 5° – 10°C'ler arasındaki suyla sulamanın yapılması da pirincin karakteristiği üzerinde etkili olan bir diğer faktör olarak öne çıkartılmaktadır.

Karacadağ'da çeltik ekimi özellikle taşlı (İrili ufaklı bloklar halinde geniş bir alanı kaplayan bazaltlar), makineli tarımın pek mümkün olmadığı sahalarda yapıldığından bu gibi alanların değerlendirilmesi adına çok ideal bir üründür. Bununla birlikte pirincin artan tanınırlığı ve tüketicilerce olan yoğun talep ürünün diğer vasıflı tarım arazilerine kaymasına da sebep olmuştur. Öte yandan yöre halkı ekilen çeltiği taşlı arazi ve düz arazi olarak ayrı ayrı nitelemekte ve gerek kalite gerekse verim açısından taşlı araziden ürünün daha cazip olduğunu belirtmektedirler. Daha önce de bahsedildiği gibi tavalarda ekimi yapılmayan çeltiğin kısmen taşların temizlendiği bir kısmının da temizlenemediği sahalarda ekimi yapılır. Elbette bitkinin yapısal özelliğinden kaynaklı olarak yoğun su ihtiyacı nedeniyle sık sık sulama yapılması bir zorunluluktur. Bunun için de çeltik yetiştiriciliği kapsamında başlı başına sulamacılar olarak adlandırılan bir meslek sınıfı ortaya çıkmıştır. Kesikli sulama denilen sistemle çeltik tarlalarının 2 – 3 günde bir defa sulanması gerekmektedir. Her ne kadar yoğun bir emek gerektiren usulde yapılıyor olsa da bu sayede Karacadağ çeltiğinin hasat sonrası nem değeri diğer yörelerdekine kıyasla çok düşük olup % 13 – 15 aralığında seyretmektedir. Hasatta yine oraklarla biçilerek yapıldığından ayrı bir işgücü gerektirmektedir. Her ne kadar son yıllarda artan taleple düz arazilere de ekimin yapılmasıyla buralarda ve nispeten taşlardan temizlenen diğer alanlarda biçerdöverlerle hasat yapılsa da orakla yapılan hasat hâlâ çok yaygındır. Ekimden hasada kadar geçen sürede yoğun sulama faaliyetleri yanı sıra gerek görüldüğü zaman hastalık ve zararlılarla mücadele ile usulüne uygun bitki besleme de yapılmaktadır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta da çeltik ekimi yapılan sahanın 5 – 6 yıl arasında boş bırakılarak buralarda hayvanların otlatılıp, hayvan gübresi ile organik maddece zengin hale getiriliyor olmasıdır. Bununla birlikte Siverek koşullarında 50 üreticiyle yapılan çalışmanın sonucuna göre çiftçilerin % 98'inin suni gübre kullandığı belirtilmiştir (Öktem, 2016: 106). Yörede 20 Nisan'da başlayan çeltik ekimi Mayıs ayı

boyunca devam etmekte olup tek ürün olarak yetiştirilmektedir. Dekara taşlık arazilerde 15 kg. kadar, düz arazilerde ise 18 kg. bir gece öncesinden suya ıslatılarak şişirilmiş tohumluk atılması uygunsa da yörede ekseriyetle dekara 11 – 14 kg. tohumluk atılmaktadır. Vejetasyon süresi 140 – 150 gün olan Karacadağ çeşidi için yörede Eylül'ün 20'sinden Ekim ayı süresince hasadı yapılmaktadır.

Tablo 105. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Karacadağ Çeltiği* Ekim Alanlarının Yıllar İtibariyle Değişimi

Merkezler	**1991**	**1995**	**2000**	**2005**	**2010**	**2015**	**2017**
Çınar	4.000	3.670	3.870	4.520	8.109	4.866	3.792
Çermik	2.530	2.100	2.030	2.350	2.633	1.476	1.497
Hazro	400	250	870	470	183	702	1.100
Kocaköy	-	600	1.210	2.400	381	37	245
Toplam	**6.930**	**6.620**	**7.980**	**9.740**	**11.306**	**7.081**	**6.634**
Siverek	-	4.000	3.830	4.700	32.202	6.085	6.000
Derik	870	1.100	870	890	1.165	-	1.500
Genel Toplam (da.)	**7.800**	**11.720**	**12.680**	**15.330**	**44.673**	**13.166**	**14.134**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Karacadağ Havzası'nda çeltik ekim alanlarının Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen merkezler doğrultusunda seçilmiş yıllar itibariyle değişimine baktığımızda toplamda genişleme ve daralmaların olduğu bir gelişimden bahsedilebilir. Bununla birlikte Hazro, Kocaköy ve Derik'te çok daha istikrarsız bir gelişim olduğu anlaşılmaktadır (Tablo 105). Havzadaki önemli üretim merkezlerinden Çınar ve Çermik geçmişten beri bu alandaki istikrarlı gelişimini sürdürmektedir. Söz konusu merkezlerde yetiştirilen tüm çeltiği Karacadağ çeşidi kabul edersek Diyarbakır üretiminin yoğunlaştığı sahalar olarak kabul edebiliriz. Hazro ve Kocaköy'de ise daha sınırlı ekim alanları söz konusudur. Şanlıurfa'nın tek çeltik yetiştiricilik sahası olan Siverek'te ise ilk olarak 1992'de resmi istatistiklere konu olmuş ve aynı yıl 3.880 da. alanda ekim yapılmıştır (TÜİK, 2018). Takip eden yıllarda kabaca 4 ila 6 bin dekar alanda ekimi yapılan çeltikle ilgili olarak 2010'da dikkat çekici bir şekilde ekim alanlarının 32.202 dekara çıktığı görülmektedir. Ekim alanının beklenmedik bir şekilde bu kadar genişlemesinin ardından 2015'te 6.085 dekara gerilemiştir. Mardin'in de çeltik yetiştirilen tek sahası olan Derik'te ekim alanları kabaca 800 – 1.000 dekar arasında değişim göstermiştir. Her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında Viranşehir'de

çeltik yetiştirilen sahalara dahil edilmiş olsa da resmi istatistiklere konu olmamıştır. Elbette tablo 105'te sıralanan söz konusu merkezlere ait ekim alanları Karacadağ çeltiği ekim alanlarının bir bölümünü kapsamaktadır. Nitekim tüm üreticilerin ÇKS'ye kayıt olmadığı, aynı zamanda Coğrafi İşaret dosyasında ekim alanları belirlenirken bazı hataların yapılmış olduğu göz önüne alındığında ekim alanlarının ilgili tabloda belirtilenden daha geniş olduğu göz önünde bulundurulmalıdır.

Yine Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen merkezlere göre çeltik üretim miktarına baktığımızda ekim alanlarına kıyasla çok daha değişken bir durum söz konusudur. Havzanın istikrarlı üreticisi olarak adlandırabileceğimiz Çınar ve Çermik'te üretim hava şartlarına bağlı olarak belli bir aralıkta seyretmekle birlikte son 3 yılda dikkat çekici ölçüde gerileme söz konusudur. Esasında genel olarak 2010'da bazı ilçelerde Karacadağ çeltiği ekiminde adeta bir patlama yaşanmış fakat sonrasında hızlı bir şekilde gerileme gözlenmiştir. Diyarbakır'ın Hazro ve Kocaköy ilçesinde ise üretim ekim alanlarına paralel bir şekilde değişken bir gelişim göstermekte ve de üretim payları önemsiz seviyededir. Genel olarak Diyarbakır, 2010 yılı göz ardı edilirse Karacadağ Havzası'nın çeltik üretiminin % 50'sini sağlamaktadır denebilir. Siverek'teki duruma baktığımızda ilçede 2000'de 923 ton olan üretim 2005'te 2.231 tona çıkmış ve 2010'da ise rekor bir seviye olan 17.349 tona çıkmıştır (Tablo 106). Sonrasında ilçede de bu alanda bir gerileme yaşanmış ve üretim 2017'de 2.300 tona kadar gerilemiştir. Derik'teki üretime baktığımızda üretimi ekseri önemsiz miktarlarda olan ilçede 2015'te üretim söz konusu olmazken 2017'ye gelindiğinde son yılların en yüksek üretim miktarı olan 844 tona çıkmıştır. Havzanın genel itibariyle pirinç üretim durumuna baktığımızda ise 2010'daki istisna durum bir kenara bırakıldığında sahanın 3 ila 6 bin ton arasında çeltik üretimi söz konusu olup 2017 yılı çeltik üretimine göre de 3.700 ila 4.000 ton arasında da pirinç üretimi gerçekleşmiştir. Son olarak verim durumuna baktığımızda ise 2017'de dekara 383 kg. ile en düşük verim Siverek'te gerçekleşmiş olup 563 kg. ile de en yüksek verim Derik'te gerçekleşmiştir. Diyarbakır'ın ilçelerinde ise verim ortalaması 444 kg/da. olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018).

Tablo 106. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Karacadağ Çeltiği Üretim Miktarının Yıllar İtibariyle Değişimi

Merkezler	**1991**	**1995**	**2000**	**2005**	**2010**	**2015**	**2017**
Çınar	1.226	1.205	829	1.500	4.369	2.448	1.840
Çermik	727	641	690	918	1.192	628	618
Hazro	116	77	373	138	79	298	454
Kocaköy	-	253	414	1.251	164	16	114
Toplam	**2.069**	**2.176**	**2.306**	**3.807**	**5.804**	**3.390**	**3.026**
Siverek	-	1.422	923	2.231	17.349	2.736	2.300
Derik	250	123	166	636	377	-	844
Genel Toplam (da.)	**2.319**	**3.721**	**3.395**	**6.674**	**23.530**	**6.126**	**6.170**

Kaynak: TÜİK, 2018.

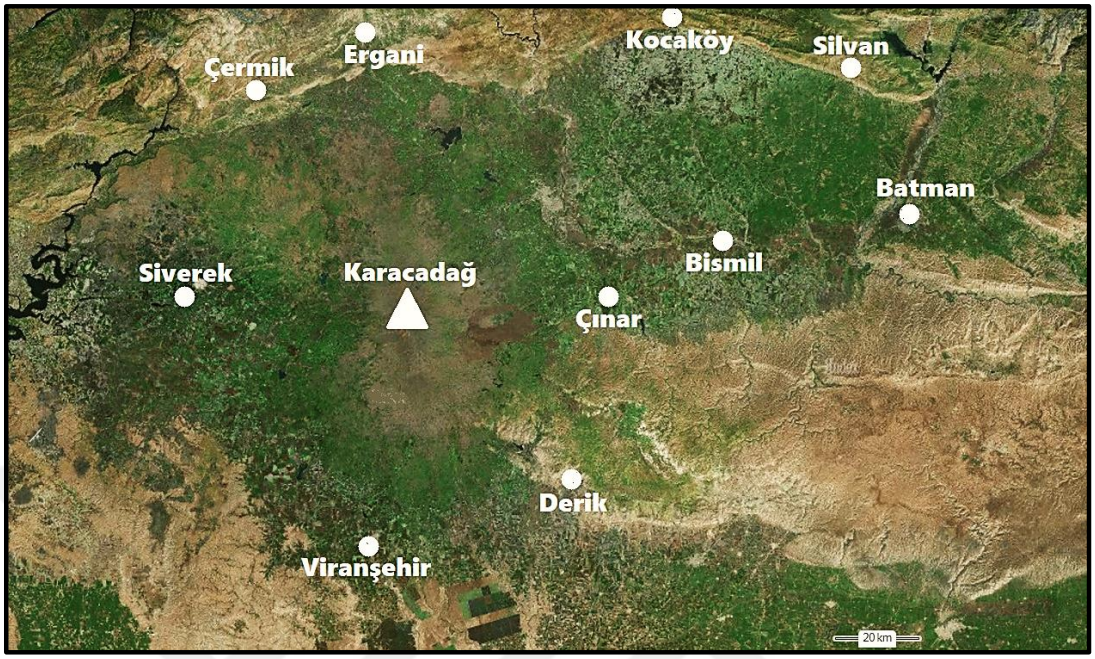
Sönmüş bir volkan olan Karacadağ'ın çevresindeki verimli topraklarda yetiştiriciliği yapılan çeltiğin bu açıdan çoğu pirince kıyasla vitamin ve mineralce daha zengin olduğu bilinmektedir. Her ne kadar saha iyi tarım uygulamaları ve organik tarım kapsamında değerlendirilebilecek ve organik *Karacadağ Pirinci* üretimiyle ürünün değeri daha da artırılabilecekken Türk tarımının kronik bazı problemlerinden ötürü ilk etapta diğer bazı problemlerin çözülmesi gerekmektedir. Özellikle sadece çeltik yetiştirilen bu alanlarda bilinçsiz gübre kullanımının yarattığı kirlilik ve artan maliyet bekleyen meseledir. Siverek'te organik tarım kapsamında Karacadağ çeltiğinin yetiştirilmesi gündeme alınmış olmakla birlikte ürünün Coğrafi İşaret kapsamında olduğu göz önünde bulundurularak orta ve uzun vadede ilk etapta kronik meselelerin daha sonra ürün özelindeki meselelerin çözümüne odaklanılmalıdır.

Sektörel açıdan bakıldığında ilk olarak belirtilmesi gereken konu Türkiye'deki en emek yoğun çeltik yetiştiriciliği olarak işaret edilebilir. Sahanın yerleşim yerlerine olan uzaklığı, arazinin bozukluğundan ötürü stabil veya toprak yolun bulunmuyor olması nedeniyle binek araçlarla dahi erişimin mümkün olmaması nedeniyle üreticilerin belli bir yere kadar araçla geldikten sonra geri kalan birkaç kilometrelik kısmı yaya olarak tamamlamak durumunda kalmaları henüz hasat ve harman işlem yapılmadan faaliyeti yorucu hale getirmektedir.

Günümüzde Diyarbakır ve Şanlıurfa'da pirinç fabrikaları işledikleri pirinçleri toptan veya perakende tüccarlara ve halka satışa sunmaktadırlar. Sınırlı bir ekim alanı

olan Karacadağ çeltiğinin fabrikalarda işlenirken 100 kg. çeltikten 60 – 75 kg. kadar randıman alınabilmektedir. Oldukça zahmetli bir sürecin sonunda sınırlı bir üretimin elde edilmesi ve işleme esnasında da % 60 – 75 randıman pirinci daha da değerli hale getirmektedir. Öte yandan işleme esnasında arta kalan önemli miktardaki kırık pirinçler ve diğer organik artıklar pirinç yan ürünlerini işleme sanayisinin gelişmemiş olması nedeniyle hayvan yemlerinde dolgu malzemesi olarak kullanılmaktadır. Oysaki besin içeriği yüksek (Diğer çeltik çeşitlerinde protein içeriği ortalama % 7 – 8 iken Karacadağ'da % 9 – 10 civarındadır) ve de Coğrafi İşaret kapsamındaki böylesi özel bir üründen yan malzemeler (Pirinç unu, pirinç nişastası) ve bu yan malzemelerin kullanıldığı ürünler pazarlarda rekabet gücü yüksek katma değerli ürünler olarak mutlak suretle değerlendirilmelidir.

Son olarak konunun Coğrafi İşaret noktasındaki ihtilaflı duruma baktığımızda Şanlıurfa söz konusu ürünün Diyarbakır'ın bir Coğrafi İşareti olarak tanınırlığına tepki göstermiştir. Şanlıurfalı üreticiler *Karacadağ Pirinci* için merkezin ve çıkış noktasının Siverek olduğunu ısrarla vurgulamaktadırlar. Esasında tıpkı Tosya'daki gibi bu ürün için de coğrafi sınırları belirlenirken titizlik gösterilmiş ve buna göre "Diyarbakır Merkez'e bağlı Karacadağ Havzası, Çınar, Hazro, Çermik, Kocaköy; Şanlıurfa ili Siverek ve Viranşehir ile Mardin ilinin Derik ilçe ve köyleri" *Karacadağ Pirinci*'nin yetiştiricilik alanı olarak belirtilmiştir. Zaten de söz konusu pirinç, Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin ve ticaretinin yapıldığı diğer çevre illerde de Karacadağ Pirinci adıyla anılmakta olup isim belirtilirken herhangi bir ile gönderme yapılmamaktadır. Nitekim Karacadağ mevkii ve çeltik ekim alanları Siverek ve Diyarbakır arasında sınır teşkil etmekte olup Karacadağ kütlesi merkez kabul edildiğinde söz konusu sahanın Siverek'e uzaklığı kuş uçuşu 38 km., Diyarbakır'a uzaklığı ise 40 km.'dir. Öte yandan bu alan belirlenirken bazı gözden kaçırılan veya sehven atlanan sahalar olmuştur. Örneğin Coğrafi İşaret dosyasında Silvan ve Ergani sayılmamış, buna karşılık ticari manada üretimi bulunmayan Viranşehir dosyada yer almıştır. Türkiye'de çoğu Coğrafi İşaretli üründe olduğu gibi çok daha fazla hassasiyet gerektiren tarım ürünlerinin coğrafi sınırlarının dikkatle hazırlanması büyük önem taşımaktadır. Bu açıdan söz konusu ürün için coğrafi sınırların tekrar gözden geçirilmesi gerekmektedir.

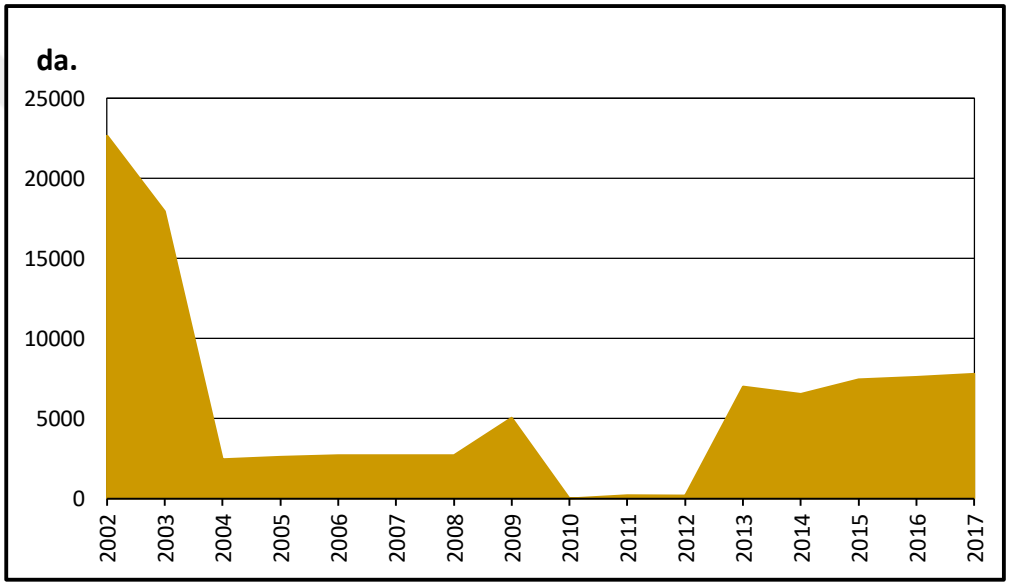


Şekil 126. Karacadağ Havzası'nda Karacadağ Çeltiği Yetiştirilen Lokasyonlar

Kastamonu Siyezi: Siyezden elde edilen bulgur ve un için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmasına karşın doğrudan doğruya siyezin Coğrafi İşaret kapsamına alınması gündeme gelmemiştir. Oysaki *Kastamonu Siyezi* veya *İhsangazi Siyezi* olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olacaktır.

Sıklıkla ifade edildiği gibi medeniyetin bugünkü şeklini kazanmasında tarım, tarımsal faaliyetler kapsamında da tahılların apayrı bir yeri vardır. İlk kültürü yapılan tahıllardan olan ve günümüze değin bozulmadan ulaşabilmiş ari tohumlarıyla yetiştiriciliği devam eden siyez (*Triticum monococcum*) ve gernik (*Triticum dicoccum*) kültüre alınmış ilk bitkilerdir. Uluslararası arenada daha çok Almanca adı olan "Einkorn" ile anılmakta olup Türkiye'de ise "Siyez" veya "Kaplıca" adlarıyla anılmaktadır. Yapılan çalışmalar siyezin ilk olarak Türkiye'nin güneydoğusunda Karacadağ çevresinde günümüzden 9.500 ila 10.000 yıl önce kültüre alındığını göstermekle birlikte bu alanda çalışmalar hâlâ sürmektedir (Faris, 2013: 447; Zaharieva ve Monneveux, 2014: 683). Anadolu topraklarındaki köklü geçmişi ve insan hayatında çok uzun bir süre yer almasına karşın bir dönem neredeyse tamamiyle unutulmuş olup ancak yakın yıllarda yeniden gündeme taşınmıştır.

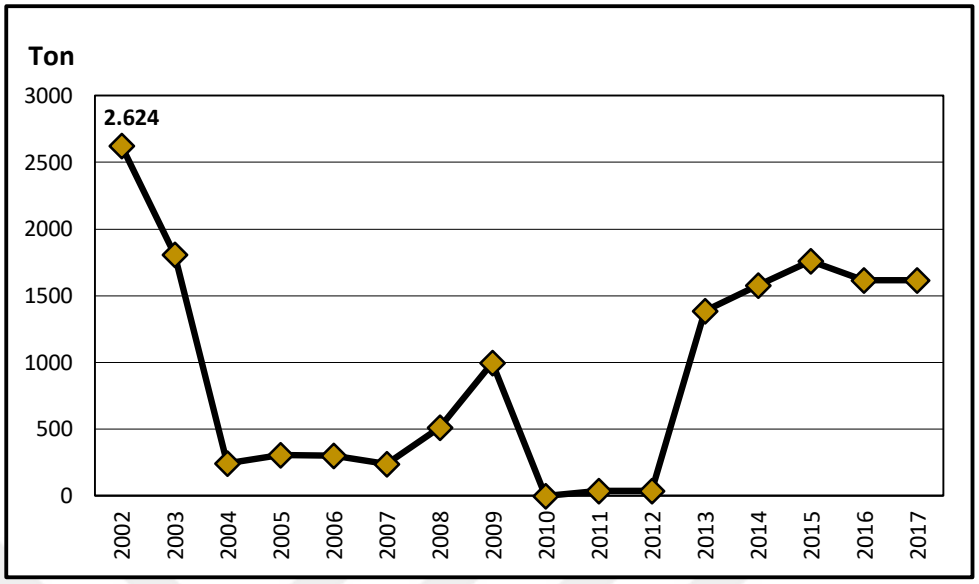
Besin içeriği yönünden ise oldukça cazip olan siyez buğdayı, 100 gramında 14.1 – 25.2 g. protein içeriğiyle ekmeklik buğdaydan (100 gramında 10 – 12 g.) çok daha üstündür (Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2016). Siyezden bulgur, un, tarhana, ekmek, erişte ve çok çeşitli unlu mamuller elde edilmektedir. Özellikle siyez ürünleri son birkaç yıldır İhsangazi ve Kastamonu'da önemli bir pazar haline gelmiştir. Bununla birlikte siyezin popülaritesinin artmasıyla birlikte bu alanda da tağşişli ürünler pazarlarda yer almaya başlamıştır. Özellikle de siyez unu adı altında satılan ürünlerde taklit ve tağşiş çok daha fazladır.



Kaynak: Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Şekil 127. Son 16 Yılda Kastamonu Siyez Ekim Alanında Değişim

Mevcut şartlarda Kastamonu'da siyez yetiştiriciliğine baktığımızda ekim alanında çok ciddi bir gerilemenin yaşandığı anlaşılmaktadır. Şekil 127'de de görüldüğü üzere Kastamonu'da 2002'de 22.690 dekar olan ekim sahası, 2003'e gelindiğinde 17.940 dekara gerilemiş ve sonrasında ani bir daralmayla 2004'te 2.450 da. olmuştur. İlde 2004 – 2008 yılları arasında 2.700 dekarlarda seyreden ekim alanı 2009'da 5.045 dekara kadar çıkmışsa da 2010'da il genelinde ticari manada ekim yapılmamış, 2011'de ise sadece 200 dekar alanda ekim yapılmıştır. İlerleyen yıllarda bir miktar genişleyen ekim sahası 6.500 ila 7.500 dekarlar arasında kalmış, 2017'de de toplamı 7.592 da. alanda siyez ekimi yapılmıştır.



Kaynak: Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Şekil 128. Son 16 Yılda Kastamonu *Siyezi Üretim* Miktarı



Fotoğraf 273. Siyez Buğdayının İhsangazi'deki Hasadından Görünüm

Kastamonu Siyezi üretimine baktığımızda ise ekim alanlarındaki değişime paralel olarak son derece istikrarsız bir 16 yıllık süreç karşımıza çıkmaktadır. Kastamonu'da 2002'de toplam 2.624 tonla son 16 yılın en yüksek üretim değerine bir daha asla ulaşılamamıştır (Şekil 128). Üretim, 2004'e gelindiğinde 241 tona kadar gerilemiş, 2009'da 995 tona çıksa da 2010'da hiç üretim gerçekleşmemiş, 2012'de 35

tona çıkmış ve sonrasında hızlı bir artışla 2013'te 1.386 ton olmuştur. Kastamonu'da siyezin 2014'ten itibaren üretimi 1.500 tonun altına düşmemiş, 2015'te 1.759 tona kadar çıkmış, 2017'de ise bir miktar gerilemeyle 1.615 ton olmuştur.

Kastamonu'da siyez yetiştiriciliğinin ilçelere göre dağılımına baktığımızda üretim merkezi olarak İhsangazi öne çıkmaktadır. Nitekim İhsangazi geçmişten beri siyez yetiştiriciliğini az veya çok sürdürmüş az sayıdaki yerlerden birisidir. Burada ilçeler bazında siyez yetiştiriciliğinin dağılımını incelediğimizde Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden alınmış verilerle aynı kurum tarafından yayınlanmış olan "Siyez Buğdayı ve Ürünleri" başlıklı çalışmadaki (Tablo 107'de turuncuyla taralı bölge) verilerin örtüşmediği anlaşılmıştır. İlgili tabloda da görüldüğü üzere aradaki fark da siyez gibi önemli bir tarım ürünü için göz ardı edilemeyecek mahiyettedir. Hele hele Coğrafi İşaret olması söz konusu bir ürün için istatistiklerin çok titiz bir şekilde derlenmesi bir zorunluluk arz etmektedir. İlçeler bazındaki üretimi kurumun yayınında belirlenen ve daha detaylı olan istatistikler üzerinden izah edecek olursak İhsangazi'de toplam 6.000 dekar alandan 1.500 ton *Siyez Buğdayı* elde edilmiştir. Söz konusu ekim alanıyla aynı yıl İhsangazi'nin toplam ekilebilir arazisinin % 12.2 gibi önemli bir kısmı siyeze ayrılmıştır. İhsangazi'yi sırasıyla 197,5 tonluk üretimiyle Seydiler, 132,5 tonluk üretimiyle Merkez ilçe takip etmekte olup geri kalan ilçelerin üretim miktarları 100 tonun altındadır.

Tablo 107. Resmi Makamlardan Alınan 2016 Siyez Ekim Alanı ve Üretim Miktarları

İlçeler	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Ekim Alanı Farkı	Üretim Farkı
İhsangazi	6.000	1.500	6.000	1.320	0	180
Seydiler	790	197,5	800	142	10	55,5
Merkez	530	132,5	602	111	72	21,5
Devrekani	200	50	200	42	0	8
Araç	100	25	-	-	100	25
Taşköprü	100	25	-	-	100	25
Daday	75	18,7	-	-	75	18,7
Ağlı	40	10	-	-	40	10
TOPLAM	**7.835**	**1.959**	**7.602**	**1.615**	**233**	**344**

Kaynak: Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.



Fotoğraf 274. Hasat Edilmiş Siyez Buğdaylarından Bir Demet



Fotoğraf 275. Kabuğundan Ayrılmış Siyez Buğdayı Taneleri ve Siyez Unu

Siyez, özellikle 2010'dan sonra Türkiye genelinde popülaritesini artırmış ürünlerden biri olmakla birlikte esasında Türkiye'de binlerce yıllık geçmişi olan bir üründür. Buna karşılık popüler kültürün etkisiyle bu ürün ile ilgili farkındalık ve ne derece önemli olduğu çok sonraları kamuoyunca anlaşılmıştır. Bu nedenle de söz konusu ürünle ilgili pek çok açıdan oldukça geç kalındığını belirtmek gerekmektedir. Öte yandan bu geç kalmışlık telafi edilemez bir durum olmayıp Coğrafi İşaret kapsamıyla da ürün hakketmiş olduğu yere kısa sürede taşınabilir. Konuya başlarken ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamına alınmasının da önünü açacak olan çeşit tescili ve

buna bağlı sertifikalı tohumluk üretimine başlanması gerekmektedir. Günümüzde hali hazırda tescilli çeşit bulunmadığından bu alanda sertifikalı tohumluk üretimi de gerçekleşememektedir ki konuyla ilgili geç kalınan hususların başında da bu faktör sayılmaktadır.

2007'den beri düzenlenen "İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali" de ürüne dikkat çekmede ayrıca önemlidir. Bu gibi sosyal etkinliklerle bir kamuoyu bilinci oluşturmanın yanı sıra sektörden temsilcilerin de bir araya getirilmesiyle ortak hareket etme kültürü de gelişmiş olmaktadır. Kastamonu'daki bu anlamda bir diğer başarılı girişim de Siyez Evi adıyla hem kültürel hem de ticari manada sektörleşme adına örnek girişimler de söz konusu olmuştur. Bununla birlikte tanıtım ve ürün geliştirme çalışmalarına paralel olarak zirai bazı girişimlerin de buna paralel örgütlenmesi gerekmektedir. Zira siyez yetiştiriciliği ile ilgili kırsal kesimde henüz yolun başında sayılabilecek bir pozisyonda olunup, olası ve yüksek talebi karşılayabilecek altyapı oluşmamıştır. İlerleyen süreçte yurt içi ve yurtdışından gelecek talepler veya doğrudan siyeze olmasa bile siyezli ürünlerin talebindeki artışların bugünkü haliyle sektörü zorlayacağı öngörülmektedir. Mevcut şartlarda Kastamonu siyez ve siyez ürünleri için ihracatçı bir merkez konumuna gelememiştir.

Bolu Kıbrıscık Pirinci: Bolu'nun Kıbrısçık ilçesiyle özdeşleşmiş olan pirinci için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bolu'da zaten çok sınırlı bir alanda ekimi yapılan çeltik sadece Kıbrısçık ve Seben ilçelerinde ekilmektedir. Üretimi oldukça sınırlı olan bu çeşit tadı, az bulunması, yıllar içerisinde kazandığı ün ve bu pirinç kullanılarak yapılan karakteristik yemeklerle dikkat çeken Türkiye'nin özel pirinçlerindendir.

Yerli bir çeşit olan Kıbrısçık hali hazırda tescilli çeşitler arasında yer almamaktadır. Yörede "Karakılçık" veya "Çömlek Çatlatan" adıyla da bilinmektedir. Diğer çeşitlere göre çok daha fazla şişmesi, pilav yapılırken 1'e 3 su kullanılması ve pilavın 1 haftaya kadar bayatlamaması gibi özellikleriyle dikkat çekmektedir. Bu pirinçle yapılan "Acem Pilavı" da yöre için karakteristik olarak öne çıkmaktadır. Esmer görünümü ve tane boyunun küçüklüğü de diğer karakteristikleri arasındadır.

Kıbrısçık'ta sadece 7 köyde ve çok sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılan bu ürün pazarlarda yüksek fiyattan alıcı bulmaktadır. Günümüzde ekseri Kıbrısçık'ın Geriş Köyü (1.026 m.), Deveci Köyü (1.123 m.), Taşlık Köyü (1.035 m.) ile Seben ilçesinin Çeltikderesi (653 m.) ve Yuva Köyü (1.151 m.)'nde ekimi yapılmaktadır. Ulu Çayı vadisi boyunca sarp yamaçların az sayıdaki elverişli olduğu düz ve düze yakın alanlarda çeltik ziraati yapılabilmektedir. Yüksek irtifada ve erişimin kolay olmadığı yerlerde ekimi yapılan çok zahmetli bir zirai faaliyetin ürünü olan çeltik ekimi Mayıs'ın ilk haftası başlar ve 20'sine kadar tamamlanmış olur. Eylül ayının ortasından Ekim ayına kadar olan sürede diğer zirai işlemler uygulanır. Hasat arazi yapısı nedeniyle hala oraklarla yapılmakta olup faaliyetin çok az bir kısmında makineleşmeye entegre olunabilmiştir.

Tablo 108. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kıbrısçık ve Seben'de Çeltik Yetiştiriciliği Değerleri

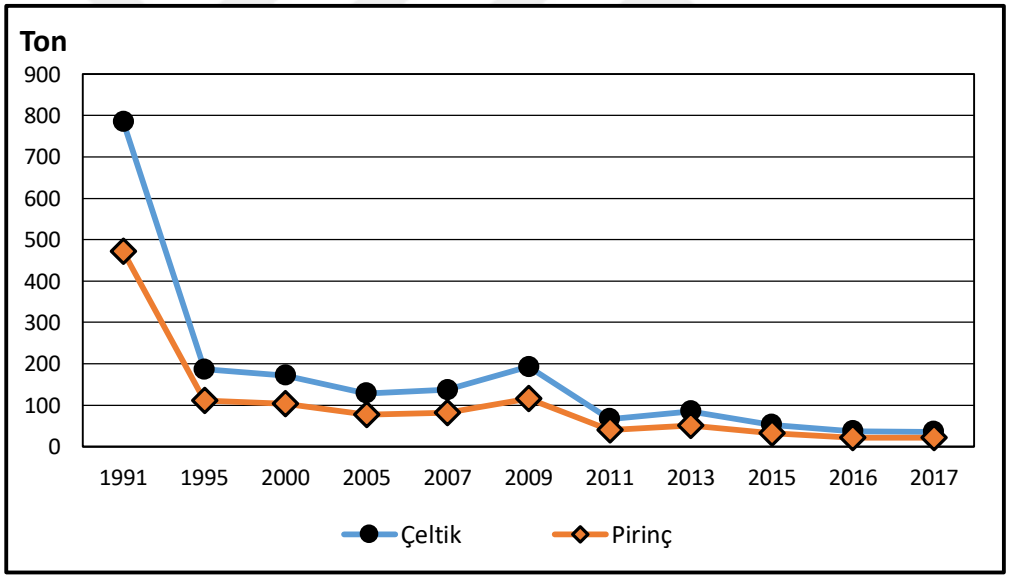
Yıl	Ekilen Alan (da.)		Üretim (Ton)		Verim (kg/da.)	
	Kıbrısçık	Seben	Kıbrısçık	Seben	Kıbrısçık	Seben
1991	1.520	300	669	116	440	387
1995	500	-	187	-	374	-
2000	270	240	103	69	381	288
2005	240	140	89	40	371	286
2007	469	132	120	17	256	129
2009	600	150	172	21	287	140
2011	247	99	48	19	194	192
2013	350	122	62	23	177	189
2015	135	47	44	9	326	191
2016	125	45	28	9	224	200
2017	140	45	27	9	193	200

Kaynak: TÜİK, 2018.

Daha önce de bahsedildiği gibi *Kıbrısçık Pirinci* için çeltik yetiştiriciliği Kıbrısçık ve Seben'in birkaç köyünde çok sınırlı bir alanda gerçekleşmektedir. Yörede 1991'de bölgenin çeltik yetiştiricilik kapasitesi göz önüne alındığında kayda değer bir ekim alanı ve üretimin gerçekleştiği görülmektedir. Aynı yıl Kıbrısçık'ta 1.520 dekar alandan 669 ton ürün elde edilmiş olup Seben'de de 300 da. alandan 116 ton çeltik elde edilmiştir (Tablo 108). Fakat 1995'e gelindiğinde Kıbrısçık'ta ekim alanları 1991'e kıyasla 2/3 oranında gerilemiş, Seben'de ise ekim yapılmamıştır. İlerleyen

yıllarda 2009 göz ardı edilecek olursa faaliyet çok ciddi ölçüde gerilemiştir. Son 3 yılda ise tarihinin en düşük üretimi gerçekleşmiş, Kıbrısçık'ta 2017'de 27, Seben'de ise 9 tonluk mahsul elde edilmiştir. Verim durumuna baktığımızda ise Türkiye çeltik verimiyle kıyaslanamayacak ölçüde düşük değerler söz konusu olup üretimin yoğun olduğu zamanlarda bile verim düşük kalmıştır.

Daha öncede belirtildiği gibi gerek çeltiğin hasadından gerekse pirince işlenmesinden dolayı ortalama % 60 fireyle pirinç üretimi gerçekleşmektedir. Bu açıdan da söz konusu çeltik üretiminin pirince işlendikten sonra vereceği fireyle çok daha düşük miktarlarda pirinç üretildiğine dikkat çekmek gerekir. Buna göre Kıbrısçık ve Seben toplam çeltik üretimi ve bundan elde edilen pirinç miktarına baktığımızda şekil 129'da görüldüğü üzere çok ciddi ve de düzenli bir gerileme söz konusudur.



Kaynak: TÜİK, 2018 verilerinden düzenlenmiştir.

Şekil 129. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Yörede Toplam Çeltik ve *Kıbrısçık Pirinci* Üretimi

Yöredeki sorunların başında son yıllarda yaşanan su problemi ilk sırada yer almaktadır. Bununla birlikte yapılan HES için de üreticiler, çeltik yetiştiriciliği için yaşadıkları su sıkıntısının daha da artacağını, mevcut su sıkıntısıyla ekimin de oldukça azaldığını belirtmişlerdir. Ayrıca zaten çok zahmetli olan çeltik ziraati yörede daha da zor şartlarda yapıldığından üretici için ayrıca caydırıcı olmaktadır. Kırsal kesimdeki

genç nüfusun da azalmasıyla emek yoğun bir zirai faaliyet olan çeltik yetiştiriciliği daha da gerilemekte ve geleceği için kaygı verici bir manzara oluşturmaktadır. Bu sıkıntılı durum karşısında Bolu İl Özel İdaresi'nin girişimleriyle 2018'de 25 üreticiye 1000 kg. karakılçık çeşidi çeltik tohumu dağıtılmıştır. Hali hazırda kayıtlı 35 üreticinin bulunduğu Kıbrısçık'ta desteklemelerle üretimin artırılmaya çalışılmasına gayret edilmektedir. Öte yandan pazar değeri yüksek ve çoğu pirince kıyasla yüksek fiyattan alıcı bulan Kıbrısçık Pirinci yetiştiriciliğinde girişimlerde geç kalındığı anlaşılmaktadır.

Kıbrısçık Pirinci için Coğrafi İşaret kapsamında yapılması gereken acil bir eylem planı oluşturarak söz konusu ürünü klasik zirai ürünler veya bu faaliyeti tipik bir zirai faaliyet olarak değil tıpkı *Parmigiano Reggiano, Basmati Pirinci* veya *Roquefort* gibi prestijli ürünler kapsamına alarak pozitif ayırımcılığa tabi tutulması gerekmektedir. Üstün vasıflı, çok geniş bir alanda tanınırlığı olan ve kalitesiyle bilinen söz konusu tarım ürünü için yöre üretim kapasitesi göz önüne alınarak gerekli düzenlemelerin yapılması aciliyet teşkil etmektedir. Her ne kadar yöre halkı küskün ve bu faaliyet için geç kalındığı yönünde fikirlerini beyan etmiş olsalar da Coğrafi İşaret olmaya çok uygun ve bu kapsamda ideal bir örnek olan *Kıbrısçık Pirinci* için hem Coğrafi İşaret uygulaması gerekleri devreye sokularak hem de bu uygulama dışında bir takım yaptırımlarla ürünün yöre ekonomisinin temeli haline getirilmesi mümkündür.

Konuralp Pirinci: Düzce'nin Merkez ilçesine bağlı Konuralp Beldesi'nde üretilen bir pirinç çeşidi olup Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. *Kasaba Pirinci* olarak da bilinen bu çeşitle yapılan pilavların da ayrıca karakteristik olduğu vurgulanmaktadır.

Konuralp Beldesi'nde ortalama 174 m. irtifada sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılmaktadır. Günümüzde ambalajlı bir şekilde perakende ticaretine de başlanmıştır. Günümüzde Düzce'nin sadece Merkez ve Çilimli ilçesinde çeltik yetiştiriciliği söz konusu olup yetiştiricilik ekseri Merkez'de yoğunlaşmıştır. 2017 itibariyle Merkez'de toplam 1.611 da. alandan 1.243 ton çeltik elde edilmiştir.

Maraş Sarı Çeltik Pirinci: Pirince işlenmiş tanelerinin sarımtırak renginden ötürü bu ismi almış olan pirinç, küçük taneleri ile dikkat çeken, pilavlık bir çeşittir. Yerli bir çeşit olan Sarıçeltik, yakın yıllara kadar ekimi büyük ölçüde terkedilmiş bir çeşitken 2010'dan itibaren yeniden gündeme taşınmıştır. Kahramanmaraş geçmişten beri Türkiye'nin en önemli çeltik yetiştiricilik sahalarından birisiyken özellikle 1980'lerden itibaren bu üstünlüğünü yitirmiştir. Yörede pamuk ve mısır yetiştiriciliğine yönelen halk çeltik gibi zahmetli bir ürünün yetiştiriciliğinden ithal ürünlerle de rekabet edemediğinden uzaklaşmıştır.

Yerli bir çeşit olan Sarıçeltik çeşidinin belli başlı özelliklerine baktığımızda Trakya koşullarındaki yetiştiriciliğe bağlı olarak verimi düşük bulunmuş, kırıksız pirinç randımanı da aynı şekilde oldukça düşüktür. Küçük taneli bir çeşit olan Sarıçeltik, 1000 tane ağırlığı bakımından da orta düzeyde pirinçler arasındadır (Tablo 109). Ticari değeri yönünden çok cazip gibi görünmemekle beraber Kahramanmaraş koşullarında yetiştirildiğinde yöre coğrafi şartlarına bağlı kazandığı tat ve pilavlık değeriyle pazar değeri yüksek bir ürün elde edilmektedir.

Tablo 109. Trakya Koşullarında Yetiştirilen Sarıçeltik Çeşidine Ait Ortalama Değerler

Özellikler	Trakya
Verim (kg/da.)	500 – 550
Dekara atılan tohumluk	15 – 16
Kırıksız pirinç randımanı	53
Olgunlaşma süresi	120
Bitki boyu	95 – 100
Çeltik uzunluğu (mm.)	8,3
Pirinç uzunluğu (mm.)	5,3
Pirinç genişliği (mm.)	2,5
Pirincin 1000 tane ağırlığı (g.)	24 – 25

Kaynak: Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü, 2018.

Daha önce de bahsedildiği üzere 30 yıl öncesine değin Türkiye'nin önemli çeltik yetiştiricisi illerinden biri olan Kahramanmaraş günümüzde bu üstünlüğünü neredeyse bütünüyle yitirmiştir. 2017'ye gelindiğinde Kahramanmaraş'ın sadece Dulkadiroğlu ilçesinde 30 dekarlık alandan 12 ton ürün elde edilmiş (TÜİK, 2018),

buna göre de en iyi şartlarda 7.5 ton pirinç elde edilmiştir. Yörede çeltik ziraatı konusundaki bu silinmişlik, sürdürülebilir Coğrafi İşaretli bir ürün için bazı soru işaretlerini akla getirmektedir. Gerekli altyapı tesis edilmeden, bu konudaki pazar ve zirai donanım tesis edilmeden Coğrafi İşaret başvurusu yapılması, hazırlıksız bir uygulama olarak görülmektedir. Tüm Kahramanmaraş'ta 12 ton gibi temsili bir yetiştiricilik faaliyeti (Tümünün Sarıçeltik çeşidi olduğu kabul edilse dahi) birkaç sene sonra sona erdiği zaman veya ermesi halinde söz konusu Coğrafi İşaret uygulamasının akıbeti ne olacaktır? Neredeyse pazarlardan silinmiş bir ürün için Coğrafi İşaret uygulaması ürünün yetiştiriciliğinin yaygınlaşması için tek başına bir araç olarak mı görülmektedir? gibi sorulara sektör temsilcilerinin ve yerel yönetimin samimi cevaplar bulmaları gerekmektedir.

Bafra Pirinci: Henüz Coğrafi İşaret başvurusu olmamakla birlikte bu konuda bazı ön hazırlıkların yapıldığı bir diğer pirinç çeşididir. Yöre koşullarında üretilen pirincin popülerliği yanı sıra bu alanda belli bir istikrarın ve standardın yakalanamamış olması tüketici üzerinde diğer yörelerdeki gibi Bafra için belli bir pirinç imajı oluşmasını engellemiştir. Yörede baldo tipine önem verilmekle beraber çiftçiler kaliteden ziyade verimliliğe yönelik kaygılarla belli bir çeşit özelinde yoğunlaşmamaktadırlar. Nitekim yörede de çeşitlilik, Coğrafi İşaret hususundaki mevcut şartlarda en önemli problemlerin başında gelmektedir. Bafra'da 10 – 12 farklı çeltiğin yetiştiriliyor olması karakterizasyon önündeki engel olmasının yanında kaliteyi de düşüren ve tüketici nezdinde ürüne mesafeli yaklaşmasına neden olmaktadır. Farklı özelliklerdeki çeltiklerin karışımından elde edilen pirinçlerden belli vasıflarda pilav vb. gibi yiyeceklerin hazırlanmasında olumsuzluk teşkil etmektedir. Bununla birlikte çeşitler içerisinde 2011'de tescillenmiş olan Bafra Yıldızı ise yöre koşulları için en ideal çeşitlerdendir. Verimi 650 – 850 kg. olan çeşidin vejetasyon süresi 130 – 135 gün olup pirinç tane uzunluğunun 6,1 mm. uzunluğu ile dikkat çekmektedir.

İlçedeki fazla çeşitlilik sorunu halledildiği taktirde yöredeki çeltik yetiştiriciliğindeki hızlı ve de istikrarlı gelişmeyle bu alanda Türkiye'nin marka pirinç üretim merkezlerinden biri olması muhtemeldir. Tablo 110'da da görüldüğü üzere

2003'te sadece 37.820 da. alanda çeltik ekimi yapılmış olup sadece 3 yıl sonra alan 2 katına çıkmış, 2012'de 100 bin dekarı aşan saha son olarak 2017'de 118.732 da. olmuştur. Üretim açısından bakıldığında 2003'te 24.004 tonluk mahsul 2006'da 50.561 tona, 2013'te 84.956 tona ve 2017'de de 97.291 tona kadar çıkmıştır. Son 4 yılda üretim sürekli artış göstermiş olup 2017 göz ardı edilirse verimlilikte de kayda değer gelişmeler olmuştur. Son 15 yıldaki verim durumu ise en yüksek 2011'de dekara 968 kg. olarak gerçekleşmiş olup en düşük de 2005'te 568 kg/da. olarak gerçekleşmiştir (Tablo 110).

Tablo 110. Bafra'da Son 15 Yıldaki Çeltik Yetiştiricilik Değerleri

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
2003	37.820	24.004	635
2004	45.650	30.422	666
2005	59.740	33.920	568
2006	65.809	50.561	768
2007	44.680	34.238	766
2008	52.793	43.695	828
2009	64.972	55.724	858
2010	97.600	87.840	900
2011	92.412	89.421	968
2012	104.163	76.456	734
2013	95.671	84.956	888
2014	110.135	77.503	704
2015	103.162	87.689	850
2016	110.784	95.584	863
2017	118.732	97.291	819

Kaynak: TÜİK, 2018.



Fotoğraf 276. Pişime Hazır Tipik *Bafra Pirinci*

Develi Gaceri: Kayseri'nin Develi ilçesinde yoğun olarak Epçe (1.307 m.) merkez olmak üzere ve çevresindeki Yenice ve Şahmelik dahil olmak üzere toplam 7 Mahallede çok sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılan karakteristik tahıllardan biridir. Yörede birkaç yıl öncesine kadar 300 da. alanda yetiştiriciliği söz konusuyken son bir iki yılda çok ciddi anlamda ekim alanları daralmıştır. Kabuğunun tanelerinden zor soyulması nedeniyle (Kavuzlu buğday) yetiştiriciliği Türkiye genelinde büyük ölçüde azalmış ve 1970'lere kadar bazı illerde yetiştiriciliği devam etse de yeni geliştirilen çeşitler karşısında buralarda ortadan tümüyle kalkmıştır.

Gacer ya da gacer buğdayı (*Triticum dicoccum*) tıpkı siyez gibi en eski buğday çeşitlerinden olup ari halini koruyarak günümüzde Develi'de hâlâ yetiştiriciliği yapılmaktadır. Gacerin en önemli avantajlarından birisi de pirinç ve bulgurdaki gibi işlenmeye ihtiyaç duymadan hasat edildikten sonra kabuklarının soyulması ile tüketilebilir bir özellik sergilemesidir. Ayrıca tanelerin yüksek protein içeriği (Ortalama % 15.1) ve organik tarıma uygunluğu da diğer cazip yönleridir (Akşit, 2015: 46). Son yıllarda gacerin yeniden gündeme taşınmasıyla Gacer Ekmeği / Epçe Ekmeği olarak bilinen gacerden yapılan bir ekmek çeşidi de sıkça kamuoyu gündemine taşınmaya başlanmıştır. Ayrıca gacer unu ve gacer nişastasıyla da katma değerli ürünlerin de üretimi yanı sıra ticareti yaygınlaştırılmaya çalışılmaktadır.

Bolu Seben Iza Buğdayı: Bolu Belediyesi tarafından Nisan 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınması için başvurusu yapılmıştır. Iza Buğdayı da tıpkı Siyez Buğdayı gibi en eski buğday çeşitlerindendir. Pek çok yerel buğday çeşidi gibi bu çeşitte kaybolma noktasına gelmiş olup Seben'de ve Bolu Merkez'de ekimi yeniden teşvik edilmeye başlanmıştır. Bolu Belediyesi de ekiminin yaygınlaştırılması amacıyla 2018'de çiftçilere geri alım garantisiyle sözleşmeli olarak Iza Buğdayı tohumları dağıtmıştır.

5.1.2. Yemeklik Tane Baklagiller:

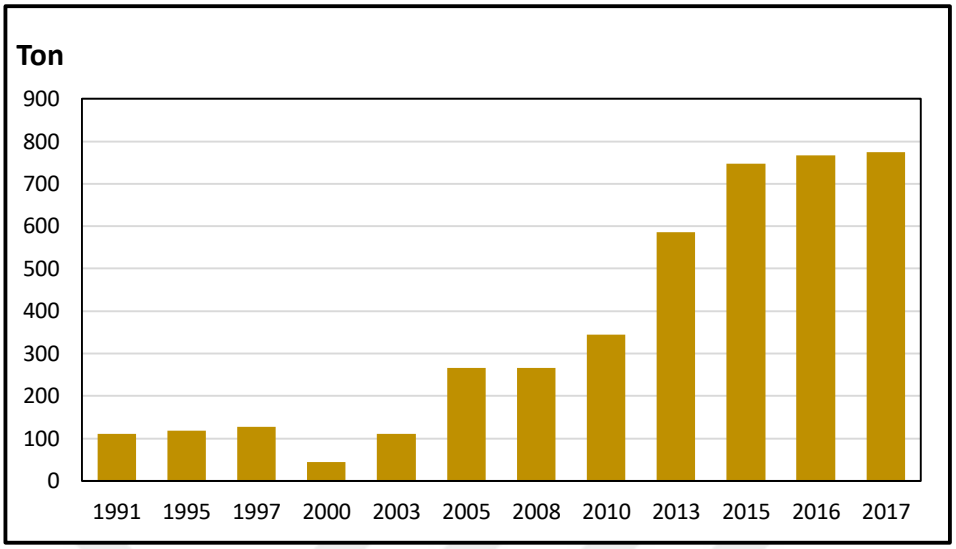
Baklagiller konusunda Coğrafi İşaret kapsamında sadece 6 kuru fasulyenin tescil süreci tamamlanmıştır. Bunlar dışında bu kapsamda herhangi bir nohut veya

mercimek bulunmamaktadır. Her ne kadar bir baklagil bitkisi olsa da *Osmaniye Yerfıstığı*, yağlı tohumlar kapsamında ele alınmıştır.

İspir Kuru Fasulyesi: Erzurum'un Coğrafi İşaret kapsamındaki iki fasulyesinden biri ve de bu ürün grubundaki ilk Coğrafi İşaret, *İspir Kuru Fasulyesi*'dir[306]. Şeker fasulye grubundan olan *İspir Kuru Fasulyesi*, çok sınırlı bir alanda ve az miktarda üretildiğinden genellikle büyük tüketim pazarlarına ulaşamadan kısa sürede satılmaktadır. Hatta bazı üreticiler mahsulün henüz tarladayken satıldığını belirtmişlerdir.

İspir koşullarında Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren ekimi yapılmaya başlanır ve 130 – 140 gün süren vejetasyon süresinin ardından Ekim ayının sonlarına doğru hasat yapılır. Makineli ziraata elverişli olmamasının yanı sıra dağınık ve küçük parsellerde yapılan üretimin de ayrıca zahmetli oluşu faaliyeti emek yoğun bir hale getirmektedir. Yörede en iyi kalite fasulyeler yer fasulyesi de denen oturak fasulye olup sırıklara sarılmayacak şekilde ekimi yapılan fasulyenin ekimden hasada kadar tüm aşamaları kol gücüne dayanmaktadır. Bununla birlikte çangal fasulye denen ve sırıklara sarılarak yapılan fasulye yetiştiriciliği de söz konusudur. Ayrıca söz konusu çeşit için dekara verim her ne kadar 230 – 305 kg. aralığında belirtilse de verim çoğu zaman bu aralığı yakalayamamakta veya en iyi şartlarda 230 – 240 kg. civarında gerçekleşmektedir. Geçmişte hasat edilen ürünler ayaklarla çiğnenerek baklasından ayrılırken günümüzde bu iş yoğun olarak patozlarda halledilmektedir. Ortalama değerler olarak *İspir Kuru Fasulyesi* baklada tohum sayısı 4 – 5 tane ve 1000 tane ağırlığı 300 – 325 g. olarak belirtilmektedir. Ürünün en önemli karakteristikleri arasında ise çabuk pişmesi, dolgun ve iri tanelerinin pişimde kabuk atmaması, lezzeti ve insan sağlığına olan faydaları öne çıkartılmaktadır.

[306] İspir Fasulyesi ile ilgili olarak 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42. Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış ve denetleme konusu ile dosyada yanlışlıkla "Fasülye" şeklinde yazılan ifadenin düzeltileceği belirtilmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 130. Seçilmiş Yıllar İtibariyle İspir'de Kuru Fasulye Üretimi

İspir'de sınırlı bir alanda ekimi yapılan ve yerli bir çeşit olan fasulye özellikle Petekli (1.522 m.), Elmalı (1.546 m.), Ulubel (1.560 m.) ve Köprüköy (1.406 m.) üretimin yoğunlaştığı merkezlerdir. Yerli halk bazı köylerin ise fasulye kalitesinin çok daha üstün olduğunu belirtmişlerdir. Bu açıdan söz konusu ürün için de İspir'in her yerinde yetiştirilen fasulye için *İspir Kuru Fasulyesi* ifadesini kullanmak sağlıklı olmayacaktır. Bununla birlikte çeşit özelinde istatistiklerin bulunmayışı ve Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili olarak hala ayrı bir şekilde istatistik verilerin derlenmeyişi gibi hususlar göz önüne alınarak İspir geneli için kuru fasulye üretimine baktığımızda 2017'de ilçede 774 ton kuru fasulye üretilmiş ve bu üretim değeriyle Türkiye'nin kuru fasulye üretiminin % 0.3'üne, Erzurum'un ise % 32.3'üne karşılık bir üretimi söz konusu olmuştur. Seçilmiş yıllara göre İspir'de kuru fasulye üretimine baktığımızda 2005 öncesine değin üretimin 200 tonu bulmadığı anlaşılmakta hatta 2000'de üretim 44 tona kadar da düşmüştür. Özellikle 2010'dan sonra üretimde kayda değer bir artış gözlenmekte aynı yıl 345 ton olan üretim 2013'te 586 tona, 2017'de de 774 tona kadar çıkmıştır (Şekil 130). Son yıllardaki bu üretim artışında ürüne olan talebin yoğunlaşması, pazarlama kanallarının etkin kullanımı ile üründen yüksek gelir elde edilmesi ve tarım tekniklerindeki düzeltmeyle verimlilikte yaşanan artış büyük ölçüde etkili olmuştur. Nitekim daha önce de bahsedildiği gibi İspir'de oldukça sınırlı bir alanda ekimi yapılabilen fasulyenin ekim alanlarında kayda değer bir artış olmamıştır.

Örneğin; 2005'te 2.660 da. alandan 266 ton ürün elde edilmiş olmasına karşılık 2010'da 2.800 da. alandan 345 ton mahsul elde edilmiştir (TÜİK, 2018).

İlçede 2005'te dekara alınan verim ise 2005'te 100 kg. iken 2010'da 200 kg. olmuş, 2016'da ise daha da artmış ve 232 kg. olmuştur. Ürünün son yıllarda talebinin ve değerinin artmasıyla üreticiye yüksek kazanç sağlamasının yanı sıra özellikle son yıllarda bu üretim faaliyetinde belli bir üretim aralığının da yakalandığı görülmektedir. Günümüzde İspir, Erzurum'un en büyük kuru fasulye üreticisi olup geçmişte Hınıs'ın 1/5'i kadar üretim yapılabilen ilçede bu alanda büyük bir başarı yakalandığı da üzerinde durulması gereken bir konudur. Son yıllardaki bu başarıda ise Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında yapılan tanıtım çalışmaları ve gerek başvuru esnasında gerekse başvuru işleminin tamamlanması ardından yapılan tanıtım ve girişilen altyapı çalışmaları da büyük ölçüde etkili olmuştur. Yörede *İspir Kuru Fasulyesi*'ni işleyen, sınıflayan ve paketleyen tesisler de bulunmaktadır ki bu anlamda da modernize altyapı çalışmaları hız kazanmaktadır.



Fotoğraf 277. Tipik *İspir Fasulyesi* ve Karton Ambalajıyla Satışa Sunumu

İspir'de 2017'de toplam 3.400 dekarda kuru fasulye yetiştiriciliği yapılmış olup ilçedeki toplam 105 mahallenin 77'sinde 1.400 işletmede kuru fasulye yetiştiriciliği yapılmıştır. Fakat burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta işletmelerin çok büyük bir kısmı üretimlerini kendi hanelerinin ihtiyacına yönelik yapmaktadırlar. Ticari işletmeler, büyük ölçekli ve daha az sayıdaki işletmelerden

oluşmaktadır. Sınırlı sayıdaki üretim nedeniyle de ilçede depolama tesisi olmayıp, stok durumu da söz konusu değildir.

İspir Kuru Fasulyesi için dile getirilen sorunların başında son yıllarda artan popülaritesinin ve Coğrafi İşaret uygulaması ile birlikte daha da artan tanınırlığına paralel olarak sahte ürünlerin pazarlarda yaygınlık kazanması öne çıkmaktadır. Nitekim bu durumun doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan fiyat farklılıkları bölüm sonunda belirtilmiştir. Son yıllarda başka yörelerde yetiştirilen şeker fasulyelerinin kalite ve popülerliğinden ötürü *İspir Kuru Fasulyesi* adıyla pazarlandığının daha da yaygınlaştığını belirten üreticiler sıkça bu durumdan duydukları rahatsızlığı dile getirmişlerdir. Ürün özelinde dile getirilen diğer sorunlar ise esasında genel olarak tüm zirai faaliyetlerin ortak – kronik ve de karamsarlık yaratan sorunlarındandır. *İspir Kuru Fasulyesi*'nin emek yoğun bir zirai faaliyet oluşu, makineli tarımın hem bitkinin özelliğinden (Yer fasulyesi olması) hem de arazi şartlarından ötürü mümkün olmayışı gençler için ve hatta zaman zaman yerli üreticiler için caydırıcı olmaktadır. Yöredeki genç nüfusun azlığı ve faaliyete yeni iş gücünün kazandırılamaması verimliliği düşürdüğü gibi üretimi de sınırlandırmaktadır.

Akkuş Şeker Fasulyesi: Akkuş Ziraat Odası'nın 2010'daki başvurusu sonrasında 2011'de Coğrafi İşaret olarak resmi ilanı yapılmıştır. Ayırt edicilik olarak kendine has tat, koku ve aroması yanı sıra zirai uygulamalar dahilinde kimyasal gübre ve zirai mücadele ilaçlarının kullanılmaması öne çıkartılmıştır.

Akkuş Şeker Fasulyesi'de klasik fasulye yetiştiricilik esaslarına göre yetiştirilmektedir. Yörede ekseri 1.100 – 1.400 m.'ler arasında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ekseri çangal / sırık yetiştiricilik söz konusu olmakla birlikte karışık ve bodur yetiştiricilik de yapılmaktadır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda konuyla ilgili kayda değer eksikliklerin olduğu göze çarpmaktadır. Elbette bir tarım ürününü bir zanaat ürünü veya endüstriyel herhangi bir işlenmiş mamul maddedeki gibi çok geniş çaplı tarihi ve folklorik değerlendirmesi beklenmemekle beraber söz konusu ürün için bu gibi konulara hiç değinilmemiştir. Öte yandan dosyadaki değerler 1 yıllık ve sınırlı bir alanda yapılan ekim sonuçlarına

göre belirtilmiş ortalama değerlerden ibaret olup yine bu gibi bir ürün için yeterli olmayıp, sağlıklı referans aralıklar olarak kabul edilmesi tartışmalı bir husustur. Örneğin; Coğrafi İşaret dosyasında bakla boyu 12 cm., tohum uzunluğu 0,80 cm., tohum genişliği 0,60 cm., baklada tane sayısı 5 ve bitkide bakla sayısı 13 olarak belirtilmiştir. Özbekmez (2015: 48)'in Ordu'daki 27 genotip ve 5 tescilli çeşitle yürütmüş olduğu araştırması kapsamında ise bakla boyu 6,4 – 12,8 cm., tohum uzunluğu 0,6 – 1,7 cm., tohum genişliği, baklada tane sayısı 4,3 – 9,6 ve bitkide bakla sayısı 9,6 – 18,5 adet olarak saptanmıştır. Yine aynı çalışmanın sağlıklı önerilerde bulunabilmek adına çalışmanın 1 yıl daha sürdürülmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün için ise çalışmaların 4 – 5 yıllık ortalamalarla belirlenmiş referans aralıklarına göre belli başlı özelliklerin tayini çok daha sağlıklı olacaktır.

Dosyada belirtilmesi gereken bir diğer husus ürün için tasarlanmış olan logodur. Doğrudan doğruya ürünün işlendiği logoda her ne kadar sadece ürünün kendisi işlenmiş olsa da (Taze ve kuru haldeki görselleri kullanılmıştır) bu anlamda başarılı bir çalışma olarak kabul edilebilir.



Şekil 131. *Akkuş Şeker Fasulyesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Logo

Akkuş'ta kuru fasulye üretim miktarını izaha başlamadan evvel kısaca Ordu'daki genel duruma dikkat çekilmesi gerekir. Esasında Ordu, geçmişte önemli kuru fasulye üreticisi yörelerden biri konumundaydı. Özellikle Fatsa, Ünye ve Altınordu gibi kıyı ilçelerde yetiştiricilik yapılmakla birlikte Ordu Merkez'de de kayda değer oranda kuru fasulye üretimi yapılmaktaydı. Günümüzdeki tablo ise bu durumdan

çok farklıdır. Ordu'da 1913'teki Tarım Sayımları sonuçlarına göre 6.268 ton kuru fasulye üretilmiş, bunun 3.251 tonu Merkez'de, 2.497 tonu Fatsa'da ve 520 tonu da Ünye'de gerçekleşmiştir. 1950'ye gelindiğinde Ordu'da 3.400 da. alanda 2.346 ton ürün elde edilmiş; 1960'ta 4.600 da. ve 1975'te de 2.180 da. alanda ekim yapılmıştır. İlde 1960 – 1970 arasında fasulye üretimi 4 – 5 bin tonlar arasında seyretmiştir. 1980'lerden sonra ise üretim günümüze değin devam edecek şekilde dikkat çekici oranda gerileme ve istikrarsızlıklar göstermiştir. 2017 itibariyle Ordu'da kuru fasulye yetiştirilen tek saha Akkuş olup Çaybaşı'nda ise sadece 1 tonluk üretim gerçekleşmiştir.

Tablo 111. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Akkuş Kuru Fasulye Yetiştiriciliği Değerleri

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
1991	340	48	218
1993	340	73	215
1995	680	74	109
1997	500	102	204
1999	800	160	200
2000	800	128	160
2002	750	108	144
2004	50	10	200
2006	50	10	200
2008	50	8	160
2010	50	6	120
2012	200	25	125
2014	600	64	107
2015	1.000	106	106
2016	1.100	121	110
2017	1.200	180	150

Kaynak: TÜİK, 2018.

Akkuş'ta yetiştiriciliği yapılan tüm kuru fasulye çeşitlerini *Akkuş Şeker Fasulyesi* kabul ederek yaptığımız değerlendirmelere göre ilçede ekim alanlarında çok ciddi değişimlerin söz konusu olduğu anlaşılmaktadır. Tablo 111'de de görüldüğü üzere 1991'de 340 da. olan ekim alanı 1995'te 2 katına çıkmış, 2000'de ise 800 da. olmuştur. Fakat 2000'lerin ikinci yarısından itibaren yörede kuru fasulye yetiştiriciliği adeta kaybolma noktasına gelmiş ve ekim alanı 50 da. olmuş, uzun bir süre de bu sınırı aşamamıştır. Takip eden yıllarda çok büyük ölçüde Coğrafi İşaret uygulamasının etkisiyle ekim alanları kısa sürede genişlemiş ve 2014'teki 600 da. ekim alanı 2017'de

2 katına çıkmıştır. Fakat aynı hızlı gelişme üretim miktarı için söz konusu olmamıştır. Akkuş'ta 1999'daki 160 tonluk üretim taki 2016'ya kadar bir daha bu değerin üzerine çıkamamıştır (Tablo 111). Hatta 2010'da üretim 6 tona kadar gerilemiştir. Ekim alanlarının genişlemesine karşılık üretimin buna paralel artmamasında düşük verimlilikten kaynaklanmakta olup üretimde kimyasallardan uzak durulma gayesiyle verimliliği artırıcı uygulamaların yaygın olmayışı (Son yıllarda Organik *Akkuş Şeker Fasulyesi* üretiminin de başlamasıyla bu konuya daha fazla hassasiyet gösterilmektedir) verimi düşük buna karşılık kaliteyi yüksek tutmaktadır. Bu da Coğrafi İşaretli bir ürün için emsal alınabilecek bir prensiptir.

Akkuş'taki fasulye yetiştiriciliği değerlerine baktığımızda Ordu'dakinden çok farklı bir durum söz konusu olmayıp üretim bazı yıllar 10 tonu dahi bulamamıştır. Geçmişten beri büyük ün kazanmış olduğu belirtilen *Akkuş Şeker Fasulyesi* için 2000'lerin ilk yarısındaki dikkat çekici gerileme manidar bulunmaktadır. Söz konusu Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir ürün için henüz Coğrafi İşaret olmadan önce de kalitesiyle pazarlarda yüksek değerden alıcı bulması ve üretimde bir istikrarın yakalanmış olması beklenmekteydi. Bununla birlikte Kıbrısçık'taki gibi istenilse dahi belli bir ekim alanının üzerine çıkılamayacak bir durumun Akkuş'ta söz konusu olmadığı da anlaşılmaktadır. Nitekim tablo 111'de görüldüğü üzere 2017'de ekim alanı 1.200 dekara kadar genişlemiştir ki bu ekim alanı *Akkuş Şeker Fasulyesi* için rekor kabul edilebilecek bir genişliktir.

İlçedeki işletme durumlarına da kısaca bakıldığında 2015 yılı ekim dönemine göre Akkuş'ta hem sulu hem de kuru tarım koşullarında *Akkuş Şeker Fasulyesi* yetiştiriciliği yapılmaktadır. Buna karşılık işletmeler çok değişken özellikte olup çok küçük (0,1 – 0,2 dekarlık) işletmeler yanı sıra çok geniş (26 dekarlık) işletmeler de söz konusudur.

Verim açısından baktığımızda Coğrafi İşaret dosyasında *Akkuş Şeker Fasulyesi* için 1000 tane ağırlığı 455 g. ve baklada tane adedi 5 olarak belirtilmiştir. Buna göre çoğu kuru fasulyeden yüksek bir verimlilik söz konusudur. Öte yandan hasat edilen üründen dekar başına alınan değer Akkuş şartlarında oldukça düşüktür. Verimdeki bu

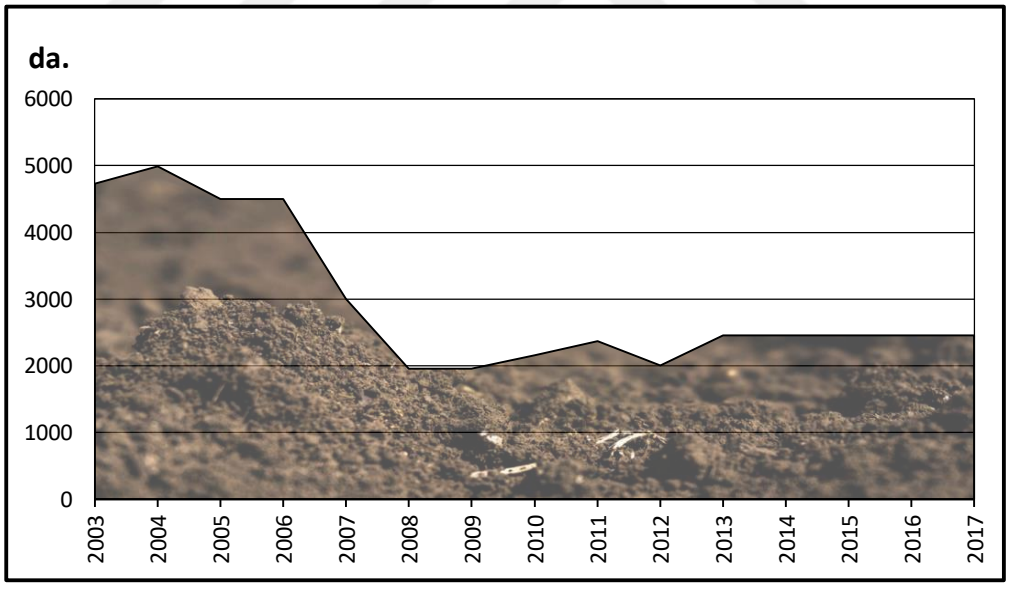
düşüklük de ekim alanlarının genişlemesine karşılık üretime beklendiği şekilde yansımamaktadır. Örneğin; 1993'te ilçede sadece 340 da. alanda kuru fasulye ekimi yapılmış olmasına karşılık 73 ton ürün elde edilirken; 2014'te ekim alanı kabaca 2 katına çıkmış olmasına rağmen üretim gerileyerek 64 tonla sınırlı kalmıştır. Nitekim 2013'te dekara alınan 215 kg.'lık verim de 2014'te 107 kg. olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018).

Akkuş Şeker Fasulyesi için özellikle Coğrafi İşaret olması ürünün çok kısa bir sürede yöre ekonomisindeki değerini artırmıştır. Bu açıdan Türkiye'de uygulamanın yaygın bir şekilde değerlendirildiği bakış açısı olan "Bir ürünü Coğrafi İşaret kapsamına aldıktan sonra değerlendirme" bu üründe çok etkili olmuştur. Yöre çiftçisi için büyük bir nimet ve de kırsal kalkınmada önemli bir anahtar haline gelen ürün sadece birkaç yıl öncesine değin (2010'ların başlarında) 3 – 4 TL.'den satışa sunulabiliyorken günümüzde İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlerde 30 – 35 TL.'den alıcı bulmaktadır. *Akkuş Şeker Fasulyesi*'ne olan talep artışı yörede bu alanda altyapı çalışmalarını da hızlandırmış, yeni ekim alanları tesis edilmekte ve 2018 itibariyle 1 tane de fasulye paketleme tesisi bulunmaktadır.

Hınıs Fasulyesi: Erzurum'un Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ikinci kuru fasulye çeşidi olan *Hınıs Fasulyesi* 2012'deki başvurunun ardından 2016'daki resmi ilanla kapsam dahiline alınmıştır. *İspir Kuru Fasulyesi* gibi *Hınıs Fasulyesi* de şeker fasulyesi grubundandır. Bu nedenle "Hınıs Şeker Fasulyesi" adıyla da pazarlanmaktadır. *Hınıs Fasulyesi,* kendine özgü tat, aroma ve kokusu yanı sıra çabuk pişmesi, kabuk atmaması ve kolay hazmıyla karakterize edilmektedir. Bununla birlikte İspir ve Hınıs'ta yetiştirilmekte olan Coğrafi İşaretli kuru fasulyelerin pişme süreleri de dahil olmak üzere tat ve koku açısından da çok büyük ölçüde benzer özellikler sergilediği söylenebilir. Bu açıdan her iki ürün arasındaki ayırt ediciliği hele de yemek olarak hazırlandıktan sonra çoğu tüketici açısından ayırımını yapmak çok güçtür.

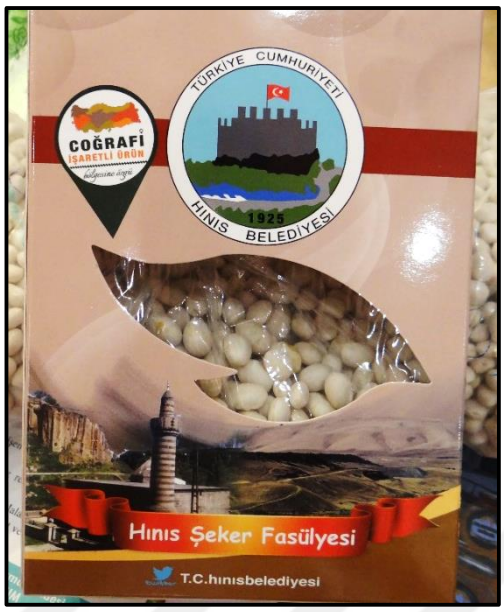
Hınıs koşullarında 1.680 – 1.700 m.'ler arasında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yörede Mayıs ayının ortasında yapılan ekimin ardından Eylül ayı sonu Ekim başlarında hasadı yapılır. Yetiştiricilik faaliyetleri boyunca çoğu yerdeki fasulye

yetiştiriciliği prensipleri uygulanmaktadır. Ekim alanı açısından bakıldığında son 15 yılda Hınıs'ta dikkat çekici bir gerileme yaşanmış olmakla birlikte son 5 yılda ekim alanlarında stabil bir durum söz konusu olmuştur. İlçede 2003'te 4.730 da. alanda kuru fasulye ekimi söz konusu olmuş ve 2004'te de son 15 yılın en geniş alanı olan 4.990 dekara çıkmıştır. Takip eden yıllarda 2008'e değin çok hızlı bir gerileme yaşanmış ve aynı yıl sadece 1.960 da. alanda kuru fasulye yetiştirilmiştir. Sonrasında belli bir istikrar gözlenmiş olup 2013 – 2017 yılları arasında 2.454 dekar alanda kuru fasulye yetiştiriciliği gerçekleşmiştir (Şekil 132). Son yıllardaki bu istikrarı Coğrafi İşaret uygulamasına bağlamak mümkün olmakla birlikte artan talep doğrultusunda ekim alanlarının genişlemesi öngörülmekteydi. Son olarak 2017'deki 2.454 da.'lık kuru fasulye ekim alanıyla Hınıs'taki toplam ekilebilir alanların % 1.6 gibi sınırlı bir kısmı bu zirai faaliyete ayrılmıştır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün için uzun yıllar ekim alanı değişiminin çok daha istikrarlı olması gerektiğine de dikkat çekilmesi gerekir.

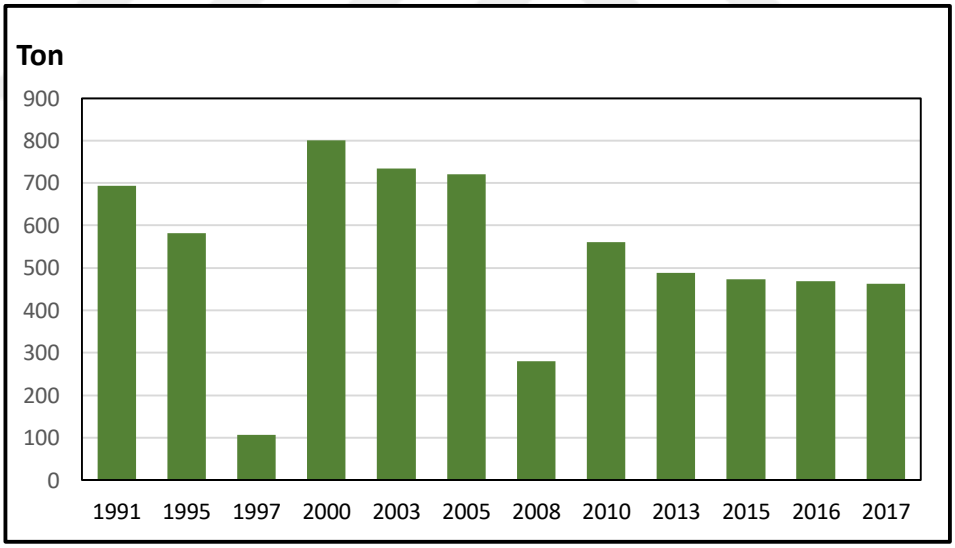


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 132. Son 15 Yılda Hınıs'ta Kuru Fasulye Ekim Alanlarının Değişimi



Fotoğraf 278. *Hınıs Fasulyesi*'nin Coğrafi İşaretli Ürün Logolu Karton Ambalajıyla Pazara Sunuluş Biçimi



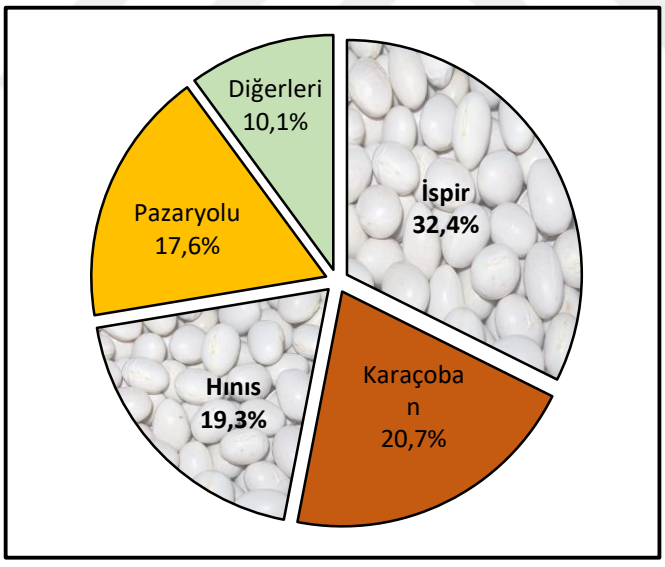
Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 133. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Hınıs'ta Kuru Fasulye Üretimi

Hınıs'taki kuru fasulye üretimine baktığımızda son yıllarda ekim alanındaki istikrara bağlı olarak üretimde de belli bir aralık değerin yakalandığı görülmekle birlikte 1991'den itibaren durumu ele aldığımızda geçmişte çok ciddi dalgalanmaların yaşandığı anlaşılmaktadır. Örneğin 1991'deki 693 tonluk üretim 1995'te 582 tona kadar gerilemiş olup 1997'de ise son yılların en düşük seviyesi olan 107 tonla sınırlı

kalmıştır (Şekil 133). 2000'lerin başından itibaren ise hızlı bir üretim artışı yakalanmış olup sonlara doğru küçük ölçekli gerilemeler yaşansa da 2008'de yine çok ani bir düşüşle 280 ton olmuştur. 2010'dan itibaren ise üretim ortalama 490 – 470 ton aralığında seyretmiştir.

2017'de Erzurum'daki kuru fasulye üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda Coğrafi İşaretli kuru fasulye üretimi yapan 2 ilçenin bu anlamda önemli merkezler olduğu anlaşılmaktadır. Geçmişte Hınıs'ın yarısı kadar bir üretimi söz konusu olan İspir son yıllarda bu anlamda bir üstünlük elde etmiş ve il genelinde % 32,4 gibi önemli bir payla en fazla kuru fasulye yetiştirilen yer olmuştur. Diğer bir Coğrafi İşaretli kuru fasulye üretilen saha olan Hınıs'ta ise 462 tonluk üretimiyle il genelinde % 19,3'lük bir paya sahiptir (Şekil 134). Diğer önemli 2 ilçe ise % 20,7'lik payıyla Hınıs'ın komşusu Karaçoban ve % 17,6'lık payıyla İspir'in komşusu Pazaryolu'dur. Geri kalan ilçelerin ise üretimleri 100 tonu dahi bulamamaktadır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 134. 2017 Yılında Erzurum'da İlçeler Ölçeğinde Kuru Fasulye Üretiminin Dağılımı

İspirli üreticilerin ısrarla vurguladığı, Hınıs'ta da benzer söylemlerle karşılaştığımız kaygı verici durum, İstanbul'da yaşayan birisi olarak pazarlarda almış olduğunuz üzerinde İspir veya Hınıs yazan fasulyelerin tamamının Erzincan, Sivas

veya daha kötü bir ihtimalle İran menşeli olduğu yönündeki ifadeler olmuştur. Çoğu zaman tüccarlar vasıtasıyla daha hasat edilmeden tarladaki ürünlerin satışının yapıldığını belirten üreticiler son birkaç yıldır ürünlerinin yok sattığına dikkat çekmişlerdir. Burada dikkat çeken bir nokta söz konusu ürünün değerinin artışıyla çiftçiyi memnun etmesine karşılık yerli tüketiciler için bu durum bir dezavantaj oluşturmuştur. Halk, son yıllarda birkaç katına çıkan fasulye artışlarından çok rahatsız olduğunu, eskiden dar gelirli vatandaşlar için en önemli protein kaynağı olan kuru fasulyenin bu yüzden lüks bir ürün haline gelmiş olmasından duydukları hoşnutsuzlukları anket çalışmamızda da belirtmişlerdir. Bu açıdan bakıldığında Coğrafi İşaret uygulamasının dolaylı dezavantajlarından birisine de bu durum örnek gösterilebilir.

Göynük Bombay Fasulye: Göynük, Bolu'daki sınırlı kuru fasulye üretiminin en önemli merkezi olup 2017 üretiminin % 73'ü Göynük'te gerçekleşmiştir. Yörede yetiştirilen ve burasıyla özdeşleşmiş olan Bombay çeşidi, ekseri piyazlık yapımında kullanılan diğer fasulye çeşitlerine kıyasla oldukça iri taneli bir çeşittir. Göynük Ziraat Odası tarafından başvurusu yapılan ürünün Ocak 2018'de resmi ilanıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Göynük, yetiştiriciliği yapılan karakteristik fasulyesi ile dikkat çeken önemli merkezlerden birisidir. Tat ve kokusuna gerek kalmaksızın söz konusu fasulye dış görünümüyle kendini hemen belli etmekte, bu açıdan da tüketiciler tarafından kolaylıkla seçilebilmektedir. Fakat söz konusu çeşit (Bombay Fasulye), başka yerlerde ve başka kalitede yetiştirilebildiğinden bu noktada ayırt edicilik çok daha zordur. Ayrıca diğer yemeklik çeşitlere kıyasla daha uzun sürede pişmesi de bir diğer karakteristik özelliğidir. Yetiştirildiği bölgenin, Karadeniz Geçiş iklimi etkisinde olması ürünün tane iriliği ve kabuk kalınlığı üzerinde etkili olan temel faktördür.

Coğrafi İşaret dosyasında ürünün teknik özellikleri detaylı bir şekilde belirtildiği gibi *Göynük Bombay Fasulye* özelinde ürünün yetiştiriciliği ile ilgili takvim ve bitki bakımı izah edilmiştir. Bu açıdan diğer dosyalarla kıyaslandığında örnek dosyalardan biri olarak öne çıkartılabilir. Dosyada yer alan bir diğer ve de başarılı

husus ise ürünün yetişme alanının net bir şekilde belirtilmiş olmasıdır. Baklagiller içerisinde Coğrafi İşaretli bir ürün olarak sınırları en net belirlenen ürün olan *Göynük Bombay Fasulye* için; Göynük ilçesi ve köyleri ile ilçeye batıdan sınır olan Taraklı (Sakarya)'nın güneyindeki Göynük sınırında bulunan Duman, Pirler ve Hacıaliler Mahalleleri, Akçapınar köyü ile Göynük'ün doğu sınırındaki Mudurnu'nun Çamoluk köyü, Ormanpınar köyü ve Gelinözü köyü olarak belirlenmiştir. Bahsi geçen yerlerde yoğun olarak; Taraklı güneyinde 840 – 888 m.'ler arasında, Göynük'te 730 – 890 m.'ler arasında ve Mudurnu sınırında da 870 – 890 m.'ler arasında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Göynük'te üretim Değirmenözü, Bulanık, Örencik, Karacalar, Memeceler, İbrahimözü ve Çamlıca köylerinde yoğunlaşmıştır.

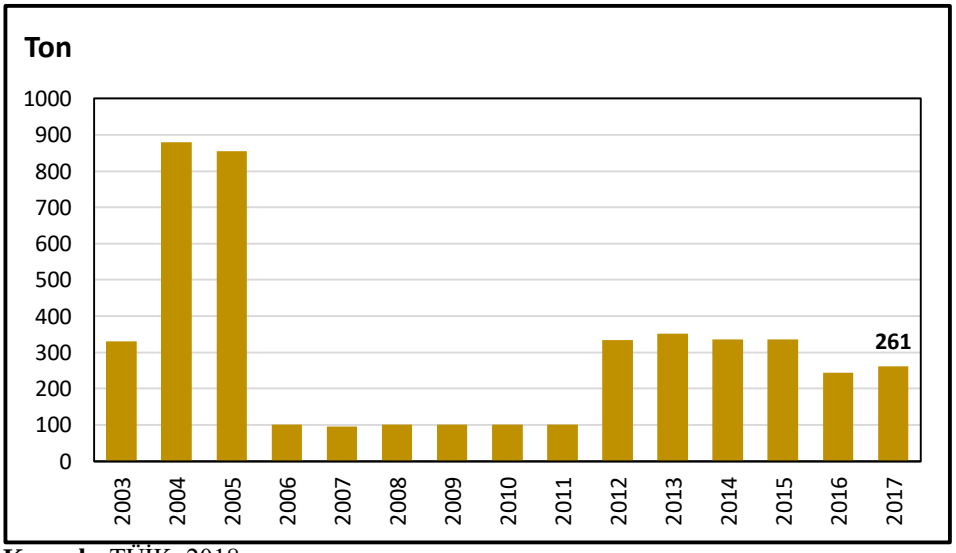


Şekil 135. *Göynük Bombay Fasulye* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonu



Fotoğraf 279. İri Taneleriyle Dikkat Çeken *Göynük Bombay Fasulye*

Göynük Bombay Fasulye için sağlıklı istatistiksel değerlendirmelerde bulunmak çok güçtür. Nitekim söz konusu ürün aynı zamanda Mudurnu ve Taraklı'nın da bir bölümünde yetiştirilmekte olup Göynük'te dahil olmak üzere belirtilen sahaların tümündeki kuru fasulye üretimini "Bombay Fasulye" kabul etmek de uygun olmayacaktır. Nitekim Göynük koşullarında yetiştiriciliği yapılan kuru fasulyenin % 70 kadarı "Bombay Fasulye"dir. Bununla birlikte genel bir fikir vermesi amacıyla sadece Göynük'te kuru fasulye yetiştiriciliğindeki duruma baktığımızda çoğu yerde olduğu gibi burada da istikrarsızlık ve 2000'lerin sonlarında tüm Türkiye'de etkisini artıran baklagil yetiştiriciliğindeki gerileme burada da etkisini göstermiştir. Göynük'te 2004'teki 880 tonluk son 15 yılın en yüksek değerinin ardından üretim 2005'te çok az bir gerilemeyle 855 ton olmuşsa da ertesi yıl dramatik bir gerilemeyle 100 tona ve 2007'de de 95 tona kadar inmiştir. İlçede 2008 – 2011 yılları arasında 100 tonda kalan üretim 2012'den itibaren artmışsa da (Aynı yıl 334 ton olmuştur) bir daha 2004'teki değere ulaşamamıştır. Son 2 yılda da küçük ölçekli bir gerileme yaşanmış ve 2016'da 243 ton ve 2017'de de 261 ton mahsul elde edilmiştir (Şekil 136). Buna göre de yaklaşık 183 tonluk *Göynük Bombay Fasulye* yetiştirildiği söylenebilir. Son olarak 2017'de ise Taraklı toplamında 33 ton, Mudurnu'da ise sadece 3 tonluk kuru fasulye üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018).

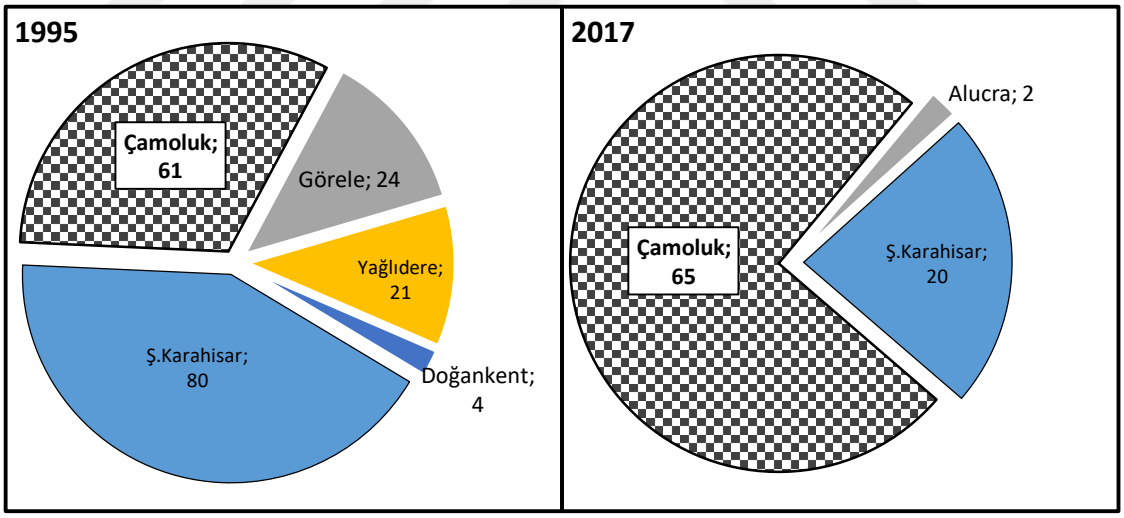


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 136. Son 15 Yıldaki Göynük'ün Kuru Fasulye Üretim Miktarındaki Değişim

Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi: Türkiye'nin yeni Coğrafi İşaret kapsamına alınan bir diğer kuru fasulye çeşidi de Mayıs 2018'deki ilanla bu kapsama alınmış olan *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi*'dir. Adından da anlaşılacağı üzere şeker fasulyesi çeşidi olan bu ürünün de çok kısa sürede pişmesi, kendine has tat ve aromasıyla karakterize edilmektedir. Yöredeki üretimin ekseri hanelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik olması nedeniyle kimyasal gübre ve zirai mücadele ürünlerinin kullanılmıyor oluşu da ürünün vasfını artıran bir diğer özelliğidir.

Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi'nin 2000'lerin başında ekimi çok ciddi ölçüde gerilese de (Sadece birkaç üretici tarafından kendi ihtiyacına yönelik üretimi sürmekteydi) Coğrafi İşaret uygulamasıyla yeniden gündeme gelmiş ve ekiminin canlandırılması adına girişimlerde bulunulmuştur. Bu kapsamda da DOKAP ve Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün müşterek girişimleriyle "Giresun İli Kırsal Gelir Kaynaklarının Çeşitlendirilmesi Projesi (GİRKAP)" kapsamında *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* için ıslah çalışmaları başlatılmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 137. 1995 ve 2017 Yıllarında Giresun'da Kuru Fasulye Üretim Miktarlarının İlçelere Göre Dağılımı (Ton)

Yörede Çamoluk'un eski adı olan Mindaval nedeniyle yörenin eskilerince "Mindaval Fasulyesi" olarak da ifade edilen *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* özellikle yerli halk tarafından veya Çamoluklularca tercih edilen bir çeşittir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret uygulamasıyla üretiminin ve de tüketiminin yaygınlaştırılması

hedeflenmektedir. Çamoluk, geçmişten beri Giresun'un en önemli üretim merkezlerinden birisi olmuş, son yıllarda da en büyük üretici olarak üstünlüğünü korumaktadır. 1995'te Giresun'da toplam 5 ilçede sınırlı miktarda üretimi yapılan kuru fasulye en fazla 80 tonla Şebinkarahisar'da yetiştiriliyorken, 61 tonla Çamoluk onun arkasından gelmekteydi (Şekil 137). Diğer ilçelerin üretim miktarları ise çok düşük seviyelerde kalmıştır. 2017'ye gelindiğinde ise Giresun'da genel manada kuru fasulye üretimi önemli ölçüde gerilemiş ve ticari manada sadece 3 ilçede yetiştiricilik yapılmıştır. Bunlar içerisinde de Çamoluk 65 tonluk üretimiyle ildeki en büyük üretici olmuş, diğer 2 ilçenin çok sınırlı üretimi ise (Toplam 22 ton) çok düşük seviyelerde kalmıştır.

Tablo 112. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çamoluk'ta Kuru Fasulye Yetiştiriciliği Değerleri

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
1992	450	108	240
1995	390	61	156
2000	400	55	138
2005	1.000	150	150
2010	450	68	151
2012	560	112	200
2014	450	33	73
2016	395	88	223
2017	300	65	217

Kaynak: TÜİK, 2018.

Yıllar itibariyle Çamoluk'taki kuru fasulye üretimine baktığımızda ekim alanında ve buna bağlı olarak da üretimde ciddi istikrarsızlıklar söz konusudur. Seçilmiş yıllar itibariyle hazırlanan tablo 112'de de görüldüğü üzere ekim alanı en çok 2005'te 1.000 dekara kadar çıkmış ve en dar ekim alanı da 2017'de 300 da. ile sınırlı kalmıştır. Üretim miktarı açısından ise 2005'teki 150 tonun üzerine seçilmiş yıllar kapsamında bir daha çıkılmamış, 2014'te de 33 tona kadar inmiştir. Verim ise oldukça düşük olup en yüksek 1992'de 240 kg/da. verim elde edilmiştir. Coğrafi İşaret kapsamına içinde bulunduğumuz yılda alınmış olsa da söz konusu ürünün kazanmış olduğu ün, yetkililerin de ifade ettiği gibi ürüne olan talep fazla ise söz konusu ürün için istikrarsızlığın en fazla olumsuz hava koşulları nedeniyle sadece birkaç yılda

tesadüf edilmesi gerekmektedir. Fakat ilçede genel manada kuru fasulye ekim alanları ve üretiminde bir gerileme yaşanmakta, üretim miktarı ise temsili denebilecek seviyelerde kalmaktadır.

Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi'nin Coğrafi İşaret dosyasında dikkat çeken başarılı noktalardan birisi ürünün coğrafi sınırlarının net bir şekilde tayin edilmiş olmasıdır. Buna göre; Giresun'un Çamoluk ilçesi, Merkez Mahalleleri, Akyapı, Bayır, Çakılkaya, Hacıören, Daldibi, Eğnir, Gürçalı, Hacıahmetoğlu, Kaledere, Karadikmen, Kılıçtutan, Koçak, Kutluca, Ozan, Sarpkaya, Kayacık, Taşçılar, Yeniköy, Yusufeli, Pınarlı, Kaynar, Taşdemir, Gücer, Usluca, Yenice, Fındıklı köyleri ve yerleşim alanlarını da kapsayan alanlar *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* yetiştirilen alanlar olarak tayin edilmiştir.

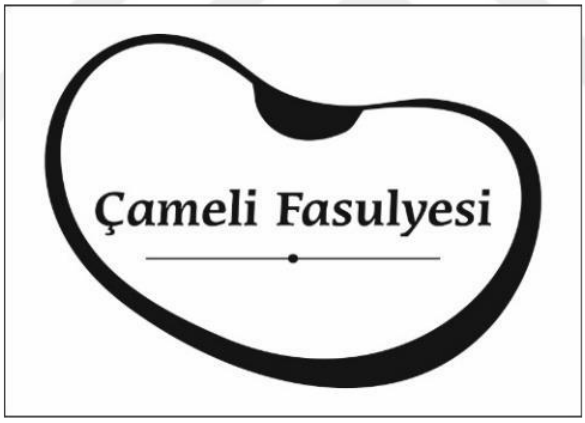
Coğrafi İşaret dosyasında ürünün genel özellikleri ve ayırt ediciliği çok detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Bu açıdan ürün karakteristiği ilgili neredeyse bir boşluk kalmamıştır. Yetiştiriciliği noktasında klasik fasulye yetiştiriliş tekniklerine göre bununla birlikte Çamoluk'taki şartlarda belirtilerek Nisan sonunda ekilip Eylül sonuna değin süren zirai süreçte yapılanlar detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Dosyada ayrıca satışa sunulacak ürünle ilgili alışılagelen logolardan farklı olarak tasarlanmış, otantik özellikler gösteren logo da dosyada yer almıştır.



Şekil 138. *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Söz konusu ürünle ilgili dikkat çeken nokta ise ürünle ilgili tanınırlık konusudur. Her ne kadar daha önce ekseri yöre halkı tarafından bilindiği belirtilmiş olsa da kalitesi ve diğer karakteristik özellikleriyle söz konusu ürünün Giresun ölçeğinde yaygın bir tanınırlığı olmadığı tespit edilmiştir. Nitekim araştırmamız kapsamında yoğun bir Giresunlu katılımcı olmasına karşın katılımcılardan hiç kimse söz konusu fasulyeyi belirtmemiştir. Bu açıdan başta Giresun özelinde daha fazla kamuoyu bilinçlendirici tanıtım çalışmasına girişilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır.

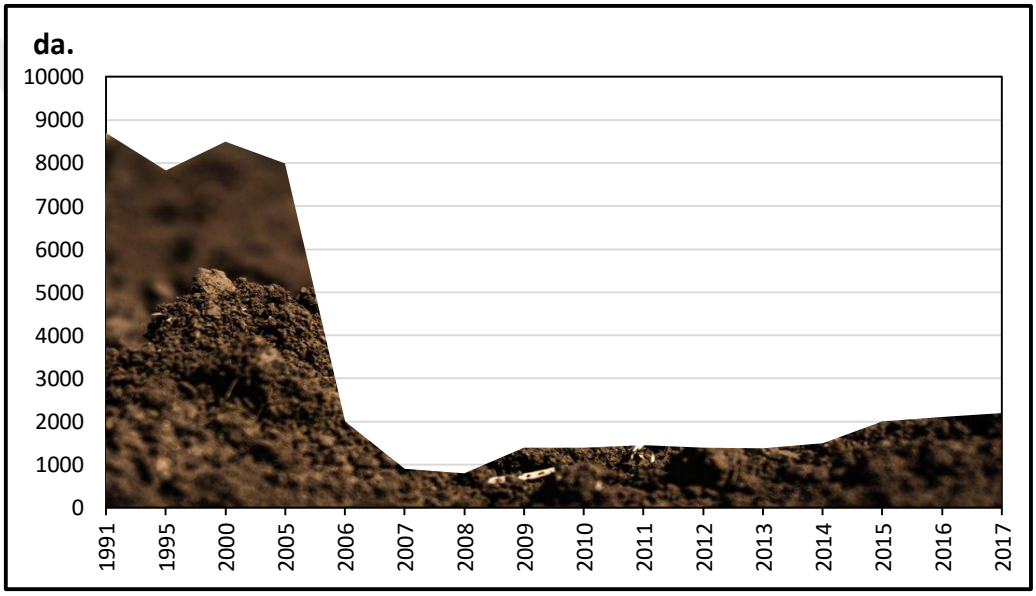
Çameli Fasulyesi: Çameli Belediye Başkanlığı'nın girişimleri sonrasında 27.07.2018 tarihinde Coğrafi İşaret olarak ilan edilmiştir. Ürünün ayırt ediciliği noktasında kısa sürede pişmesi, yerli çeşitler olması ve geleneksel usullerle yetiştiriciliğin yapılması yanı sıra coğrafi şartlardan kaynaklı uzun vejetasyon süresi öne çıkartılmıştır.



Şekil 139. *Çameli Fasulyesi* İçin Tasarlanmış Olan Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo

Denizli'nin Çameli ilçesinde Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren ekimi başlamakta olup Eylül sonu – Ekim başı gibi hasat edilmektedir. Yörede 1. ürün veya 2. ürün olarak ekimi yapılmaktadır. Çameli'nin dağlık özelliği nedeniyle, ortalama 1.350 m. rakımda yetiştiriciliği söz konusu olan fasulyenin, ekim alanlarının makineli tarıma müsait olmayışı, çeşit özellikleri itibariyle de makineli tarıma uygun olmadığından emek yoğun bir zirai faaliyet sonrasında elde edilebilmektedir. Kullanılan çeşitler bir gelenek olduğu üzere eskiden beri yetiştirilmekte olan Yerli Horoz, Yerli Gıcık ve Çalıbasan çeşitleridir. Daha önceden ıslatılmak kaydıyla söz

konusu çeşitlerden Yerli Horoz 13 – 21 dk., Yerli Gıcık (Dermason) 10 – 16 dk. ve Çalıbasan (Sıra Tane) 14 – 19 da.'da pişmektedir. Her 3 çeşit için de ayrı ayrı fizikokimyasal özellikler Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmiştir. Yetiştiriciliği ile ilgili olarak da klasik fasulye yetiştiriciliği prensiplerine göre konunun açıklaması yapılmıştır. Dosyada ayrıca söz konusu ürün için belirlenmiş olan logo da yer almaktadır. Şekil 139'da görülen Çameli'ne doğrudan bir gönderme olmamakla birlikte tipik bir kuru fasulye çiziminin merkezi kesimine *Çameli Fasulyesi* yazılarak tasarlanmış sade bir logo örneğidir.



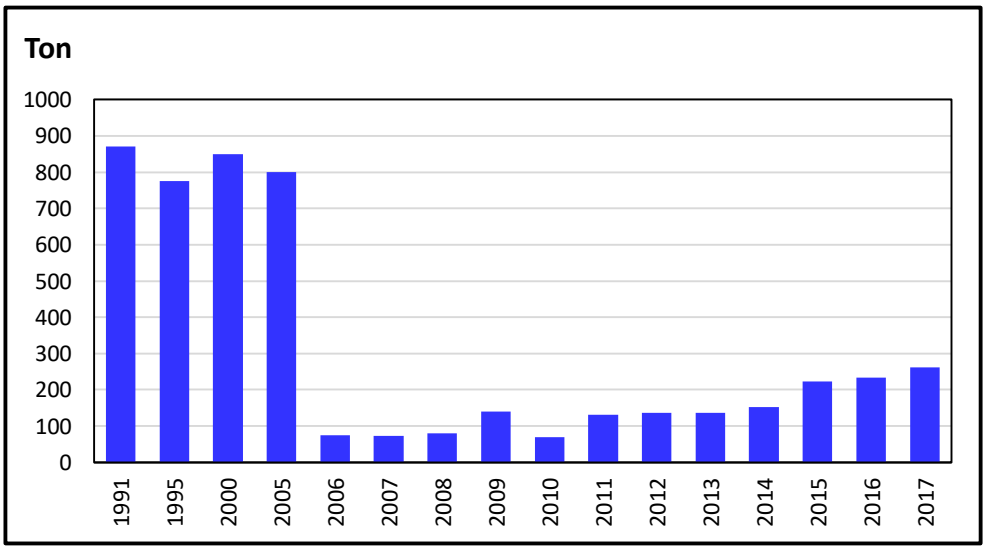
Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 140. 1991 – 2017 Arası Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Çameli Kuru Fasulye* Ekim Alanları

Her ne kadar Çameli'nde yetiştiriciliği yapılan tüm kuru fasulyeler bir Coğrafi İşaret olan *Çameli Fasulyesi* kategorisinde değerlendirilemeyecek olsa da diğer bölümlerde de olduğu gibi sadece fikir vermesi ve yörenin genel manada kuru fasulye üretimindeki durumunu ortaya koymak adına ilçedeki durum değerlendirilmiştir. Buna göre şekil 140'da görüldüğü üzere, burada da Türkiye'nin diğer pek çok yöresinde olduğu gibi 2000'lerin ikinci yarısından itibaren bu alanda ciddi bir daralma söz konusu olmuştur. Hatta ilçede kuru fasulye ekim alanı 2008'de 800 dekara kadar gerilemiştir. Bu gerileyişin ardından düşük hızla da olsa bir genişleme söz konusu

olmuş ve 2017'de de 2.200 da. alanda ekim yapılmıştır. İlçede ekim yoğun olarak Gökçeyaka ve çevre mahallelerinde toplanmış olup Çameli toplam kuru fasulye üretiminin % 45 – 50 kadarı burada gerçekleşmektedir. Diğer önemli üretim merkezleri Kalınkoz, Güzelyurt, Cumaalanı ve İmamlar'da olup 2017'de toplam 31 mahallede az veya çok ekim yapılmıştır.

İlçedeki üretim durumuna baktığımızda ekim alanlarındaki gelişime paralel bir değişim söz konusudur. 2000'lerin ilk yarısına kadar ilçede 800 tonun üzerinde seyreden ilerleyen yıllarda 100 tonun altına düşmüştür (Şekil 141). İlçede 2006 – 2017 yılları arasında üretim en fazla 2017'de 261 ton olarak gerçekleşmiştir. Söz konusu üretim değeriyle aynı yıl Denizli toplam kuru fasulye üretiminin % 36.4'ünü Çameli karşılamıştır. Yapılan saha çalışmalarına göre ilçede ekimi yapılan kuru fasulyenin % 75'i kadarı Coğrafi İşaret kapsamına alınırken belirlenen 3 çeşidin toplamından oluşmaktadır. Buna göre de 2017 için Çameli'nde üretilen toplam 261 tonluk kuru fasulyenin 196 tonu için *Çameli Fasulyesi*'dir denebilir. Bunun içerisinde de % 75'ini Yerli Gıcık, % 20'sini Çalıbasan ve % 5 gibi küçük bir kısmını da Yerli Horoz çeşidi oluşturmaktadır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 141. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çameli'nde Kuru Fasulye Üretim Miktarları

Çameli'ndeki üretici sayısına baktığımızda tablo 113'te de görüldüğü üzere yetiştirici sayısında düzenli bir artış gözlenmektedir. Son yıllarda baklagil bitkileri

yetiştiriciliğindeki gerilemeye bağlı olarak artan teşvikler, ürünlerin pazar değerinin artması gibi faktörler de bu artış da etkili olmuştur. Nitekim 2014'teki 786 işletme sayısı ertesi yıl 920'ye çıkmış ve 2018'de de 960 kişi olmuştur. Üretici sayısındaki hızlı artışa karşılık henüz bu durum toplam üretim miktarına yansımamıştır. Bunda da üretimin çok büyük bir kısmının hanelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik yetiştiricilik yapmaları, arazilerin küçük, dağınık ve makineli ziraata elverişli olmamasından verimdeki düşüklük de etki etmektedir. 2017'de ilçede 1 kg. kuru fasulyenin ekim maliyeti 4,62 TL., olup dekar başına toplam üretim masrafı 554,22 TL.'dir.

Tablo 113. Son 5 Yılda İlçedeki Kuru Fasulye Üretici / İşletme Sayıları

Yıl	Üretici / İşletme Sayısı
2014	786
2015	920
2016	932
2017	945
2018	960

Kaynak: Çameli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Kelkit Kuru Fasulyesi: *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi*'nde olduğu gibi bu ürün için de Kelkit Vadisi'nin sağlamış olduğu ideal iklim şartlarıyla fasulyenin kendine has bir karakter kazanmış olduğudur. Kelkit Kaymakamlığı'nın girişimleriyle ürünün Coğrafi İşaret süreci konusunda çalışmalar sürmektedir. Kelkit ve Şiran, Gümüşhane'nin en büyük kuru fasulye üreticileri olup 2017'de Kelkit'te 6.500 dekar alandan 1.287 ton kuru fasulye elde edilmiştir (TÜİK, 2018).

Burada yeri gelmişken bazı coğrafi şartların karakteristik ürünlerin elde edilmesindeki önemine dikkat çekilmesi gerekmektedir. Çoruh – Kelkit vadi oluğu uzun yıllar botanikçiler tarafından floristik zenginliği yönünden incelenmiş ve de incelenmeye devam etmektedir. Söz konusu sahanın zirai faaliyetler açısından da dikkat çekici yönü Coğrafi İşaretli ürünlerle de ortaya çıkmaktadır. Çaruh – Kelkit vadisi boyunca İspir Kuru Fasulyesi, *Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi* ve *Kelkit Kuru Fasulyesi* hemen hemen büyük ölçüde benzer topografik ve klimatolojik şartlarda

yetiştirilmektedir. Nitekim ürünlerin asıl karakteristiğini kazanmasında çeşit özellikleri yanı sıra söz konusu benzer tabii şartlar da büyük ölçüde etkili olmuştur.

Gembos Şeker Fasulyesi: Gembos Ovası'nda yetiştiriciliği yapıldığından söz konusu ovayla anılmaktadır. Yörede sulama şartlarının iyileşmesiyle özellikle 2010'dan sonra yetiştiriciliği hane tipi ihtiyaçtan ticari üretime yönelmeye başlamıştır. Son yıllarda ise küçük ölçekli işletmelerin yanı sıra birkaç büyük ve orta ölçekli işletmede de yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bir Şeker fasulye çeşidi olup kısa sürede pişmesiyle karakterize edilmektedir. Odun ateşinde 8 – 10 dk., düdüklü tencerede ise 15 – 20 dk.'da pişmektedir. Yaklaşık 15.000 da.'lık Gembos Ovası'nın ortalama 6 – 7 bin dekarlık kesiminde ekiminin yapıldığı kuru fasulyenin ekim alanı zaman zaman 10 bin dekara çıkmaktadır. Yoğun olarak Pınarbaşı ve Göynem'de yetiştiriciliği yapılan fasulye, Derebucak'ta da sınırlı bir alanda (Yaklaşık 2.500 da.) yetiştirilmektedir. 2017'de 120 hanede yetiştiricilik söz konusudur. Ürüne daha fazla dikkat çekebilmek adına 2017'de Derebucak'ta "Fasulye Şenliği" düzenlenmiştir.



Fotoğraf 280. *Gembos / Derebucak Şeker Fasulyesi* ve *İskilip Fasulyesi* ile (Sağda) Ölçüleri

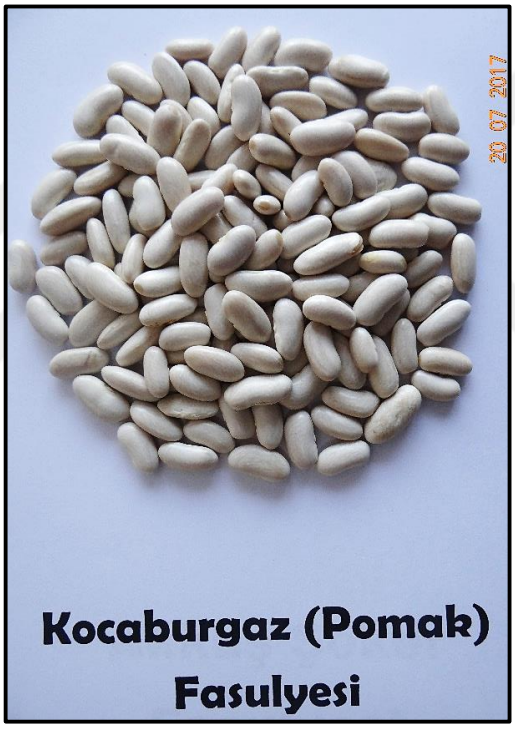
Beyşehir Akçabelen Şeker Fasulyesi: Derebucak'a 15 km. mesafedeki Akçabelen'de de yetiştiriciliği yapılan şeker fasulye için Coğrafi İşaret başvuru hazırlıkları söz konusudur. Esasında *Gembos Şeker Fasulyesi* ve *Beyşehir Akçabelen*

Şeker Fasulyesi ile kastedilen aynı kuru fasulyedir. Birbirlerine çok yakın olan bu iki lokasyonda birbirlerinden bağımsız hareket edilmesi sonucu ayrı ayrı Coğrafi İşaret hazırlıkları yapılmıştır. Son olarak her iki yöreyi kapsayıcı olacak şekilde Coğrafi İşaret müracaatının yapılması gündeme alınmıştır ki olması gereken de budur. Söz konusu ürünle ilgili Akçabelen özelindeki duruma baktığımızda yörede de başarılı altyapı çalışmaları söz konusudur. Beyşehir Belediyesi'nin girişimleriyle BM Küçük Destek Programı'ndan sağlanan mali destekle Akçabelen Mahallesi'nde ürün işleme ve paketleme tesisi kurulması planlanmıştır. Buna karşılık söz konusu bu fasulye çeşidi gerek Konya genelinde gerekse Türkiye çapında fazla bir tanınırlık kazanamamıştır. Bu nedenle de ürüne daha fazla dikkat çekmek adına 2017'de "4. Geleneksel Akçabelen Çetmi Şeker Fasulye Festivali" düzenlenmiştir. Son olarak Beyşehir'de 2017'de toplam 953 ton kuru fasulye üretilmiş olsa da bunun sadece 280 – 300 tonu kadarlık bir kısmı *Beyşehir Akçabelen Şeker Fasulyesi*'dir.

Niğde Hançerli Dermason Fasulyesi: Hançerli'de geçmişten beri yetiştiriciliği yapılan ve söz konusu Dermason çeşidine adını veren yer olarak bilinmektedir. Günümüzde en popüler ve tercih edilen fasulye çeşitlerinden olan Dermason adını Hançerli'nin eski adı olan "Dermason"dan almıştır. Günümüzde Niğde'nin Merkez ilçesine bağlı Hançerli'de geçmişten beri yetiştiriciliği yapılan bu fasulye çeşidi için henüz Coğrafi İşaret gündeme alınmamıştır. Merkez ilçede 2017'de 62.300 da. alandan 23.134 ton kuru fasulye elde edilmiştir.

Son olarak kuru fasulyelerle ilgili dikkat çekici bir diğer merkez de Balıkesir'dir. Manyas ilçesinde *Kocagöl Kazak Fasulyesi* ve Erdek'teki *Kocaburgaz Pomak Fasulyesi* olarak bilinen ve büyük ölçüde benzer özellikler gösteren fasulye çeşitleri genel olarak Balıkesir'in kuzeyi ile sınırlandırılabilir. *Kocagöl Kazak Fasulyesi*'nin yörede çok köklü bir geçmişi olup fiyatının yüksekliğine rağmen üstün vasıflı özelliğiyle tercih edilen bir üründür. Ayrıca ekim alanlarının bir bölümünün Milli Park sınırları dahilinde yer alıyor olmasından ötürü organik bir ürün olarak da değerlendirilebilir. Zira bu bölgede zirai kimyasalların kullanılması yasak ya da son derece sınırlı düzeydedir. Kapıdağ Yarımadası'nda bir diğer Coğrafi İşaretli ürün olan *Kapıdağ Mor Soğanı*'nın hasadını takiben ekilen ve yine yörede 1 asrı geçkin süredir

ekimi yapılan *Pomak Fasulyesi* ya da diğer bir adıyla *Kocaburgaz Fasulyesi* de karakteristik özelliğiyle dikkat çekmektedir. Pişme süresinin çok kısa oluşu, kendine has tat ve aromaya sahip olması, tanelerinin çoğu fasulyeye kıyasla daha uzun ve ince oluşuyla Coğrafi İşaret olabilecek özellikte fasulye ya da fasulyelerdir. Birbirine çok yakın bu iki lokasyondaki farklı isimlerle anılan fasulyelerin aynı veya farklı çeşitlerin devamı olup olmadığı hakkında bilgi sahibi olunamamıştır. Coğrafi İşaret noktasında her 2 fasulye için de bu durumun netleştirilmesi çok önemli olup Coğrafi İşaret olmaları durumunda ürünlerin sınırlarının tayininde dikkat edilecek bir parametredir.



Fotoğraf 281. Dış Görünüşüyle Kendini Belli Eden *Kocaburgaz (Pomak) Fasulyesi*

Yozgat Sultani Yeşil Mercimeği: Baklagil bitkileri içerisinde hali hazırda kuru fasulye dışında diğer bitkiler gündeme gelmemiştir. Öte yandan bu gruptan bazı ürünler geçmişten beri yetiştirildiği yöreyle kazanmış olduğu tanınırlıkla dikkat çekmektedir. Buna en popüler örneklerden birisi de *Yozgat Sultani Yeşil Mercimeği*'dir. Söz konusu mercimeğin rengi (Kabuk renkleri genellikle yeşil veya sarımsı yeşil, pembemsi sarı-yeşil, grimsi sarı-yeşil ve sarı-yeşil fon üzerinde koyu yeşil benekli), tadı ve pişme kalitesiyle dikkat çekmektedir. Mercimeğin ziraatı özellikle Sarıkaya, Yerköy ve Sorgun'da yoğunlaşmıştır. Günümüzde ticari hayatta

Yozgat Sultani Yeşil Mercimeği etiketiyle de yer almaya başlayan bu ürünün 1 kilogramı 15 – 19 TL.'den satılmaktadır.

Bu bölümde değerlendirilen ürünlerden özellikle de kuru fasulye çeşitleri için pazar değerine ayrıca değinilmesi gerekmektedir. Nitekim Coğrafi İşaret uygulaması sayesinde tanınırlığında ciddi artış olan ve ürünlerin hem zirai hem de ticari hayatında büyük değişimlere en çok kuru fasulyelerde etkili olmuştur. Her ne kadar çalışmamızın son bölümünde konuyla ilgili genel bir değerlendirme söz konusu olsa da burada özellikle değeri Coğrafi İşaret olmasına bağlı hızlı bir şekilde artan az sayıdaki ürün içerisinde kuru fasulyelere özellikle dikkat çekilmesi gerekmektedir.

Coğrafi İşaret uygulamasıyla en fazla gündeme taşınan kuru fasulye çeşitleri *İspir Kuru Fasulyesi* ve *Akkuş Şeker Fasulyesi*'dir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir nokta da hem saha gözlemleri hem de anket çalışmamız ile tespit ettiğimiz nokta bir konuda ilk popüler ürünler her zaman daha avantajlı olmaktadır. Daha sonrasında ise çok daha üstün vasıflı ürünler ortaya konsa da bunlara ilk çıkanların taklidi gözüyle bakılmaktadır. Bu nedenle de söz konusu bu 2 çeşit fasulyeden sonra Coğrafi İşaret olanlarla ilgili fazla bir başarı bu ürünlerdeki kadar kaydedilememiştir. Elbette sonradan Coğrafi İşaret olanlar için süreç henüz çok yeni olsa da ilk olmanın avantajıyla *İspir Kuru Fasulyesi* ve *Akkuş Şeker Fasulyesi*'nin elde ettiği başarı ve kazancı, diğer fasulyeler biraz daha uzun vadede ve belki biraz daha geç elde edebileceklerdir. Burada belirtilmesi gereken bir diğer husus da son yıllarda tüm Türkiye'de oldukça azalan baklagil ekimine bağlı olarak da fiyatların önemli ölçüde artmış olduğudur. Bu nedenle fiyatlardaki artışı tek başına Coğrafi İşaret uygulamasıyla ürünlerin değerlenmesine bağlamak hatalı olacaktır.

Konuyla ilgili hazırlanan tablo 114'te çeşitli kuru fasulyelerin pazar fiyatları sıralanmıştır. Buna göre *İspir Fasulyesi* için İspir'de 2017 için 1 kg. kuru fasulyenin maliyeti 5,31 TL. olarak belirlenmiştir. Aynı yıl üreticilerin elinden 18 ila 20 TL. arasından çıkan ürün İstanbul ve diğer büyük tüketim merkezlerinde 45 TL.'ye kadar çıkmaktadır. Oysaki sadece 10 yıl öncesine kadar söz konusu ürün 7 – 8 TL.'den güçlükle satılabilmekteydi. Benzer durum *Akkuş Şeker Fasulyesi* için de geçerlidir.

Akkuş'ta çiftçi kendi organik *Akkuş Şeker Fasulyesi*'ni kilosu 25 TL.'den diğerlerini 18 – 22 TL.'den satışa sunmaktadır. Yörede kuru fasulye fiyatları artan taleple yıldan yıla hızlı bir şekilde artmakta olup 2016'da 12 – 16 TL. aralığında seyreden çiftçi satış fiyatları, 2017'ye gelindiğinde 14 – 23 TL.'ye çıkmıştır. Kısa sürede bu kadar değer kazanan bir ürün için henüz yolun başındayken sıkı bir denetim mekanizması ve üretici kayıtlı ticaret sistemi geliştirilerek kayıt dışı ve taklit ürünlerin (Korsan *Akkuş Şeker Fasulyesi*) pazarlarda yer almasının önüne geçilmesi gerekmektedir. Hınıs Fasulyesi de kısa sürede başarı yakalamış fasulye çeşitlerinden olup günümüzde büyükşehirlerde 30 TL.'yi de aşabildiği gözlenmiştir. Tablo 114'te en yüksek değerden satılan *Göynük Bombay Fasulye* için istisna bir durum söz konusudur. Bu fasulye, çeşit özellikleri ve belli yiyeceklerin hazırlanmasında özel olarak tercih edilen, Türkiye'de çok yaygın olmayan bir fasulye olduğundan zaten pazar değeri çok yüksektir. Burada dikkat çekici husus *Kelkit Kuru Fasulyesi* ve *Gembos Şeker Fasulyesi*'nin de *İspir Kuru Fasulyesi*'nin en yüksek değerine çıkmamış olsa da fiyatlarının Coğrafi İşaret olmadıkları halde yüksek oluşudur. Bunda da daha öncede bahsedilen baklagil yetiştiriciliğindeki azalmanın etkisi söz konusudur.

Tablo 114. Türkiye'de 2018 İtibariyle Kuru Fasulye Pazar Fiyatları

Fasulye	**1 kg. (TL.)**
İspir Kuru Fasulyesi	19 – 45
Akkuş Şeker Fasulyesi	18 – 30
Hınıs Fasulyesi	18 – 30
Göynük Bombay Fasulye	35 – 40
Kelkit Kuru Fasulyesi	19 – 30
Gembos Şeker Fasulyesi	15 – 20

Konuyla ilgili son olarak belirtilmesi gereken bir husus da ürünlerin Coğrafi İşaret uygulamasına bağlı olarak değerinin artmasının dolaylı olarak yerli tüketiciler için bir dezavantaj oluşturmasıdır. Örneğin; 2017'de 1 kg. *İspir Kuru Fasulyesi* için üretici maliyeti 5,31 TL. ve *Gembos Şeker Fasulyesi* için de 3 – 4 TL. iken tüketici fiyatları tablo 114'te görüldüğü gibidir. Yine bu noktada da Türkiye'deki kronik problemlerden aracının çokluğu, tüccarların koyduğu fahiş kar payı tüketiciler için yıpratıcı olmaktadır.

5.1.3. Endüstri Bitkileri:

Bu grupta halihazırda 2 ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bunlardan biri tütün diğer de pamuk olup her iki ürünle ilgili Türkiye'de Coğrafi İşaret niteliğinde çok sayıda ürün olmakla birlikte genel olarak endüstri bitkileri içerisinde bu alanda potansiyeli zengin bir ülke olunmasına karşılık pek bir gelişme kaydedilememiştir.

Ege Pamuğu (Aegean Cotton): Ege Bölgesi'nde yetiştirilen pamuklar henüz Osmanlı İmparatorluğu döneminde çok büyük tanınırlık kazanmıştı. Örneğin; İngiliz Konsolosluğu Raporlarına göre 1871'de İzmir Limanı'ndan üretilen pamuğun büyük bir kısmının İspanya'ya gönderildiği belirtilmiştir (İZTO, 1998). Sonraki yıllarda Avrupa'nın pek çok ülkesine de Ege Bölgesi pamuklarının gönderildiği de belirtilmektedir.

Ege Pamuğu ile kastedilen ve genel olarak Ege Bölgesi ile Marmara Bölgesi'nin güneyinde yaygın olarak yetiştirilen pamuk çeşidi ile ilgili yumuşaklığı, boya alma ve iplik olabilme vasıfları öne çıkartılmaktadır. Bölgede yaygın olarak Nazilli 84, Nazilli M503, Nazilli 143, Carmen çeşitleri yetiştirilmektedir. Bununla birlikte değişik çeşitlerin kullanımı da söz konusudur (STV-468, Coker 100 A/2 gibi). Coğrafi İşaret dosyasında her bir çeşit için ayrı ayrı özellikleri izah edilmiştir. Coğrafi İşaret dosyasında aynı zamanda ekim şartları da izah edilmiştir. Ayrıca ürünün ekim alanları da ana hatlarıyla belirlenmiştir. Buna göre *Ege Pamuğu* adıyla[307] 2003'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu özel ürün toplamda 8 ilin toplam 87 ilçesi coğrafi sınırların kapsamında belirtilmiştir. Söz konusu saha;

- İzmir'in tüm ilçeleri,
- Aydın'ın tüm ilçeleri,
- Manisa'nın Merkez, Ahmetli, Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gölmarmara, Kırkağaç, Salihli, Saruhanlı, Soma ve Turgutlu ilçeleri,

[307] *Ege Pamuğu* adı uluslararası ticarette ve "Ege" adının Türkiye sınırlarına dahil olmayan Ege Denizi Adalarını da içermesiyle tek başına bu şekilde kullanımı tarafımızca uygun bulunmamıştır. Logoda kullanılan Ege Bölgesi haritasından da anlaşılacağı üzere söz konusu ürün için "Ege Bölgesi Pamuğu" ya da farklı pek çok çeşidin ekimi yapıldığından "Ege Bölgesi Pamukları" ifadesi çok daha uygun olacaktır.

- Muğla'nın Dalaman, Fethiye, Köyceğiz, Milas, Ortaca ve Yatağan ilçeleri,

- Denizli'nin Merkez, Akköy, Buldan, Çal, Honaz ve Sarayköy ilçeleri,

- Balıkesir'in Merkez, Ayvalık, Bandırma, Bigadiç, Burhaniye, Edremit, Gömeç, Havran, Kepsut, Manyas ve Susurluk ilçeleri,

- Çanakkale'nin Merkez, Ayvacık, Eceabat, Ezine ve Gelibolu ilçeleri,

- Bursa'nın Karacabey ilçesi.

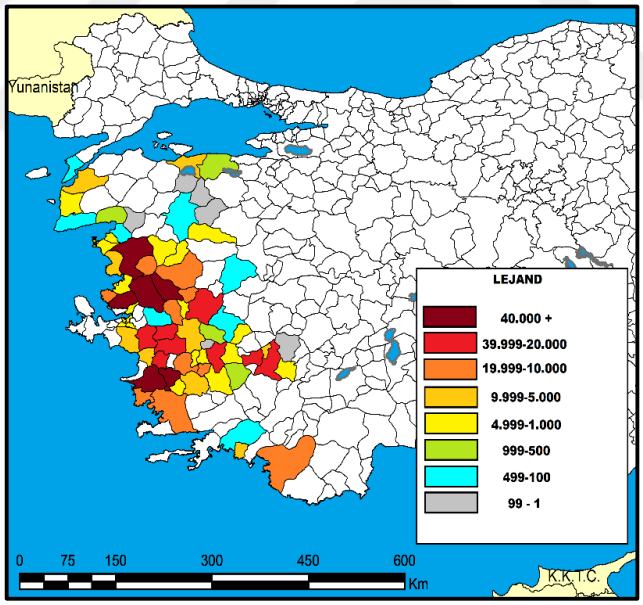
Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da söz konusu sahaların ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alındığı 2003'ten günümüze çok büyük ölçüde değişime uğramış olduğudur. Bu değişim hem yetiştiricilik miktarı açısından hem de büyükşehir yasasıyla birlikte sayılan hiçbir ilde "Merkez ilçe" kavramı kalmamıştır.



Fotoğraf 282. Uzun Lifli *Ege Pamuğu*'ndan Bir Görünüm

Ege Pamuğu için günümüzdeki mevcut ekim alanları ve Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen ekim sahası çok geniş bir sahayı kapsamaktadır. Nitekim 2017 itibariyle Türkiye pamuk üretiminin % 31'i bahis konusu sahadan karşılanmaktadır. Bu kadar geniş bir alanda ve farklı illerde farklı resmi kurum ve idari mercilerin alanına giren bir ürün için denetlemenin ne kadar sağlıklı olabileceği tartışma konusudur. Nitekim İzmir, Balıkesir, Denizli ve Muğla'daki saha çalışmalarımız kapsamında "Ege Pamuğu" üreticilerine denetim konusuyla ilgili mevcut durum

sorulduğunda bilgilerinin olmadığı anlaşılmıştır. Nitekim İzmir Ticaret Borsası ile günümüzde sadece 5 firma Coğrafi İşaret logosunun kullanımı konusunda anlaşmıştır. Ayrıca sahanın genişliği ve çok sayıda değişik çeşidin ekiminin yapılıyor olmasıyla bu anlamda denetim kriterlerinin de net bir şekilde belirtilmesi gerekmektedir. Zira Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen sahalar dışında ekime sonradan başlanan diğer ilçelerin durumunun da yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir. Bunun için de *Ege Pamuğu*'nun coğrafi sınırları idari sınırlara göre değil havza veya bölge sınırlarına göre tayin edilmelidir. Tarafımızca bunun için de "Kıyı Ege Kuşağı" daha uygun olacaktır. Nitekim ilgili haritada da görüldüğü üzere Coğrafi İşaret dosyasında sayılmamış olmakla birlikte *Ege Pamuğu* yetiştiriciliği için uygun olan sahalar da bu sayede kapsam dahiline alınabilecektir. Böylece zaman zaman ekimin yapılmadığı veya ekimine sonradan başlanan yerlerle ilgili ya da idari değişimlerle yeni ilçelerin tesisiyle değişen sınırlardan etkilenmeden coğrafi sınırlar belirlenmiş olacaktır.



Şekil 142. *Ege Pamuğu*'nun Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Sahaların 2003 Yılı Pamuk Üretim Miktarları

Konuyu *Ege Pamuğu*'nun coğrafi İşaret kapsamına alındığı 2003 yılındaki ekim alanları üzerinden incelersek Denizli'nin Babadağ ve Güney ilçelerinde *Ege Pamuğu* yetiştiriciliği yapılmamakla birlikte ilçelerin çevresi pamuk yetiştiricisi ilçelerle çevrelenmiştir. Bu ilçelerde de ilerleyen yıllarda teşviklerle pamuk

yetiştiriciliği başlayabilir. Bu ve bunun gibi pek çok durum konuya örnek verilebilir. Bu açıdan bu ürün için idari sınırlardan ziyade havza veya bölge bazlı coğrafi sınırların belirlenmesi daha uygun olacaktır.

Tablo 115. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Coğrafi İşaret Dosyasındaki Sınırlara Göre *Ege Pamuğu* Üretim Değerleri (İller Ölçeğinde)[308]

İller		**1995**	**2000**	**2005**	**2010**	**2017**
Aydın	Kütlü	284.795	255.829	190.123	223.563	331.161
	Lif	116.524	107.448	76.003	84.947	119.216
İzmir	Kütlü	197.950	168.306	156.907	116.596	143.641
	Lif	78.632	67.999	64.274	44.393	51.708
Denizli	Kütlü	79.338	69.272	44.289	19.001	47.471
	Lif	31.735	28.401	18.158	7.226	17.089
Manisa	Kütlü	123.873	155.570	106.152	14.259	31.900
	Lif	47.647	62.800	42.877	5.429	11.483
Muğla	Kütlü	54.938	35.073	28.277	3.687	1.704
	Lif	21.175	14.029	11.311	1.402	613
Balıkesir	Kütlü	16.328	7.384	8.390	1.038	1.073
	Lif	6.535	2.943	3.333	394	386
Çanakkale	Kütlü	12.200	6.770	6.170	354	17
	Lif	4.885	2.701	2.310	134	6
Bursa	Kütlü	1.500	-	600	22	-
	Lif	600	-	222	9	-
TOPLAM	**Kütlü**	**770.922**	**698.204**	**540.908**	**378.520**	**556.967**
	Lif	**307.733**	**286.321**	**218.488**	**143.934**	**200.501**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Ege Pamuğu üretim durumuna baktığımızda çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de ayrı bir istatistiki düzenleme olmadığından bahis konusu sahalardaki tüm pamukları *Ege Pamuğu* kabul ederek ilgili tablo oluşturulmuştur. Bu kapsamda da seçilmiş yıllar itibariyle dikkat çekici bazı durumlar öne çıkmıştır. 1995'te Coğrafi İşaret dosyasındaki sınırlara göre belirlenmiş sahalarda toplamda 771 bin ton kütlü / 308 bin ton kütlü pamuk üretim değeri yakalanmış olmasına karşılık 2010'da % 50'den fazla bir gerilemeyle üretim 378.5 bin ton kütlü / 144 bin ton lif pamuğa kadar gerilemiştir (Tablo 115). Son olarak bu alandaki dışa bağımlılığın önüne geçmek adına verilen teşviklerle üretim 2017'de bir miktar artarak 557 ton kütlü / 200.5 bin ton lif pamuk olarak gerçekleşmişse de 2005 öncesindeki üretim değerlerinin gerisinde

[308] Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen coğrafi sınırları dahilindeki tüm pamuklar *Ege Pamuğu* kabul edilerek tablo oluşturulmuştur.

kalınmıştır. Aynı yıl bahis konusu yöre Türkiye üretiminin % 22.7'sini sağlamıştır. Son yıllarda Aydın'da bu alanda kayda değer gelişmeler yaşanırken Manisa, Muğla, Balıkesir ve Denizli'de çok sert gerilemeler yaşanmıştır. Bursa'da ise zaten sınırlı olan üretim bazı yıllar hiç gerçekleşmemiştir.



Şekil 143. *Ege Pamuğu* Sertifikası Örneği[309]

Çok geniş bir sahayı kapsayan Ege Pamuğu ile ilgili olarak tek bir çatı altında toplanarak müşterek hareket etmenin güçlükleri yanı sıra bu noktada sistematik bir biçimde hareket etmek adına birtakım dikkat çekici gelişmeler de söz konusudur. Örneğin; İzmir Ticaret Borsası'nın hammadde olan *Ege Pamuğu* yanı sıra bir de "Ege Pamuğu Sertifikası" uygulaması ile mamul maddeler için de girişimleri söz konusudur. Bu sayede de mamul ürünler koruma altına alınarak *Ege Pamuğu* kullanılarak elde edilen ürünlerin pazarlardaki katma değeri de artırılabilecektir.

Ege Pamuğu için yapılması gerekenlere baktığımızda Uzaktan Algılama sistemiyle ekim alanları tayin edildikten sonra sözleşmeli üretim sistemi geliştirilerek evvela Coğrafi İşaret uygulaması için gerekli altyapı oluşturulmalıdır. Türkiye'nin en değerli tarım ürünleri arasında olan bu ürün için "Ürün Takip Sistemi"ne paralel olarak mamul maddeler içinde İzmir Ticaret Borsası'nın sertifika sisteminin devlet eliyle de uygulanması teşvik edilmelidir. Son yıllarda özellikle yeni doğanlar ve çocuklar için "Organik Pamuklu Giysiler" yanı sıra alerjik rahatsızlıkları olanlar için de organik

[309] Konuyla ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://itb.org.tr/Sayfa/85-ege-pamugu-cografi-isareti (Son erişim: 27.07.2018).

pamuktan dokunmuş giyecekler özellikle gelişmiş ülkelerde oldukça rağbet görmektedir. Bu ve benzeri yeni ürünlerle yeni pazarların yaratılması, Coğrafi İşaretli aynı zamanda organik üretimle perçinlenerek değeri daha da artırılmış bir ürün haline getirilmesi bu alandaki gerilemenin önüne geçecektir. Söz konusu ürün her ne kadar yüksek vasıflı da olsa son zamanlarda Türkiye'nin kırsal kesimde yaşamış olduğu genç nüfus kaybı ve zirai alanda yaşanan diğer kronik problemler çoğu üründe olduğu gibi pamukta da gerilemelere yol açmıştır. Bu nedenle de Coğrafi İşaret uygulamasına yönelik olduğu kadar sektörel açıdan da birtakım tedbirlerin alınması gerekmektedir. Son olarak Ege Pamuğu yetiştirilen sahaların tümündeki paydaşlarla işbirliği yapılarak logo kullanımı konusunda duyarlı olunması gerektiği noktasında mutabakata varılması gerekmektedir.

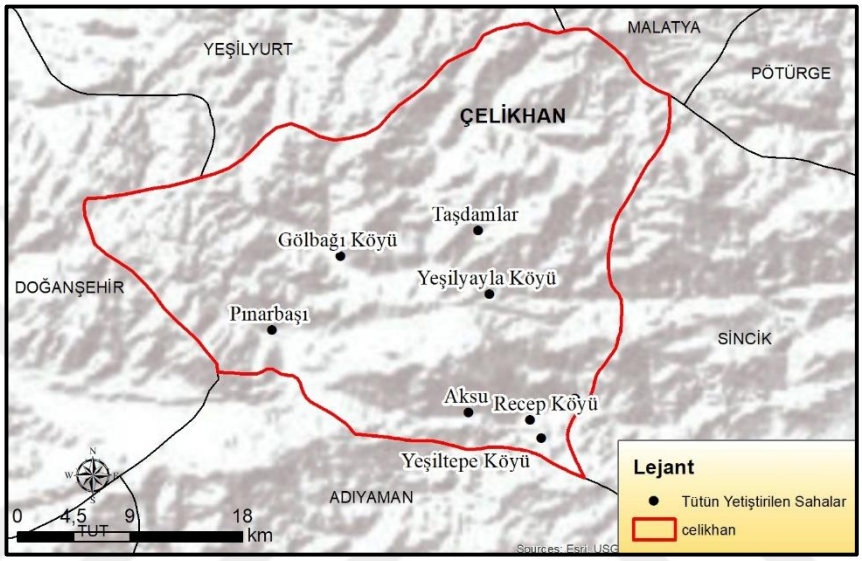


Şekil 144. *Ege Pamuğu* İçin Belirlenmiş Olan Coğrafi İşaret Logosu

Türkiye'de Ege Pamuğu dışında bu gruptan *Çukurova Pamuğu*'nun da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Çelikhan Tütünü: Konuya başlamadan evvel tütünle ilgili bazı hassas konuların belirtilmesi gerekmektedir. Tütünün en büyük kullanım alanı şüphesiz sigara endüstrisidir. Yapılan çalışmalar, sigaranın insan sağlığı üzerindeki yıkıcı etkisini net bir şekilde ortaya koymuştur. Günümüzde çoğu ülke bu noktada birtakım tedbirler almakla birlikte halihazırda sigaranın toplum hayatından bütünüyle silinmesinin daha uzun yıllar alacağı şüphesizdir. Bu noktada Türkiye'de de bazı uygulamalar devreye sokulmuş, hatta bu alanda çok başarılı bir politika izlenmiş olup Dünya Sağlık Örgütü, tütün mamulleriyle mücadelede Türkiye'yi örnek ülke olarak göstermiştir. Elbette

alınan tedbirler doğrudan doğruya konunun zirai boyutunu da ilgilendirmektedir. Sonuç olarak da Türkiye'de çoğu yerinde tütün yetiştiriciliği büyük ölçüde gerilemiş, hatta bazı yerlerde tamamiyle ortadan kalkmıştır[310]. Bu nedenle hassas bir konu olması hasebiyle tütün konusunda karakteristik bile olsa bunların Coğrafi İşaret kapsamına alınıp desteklenmesi bazı çelişkili durumları barındırmaktadır.



Şekil 145. Çelikhan'da Tütün Yetiştirilen Merkezlerin Dağılımı

Günümüzde *Çelikhan Tütünü* dışında Türkiye'deki herhangi bir tütün için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmamıştır. Bunda haklılık payı olmakla birlikte dünyada hala önemli bir sektör olarak uluslararası pazarlara yönelik yüksek vasıflı ve karakteristik tütünlerin yetiştiriciliği belli seviyelerde tutularak ziraatına devam edilebilir. Öte yandan hem Türkiye'de hem de dünya genelinde tütün ekimini sınırlama ve tütün mamullerinin tüketiminin azaltılması noktasında kayda değer girişimler de söz konusudur. Zaman içerisinde bugünkü tütün ekiminin bile yapılmayacağı öngörüldüğünde bu zirai ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması da uygun olmayacaktır. Konuyu birkaç örnekle izah edecek olursak esasında kalitesi ve yetişme alanıyla bugün için Coğrafi İşaret olmaya çok uygun olan *Hendek Tütünü* 1980'de 41

[310] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. Taşlıgil, Nuran ve Şahin, Güven: (2013). *Türkiye de Tütün Nicotiana tabacum* L. *Yetiştiriciliğinin Tarihsel Gelişimi ve Coğrafi Dağılımı*, Doğu Coğrafya Dergisi, Cilt: 18, s. 71 – 101, Erzurum.

köyde toplam 1.034 ekici tarafından 317 hektar alanda *Hendek Tütünü* yetiştiriciliği yapılmış ve aynı yıl 397 ton tütün elde edilmiştir. Buna karşılık son olarak 2011'de 154 dekarlık ekim alanından sadece 41 ton ürün elde edilmiştir (TÜİK, 2018). Günümüzde *Hendek Tütünü*'ne benzer kalitede Düzce'de bir miktar üretim yapılmaktadır. Amasya'nın *Taşova Tütünü* de Coğrafi İşaret olabilecek vasıflara sahipken bu ürün içinde ekim alanı önemli ölçüde daralmıştır. Son olarak popüler bir başka örnek *Samsun Bafra Tütünü*'dür. Bafra'da da üretim özellikle son 5 yılda kayda değer ölçüde gerilemiş olup üretim de 2013'te 4.269 tondan 2016'da 2.768 tona kadar gerilemiş, 20172de ise bir miktar artışla 3.265 ton olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Türkiye'nin daha pek çok yerinden (Hatay, Mardin, Bitlis, Trabzon gibi) karakteristik tütünlere örnek vermek mümkünken bu zirai faaliyetin ve tütün endüstrisinin geleceğinin olmayışı konunun Coğrafi İşaret odağında değerlendirilebilirliğini kısıtlamaktadır.



Fotoğraf 283. *Çelikhan Tütünü*'nün Hasat Edilmeye Hazır Taze Yaprakları Kıyılmış Tütünler ve Satışa Hazır Halde İstiflenmiş *Çelikhan Tütünleri*

Coğrafi İşaret kapsamındaki *Çelikhan Tütünü* özelinde konuyu değerlendirdiğimizde kendine has kokusu, sığır dili – yaşmaklı yaprak şekline sahip, yaprak sayısı 15 – 25 arasında değişen özellikleriyle karakterize edilmektedir. Pipoluk olarak da değerlendirilebilen bir tütün çeşididir. Coğrafi İşaret dosyasında ürünle ilgili belli başlı özellikler belirtilmişse de aradan geçen 16 yıllık süreç göz önüne alındığında dosyanın revizyondan geçirilmesi gerekmektedir. Nitekim söz konusu tütün için duyusal, fiziksel ve kimyasal analizlerinin detaylı bir şekilde yapılarak dosyada yer alması söz konusu bitkinin kullanım biçiminden kaynaklı olarak zorunluluk teşkil etmektedir.

Çelikhan Tütünü ile ilgili Coğrafi İşaret dosyasında yetiştiricilik alanları detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Buna göre; Çelikhan İlçe Merkezi, Pınarbaşı Kasabası, Yağızatlı, Yeşiltepe, Recep, Aksu, Gölbağı, Altıntaş, Kalecik, Taşdamlar, Korucak, Karagöl, Mutlu, İzci, Karaçayır, Yeşilyayla, Çampınar ve Köseuşağı köyleri *Çelikhan Tütünü* yetiştiricilik sahası olarak belirlenmiştir. 2017 itibariyle üretim ağırlıklı olarak Merkez'de yapılıyor olmakla birlikte Pınarbaşı, Recep, Aksu, Yağızatlı, Yeşilova, Yeşiltepe, Yeşilyayla, Gölbağı ve Taşdamlar'da yetiştiricilik yapılmıştır. Aynı yıl toplam 18.000 dekarlık ekimin 10.000 dekarı Merkez ilçede gerçekleşmiştir.

Tablo 116. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Çelikhan Tütünü* Üretimi

Yıllar	Üretim (Ton)	Yıllar	Üretim (Ton)
1995	2.586	2008	15
2000	2.300	2012	2.055
2002	3.129	2013	2.100
2004	97	2014	2.100
2005	26	2015	2.100
2006	24	2016	2.476
2007	32	2017	3.200

Kaynak: TÜİK, 2018.

Yıllar itibariyle ilçedeki çeltik üretimine baktığımızda, Çelikhan için istatistiklere konu olan tüm tütünleri *Çelikhan Tütünü* kabul edebiliriz, çok istikrarsız bir gelişimin olduğu görülmektedir. İlçede 1995'te 2.586 ton olan üretim 2000'lerin başında 3 bin dekara kadar çıkmışsa da sonrasında 2004'ten 2008'e kadar bir daha 100

tonun üzerine çıkmamıştır. Sonrasında da 2009 – 2011 yılları arasında tütün yetiştiriciliği yapılmamıştır. 2012'den itibaren ise üretim yeniden hızlı bir artış göstermiş ve 2.000 tonun altına bir daha düşmemiş, 2017'ye gelindiğinde ise 3.200 ton olmuştur (Tablo 116). Son yıllarda *Çelikhan Tütünü*'ne olan talepteki artış ve ürünün çiftçiye iyi gelir sağlaması ekimini artırmıştır.

Çelikhan'da 2017'de toplam 18.000 da. alanda 4.000 üretici *Çelikhan Tütünü* ekimi yapmıştır. İlçede hem sulu hem de kuru koşullarda yetiştiriciliği yapılan tütünün kuru koşullarda dekara verimi 120 kg. olması halinde 1 kg. tütünün maliyeti 9,79 TL., eğer sulu koşullarda dekara verimi 200 kg. olursa, 1 kg. tütününü maliyeti 13,48 TL. olarak hesaplanmıştır (Çelikhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). İlçede 2017 yılında verim kuru koşullarda 100 kg/da., sulu koşullarda ise 150 kg/da. olarak gerçekleşmiş olduğu halde üreticisine yüksek gelir sağlamıştır. Buna göre çiftçi dekar başına kuru koşullarda 5.000 TL., sulu koşullarda ise 7.500 TL. brüt gelir sağlamıştır. Net gelir ise sırasıyla 3.902 TL. ve 4.985 TL. olarak gerçekleşmiştir. Söz konusu şartlar dahilinde yöre çiftçisinin ve Ziraat Teknikerlerinin de belirttiği üzere son birkaç yılda ilçede yeniden tütüne yöneliş olmuştur. Fakat ürünün çiftçiye sağladığı gelir veya değerinin artmasında Coğrafi İşaret uygulamasının bir etkisi olduğu tespit edilmemiştir.

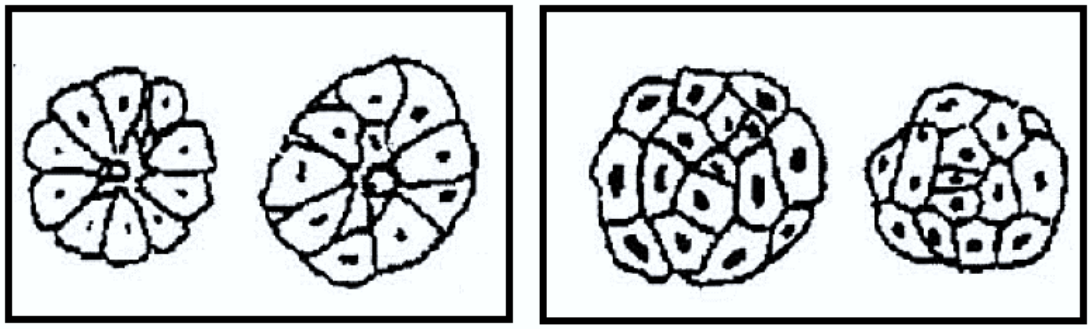
5.1.4. Sebzeler:

Coğrafi İşaret kapsamındaki 31 tarla bitkisinin 15 tanesini sebzeler oluşturmaktadır. Bununla birlikte potansiyel açısından yine en fazla ürünün bu grupta yer alacağı ön görülmektedir. Anket çalışmalarımız esnasında da kavun, karpuz ve patates başta olmak üzere bu gruptan ürünler sıkça belirtilmiştir.

Taşköprü Sarımsağı: Bu ürün sadece tarla bitkileri içerisinde değil Türkiye'deki Coğrafi İşaretli ürünler arasında en tanınanı ve de ilgi gösterilenlerinden birisidir. Taşköprü Belediye Başkanlığı'nın girişimleri sonrasında 2009'da Coğrafi İşaret ilan edilmiştir. *Taşköprü Sarımsağı*'nın tanınırlığı Coğrafi İşaret uygulamasından çok daha öncelerine dayanmakta olup bunda İstanbul başta olmak

üzere büyükşehirlerdeki yoğun Kastamonulu nüfusun ve gittikleri yerlerde mevsimi geldiğinde *Taşköprü Sarımsağı*'nı yöre adıyla birlikte pazarlamaları önemli ölçüde etkili olmuştur. Sonrasında ise Kastamonu ve Taşköprü Belediyelerinin de bu ürünün yöresel sembol haline getirilmesi, tanıtım faaliyetlerinde öne çıkartılması bir diğer etken olmuştur. Son olarak sarımsağın insan sağılığı üzerindeki olumlu etkileri ve Hekimler tarafından yararları da kamuoyuyla paylaşıldıkça ürünün popülaritesi daha da artmıştır. Günümüzde Taşköprü / Kastamonu = Sarımsak özdeşleştirmesi çok büyük ölçüde yerleşmiştir[311].

Söz konusu sarımsağın ayırt ediciliği olarak baş iriliğinin ortalama 15 – 35 g. olmakla birlikte 60 g.'a kadar çıkması, diş sayısının ortalama 12 olması, baş kabuğu renginin beyaz, diş kabuğu ve etli kısmının renginin krem, krem-sarı olması ve diş ağırlığının da 2 – 3 g. olması gibi şekilsel özellikleri belirtilmiştir. Buna ilaveten duyusal özelliklerinden kendine has tadı (Diğer sarımsaklara kıyasla acılığı gibi) ve kokusu öne çıkartılarak selenyum içeriğine ve allyl propyl disülfid oranının (Keskin kokusunu sağlayan element) yüksekliğine dikkat çekilmiştir.



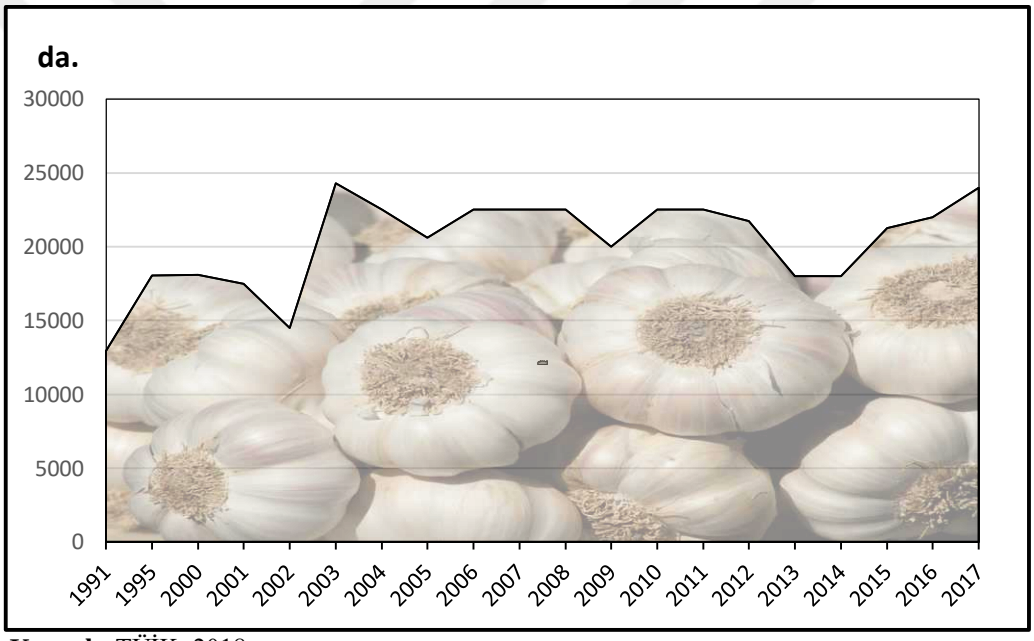
Şekil 146. Coğrafi İşaret Dosyasında *Taşköprü Sarımsağı*'nın Karakteristik Özelliğinin Gösterildiği Enine Kesitteki Diş Dizilimi
(Sağdaki *Taşköprü Sarımsağı* kesiti)

Taşköprü Sarımsağı sadece tarım ürünleri içerisinde değil Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde ilan edildiği dönem göz önüne alındığından en başarılı dosyalardan birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürünün hemen her özelliği diğer sarımsak

[311] Anket çalışmamız kapsamında katılımcıların çok büyük bir kısmı Taşköprü yerine Kastamonu veya her iki yerin adını da yazmıştır.

çeşitleriyle karşılaştırılarak hem şematize edilmiş hem de aralık değerlerle birlikte kimyasal özellikleri açıklanmıştır.

Yetiştiricilik esaslarının da belirtildiği Coğrafi İşaret dosyasında Şubat sonu – Mart başında ekimi yapılan sarımsağın Temmuz ayı içinde hasadı yapılır. Bu süre içerisinde gübreleme, çapalama, yaprak kırma gibi zirai bakım işlemleri yapılmaktadır. Hasadından sonra 9 – 10 ay kadar depolanabilmesi ve nakliyeye tahammülü olan bir bitki olmasıyla ayrıca avantajlıdır. Yörede tesis edilmiş sarımsak pazarında haftanın belli günlerinde toptan satışlar gerçekleştirilmektedir.

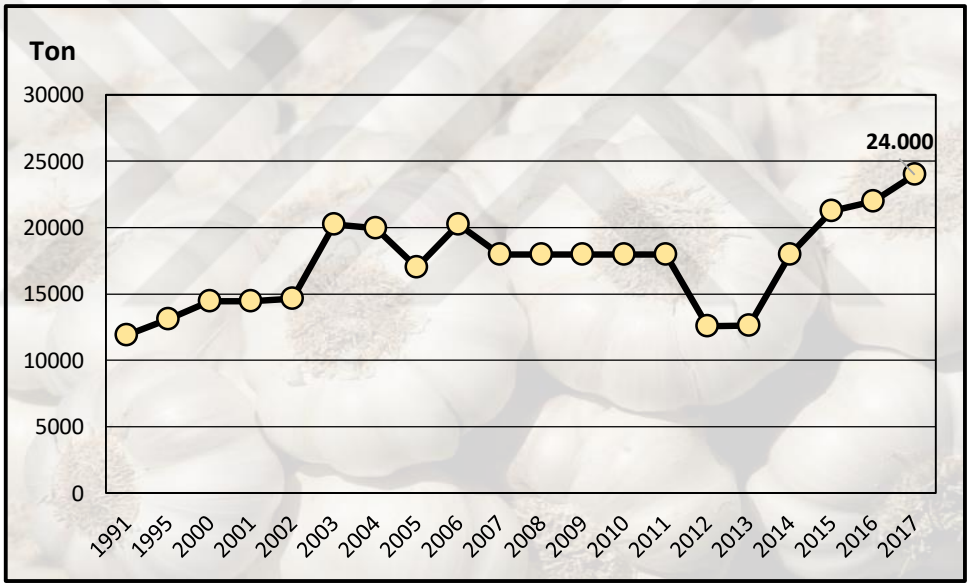


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 147. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Taşköprü'de Sarımsak Ekim Alanındaki Değişim

Taşköprü'deki sarımsak ziraatıyla ilgili istatistikleri incelediğimizde söz konusu değerlerin tümüyle *Taşköprü Sarımsağı*'nı ifade ettiğini belirtebiliriz. Bu açıdan çoğu Coğrafi İşaretli tarım ürününde olan çeşit bazındaki belirsizlik bu ürün için söz konusu değildir. Buna göre Taşköprü'de sarımsak ekim alanlarına baktığımızda zaman zaman daralmalar söz konusu olsa da ortalama 20.000 da. seviyesinde bir gelişim söz konusudur. Genel seyre baktığımızda ise bir artış yaşandığı anlaşılmaktadır. İlçede 1991'deki 12.950 da.'lık sarımsak ekim alanı 2000'de 18.100

da. olmuş 2003 – 2012 yılları arasında da 20.000 da.'nın altına inmemiştir. Sadece 2013 – 2014'te 18.000 da. olan ekim alanı 2017'ye gelindiğinde yeniden genişleyerek 24.000 dekara çıkmıştır (Şekil 147). Ekim alanındaki çoğu tarım ürününe kıyasla görece istikrarlı bu gelişim Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerde beklenen bir durumdur. Nitekim bu gibi ürünlerin kazanmış olduğu ün ve tüketiciler tarafından kabul edilen kalitesi ile uzun yıllar içerisinde pazarı oluşmuş, hem arz – talep dengesi oturmuş hem de beklentileri karşılayabilmek adına maksimum ve minimum aralıklar belirlenmiş olmaktadır. Ekseri Coğrafi İşaret olduktan sonra tanınırlığı ve / veya ünü artan ürünlerde ekim alanı ve üretim miktarı daha istikrarsız bir gelişim göstermektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 148. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Taşköprü'de Sarımsak Üretimi

Taşköprü'deki sarımsak üretimine baktığımızda ekim alanıyla paralel bir gelişimin söz konusu olduğu anlaşılmaktadır. Genel manada 1990'ların başlarına kıyasla yavaş fakat görece istikrarlı bir gelişim söz konusudur. Sadece 2013 – 2014'te ekim alanlarındaki daralmayla üretim bir miktar düşse de tekrar artışa geçilmiştir. İlçede 1991'deki 11.891 tonluk üretim, 2003'e gelindiğinde 20.250 ton olmuş, 2007 – 2011 yılları arasında 18.000 tonda kalan üretim 2017'de tarihinin en yüksek üretim değeri olan 24.000 tona çıkmıştır (Şekil 148). Hasat edilen sarımsakların % 80'i Taşköprü merkezindeki Salı günü kurulan pazarında ve Germiş pazarında mezat usulü

satılmaktadır. İlçedeki üretimin tamamı kuru sarımsak olup sadece 2009 – 2012 yılları arasında taze sarımsak üretimi de gerçekleşmiştir. Yörede henüz organik sarımsak yetiştiriciliği namına kayda değer bir girişim olmamıştır.



Fotoğraf 284. Salı Günü Düzenlenen Taşköprü'deki Sarımsak Mezatından Görünümler

Hasat edilen ürünler baş büyüklüklerine göre;

- 1. Kalite: Şakşak olarak bilinen en iri başlı çeşitlerdir.
- 2. Kalite: Orta adıyla pazarlanmaktadır.
- 3. Kalite: Ufak adıyla pazarlanan en küçük sarımsaktır.

Taşköprü'de bunlardan başka üretilen sarımsakların arasında bazen "Mürdük" adı verilen tek diş sarımsaklar elde edilmektedir. Her zaman rastlanmayan bu tek diş

sarımsak klasik *Taşköprü Sarımsağı*'ndan daha acı olup özellikle turşuluk olarak kullanılmakta ve pazarlarda ayrıca satılmaktadır.

Kastamonu genelinde sarımsak ziraatının dağılımına baktığımızda 2017'de il genelinde toplam 25.968 ton sarımsak üretilmiş olup bunun da % 92.4'ü de Taşköprü'de yetiştirilmektedir. Geri kalan üretimin bir kısmı Merkez ilçede (1.728 ton) ve Taşköprü sınırındaki Hanönü (240 ton)'nde gerçekleşmiştir. Taşköprü'deki üreticiler Hanönü'ndeki üretimin de *Taşköprü Sarımsağı* vasfında olduğunu belirtmişlerdir.



Fotoğraf 285. Nadir Rastlanan "Mürdük" Adı Verilen Tek Diş Sarımsak ve Salkım Halinde Bağlanmış Orta Boy Sarımsaklar

İlçedeki işletme ve maliyet durumuna baktığımızda araziler 3 – 20 da. arasında değişmekte olup tamamı aile tipi işletmelerden oluşmaktadır. Son yıllarda ekici

sayısındaki artışa bağlı olarak rekoltedeki artışın da fiyatları düşürmesi yöre sarımsak ekonomisinde bazı olumsuzluklar yaratmıştır. Nitekim 2014'te Kastamonu genelinde 1.649 olan işletme sayısı 2017'ye gelindiğinde 896 yeni işletmenin de dahil olmasıyla 2.545'e yükselmiştir. Söz konusu işletme sayısının da sadece ÇKS'ye kayıtlı olanlardan oluşması göz önüne alındığında sayının 3.000 civarında olduğu belirtilebilir. Yöre halkı özellikle sözleşmeli üretime çok sıcak bakmakta olup bunun Taşköprü'de yaygınlaşmasını ummaktadırlar. Nitekim sözleşmeli üretim Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında ürün takibi ve kazanç güvencesi sağlaması açısından her anlaşmanın her iki tarafı için de oldukça caziptir. Fiyat açısından baktığımızda 2017 için 1 kg. sarımsağın üretici maliyeti 3,45 TL., dekar başına toplam masraflar ise 3.455,55 TL. olarak hesaplanmıştır. Daha önce de bahsedildiği gibi işletme sayısının artmasıyla rekoltedeki artış, fiyatları aşağı çekmiş (Fiyatların düşmesinde ilerleyen bölümde de izah edildiği üzere birden çok faktör etkili olmaktadır) toptan fiyatı 5 TL. olması gerekirken en iyi şartlarda 3 TL.'den satılabilmiştir. Oysaki üreticiler en küçük boy sarımsağın 3 – 4 TL. olması gerektiğini belirtmişlerdir.

İlçede son yıllarda çeşitli sarımsak ürünleri de üretilmekte olup bu anlamda katma değerli ürünler ortaya konmaya başlamıştır. Özel firmalarca üretilen sarımsak tozu, sarımsak turşusu ve son yıllarda oldukça popüler hale gelen "Siyah Sarımsak" üretimi ise dikkat çeken bir diğer alternatif sarımsak ürünleridir. Bununla birlikte yöre üreticileri en ideal tüketim biçiminin kuru sarımsak şeklinde olduğundan alternatif ürünlere sıcak bakmamaktadırlar.

Üreticilerin en büyük sıkıntısı, bununla birlikte tüketicilerin de en fazla şikayet ettiği nokta taklit / sahte ürünlerin *Taşköprü Sarımsağı* adıyla satılması konusudur. Üreticiler bu durumdan büyük rahatsızlık duymakta olup "Çin Sarımsağı" olarak bilinen ithal sarımsakların dahi *Taşköprü Sarımsağı* adıyla çok ucuza satılmasının son yıllarda kendilerini ciddi anlamda yıprattığına dikkat çekmişlerdir. Son yıllarda Kahramanmaraş ve Gaziantep'teki sarımsakların da pazarlarda yaygınlaşmaya başlamasıyla sektörde rekabet daha da kızışmış ve söz konusu yörelerdeki üretimle pazarın ortalama 1.5 TL. daha aşağı çekilmiş olduğu belirtilmiştir. Taşköprülü üreticiler, ürünlerinin tanınırlığının artmasından memnuniyet duymakla birlikte kötü

niyetli tüccarların veya düşük nitelikte diğer yörelerde sarımsak yetiştirenlerin kendi ürünlerinin marka adını kullanmasının önüne geçilmesini istemektedirler. Bununla birlikte saha çalışmalarımız kapsamında teessüfle karşılanan ve bazı duyarlı kamu personelince de dikkat çekildiği üzere Kastamonu Merkez ilçede dahi "Çin Sarımsağı" kayda değer oranlarda tezgahlarda yer almaktadır. Hatta Taşköprü'de de daha gösterişli olması (İri, parlak beyaz renkte) ve de daha hızlı yetişmesiyle Çin sarımsağı tohumu ekildiği gözlenmiştir. Henüz fazla yaygınlık kazanmadan hele ki Coğrafi İşaretli bir ürün için bu durumun bir an önce önüne geçilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra köylerde genç nüfusun kalmayışı, ekici yaş ortalamasının 55 olması, taban fiyat uygulamasının olmayışı gibi diğer kronik problemler Taşköprü'de de söz konusudur. Son yıllarda yeterli işgücü olmadığından Şanlıurfa'dan mevsimlik işçiler gelmektedir. Söz konusu faaliyetin oldukça zahmetli oluşu ve Şubat ayından Ağustos ayına kadar uzun bir süreci kapsaması işgücüne olan ihtiyacı artırmaktadır. Son zamanlarda şiddetini artıran kuraklıklarla birlikte sulama da sarımsak yetiştiriciliği için ciddi bir problem oluşturmaktadır. Faaliyetle ilgili bir diğer altyapısal sorun da uzun yıllardır (Bazı işletmelerde 40 yıldan fazla aynı yere ekim yapıldığı belirtilmiştir) ova tabanında ekimi yapılan sarımsağın artık buradaki topraklar yorulduğundan verimi düşmeye başlamış, bu nedenle de daha önce sarımsak ekilmeyen ova alanının kenarlarındaki hafif eğimli alanlara zirai faaliyet kaymaya başlamıştır. Sarımsak ekilen eski yerlerde ise tahıl, yonca ve şekerpancarı ekimine başlanmıştır. Münavebenin olmayışı, toprak analizine göre gübre kullanma alışkanlığının bulunmayışı da toprakların hızlı bir şekilde verimden düşmesinde etkili olmaktadır. Ayrıca sarımsak yerine ekilen diğer ürünlerden sarımsaktaki kadar kazanç elde edilememesi de üreticiyi zorlamaktadır. Teknik altyapı olarak mezat usulü satış yapılan alanın yetersizliği, mezat zamanı gelen 250 – 300 kadar aracın kapasitesine karşılık gelemeyişi ürünün pazarlanma noktasında da sıkıntı yaratan bir noktadır.

Üreticiler tüm bu sıkıntılar yanı sıra bugün için sarımsak yetiştiriciliğinin ve *Taşköprü Sarımsağı* gibi üstün vasıflı bir ürünün kendilerine sağladığı kazancı tatminkar olarak belirtmişlerdir. Yukarıda belirtildiği gibi yurtiçi ve yurtdışından benzer veya taklit ürünler pazar şartlarını zorlasa da bir müddet sonra kalitesi ve dış

görünüşü ile kendini belli eden *Taşköprü Sarımsağı* yoğun olarak rağbet görmektedir. Fakat uzun vadeli olarak sektöre yönelik ciddi kaygılar barındırmaktadırlar.









Fotoğraf 286. *Taşköprü Sarımsağı*'nın Kent Peyzajında Kullanımı, Günlük Hayatta Ürüne Vurgu Yapan Ürün Logosu ve Maskotu ile 31. Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali'nde Kullanılan Sarımsak Demetleri

Sarımsak ile Taşköprü'nün zamanla oluşan başarılı özdeşleştirilmesi ile günümüzde Taşköprü'de sarımsak sadece bir zirai ürün olmaktan çıkmış kentsel bir

imge, folklorik – turistik bir ürün haline gelmiştir. Bu açıdan da sadece yöresinde yetiştirilen popüler bir ürün yeknesaklığından yerel yönetim ve paydaşların müşterek işbirliği / başarısı sonucunda Coğrafi İşaretli bir ürün yetiştirildiği saha ile bütünleştirilerek uygulama kapsamında örnek bir yere gelmiştir. Bu noktada bölüm sonunda da belirtileceği üzere bazı yörelerde konuya sondan yaklaşan uygulamalara tesadüf edilmiştir. Dikkat çekici bir biçimde 2016 – 2018 yılları arasında Türkiye'deki belli bir Coğrafi İşaret olabilecek ürünle ilgili ilk olarak festivaller düzenlenmeye başlanmıştır. Bunun Coğrafi İşaret tescilinin yapılabilmesinde bir basamak ya da yapılması gereken bir bürokratik uygulamaymış gibi tesis edilmesi de ayrıca ironiktir. Halbuki zaten yetiştirildiği yörede uzun yıllardır yöre folklorundaki etkili olan bir ürünün, sadece son bir veya iki yılda folklorik olaylara malzeme edilmesi uygun olmasa da toplumda farkındalık yaratma adına bu gibi uygulamaların etkililiği de yadsınamaz. Taşköprü'de ise "Sarımsak" pek çok açıdan başarılı bir şekilde ele alınmış ve alınmaya da devam etmektedir. Örneğin; 2018'de 32.'si düzenlenen "*Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali*" artık sadece yörenin değil uluslararası mahiyeti olan bir etkinlik haline gelmiştir.

Yörede turizmin de gelişmeye başlamasıyla yol boylarında *Taşköprü Sarımsağı* satışının yapılması, satılan ürünlerin de bağ örgüsü yapılarak dekoratif şekillerde satışı (Sarımsak salkımları, çelenkleri ve bunların renkli çiçeklerle süslenerek ziyaretçilere sunumu gibi) ürünün albenisini çok basit uygulamalarla artıracak bir diğer faktördür. Bu sayede rekoltenin fazla olduğu zamanlarda eldeki *Taşköprü Sarımsağı* bu gibi uygulamalarla eritilebilir.

Taşköprü ve Sarımsak kavramlarının özdeşleştirilmesinin hem yerli halk hem de Taşköprü ve Kastamonu yerel yönetimlerince de benimsenip sahiplenmesi yörede Coğrafi İşaret uygulamasından bağımsız bir başarı gelişmesi olarak değerlendirilebilir. Üreticiler ve yerli tüketicilerde henüz Coğrafi İşaret kavramı tam olarak oturmamış olup bundan bağımsız olarak ürünlerinin değerinin bilincinde olduklarını ısrarla belirtmektedirler. Öte yandan Coğrafi İşaret farkındalığı olan kimselerce ve bu süreçte uygulamaya dahil olan üreticilerce bahis konusu uygulamanın neredeyse hiçbir yansıması olmadığı, başlangıçta uygulama ile birlikte verilen güvencelerin hâlâ

sağlanamadığı (Korsan ürünlerle mücadele, pazar değerindeki artış gibi) belirtilmiştir. Hatta Coğrafi İşaret konusunda az veya çok malumatı olan kimselerce söz konusu uygulama ile birlikte ürünün daha da artan popülaritesinin yöre üreticileri için dezavantaj yarattığını belirtmiş, altyapısı oluşturulmadan ve var olan sorunlar halledilmeden böyle bir çalışmaya girişilmesinin olumsuzluklarıyla karşılaştıklarını belirtmişlerdir.

Tunceli Sarımsağı / Tunceli Tek Diş Sarımsağı: Karakteristik buna karşılık fazlaca tanınırlığı olmayan özel bir sarımsak çeşididir. Yörede kültür sarımsağının atası olduğu fikrinden ötürü "Yabani Sarımsak" veya "Kaya Sarımsağı" olarak da adlandırılan endemik bir türdür. *Tunceli Sarımsağı* (*Allium tuncelianum*), Munzur Vadisi boyunca ekseri Ovacık ve Pülümür'de, Tunceli – Erzincan sınırında yoğun bir yayılış göstermektedir. Söz konusu ürün sarımsakla büyük ölçüde benzerlik gösterse de yapılan genetik çalışmalar ürünün *Allium* familyasından diğer türlere daha yakın olduğunu göstermiştir (Ipek ve ark., 2008: 414). Ürün, adından da anlaşılacağı üzere tek bir baştan oluşmakla birlikte baş kısmında küçük diş oluşumlarına rastlanmakla birlikte *Taşköprü Sarımsağı*'ndaki gibi bir dişlenme söz konusu değildir. *Tunceli Sarımsağı* ile ilgili yapılan içerik analizleri söz konusu bitkinin *Taşköprü Sarımsağı* ile kıyaslandığında fenolik bileşik içeriği bakımından daha yüksek değerlere sahip olduğunu göstermiştir (Ağbaş ve ark., 2013: 60).

Söz konusu ürünün Coğrafi İşaret olarak değerlendirilebilirliği bazı ihtilaflı durumları bünyesinde barındırmaktadır. Mevcut koşullarda Munzur Vadisi'nin her iki yamacında kendiliğinden yetişen bu bitki doğal ortamda zarar görebilir türler arasındadır. Yöre halkı tarafından kendiliğinden yetişen bu ürün bilinçsizce toplanmakta ve tıpkı orkidelerde olduğu gibi bu üründe de ciddi sıkıntılar ortaya çıkmaktadır. Doğrudan doğruya endemik türlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınamayacağı ilgili mevzuatta belirtilmekle beraber söz konusu bu durum vahşi doğada, ticari manada yararlanılamayan ürünleri kapsamaktadır. Nitekim Almanya'da çok sayıda Coğrafi İşaret kapsamındaki sosisin içerisindeki endemik bitkilerden elde edilen çeşni malzemesi ürünün bir ayırt ediciliği olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmasını hızlandırmıştır. *Tunceli Sarımsağı* için de yakın yıllarda Tunceli İl tarım ve

Orman Müdürlüğü'nün ürünü kültüre alma çalışmaları başlangıçta olumlu sonuç vermese de bu konuda artan çalışmalarla günümüzde sınırlı da olsa ziraatına başlanmıştır. Deneme ekimlerinin devam ettiği ürünle ilgili kayda değer mesafeler kat edilmiş olmakla birlikte ürünün kültür koşullarına verdiği tepki de özellikle verimlilik açısından beklenen başarı elde edilememiştir.



Fotoğraf 287. *Tunceli Tek Diş Sarımsağı* Başlarından ve Boyuna Kesitinden Görünümler

Araban Sarımsağı: Adını yetiştirildiği Araban ilçesinin Araban Ovası'ndan alan sarımsak özellikle son birkaç yılda adını duyurmaya başlamıştır. Yörede pamuğa alternatif olarak ekimi yapılan sarımsak özellikle son 15 yılda ekimi daha da yaygınlaşarak kısa sürede çevre illere ve büyük şehirlere de pazarlanacak seviyede üretim artmıştır. Yöredeki yetiştiricilik faaliyetine baktığımızda 1995'te sadece 600 da. alanda 430 ton kuru, 50 ton da taze olmak üzere toplam 480 tonluk üretim

gerçekleşmiştir (Tablo 117). İlerleyen yıllarda taze sarımsak yetiştiriciliği öne geçse de 2010'dan itibaren yöre sarımsak yetiştiriciliğinde çok hızlı bir gelişme yaşanmış, 2005'e kıyasla ekim alanı 10 katından fazla bir artış göstermiştir. Sonraki yıllarda ekim alanındaki genişlemeye paralel olarak üretim de katlanarak artmıştır. 2017'ye gelindiğinde toplam 13.000 dekarlık sarımsak ekim alanıyla Türkiye sarımsak ekilen arazilerin % 8.5'i Araban'da bulunmaktadır.

Tablo 117. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Araban'da Sarımsak Yetiştiricilik Değerleri

Yıllar	Ekim alanı (da.)	Üretim (Ton)	
		Taze	Kuru
1995	600	50	430
2000	400	300	160
2005	100	220	-
2010	1.395	220	2.590
2015	2.500	1.000	3.000
2016	5.000	1.967	6.000
2017	13.000	1.967	14.400

Kaynak: TÜİK, 2018.

Yörede son yıllardaki gelişimi alternatif bir ürün olması hasebiyle gerçekleşmiş, ürünün sağladığı kazançla birlikte de ekimi yaygınlaşmıştır. Bununla birlikte folklorda, tarihi manada ve belli bir karakteristiğiyle tanınırlığı söz konusu değildir. Ayrıca pazar ağı genişlemiş olmasına karşın anket çalışmamızda da anlaşıldığı üzere henüz yaygın bir tanınırlık kazanmamıştır. Bu açıdan söz konusu ürün için mevcut şartlarda Coğrafi İşaret olabileceğini söylemek mümkün değildir.

Afşin Koçovası Sarımsağı: Kahramanmaraş'ın Afşin ilçesine bağlı Koçovası, son yıllarda sarımsağı ile gündemde adından söz ettirmeye başlamıştır. 1970'lerden beri yöre koşullarında yetiştiriciliği yapılan söz konusu sarımsak yaklaşık 50 yıla yakın bir süredir sadece Koçovası Mahallesinde yetiştirilmektedir. Yörenin en önemli zirai faaliyeti olarak süren sarımsak yetiştiriciliğinin yaklaşık 4.500 da. alanda ekimi yapılmaktadır. Üretim özellikle kuru sarımsak özelinde olup 2017'de Afşin'de toplam 3.150 ton kuru sarımsak yanı sıra 50 ton kadar da taze sarımsak üretilmiştir (TÜİK, 2018). Ekseri kokusu ve kendine has tadıyla karakterize edilen *Afşin Koçovası*

Sarımsağı için Coğrafi İşaret başvuru hazırlıkları büyük ölçüde tamamlanmış olup bu noktada *Taşköprü Sarımsağı*'nın ardından Coğrafi İşaret olması muhtemel ikinci karakteristik sarımsak olması beklenmektedir.

Ula Sarımsağı: Türkiye'deki karakteristik özellikli sarımsaklar içerisinde en küçük dişli olan sarımsak çeşidi olup kendine has kokusu ve tadıyla karakterize edilmektedir. Ayrıca diğer yörelerdeki sarımsaklardan farklı olarak kabuklarında kızılımsı mora yakın damarlar bulunmaktadır. Ula'da 2018'de 3.'sü düzenlenen "Sarımsak ve Kiraz Şenliği" kapsamında ürüne daha fazla dikkat çekmek amaçlanmaktadır.

Aksaray Baymış (Bayıraltı) Sarımsağı: Arazi çalışmalarımız kapsamında belirtilen ürünlerden biri olmuş ve buna bağlı çiftçi görüşmeleri yapılmıştır. Aksaray'ın Merkez ilçesine bağlı Baymış Köyü ile özdeşleşmiş olan ve genel olarak Bayıraltı denen bölgede Baymış başta olmak üzere Acıpınar, Çimeli ve Sapmaz'da yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yörede sarımsak yetiştiriciliği henüz çok yeni denebilecek bir ürün olup 2000'lerin 2. yarısında yaygınlaşmaya başlamıştır. Sarımsağın yörede hızlı bir şekilde gelişmesi ile 2017'de Türkiye'nin 4. büyük sarımsak tedarikçisi konumuna ulaşılmıştır. Üreticiler sarımsaklarını kendine has aroması ve acısıyla tanımlamışlardır. Bununla birlikte çok yeni olan, Aksaray genelinde dahi ünlenmemiş, yöre için geleneksel tarım ürünleri arasında sayılamayacak, karakteristiği üzerinde tam bir bilgi birikiminin oluşmadığı *Aksaray Baymış (Bayıraltı) Sarımsağı* için Coğrafi İşaret konusunun ilerleyen yıllarda ele alınması daha uygun olacaktır.

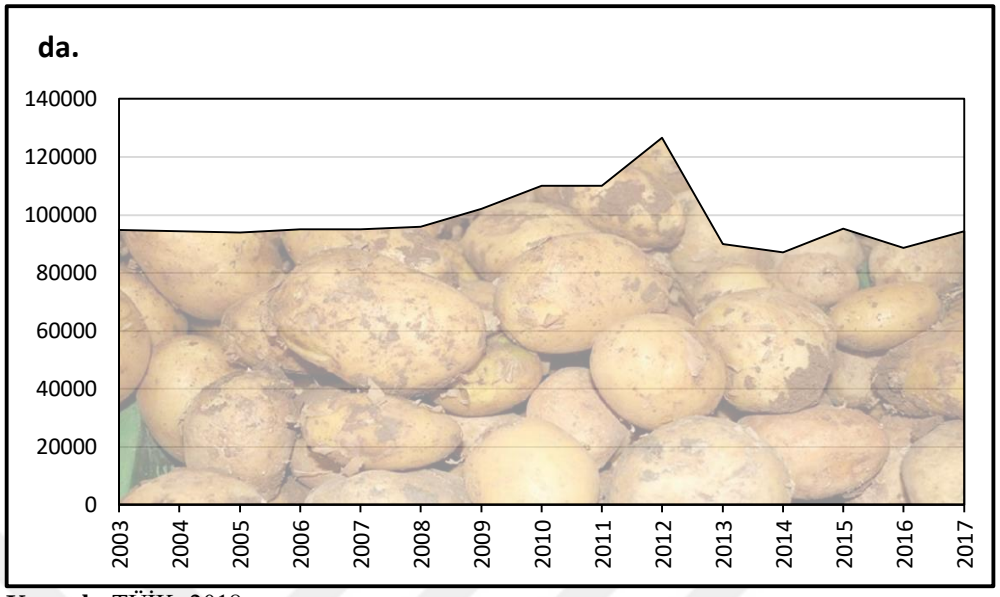
Ödemiş Patatesi: Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamındaki tek patatesi olan *Ödemiş Patatesi* ironik bir şekilde tanınırlığı da en az olan patates çeşididir[312]. 2002'de bu kapsama alınmış olmasına karşın bu alanda kayda değer bir tanınırlık kazanamamış olması, sınırlı bir yetiştiriciliği söz konusu olsa dahi Coğrafi İşaretli bir ürün olarak başarı olunmuş ürünler arasında değerlendirilememiştir. Üstelik Ödemiş'in İzmir gibi

[312] Konuyla ilgili detaylı bilgi için anket çalışmamızın sonuç bölümüne bakınız.

büyük bir şehrin ve önemli bir turizm merkezi içerisinde bulunuyor olmasıyla bu alanda ilgili makamların çok yetersiz kaldığı anlaşılmaktadır.

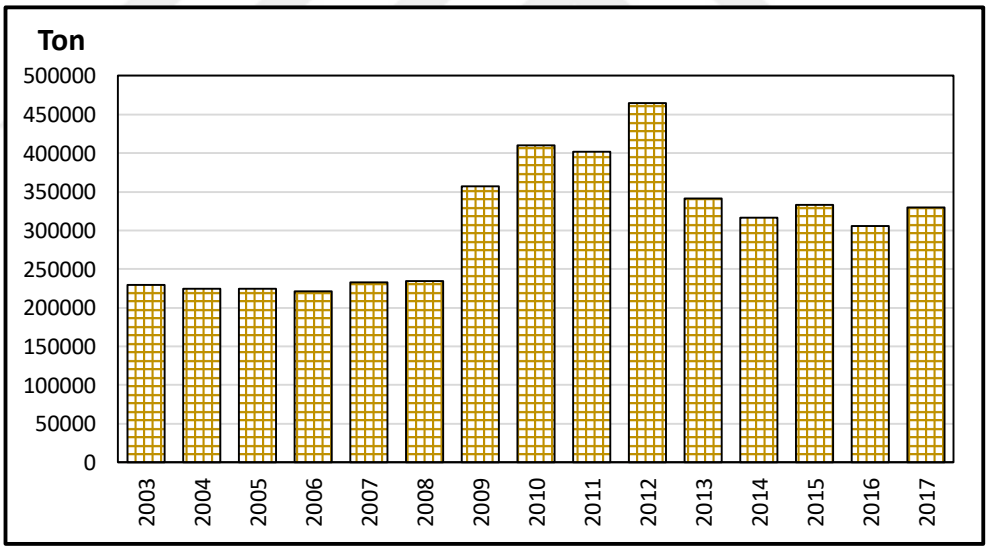
Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına bakıldığında esasında yöredeki genel patates yetiştiricilik esasları belirtilmiştir. Çoğu eski dosyada olduğu gibi bu dosyada da eksiklikler ve zaman içerisinde ortaya çıkmış değişikliklere bağlı olarak revizyon gerektiren bazı hususlar söz konusudur. Örneğin; Coğrafi İşaret dosyasında 9 patates çeşidi sıralanmış (Granola, Marabel, Marfona, Agria, Ausonia, Jearla, Resy, Concerde, Impala) olup günümüzdeki yetiştiricilik faaliyetlerine bakıldığında yemeklik çeşitlerden % 60 – 70'lik payıyla Marabel, % 10'luk payıyla da Granola öne çıkmaktadır. Diğer çeşitlerin ekimi ise çok sınırlı olup bazı çeşitlerin ekimi kalmamıştır. Dosyada genel olarak çeşit özellikleri öne çıkartılmış, yöreyle bağlantılı bir karakteristik belirtilmemiştir. Yetiştirme teknikleri açısından da yöredeki genel koşullar izah edilmiş olsa da Ödemiş'te hem ova hem de yayla patatesi şeklinde farklı koşullarda yetiştiricilik söz konusu olduğundan bu konunun daha detaylı ve de ova ile yaylada yetiştirilen çeşitler ayrı ayrı sıralanmalıdır. Dosyada da belirtildiği gibi esasında Ödemiş'in patates yetiştiriciliğinde yılda 3 defa ürün elde edilebiliyor olmasıdır. Yöre koşullarında patatesin 3 ay gibi kısa bir sürede hasat olgunluğuna erişmesi sayesinde yöre sadece İzmir'in değil Türkiye'nin en önemli patates üretim merkezi konumundadır. Ürünün coğrafi sınırı olarak da Ödemiş ilçesi ile Gölcük ve Bozdağ yaylaları da dahil edilmiştir.

Popüler kültürde ve halk arasında Sarıkız adıyla bilinen *Ödemiş Patatesi*'nin ekim durumuna baktığımızda patates gibi Türkiye'de çok sık tartışılan, üretimin çok ciddi dalgalanmalar gösterdiği bir üründe yörenin bu alanda istisna olarak çok istikrarlı bir saha olduğu anlaşılmaktadır. Bunda da yöre patates yetiştiriciliğinde üreticilerin uzun yıllarda edindiği bilgi birikimi, alışkanlıklar ve de en önemlisi sahanın patates yetiştiriciliği için son derece uygun coğrafi şartları etkili olmaktadır. İlçedeki 2003 yılı 94.910 da.'lık ekim alanı, 2008'de 96.000 da., 2013'da 90.000 da. ve 2017'de de 94.322 da. olmuştur ki esasında Coğrafi İşaretli hemen her üründe aranan bir istikrardır (Şekil 149). Ödemiş'te sadece 2012'de ekim alanı son yılların en yüksek değeri olan 126.563 da.'ya çıkmışsa da sonrasında tekrar 90.000'lere gerilemiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 149. Son 15 Yıllık Süreçte Ödemiş'te Patates Ekim Alanlarının Değişimi



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 150. Son 15 Yılda Ödemiş'teki Patates Üretim Miktarı

Üretim durumuna baktığımızda ekim alanlarındakine paralel bir gelişim söz konusudur. İlçede 2003 – 2008 yılları arasında 200 bin tonun altına düşmeyen üretim, 2009'dan itibaren de 300 bin tonun altına inmemiştir (Şekil 150). Özellikle son 5 yıllık süreçte ise oldukça istikrarlı bir gelişim gözlenmekte olup 2017'ye gelindiğinde üretim 329.844 ton olmuştur. Aynı yıl söz konusu üretimle İzmir'in patates üretiminin %

83.3'ü, Türkiye'nin ise % 7'sini Ödemiş karşılamıştır. Yetiştirilen patateslerin ise Coğrafi İşaret kapsamındaki çeşitler göz önüne alındığında % 80 kadarı *Ödemiş Patatesi* olarak nitelendirilebilecek üründür. Buna göre de 2017'de yaklaşık 263.875 ton *Ödemiş Patatesi* üretildiği söylenebilir.

Ödemiş'te patates yetiştiriciliği ile ilgili bu istikrarlı duruma tezat teşkil edecek şekilde yörede üreticiler göz ardı edilemeyecek noktalara dikkat çekmişlerdir. Özellikle patates fiyatlarındaki istikrarsızlıklar, yörede borçlu çiftçi sayısındaki artış, ürün alım güvencesinin olmaması, sözleşmeli üretimin olduğu zamanlarda da dekara 5.000 kg.'ın altında kalan verimle zarar edilmesi gibi hususlar esasında yöre patates yetiştiriciliği için kronikleşmiş sektörel sorunlardır.



Fotoğraf 288. Kızartmalık Yağ Çekmeyen ve Parlak Sarı Rengiyle *Ödemiş Patatesi*

Ödemiş'te patates yetiştiriciliği ile ilgili olarak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden alınan verilere göre düzenlenen tablo…'da da görüldüğü üzere ilçede işletme sayısı ortalama 1.700 civarındadır. Buna göre patates ekim alanı ve üretiminin işletmelere göre dağılımıyla ortalama bir değer bulunarak yöredeki patatesin mali değeriyle ilgili çıkarımda bulunacak olursak; 2017'de 1. ürün olarak ekiminde patatesin dekar başına üretim masrafı 2.795,74 TL. olarak hesap edilmiştir. Buna göre 2017'de Ödemiş'te ortalama bir işletme büyüklüğü 51,4 da. kabul edilirse işletme masrafı 143.714 TL. civarındadır. Hesaplamalar dekara 4.500 kg. patates alımına göre belirlenmiştir. Oysaki aynı yıl Ödemiş'te verim 3.497 kg/da. olarak gerçeklemiştir.

Buna göre de maliyetler daha da artmaktadır. Nitekim verimin 4.500 kg. olması durumuna göre hazırlanan maliyet çizelgesi, 3.497 kg/da. verime göre ve ortalama işletme büyüklüğü 51,4 da. kabul edildiğinde üretici 130.000 TL. gelir elde etmektedir ki buna göre de 143.714 TL.'lik işletme masrafıyla zarar etmiş durumdadır. Bu durum da saha çalışmalarımız kapsamında yapılan çiftçi görüşmeleriyle örtüşmektedir.

Tablo 118. Ödemiş'te Son 5 Yılda Patates Yetiştiriciliği İle İlgili Belli Başlı Değerler

Yıl	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	İşletme Sayısı	İşletme Başına Ort. Üretim	İşletme Başına Ort. Alan
2013	100.000	350.000	1.750	200	57,1
2014	100.000	370.000	1.650	224	60,6
2015	90.000	288.000	1.755	164	51,3
2016	90.000	342.000	1.795	190	50,1
2017	90.000	351.000	1.750	200	51,4

Kaynak: Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Ödemişli patates üreticileri faaliyetin hiçbir aşamasında denetim ve kontrol mekanizması olmayışından şikayetçi olmuşlardır. Türkiye'de patates yetiştiriciliğindeki yıldan yıla değişen şartlar yüzünden bir yıl para eden ürün ertesi yıl tarlada kalmaktadır. Sözleşmeli üretimde ise zaman zaman hastalıklar zaman zaman da olumsuz hava koşulları nedeniyle zarar eden üretici sözleşme şartlarını yerine getiremediği veya kendi masraflarını karşılayamadığında borçlu duruma düşmekte ve zirai faaliyetten çekilebilmektedir.

Buraya kadar Coğrafi İşaret kapsamındaki ve dünyada emsali çok az olan aynı sahadan 3 defa patates alınabilme kabiliyetli bir yer için olmaması gereken sorunlar sıralanmıştır. Coğrafi İşaret odağında da olumsuz bir tablo söz konusudur. Üreticilerin bu hususla ilgili farkındalıkları çok düşük olup uygulama ile herhangi bir değişiklikten etkilenmediklerini belirtmişlerdir. Gerçekten de yörede logolu paketleme veya "Ödemiş Patatesi" namına herhangi bir vurguya (Tabela, afiş, pano gibi) rastlanmamıştır. Yöre peyzajında da herhangi bir şekilde patatesin kullanılmamış oluşu, bu konuda geniş katılımlı sosyo-kültürel herhangi bir etkinliğin olmayışı (Festivaller, şenlikler gibi) yöredeki eksikliklerden sadece birkaçıdır. Kaldı ki İzmir'de

"Boyoz" gibi günlük hayatta çok yaygın olan bir ürün için dahi çok geniş katılımlı etkinlikler söz konusuyken "Ödemiş Patatesi" gibi yöre ekonomisinde çok daha büyük bir paya sahip ürünle ilgili bu gibi faaliyetlerin olmayışı, İzmir gibi bu konularda Türkiye'nin önde gelen bir ili için göz ardı edilemeyecek bir noksanlıktır.

Helvadere Patatesi: Aksaray'ın Merkez ilçesine bağlı Helvadere Kasabası'nda uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan patates için de Coğrafi İşaret başvurusu gündeme alınmıştır. Esasında yörede 2000'lere değin insanların kendi ihtiyacına yönelik yetiştiriciliği yapılan bir ürünken sonrasında ticari manada yetiştiriciliği başlamıştır. Yöre patateslerinin ayırt ediciliği olarak kendine özgü tadı ve pişme süresinin kısalığı öne çıkartılmıştır.



Fotoğraf 289. Hasat Olgunluğuna Erişmiş *Helvadere Patatesi*

Yörede kumpirlik (Deve patatesi), kızartmalık ve haşlamalık olmak üzere 3 çeşit patatesin üretimi de yapılmaktadır. Mayıs ayının ilk haftası ekimine başlanan patatesin, Haziran başında ilk çapası, 3. haftasında da sulaması yapılır. Ekim başında da patates hasadına başlanır. Helvadere'de günümüzde en fazla ekimi yapılan Granola ve Melody çeşitleri olup geçmişte ise nişasta oranı daha yüksek olan yemeklik Agria çeşidi ekimi yapılıyorken günümüzde bu çeşit neredeyse kalmamıştır. Helvadere'de geçmişte yerli çeşitlerle birlikte 10 farklı patatesin yetiştirildiği bununla birlikte son

yıllarda yöredeki elverişli patates yetiştiricilik koşullarından ötürü ticari manada yemeklik çeşitlerin ekimi yaygınlaşmıştır.

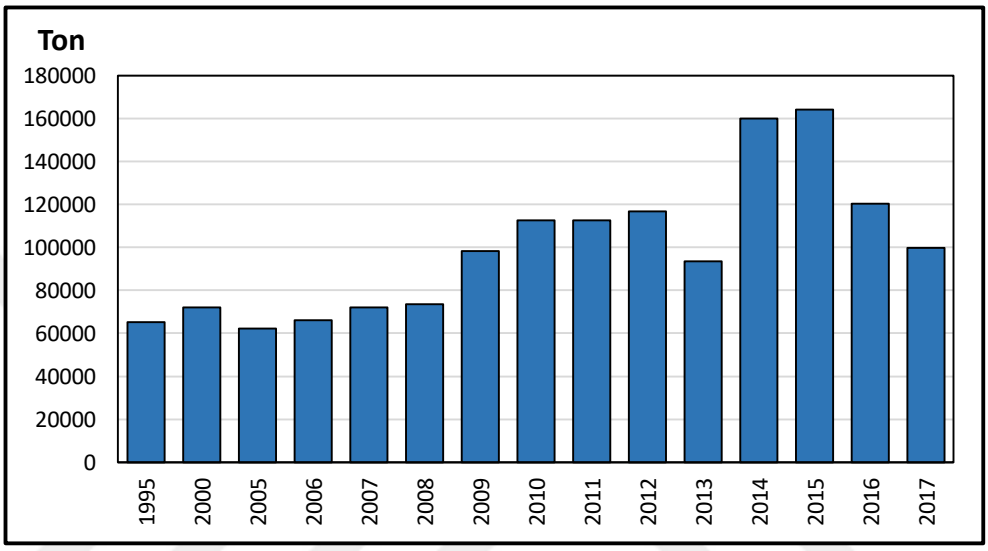


Fotoğraf 290. Hasat Edilmiş *Helvadere Patatesi* (Melody Çeşidi)

Helvadere patates üretim miktarı ile ilgili istatistiksel bilgiler mevcut olmamakla beraber fikir vermesi amacıyla Helvadere'nin bağlı olduğu Merkez ilçenin üretim durumunun gösterildiği şekil 151'de 2000'lerin başından itibaren yavaş ama nispeten düzenli bir şekilde 2015 yılına değin patates üretiminde artışın yaşanmış ve aynı yıl 164.159 tonluk üretimiyle son yılların en yüksek seviyesine çıkılmıştır. Fakat takip eden yıllarda üretim hızlı bir şekilde gerilemiş ve 2017'de 99.793 tonla sınırlı kalmıştır. Üretimdeki bu gerilemede temel faktör fiyat istikrarsızlığına bağlı olarak çiftçinin patates ekiminden uzaklaşması etkili olmuştur.

Helvadere'deki sektörel duruma baktığımızda 2018 ekim sezonunda üreticiler patatesin ellerinden 80 kr. ile 1 TL. arasında ellerinden çıktığını oysaki en iyi şartlarda 1.5 TL. olması gerektiğini belirtmişlerdir. Üreticilerin en büyük pazarını Ankara oluşturmaktadır. Ayrıca ürünle ilgili laboratuvar analizleri yapılmış ve patatesin üstün vasıflı olduğu tespit edildikten sonra 2 defa da AB ülkelerine ürün gönderilmiştir. Yetiştiriciliğinde kimyasal gübreler yanında hayvansal gübrelerin kullanımına da özen gösterilmesi ürün kalitesini artırmaktadır. Problemlerin başında ise fiyat politikası ve ürün desteğinin olmayışı en önemli sorun olarak ilk sırada belirtilmiştir. Aracıların

üretici – tüketici arasındaki fiyatı belirlemede aradaki farkı açması, yörede ürüne yönelik endüstriyel bir kuruluşun bulunmuyor oluşu, işletmelerin parçalı ve dağınıklığı, ürün tanıtımının neredeyse hiç yapılmaması, festival gibi sosyal etkinliklerin olmaması gibi faktörler bu derece vasıflı bir ürün için beklediği noktaya gelememesinde diğer beşeri problemler olarak sıralanmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 151. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Aksaya Merkez İlçede Patates Üretim Miktarı



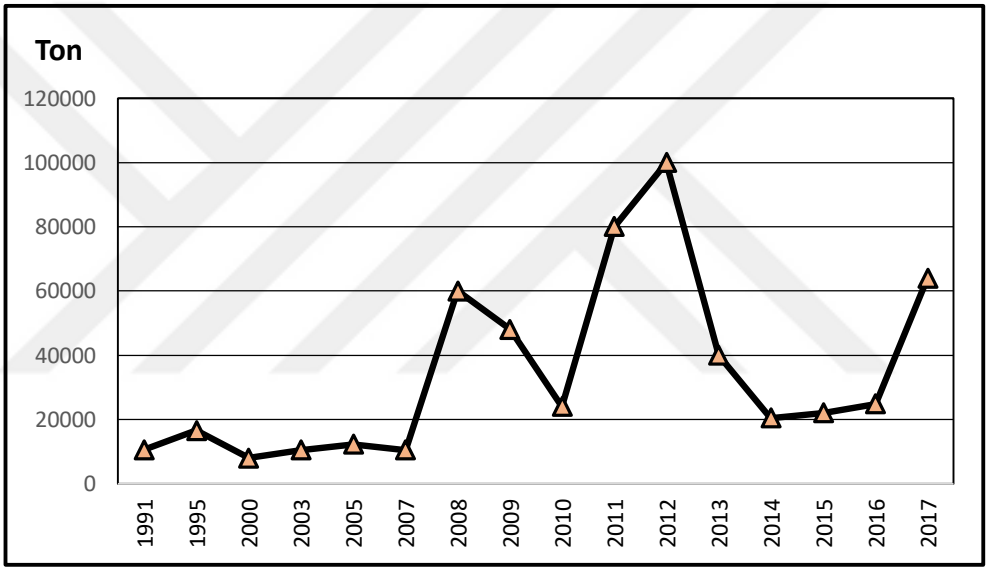
Fotoğraf 291. Muhtelif Boylarda *Helvadere Patatesi* / Haşlanmış ve Kızartılmış Halinden Görünümler

Ereğli Siyah Havucu: Haziran 2017'de resmi Coğrafi İşaret ilanı yapılan *Ereğli Siyah Havucu* için esasında bu anlamda çok geç kalınmıştır. Nitekim söz konusu yöre (Karapınar'ın Akören Mahallesi'nde de yetiştiricilik yapılmaktadır) bu havuç çeşidinin üretiminde geçmişten beri Türkiye'nin en önemli merkezlerinden olmuştur. Üretim nicellik açısından olduğu kadar nitelliğiyle de dikkat çekmekte olup kısaca bir diğer Coğrafi İşaretli ürün olan *Tarsus Şalgamı* bölümünde de bahsedildiği üzere söz konusu ürüne asıl karakteristiğini kazandıran eleman olmasına karşın günümüze kadar markalaşma ve prestij değerine kavuşturulamamıştır. Ayrıca söz konusu ürün büyük miktarlarda (% 75 – 80 kadarı) doğal boyar bitki olarak hem gıda hem de kozmetik sanayinde kullanılması amacıyla ihraç edilmektedir (Özellikle Fransa, İtalya ve Almanya'ya).

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda da ürün özellikle boya bitkisi olması, şalgam yapımı ve yüksek verimliliği ile karakterize edilmiştir. Yöre koşullarında Mayıs ayı içerisinde ekimi yapılan *Ereğli Siyah Havucu*'nun Ekim sonundan itibaren Aralık ayına kadar hasadı devam eder. Hasat edilecek havuçların çok olgunlaşması veya erken hasatla cılız havuçların eldesi istenmemektedir. Ekimden hasada kadar olan süreçte ise usulüne uygun şekilde sulama, gübreleme, çapalama ve boğaz doldurma işlemleri yapılır.

Ereğli'de yetiştirilen havuç miktarına baktığımızda bu alanda ciddi istikrarsızlıkların olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte şekil 152'de belirtilen havuç üretim miktarının tümünün de *Ereğli Siyah Havucu* olduğu belirtilmelidir. Zira ilçede diğer havuç çeşitlerinin ekimi yapılmamaktadır. Ereğli'de 1991'den 2007'ye kadar üretim ortalama 10 – 12 bin ton arasında seyretmiş olup özellikle 2000'lerin ikinci yarısından itibaren Adana ve çevresindeki sanayicilerin artan talebiyle üretim hızlı bir artış göstermiş ve 2008'de 60.000 ton olmuştur (Şekil 152). Tarımda plansız hareket etmenin doğal bir sonucu olarak artan talep ve buna bağlı yüksek gelirle üreticilerin bir ürüne yığılmaları ertesi sene artan rekolteyle fiyatların düşmesine ve sonraki seneye de ürünü ekmemelerine neden olmaktadır. Nitekim Ereğli'de de böyle olmuş ve üretim 2010'da 24.000 tona kadar gerilemiştir. Yine bu gerilemenin ardından çok hızlı bir artışla 2012'de 100.000 tona çıkan üretimle tarihinin en yüksek seviyesine

ulaşmışsa da sonrasında yeniden gerileme eğilimine girmiştir. Son olarak ilçede 16.000 da. alandan 64.000 ton ürün elde edilmiştir. Özellikle şalgam suyu üretici firmalarının pazar fiyatları üzerinde yegane belirleyici olduğu düşünüldüğünde işletmeler ve çiftçiler arasında mutlaka istikrarın sağlanması adına koordine olunması gerekmektedir. Ereğli, söz konusu üretimiyle aynı yıl Konya'nın 2. büyük havuç üreticisi olmuştur. İlçede yoğun olarak Kuzukuyusu başta olmak üzere Ereğli ilçe merkezinde Sazgeçit, Pınarözü, Selvili, Aşıklar, Türkmen, Çiller ve Kamışlıkuyu ilçelerinde yetiştiricilik yapılmaktadır. Son yıllarda üretimde istikrarın yakalanabilmesi adına sözleşmeli üretim yapılmaya başlanmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 152. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Ereğli Siyah Havucu* Üretimi

Kırıkhan Havucu: Özellikle tadıyla karakterize edilen ve yörede bol miktarda yetiştirilen *Kırıkhan Havucu* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Amik Ovası'nda yoğun olarak yetiştirilen bu havuçla Kırıkhan, Hatay üretiminin % 89.4'ünü, Türkiye'nin de % 8.3'ünü karşılamaktadır. İlçede havuç üretimi özellikle son yıllarda artış göstermiş; 1998'de 15.000 ton olan üretim, 2002'de 20.600 ton olmuş, 2017'de ise üretim 47.500 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). Yöre, yetiştirdiği havuçla henüz yağın bir tanınırlık kazanamamıştır.

Beypazarı Havucu: Coğrafi İşaret olan veya olabilecek havuçlar arasındaki Türkiye'deki en tanınmış havuç olmasına karşın ürünün Coğrafi İşaret başvurusu yapılmamıştır. Kendine has tadı, çok sulu oluşu ve yöre folklorunda uzun yıllarda kazanmış olduğu önemle potansiyel bir Coğrafi İşaret adayıdır.

Tablo 119. Son 15 Yılda Beypazarı'ndaki Havuç Üretimi ve Bunun Ankara ile Türkiye'ye Oranları

Yıllar	Beypazarı	Ankara	Ankara'daki Payı (%)	Türkiye	Türkiye'deki Payı (%)
2003	100.000	110.475	90.5	405.000	24.7
2004	100.000	108.931	91.8	438.000	22.8
2005	80.000	88.595	90.3	388.000	20.6
2006	-	109.800	-	394.725	-
2007	100.000	109.540	91.3	641.953	15.5
2008	100.000	111.450	89.7	591.538	16.9
2009	100.000	110.030	90.8	593.628	16.8
2010	100.000	109.955	90.9	533.253	18.7
2011	100.000	110.005	90.9	602.078	16.6
2012	120.000	132.965	90.2	714.280	16.8
2013	120.000	131.800	91	569.855	21
2014	120.000	131.400	91.3	557.977	21.5
2015	120.000	127.750	93.9	534.988	22.4
2016	120.000	124.910	96	554.736	21.6
2017	126.000	132.880	94.8	569.533	22.1

Not: 2006 Yılı Beypazarı havuç istatistikleri açıklanmamıştır.
Kaynak: TÜİK, 2018.

Kum havucu olarak da bilinen *Beypazarı Havucu*, kırmızıya yakın koyu turuncu renkli, bol sulu ve şeker oranı yüksek, ekseri çiğ olarak tüketimi uygundur. İlçede ekim alanı 20.000 da. olup son 15 yılda üretimi artmıştır. Beypazarı, Ankara havuç üretiminin yegane merkezi olup tablo 119'da da görüldüğü üzere payı % 90'ın altına düşmemiştir. Türkiye ölçeğinde baktığımızda ise özellikle son yıllarda ilçenin, Türkiye havuç üretiminin 1/5'ini sağladığı görülmektedir.

Ürünün yöredeki geçmişiyle birlikte zaman içerisinde Beypazarı'nda başlı başına bir havuç kültürü oluşmuştur. Havuçlu lokum, havuç suyu ve çeşitli havuç ürünleriyle Beypazarı'nda bu anlamda ayrıca da bir sektör oluşmuştur. Ankara'nın en önemli turizm merkezlerinden olan Beypazarı'nda havuç, ilçe peyzajında kullanıldığı gibi yöredeki sosyal etkinliklerde de türlü şekillerde öne çıkartılan bir ürün olmuştur.

İlçede Beypazarı Bostancıları Kooperatifi'nin girişimleriyle *Beypazarı Havucu*, işlenmiş ürünleriyle de tanınırlık kazanmaya başlamış, ilçe okullarında havuç suyunun dağıtılması çalışmalarıyla da bu alanda ilgileri üzerine çekmiştir. Ayrıca gelecek yıldan itibaren yöredeki havuç üretimi ve havuç ürünleri işleme faaliyetinin gelişimine bağlı olarak 3.000 ton kapasiteli bir soğuk hava deposu kurulması kararlaştırılmış ve inşaatına başlanmıştır.



Fotoğraf 292. *Beypazarı Havucu* ve Bundan Yapılan, Özel Ambalajı ve Etiketiyle Pazara Sunulan *Beypazarı Havucu Suyu*

Maraş Biberi: Türkiye'deki Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 3 biber çeşidinden birisi de *Maraş Biberi*'dir. Burada yer gelmişken belirtilmesi gereken bir husus da çerezlik tüketilen ürünler (Çekirdekler gibi) ile baharat olarak kullanılan ürünlerin (İsot, pul biber gibi) her ne kadar belli işlemlerden geçiyor olsa da temelde tarım ürünü olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olduğundan bu bölümde değerlendirilmiştir. Bununla birlikte Türk Patent ve Marka Kurumu'nda bu gruptaki ürünlerin bir kısmı "Gıda", bir kısmı da "Tarım" grubunda değerlendirilmiştir.

Maraş Biberi'nin genel özelliklerine baktığımızda sivri veya küt olan uç kısmı ile konik biçimli meyveleri ince etli olup (Özellikle *Kale Biberi*'ne kıyasla çok incedir), parlak – koyu kırmızı renkte, kurutmalık bir biber çeşididir. Biber boyları 5 – 12.5 cm. arasında değişmekte olup ağırlığı da 8 – 14 g. arasındadır. Biberlerin en

önemli özelliklerinden olan et kalınlığı ise 1.2 – 1.6 mm. kadardır. İl koşullarında Şubat sonu, Mart başında ekimi yapılan biberin Ağustos ayında hasadına başlanır. Hasat, tek seferde olmayıp 2 – 3 kırımda gerçekleşir.



Fotoğraf 293. *Maraş Biberi*'nin Taze ve İşlenmiş Hali ile Kurumak Üzere Sergilerdeki Biberlerden Görünümler

Bir çeşit baharat olarak kullanılan biberin taze ve kuru halde içeriği değiştiğinden Coğrafi İşaret dosyasında her iki hususa da işaret edilmiştir. Hasat edilen biberler 3 farklı şekilde kurutulur. Buna göre ilki ve de geleneksel olanı sergilerde hava şartlarına bağlı olarak 10 – 12 gün kurumaya bırakılması; ikincisi taze biberlerin

makinelerde parçalandıktan sonra sergilerde 2 – 3 gün kurutulması ve son usulde yıkanıp ayıklanan biberlerin 3 – 4 saat fanlı, sonrasında da mikrodalga takviyeli fırınlarda 1 – 1.5 saat kurutulmasıyla elde edilmesi usulüdür. Taze biber kurutulduktan sonra yaş ağırlığının % 75 – 80'ine karşılık gelmektedir.

Kurutulan *Maraş Biberleri*, toz, kırmızı pul / yaprak veya isot / siyah pul olarak değerlendirilir. Buna göre kurutulmuş olan biberlerden acı toz biber elde edebilmek için biberler makinelerde öğütülür ve bir nevi biber unu elde edilir. Kırmızı pul / yaprak biber için de yine makinelerde fakat bu sefer daha iri olacak şekilde kepertme makinelerinden geçirilir. Ufalanmış olan biberler, eleklerden geçirilerek boylarına göre sınıflanır. İsot / siyah pul için de yine kepertme makinelerinden geçirilen biberler fermantasyona tabi tutular ve bunun sonucunda da rengi kırmızdan siyaha döner. Fermantasyonda geleneksel üretimde güneşe serilen biberler 1 gün sıkıca şeffaf naylon poşetlere doldurularak kızıştırılır. Tüm işleme teknikleri sonunda Türk Gıda Kodeksi kriterlerine göre yağlama ve tuzlama işlemi yapılıp son tavlamasının ardından ambalajlanarak pazarlara sunulur. Türkiye ihtiyacının % 30'u kadarı Kahramanmaraş'tan sağlanmaktadır.

Genel olarak tüm Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz'de oldukça yaygın olan bu tipte üretim nedeniyle söz konusu ürün için Coğrafi İşaret sahası olarak Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa, Hatay ve Kilis'te dahil edilmiştir. Günümüzde Kahramanmaraş'ta 40 – 50 arasında biber işleme tesisi bulunmakta bunlardan sadece 5 – 6 tanesi Coğrafi İşaret logosunu kullanmayı benimsemiştir.

Şanlıurfa Biberi: Söz konusu Coğrafi İşaretli ürünle ilgili ilk olarak "İsot" konusuna açıklık getirmek gerekirse tüketiciler nezdinde bu kavramın yanlış anlaşıldığı / kullanıldığı tespit edilmiştir. İsot adında bir biberden bu baharatın elde edildiği fikri çok yaygın olup "Şanlıurfa İsot Biberi" olarak kullanılmaktadır. Halbuki

isot, bir biber işleme tekniği olup usulüne göre belli işlemlerin ardından isot adı verilen bir biber mamulü elde edilir[313].

Şanlıurfa Biberi, 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bu anlamda Türkiye çapında tanınırlığı en fazla olan biber ürünüdür. Coğrafi İşaret dosyasında yörede tek bir biber çeşidinden değil birkaç farklı biber çeşidi yetiştirilerek üretildiği belirtilmiştir. Bunun için de en fazla kuş biberi, salkım biberi ve kiraz biberi kullanıldığı belirtilmiş olsa da Coğrafi İşaret olduğu günden bugüne geçen 17 yıllık süreçte ciddi değişimler söz konusudur. Günümüzde baharata işlenmede en yaygın kullanılan çeşit "Urfa Biberi İnan 3363" olup tescili yapılmış bir çeşittir. Şanlıurfa tipi olarak da bilinen bu biber ile dekar başına verimin 2 katına yakın artması sağlanmıştır. Yaklaşık 15 kg. taze biberden de 1 kg. kadar isot elde edilmektedir.

Şanlıurfa'da biberin işlenmesi de Kahramanmaraş'taki gibi değişik şekillerde kurutulabilmektedir. Buna göre ilk olarak hasat edilen biberler parçalanır ve güneşte (Ağ kurutma) ya da fırınlarda kurutulur. Endüstriyel üretimde fırınlarda 75 – 80°C'de kurutulan biberler (Eğer siyah renk isteniyorsa biberler parçalanmadan önce kısa bir süre fırınlanıp sonra parçalanır), tanklarda biriktirilerek üzerleri örtülür ve bir süre kızıştırılmaları / fermantasyonu sağlanır. Bu sayede de Şanlıurfa'nın en popüler ürünlerinden isotun doğal rengi kazandırılır. Son aşamada ise tuz ve sıvı yağ ilave edilerek 7 – 8 saat bekletilir ve eleklerden geçirilerek satışa sunulur.

Ev tipi üretimde ise hasat edilen biberler yıkanıp ayıklandıktan sonra iki parçaya ayrılır ve etli kısmı güneşe bakacak şekilde sergilerde 3 – 4 gün kurumaya bırakılır. Biberlerin parçalanma / kırılması aşamasında acısının yoğunluğu nedeniyle bu işlem eldivenle veya ele poşet geçirilerek yapılır. Kurutma işleminin sonunda naylon çuvallara doldurulan biberler bu şekilde güneşte bırakılarak kızıştırılır. Akşamları ise biberler tekrar sergilere serilir ve bu işlem 3 – 4 gün tekrarlanır. İstenen rengi alan biberler nihai son defa kurutmaya bırakılır ve iyice kuruyan biberler bir

[313] İsot: Is otu ifadesinin zamanla "İsot"a dönüşmüş halidir. Buradaki "Is" biberin fermantasyonu esnasındaki kızışmasından ötürü açığa çıkan sıcaklıkla biberin temas halinde verdiği sıcaklığa atfen verilmiş bir addır.

miktar yağlanarak çuvallara doldurulup birkaç kişinin yardımıyla tokmaklarla dövülerek pul haline getirilir. Bu işlem ekseri yöre kadınlarınca yapılır ve oldukça zahmetlidir. Geçmişte dövme esnasında sıvı yağ kullanılmadığından toz halde havalanan acı biber zerreleri biber dövenleri oldukça zorlamaktayken bugün bu durum yağlanarak önlenmektedir. Ufalanan biberler, eleklerden geçirilip tuzu ve yağı ilave edildikten sonra tekrar güneşe serilerek birkaç saat daha kurumaya bırakılır. Bu işleminin ardından da daha ufak biberler isteniyorsa değirmenlerde öğütülür ve tekrar bir miktar sıvı yağ – tuz ilave edilip güneşte bekletilir. Elde edilen toz, pul ve isotlar Şanlıurfa Mutfağı'nın en önemli elemanları arasındadır. Ayrıca Şanlıurfa'da ilki 2017'de düzenlenen "URFEST – Şanlıurfa İsot Festivali" ile de ürünün soyo-kültürel hayatta daha fazla yer edinmesi ve daha geniş kitlelere ürünün tanıtımı yapılarak Şanlıurfa = İsot özdeşleşmesi adına kamuoyu bilinci oluşturulmaya çalışılmaktadır.



Şekil 153. 2018'deki URFES Kapsamında Tasarlanan Festival Logosu

Burada son olarak *Maraş Biberi* ve *Şanlıurfa Biberi* ile ilgili çelişkili ve ivedilikle düzeltilmesi gereken bir hususun da dile getirilmesi gerekmektedir. Bilindiği üzere Maraş Biberi'nin Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen sınırlar dahilinde Şanlıurfa da bulunmaktadır. Ayrıca gerek Şanlıurfa'da gerekse Kahramanmaraş'ta yetiştirilen biberler (Çeşitleri farklı dahi olsa) aynı amaçla üretilmekte ve de benzer tekniklerle isot veya pul biber haline getirilmektedir. Bu noktada Şanlıurfa koşullarında üretilen isot veya pul biberin *Maraş Biberi* veya *Şanlıurfa Biberi* esaslarına göre değerlendirmesi ne derece sağlıklı ya da mümkün olabilecektir? Ege Pamuğu

bölümünde de izah edildiği üzere çok geniş sahalarda çok büyük ölçüde benzer ürünlerin Coğrafi İşaret gereklerini yerine getirmek diğer ürünlere göre daha zordur. Bu gibi ürünlerin ayrı ayrı Coğrafi İşaret kapsamına alınması ise bazı durumlarda uygun olduğu gibi bazı durumlarda sakıncalar da yaratmaktadır. Söz konusu biberler özelinde ise Şanlıurfa'da son yıllarda ekimi yaygınlaşan İnan 3363 çeşidi üzerinden bir ayırt edicilik belirtilerek her iki ürün için dosyaların revize edilmesi, evvela sağlıklı denetimler için çok önemlidir. Bahis konusu ürünler aflatoksin (Küfe bağlı oluşan kanserojen madde) meselesi yüzünden sık sık kamuoyu gündemine taşındığından denetimler çok daha önem arz etmektedir. Özellikle yapılan görüşmelerle yöredeki korsan / merdiven altı üreticilerin yaygınlığı ile Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürünün itibarının zedelenmesi ve kamuoyunda bir güvensizlik oluşması sektör açıdan ciddi ölçüde yıpratıcı olacaktır.

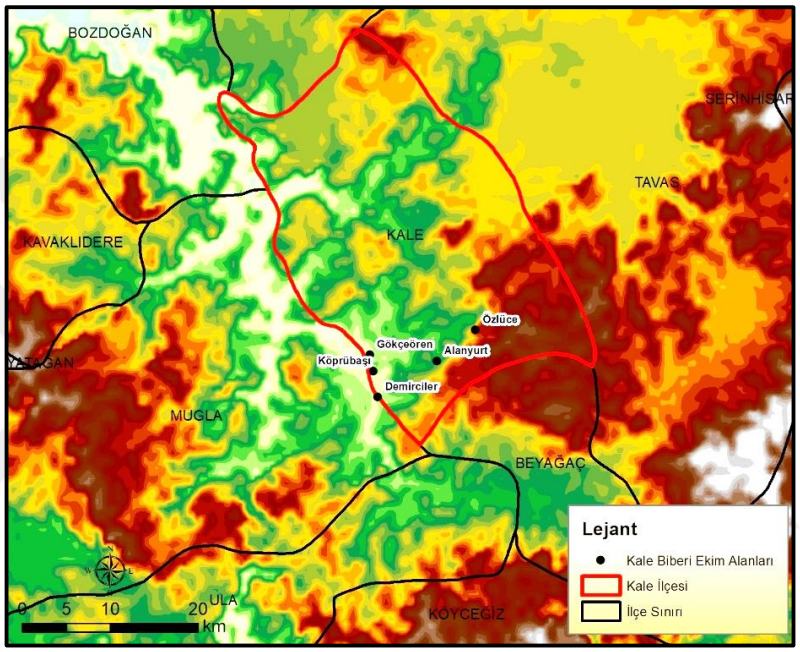
Antep İslahiye Biberi: İlçede büyük ölçüde yetiştiriciliği yapılan ve pul biber elde etmeye yönelik yetiştirilen bu biber çeşidiyle ilgili olarak da *Maraş Biberi* ve *Şanlıurfa Biberi* ile ilgili çelişkili durum geçerlidir. Birbirine sınır olan yerlerde ve büyük ölçüde benzer ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamı, benzerlik ve farklılıkları ve en önemlisi coğrafi sınırlarının tayini çok önemlidir. Aksi taktirde ürün denetlemesi noktasında ciddi sıkıntılar yaşanması kaçınılmaz olacaktır.

Kale Biberi: Denizli'nin Kale ilçesiyle özdeşleşmiş olan ve türlü şekillerde değerlendirilen karakteristik bu biber çeşidi de 2010 yılındaki ilanıyla birlikte Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Yerli bir çeşit olan *Kale Biberi* ile ilgili tarihi kaynaklarda çok fazla bilgi bulunmamakla birlikte yörede ekseri yöre halkının ifadelerinden yola çıkılarak 100 yılı aşkın bir mazisi olduğu söylenebilir. Ayrıca ilçede 2018'de 24.'sü düzenlenen "Kaledavaz Biber Festivali" de yöredeki köklü biber kültürünün bir göstergesi olarak kabul edilmektedir[314]. Çeşit özelliği açısından üstün vasıflara sahip olan bu biber

[314] Daha önceki festivallerde "Yağlı Güreşler" öne çıkartılıyor olmakla birlikte biberler de bu etkinlikler kapsamında çok önemli bir yer işgal etmekteydi.

özellikle çok kalın etli yapısıyla dikkat çekmektedir. Meyvenin diğer özelliklerine baktığımızda taze olumda yeşilimsi sarı, kurutulduğunda da parlak kırmızı renkte, ortalama 125 – 150 g. ağırlıkta, boyu 15 – 20 cm., acı ve tatlı çeşitleri bulunmakta olup verimi çok iyidir. Dekardan 4 ila 10 ton arasında ürün alınabilmektedir. *Kale Biberi*, taze olarak tüketilebildiği gibi salça, kurutmalık, toz ve pul biber şeklinde de tüketilebilmektedir.



Şekil 154. Kale'de *Kale Biberi* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonu

İlçede son 5 yılda *Kale Biberi* ile ilgili üretim durumuna bakıldığında istikrarlı bir gelişimin yaşandığı görülmektedir. Yakın yıllara kadar sadece yöre halkının kendi ihtiyacına yönelik veya yerel pazarlarda ticareti yapılan bir ürünken son yıllarda talebin artışıyla ve de biberin üstün özellikleriyle bu alanda kayda değer başarılar söz konusu olmuştur. Bu nedenle söz konusu ürün için de Coğrafi İşaret uygulamasının başarılı olduğu ürünlerden biri olmuştur diyebiliriz. Tablo 120'de de görüldüğü üzere ilçede ekim alanı ve buna paralel olarak üretim düzenli bir şekilde artmıştır. Son olarak 2017'de 2.340 tonluk üretim 2013'e kıyasla 1.000 tonun üzerinde bir artış göstermiştir. İlçede faaliyet ekseri Demirciler Mahallesi'nde yapılmakta olup toplam üretimin yarısından fazlası (1.250 ton) burada gerçekleşmiştir. Ayrıca işletmelerin çoğu da (62 tanesi) burada bulunmaktadır. Diğer önemli yetiştiricilik merkezleri Alanyurt (320 ton), Gökçeören (270 ton), Köprübaşı (260 ton) ve Özlüce (240 ton)'dir. *Kale Biberi*

için yeni ekim alanlarında üretim yapılmaya çalışılsa da bahsi geçen mahalleler dışında (Yani Akçay Havzası) başarılı bir randıman ve ürün kalitesi elde edilememiştir. Esasında çeşit özelliğinden kaynaklı daha yüksek verim elde edilebilecekken verim ortalaması 3.000 kg/da. olarak gerçekleşmiştir. Kale'de 2017 itibariyle *Kale Biberi* maliyet durumuna göre tarla kirası hariç toplam üretim masrafı 1.609,93 TL., net gelir ise 2.590, 07 TL. olarak hesaplanmıştır. Buna göre Coğrafi İşaretli bir ürün olup başarılı bir zirai gelişim yaşansa da söz konusu ürünün ekiciye beklenen kazancı sağlamadığı anlaşılmaktadır. İdeal bir Coğrafi İşaret örneği olan söz konusu bu ürün için etkili tanıtım ve pazarlama teknikleriyle ürünün değerinin ivedilikle yukarı çekilmesi, ekim alanlarının belli bir alanla sınırlı tutulması gerekmektedir.

Tablo 120. Kale'de Son 5 Yılda *Kale Biberi* Yetiştiriciliği İle İlgili Belli Başlı Değerler

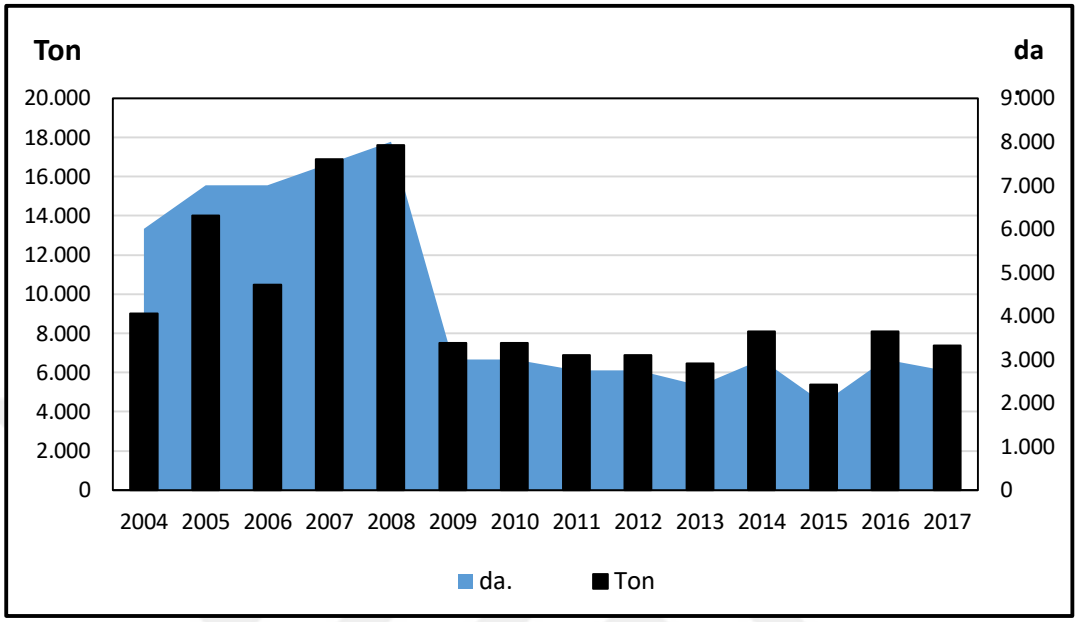
Yıl	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	İşletme Sayısı
2013	430	1.325	72
2014	455	1.400	80
2015	550	1.700	88
2016	670	2.150	97
2017	750	2.340	114

Kaynak: Kale İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Karaisalı Biberi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan ekseri salçalık olarak yetiştirilen bir biber çeşididir. Adana'da oldukça yaygın olan salçalık biber yetiştiriciliği özellikle Karaisalı başta olmak üzere çevre ilçelerde de yaygın bir şekilde yetiştirilmektedir. Son olarak Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü'nde yapılan ıslah çalışmalarıyla "Hayriye" adıyla çeşit tescili yapılmıştır. Yapılan ıslah çalışmalarıyla da verimde kayda değer artışların yaşanması beklenmektedir.

İlçedeki yetiştiricilik değerlerine baktığımızda istisna birkaç yıl hariç genelde ekim alanına paralel bir üretim söz konusu olmuştur. Söz konusu istisna yıllarda da biberlerde görülen hastalıklar ekim alanı aynı kalsa da üretim de önemli düşüşlere sebep olmuştur. Bununla birlikte ilçede 2009 öncesi ve sonrasında bu ürünle ilgili kayda değer değişimler yaşanmıştır. 2008'de Karaisalı'da 8.000 da. alandan 17.600 ton ürün elde edilmiş olmasına karşın ertesi yıl ekim alanı 3.000 dekara, üretim de

7.500 tona gerilemiştir (Şekil 155). İlçedeki üretim seyri 2017'ye kadar bu seviyelerde devam etmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 155. Karaisalı'da Salçalık Biber / *Karaisalı Biberi* Üretim ve Ekim Miktarı

Bilecik Çukurören Biberi: Bilecik'in Merkez ilçesine bağlı Çukurören köyünde yetiştirilen ve gerek yöre ekonomisi gerekse yöre folklorunda önemli yeri olan bir biberdir. Yerli bir çeşit olan biber, yörenin coğrafi şartlarına bağlı olarak tipik Coğrafi İşaret olabilecek ürünler arasında sayılabilir. Yöredeki üreticilerin ifadelerinden anlaşıldığı üzere yörede 1 asrı aşkın bir süredir yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Orta seviyede acı olan *Bilecik Çukurören Biberi* yörede Ağustos başında toplanan ve devamında 3 – 4 hafta boyunca doğrudan güneş ışığı almamasına özen gösterilerek gölgelik yerlerde asılarak kurutulur. Bunun için de toplanan biberler toplamda her biri 10 biberden oluşan 2 sıranın birleştirilmesiyle 1 dizi haline getirilir. Toplamda 20 biberden oluşan 1 dizi de kuruduğunda 1 kg. kalmakta, işlendikten sonra da 700 – 750 g. pul biber elde edilmektedir. Diziler bu şekilde kuruduktan sonra bütün veya değirmenlerde öğütülerek pul / yaprak biber haline getirilerek tüketilir. Günümüzde ise sadece 2 – 3 faal değirmende geleneksel yöntemlerle pul biber üretimi yapılmakta olup ekseri bütün halde kullanılmaktadır. Geleneksel tüketimde salça yapılırken içerisine bir miktar katılarak salçaya hafif acı bir tat kazandırılır. Yöredeki

hemen her hanede yetiştiricilik yapılmaktadır. Yakın yıllara kadar 50 – 60 tonu bulan üretim 2017'ye gelindiğinde 10 tona kadar gerilemiştir.



Fotoğraf 294. Sundurmaların Altına Salkımlar Halinde Asılarak Kurutulan *Çukurören Biberleri*



Fotoğraf 295. Tipik *Çukurören Biberi* Detayı

Çukurörenli üreticiler her ne kadar üretimden memnun olduklarını belirtseler de son birkaç yıldır büyük pazarlardan olan talebin azaldığını, özellikle de ithal ya da

diğer şehirlerden gelen pul biberlerle rekabet edemediklerinden pazar paylarının daralttığını belirtmişlerdir. Yine de kazançlarını diğer tarım ürünleriyle kıyaslandığında bu ürünle istenilen seviyede kaldığını da ifade etmişlerdir. Örneğin 2017'de 1 dizinin üretici fiyatının 1.5 TL. olması gerektiği belirtilmiş ve nitekim de bu değerden satışların yapıldığı söylenmiştir. Mevcut koşullarda ürün çoğunlukla İzmir ve İstanbul'a gönderilmektedir. Esasında 10 yıl önce Almanya'ya da ihracat yapıldıysa da devamı gelmemiştir.

Bor Biberi: Niğde'nin Bor ilçesinde yerli halk tarafından özellikle tercih edilen bir biber çeşididir. Yörede "Bor Yeşil Biberi" adıyla da bilinen bu çeşitle ilgili henüz Coğrafi İşaret girişimi söz konusu değildir. Ürünün geçmişi ile ilgili fazla bir bilgi bulunmayıp, Niğde'nin yakın çevresinde de fazla bir tanınırlık kazanamamıştır. Bununla birlikte derinleşecek çalışmalarla ürünün söz konusu kapsam dahiline alınıp alınamayacağı konusu netleştirilmelidir.

Karacabey Soğanı: Karacabey Ticaret Borsası tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış ve Kasım 2017'de de Coğrafi İşaret ilanı çıkarak resmen bu kapsama alınmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada da Karacabey'de de farklı özellikle soğan çeşitlerinin yetiştiriciliği yapılıyor olmakla beraber; İmralı (Oval / Uzun ince), Kartopu (Yuvarlak) ve İmralı Kırması (Topaç formunda) tümü Coğrafi İşaret kapsamındadır. Ayrıca Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere ayılan çeşitlerden İmralı Kırması, Tekirdağ ve Yenişehir (Bursa)'de de yetiştiriliyor olmakla beraber aralarında bazı şekilsel farklar vardır.

Karacabey Soğanı ekim takvimine baktığımızda yörede Aralık – Mart arasındaki devrede soğan arpacığından ekim yapılır. Buna göre de Haziran – Temmuz arasında da hasat edilmektedir. Mahsulün ideal şartlarda 10 aya kadar depolanabilme imkanı vardır. *Karacabey Soğanı* için yetiştiricilik 3 yıla yayılan ve belli bir sırayı takip edecek şekilde gerçekleşmektedir. Buna göre ilk yıl tohumluk soğanlar ekildikten sonra çiçek açmaya başladıklarında "Karaca" adıyla bilinen tohumlar alınır. Bu tohumlar 2. yıl arpacık soğan eldesi için ekilmek üzere muhafaza edilir. İkinci yıl

hasat edilen arpacık soğanlar ise bu defa 3. yıl için ekilir ve "Baş Soğan" adı verilen üretim için kullanılır. Bu hiyerarşi sürekli devam eder.

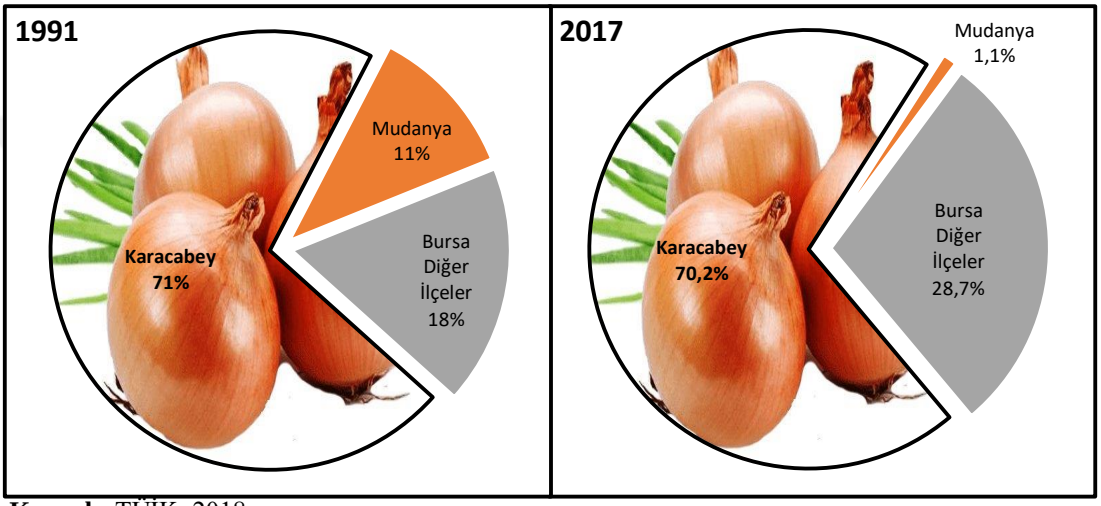
Araştırmamız kapsamında Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden *Karacabey Soğanı* ile ilgili ekim yapılan köylerin listesi, üretici sayısı, ekim alanı verileri talep edilmiş buna karşılık konuyla ilgili ellerinde sadece ÇKS'ye kayıtlı üretici sayısı bulunduğundan bu veri ile geri dönüş yapılmıştır. Buna göre de Karacabey'de 2014'te 370, 2016'da 209 ve 2017'de de 243 işletme de, Mudanya'da ise 2014'te 149, 2016'da 82, 2017'de ise 81 işletmede kuru soğan yetiştiriciliği yapılmıştır.



Fotoğraf 296. Karacabey Soğanı Tanıtım Afişi ve Karacabey Soğanlarından Örnekler: İmralı (Solda) ve İmralı Kırması

Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Karacabey Soğanı,* adını aldığı Karacabey ve sınırlı bir alanda da Mudanya'da yetiştirilmektedir. Karacabey, geçmişten beri

Bursa'nın soğan yetiştiricilik merkezi olup şekil 156'da görüldüğü üzere 1991'de Bursa toplam kuru soğan üretiminin % 71'i, 2017'de de benzer bir oranla % 70'i Karacabey'de gerçekleşmiştir. Dikkat çekici olan Mudanya'nın bu alanda payının çok ciddi ölçüde daralmış olduğudur. İlçenin 1991'deki % 11'lik payı, 2017'de % 1'e kadar gerilemiştir. Son olarak 2017'de Bursa, Türkiye kuru soğan üretiminin % 5.3'ünü, Karacabey ise % 3.7'sini karşılamıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 156. 1991 ve 2017 Yıllarında Karacabey – Mudanya ve Bursa'nın Diğer İlçeleri Toplamının Kuru Soğan Üretim Oranları

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda her 3 çeşit için de belli başlı özellikler sıralanmış, ayırt edicilik olarak daha hızlı kavruluyor olması öne çıkartılmış, ekim ve hasat zamanı belirtilmiş ve 3 yıllık ekim sistemi izah edilmiştir. Ayrıca ürün için başarılı bir logo tasarımı da dosyada yer almaktadır. Logoda klasik kuru soğan formu zemin üzerine merkezi kısma her 3 tipte *Karacabey Soğanı* ve bunların üzerine de ürünün adı yazılmıştır. Fonda Türkiye'yi kırmızı renkte gösterecek şekilde dünya haritası yer almaktadır. Öte yandan yetişme devresi boyunca uygulanacak işlemler belirtilmemiştir. Ekim sahaları (Ova tabanı, çorak arazi, sulu tarım yapılan alanlar vb.) ve toprak özellikleri hakkında bilgi yer almamaktadır.



Şekil 157. *Karacabey Soğanı* Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde Yer Alan Logo

Kapıdağ Mor Soğanı: Türkiye'nin karakteristiği coğrafi şartlara sıkı sıkıya bağlı bir şekilde gelişmiş olan ve Coğrafi İşaret yönü en kuvvetli ürünlerden birisi de *Kapıdağ Mor Soğanı*'dır. Temmuz 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan ürün, tanınırlığını bu sayede daha da artırmıştır.

Kapıdağ Mor Soğanı yörede yaygın olarak "Balık Soğanı" olarak da bilinmektedir. Kapıdağ Yarımadası'nda yaklaşık 1 asrı aşkın bir süredir ekilen bu soğan için en dikkat çekici ve de temel karakteristiği olarak koyu mor rengi ve de etinin de koyu kırmızı olması öne çıkmaktadır. Dış görünüş itibariyle renginin mor olmasından ötürü diğer yörelerde yetişen kırmızı soğanlardan ayrılmakta ve de bu nedenle Kapıdağ Yarımadası'nda "Kırmızı Soğan" ifadesi kullanılmamaktadır. Yöredeki yaygın ifadeye göre bu özellikte soğan dünyada sadece Kapıdağ Yarımadası'nda, Sicilya'da ve Avustralya'da iki küçük ölçekli üretim sahasında yetiştirilmektedir. Soğanın yapısı ters koni biçiminde olup üreticiler soğanların irileştikçe kalitesinin düştüğünü, küçüklerin daha ideal olduğunu belirtmektedirler. Çiğ olarak tüketiminin makbul olduğu, sulu yapısı, rengi ve bu rengini yoğun olarak bırakması ile karakterize edilmektedir.

Kapıdağ Mor Soğanı 1 asrı aşkın süredir yörede yetiştiriciliği yapılan bir ürün olup yerli ve de saf bir çeşittir. Yörede başka bir soğan çeşidinin ekimi yapılmadığından tozlaşmayla saflığının bozulma riski söz konusu olmamıştır. Günümüzde en büyük üretici Ballıpınar olsa da esasında Şahinburgaz (Çayağzı)'da

başlayan yetiştiricilik daha sonra buralara yayılmıştır (Bayartan, 1996: 121). Başlarda hanelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak özellikle Rumlar tarafından yetiştiriliyorken özellikle 1940'lardan itibaren ticari manada yetiştiriciliğine yönelinmiştir.



Fotoğraf 297. *Kapıdağ Mor Soğanı*'nın En Fazla Ekiminin Yapıldığı Yer Olan Ballıpınar'da Ekim Alanlarının Görünümü

Soğanın karakteristiğini kazanmasında yetiştirildiği sahaya olan bağlılığı çok kuvvetlidir. Buna göre Kapıdağ Yarımadası'nın kuzeye bakan vadi tabanlarında, alüvyon dolgulu zeminde yetiştiriciliği en ideal şekilde yapılmaktadır. Yetiştiricilik bakımından ilk olarak küçük ölçekli seralarda tohumlar fide haline getirilir, sonrasında da fideler kenarları tahta perdelerle çevrili küçük parsellere ekilir. Nisan ayında fideler tarlalara alınır ve ilk ekimde toprakaltı gübreleme yapılır. Ekim sıklığına göre soğanın şekli değişmekte olup, sık dikimlerde soğanlar sivri, seyrek dikimlerde ise yuvarlak geniş başlar elde edilir. Bu sayede de arzu edilen şekilde soğanlar elde etmek mümkündür. Pazar tercihleri de buna göre ayarlanabilmektedir. Örneğin; İzmir için küçük soğanlar, İstanbul pazarı için ise daha büyük soğanlar yetiştirilmektedir. Soğan yetiştiriciliğinde yöre halkının karşılaştığı en önemli problemler fungal hastalıklar ve eskiyen sulama kanallarına bağlı olarak sulama sorunudur. Yörede Haziran ayının sonu itibariyle söküm başlar ve Temmuz ayının ilk haftasına kadar devam eder. Hasat

edilen soğanlar ilk olarak tarlalarda 1 hafta – 10 gün kadar kurumaya bırakılır. Sonrasında ise soğana bir diğer karakteristiğini kazandıran uygulama olan örüm işine (Bağ yapma) başlanır. Saç örgüsü şeklinde yapılan örümler sonrasında her bir bağ 5 – 6 kg. gelmektedir. Bununla birlikte siparişe yönelik olarak 3 ila 7 kg. arasında bağlar hazırlanabilmektedir.

Tablo 121. 2014 – 2017 Yılları Arasında *Kapıdağ Mor Soğanı* Ekim Alanları ve İşletme Sayıları

	2014	**2015**	**2016**	**2017**
Ballıpınar	126	98	113	102
Turan	83	87	48,6	29
Toplam (da.)	209	185	161,6	131
İşletme Sayısı	111	99	98	95

Kaynak: Erdek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Yöredeki ziraatın dağılımına baktığımızda ticari manada üretim Ballıpınar ve Turan'da yoğunlaşmış olup diğer 3 mahalledeki üretim miktarı önemsizdir. Ballıpınar ve Turan arasındaki Ormanlı ise ticari manada üretimden çekilmiştir. Kestanelik ve Çayağzı'nda da sınırlı olarak üretim sürmektedir. En büyük 2 üreticinin son 4 yıldaki ekim alanına baktığımızda tablo 121'de görüldüğü üzere oldukça sınırlı bir alanda gerçekleşmiş olan ekim 2016'da bir gelişme kaydedilse de 2017'de tekrar gerilemiş ve son 4 yılın en dar ekim alanı kaydedilmiştir. Turan'da ise ekim alanı 2014'ten 2017'ye % 60'tan fazla bir daralma göstermiştir. Öte yandan burada dikkat çekilmesi gereken bir diğer konu da söz konusu değerlerin ÇKS'ye kayıtlı üreticilerin verilerinden yola çıkılarak derlenmiş olduğudur. Gayri resmî verilere ve saha çalışmalarımız kapsamında edindiğimiz bilgilere göre ise 2017 için 550 da.'lık bir ekim alanı söz konusu olup bunun da 350 dekarının Ballıpınar'da olduğudur. İşletme sayısı için de zamanla küçük ölçekli bir gerileme olsa da sayı ortalama 97 – 98 civarındadır. Yine bu noktada da üreticilerin kabaca yarıdan fazlasının ÇKS'ye kayıtlı olmadığı anlaşılmıştır. Saha çalışmalarımız kapsamında *Kapıdağ Mor Soğanı* için hâlâ birinci sıradaki tarım ürünü olduğu ve yöredeki hemen her çiftçi ailesi tarafından kendi ihtiyacına yönelik olsa bile ekiminin yapıldığı belirtilmiştir. Her ne kadar aile ihtiyacına yönelik üretilen kuru soğanın ulusal ekonomide ticari değeri olmasa da

yörenin potansiyelinin bilinmesi açısından da bu veriler önemlidir. Hele hele çok sınırlı bir alanda, Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürün için bu gibi hususlar daha da önem arz etmektedir.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda yetiştirildiği sahanın coğrafi şartlarına sıkı sıkıya bağlı olma özelliğinden ötürü yetişme alanının bu özellikleri detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Litolojik birimler, deniz suyu sıcaklıkları, hakim rüzgar, toprak özellikleri gibi her bir faktör tek tek izah edilmiştir. Buna bağlı olarak da ürünün temel ayırt ediciliği olarak da coğrafi şartlar öne çıkartılmıştır. *Kapıdağ Mor Soğanı* karakteristiği olarak da koyu mor rengi ve bu rengi yoğun bir şekilde bırakması öne çıkartılmaktadır. Ayrıca soğanın diğer teknik özellikleri de belirtilen dosyada yetişme şartları da izah edilmiştir.



Fotoğraf 298. Tüm Aile Bireyleri ve Mahalle Sakinleriyle Bir Araya Gelinerek Yapılan Soğanların Bağ Yapımı

Yöredeki belli başlı problemlere baktığımızda Coğrafi İşaretli odağında ilk olarak taklit ürün mevzusuna değinilmesi gerekmektedir. Ürünün büyük tüketim merkezlerine yakın yerlerde elde ediliyor olması ve kısa sürede etkili tanıtım

çalışmalarıyla popülerliğinin artmasının Türkiye'deki artık doğal kabul edebileceğimiz taklitlerini ortaya çıkartmıştır. Her ne kadar bu taklit ürünlerde kısmen yöre üreticilerinin de hataları olsa da mali problemlerden ötürü çiftçinin bu davranışı bir dereceye kadar kabul edilebilir. *Kapıdağ Mor Soğanı* için temel karakteristiklerden olan soğanın örgü yapılarak salkım haline getirilmesi, ilerleyen süreçte diğer yörelerden soğan üreticilerini de bu noktada cezbetmiştir. Hatta bir dönem Polatlı başta olmak üzere diğer soğan yetiştirilen yörelerden kamyonlarla mahsul buraya taşınmış, yöre halkına ördürülerek Türkiye'nin çeşitli yerlerinde *Kapıdağ Mor Soğanı* adıyla pazarlanmıştır. Zamanla soğanların örülerek satışının yaygınlaşması ile Adana, Adapazarı ve diğer yörelerde de *Kapıdağ Mor Soğanı*'ndaki gibi örümler yapılıp bu yörenin adıyla pazarlara sunulmaya başlanmıştır. Bu da haliyle yerli üreticiyi çok zor duruma düşürmüş ve pazar fiyatları bir anda aşağı çekilmiştir. Bu durum özellikle 2016 – 2017'de büyük ölçüde imaj zedelenmesi yaşanan üründe pazarların ve de pazar değerinin kaybedilmesine yol açmıştır.



Fotoğraf 299. Bağlanarak İstiflenmiş *Kapıdağ Mor Soğanları*

Son yıllarda kuru soğandan beklediği kazancı elde edemeyen üretici diğer ürünlere yönelmeye başlamıştır. Özellikle son birkaç yılda *Kapıdağ Mor Soğanı* için kilogram fiyatı 3 – 3.5 TL. olması gerekirken en iyi şartlarda 1 TL.'den satılabilmiştir.

Bununla birlikte Balıkesir şehir merkezinde tezgahlarda 2 – 2.5 TL.'den satışa sunulmaktadır. Esasında en büyük pazar olan İstanbul ve de İzmir'de halk ürün kalitesini bildiği için doğrudan bu ürünü talep etmekte ve ürünün benzerlerin ayırımını da yapabildiklerinden sahte ürünlere karşı temkinli davranmaktadırlar. Zaten üreticiler de hala yörenin temel geçim kaynağı olarak işaret ettikleri soğan yetiştiriciliği ile ilgili olarak ürünün ellerinde kalmadığını ve mahsulü çoğu zaman kısa sürede sattıklarını belirtmişlerdir. Fakat taklit ürünlerle pazarın aşağı çekilmesi, üreticinin beklediği kazancı sağlayamaması bu faaliyete yönelik ciddi bir caydırıcılık teşkil etmektedir. Ayrıca soğan ziraatının zahmetli oluşu ve genç nüfusun da turizm başta olmak üzere diğer iktisadi faaliyetlere yönelmeleri de yöre soğan yetiştiriciliğini sekteye uğratmakta hatta geriletmektedir. Sonuç olarak da Coğrafi İşaret uygulaması için ürün tanınırlığını artırması ve bu alanda bir farkındalık yaratmasına karşılık, sahte ürünlerle yerli üreticinin zor duruma düşmesi açısından da uygulamanın hem avantaj hem de dezavantajından söz edilebilir. Tarımın kronikleşmiş sorunlarından ürünün tarımsal desteklemeye veya havza bazlı desteklemeye dahil olmaması üreticiyi zorlamakta ve diğer ürünlere yönelmesine neden olmaktadır. Geçmişte faaliyetin yoğunluğu nedeniyle bir üretici birliği söz konusuyken günümüzde böyle bir üretici birliği de bulunmamaktadır. Ayrıca yöresiyle bu kadar özdeşleşmiş, tanınırlığı oldukça yaygın, kamuoyu gündemine sıkça taşınan böyle bir ürünün yetiştirildiği yöre ile özdeşleştirmek adına kent peyzajında işlenmemiş oluşu önemli bir eksiklik olarak gözlenmiştir.

Geçmişte Cide'de de "Balık Soğanı" olarak bilinen ve kısmen buradaki soğanlara benzer bir çeşidin ekimi yapılıyorsa da günümüzde ticari manada bu yetiştiricilik ortadan kalkmıştır.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanı: Kırıkkale'nin Yahşihan ilçesine bağlı Kılıçlar Köyü'nde yetiştirilen karakteristik bir soğan çeşididir. Yörede *Kılıçlar Soğanı* veya *Yahşihan Soğanı* olarak da bilinmektedir. Esasında yakın yıllara kadar yörede yetiştirilen ve Ankara'da oldukça popüler olan çeşit kırmızı / mor soğan olduğundan, Ankara ve Kırıkkale'de "Kılıçlar Mor Soğanı" adıyla ünlenmiş olan ürün Coğrafi İşaret ile gündeme gelirken "Kılıçlar Soğanı" olarak yaygınlık kazandığından bu

isimle anılmaktadır. Nitekim yörede mor soğan dışında çeşitlerin de yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanı için yöredeki geçmişinin yapılan saha çalışmalarıyla 150 yılı aşkın olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte yukarıda da ifade edildiği üzere mazisi olan ürün mor soğan olup beyaz soğanın ekimi 2000'li yıllarda yaygınlık kazanmıştır. Günümüzde de toplam ekilişte beyaz soğanın payı % 5 kadardır. *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı*'nın genel özelliklerine baktığımızda ise dış görünüş kendini belli etmektedir. Yassı / basık soğanlardan olan *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı*, Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiği şekle göre baş çapı ortalama 8 – 11 cm., yüksekliği 5 – 7 cm. olan, baş ağırlığı 100 ila 750 g. arasında değişen, etli yaprak sayısı 5 – 8 adet olup kalınlıkları 5 – 7,5 mm. arasında kendine özgü şekliyle belirtilmiştir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus bitkinin alışılagelen botanik ölçülerinin yanı sıra yöredeki kullanım alışkanlıklarına göre tercih edilenlerin ölçülerine de bakılması gerekmektedir. Yöredeki üreticilerle tarlalarda yapılan örnek toplamada çiftçilerin en fazla tercih ettikleri boylardan (17 farklı örneğe göre) seçilenlerin ölçümlerinin ortalaması baş çapı 30 cm., yüksekliği 7 – 8 cm. ve baş ağırlığı da 250 – 350 g. arasında ölçülmüştür. Bu açıdan en ideal *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* boyunun da dosyada yer almasına özellikle dikkat çekilmesi gerekmektedir. Nitekim AB bünyesindeki ülkelerin çoğunda tarla bitkileri için ideal ölçüler çok net bir şekilde belirlenmiş olup bu ölçüler dışındaki ürünler Coğrafi İşaret kapsamında olsa dahi 2. kalite veya kapsam dışı ürünler olarak değerlendirilmektedir. Diğer fiziksel özelliklerine bakacak olursak dış kabuk rengi açık kahverengi olup çok sulu, hafif acılıkta bir soğan çeşididir.

Yörede genellikle tek ürün olarak ekilmekle birlikte her sene farklı bir parsele ekimi yapılmaktadır. Sadece birkaç işletmede ise nöbetleşe ekim yapılmaktadır. Yörede az sayıda büyük ölçekli ticari işletme bulunmakta olup diğer üreticiler orta ya da küçük ölçeklidir. Kılıçlar'daki 4 kadar işletme bir ekim döneminde 10 – 15 bin çuval (20 çuvala çıktığı da olmuştur) ürün elde ediliyorken geri kalan 140 kadar üreticinin (Bunların sadece 33'ü ÇKS'ye kayıtlı) ortalama çıkardığı ürün 1.000 çuval kadardır. Arazi varlığı açısından işletmelerin çok büyük bir kısmı 3 – 4 da. kadar, istisna birkaç üreticinin de 30 – 40 da. arazisi bulunmaktadır. Kılıçlar'da Şubat ortası

– Mart başı gibi ekimi yapılan soğanın Eylül ayında hasadı yapılır. Ekim doğrudan doğruya tohumdan yapılıyor ve fideden dikim usulü özellikle tercih edilmiyor. Üretimin en zahmetli kısmı yetişme devresi boyunca 7 – 8 defa çapa yapılmasıdır. Sulama için de aşağı yukarı 7 defa sulama gerektiğinden yöre halkı bu durumu kendi aralarında "Soğanın 7 çapası – 7 suyu" olarak ifade etmektedirler. Son yıllarda bir çeşit mantar hastalığından dolayı fazla büyüyemeyen soğanlar kısa sürede yumuşayıp çürümekte olup zaman zaman üreticiyi ciddi manada zorlamaktadır. Bu olumsuz faktör olmadığı taktirde çok az gübre kullanıldığı ifade edilen üründe hemen her yıl aynı kalitede ürünün elde edildiği belirtilmiştir.



Fotoğraf 300. Hasat Olgunluğuna Erişmiş *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı*

Kırıkkale'deki *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* üretimine baktığımızda tablo 122'de de görüldüğü üzere çok sınırlı bir alanda yetiştirilen kuru soğanla ilgili olarak esasında

belli bir aralıkta üretimin devam ettiği görülmektedir. Bahis konusu ürün Yahşihan'ın ekili tarım alanlarının sadece % 1.2 gibi küçük bir kısmını kapsamakta olup öncesinde de izah edildiği gibi mevcut tabii şartlardan ötürü ekim alanı istense dahi fazla genişleyememekte. Yahşihan'da dikkat çeken nokta üretici sayısının yıldan yıla düzenli bir şekilde gerilemesine karşın ekim alanı genişlemektedir. Bunda da ticari manada üretim yapan büyük ölçekli işletmelerin payı vardır. Zira bugünkü üreticiler 1950'lerde yöredeki 400 hanenin tümünün soğan yetiştirdiğini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte tablo 122'de belirtilen işletme sayılarının sadece ÇKS'ye kayıtlı olanların ve ürün beyanında bulunanlardan oluştukları da göz önünde bulundurulmalıdır. İlçedeki üretimde son yıllarda verimlilikte bir iyileşme olduğu da görülmektedir. Buna göre 2013'te 3.750 kg/da. olan verim, 2015'te 4.000 kg/da. ve 2017'de de 5.000 kg/da. olmuştur.

Tablo 122. 2012 – 2017 Yılları Arasında *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* Ekim Alanları ve İşletme Sayıları

	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**2016**	**2017**
Kılıçlar (da.)	700	730	540	710	650	990
Hisar (da.)	100	120	110	90	100	110
Toplam (da.)	800	850	650	800	750	1.100
İşletme Sayısı	55	52	48	43	35	33

Kaynak: Yahşihan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Yahşihan'da üreticiyi en fazla caydıran nokta emek yoğun zirai faaliyettir. Yetişme devresi boyunca 7 defa çapalama yapılması, sulama ve diğer zirai faaliyetler yerli üreticileri zorlamaktadır. Makineli tarımın da işletme küçüklüğünden dolayı ekonomik olmayışı bir diğer sorundur. Yöredeki genç nüfusun büyükşehirlere yönelmesi, soğan üreticilerinin büyük bir kısmının 50 yaş üzeri olması gibi faktörlerle yıldan yıla faaliyetten çekilen üretici sayısı artmıştır. Üretime devam edenlerse ücretli olarak Kırıkkale'den işçi temin etmektedir. Devlet desteğinin olmayışı ise (Görüşme yapıldığında henüz ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmamıştı) bir diğer caydırıcı faktör olarak belirtilmiştir.



Fotoğraf 301. Muhtelif Boylarda *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* ve Boyuna Kesitinden Görünümler

Temmuz 2018'de Coğrafi İşaret ilanı yapılmış olan *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı*'nın tescil dosyasına baktığımızda soğanın fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri izah edilmiş, karakteristikleri sıralanmıştır. Ayrıca yörenin yerli çeşidi oluşu ve çiftçinin kendi tohumluğunu kullanmasıyla 100 yıllık mazisine de vurgu yapılmıştır. Bunlar dışında zirai faaliyetler ve yetiştiriliş alanının iklim ve toprak özellikleri de izah edilmiştir. Dosyada logo bulunmamaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün sınırları Kılıçlar Köyü ile ifade edilmiş olsa da az sayıda 5 km.

mesafedeki Hisarköy ve 7 km. mesafedeki Kayadibi'nde de yetiştiricilik yapılmaktadır. Kılıçlardaki ekim alanında üreticilerin bahsetmiş olduğu bir husus da Tokat'tan getirilip denenen başka bir çeşit soğanın da birkaç ekim sonrasında *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* karakteristiği sergilemeye başladığını gözlemledikleri olmuştur. Nitekim uzun yıllar yörenin hakim elemanı olan *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı*, arılarla yeni gelen çeşide tozlanıp zamanla yeniden hakimiyet kazanmaya başlamaktadır.

Soğan yetiştiriciliği ile ilgili ticari ve idari duruma baktığımızda söz konusu ideal bir Coğrafi İşaret olan ürün için en zayıf kalınan nokta tanıtım ve reklam konusunda görülmektedir. Bahis konusu soğan yıllardır Ankaralılar tarafından bilinen ve tercih edilen bir ürün olmasının yanı sıra maalesef bu tanınırlık Kırıkkale'nin çevresindeki illerin dışına çıkamamıştır. Bunda da birinci faktör ürünle ilgili tanıtım, reklam ve yöreyle ilgili tanıtım faaliyetlerinde fazla öne çıkartılamaması olmuştur. Nitekim ulusal ve uluslararası fuarlarda ve sergilerde Kırıkkale her zaman MKEK ve ürettiği mühimmatlarla öne çıkartılmıştır. Bu zamana kadar kuru soğan ve pırasa özelinde 3 defa festival düzenlense de beklenen popülarite yakalanamamıştır. Ürünün en büyük pazarı Ankara'yken yerel ölçüde pazarlama yöre halkının "Asfalt Pazarı" olarak nitelendirdiği yol kenarında satışlarla gerçekleşmektedir. Satışlar çoğunlukla 10 – 15 – 20 kg.'lık çuvallarla ya da salkımlar şeklinde gerçekleşmektedir. Kuru soğanların Kapıdağ Yarımadası'ndakine benzer bir şekilde düğümlenerek artistik bir sunumu söz konusu değildir. Öte yandan soğanın kendine özgü dikkat çekici şekli ve gösterişli yapısıyla çeşitli sunum şekilleri mümkündür. Örneğin; Almanya'nın Coğrafi İşaretlerinden *Höri Bülle* için yapılan tasarımlar pekala *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* için de tasarlanabilir. Hatta zaman zaman çok iri başlı soğanlar ele geçmekte olup tanesi 1 kg.'ı bulan bu gibi ürünlerle dikkat çekilmeye çalışılabilir. Yahşihan'ın kısa ve orta vadede turizm alanında gelişmesi pek öngörülmemekle beraber fotoğraf…'dakine benzer sunumlarla Kapadokya'da ziyaretçilerin ilgisini çekebilecek hale getirilebilir.



Kaynak: http://bread-wine-herbs.tastes-of-danube.eu/herbs/das-bullefest-2016-auf-der-hori-am-bodensee/ (Son erişim: 11.04.2018).

Fotoğraf 302. Almanya'nın Coğrafi İşaret Kapsamındaki Kuru Soğanı *Höri Bülle*'nin Festival Kapsamındaki Sunumları

Ürün için Ankara gibi büyük bir pazara yakınlığın avantajı kullanılmalı, önemli bir diğer pazar ve turizm merkezi olan Kayseri ve Nevşehir'e de bu ürünle açılınması gerekmektedir. Ürünün pazar payının genişlemesine karşı, ki kalite ve karakteristiğiyle potansiyeli yüksek bir üründür, Yahşihan'da ya da Kılıçlar'da mezat usulü satışlar için uygun bir yerin tesis edilmesi gerekmektedir. Üreticiler genellikle müşterilerinin hazır olduğunu ve de ürünü tanıyanların tekrar tekrar talep ettiğini belirtmişlerdir. Bu açıdan esasında yeni pazar arayışlarına çok yönelme ihtiyacı duymadıkları anlaşılıyor olsa da söz konusu bu gibi bir üründen daha fazla kazanç elde edilebilme imkanı varken bunun değerlendirilmesi yöre ekonomisi için çok önemlidir. Yörede herhangi bir üretici birliği bulunmadığı gibi aracı ya da tüccar da bulunmamakta, çiftçi ürününü kendisi pazarlamaktadır.

2017'de 1 kg. *Kırıkkale Kılıçlar Soğanı* 1 TL. olması gerektiği belirtilmiş ve de genelde bu fiyattan da satılmıştır. Üreticiler ekseri satışlardan memnun kalındığını ve bekledikleri kazancı elde ettiklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte bazı yıllar kg. fiyatının 40 – 50 kuruşa kadar düştüğü de olmuştur.

Yamula Patlıcanı: Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk patlıcan olup Coğrafi İşaret olarak karakteristik ürünlerden biri olarak gösterilebilir. Kayseri'nin Kocasinan ilçesine bağlı Yemliha'da çok uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan ve yöre sosyo-kültürel hayatında da önemli bir yer edinen *Yamula Patlıcanı*, 2010'daki ilanıyla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır[315].

Erkenci yerli bir çeşit olan bu patlıcan, 14 – 17 cm. uzunluğunda, düz veya düze yakın, rengi açık mor zemin üzerinde beyaz çizgili, çok parlak olmayan ve neredeyse çekirdeksiz bir patlıcan çeşididir. Ayırt edicilikte de rengi, çekirdeksiz oluşu öne çıkartılmakta olup Yemliha'nın da mikroklima özelliğine ve toprak şartlarına bağlı olarak ürünün kazandığı karakteristiğe işaret edilmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında ise ürünün tarihine, Yemliha'nın iklim ve toprak özelliklerine, *Yamula Patlıcanı*'nın çeşit özelliklerine ve yetiştiricilik faaliyetlerine değinilerek bu anlamda belirtilmesi gereken tüm bilgiler logo ile birlikte yer almıştır.



Fotoğraf 303. Muhtelif Boylarda Tipik *Yamula Patlıcanları*

Yamula Patlıcanı'nın yöredeki ekim durumuna baktığımızda Nisan ayının ilk haftası gübreleme ile birlikte yapılır. Patlıcanın hasadı ise Temmuz sonunda

[315] Yemliha'nın eski adı olan Yamula'ya ithafen patlıcana bu isim verilmiştir.

başlamakta olup yaklaşık haftada 1 veya 10 günde 1 hasat yapılarak Ekim'in ilk haftasına değin sürer. Ekimden hasada kadar olan süreçte ise sulama, çapalama ve zirai mücadele usulüne uygun bir şekilde tatbik edilmektedir. Yemliha'da 500 da. gibi çok sınırlı bir alanda ekimi yapılabilen *Yamula Patlıcanı*, 2017'de sadece 2.000 ton kadar üretilebilmiştir (Kocasinan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Yemliha'da 200 kadar aile tipi işletmede üretilen patlıcanın 2017'de dekara net üretim masrafı 1.384,02 TL. olup gayrisafi üretim değeri ise 8.325 TL.'dir. Bu açıdan üreticisine çok büyük kar sağlayan önemli bir tarım ürünü olup bu noktada denetim ve Coğrafi İşaret uygulamasının gerekleri sıkı bir şekilde tatbik edilmelidir.



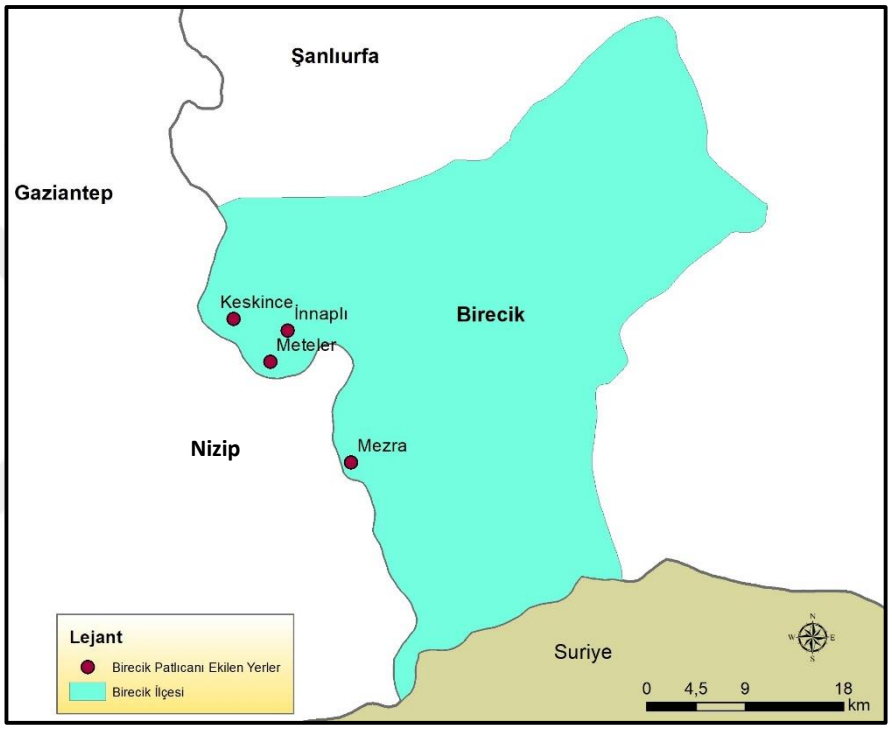
Şekil 158. *Yamula Patlıcanı* İçin Belirlenmiş Olan Logo[316]

Yamula Patlıcanı için S.S. Yemliha Kooperatifi ürünle ilgili yoğun bir şekilde çalışmaktadır. Kooperatifin en fazla üzerinde durduğu nokta ise çoğu Coğrafi İşaretli üründe karşılaşılan taklit / sahte ürün mevzusuna yönelik tedbir çalışmalarıdır. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtilen logo ile birlikte Coğrafi İşaret logosunun da kullanılacağı bu sınırlı miktardaki ürün için bir paketleme tesisi kurularak logolu ambalajlarla tüm ürünlerin pazarlanması hedeflenmektedir. Zaten çok sınırlı bir üretimi olan bu patlıcan için yapılabilirliği mümkün bir uygulama olup ivedilikle yerel yönetimlerin de desteği ile bu projenin hayata geçirilmesi gerekmektedir. Ürünlerin hasadından, pazarlanmasına kadar hemen her alanda faal olan kooperatif, diğer

[316] Söz konusu logo aynı zamanda Yemliha Belediyesi'nin de logosudur.

ürünler, özellikle de çok sınırlı üretimi yapılan ürünler için örnek gösterilebilecek bir organizasyondur.

Birecik Patlıcanı: Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 patlıcandan birisi de *Birecik Patlıcanı*'dır. Birecik Belediye Başkanlığı'nın girişimleriyle Haziran 2017'de çıkan ilan sonrasında Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Şekil 159. *Birecik Patlıcanı* Yetiştirilen Sahaların Lokasyonları

Birecik Patlıcanı, uzun yıllardır yöre koşullarında yetiştirilen yerli ve saflaşmış bir çeşit olarak karakteristik birtakım özellikler kazanmıştır. Genel olarak "Kemer Patlıcanı" çeşidi ile benzerlik göstermektedir. Çok az sayıda çekirdekli olması, çoğu patlıcana göre oldukça uzun olması, yumuşak ve beyazımsı et rengi ve kendine has tadı ile karakterize edilmektedir. Fırat Nehri'nin doğu yakasında yetiştirilen ve yörenin buna bağlı klimatolojik şartlarında yetiştiriciliği yapılmaktadır (Şekil 159). Patlıcanlar, fazla eğrilik göstermeyen, 25 – 30 cm. uzunlukta, 5 – 6 cm. çapında, çok parlak olmayan özelliktedir. Fideden yetiştirilen *Birecik Patlıcanı*, Nisan ayının sonu – Mayıs ayının başı gibi tarlaya alınır. Temmuz ayının sonunda başlayan hasat Ekim sonuna

kadar devam eder. Tek bir kökten ortalama 6 – 8 defa ürün elde edilebilmektedir. Vejetasyon süresi boyunca gerekli zirai uygulamalar usulüne göre tatbik edilir.

Birecik Patlıcanı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünle ilgili detaylı bir şekilde *Yamula Patlıcanı*'nda olduğu gibi hemen her hususa değinilmiştir. Çeşit özellikler, ürünün ayırt ediciliği, yetişme sahasının iklim ve toprak şartları, sulama suyunun özellikleri ve ürün için tasarlanmış olan logo ile eksiksiz denebilecek başarılı bir dosyadır.



Şekil 160. *Birecik Patlıcanı* İçin Belirlenmiş Olan Logo

Birecik'teki *Birecik Patlıcanı*'nı üretimiyle ilgili duruma baktığımızda ekim alanları Mezra, Keskince, Meteler ve İnnaplı'da bulunmakla birlikte faaliyetin asıl yoğunlaştığı saha Mezra Mahallesi'dir. Söz konusu alanlarda 2015'te toplam 820 da. alandan 3.280 ton ürün elde edilmiş olup 2017'ye gelindiğinde yine 820 da.'lık alanda bu defa bir miktar artışla 3.485 tonluk ürün elde edilmiştir (Birecik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). İlçedeki *Birecik Patlıcanı* yetiştiren işletme sayısı ile ilgili veriler bulunmamaktadır. Henüz yeni sayılabilecek bir Coğrafi İşaret olmasına karşın en geç önümüzdeki üretim sezonundan itibaren bu verilerin tutulması gerekmektedir.

Nizip Patlıcanı: Birecik'te olduğu gibi Nizip'te de Fırat Nehri'nin sağladığı klimatolojik şartlara bağlı olarak yörede yetiştiriciliği yapılan bir patlıcandır. Fırat Nehri'nin her iki yakasında ve birbirine çok yakın lokasyonlarda yetiştiriciliği yapılan bu her 2 patlıcan için de ayırt ediciliğin çok net bir şekilde belirtilmesi ve Coğrafi İşaretli bu gibi ürünlerde sıkça tartışılan, farklılığın tüketici nezdinde de anlaşılabilir olan yönlerinin belirlenmesi gerekmektedir.

Ayhan Patlıcanı: Nevşehir'in Avanos ilçesine 15 km. uzaklıktaki Ayhan Köyü'nde yetiştirilen yerel bir patlıcan türüdür. Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Ayhan Patlıcanı* ilk bakışta *Yamula Patlıcanı*'na benzerlik gösterse de birtakım farklar söz konusudur. *Ayhan Patlıcanı*, açık mor / lila, beyaz ve bu iki rengin karışımı / alaca renklere sahip, kendine özgü tadı, hem yemeklik hem kurutmalık olarak değerlendirilebilirliğiyle özel bir çeşittir. Mazisi ile ilgili fazla bir malumatın olmadığı bu patlıcan, çoğu patlıcan gibi yaygın bir tanınırlık kazanamamıştır.

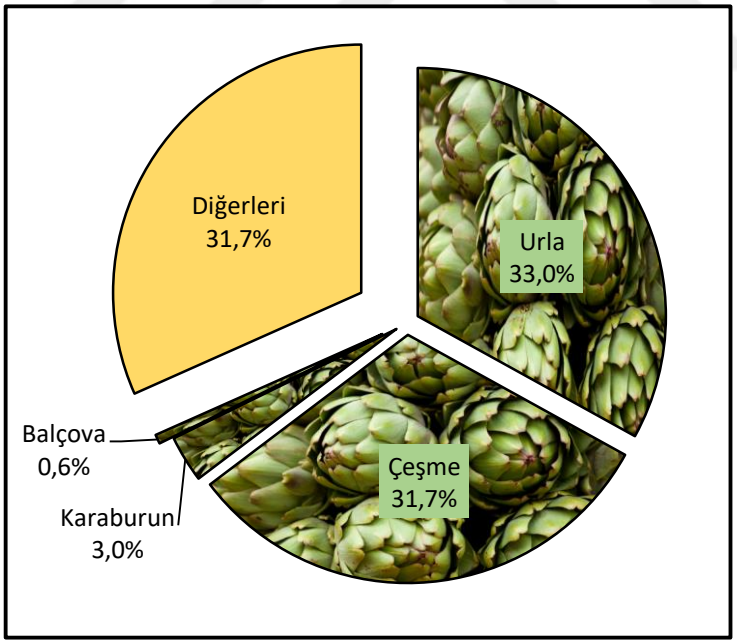
Urla Sakız Enginarı: 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Urla Sakız Enginarı* ile ilgili 2018'de de logo ile ilgili dosyada revizyon yapılmıştır. Enginar genel olarak Türk zirai hayatına sonradan dahil olmuş bir tarım ürünüdür. Günümüzde Türkiye'de Balıkesir'den Hatay'a kadar tüm Ege ve Akdeniz kıyılarında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Zengin besin içeriği ve dengeli beslenmenin önemli elemanlarından biri olarak öne çıkartılan enginar, özellikle son yılların en popüler sebzelerinden birisi olmuştur. *Urla Sakız Enginarı* için Coğrafi İşaret karakteristiği olarak genel manada sahanın coğrafi şartları öne çıkartılmış ve de yetişme devresinde bitkinin optimum sıcaklık isteği olan 15 – 18°C sıcaklık aralığına dikkat çekilmiştir. Zirai uygulamalar noktasında ise yine klasik enginar yetiştiriciliği esaslarına bağlı kalınmakla birlikte tek fark olarak Ağustos ayında uyandırma suyu adı verilen ilk sulamanın yapılması gösterilmiştir.





Fotoğraf 304. *Urla Sakız Enginarı* ve İşlenmesiyle Elde Edilen Enginar Suyu ile Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo

Urla Yarımadası'ndaki Urla, Karaburun, Çeşme ve Balçova ilçeleri ile Mordoğan Yöresi, Coğrafi İşaret kapsamındaki *Urla Sakız Enginarı* için en ideal yetiştiricilik sahası olarak işaret edilmektedir. Buna göre İzmir'deki genel enginar üretim durumuna baktığımızda 2017 itibariyle 1.150 da.'da 3.913 tonluk üretimiyle Urla ilk sırada, Çeşme'de 3.750 tonla 2. sıradadır (TÜİK, 2018). Karaburun ve Balçova'nın payları ise sınırlı olup buna göre söz konusu yörelerdeki toplam enginar üretimi 8.094 tondur. Oransal olarak bahis konusu bu ilçelerin payı İzmir enginar üretiminin % 60'ından fazlasına karşılık gelmektedir. Elbette bunlar sadece kayıtlı üreticilere ait veriler gerçekte üretim bundan daha fazladır. Şekil 161'de de görüldüğü üzere İzmir'in Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen yerler dışında da kayda değer enginar üretimi vardır. Bunlardan özellikle söz konusu sahaya yakın olan Menderes ve Güzelbahçe'de de enginar yetiştiriciliği yapılmakta olup buralarda da varsa eğer *Urla Sakız Enginarı* kalitesinde ürün elde edilen mahallelerin gözden geçirilmesi gerekmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

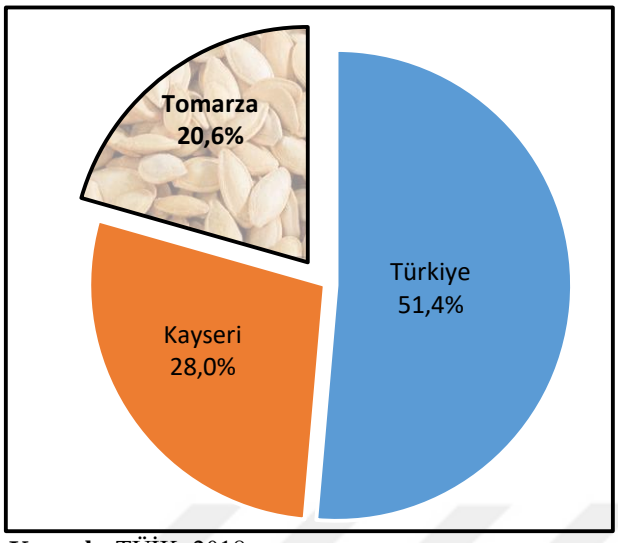
Şekil 161. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Lokasyonlarla İzmir'in Diğer İlçelerindeki Enginar Üretim Oranları Toplamı

Hasanağa Enginarı: Bursa'da enginar yetiştiriciliğine en son başlayan, buna karşılık bu alanda çok hızlı gelişme gösteren ilçelerinden Nilüfer'de 2017 yılında 2.399 dekarda 2.759 ton ürün elde edilmiştir (TÜİK, 2018). Yörede enginar yetiştiriciliği ve bunun içerisinde de özellikle Hasanağa Mahallesi'nde yetiştirilen enginarların kalitesiyle dikkat çekmesi sonrasında Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. 2018'de 11.'si düzenlenen "Hasanağa Enginar Festivali" ile de hem Nilüfer'den hem de Bursa'dan ürüne dikkat çekilmesi yanı sıra enginar yemekleri müsabakaları ile de bu alanda bir farkındalık ve de zenginlik ortaya konmaya çalışılmaktadır.

Tomarza Kabak Çekirdeği: Bu gruptan Coğrafi İşaret uygulamasına alınan ilk ürün olmuştur. 2014'te çıkan ilanla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret korumasına dahil edilen bu ürün çerezlik kabakların (*Cucurbita pepo* L.) tohumlarından elde edilen ve yöre koşullarında karakteristik özellik kazanmış olan çekirdekleri ifade etmektedir.

Tomarza Kabak Çekirdeği, yörede volkanik toprakların hakim olduğu yerlerde yüksek verim alınarak yetiştirilmektedir. Yörede Nisan ayı sonunda ekimine başlanan çerezlik kabağın Eylül sonu – Ekim başı gibi hasadı yapılır. Çerezlik kabaklardan krem rengi ve tonlarında, dar eliptik, eliptik ve geniş eliptik olmak üzere 3 farklı şekilde çekirdek elde edilir. Elde edilen çekirdekler güneşte kurutulup, 1 – 2 yıl depolanabilmektedir.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda genel manada çerezlik kabak ile ilgili ve çekirdeğin kendisi ile ilgili bilgiler yanı sıra detaylı bir şekilde genel manada çerezlik kabak yetiştiriciliği hususu izah edilmiştir. Ayrıca toprak ve iklim şartlarına da değinilmiş olan dosyada bazı eksiklikler söz konusudur. Öncelikle çerezlik kabakla ve yetiştiriciliği ile ilgili çok detaylı bilgiler bulunmasına karşın çekirdek elde etme süreci hiç ele alınmamıştır. Hatta hasat ve sonrası kısımdan hiç bahsedilmemiştir. Bu açıdan çekirdeklerin çerezlik olarak hazırlanmasının da Coğrafi İşaret dosyasında detaylı bir şekilde yer alması, 3 farklı çekirdeğin de belli başlı özelliklerinin, görsellerle birlikte belirtilmesi gerekmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 162. 2017 İtibariyle Türkiye – Kayseri – Tomarza Çerezlik Kabak Ekim Alanları Oranları

Genel olarak Tomarza'daki üretimin Türkiye ölçeğindeki durumuna baktığımızda ilçe tek başına Türkiye kabaklık çekirdek yetiştiricilik alanlarının 2017 itibariyle % 20.6'sına sahip bulunmaktadır (Şekil 162). İlçede Aynı yıl 133.760 da. alandan toplam 4.013 ton çerezlik kabak elde edilmiştir. Söz konusu üretim değeriyle de Türkiye üretiminin % 9.7'sini sağlamıştır. Tomarza'da sektörün hızlı bir şekilde gelişmesiyle birlikte bu anlamda toplu hareket edebilmek adına "Tomarza Kabak Çekirdeği Üreticileri Birliği" kurulmuş, ilçedeki 1.100 kadar üreticinin 500'e yakını da Birliğe üye olmuştur.

Nevşehir Kabak Çekirdeği: Vejetasyon süresi 140 – 150 gün olan kabağın yörede Nisan sonu Mayıs başında ekimi yapılmaktadır. Eylül ayı gibi hasadına başlanan kabaklar tarlada 1 hafta kadar bekletilerek çekirdeklerin daha kolay ayrılması sağlanır. Kabakların parçalanmasıyla içerisindeki çekirdekler toplanır ve sergilerde 1 hafta – 10 gün kadar kurumaya bırakılır. Ürün, ideal koşullarda 2 yıla kadar depolanabilmektedir. Besin içeriği açısından da oldukça zengin olup 100 gramında 18.5 g. protein ve 77 mg. omega 3 yağ asidi bulunmaktadır ki bu özelliği ile çok sağlıklı bir atıştırmalıktır. Özellikle taş fırınlarda kavrulmaktadırlar. Ürün için 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 305. Nevşehir'de Kabak Çekirdeği Üretiminin Muhtelif Aşamalarından Görünümler

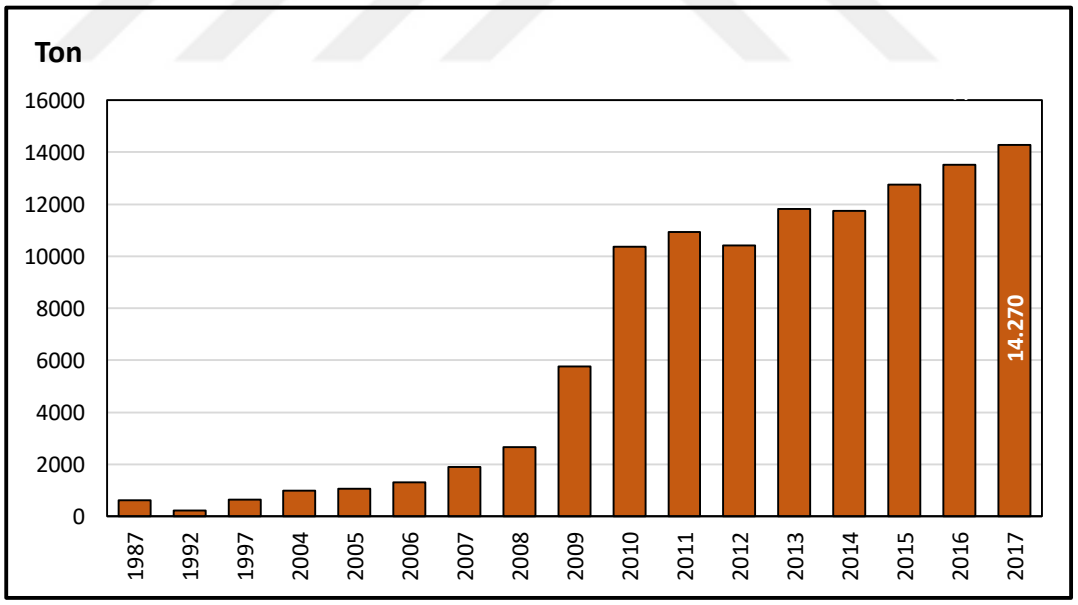


Fotoğraf 306. Çerçeveli ve Ürgüp Sivrisi Çeşitlerinin Kabuk ve Çekirdek İçi Görünümü

Yörede 3 farklı çekirdek üretilmektedir. Bunlar;

- ❖ Çerçeveli: Bu çeşit adını belirgin olan dış çerçevesinden almaktadır. Çekirdek boyu 21 mm. olup 2010 yılında tohum ıslah çalışmaları yapılmıştır.
- ❖ Hanım Tırnağı: En dar kabak çekirdeği olup özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde çok yaygındır.
- ❖ Ürgüp Sivrisi: Çekirdek boyu 20 – 22 mm. olup yukarıdaki iki çeşit arasında bir özellik gösterir.

Çekirdek elde edilen çerezlik kabağın Nevşehir'deki üretim miktarına baktığımızda 1987'deki 628 tonluk üretim 2005'e kadar 1.000 tonun altında kalmıştır. Öte yandan çerezlik kabağın üretimi 2009'a kadar önemli bir gelişme göstermezken 2010'dan itibaren üretim 10 bin tonun altına düşmemiştir. Nevşehir'de çerezlik kabak üretimi 2013'te 11.810 ton olmuşken 2015'te 12.746 tona çıkmış, 2017'de de son yılların en yüksek değeri olan 14.270 ton olmuştur (Şekil 163).



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 163. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Nevşehir'de Çerezlik Kabak Üretimi

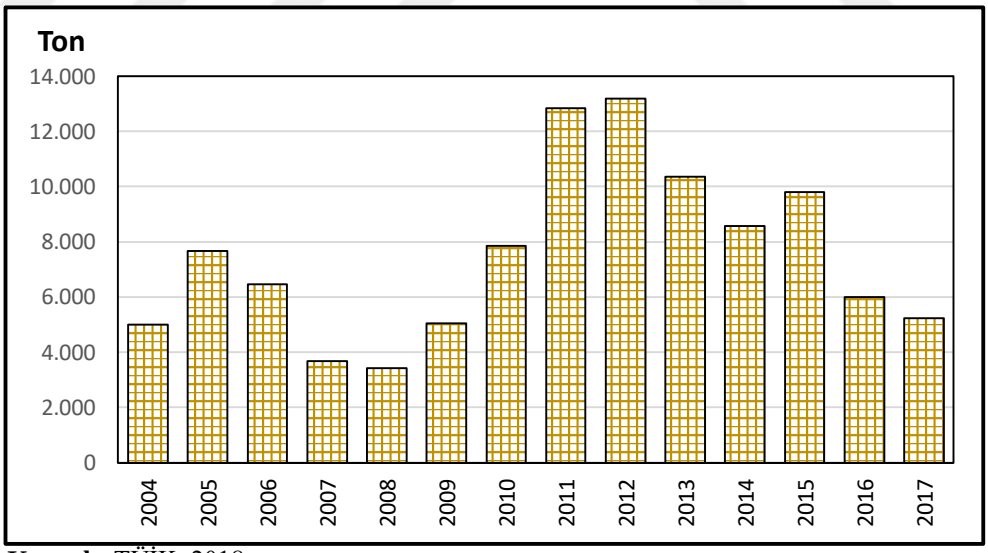


Fotoğraf 307. *Nevşehir Kabak Çekirdeği* Çeşitleri ve Sütle Kavrulmuş Kabak Çekirdekleri

Altınekin Kabak Çekirdeği: Konya'nın Altınekin ilçesinde de özellikle son yıllarda çerezlik kabak yetiştiriciliği büyük bir hızla gelişme göstermiştir. Esasında yörede ikinci bir ürün olarak boş kalan tarlaların değerlendirilmesi amacıyla yetiştiriciliğine başlanan ürünün zamanla ekimi yaygınlaşmıştır. Resmi istatistiklere ilk olarak 2004'te konu olan ürün aynı yıl 100 da.'da ekilmiş ve 10 ton ürün elde edilmiştir. Sonrasında 2008'e gelene kadar pek bir gelişme kaydedilemese de 2008'de ekim alanı 1.000 dekarı, üretim de 100 tonu aşmış, takip eden yıllarda da hiç bu değerin altına inmemiştir. Yörede özellikle son 3 yılda ise birkaç misli artan çerezlik kabak üretimi 2015'te 9.000 dekardan 2017'de 12.320 dekara çıkmıştır. Buna bağlı olarak üretim de 2015'te 1.080 tondan 2017'de 1.478 tona ulaşmıştır (TÜİK, 2018). Sonuç olarak yöredeki çerezlik kabak üretimi 2014'ten 2017'ye değin geçen sürede 6 katından fazla bir artış göstermiştir. Üretimdeki bu gelişmeye karşılık söz konusu bu ürün için Altınekin'in geleneksel ve uzun zamandır yetiştirilen bir tarım ürünü olduğunu söylemek çok güçtür. Nitekim özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde son yıllarda oldukça popüler olan ve tüketicilerce de rağben gören çerezlik kabak üretimi oldukça yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu da Coğrafi İşaret niteliğinde olsun veya olmasın bazı yörelerde söz konusu ürünün ciddi şekilde öne çıkmasına neden olmuştur.

Kırıkkale Ayçekirdeği: Menşe Adlı olarak Aralık 2015'te Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kırıkkale Ayçekirdeği* özellikle son yıllarda üretimin artması ve bu anlamda yörede sektöre yönelik endüstriyel kuruluşların faaliyete geçmesiyle dikkat çekmiştir.

Çerezlik ayçiçeği için de Kırıkkale'nin geleneksel tarım ürünlerinden olduğu söylenemez. Ekimi özellikle 2000'lerin ikinci yarısı itibariyle yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Sonuç olarak da ilk defa 2004'te üretimi resmi istatistiklere konu olmuştur. Sonrasında ise üretim genel olarak çerezlik kabak yetiştirilen merkezlerin aksine istikrarsız bir gelişim göstermiştir. İlde 2004'te ilk olarak 4.988 ton olan üretim 2005'te 7.664 tona çıkmış, 2008'de ise 3.427 tonla tarihinin en düşük değeri gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). İlerleyen yıllarda ise düzenli bir artış kaydedilmiş ve bu defa da 2012'de 13.182 tonla tarihinin en yüksek değerine çıkmışsa da 2015'teki istisna küçük ölçekli bir artış göz ardı edilirse düzenli bir şekilde gerilerek 2017'de 5.223 ton olmuştur (Şekil 161).



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 164. 2004 – 2017 Yılları Arasında Kırıkkale'de Çerezlik Ayçiçeği Üretim Miktarı

İldeki üretimin bu istikrarsız gelişimi yanı sıra işletme sayısı da son yıllarda düzenli bir şekilde gerilemiştir. Kırıkkale'de 2014'te 1.513 işletmede çerezlik ayçiçeği yetiştiriciliği yapılmakla birlikte 2015'te bu sayı 1.050'ye, 2016'da 690'a ve 2017'de

de 378'e gerilemiştir (Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). İşletmeler en fazla Sulakyurt (83 işletme)'ta yoğunlaşmış olup diğer önemli merkezler Keskin (75 işletme) ve Balışeyh (70 işletme)'tir. Bu 3 merkez toplam işletmelerin % 60.3'üne sahip olup diğer ilçelerde az sayıda işletmede üretim yapılmaktadır. Öte yandan 2017'de sadece 55 işletme olmasına karşın ilçe, 1.730 tonla Kırıkkale çerezlik ayçiçeği üretiminin % 33'ünü karşılamıştır. Elbette burada yine belirtilmesi gereken bir nokta işletmelerin ÇKS'ye kayıtlı olan sayılardan ibaret olması, gerçekte sayının bundan fazla olduğu söylenebilmekle beraber gerileme eğiliminde olduğu da nettir. Günümüzde Kırıkkale'de toplam 3 büyük çekirdek işletmesi bulunmakla birlikte bu endüstrileşmenin üretimde belli bir istikrar yaratmadığı görülmüştür.



Fotoğraf 308. Kavrulmuş *Kırıkkale Ayçekirdeği* Ortalama Ölçüleri

İnegöl Ayçekirdeği: Esasında Türkiye'nin çoğu yerinde tercih edilen bir çeşit olup İnegöl menşeli "İnegöl Alası" da tescilli çeşitler arasına girmiştir. Taneleri orta irilikte ve doluluk oranı yüksek olan bu çeşit, veriminin ortalamanın üzerinde olmasıyla da oldukça caziptir. Çerezlik ayçiçeği çeşitlerinin Tekirdağ koşullarındaki verim değerleri ile ilgili çalışmasında Ergen ve Sağlam (2005: 224), 6 çeşit içerisinde en yüksek protein oranına (% 17.18) sahip çeşit olarak tespit etmiş olup buna karşılık 1000 tane ağırlığı bakımından da diğer 6 çeşide kıyasla son sırada yer almıştır[317].

[317] Deneme yapılan diğer çeşitler: T.T.A.E. 1, T.T.A.E. 2, Kıbrıs, Dallas ve Tekirdağ yerli çeşididir.

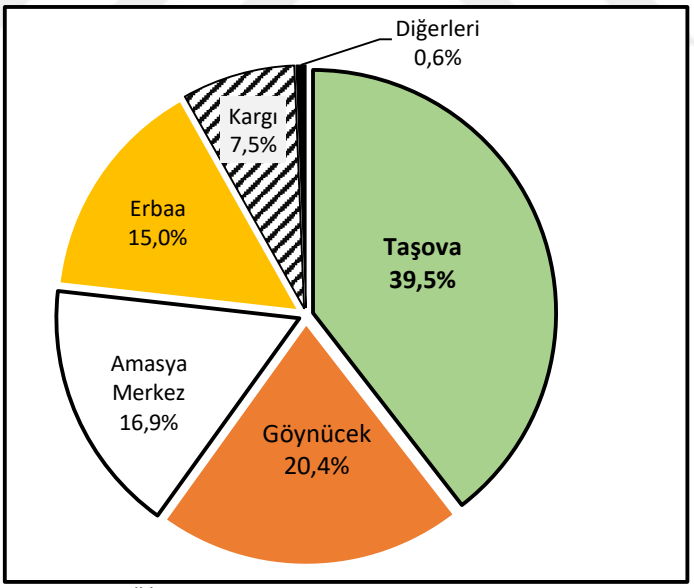
Üretim açısından baktığımızda İnegöl'de ilk defa 2004'te ticari manada üretim istatistiklere konu olmuş ve aynı yıl ilçede 6.700 da. alanda 500 ton üretim gerçekleşmiştir. Üretim 2008'den sonra düzenli bir şekilde artmış ve 2011'de 1.000 tonun üzerine çıkmıştır. 2017'de Bursa'da toplam 37.280 da.'lık ekim alanından 10.933 ton çerezlik ayçiçeği elde edilmiş olup bunun da 2.590 tonu İnegöl'den sağlanmıştır (TÜİK, 2018). Söz konusu üretim değeriyle İnegöl, Bursa'nın 2. büyük çerezlik ayçiçeği tedarikçisidir. Öte yandan genel olarak iyi kalitede çekirdek elde ediliyor olmasına karşın Türkiye geneline kıyasla üretimi oldukça sınırlıdır. 2017'de İnegöl, Türkiye çerezlik ayçiçeği üretiminin % 1.5'ini sağlamıştır.



Fotoğraf 309. *İnegöl Ayçekirdeği*'nin Tanıtımı Kapsamında Hazırlanan Ambalajlı Sunumu

Malatya Kayısı Çekirdeği: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan Malatya'nın dünyaca ünlü kayısısından elde edilen yerel bir atıştırmalıktır. Malatya'da kayısı yetiştiriciliğine bağlı olarak geçmişten beri taze ve kuru olarak bir çerez şeklinde tüketildiği gibi tatlılarda ve reçellerde de çeşni olarak kullanılmaktadır. Ürünün karakteristiğini aldığı *Malatya Kayısısı* ile ilgili detaylı bilgi "Meyveler" bölümünde izah edilmiştir.

Amasya Çiçek Bamyası: Türkiye'deki bamyalar içerisinde halihazırda Coğrafi İşaret kapsamındaki ilk ve de tek bamya çeşididir. Amasya'da geçmişten beri bamya yörenin en tanınmış ürünlerinden olup Amasya Elması kadar olmasa da geniş bir tanınırlığı söz konusudur. İlde Sultani ve Kara Bamya çeşitleri yörede yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan çeşitlerdir. Bunlardan daha iri olan Sultani çeşidi ekseri taze olarak tüketilirken, Kara Bamya ise kurutularak tüketilmektedir. Özellikle Ziyaret (Eski adı Ziyere)'te çok yaygın olup geçmişten beri buradaki bamyaların yüksek kalitesiyle en fazla tercih edilenler arasında yer aldığı belirtilmiştir. Günümüzde Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilen *Amasya Çiçek Bamyası* ise kurutmalık olan "Kara Bamya" da denen çiçek bamyasıdır. Ürün karakteristiği olarak; açık yeşil renkli, küçük meyveli (Ort. 1 cm.), az tüylü oluşu ve henüz tam olgunlaşmadan toplanıp kurutulması öne çıkartılmaktadır. Çiçekleriyle birlikte toplanan bamyalar sergilere yayılıp iğnelerle iplere geçirilip bamya dizileri oluşturulur ve doğrudan güneş görmeyecek şekilde bu diziler asılarak kurumaya bırakılır. Yörede genel olarak bamya pazarlarında toptan satışlar yapılarak pazarlanır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 165. 2017 Yılı İtibariyle Coğrafi İşaret Dosyasındaki Sahaların Bamya Üretim Oranları

Genel olarak Amasya, Çorum ve Tokat iç kesimlerdeki en ideal bamya yetiştiricilik şartlarına sahip yerlerdir. Nitekim 2017 itibariyle de Amasya bamya ekim

alanı açısından Türkiye'de 3., üretimde ise 4. sırada yer almaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında belirlenen sınırlara göre üretimin dağılımına baktığımızda 2017'de 1.103 tonluk üretimiyle Taşova ilk sırada olup söz konusu yöreler içerisinde % 40'a yakın bir payı vardır (Şekil 165). Taşova'yı sırasıyla Göynücek (570 ton), Amasya Merkez ilçe (471 ton), Erbaa (420 ton), Kargı (210 ton) ve diğer ilçeler (Osmancık 15 ton ve Mecitözü 3 ton) takip etmektedir. Bahis konusu ilçelerin toplam bamya üretimleriyle Türkiye'nin % 10'una karşılık gelen üretimleri söz konusu olmuştur.



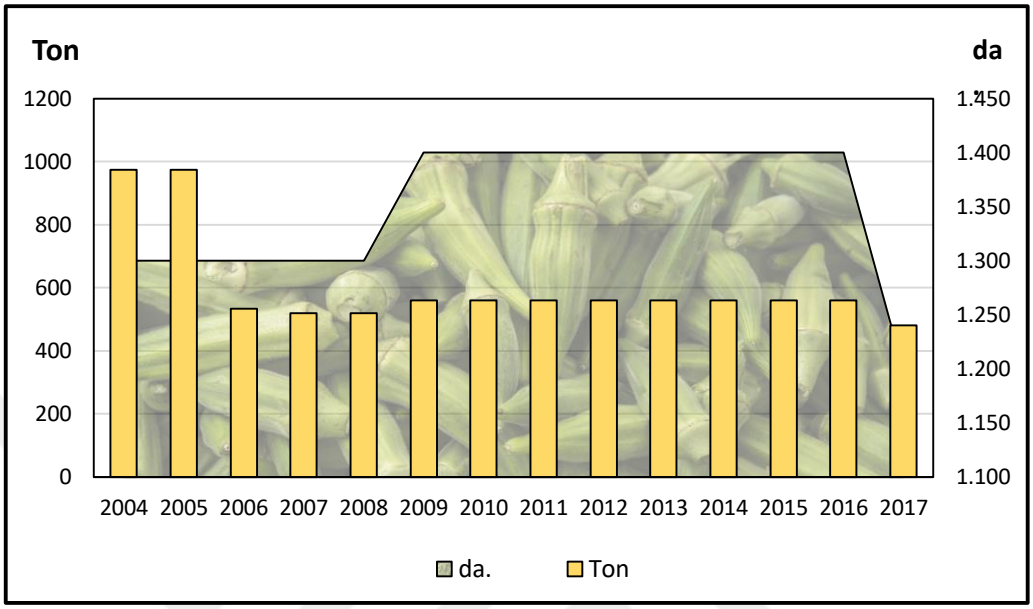
Fotoğraf 310. *Amasya Çiçek Bamyası*'ndan Çeşitli Görünümler (Saat Yönünde): Çiçeklenmiş ve Yeni Oluşan Bamyalar; Tohumluk Olarak Ayrılmış Bamya; Kurutulmuş Bamya Dizileri; Ortalama *Amasya Çiçek Bamyası* Ölçüleri

Amasya Çiçek Bamyası için ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda tarım ürünleri içerisindeki başarılı dosyalardan birisi olduğu söylenebilir. Ürünle ilgili 1893'teki kayıtlardan sosyal etkinliklere değin ürünün tarihi ve folklorik yönü, bitkinin karakteristiği, fenolojik ve morfolojik özellikleri ile zirai uygulamalar belirtilmiş ve

ürün görselleriyle dosya olması gereken tüm parametrelerle hazırlanmıştır. Dosyada ürünün coğrafi sınırları olarak; "*Amasya ilinin Merkez, Taşova ve Göynücek ilçeleri ile Tokat ilinin Erbaa ilçesi ve Çorum ilinin Mecitözü, Osmancık ve Kargı ilçeleri*" belirlenmiştir. Esasında tanınırlık yönünden literatürde ve yapılan görüşmelerde *Taşova Çiçek Bamyası* ve *Göynücek Çiçek Bamyası* yanı sıra Çorum'un Kargı Bamyası ayrı ayrı tanınırlık göstermiştir. Hatta Amasya Merkez'de dahi en çok *Taşova Çiçek Bamyası* ifadesine tesadüf edilmiştir. Bununla birlikte il özelinde ürünün Amasya adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun bulunmuştur. Zira aynı kalitedeki bamya için Amasya bütünleştirici olarak daha doğru bir tercih olmuştur. Her ne kadar *Kargı Bamyası* adıyla Çorum'un birbirine çok büyük ölçüde benzer bamyası da sınırlara dahil edilmiş olsa ve ilerleyen zamanlarda bu tanınırlıktan kaynaklanan bir kavram karmaşası ve ürünün pazarlanması noktasında Kargılı üreticilerin *Amasya Çiçek Bamyası* adı altında ürünlerini pazarlamayı benimseyip benimsemeyecekleri belirsizliğini korumaktadır. Nitekim çoğu zaman yöreler, birebir aynı bile olsa ürünlerinin başka bir vilayetin adı altında pazarlanmasından rahatsızlık duymaktadır. Kargılı üreticiler, "Amasya Bamyası" olarak nitelendirdikleri bamyanın da ekiminin yapıldığını belirtmekle beraber az miktarda Sultani (Yörede Sultaniye olarak bilinen) ve kızıl bamya olarak da nitelendirdikleri bamya çeşidini ektiklerini, bamyalarının yok denecek kadar az tüylü olması sebebiyle yörelerine has bir özellik kazandığını belirtmişlerdir. Bu noktada Coğrafi İşaret sürecinin sağlıklı işlemesi için sınırları belirlenmiş alandaki üretici temsilcilerini ve Ziraat Odalarından yetkilileri bir araya getirerek müşterek hareketin sağlanmasına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Keşan Siğilli Bamyası: Dış görünüşüyle kendisini belli eden bir bamya çeşidi olan Keşan'a bağlı Siğilli Köyü'nden adını almakta ve tanınırlığını da burayla özdeşleşerek sağlamıştır. Özellikle Keşan Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle ürünün markalaşması ve tanınırlığının daha da artırılarak pazar değerinin artırılması adına altyapı çalışmalarına devam edilmektedir. Son olarak da 2016'da ürün için bir logo tasarımı yapılmış, il ve ilçe genelinde tanıtım çalışmalarına hız verilmiştir. Son yıllarda, tanınırlığındaki artışla birlikte pazar değeri daha da artan bamya, taze olarak

tüketilmektedir. *Keşan Siğilli Bamyası*, 2018 itibariyle 12 – 15 TL. arasında satışa sunulmuştur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 166. 2004 – 2017 Yılları Arasında Keşan'da Bamya Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Değişimi



Fotoğraf 311. Olgunlaşmış *Siğilli Bamyalardan* Görünümler

Keşan'da *Siğilli Bamyası* üretimine baktığımızda esasında genel olarak Edirne bamya üretiminin tamamına yakınını Keşan'ın karşıladığı anlaşılmaktadır. 2017'de Edirne bamya ekim alanlarının % 94'ü, üretiminin de % 82'si Keşan'dan

karşılanmıştır. Keşan'daki bamya ekim alanlarının ise yarısı Siğilli Köyü'nde bulunmaktadır. Siğilli dışında Kılıçköy, Türkmen, Boztepe ve Karahisar'da da yetiştiriciliği yapılmaktadır. İlçedeki bamya ekiminin yıllar içerisindeki değişimine baktığımızda üretim geçmişe göre bir miktar azalmış, ekim alanı ise 2017'deki bir miktar daralma göz ardı edilirse genişlemiştir (Şekil 166). Son yıllarda genel olarak yöre bamya yetiştiriciliğinde bir stabillikten bahsetmek mümkün olmakla birlikte bu stabil durumla toplam tarım ürünleri içerisindeki payı daralmıştır. İlçede 2017 yılında toplam 1.200 da. alandan 480 ton bamya elde edilmiş olup ekim alanının sadece 500 ila 600 da.'lık bir kısmında karakteristik *Keşan Siğilli Bamyası* yetiştiriciliği yapılmaktadır.



Şekil 167. *Keşan Siğilli Bamyası* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Yetiştiriciliği oldukça zahmetli olan Türkiye'de bamya yetiştiriciliğindeki azalmada da temel faktör olan bu yönü yanı sıra hasat zamanında da 2 – 3 boyunca 2 günde 1 tarladan toplanan bamyalar yoğun bir işgücü gerektirmektedir. Bu da diğer kronik tarımsal problemlerle beraber faaliyeti daha da caydırıcı kılmaktadır. Öte yandan bamyanın karakteristik özelliği ve kendine has tadıyla potansiyel bir marka oluşuyla yerel yönetim ve başta da Keşan Ticaret ve Sanayi Odası bu üründen vazgeçmek istememektedir. Bu nedenle de bazı uygulamalarla ürünün tanınırlığı ve buna bağlı talep artışını sağlayarak üreticiyi faaliyete bağlılığını sürme çabası içerisindedir. Bu kapsamda da 2013'te düzenlenen ilk "Bamya Festivali", *Keşan Siğilli Bamyası* için tasarlanan tanıtıcı web sayfası, Coğrafi İşaret kapsamına alınması için

çalışmaların başlatılması gibi girişimleriyle ürünü ve üreticisini layık olduğu seviyeye çekmeye çalışmaktadırlar[318].

Çal Bamyası: Çal ilçesinde geleneksel yöntemlerle yetiştirilmekte olan bamya yörede Nisan ayının başında ekimi yapılıp Temmuz ayı ile birlikte de ilk hasadına başlanır ve Ekim'e kadar devam eder. İlçede çok sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılan bamya, Hançalar Mahallesi başta olmak üzere birkaç mahallede (Akkent, Selcen, Alfaklar Mahalleleri) yapılmaktadır. İlçede 2000'lerin ilk yarısına kıyasla bamya ekiminde bir azalma olmakla beraber son yıllarda bu alanda bir istikrar söz konusu olup 2008 – 2017 yılları arasında ekim alanı genel olarak 1.300 – 1.400 dekar arasında kalmıştır. İlçede 2017'de ÇKS'ye kayıtlı toplam üreticilerin 1.400 da. arazisi belirtilmekle birlikte gerçekte bu değer 3.000 dekarı bulmaktadır. Yine burada da resmi istatistiklerle (Kurumlardan değil üreticiden kaynaklı ihmal nedeniyle) bağlı olarak özellikle de Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilecek ürünlerle ilgili sağlıklı yorum yapmanın güçlüğü ve hatalı olabileceği net bir şekilde anlaşılmaktadır. Çal'da bamya üretimi çok büyük istikrarsızlık göstermiş, 2006'da 665 ton olan üretim ertesi yıl 18 tona düşmüştür (TÜİK, 2018). Son 5 yılda ise genellikle 300 ton civarında üretim gerçekleşmiştir. Çoğu yerde olduğu gibi burada da kuru bamyanın kilosu çok yüksek fiyattan satışa sunulmakta olup kuru bamyanın 2018'de kilosu 100 – 120 TL.'den satışa sunulmuştur.

Diyarbakır Karpuzu: Kavun – Karpuz, karakteristik çeşitleriyle sebzeler içerisinde saha çalışmaları kapsamında en fazla öne çıkartılanlar olmakla birlikte günümüzde bu gruptan sadece *Diyarbakır Karpuzu* ve *Kırkağaç Kavunu* Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Diyarbakır'da karpuz yetiştiriciliği çok eski, köklü ve bir o kadar da popüler bir zirai faaliyettir. Öte yandan ironik bir şekilde Evliya Çelebi Diyarbakır'da kavunu övmekte, çeşitli yerlere hediye olarak gönderilen müstesna bir ürün olarak

[318] *Keşan Siğilli Bamyası* için hazırlanan web sayfası henüz çok yeni olup ürünle ilgili halihazırda kapsamlı ve tanıtıcı bilgiler bulunmamaktadır. Site için:

bahsetmekteyken, "…a*mma karpuzu Memduh değildir*" demektedir. Burada da karpuzun daha sonraları yörede popülerlik kazandığı anlaşılmaktadır.



Fotoğraf 312. Yarışmalarda Dereceye Giren *Diyarbakır Karpuzları* / 47.400 g. Ağırlığında *Diyarbakır Karpuzu* (Altta)

Diyarbakır Karpuzu ile ilgili olarak konunun zirai boyutundan öte söz konusu sebze ile ilgili günümüzdeki durumun üzerinde durulması gerekmektedir. Zira, pek çok geleneksel zanaatta olduğu gibi bu karpuz çeşidi de kaybolma noktasına gelmiştir. Günümüzde karpuzun kaybolmasını önlemek adına düzenlenen ödüllü müsabakalara katılmak için çok az sayıda üretici tarafından bu müsabakalara yönelik yetiştiricilik yapılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen sınırlarından; "*Genel olarak Dicle Nehri kıyısında bulunan köy ve ilçelerde üretilmektedir. Diyarbakır Merkezi; Erimli,*

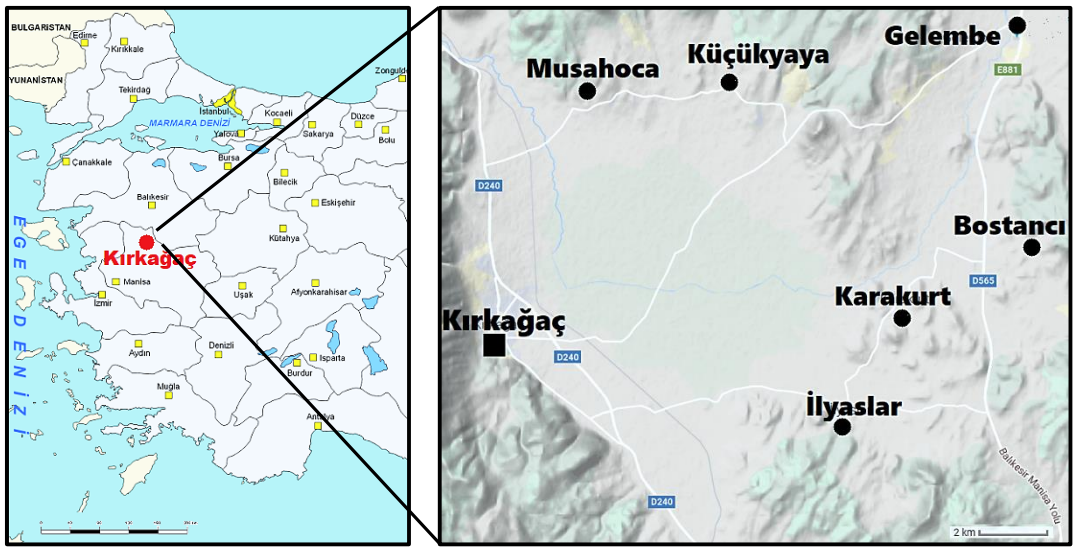
Terzian, Dürümlü, Sivritepe, Güzel, Bağıvar, Yukarı Kılıçtaşı, Tepe, Develi, Kervanpınar, Yuvacık, Şükürlü, Başaklı, Ambar, Göksu, Şahabar, Harbejan Köyleri, Bismil ve Çınar ilçeleri"nden günümüzde sadece Dicle çevresindeki birkaç merkezde ve Bismil'de de yine birkaç noktada çok sınırlı olarak yetiştirilmektedir. Diyarbakır'da geçmişte 3 farklı çeşitte karpuz yetiştirilmekte olup ünlü *Diyarbakır Karpuzu*, "Çay Karpuzculuğu" denilen usulde Dicle Nehri kenarlarındaki alüvyal topraklarda yetiştirilmektedir.

Coğrafi İşaret dosyasında sıralanan Sürme, Beyazkış, Karakış, Pembe ve Ferikpaşa çeşitlerinden bir kısmı tamamiyle ortadan kalkmış, günümüzde sadece Sürme çeşidinin (Birkaç aile Pembe ve Ferik çeşitlerinin ellerinde bulunduğunu belirtmiştir) yetiştiriciliği kalmıştır. Bu çeşidin de sadece prestij amaçlı, müsabaka, sergi ve fuarlara gönderilmesi amacıyla, çok az da yerli pazara yönelik yetiştiriciliği yapılmaktadır. Diyarbakır'daki hakim yetiştiricilik hibrit tohumlarla yapılmaya başlanmış ve bu durum da *Diyarbakır Karpuzu* aleyhinde durum yaratmıştır. Ayrıca *Diyarbakır Karpuzu* yetiştiriciliği için özel olarak tesis edilmiş borahanelerde karpuza en önemli karakteristiğini sağlayan güvercin gübresi toplanması yerine kimyasal gübrelerin kullanımı ile yöre karpuzlarının tat ve aromasında da çok ciddi değişimler yaşanmıştır. Yine *Diyarbakır Karpuzu* için yaşanan bir diğer değişim Sürme çeşidinden yetiştirilen karpuzlarda dahi geçmişteki 60 – 70 kg.'lık ağırlığa erişilemediği (Bu durum da Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmiştir), hatta son birkaç yılda çoğu zaman 50 kg.'a bile zor erişildiği gözlenmiştir. *Diyarbakır Karpuzu* yetiştiriciliğindeki gerilemede en önemli etkenlerin başında ithal hibrit tohumların kullanılmasıyla elde edilen nakliyeye daha dayanıklı, çabuk olgunlaşan (*Diyarbakır Karpuzu* geççi bir çeşittir) karpuzların yaygınlaşmaya başlaması etkili olmuştur. Sonuç olarak söz konusu Coğrafi İşaret için ilk etapta uygulamanın gereklerinden öte ürün lehine bazı düzenlemelerle birlikte acil koruma ve süreklilik sağlama planlarının yapılması gerekmektedir. Aksi taktirde sadece hediye veya vitrin süsü haline gelmesi kaçınılmaz olacaktır.

Kırkağaç Kavunu: Coğrafi İşaret kapsamındaki tek kavun çeşidi olup 2008'de bu kapsama alınmıştır. *Kırkağaç Kavunu*, yeşil zemin üzerinde sarı lekeli deseni, uzun

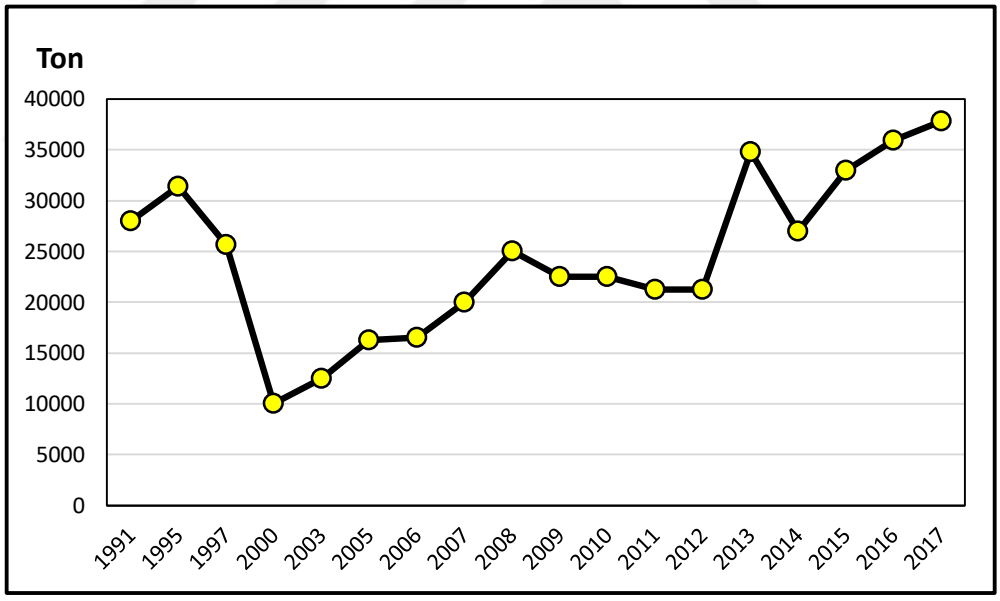
silindirik şekli, yoğun aroması ve Ocak ayına kadar depolanabilme kabiliyetiyle karakterize edilmektedir. Kırkağaç'ta günümüzde tescilli 2 çeşit olan Kırkağaç-589 ve Kırkağaç-637 çeşitleri kullanılmakta olup her 2 çeşidin de özellikleri Coğrafi İşaret dosyasında belirtilmiştir. Kavunların ağırlığı 2 – 5 kg. arasında değişmekte olup yoğun aromalı ve sulu özellikte kavunlardır. Kırkağaç'ın önemli ve işlek hatlardan Akhisar – Bergama yolu üzerinde olması ve *Kırkağaç Kavunu*'nun da yol kenarlarında yıllardır pazarlanıyor olması da ürünün tanınırlığını artırmış, bu sayede Türkiye'nin en tanınmış kavunlarından biri olmuştur.

Kırkağaç Kavunu'nun Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün çeşit özellikleri, tarihi, yöre kültüründeki yeri, yetiştiricilik özellikleri gibi bir ziraat ürününde olması gereken tüm konuların yer aldığı görülmüştür. Ürünün coğrafi sınırları olarak da; "*Kırkağaç merkez ovası başta olmak üzere, Bakır, İlyaslar, Karakurt, Gelenbe Kasabaları, Bostancı, Alifakı, Alacalar, Gebeler, Yağmurlu, Musahoca, Küçükyaya, Öveçli, Işıklar, Kuyucak, Söğütalan, Hamitli Mahalleleri*" belirtilmiştir. Buna göre *Kırkağaç Kavunu* için şekil 168'de de görüldüğü üzere kabaca batıda Kırkağaç ilçe merkezi, doğuda Bostancı (Işıklar'a kadar uzanabilmektedir), kuzeyde Musahoca, Küçükyaya ve Gelenbe ile güneyde İlyaslar ile çevrelenmiş merkez ovasını yetiştiricilik merkezi kabul edebiliriz.



Şekil 168. *Kırkağaç Kavunu*'nun Yetiştirildiği Merkez Ovası Lokasyonu

Kırkağaç'taki kavun üretimine baktığımızda ekimin tamamının *Kırkağaç Kavunu*'ndan oluştuğunu belirtebiliriz. Bu açıdan mevcut istatistikler söz konusu ürün için sağlıklı bir çıkarım yapılmasını sağlayacaktır. İlçede 1991'den 2017'ye değin seçilmiş yıllara göre kavun üretimi incelendiğinde çok değişken bir gelişimin olduğu anlaşılmaktadır. Kırkağaç'taki 1991 yılı 28.000 tonluk kavun üretimi 1995'te 31.400 tona kadar çıkmış olsa da ilerleyen yıllarda ciddi ölçüde gerilemiş ve 2000'de son yılların en düşük değeri olan 10.000 ton olmuştur (Şekil 169). Sonrasında ise 2008'e kadar düzenli bir artış gerçekleşmiş olmakla birlikte 2008 – 2012 yılları arasında tekrar küçük ölçekli bir gerileme eğilimine girilmiştir. Kırkağaç'taki 2012'deki 21.250 tonluk üretimin hemen ertesi yıl ani bir artışla 34.800 tonla bu zamana kadarki üretim rekorunun kırılması fakat ertesi yıl yeniden keskin bir düşüşle 27.000 ton olması ile birlikte sonrasında düzenli bir artış yaşanmış ve son olarak 2017'de son 20 yılın en yüksek değeri olan 37.800 tona çıkmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 169. Seçilmiş Yıllar İtibariyle *Kırkağaç Kavunu* Üretim Miktarındaki Değişim

Kırkağaç Kavunu gibi gerek yetiştiriliş sahasının gerekse yol boyu pazarlanma usulüyle önemli bir tüketici kitlesine erişim kolaylığı varken ürünle ilgili üretimdeki istikrarsızlık çoğu zaman yöre halkının daha iyi gelir sağlayan diğer ürünlere yönelmesinden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte *Kırkağaç Kavunu* özellikle kış döneminde üreticisine daha fazla gelir sağlamaktadır. Kırkağaç'ta üretilen kavunların

yaklaşık yarısı kışın satılmak üzere depolarda direklere filelere sarılarak asılıp muhafaza edilmektedir. Kışın pazara çıkartılan ürün, yaza kıyasla 2 kat fazla gelir sağlamaktadır.



Fotoğraf 313. İzmir – İstanbul Karayolu Boyunca Sıkça Tesadüf Edilen Kavun Tezgâhlarında *Kırkağaç Kavunu*'nun Yerini Almış Olan Sarı Dilim Kavunlar

Son olarak *Kırkağaç Kavunu* ile ilgili dikkat çekmeye değer bir konu da taklit ürünlerle ilgili yaşanan problemler ve alınan tedbirlerle ilgilidir. Gerçekten de İstanbul başta olmak üzere büyük tüketim merkezlerinde çok fazla miktarda sahte *Kırkağaç Kavunu* satışı söz konusudur. Hatta henüz *Kırkağaç Kavunu* hasadı yapılmadan *Kırkağaç Kavunu* sattığını belirten reklamlar yapan işletmelere Kırkağaç Ziraat Odası tepki göstererek uygulamanın gereğini yerine getireceklerini belirtmiştir[319]. Belediye ve Kaymakamlığın işbirliği ile özellikle son 2 yılda *Kırkağaç Kavunu* üzerinde barkod uygulamasına geçilmiştir. Bu sayede emniyet güçlerince de denetimi yapılan ve tüketicilerce de tanınırlığı sağlanabilecek uygulama Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında her ne kadar çok geç kalınmış olsa da, başarılı ve diğer çoğu ürün için emsal alınması gereken bir uygulama olarak karşılanmıştır. Yerel yönetim ve üretici örgütleri de uygulamaya büyük titizlik göstermekte ve *Kırkağaç Kavunu* taklidi

[319] Konuyla ilgili detaylı bilgi için bkz. https://www.haberturk.com/manisa-haberleri/62436523-ozel-haber-sahte-kirkagac-kavununa-tepkihenuz-hasat-edilmeyen-kirkagac-kavunu-market (Son erişim: 23.09.2018).

ürünlerin pazarlardan silinmesi adına gayretkeş bir tutum içerisinde denetimlerini yapmaktadırlar.

Adana Karpuzu: Türkiye çapında *Diyarbakır Karpuzu* kadar tanınırlığı olan bir diğer karpuz çeşidi de *Adana Karpuzu* olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Esasında ünü ve karakteristiğiyle yıllardır bilinen *Adana Karpuzu* için bu anlamda çok geç kalınmış olduğunu da belirtmek gerekir.

Adana'da yetiştiriciliği yapılan karpuzlar ve genel olarak Türkiye'deki karpuzculukta karşılaşılan birkaç hususu burada yeri gelmişken izah etmek gerekmektedir. Son yıllarda hibrit tohumların hızla yaygınlaşması ve yerli çeşitlerin ticari manada kullanımının bazı yörelerde tamamiyle bazı yörelerde ise büyük ölçüde terkedilmesi karakteristik karpuzların da kaybolmasına neden olmuş ve de olmaktadır. Özellikle de son yıllarda kamuoyunu da çok fazla meşgul eden "Kabak aşılı karpuz" konusu da üzerinde durulması gereken bir diğer problemdir. Tüketicilerin kabak aşılı karpuzların yaygınlaşmasıyla söz konusu sebzeden uzaklaşması neticesinde kişi başına karpuz tüketimi 2007'de 51,9 kg. iken 2012'de 46,6 kg.'a, 2016'da da 43,2 kg.'a kadar gerilemiştir (TÜİK, 2018). Talepteki bu düşüş üretici gelirlerine de yansımış, 2015 – 2016'da bazı yörelerde karpuzun toptan satışında kilogram fiyatı 10 – 15 kuruşa kadar gerilemiştir. Bu ve benzeri durumların ise Coğrafi İşaret olmuş ya da olabilecek ürünler için ise gündeme gelmesi kabul edilebilecek bir durum değildir. Adana Karpuzu özelinde konuyu ele aldığımızda ise günümüzde ne yazık ki söz konusu sebze için de çok farklı bir durum söz konusu değil. Esasında yöresiyle ün kazanmış olan *Adana Karpuzu* ile kastedilen "Halep Karası" olarak bilinen çeşidin Adana koşullarına uyum sağlamış olan ve son olarak "Adana Karası" adıyla ıslah edilmiş çeşittir. Yeşil dilimli / alaca dış görünüşüyle yaygın bir şekilde ekimi yapılan çeşit ise Diyarbakır kökenli karpuz olup son yıllarda bunlara da kabak aşısı yaparak dayanıklılığını artırmayla gerçek manada *Adana Karpuzu*'nun payı iyice azalmıştır.

Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak özelikle tarım ürünleri kapsamında nitellik ve nicellik ayırımının çok iyi bir şekilde yapılması gerekmektedir. Bu gibi ürünlerde yüksek verim elde etmek gayesiyle ürün karakteristiğinde deformasyonlara ve ürünün

ününde tahrifatlar yaratacak uygulamalardan kesinlikle kaçınılmalı, bu yola başvuranlar için ise Coğrafi İşaret uygulamasının yaptırımları ile birlikte yerel yönetimlerce birtakım sıkı ve de katı tedbirlere gidilmesi gerekmektedir. Aksi taktirde onlarca hatta yüzlerce yılda kazanılmış ün / şöhret çok kısa bir sürede ve çok kolayca silinebilir.



Fotoğraf 314. Türkiye'de En Fazla Yetiştirilen Alaca ve Kara / Siyah Karpuz

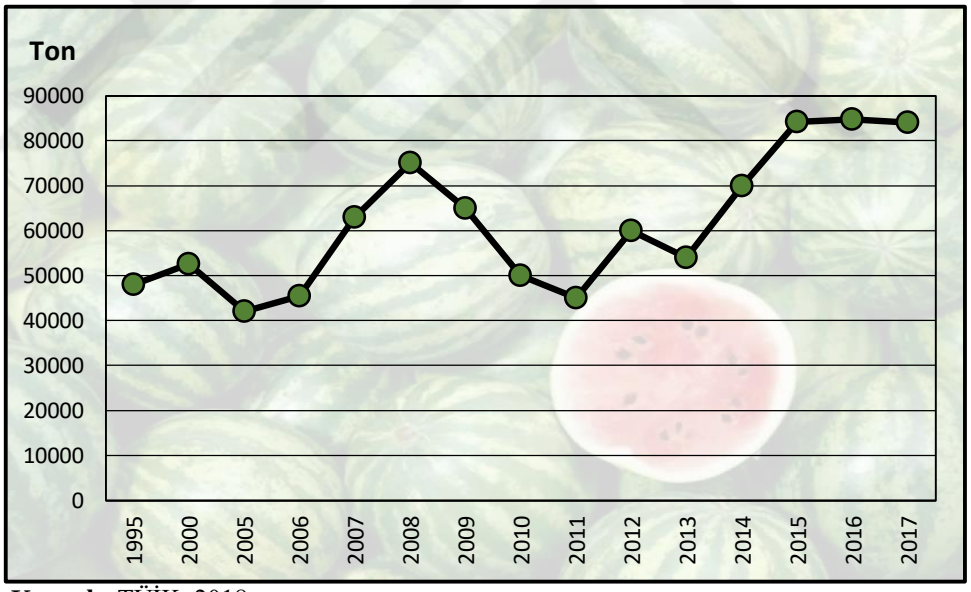
Çeşme Kavunu: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan ve tescil işlemi tamamlandıktan sonra Türkiye'nin 2. Coğrafi İşaret kapsamındaki kavunu olacak *Çeşme Kavunu*, çoğu kavun çeşidine kıyasla tanınırlığı görece daha az olan bir kavun çeşididir. Bir dönem yurtdışına satışı yapılan, özellikle kendine has kokusu ve aromasıyla karakterize edilen bir kavun çeşididir. Yörede, ev tipi üretimde saplarından tavanlara asılan kavunlar, uzun süre dayanma kabiliyetiyle Aralık'ta da tüketilebilen bir kavun çeşidi olduğundan yörede "Kışlık Kavun" olarak da bilinmektedir. Hatalı zirai uygulamalar, genel olarak yörede ziraatın gerilemesi, diğer ticari çeşitlerle rekabet edememe gibi genel sorunlar nedeniyle ekimi yıldan yıla azalan çeşme kavunu günümüzde azda olsa üretilmeye devam etmektedir. Son birkaç yıldır ise Coğrafi İşaret uygulamasının da teşvikiyle yetiştiriciliğinde yeniden bir hareketlilik gözlenmekte, kültürel etkinliklerle de ürünle ilgili farkındalığın artırılmasına gayret edilmektedir.

Arazi ve anket çalışmalarımız kapsamında tespit edilmiş olan kavun ve karpuzlar ise;

Bafra Karpuzu: Özellikle Karadeniz Bölgesi'nin popüler karpuzlarından olan *Bafra Karpuzu*, özellikle Samsun'un sembol ürünlerinden biri haline gelmiştir. Ürüne

daha fazla dikkat çekmek adına ise 2018'de "17. Karpuz Festivali" düzenlenmiş ve çeşitli etkinliklerle halkın katılımı yanı sıra karpuzun (Tanıtımlara kavun da dahil edilmektedir) ulusal basında daha fazla yer almasına gayret edilmektedir.

Bafra'da özellikle pazarlardan *Adana Karpuzu* çekildikten sonra yer alıyor olması, ürünü rekabete sokmamaktadır. İlçedeki toplam karpuz üretimine baktığımızda ise çoğu karpuz yetiştirilen yörede olduğu gibi burada da bir istikrarsızlık göze çarpmaktadır (Şekil 170). Bafra'da 1995'te 48.000 tonluk karpuz üretimi 2005'te 42.000 tona gerilemiş, sonrasında ise 2008'e değin düzenli bir şekilde artarak 75.000 ton ürün elde edilmiştir. İlçede 2008'den sonra karpuz üretimi 2011'e değin sürekli gerilemiş, sonrasında da 2013 göz ardı edildiğinde düzenli bir artış seyri göstermiştir. Son olarak 2017'de de Bafra'da 12.000 dekar alandan toplam 84.000 ton karpuz elde edilmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 170. Seçilmiş Yıllara Göre Bafra'da Karpuz Üretim Miktarları

Şambayat Karpuzu: Adıyaman'ın Besni ilçesine bağlı Şambayat Beldesi'nde yetiştirilen bu karpuz çeşidi karakteristik özelliği ve de tüketim şekliyle çoğu karpuzdan farklıdır. Karpuz, yörede kışa kadar tüketilmesiyle dikkat çekmekte olup (Bu nedenle Kış Karpuzu olarak da anılmaktadır) kalın kabuklu yapısı sayesinde 6 aya kadar dayanabilmektedir. Ayrıca kendine has aroması, olumsuz hava şartlarına karşı

dayanıklılığı gibi özellikleri de karakteristiğinin bir parçasıdır. Yörede en fazla Göksu Irmağı kenarlarında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Şambayat'ın Kahramanmaraş yolu üzerinde olması ve ürünlerini de yol boyunca pazarlaması ile *Şambayat Karpuzu*'nun tanınırlığı da yayılmaya başlamıştır.

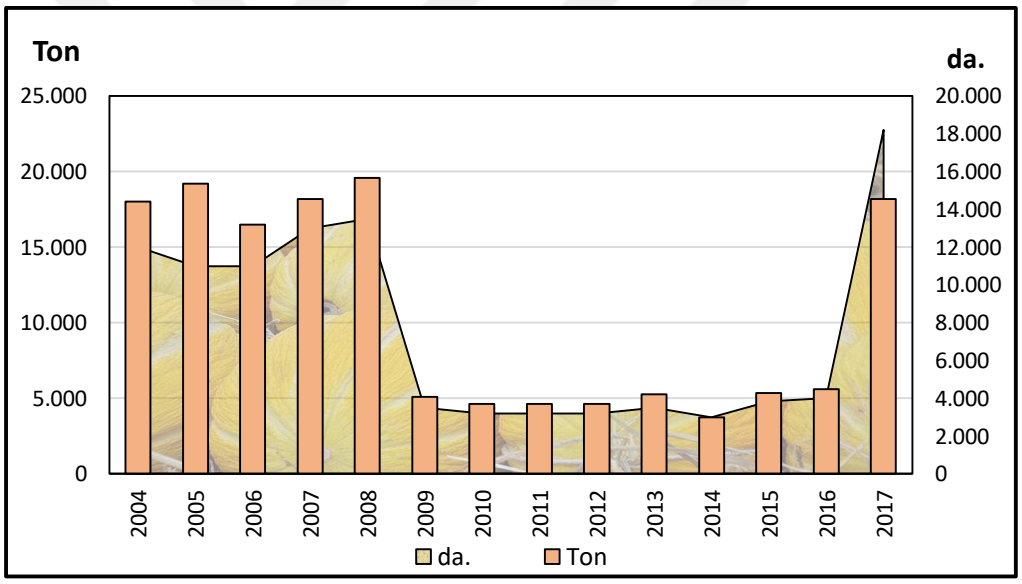
Belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan karpuzlara *Manavgat Belenobası Karpuzu* veya *Manavgat Karpuzu* verilebilecek bir diğer örnektir. Çok büyük boyutlara ulaşan ve özellikle festivallere yönelik yetiştirilen çeşitlerle de ayrıca dikkat çekmektedir. Yörede çok uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılmaktadır. Az bilinen bir diğer karpuz çeşidi olan *Karamürsel Karpuzu* ise yoğun aromalı, tatlı ve çok sulu yerli bir çeşittir. Günümüzde ticari manada yetiştiriciliği kalmamış, ekseri yöre halkı kendi ihtiyacına yönelik az miktarda Hayriye ve Yalakdere'de yetiştirmektedir. Yöresiyle ünlenmiş ve kent dokusunda sıkça kullanılmış bir başka örnek ise *Osmaneli Karpuzu* olup yöredeki çiftçilerce karpuz yetiştiriciliğinin Osmaneli'nde 150 yılı aşkın bir mazisi olduğunu belirtmişlerdir. Bununla birlikte bu köklü geçmişe bağlı olarak zaman içerisinde bazı değişimler olmuştur. Örneğin; geçmişte doğrudan çekirdekten ekim yapılıyorken günümüzde fideden ekim yapılmaktadır. *Osmaneli Karpuzu* için karakteristik özelliği noktasında kendine özgü tadı, rengi ve de görece ufak yapısı öne çıkartılmaktadır. Geçmişte ekseri alaca ve az sayıda Halep Karası (Çekirdeksiz) karpuz yetiştiriliyorken günümüzde kültür çeşitlerinden sadece alacanın ekimi kalmış, yerli çeşitler neredeyse tamamiyle silinmiştir.

Şüphesiz yukarıdaki örnekleri çoğaltmak mümkündür. Buna karşılık çeşit özellikleri açısından özellikle de yerli çeşitlerin ekiminin çok azaldığı ve hibrit tohumların hemen her yerde yaygınlaştığı göz önüne alındığında belli bir yöreden kaynaklı şartlara bağlı olarak karakteristik manada karpuzların tayinini yapmak ancak uzun soluklu çalışmalarla ortaya konabilecektir.

Kavunlardaki duruma baktığımızda, karpuzlardaki duruma benzer bir durum bu sebze çeşidi için de söz konusudur. Örneğin; *Diyarbakır Karpuzu* bölümünde de belirtildiği üzere Evliya Çelebi, esasında Diyarbakır'da kavunu öne çıkarmış ve de övmüştür. Gerçekten de 1980'lere gelinceye değin yörede cep kavunu, asma kavunu,

beji kavunu, Şeyhanî kavunu, külahlı gibi yerel çeşitler yetiştiriliyorken günümüzde bunların büyük bir kısmı ortadan kalkmıştır. Bunların ortadan kalkmasında ise en büyük etken nakliyeye dayanımının olmamasıdır. Buna karşılık özellikle külahlı ve cep kavunu yoğun aroması ve kokusuyla dikkat çeken, tadıyla aranan çeşitlerken yeni geliştirilen çeşitler bu özel çeşitleri pazarlardan silmiştir.

Elazığ Mollaköy (Mollakendi) Kavunu ise Türkiye'deki bilinen 8 yerli kavun çeşidinden biri olup tadı, kokusu ve yoğun aromasıyla Coğrafi İşaret noktasında geç kalınmış ürünlerden birisidir. Geçmişte, özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu başta olmak üzere geniş bir alanda yetiştiriliyorken günümüzde belli başlı birkaç merkezde ve çıkış noktası olan Elazığ'da yetiştirilmeye devam etmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 171. Sungurlu'da 2004 – 2017 Yılları Arasında Kavun Ekim Alanı ve Üretim Miktarları

Sungurlu On Dilim Kavunu: Çorum'un Sungurlu ilçesiyle özdeşleşmiş olan bu kavun çeşidi uzun yıllar yörede yetiştiriliyor olması ve de kendine has tadıyla karakterize edilmektedir. Adını, dış görünüşünün dilimli olmasından alan bu kavun çeşidine benzer özellikte Şereflikoçhisar, Kırıkkale ve Yozgat'ta da tesadüf edilmiştir. Genel olarak Orta Anadolu, birbirine benzer fakat çeşit özelliklerine bağlı bazı ayırt ediciliklerle çok çeşitli kavunların olduğu bir sahadır. İlçede yetiştiriciliği yapılan kavunların % 70 – 80 civarında bu çeşitten olduğu belirtilmiş olup bu açıdan resmi

istatistikler üretim hacmi açısından nispeten bir fikir verebilmektedir. Buna göre ilçede 2004'ten 2009'a değin 10.000 dekarın ve 10.000 tonun üzerinde yetiştiricilik değerleri olmasına karşın 2009'a gelindiğinde ekim alanı 3.500 dekara, üretim de 5.075 tona kadar gerilemiştir (Şekil 171). Bu düşük seyir 2017'ye kadar devam etmiş olup bu son yılda ekim alanı son yılların en geniş seviyesi olan 18.000 dekara (ÇKS verilerine göre de 18.397 da.), üretim de 18.200 tona çıkmıştır. 2017'de ilçede toplam 76 köyde, 577 işletme kavun üretimi gerçekleştirmiştir.

Sulakyurt Kavunu: Kırıkkale'nin Sulakyurt ilçesi geçmişten beri yetiştiriciliği yapılan kendine has koku, renk ve dokusuyla karakterize edilen kavunlarıyla tanınmaktadır. Yumuşak dokusuyla yörede hasadından sonra kaşıkla yendiğinden "Kaşık Kavunu" olarak bilinmektedir. Fakat bu yumuşak dokusu, ince kabuğu ile oldukça hassas bir çeşit olan *Sulakyurt Kavunu*, nakliyeye tahammülünün olmayışı, kopartıldıktan sonra ideal koşullarda en fazla 1 hafta – 10 gün dayanması, çiftçilerin diğer çeşitlere yönelmesine neden olmuştur. Bu özelliği nedeniyle *Sulakyurt Kavunu* henüz yeşilken kopartılır. Sulakyurt'ta 1970'lerin sonuna kadar yaygın bir şekilde yetiştirilen bu çeşit özellikle 1985'ten itibaren yerini büyük ölçüde "Altınbaş", "Kışlık Çıtır" ve "10 Dilim Kavun"a bırakmıştır. Günümüzde *Sulakyurt Kavunu*, tadının çok beğeniliyor olmasından ötürü yerli halk kendisi için hala yetiştirmekte olup toplam kavun çeşitleri içerisindeki payı en fazla % 5 kadar kalmıştır. Halkın kendine yetecek kadar yetiştiriciliğini yaptığı kavun aynı yere üst üste ekilmeyip ya nöbetleşe ya da münavebe usulüyle (Buğdayla) ekilir. Ayrıca halk kavun için küçükbaş hayvan gübresi kullanmakta olup bunun dışında herhangi bir bitki besleme ya da koruma müdahalesi yapmamaktadır.

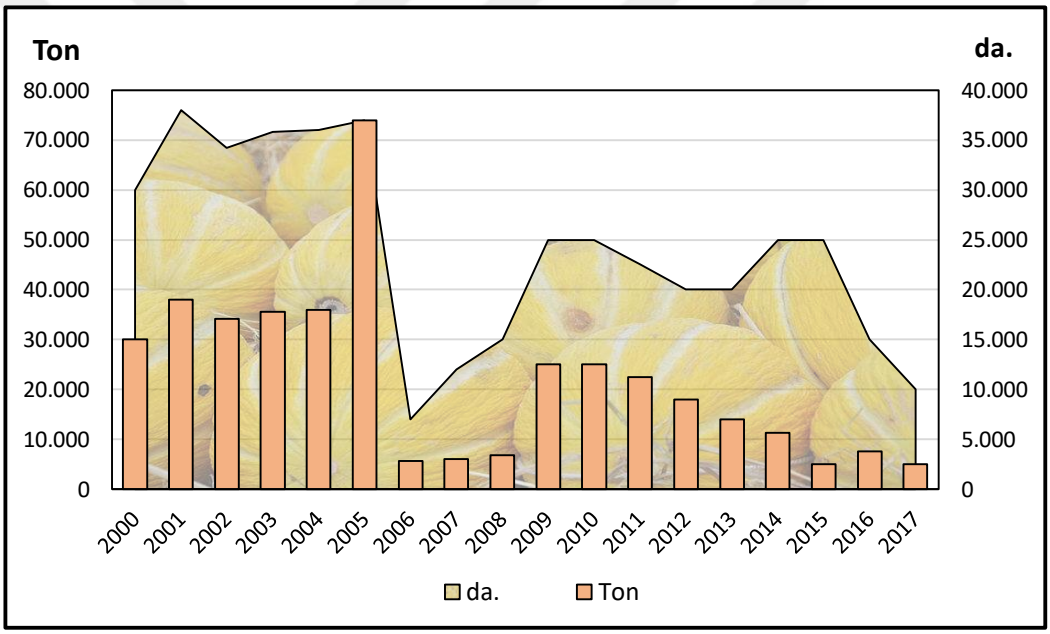
Yörede 1960'ların başlarında ziraatına başlanan *Sulakyurt Kavunu,* ilk olarak Kalecik'in Buğra Mahallesi'nde yetiştirilmiştir. İlerleyen zamanda, özellikle 1970'lerde, Kalecik, Kırıkkale'nin önemli bir kısmı ve Çankırı'ya da (Çankırı'da "Çankırı Kavunu" olarak bilinmektedir) yayılmıştır. 1990'ların başlarından itibaren azalmaya başlayan kavun, en ideal yetişme şartlarını Sulakyurt'ta bulmuş, özellikle Ayvatlı Köyü'nde yetiştirilen *Sulakyurt Kavunu* çok popüler olmuştur. Erkenci bir

çeşit olan *Sulakyurt Kavunu*, Temmuz'un ilk haftasında hasat edilmeye başlanır ve hasat Eylül ayına kadar devam eder.



Fotoğraf 315. Hasat Edilmeye Hazır *Sulakyurt Kavunu* (Altınbaş Çeşidi) ve *Sulakyurt Kavunu* / Kaşık Kavunundan Çeşitli Görünümler

Şereflikoçhisar Hacıbekir Kavunu: Şereflikoçhisar, geçmişten beri sadece Ankara'nın değil tüm İç Anadolu'nun en önemli kavun üretim merkezlerinden biri olmuştur. Dış görünüş açısından dilimli yapısı, kalın kabuklu olmasıyla kışa kadar dayanması, et rengi, kokusu ve tadıyla karakterize edilen *Şereflikoçhisar Hacıbekir Kavunu* için de Coğrafi İşaret çalışmaları başlatılmıştır. Öte yandan Şereflikoçhisar'da birkaç çeşit karakteristik kavun olduğu, hatta ilçenin Kurutlutepe (Tepeköy olarak da anılan) Mahallesi'nde uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan kavun da ayrı bir çeşit olarak öne çıkartılmaktadır. Gerçekten de Şereflikoçhisar'daki tüketiciler de her 2 çeşidin ayırımının yapılabildiğini ve zevklerine göre *Tepeköy Kavunu* veya *Şereflikoçhisar Hacıbekir Kavunu* olarak talep ettiklerini belirtmişlerdir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 172. 2000 – 2017 Yılları Arasında Şereflikoçhisar'da Kavun Ekim Alanı ve Üretim Miktarları

Şereflikoçhisar'da yetiştirilen her türlü karakteristik kavunun Coğrafi İşaret kapsamına alınmasının yanı sıra üzerinde durulması gereken bazı önemli konular vardır. Bunların başında ise özellikle son 5 yıldır ilçede etkisini gösteren bir çeşit mantar hastalığına bağlı üretimin daha önce görülmemiş bir şekilde düşmesidir. Şekil 172'de de görüldüğü üzere ilçede 2000 – 2004 yılları arasında belli bir aralığı koruyan kavun ekim alanı ve üretim miktarı, 2005'te çok hızlı bir gelişme göstermiş ve ekim alanı 37.000 dekara, üretim de 74.000 tona çıkmıştır. Fakat 2006'dan itibaren bu defa

çok ciddi bir gerileme göstermiş ve 7.000 da.'lık alandan 5.000 ton ürün elde edilmiştir. Esasında Türkiye'de 2000'lerin ikinci yarısında pek çok yerde kavun ve karpuz üretimi bir gerileme eğilimine girmiştir. Fakat Şereflikoçhisar'da bu gerilemeye bir de hastalık eklenince ekim alanları genişlese dahi üretim bir daha beklenen seviyeye çıkamamış hatta bazı yıllar gerileme devam etmiştir. Örneğin; 2014 ve 2015 yıllarında ekim alanları 25.000 da. olmasına karşın üretim 2014'te 11.250 ton, 2015'te ise 5.000 tonla sınırlı kalmıştır. Burada belirtilmesi gereken bir diğer önemli husus da mevcut üretim değerlerinde özellikle de son yıllarda yerli çeşitlerin payının daha da daralmış olduğudur.

Yozgat Bağrıbütün Kavunu: Yozgat'ın Aydıncık ilçesiyle özdeşleşmiş olan ve karakteristik özellikleriyle dikkat çeken bir kavun çeşididir. Yörede "Yer Muzu" olarak da bilinen bu kavun, adını içindeki çekirdeklerin çevresindeki etli kısımla birbirine yapışık halde yumru oluşturacak şekilde bir arada olmasından alır. Ayrıca çoğu kavuna kıyasla ufak yapılı olan *Bağrıbütün Kavunu*'nun çapı ortalama 7 – 8 cm. uzunluğu 10 – 12 cm. kadardır. Aydıncık Belediyesi, bahis konusu kavunu öne çıkarmak adına örnek bir tutum içerisine girmiş hem ekimini teşvik etmiş hem de ürünü kent peyzajına taşıyarak bu alanda bir farkındalık yaratmaya çalışmıştır. Yakın yıllara kadar üretimi birkaç dekarla sınırlı olan kavunun 2013'te yeniden gündeme alınmasıyla ekim alanı 10 dekardan 100 dekara kadar genişlemiştir. Narin bir yapısı olan bu kavun çeşidinin ilk etapta ekonomik bir şekilde pazarlanabilirliğinin sağlanmasıyla ticari değerinin daha da artırılması planlanmaktadır.

Sındırgı Çıtır Kavunu: Yoğun olarak yetiştirildiği Küçükbükü Mahallesi'nde "Küçükbükü Kavunu", Çakıllı'da ise "Çakıllı Çıtırı / Çıtırdaklı Kavunu" olarak da bilinmektedir. Türkiye'nin çeşitli yerlerinde çıtır, kıtır gibi tanımlamalarla bu tipte kavunlara tesadüf edilmiş olmakla beraber Sındırgı'daki kavunların diğer yörelerdeki çıtır kavunlara kıyasla daha iri oluşu, etinin daha sert dokusuyla karakteristik bir özelliği olduğu anlaşılmıştır.



Fotoğraf 316. Hasat Edilmiş Olan *Sındırgı Çıtır Kavunları*

Acıpayam Akalan Kavunu: Yörede "Akalan Kavunu" olarak da bilinen bu kavun karakteristik özelliğini yörenin coğrafi şartlarından kaynaklı olarak elde ettiği belirtilmektedir. Üretim yoğun olarak Dalaman Çayı vadisinde Akalan ve Kelekçi'de yoğunlaşmıştır.

Van Sıhke Kavunu: Van'ın yerli çeşitlerinden biri olan *Van Sıhke Kavunu*, yakın yıllara kadar ekimi ticari olarak ortadan kalkmış bir çeşitken, il genelindeki girişimlerle yerli çeşitlerin ekiminde yeniden bir hareketlilik yaşanmıştır. Yapılan çalışmalar sonrasında da söz konusu kavundan başarılı sonuçlar elde edilmiştir. Ticari manada ekiminin yaygınlaştırılması sonrasında bu ürün için de Coğrafi İşaret uygulaması gündeme alınabilir.

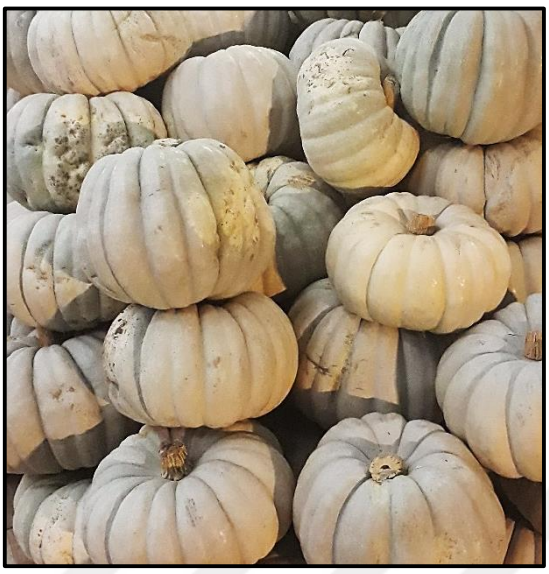
Kavunlarla ilgili son olarak ayrıca bahsedilmesi gereken şüphesiz "Van Şamama Kokulu Kavunu" ya da diğer bir adıyla "Misk Kavunu"dur. Geççi bir çeşit olan ve Van'ın birkaç yerinde (Özellikle Özalp ve Erciş'te) yetiştirilen ve tadından öte kokusu amacıyla üretilip satılan bir çeşittir. Van'da bostanların bir bölümüne az miktarda *Van Şamama Kokulu Kavunu* ekilerek sonbaharda toplanıp satışa

sunulmaktadır. Özellikle verdiği güzel koku amacıyla evlerin bir bölümüne konmakta ve uzun bir süre koku vermesiyle bir nevi "Oda Parfümü" olarak değerlendirilmektedir.

Karpuzlarda olduğu gibi kavunlar konusunda da yukarıdaki örnekleri çoğaltmak mümkündür. Örneğin; *Darende Kış Kavunu* veya *Darende Irmak Kavunu; Urla Nohutalan Susuz Kavunu, Siirt Şımmem Salıho, Selimpaşa Topatan Kavunu, Manisa Karakurt Sarı Dilim Kavunu, Ankara Yuva Kavunu, Yozgat Sekili Kavunu* gibi daha çok sayıda örnek verebilmek mümkündür. Ayrıca Türkiye'deki geççi kavunlardan olan ve pazara en son çıkan *Narmikan Kavunu* (Malatya) ise bir diğer karakteristik kavun olarak gözlenmiştir. Çoğu kavundan farklı olarak hafif ekşimsi bir tadı bulunan ve *Batman Kavunu / Cefan Kavunu* adıyla bilinen, ekseri Batman – Siirt sınırında, Kurtalan ilçesinde yetiştiriciliği yapılan kavun çeşidi de Coğrafi İşaret kapsamında ayrı ayrı çalışılması gereken kavun çeşitlerine bir diğer örnektir.

Bilecik Kızıldamlar Kestane Balkabağı: Çoğunlukla basık, nadiren konik şeklinde, kabuk rengi grimsi – isli, ağırlığı genellikle 10 – 15 kg. arasında, tatlısı yapılan bir kabak çeşididir. Arıcan-97 çeşidinin Kızıldamlar koşullarında buraya has bir karakter kazanmasıyla öne çıkmaktadır. Düzenlenen festivaller, yerel yönetimin kestane kabağını sıkça gündeme getirmesi, iyi tarım uygulamaları gibi başarılı girişimlerle son yıllarda adını daha da fazla duyuran *Bilecik Kızıldamlar Kestane Balkabağı* için de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı: Adapazarı'nda ekiminin yaygınlığı yanı sıra kabaktan elde edilen ürünlerin de çeşitliliği ve popülerliği ile yörede bu alanda kayda değer başarılar elde edilmiştir. *Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı* da Arıcan-97 çeşidi olup esasında Sakarya genelinde yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapılmaktadır. 2017'de il genelinde erenler (800 da.), Hendek (750 da.), Adapazarı (520 da.), Akyazı (500 da.) ve Kaynarca (325 da.)'da balkabağı ekimi yapılmış olup diğer ilçelerin ekim alanı ise daha sınırlıdır (TÜİK, 2018).



Fotoğraf 317. Hasat Edilmiş Tipik *Adapazarı Beyaz Kestane Kabakları*



Fotoğraf 318. *Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı*'nı Başarılı Bir Şekilde Tanıtan ve Kabaktan Elde Edilen Çok Çeşitli Ürünleri Dinlenme Tesislerinde Tüketicilere Sunan Tunatan İşletmesinden Bir Görünüm

İnegöl Pırasası: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *İnegöl Pırasası*, fazlaca tanınırlık kazanmamıştır. Yörede ve Türkiye'nin de çoğu yerinde yetiştiriciliği

yapılan İnegöl 92 çeşidi yetiştirilmektedir. İyi vasıflı çeşit özelliğine bağlı olarak ve aynı isimle tescilli yapılmış çeşitten yola çıkılarak karakteristiği belirlenmiştir.

Kırıkkale Kılıçlar Pırasası: Kılıçlar'ın Coğrafi İşaret olmaya aday bir diğer ürünü de pırasasıdır. Tek bir tanesinin 1 kg.'ı bulduğu, 2 m.'ye yaklaşan gösterişli yapısıyla özellikle belli yörelerin aranan bir çeşididir. Yörede hem tohumdan hem de fideden ekimi yapılan pırasa, kendine has tadı sayesinde çiğ dahi yenebilecek özelliktedir. Karadeniz Mutfağı'nın özel yemeklerinden olan "Pırasa Dolması" için Ordu ve Giresun'dan tüccarlar ürünü almaktadırlar. Yöre halkı çoğu zaman direk Karadeniz pazarına çalıştıklarını belirtmişlerdir.

Sayılan örnekler dışında *Örenli Pırasası* olarak anılan Kütahya'nın Simav ilçesine bağlı Örenli'de yetiştirilen pırasalar da tanınırlığı ile öne çıkan bir diğer pırasa çeşididir.

Niğde Sazala Domatesi: Yörede "Sazlıca Domatesi" olarak da bilinen bu sebze, kendine has tadı, aroması ve de kokusuyla karakterize edilmekte olup son yıllarda tanınırlığının artmasıyla artan taleple birlikte ekimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Verim artışını sağlamak adına ıslah çalışmalarına başlanmıştır.

Osmaneli Pembe Domatesi: Yerli bir domates çeşidi olan *Osmaneli Pembe Domatesi*, çok yerli çeşitte olduğu gibi diğer ticari çeşitlerle rekabet edemediğinden büyük ölçüde ekimi azalmıştır. İnce kabuklu, çok sulu bir domates çeşidi olup çok hassas olmasından ötürü nakliyeye fazla tahammülü olmayan ve kolayca zedelenen bir domates çeşididir. Hasat edildikten sonra en fazla 2 gün kadar dayanabiliyor olmasıyla pazarlama gücü oldukça zayıf bir domatestir. Özellikle pembe / soluk kırmızı rengiyle kendini belli eden, kendine has tadı ve kokusuyla dikkat çeken bu domates, çok lezzetli olmasından ötürü yöre halkınca az da olsa yetiştirilmektedir. Çoğunlukla kendi ihtiyaçlarına yönelik üretimine devam ettikleri domatesin bir kısmı da köy pazarlarında satışa sunulmaktadır.

Ahlat Domatesi: *Bitlis Domatesi* olarak da bilinen ve çoğunlukla Ahlat ve bir miktar da Ahlat – Tatvan sınırında yetiştirilen yerel bir domates çeşididir. Nakliyeye nispeten tahammülü olan bir domates çeşidi olup son yıllarda tanınırlığının artmasıyla henüz tarladayken satışı yapılmaktadır. Üretilen domatesler Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun pek çok yerine gönderilmektedir.

Türkiye'nin pek çok yerinde daha karakteristik olduğu belirtilen fakat bu karakteristiğin çeşit özelliğinden veya alışkanlıklara bağlı olarak yaygın söylemlerden mi kaynaklandığının tespitinin Sosyal ve Fen Bilimlerinden araştırmacılarla müşterek yürütülecek çalışmalarla ortaya konulabilir. Son bölümde de üzerinde durulacağı gibi *Çanakkale Domatesi* bu duruma güzel bir örnektir.

Çengelköy Hıyarı: İstanbul'un varlığını sınırlı da olsa sürdüren az sayıdaki sembol ürünlerinden birisi de *Çengelköy Hıyarı*'dır. Daha önce İstanbul Ticaret Odası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamında bir takım çalışmalara girişilse de sonuç alınamamıştır. Günümüzde sembolik manada çok sınırlı bir alanda ekimi süren *Çengelköy Hıyarı* için sürdürülebilirliğin ve her şeyden önce sağlıklı bir şekilde varlığını koruyabileceğini mevcut şartlar altında söylemek çok güçtür. Geleceği belirsiz, üretimine yönelik herhangi bir koruma çalışmasının ya da çabasının olmadığı bu özel ürün için birtakım hususlar yerine getirildikten sonra (Ekim alanlarının mutlak korunması ve hatta genişletilmesi gibi) Coğrafi İşaret hususu yeniden gündeme alınabilir.

5.1.5. Yağlı Tohumlar:

Halihazırda bu gruptan sadece 1 ürün bulunmaktadır.

Osmaniye Yerfıstığı: Coğrafi İşaret kapsamındaki tek yağlı tohum bitkisi olup 2002'de Menşe Adlı olarak bu kapsama alınmıştır. Günümüzde "Yerfıstığı = Osmaniye", ürün – yöre özdeşleştirilmesi başarılı bir şekilde işlenmiş ve bu sayede yaygın bir tanınırlık sağlanmıştır.

Osmaniye'de yerfıstığı yetiştiriciliği esasında 1990'ların ikinci yarısında hız kazanmaya başlamıştır. Çok iyi bir münavebe bitkisi olan yerfıstığı yörede özellikle

de toprak verimliliğini artırmada çok tercih edilen bir bitki olmasının yanı sıra zamanla Türkiye'nin önemli tedarikçilerinden biri haline gelmesiyle pazarlamada Osmaniye adı kullanılarak bu şekilde bir tanınırlık elde etmiştir. Yani, tanınırlığını elde etmede asıl belirleyici büyük ölçekli bir tedarikçi olmasından ileri gelmektedir. Tablo 123'te de ilin üretim değerlerine baktığımızda her ne kadar Türkiye'deki yerfıstığı üretimindeki payı azalsa da hâlâ önemli bir tedarikçi olduğu görülmektedir. Osmaniye'nin son yıllarda ekim alanındaki gelişmeye baktığımızda 2000'de 88.990 da.'lık yerfıstığı ekim alanı 2013'te 119.837 dekara ve 2017'de de 132.605 dekara çıkarak kayda değer bir genişleme göstermiştir. Ekim alanlarındaki bu genişlemeye paralel olarak üretimde de önemli oranda bir artış yaşanmıştır. İlin 2000'deki 26.748 tonluk yerfıstığı (Kabuklu) üretimi kabaca 2 katlık bir artışla 2017'de 50.157 tona çıkmıştır. Bununla birlikte Türkiye'de yerfıstığı yetiştiriciliğine daha fazla alan ayrılması ve yeni üreticilerin faaliyete dahil olmasıyla Osmaniye'deki yerfıstığı üretimi artsa da Türkiye'deki payı sürekli daralmıştır. İlin 2014'teki Türkiye yerfıstığı üretiminde % 34.3'lük payı ilerleyen yıllarda artmış da olsa özellikle 2013'ten itibaren ciddi ölçüde daralmış ve 2014'te % 28.4'e kadar inmiştir. Son birkaç yılda ise yeniden bu alandaki payını genişleterek 2017'de % 30.3'e çıkmıştır (Tablo 123). İlin ekim alanı ve üretimdeki bu kayda değer gelişime karşılık verimde aynı şekilde bir gelişimden bahsetmek mümkün değildir. Özellikle de 2005 – 2017 yılları arasında verim 350 – 370 kg/da. civarında seyretmiştir. Söz konusu verim değerleriyle her ne kadar Türkiye ortalamasının üzerinde de olsa aradaki fark çok yüksek değildir.

Tablo 123. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Osmaniye'de Yerfıstığı Üretim Değerleri

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Türkiye'deki Payı (%)	Verim kg/da.	
				Osmaniye	Türkiye
2000	88.990	26.748	34,3	301	276
2005	96.810	34.069	40	352	329
2010	105.848	38.996	40	368	355
2011	93.308	36.075	39,9	387	355
2012	129.829	44.718	36,4	346	330
2013	119.837	42.113	32,8	351	357
2014	95.067	35.164	28,4	370	371
2015	115.570	43.434	29,4	376	391
2016	126.665	48.573	29,6	383	389
2017	132.605	50.157	30,3	378	394

Kaynak: TÜİK, 2018.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda eski dosyaların çoğunda olduğu gibi bu dosyada da birtakım eksiklikler ve revizyonlar gerekmektedir. Eksikliklerin başında dosyada yerfıstığı ile ilgili genel bilgiler yer almakta ve yine genel manada Türkiye'den örnekler verilmektedir (Örneğin Türkiye ortalama verimi gibi). Ayrıca yetiştiricilik şartları ve bileşimleri de yine ortalama yerfıstığı değerlerine göre yazılmıştır. Halbuki zaten dünyanın pek çok ülkesinde yetiştirilen yerfıstığı için (Aynı zamanda Türkiye'de de pek çok yerde yetiştiriciliği yapılmaktadır), Osmaniye koşullarında yetişenlerinin içerik özellikleri ve yetişme şartları belirlenmeliydi. Nitekim 2018 itibariyle Marmaris Yerfıstığı ve Meriç Yerfıstığı olmak üzere 2 yerfıstığı çeşidinin daha başvurusu yapılmış olup bunlar arasındaki farkların ancak lokal ayırt edicilikler belirlendiği surette izah edilebilir.



Fotoğraf 319. Osmaniye'nin Sembolü Haline Gelmiş Olan Yerfıstığı İle İlgili Çeşitli Sunumlar ve Hediyelik Eşyalar

Osmaniye Yerfıstığı'nın Osmaniye ekonomisinde ve il kimliğine yansımasına baktığımızda bu alanda kayda değer başarılara imza atıldığı görülmektedir. İlk olarak ürün çeşitlemeleri yapılmış olup fıstık drajeler, kırılmış, doğranmış fıstıklar yapılmıştır. Bu sayede kullanım alanı yaygınlaştığı gibi ürünü katma değerli hale getirerek sadece bir zirai hammadde olarak değil mamul madde olarak da yöre ekonomisine kazanç sağlamaktadır. Öte yandan en zayıf kalınan nokta ise bir yağ bitkisi olmasına rağmen bu alanda neredeyse hiç değerlendirilememektedir. Son

olarak 2014'te 10 tonluk yerfıstığı yağı üretimi gerçekleşmiştir (FAO, 2018). Bununla birlikte dünyada kullanım alanı yaygınlaşmaya başlayan yerfıstığı unu başta olmak üzere çeşitli şekerlemelerde çeşni (Lokum gibi) olarak kullanımı yaygınlaştırılmalıdır. Osmaniye'de yerfıstığı, diğer çoğu yöreye kıyasla başarılı denebilecek şekilde kent peyzajına taşınmıştır. Heykellerle ve tanıtıcı afişlerle kent dokusunda işlenen yerfıstığı ile ilgili düzenlenen sosyal etkinliklerle de başarılı bir kamuoyu algısı yaratılmıştır (Şahin, 2014: 640). Nitekim anket çalışmamız da bu durumu teyit etmiştir.



Fotoğraf 320. Osmaniye'deki Ünlü Yerfıstığı Heykeli

Marmaris Yerfıstığı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Marmaris Yerfıstığı*, üretim bakımından yöre koşullarında çok ciddi değişimler göstermiştir. Her ne kadar Marmaris'te saha çalışmalarımızdan da anlaşıldığı kadarıyla 70 yıla yaklaşan bir yerfıstığı yetiştiriciliği kültürü söz konusu olsa da üretim hiçbir zaman çok büyük miktarlara ulaşmamıştır. İlçenin belli başlı mahallelerinde (Turgut Mah. gibi) yetiştiriciliğin yapıldığı yerlerde üretim çok ciddi miktarlarda gerilemiştir. Tablo 124'te de görüldüğü üzere 1991'de 2.500 dekar alandan 437 ton ürün alınırken özellikle 2000'lerin 2. yarısından itibaren çok keskin bir düşüşle ekim alanı 2005'te 250 da., üretim ise 48 ton olmuştur. Takip eden yıllarda ise üretim çok ciddi ölçüde gerilemiş ve 2017'ye gelindiğinde ilçede sadece 12 tonluk üretim söz konusu olmuştur.

Tablo 124. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Marmaris'te Yerfıstığı Ekim Alanı ve Üretim Miktarları

Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Yıllar	Ekim Alanı (da.)	Üretim (Ton)
1991	2.500	437	**2012**	200	34
1995	2.120	393	**2013**	150	24
2000	2.100	420	**2014**	150	24
2005	250	48	**2015**	160	40
2010	220	37	**2016**	100	25
2011	200	34	**2017**	40	12

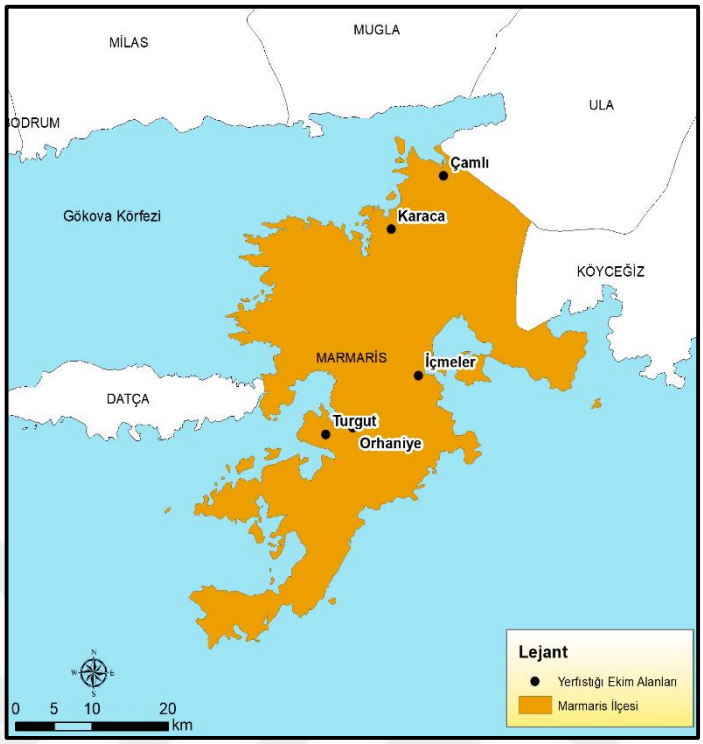
Kaynak: TÜİK, 2018.

Marmaris'te karakteristik özelliği olduğu belirtilen yerfıstığı çeşidinin ilçe ölçeğinde, mahallelere göre ekim alanı ve üretim değerlerine baktığımızda özellikle Orhaniye ve Çamlı Mahalleleri'nde faaliyetin yoğunlaştığı görülmektedir. Buna göre toplam ekim alanlarının yarısı bu iki mahallede bulunmakta olup 2017'de Orhaniye'de 15,5 da. alandan 5,4 ton; Çamlı'da ise 6,4 da. alandan 2,2 ton ürün elde edilmiştir. Karaca'da ise 2014'te kayda değer bir üretim söz konusu değilken 2017'de Çamlı'ya yaklaşmış ve 6,2 da. alandan 2,2 ton yerfıstığı elde edilmiştir (Tablo 125). Çamlı dışında diğer tüm mahallelerde yerfıstığı yetiştiriciliğinde artış yaşanmış olup toplamda 2014'te 14 olan üretici sayısı, 2016'da 19 ve 2017'de de 20'ye çıkmıştır.

Tablo 125. 2014 v e2017 Yıllarında *Marmaris Yerfıstığı*'nın Mahallelere Göre Yetiştiricilik Değerleri

		Orhaniye	Çamlı	Karaca	Turgut	İçmeler	TOPLAM
2014	Ekim Alanı (da.)	10,8	12,9	3	3,6	0,5	**30,8**
	Üretim Miktarı (Ton)	3,8	4,5	1	1,3	0,2	**10,8**
2017	Ekim Alanı (da.)	15,5	6,4	6,2	5	2	**35,1**
	Üretim Miktarı (Ton)	5,4	2,2	2,2	1,7	0,7	**12,2**

Kaynak: Marmaris İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

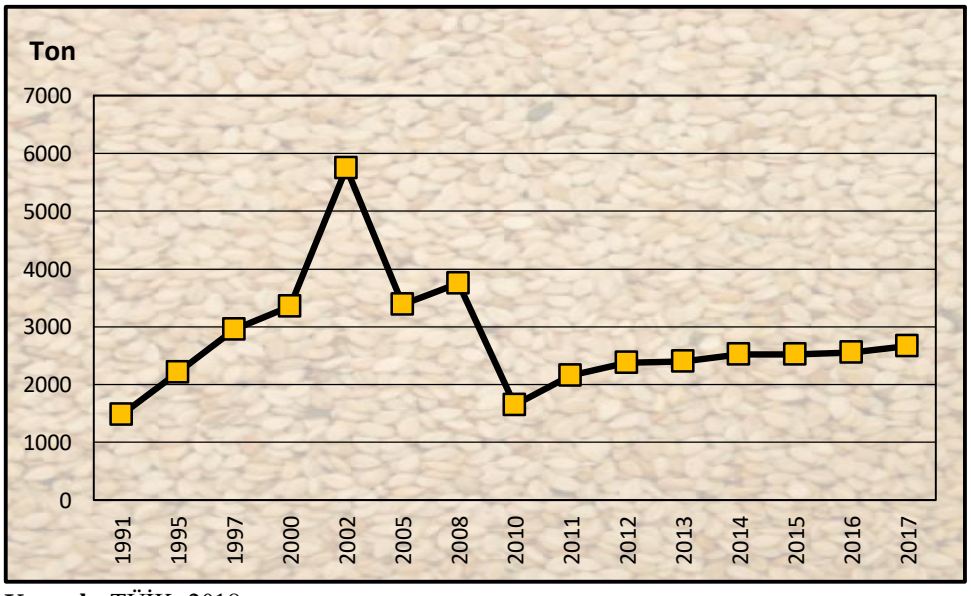


Şekil 173. Marmaris'te *Marmaris Yerfıstığı*'nın Yetiştirildiği Lokasyonlar

Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün için her şeyden önce sıklıkla vurguladığımız gibi nicellik ve nitellik ayırımı çok sıkı bir şekilde yapılmalı ve bu iki hususun belli ölçülerde ayrı ayrı ele alınması gerekmektedir. Marmaris için bugünkü şartlarda çok sınırlı ve de dağınık bir üretimi söz konusu olsa da bu az sayıdaki ürünün Coğrafi İşaret niteliğinde olmadığı anlamına gelmemektedir. Öte yandan bu gerileme sürecinin devam etmesi, söz konusu zirai faaliyetin ilerleyen süreçte tamamen ortadan kalkabileceği ihtimalini de gündeme getirmektedir. Nitekim Türk tarım hayatında buna benzer çok vaka yaşanmıştır. Coğrafi İşaret sürecindeki bir ürün için böyle bir durumun yaşanması ilerleyen süreçte bazı ihtilaflı durumlar da yaratabilir. Örneğin; nasılsa Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir ürün olarak değeri artar fikriyle Osmaniye veya Antalya'dan alınan yerfıstığının, *Marmaris Yerfıstığı* etiketiyle satışının yapılması pekala mümkündür. Bu açıdan Coğrafi İşaret uygulamasından evvel yöre yerfıstığı yetiştiriciliği için en önemli husus üretimin belli bir seviyeye çekilip, bu alanda istikrarın sağlanmasıdır.

Manavgat Altın Susamı: Susam, Manavgat'ın geleneksel tarım ürünlerindendir. Manavgat'ta yaylalar hariç ilçenin hemen hemen tüm mahallelerinde (76 Mahallede) susam yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ekseri ikinci ürün nadiren ise 1. ürün olarak yetiştirilmektedir. Sarı susam çeşidinden olan *Manavgat Altın Susamı,* adından da anlaşılacağı üzere en karakteristik ve de temel ayırt ediciliği kendine has olan parlak sarı rengidir. Bununla birlikte ticari açıdan çok üstün yönleri olan bir çeşit olmayıp protein içeriği de düşüktür. Muganlı 57 çeşidi orijinli olup zamanla Manavgat koşullarına özgü bir farklılaşma gösterdiği belirtilmektedir.

Manavgat'ta yetiştiriciliği yapılan susamın tamamı Muganlı 57 sarı susam çeşidi olup bu açıdan istatistikler nispeten daha sağlıklı bir çıkarım yapılmasını sağlamaktadır. Buna göre 2000'lerin ilk yarısı göz ardı edilirse esasında ilçe için susam üretiminin 2 – 3 bin ton aralığında seyrettiğini ve bu anlamda belli bir istikrarın yakalandığı söylenebilir. Esasında 1990'ların başından 2000'lerin başına değin düzenli bir artış gözlenmekteyse de 2002'deki 5.743 tonluk üretimin ardından hızlı bir gerileme yaşanmış ve üretim 2011 – 2017 arasındaki belli bir seviyeyi koruyarak devam etmiştir (Şekil 174).



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 174. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Manavgat'ta Susam Üretim Miktarı



Fotoğraf 321. *Manavgat Altın Susamı*'nın Kapsül ve Tanelerinden Görünüm

Meriç Yerfıstığı: Yerfıstığının optimum yetiştiricilik sahasının çok dışında bir alanda, Edirne'nin Meriç ilçesinde ve aynı isimle anılan Meriç Ovası'nda yetiştirilmektedir. Yapılan çalışmalar sonrasında da "Meriç Yer Fıstığı" adıyla Marka Tescili alınmış ve Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmıştır. Esasında yöre için çok eski bir tarım ürünü olmayan ve resmi istatistiklere ilk olarak 2014'te giren bu ürün için Coğrafi İşaret olabilirliği noktasında karakteristiğini ortaya koymak adına çok erken olduğunu belirtmek gerekir. Bu ve benzeri vakalarla ilgili genel durum sonuç bölümünde ele alınmıştır. İlçede ilk resmi verilere göre 2014'te 100 ton, 2016'da 100 ton ve 2017'de de 200 ton yerfıstığı üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018).

Muğla Gökova Susamı: Türkiye'nin karakteristik susamları arasında bir diğeri de *Muğla Gökova Susamı*'dır. Bu susam da sarı susam çeşitlerinden olup yağ oranının yüksekliği ile karakterize edilmektedir. Ürünün en önemli pazarları arasında Yunanistan ve Japonya yer almaktadır. Susam üretiminin bir dönem çok gerilediği yörede, son yıllarda üretimde kayda değer bir gelişme olmuştur. Ula'da 1991'de 510 ton olan susam üretimi 2000'de 236 tona kadar gerilemiş, 2010'da tekrar 500 tonu aşmış (529 ton) ve 2017'ye gelindiğinde de son yılların en yüksek üretim değeri olan 1.096 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). Son yıllarda yerel yönetimce düzenlenen sosyal etkinliklerle ürün daha geniş kitlelere duyurularak bu alanda bir kamuoyu bilinci oluşturulmaya çalışılmaktadır.



Fotoğraf 322. Yeni Hasat Edilmiş Susamlar ve Tüketime Hazır *Muğla Gökova Susamı*

5.1.6. Tıbbi – Aromatik Bitkiler:

Türkiye'nin potansiyelinin en yüksek olduğu bir başka tarımsal ürün grubu da Tıbbi – Aromatik Bitkiler'dir. Bununla birlikte söz konusu gruptan bitkilerin ekonomisi de görece diğer tarım ürünlerine göre daha az çalışılmıştır. Bu açıdan Coğrafi İşaret çalışmalarına sağlayacağı katkı ve bu alanda oluşturacağı bilgi birikimi açısından bu grubun Coğrafi İşaret odaklı olarak da çalışılması gerekmektedir.

Safranbolu Safranı: Dünyadaki Coğrafi İşaretlerden örnekler arasında da yer verdiğimiz safran, ziraatı yapılan bitkiler içerisinde en değerli olanıdır. Yetiştiriciliği oldukça zahmetli, çok geniş bir alandan çok sınırlı sayıda mahsul alınabilmesi gibi faktörler yanı sıra Türk tarımındaki diğer kronikleşmiş sorunlarla bir dönem adeta kaybolma noktasına gelen safran yetiştiriciliği, çok değerli bir ürün olması nedeniyle üreticisi için cazipliğini korumaktadır.

Safran (*Crocus sativus*), soğanlı bitkilerden olup ticari değeri haiz olan flamentleri için yetiştirilir. Yaklaşık 2.5 – 3 cm. uzunluğundaki flamenter (İpliksi tepecik kısmı) 3 kısımdan oluşur ve koyu kırmızı renklidir. Erkek organ ise sarı renkli

olup kırmızı çiçekler kadar ticari değere sahip değilse de yine de kullanılmaktadır. Toplanan safranın çok az bir kısmı bile boyamada etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Bu özelliği ile kozmetik sanayi başta olmak üzere gıda maddelerinde renklendirici olarak kullanılmakta, yerel olarak ise halk hekimliğinde çay olarak tüketilmektedir. Özellikle lüks restoranlar da mutlaka renklendirici olarak safran tercih edilmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiğine göre de *Safranbolu Safranı*, dünyada yetiştiriciliği yapılan diğer safranlardan aroma ve renklendirme özelliği bakımından daha üstündür.

Adını doğrudan doğruya bu Coğrafi İşaretten alan Safranbolu, dünyada ticari manada safran yetiştirilen birkaç merkezden bir tanesidir. Dünyada ilk olarak güneybatı Asya ve Yunanistan'da ziraatına başlanan safranın günümüzde en büyük tedarikçileri İran ve İspanya olup diğer mikro üreticiler Fas, İtalya, Yunanistan, Azerbaycan, Fransa, Yeni Zelanda ve Çin'dir[320]. Türkiye'de en önemli ve yakın yıllara kadar rakipsiz tek safran tedarikçisi Safranbolu[321] idi. Burada da uzun yıllar boyunca yetiştiriciliği yapılmış olmakla beraber 2000'lerin başında sadece Davutobası Köyü'nde 3 aile tarafından 100 – 200 m² alanda ekimi yapılacak seviyeye gerilemiştir. Söz konusu zirai faaliyetin kaybolma noktasına gelmesi sonucu Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün girişimleriyle bir dizi proje hayata geçirilmiştir. Bunun sonucunda da Safranbolu'da safran ekim alanı 50 işletmede toplam 50 dekarda yapılmaya başlanmıştır. Yetiştiricilik özellikle Yazıköy, Değirmencik, Yörük, Davutobası, Düzce, Aşağıgüney, Geren, Çerçen, Karıt, Çıraklar, Ovaköseler ve Ovacuma köylerinde yapılmaya başlanmıştır. Fakat son yıllarda uluslararası rekabetin güçleşmesi, yeni üreticilerin sahneye çıkması gibi durumlara bağlı olarak pazarlama sorunundan kaynaklı ekimi yeniden gerilemiştir. 2017 itibariyle safran yetiştiriciliği ekseri Yukarı Çiftlik başta olmak üzere Yazıköy, Davutobası, Kadıbükü ve Ovacuma köylerinde devam etmektedir. Aynı yıl beyana dayalı sonuçlara göre ilçede sadece 12 işletmede toplam 21 dekarlık bir alanda safran yetiştiriciliği yapılmıştır (Safranbolu

[320] Safran yetiştiriciliğinin dünyadaki dağılımı ve ticareti hakkında daha detaylı bilgi için bkz. https://www.cs.mcgill.ca/~rwest/wikispeedia/wpcd/wp/t/Trade_and_usage_of_saffron.htm (Son erişim: 03.03.2018).

[321] Günümüzde İzmir, Tokat, Mersin, Isparta, Denizli ve Burdur'da da safran yetiştiriciliği deneme ya da ticari manada yapılmaya başlanmıştır.

İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Bununla birlikte resmi manada üretim miktarı istatistikleri bulunmamaktadır. Fakat yöre koşullarında 1 dekarlık alandan 500 g. ürün alındığı hesap edilirse 2017'de 10,5 kg.'lık üretimin gerçekleştiği söylenebilir. Kayıt dışı üreticilerle birlikte değerin en azla 15 – 20 kg. arasında olabileceği söylenebilir. Öte yandan bu sınırlı üretimin sadece 1 gramının 2018 itibariyle 30 – 35 TL.'den işlem gördüğü düşünülürse değeri daha net anlaşılacaktır.



Fotoğraf 323. *Safranbolu Safranı*'ndan Çeşitli Görüntüler: Safran Soğanı; Safran Çiçeği; Kırmızı Dişi Organ / Safran Kısmı ve Safrandan Elde Edilen Çeşitli Ürünler

Isparta Gülü: Süleyman Demirel Üniversitesi'nin girişimleriyle 2006'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Isparta Gülü*, Türkiye'deki karakteristik ürünler

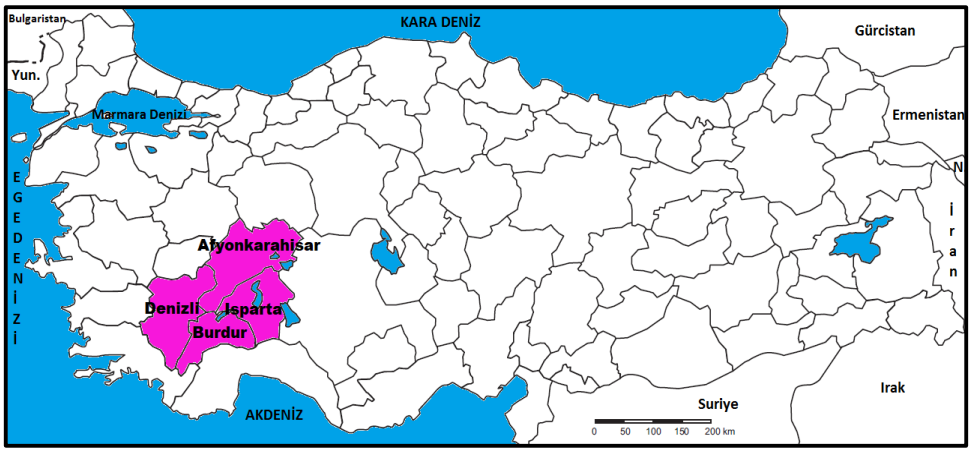
içerisinde tanınırlığı en yüksek olanlardan birisi olup anket çalışmamızda da bu durum teyit edilmiştir.



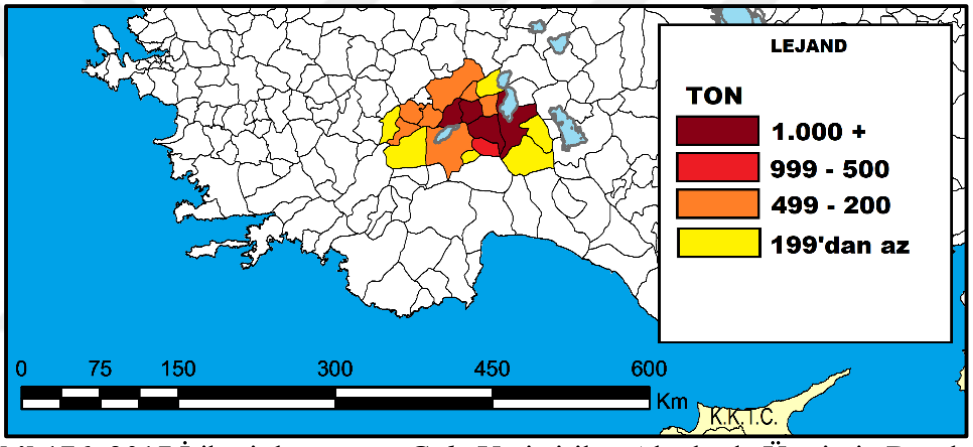
Fotoğraf 324. Hasat Edilmeye Dönemindeki *Isparta Gülleri* ve *Isparta Gülleri*'nden Elde Edilmiş Olan Kozmetik Ürünler

Isparta Gülü (*Rosa damascena* Mill.), Türkiye'de endüstriyel manada değerlendirilen tek gül çeşidi olup adını aldığı Isparta merkez olmak üzere Burdur, Denizli ve Afyonkarahisar'da da yetiştirilmektedir. *Yağ Gülü* olarak da bilinen bu çeşit 1.5 – 3 m. arasında boylanabilen, çok yıllık ve en önemli özelliği olan baskın kokulu pembe renkli çiçekler açan bir gül çeşididir. Özellikle Isparta'nın ikliminin yağlık bir gül çeşidi olan *Isparta Gülü* için çok ideal olması zamanla burayı söz konusu bitki için bir üs haline getirmiştir.

Isparta Gülü'nün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda eski bir dosya olmasına karşın döneminin en iyi dosyalarından birisidir denebilir. Bununla ilgili bu dosya için de bazı düzenlemelere ihtiyaç vardır. Dosya, akademik bir çalışmadan bölümlerin toplanmasıyla (Tablo ve metinlerde atıflar olmasına karşın kaynakça gibi bir bölüm olmadığından bu ifadelerin kaldırılması gerekmektedir) hazırlanmış olduğu izlenimi uyandırmaktadır. Ayrıca söz konusu bitkinin yağlık bir gül çeşidi olduğu vurgulanmakla birlikte *Isparta Gülü* için herhangi bir bileşik analizi belirtilmemiş, uçucu bileşenlerin ortalama değerleri önemli bir ayırt edicilik olarak dosyada yer almamaktadır.

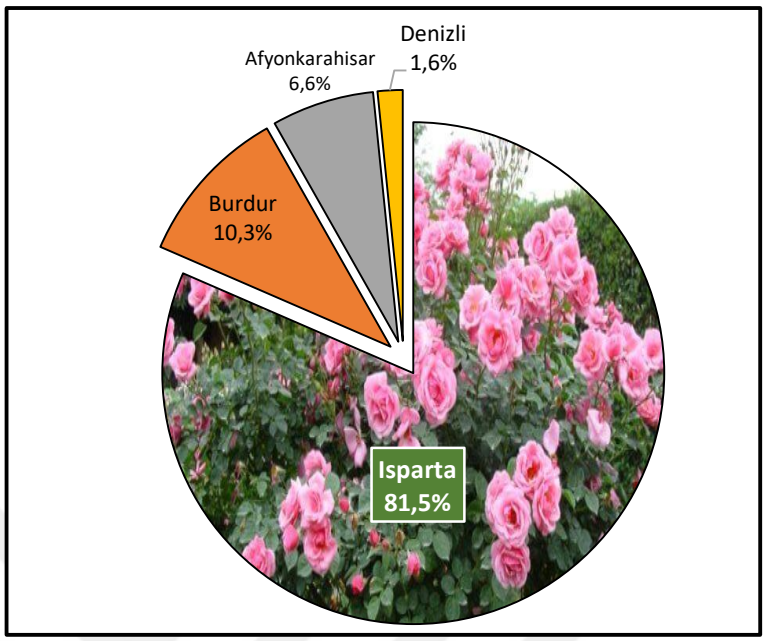


Şekil 175. Coğrafi İşaret Dosyasında *Isparta Gülü* İçin Belirlenen Sınır



Şekil 176. 2017 İtibariyle *Isparta Gülü* Yetiştirilen Alanlarda Üretimin Dağılımı

Türkiye'de yağlık gül üretimi sadece Coğrafi İşaret dosyasında da belirtilen 4 ilde gerçekleşmekte olup 2017'de de bu illerin üretim payları şekil 177'de görülmektedir. Buna göre 2017'de Isparta 10.900 ton yağlık gül üretimiyle Türkiye'nin % 81.5'lik kısmını karşılamıştır. Burdur'un 1.375 tonluk üretimiyle % 10'luk bir payı varken diğer illerin payları çok sınırlıdır. Aynı yıl Afyonkarahisar'da 882 ton, Denizli'de ise sadece 215 tonluk yağlık gül üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Afyonkarahisar'daki üretim Dinar (345 ton), Başmakçı (283 ton) ve Dazkırı (254 ton)'da gerçekleşmiş olup her ilçenin birbirine yakın seviyelerde üretimleri olmuştur. Denizli'de ise üretimin tamamına yakını Çardak (200 ton) ilçesinde gerçekleşmiş olup Bozkurt ilçesinde (15 ton) çok sınırlı bir üretim söz konusudur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 177. 2017 Yılı İtibariyle Türkiye'de Yağlık Gül / *Isparta Gülü* Üretiminin İllere Göre Dağılımı

Isparta'da gerek *Isparta Gülü*, gerekse bundan yapılan mamul maddelerin üretimi ve pazarlanmasında faal bir kooperatif olan GÜLBİRLİK (1954), söz konusu Coğrafi İşaret için de iyi bir denetim mekanizması olacak pozisyondadır. Bu açıdan Coğrafi İşaret uygulamasına bu gibi büyük üretici birlikleri çatısı altında yönelinerek hareket edilmesi çok daha uygun olacaktır. Böylece bir yönüyle üreticiye kendi kendini denetleme fırsatı da sunulmuş olunacaktır.

Arapgir Mor Reyhanı: Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Arapgir Mor Reyhanı*, bu gruptaki 3. üründür. Yapraklı çeşni malzemesi olarak tüketilen ve son yıllarda yeni kullanım alanlarıyla pazar değeri daha da artan bir tıbbi – aromatik bitkidir.

Reyhan (*Ocimum basilicum*), Türkiye'nin pek çok yerinde yetiştirilen, taze olarak tüketilebildiği gibi kurutularak da değerlendirilen, özellikle yemeklerde ve salatalarda kullanılan, ekonomik açıdan yetiştiriciliği de yapılmakta olan bir bitkidir. *Arapgir Mor Reyhanı* ise yaprakları 5 – 10 cm. uzunlukta ve 3 – 6 cm. genişlikte, koyu mor rengiyle diğer reyhanlardan farklı olmasıyla karakterize edilmektedir. Nitekim

Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiğine göre tohumları başka yerlerde ekilerek yetiştiriciliği yapılmaya çalışılsa da aynı renkte reyhan elde edilemediği belirtilmiştir. Ayrıca dosyada 3 yıllık çalışma sonuçlarına göre *Arapgir Mor Reyhanı*'nın uçucu bileşik yüzdeleri belirtilmiştir. Ürünün bir diğer Coğrafi İşaret karakteristiği olarak yapılan analizlere göre yaş reyhanda uçucu yağlardan estragol / estragon bulunmadığı anlaşılmıştır. Kurutulmuş reyhan yapraklarında ise 170 farklı esansiyel yağ maddesi tespit edildiği Coğrafi İşaret dosyasında yer almıştır.



Fotoğraf 325. *Arapgir Mor Reyhanı* ile İlgili Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Hazırlanan Broşür ve Eşantiyon Reyhan Paketleri

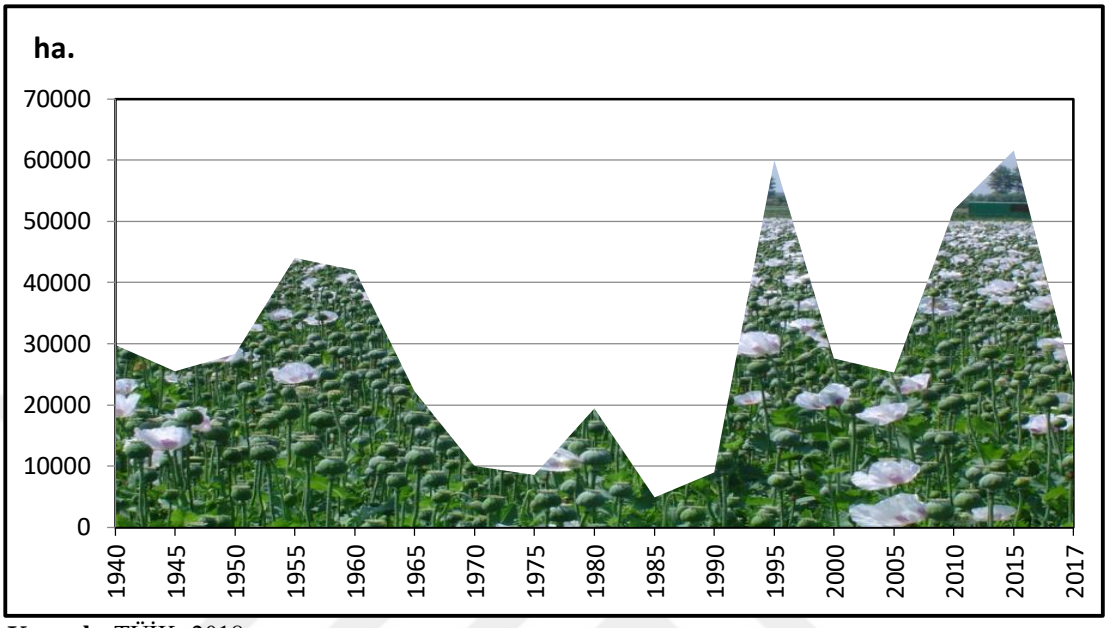
Arapgir Mor Reyhanı'nın Coğrafi İşaret olması ve devamında özellikle çay olarak değerlendirilmesiyle yöre zirai hayatındaki değeri ve payında artışlar görülmektedir. Reyhanın çay olarak işlenmesi İzmir'deki bir tesiste yapılmaktayken 2018'de yörede gelişen reyhan yetiştiriciliğine paralel olarak bir kurutma tesisi kurulmasına yönelik protokol imzalanmıştır. Arapgir ilçe merkezinde 2014'ten 2016'ya değin her yıl 20 dekarlık alanda ortalama 2.200 kg/da.'lık verimle toplam 10 üretici ekim yapmış; 2017'ye gelindiğinde de ekim alanı birkaç misli genişleyerek 70 dekara çıkmış ve verimlilik yine 2.200 kg/da. olarak gerçekleşmiş, üretici sayısı da 12 olmuştur (Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürünün başarılı bir şekilde değerlendirilip yöre ekonomisinde etkin

bir şekilde kazandırılması noktasında *Arapgir Mor Reyhanı* başarılı bir örnek olarak gösterilebilir.

Afyonkarahisar Haşhaş Tohumu: Türkiye'nin karakteristik, geleneksel ve stratejik tarım ürünlerinden birisi de haşhaştır. Türkler, binlerce yıllık haşhaş kültürünü Anadolu'ya geldiklerinde devralmış ve bu faaliyeti daha da geliştirmişlerdir. Öyle ki Osmanlı İmparatorluğu'nun en önemli ihraç mallarından biri olarak hemen her dönem önemini korumuştur (Taşlıgil ve Şahin, 2018: 175). Haşhaş ekimi önceleri serbest olup çiftçi arzu ettiği kadar alana haşhaş ekmekteydi. Daha sonra TMO kurulmuş ve haşhaş ekimi izne bağlanmıştır. Afyon ekim alanı ise her sene toplanan Bakanlar Kurulu kararına göre belirlenmiş olup haşhaş ekimine göre çok daha sınırlı bir alana müsaade edilmekteydi. Türkiye'de haşhaş yetiştiriciliği kontrolü TMO'ya devredildikten sonra kurum, kaçakçılığın önüne geçebilmek adına oluşturulan 3 kişilik ekipler sayesinde ekim yapılan araziden elde edilebilecek haşhaşı tespit edip hasat sonrasında üreticiden bu değer oranında mal alımı yapmaktadır. Aynı ekip izin verilen alanı denetleyerek ekim alanının ölçümünü yapmakta ve fazla ekilen alanların imhası ile ilgili karar hakkına da sahip bulunmaktadır. Bununla birlikte gerek uluslararası arenada gerekse yurtiçindeki kontroller göstermiştir ki Türkiye bu anlamda en iyi kontrolün yapıldığı örnek üretici olup bu konuda da BM'nin örnek haşhaş yetiştirici ülkesi konumundadır. Türk çiftçisi konuyla ilgili yasal mevzuata uymakta ve yetkililerle birlikte büyük titizlik göstermektedir.

Belirtilen hususlar çerçevesinde 1940'tan 2017'ye değin Türkiye'de haşhaş ekim alanlarındaki değişime baktığımızda tahmin edileceği üzere uzun bir tarihsel süreçte bu denli stratejik bir üründe istikrarsız bir gelişimin yaşanması doğaldır. Genel olarak 1940 – 1960 yılları arasında ekim alanı 20 ila 44 bin hektar arasında değişim göstermekle birlikte beklendiği gibi en düşük ekim alanı 1970'lerde yaşanmıştır. Aynı dönemde birkaç yıl bütünüyle ekimi yasaklanan haşhaş her ne kadar 1980'de yeniden 20 bin hektara yaklaşmış olsa da (19.436 ha.) 1985'e gelindiğinde 1975'teki değerin de altına inerek 4.863 ha.'da ekim yapılmıştır (Şekil 178). 1990'da ufak ölçüde ekim alanı genişlemiş olup (9.025 ha.) 1995'teki 60.052 ha.'lık alanın ardından çok hızlı bir gerilemeyle ekim alanı 2005'te 25.335 ha. olarak gerçeklemiştir. Haşhaş ekim alanları

2015'te son yılların en geniş sınırına ulaşmış ve 61.591 ha. alanda haşhaş ekimi yapılmış fakat 2017'de yeniden gerileyerek 23.731 ha. alana gerilemiştir.

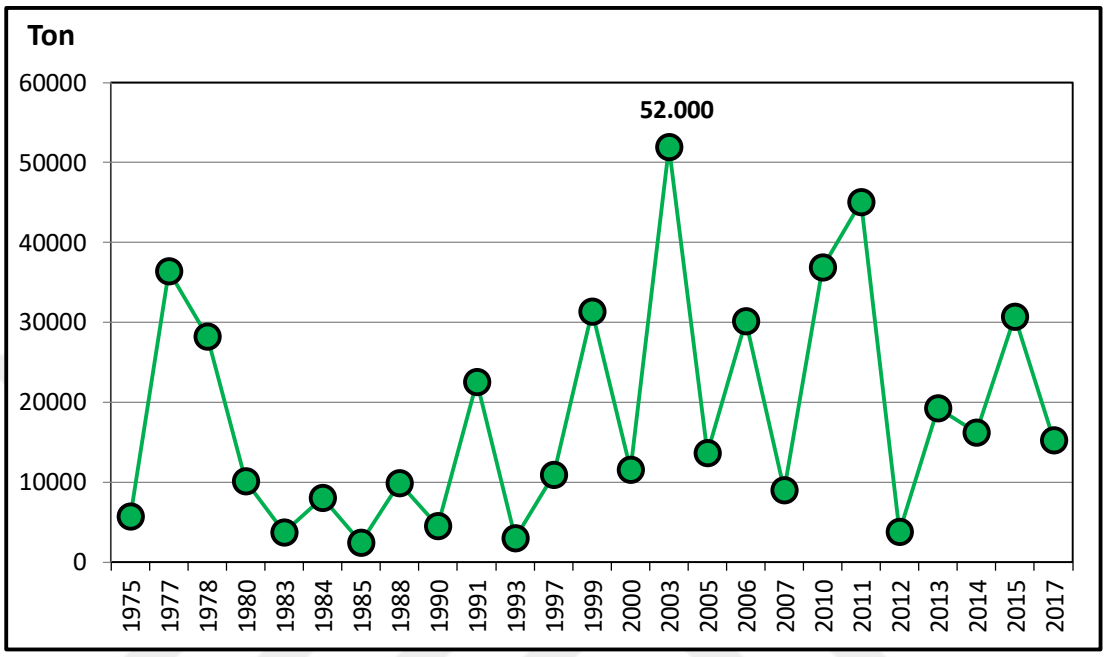


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 178. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Haşhaş Ekim Alanları

Türkiye haşhaş tohumu üretiminde özellikle kırılma yılları seçilerek hazırlanan şekil 179'da görüldüğü üzere haşhaş tohumunda istikrarsız üretim seyri dikkat çekici boyutlardadır. İlk olarak 1974'teki haşhaş yasağının kalkmasını takiben kışlık ekim yapılmış ve 1975'te 5.757 ton haşhaş tohumu üretimi gerçekleşmiştir. Üretim 1977'de önemli ölçüde artmış olsa da (36.436 ton) ilerleyen yıllarda yeniden azalmış ve 1980'ler boyunca genel olarak 10 bin tonun üzerine pek çıkamamıştır. Takip eden yıllarda üretimdeki dengesizlik çok daha büyük boyutlara ulaşmış bununla birlikte yasak sonrası en yüksek üretim değerine 52.000 tonla 2003 yılında ulaşılmıştır. Son 5 yıllık süreçte istikrarsızlık devam etmiş olup özellikle 2011'deki 45.077 tonluk üretimin hemen ardından % 90'dan fazla bir gerilemeyle değerin 3.844 tona inmesi son yılların en büyük üretim farklılığı olarak karşımıza çıkmaktadır. 2011'de iklim şartlarına bağlı olarak tahmin edilenin üzerinde mahsul elde edilmesi neticesinde, Türkiye'nin de taraf olduğu anlaşmalar gereğince belli bir değerde tutulan stokları eritme zorunluluğu ortaya çıkmıştır. 2012'de stokları eritme kararı yanı sıra aynı yıl Türkiye genelinde ciddi sıkıntılar yaratan şiddetli kuraklıkların etkisiyle hem stoklarda hem de tahmin edilen üretimde ciddi manada bir gerileme yaşanmıştır. 2015'e

gelindiğinde haşhaş tohumu üretimi yeniden artmış ve 30.730 ton olarak gerçekleşmişse de 2017'de % 50'lik bir gerilemeyle 15.244 ton olmuştur (Şekil 179).



Kaynak: TÜİK, 2018; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2018.

Şekil 179. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Haşhaş Tohumu Üretim Miktarı

Haşhaş yetiştiriciliği denildiğinde Türkiye ölçeğinde akla ilk gelen il olan Afyonkarahisar'da ise söz konusu ürünün geçmişten beri yaygın bir şekilde yetiştirilmesinden ve buna bağlı afyon üretiminden ötürü ile adını vermiştir. Haşhaş yetiştiriciliğiyle özdeşleşmiş olan Afyonkarahisar söz konusu zirai üretimde daha öncede sıklıkla ifade edildiği üzere istikrarsız gelişim seyrine bağlı olarak ilde de genel manada bu istikrarsızlık görülmektedir (Tablo 126). Fakat söz konusu bu istikrarsız gelişime rağmen il her zaman Türkiye'nin en büyük haşhaş tohumu tedarikçisi olmuş, 2008 ve 2009 yılları bir kenara bırakılacak olursa Türkiye ölçeğindeki payı % 20'nin altına inmemiş, hatta çoğu zaman % 25 ve üzerinde bir paya sahip olmuştur. Son olarak 2017'de ise en büyük üretim payına ulaşmış ve Türkiye haşhaş tohumu üretiminin % 33.7'sini sağlamıştır. İldeki haşhaş ekim alanları sürekli bir genişleme ve daralma periyodu göstermiş, 2003'te 17.913 ha. alanla en geniş ve 2012'de de 3.064 ha. ile en dar ekim alanı kaydedilmiştir. Son olarak 2014'teki 6.459 ha.'lık ekim alanı hemen ertesi yıl 2 katından fazla bir artışla 13.217 ha.'ya çıkmıştır. Haşhaş tohumu üretimi

de ekim alanlarında değişime bağlı olarak yıldan yıla büyük farklılıklar göstermektedir. Örneğin 2012'deki son 17 yılın en dar ekim alanından 743 ton haşhaş tohumu elde edilmiştir ki bir önceki yılın üretim değerinin 13.062 ton olduğu göz önüne alındığında zaman zaman yaşanan dalgalanmaların niteliği daha da net anlaşılmaktadır (Tablo 126). Öte yandan 2012'deki gerilemenin hem tabii hem de idari kaynaklı olduğunu belirtmek gerekir.

Tablo 126. 2000 – 2017 Yılları Arasında Afyonkarahisar'da Haşhaş Yetiştiriciliği Durumu

Yıllar	Ekim Alanı (ha.)	Tohum Üretimi (Ton)	Verim (kg/ha.)	Türkiye Üretimindeki Payı (%)
2000	7.017	3.382	480	29.2
2001	10.998	5.925	540	27.6
2002	8.724	4.416	510	23.2
2003	17.913	12.940	720	24.9
2004	6.812	4.307	630	24.2
2005	5.647	3.928	700	28.8
2006	10.851	8.543	790	28.3
2007	4.509	1.917	430	21.3
2008	3.428	2.049	600	18.9
2009	10.767	8.957	830	26.2
2010	12.125	10.599	870	28.7
2011	13.903	13.062	940	28.9
2012	3.064	743	240	19.3
2013	7.386	5.083	690	26.4
2014	6.459	4.785	740	29.5
2015	13.217	7.796	590	25.3
2016	6.374	5.046	790	27.7
2017	6.825	5.134	750	33.7

Kaynak: TÜİK, 2018.

Afyonkarahisar'daki haşhaş tohumu verimliliğine baktığımızda ise genel manada pozitif yönde bir gelişmeden bahsetmek mümkündür. Tohum ıslahı ve yeni çeşitlerin üreticilerce olumlu karşılanmasıyla bu alanda ilerleyen yıllarda daha da gelişme kaydedilebileceği söylenebilir. İlde 1967'deki 394 kg/ha.'lık verim 2001'de 540 kg/ha.'ya, 2003'te 720 kg/ha.'ya 2006'da 790 kg/ha.'ya ve 2011'de de son yılların en yüksek değeri olan 940 kg/ha.'ya kadar çıkmıştır (Tablo 126). 2012 yılında Türkiye çapında yaşanan haşhaş yetiştiriciliğindeki gerileme göz ardı edildiğinde son 8 yılda hektara verimin 500 kg.'ın altına düşmediği görülmektedir. 2017'de Türkiye haşhaş

verimi ortalamasının 640 kg/ha. olduğu düşünüldüğünde aynı yıl Afyonkarahisar'daki 750 kg/ha.'lık değerle Türkiye ortalamasının üzerinde verim elde etmiştir.



Fotoğraf 326. Beyaz Çiçekli Saf Haşhaş Tarlasından Bir Görünüm (Bolvadin)



Fotoğraf 327. Mavi ve Sarı Haşhaş Tohumları ile Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Muhtelif Ürünler (Altta: Haşhaş Ezmesi ve Haşhaş Yağı)

Tohumları ve kapsüllerinden elde edilen tıbbi açıdan çok kıymetli alkaloidlerin eldesi için yetiştirilen haşhaş, Coğrafi İşaret kapsamında sadece tohumları ölçeğinde değerlendirilmektedir. Haşhaştan yetiştirilen çeşide göre mavi, sarı, beyaz ve pembe haşhaş tohumları elde edilmektedir. Türkiye'de en yaygın üretilen mavi ve sarı haşhaş tohumlarıdır. Genel olarak dünya genelinde de yaygın olarak hamur işlerinde mavi haşhaş kullanılmaktadır. Elde edilen haşhaş tohumları unlu mamullerde ve tatlılarda çeşni olarak kullanılmakla beraber usulüne uygun bir şekilde ezilmesiyle (Geleneksel yöntemle sürtme taşı adı verilen özel taşlarla ezilir) elde edilen ve hamur işlerinde çeşni olarak kullanılan bir diğer kullanım şekli daha söz konusudur. Ayrıca geçmişte yaygın olarak yapılıyorsa da son yıllarda tüketim alışkanlıklarındaki değişmeye bağlı olarak azalan haşhaş yağı da tohumlardan elde edilen bir diğer yöresel ve de özel bir üründür.

Bilecik Pazaryeri Şerbetçiotu: Türkiye'de sadece Bilecik'in Pazaryeri ilçesinde ve sınırlı olarak da Merkez ilçede yetiştirilen bir tarım ürünüdür. Ürünün Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla birlikte bunun için de geç kalındığı söylenebilir. İçecekler bölümünde "Bira" başlığı altında kullanım biçimi ve sektördeki önemi izah edilmiş olduğundan burada sadece ürünün ayırt ediciliği ve üretim miktarı belirtilmiştir.

Şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) için temel ayırt edicilik, kullanım alanı da göz önüne alındığında alfa asit içeriğinin yüksek oluşudur. *Bilecik Pazaryeri Şerbetçiotu* için de bu husus en önemli ayırt edicilik ve kalite göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Yörede yaygın olarak Efe Erciyas, Brewers Gold, Aroma ve Ege çeşitleri yetiştirilmekte olup yerli çeşitlerin ise neredeyse tamamiyle ekimi bitmiştir. Pazaryeri'ndeki çeşitler ile Almanya'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki şerbetçiotları ve seçilmiş çeşitlerin dünyadaki ortalama alfa asit değerlerini karşılaştırdığımız tablo 127'de görüldüğü üzere Türkiye'de Erciyas dışında diğer çeşitlerden alınan alfa asit oranları diğer çeşitlere kıyasla her ne kadar aralık değerlerde de kalsa düşük bulunmuştur. Türkiye'deki çeşitler içerisinde sadece Erciyas çeşidi % 11.5'lik değeriyle kayda değer oranda öne çıkmıştır. Elbette şerbetçiotu için tek vasıf sadece alfa asitle sınırlı değildir kozalakların reçine oranı gibi diğer faktörler de diğer karakteristikleri arasındadır. Türkiye'deki en ideal gelişimini sadece Bilecik'te bulan

şerbetçiotu, zamanla yöre koşulları altında yerel karakter kazanarak aynı çeşidin farklı ülkelerde yetişenlerinden farklı özellik sergilemektedir.

Tablo 127. Seçilmiş Şerbetçiotları ve Çeşitlerinin Ortalama Alfa Asit Oranları[322]

Şerbetçiotu	Çeşit	Alfa Asit Oranı (%)
Tettnang Şerbetçiotu*	Tettnang	2.5 – 5.5
Elbe-Saale Şerbetçiotu*	Hallertauer Magnum	13.9
	Polaris	18.6
	Nugget	11.3
	Taurus	15.9
	Herkules	16.7
Bilecik Pazaryeri Şerbetçiotu	Brewer's Gold	8.2
	Efes Aroma	7.6
	Erciyas	11.5
	Ege	8.2
Dünya Ortalamaları	Brewer's Gold	7.1 – 11.3
	Polaris	18 – 23
	Hallertauer Taurus	12.3 – 17.9
	First Gold	5.6 – 9.3
	Eastern Gold	11 – 14

*: Almanya'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki şerbetçiotları.

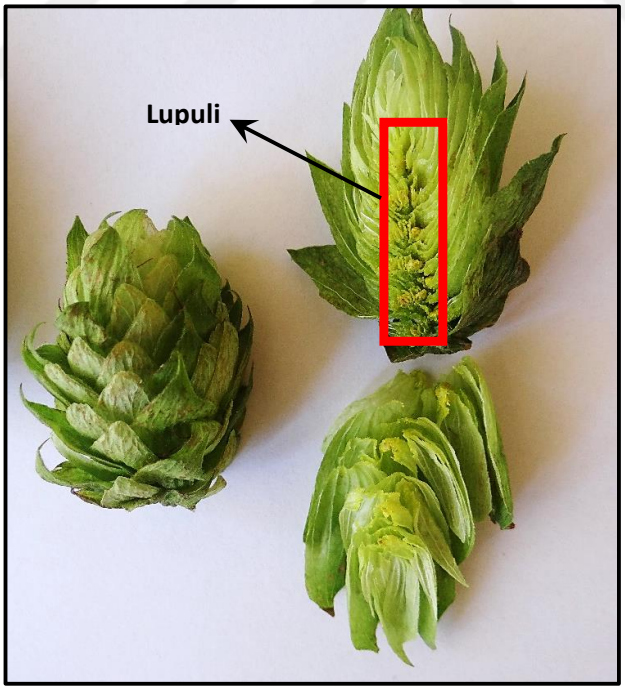


Fotoğraf 328. Farklı Şerbetçiotu Çeşitlerinin Kozalarından Görünümler

[322]Alfa asit oranları: https://www.elbe-saale-hopfen.de/en/#Varieties/Taurus ve http://www.hopslist.com/hops/ (Son erişim: 12.06.2018). Bilecik'teki çeşitlere ait veriler ise Anadolu Efes: (2010)'dan düzenlenmiştir.



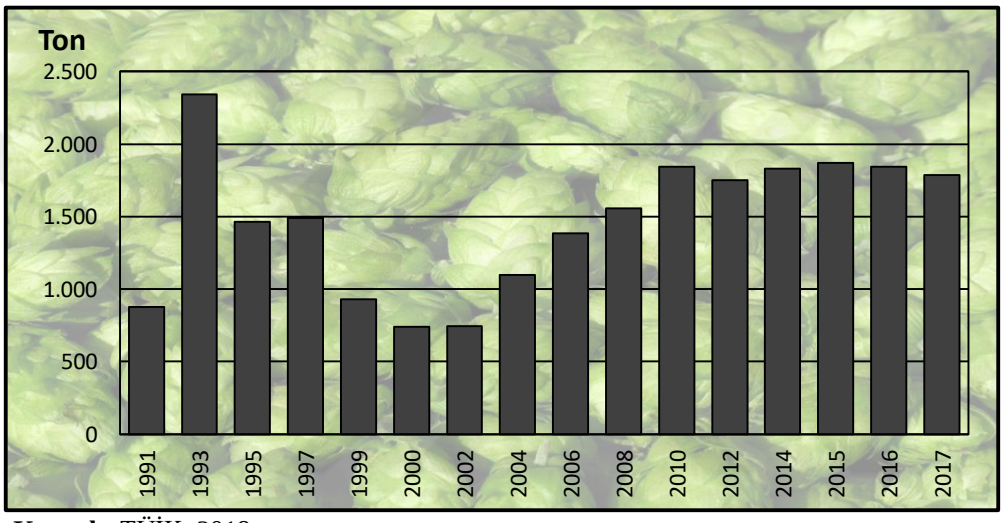
Fotoğraf 329. Pazaryeri'ndeki Düzenli Bir Şerbetçiotu Bahçesi



Fotoğraf 330. Şerbetçiotu Kozasının Boyuna Kesiti ve Merkezdeki Lupulinler

Bilecik'teki şerbetçiotu üretimine baktığımızda 1991 – 2017 yılları arasındaki durumu 3 bölümde değerlendirmek mümkündür. Buna göre 1991 – 2000 yılları arası

istikrasız dönem; 2002 – 2010 yükseliş dönemi ve 2010'dan günümüze değin de süregelen istikrar dönemi. Gerçekten de şerbetçiotu üretiminde inişli çıkışlı bir sürecin ardından son yıllarda 1.700 – 1.800 tonluk üretim aralığında istikrarlı bir süreç görülmektedir (Şekil 180). Esasında belli bir istikrarın korunması çoğu Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün için arzu edilen bir husussa da artan nüfus ve buna bağlı artan talepler doğrultusunda bu istikrarın sağlıklı bir artışla devam etmesi beklenmektedir. Nitekim uzun soluklu aynı seviyedeki üretim de gerilemenin bir diğer yansımasıdır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 180. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bilecik'teki Şerbetçiotu Üretimi

Pazaryeri'nde yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında esasında bu üretim faaliyetinin ciddi sorunları yanı sıra halledildiği taktirde de Türkiye'ye önemli miktarda döviz bırakacak bir faaliyet olarak değerinin hala anlaşılamadığıdır. Esasında yöre çiftçisine kazanç sağlayan bir ürün olmakla birlikte şerbetçiotu yetiştiriciliği ile ilgili idari ve ticari noktalarda sıkıntılar söz konusudur. Ayrıca toprakların çok uzun süre şerbetçiotu yetiştiriciliğinden ötürü yorulması ve son yıllarda periyodunu artıran ekstrem hava olayları (Dolu, etkili sağanak geçişleri) gibi çevresel faktörler de şerbetçiotu yetiştiriciliğinde karşılaşılan bir diğer sıkıntıdır. Özellikle toprak konusunda sadece birkaç üreticinin toprak analizi yaptırmıyor olması da verimi etkileyen ve topraktan kaynaklı sorunların çözülememesinde önemli bir faktördür. Bilecik'te sektöre yönelik çoğu yerde benzeri olmayan aktif ve donanımlı bir kooperatif bulunmaktadır. Bununla birlikte Ot-Gül Kooperatifi'nde de birtakım

iyileştirmelere ve rehabilitasyona ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle de kooperatife tahsis edilecek şerbetçiotu deneme bahçelerinin biran önce tesis edilmesi gerekmektedir.

Vize Ihlamuru: Ihlamur, Türkiye'de çok yaygın bir şekilde tüketilen çaylardandır. Vize ise üstün vasıflı ve zengin ıhlamur varlığıyla Türkiye'nin önde gelen yörelerindendir. Vize'deki ıhlamur (*Tilia argentea*), yöredeki özellikle orman köylüleri için çok cazip bir ürün olup ıhlamurun insan sağlığı üzerindeki etkisi de ürünü ayrıca değerli ve de önemli kılmaktadır. Özellikle son yıllarda *Vize Ihlamuru*'na dikkat çekmek adına bir dizi girişimde bulunulmuş ve bu anlamda kayda değer bir mesafe katedilmiştir. Ihlamuru merkeze alan sosyal etkinlikler ve tanıtım faaliyetleri, alternatif ıhlamurlu ürünler (Ihlamur lokumu, ıhlamur sabunu, ıhlamur kolonyası gibi) ve tanıtıcı panolar, bilgilendirme afişleri gibi uygulamalarla ürün – yöre özdeşleşmesinde örnek teşkil edecek uygulamalar olarak sayılabilir.

Çeşme Anasonu: İçecekler bölümünde Türk Rakısı konusu izah edilirken kısaca bahsedildiği üzere bir dönem rakı yapımında özellikle aranan üstün vasıflı bir anason çeşididir. Çeşme'nin coğrafi şartlarından ötürü özellikle de bol rüzgar almasına bağlı olarak bitkinin strese girmesi ve buna bağlı içindeki aroma maddesini kuvvetlendirmesi *Çeşme Anasonu*'nu benzerlerinden ayırmaktadır. Yörenin kireçli toprak yapısı da bitki için ayrıca ideal bir faktördür. Yoğun aromasından ötürü diğer anasonlardan 1 kg. kullanılırken *Çeşme Anasonu*'ndan yarım kg. kullanılması yeterli olmaktadır. Fakat yörede ziraatın genel olarak gerilemesi, tarım topraklarının hatalı kullanımı ve üreticilerin başka ürünlere yönelmesi zamanla *Çeşme Anasonu*'nu ciddi ölçüde geriletmiştir. Söz konusu ürünün üstün vasıflı olması da ürün için bir diğer dezavantaj olmuş, pazarlardaki diğer anasonların 2 katı fiyatta olmasından ötürü diğer anasonlarla rekabet edememiştir. 2018 itibariyle Çeşme'nin Çiftlik Mahallesi'nde sadece 4 üretici yetiştiriciliğine devam etmektedir[323].

[323] *Çeşme Anasonu* ile ilgili bizleri her konuda bilgilendiren Çeşme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden Ziraat Mühendisi Ahmet Keçeci'ye teşekkür ediyoruz.



Fotoğraf 331. Hasat Edilmiş *Çeşme Anasonu* ve Ayıklanmış *Çeşme Anasonu*

Akdağmadeni Salebi: Çerçialanı, Kızılcaova, Çağlayan, Başçatak, Dereyurt, Ardıçalan, Yukarıçulhalı köylerinde yoğun olarak salep toplanmaktadır. *Akdağmadeni Salebi*, karakteristik özelliği ile dikkat çeken salep çeşitlerinden olup konuyla ilgili detaylı bilgi "İçecekler" bölümünde *Salep* konusunda işlendiğinden burada tekrar edilmemiştir.



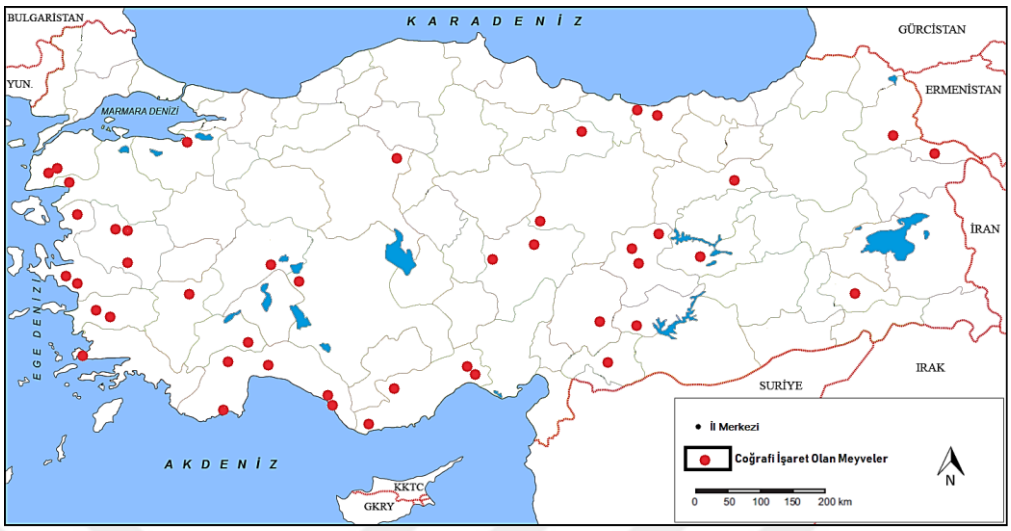
Fotoğraf 332. *Akdağmadeni Salebi*: Yeni Toplanmış Yumrular, Haşlanması ve Kurutulmuş Salepler

Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilecek çok sayıda daha Tıbbi – Aromatik Bitki olduğunu net bir şekilde ifade edebiliriz. Bununla birlikte bu gruptan pek çok bitkinin doğadan hazır bir şekilde toplandığı ve yetiştiriciliğinin yapılmadığını göz önüne aldığımızda bunların çoğu için ilk etapta Coğrafi İşaret uygulamasından önce kültüre alma konusu gündeme alınmalıdır. Sonrasında ise ilk etapta kekikler ve ada çayları ile uçgun / ışgın için Coğrafi İşaret kapsamına alınması hususu üzerinde durulmalıdır.

Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamına alınmış herhangi bir süs bitkisi bulunmamaktadır. Bununla birlikte "Muş 1071" adıyla tescillenmiş olan lale çeşidi ile ilgili *Muş 1071 Lalesi* adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olsa da kapsam dahiline alımı uygun olmayacaktır. Zira söz konusu çeşidin ekonomik manada bir süs bitkisi olarak yetiştiriciliği yapılıp, pazarı bulunmamaktadır. Bundan başka Şubat 2018'de Gölbaşı Belediyesi tarafından *Gölbaşı Sevgi Çiçeği* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Mevcut şartlar altında söz konusu bu çiçeğin de Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun ve de mümkün değildir.

5.2. Meyveler

Türkiye'nin Coğrafi İşaret olan / olabilecek ürünler kategorisinde iddialı olduğu ürün gruplarından birisi de "Meyveler"dir. 2018'in sonu itibariyle bu alanda toplam 45 meyve Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Üzüm, elma ve zeytinlerin ağırlık kazandığı bu grupta avokado, muz, gilaburu ve yenidünya gibi meyveler de yer almaktadır.



Şekil 181. 2018'in Sonu İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamındaki Meyvelerin Dağılımı

Coğrafi İşaret kapsamındaki mevcut meyvelerin dağılımına baktığımızda 44 meyvenin önemli bir bölümünün ya sahil kesimindeki illerde ya da önemli su kaynaklarına yakın yerlerde olan meyveler olduğu anlaşılmaktadır. Elbette burada belirtilmesi gereken nokta söz konusu dağılımın sağlıklı bir analizini yapmak için çok erken olduğudur. Nitekim dosyalardaki eksikliklerden ötürü henüz Coğrafi İşaret süreci tamamlanmamış veya daha yeni başvurulacak çok sayıda meyve bulunmaktadır. Elbette Türkiye'nin en önemli polikültür sahası olan Akdeniz Bölgesi ile Ege Bölgesi'nin meyvecilikte yine de önde olacağı da bir gerçektir.

Tablo 128. 2018 Sonu İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Meyveler

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	COĞRAFİ SINIR
1	Cimin Üzümü	Menşe	Erzincan	Erzincan'ın Üzümlü ilçesi ile belde ve köyleri (Bayırbağ, Karayaka, Avcılar, Çadırtepe, Geyikli, Pişkindağ)
2	Anamur Muzu	Menşe	Mersin	İçel İli, Anamur ve Bozyazı İlçesi ve Köyleri, Antalya İli Gazipaşa ve Alanya İlçesi ve Köyleri.
3	Ege Sultani Üzümü (Aegean Sultanas)	Menşe	İzmir	Manisa'nın tüm ilçeleri, İzmir'in Kemalpaşa, Menemen, Menderes, Bayındır, Torbalı İlçeleri, Denizli'nin Çal, Çivril, Güney, Buldan, Bekilli ilçeleri.
4	Tarsus Beyazı Üzüm Topacık	Menşe	Mersin	Mersin İline Bağlı Tarsus İlçesi.
5	Akşehir Kirazı	Menşe	Konya	Akşehir – Konya ve Sultandağı – Afyon.
6	Salihli Kirazı	Menşe	Manisa	Başta Salihli ilçe merkezi olmak üzere bağlı olan yerleşim birimleridir.
7	Gemlik Zeytini	Menşe	Bursa	Bursa-Gemlik-İznik-Orhangazi ilçeleri.
8	Ege İnciri (Aegean Fig)	Menşe	İzmir	İzmir'in Torbalı, Bayındır, Kiraz, Ödemiş, Tire, Beydağ, Selçuk ilçeleri ve Aydın'ın tüm ilçeleridir.
9	İsabey Çekirdeksizi (Üzüm)	Menşe	Denizli	Denizli İli Çal İlçesi İsabey Kasabası merkezi ile Mahmutgazi Bayıralan, Yazır Köyleri ile yerleşim birimleri.
10	Siirt Fıstığı	Menşe	Siirt	Üretim bölgeleri Siirt, Gaziantep, Kilis, Batman, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Şırnak, Diyarbakır, Hakkâri, Mardin, Adıyaman, Mersin, Muğla, Aydın, Hatay, Tunceli, Malatya, Manisa, Çanakkale.
11	Antep Fıstığı	Menşe	Gaziantep	Adıyaman, Antalya, Aydın, Balıkesir, Batman, Çanakkale, Denizli, Diyarbakır, Gaziantep, Hakkari, Hatay, K.Maraş, Kilis, Manisa, Malatya, Mardin, Mersin, Muğla, Siirt, Şanlıurfa, Şırnak, Tunceli yöreleri.
12	Kalecik Karası Üzümü	Mahreç	Ankara	Türkiye Cumhuriyeti Sınırları İçi.
13	Aydın İnciri	Menşe	Aydın	Aydın İline bağlı tüm ilçeler ve köyleri.
14	Çay İlçesi Vişnesi	Menşe	Afyon	Çay-Deresinek Kasabası, Kadıköyü, Çayıyazı Köyü.
15	Mut Kayısısı (Yaş-Sofralık)	Menşe	Mersin	Mut İlçe merkezi ve köyleri.
16	Arapgir Köhnü Üzümü	Menşe	Malatya	Malatya İli Arapgir ilçesine bağlı köyler.
17	Finike Portakalı	Menşe	Antalya	Antalya İli – Finike İlçesi-Turunçova-Hasyurt-Yeşilyurt ve Sahilkent beldesi ile Yalnız ve Yuvalılar köyü yerleşim alanıdır.
18	Elazığ Öküzgözü Üzümü	Menşe	Elazığ	Elazığ İli Merkez İlçesi, Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçeleri.
19	Giresun Tombul Fındığı	Menşe	Giresun	Giresun ili ile Trabzon'un Beşikdüzü ve Vakfıkebir ilçelerine kadar olan sahil şeridi.
20	Malatya Kayısısı	Menşe	Malatya	Malatya ili ve ilçeleri, Baskil (Elazığ), Gürün (Sivas), Gölbaşı (Adıyaman), Elbistan (Kahramanmaraş).

21	Bergama Kozak Çam Fıstığı	Menşe	İzmir	İzmir ilinin Bergama ilçesine ait Terzihaliller, Yukarıcuma, Yukarıbey, Aşağıbey, Aşağıcuma, Ayvatlar, Çamavlu, Demircidere, Okçular, Göbeller, Güneşli, Hacıhamzalar, Hisar, Kaplan, Karaveliler ve Kıranlı Köylerinde yetişmektedir.
22	Bayramiç Beyazı	Menşe	Çanakkale	Çanakkale iline bağlı Bayramiç ilçe ve köyleri.
23	Akhisar Domat Zeytini	Menşe	Manisa	Manisa ilinin Akhisar ilçesi ve çevre ilçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç).
24	Akhisar Uslu Zeytini	Menşe	Manisa	Manisa ilinin Akhisar ilçesi ve çevre ilçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç).
25	Bodrum Mandarini	Menşe	Muğla	Bodrum Yarımadası'nın Ortakent-Yahşi, Bitez, Gümüşlük, Turgutreis, Gündoğan, Konacık, Göltürkbükü beldeleri ve bu beldelere bağlı köyler.
26	Çağlayancerit Cevizi	Menşe	K.Maraş	Kahramanmaraş İli Çağlayancerit Merkez İlçesi, Boylu Köyü, Bölükdamlar Köyü, Emiruşağı Köyü, Kale Köyü, Küçükcerit Köyü, Soğukpınar Köyü, Oruçpınar Köyü, Zeynep Uşağı Köyü, Küçükküngüt Köyü, Bozlar ve Helete Beldesi.
27	Niksar Cevizi	Menşe	Tokat	Tokat ili Niksar ilçesi.
28	Aydın Kestanesi	Menşe	Aydın	Aydın ili ve ilçeleri.
29	Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytin	Menşe	Balıkesir	Balıkesir'in Edremit ilçesi ile Edremit Körfezi'nde yer alan Havran, Burhaniye, Ayvalık ile Çanakkale'nin Ayvacık ilçesi sınırları içindeki Bababurnu'ndan başlayıp Küçükkuyu Beldesi'ni de kapsayan bölgede yetişir.
30	Piraziz Elması	Menşe	Giresun	Giresun ili Piraziz ilçesi sınırları dâhilinde doğuda Bulancak ilçe sınırı Domuz Deresi, batıda Ordu il sınırında Abdal Deresi ve kuzeyde 10 metre rakımdan başlayıp güneyde 350 metre rakım kadar olan bölge.
31	Bayramiç Elması	Menşe	Çanakkale	Çanakkale'nin Bayramiç ilçe merkezi ve ilçeye bağlı Evciler, Yeşilköy, Çırpılar, Karaköy, Tongurlu, Külcüler, Ahmetçeli ve Saçaklı köyleri.
32	İncesu Karaevrek Üzümü	Menşe	Kayseri	Kayseri ili İncesu ilçesi.
33	Gemerek Gilaburusu	Menşe	Sivas	Sivas ili Gemerek ilçesi
34	Kağızman Uzun Elması	Menşe	Kars	Kars ili Kağızman ilçesi
35	Malatya Dalbastı Kirazı	Menşe	Malatya	Malatya ili
36	Bünyan Gilaburusu	Menşe	Kayseri	Kayseri ili Bünyan ilçesi
37	Iğdır Kayısısı	Menşe	Iğdır	Iğdır ili ve ilçeleri ile Kars ilinin Kağızman ilçesidir.
38	Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	Menşe	Antalya	Antalya ili
39	Adıyaman Besni Üzümü	Menşe	Adıyaman	Adıyaman ili Besni ilçesinin Suvarlı, Çorak, Karalar, Yayıklı, Sarıyaprak, Pınarbaşı, Beşkoz, Burunçayır, Oyalı köyleri
40	Alanya Yenidünyası	Menşe	Antalya	Antalya ili Alanya ilçesi

41	Korkuteli Karyağdı Armudu	Menşe	Antalya	Antalya ilinin Korkuteli ilçesinde 844 ila 1010 m rakımda merkez, kuzey ve doğu mahallelerini içeren alanda (Akyar, Bayat, Yazır, Küçükköy, Esenyurt, İmrahor, Kargalık, Tatköy, Kargın ve Merkez mahallelerinde) yetiştirilmektedir.
42	Alanya Avokadosu	Menşe	Antalya	Antalya ilinin Alanya ve Gazipaşa ilçeleri
43	Melli İnciri	Menşe	Burdur	Burdur ili Bucak ilçesinin doğusudur (Kocaaliler Beldesi merkez olmak üzere; Çamlık Beldesi, Demirli, Kızılseki, Kavacık, Çobanpınar, Kargı, Karaseki, Karacaören, Elsazı, Taşyayla, Belören köylerinden oluşan bölge).
44	Tarsus Sarıulak Zeytini	Menşe	Mersin	Mersin ili Tarsus ilçesi
45	Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri	Menşe	Bursa	Detay sınırlar ürünün izah edildiği bölümde belirtilmiştir.

Çok geniş bir grup olduğundan söz konusu ürün grubunu ziraat çalışmalarındaki genel gruplandırmadan hareketle belli bir sınıflama yaparak ele almak daha açıklayıcı olacaktır. Buna göre;

a) Yumuşak Çekirdekli Meyveler: Elma, armut, ayva vs.

b) Sert Çekirdekli Meyveler: Kiraz, vişne, kayısı, şeftali, erik vs.

c) Sert Kabuklu Meyveler: Antepfıstığı, badem, ceviz, kestane, fındık vs.

d) Üzümsü Meyveler: Üzüm, çilek, böğürtlen, dut, incir vs.

1. Gerçek Üzümler: Şaraplık, sofralık ve kurutmalık olarak bağcılık faaliyetleri kapsamında elde edilen üzümler (Kalecik Karası, Çavuş Üzümü, Hasandede, Sultaniye gibi),

2. Diğer Üzümler: Asma dışındaki diğer çalı, ağaç ve ağaççık formundaki bitkilerin diğer yalancı ve üzümsü meyveler (Dut, böğürtlen, çilek ve incir gibi).

e) Akdeniz Meyveleri: Muz, zeytin, hurma, yenidünya vs.

f) Turunçgiller: Portakal, limon, bergamot vs.

g) Keyif Bitkileri: Kahve, kakao, çay vs.

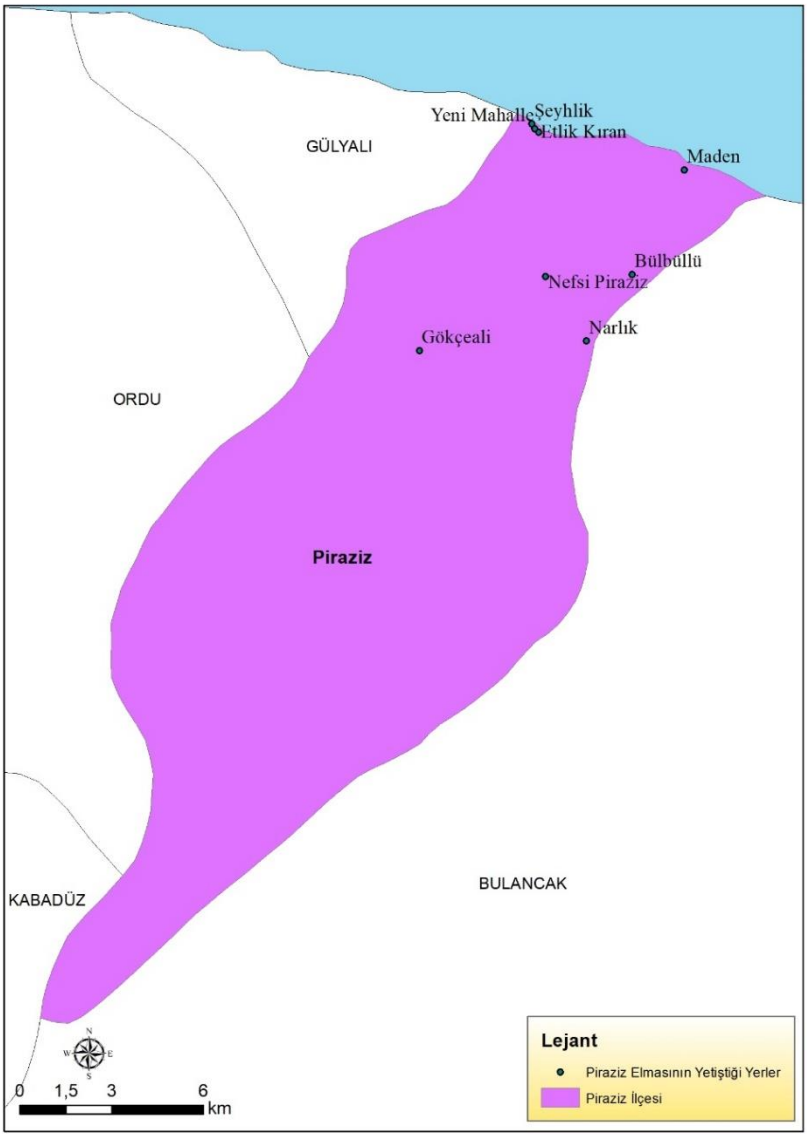
şeklindeki sınıflamaya göre ürünler incelenmiştir.

5.2.1. Yumuşak Çekirdekli Meyveler:

Piraziz Elması[324]: Nisan 2016'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Piraziz Elması*, çoğu kaybolmaya yüz tutmuş elma çeşitleri arasında son yıllarda başarılı uygulamalarla kurtarılmış bir çeşittir. Fındıkla rekabet edemediği için çok zayıflamış olup yöredeki pek çok elma çeşidi de fındık ziraatı nedeniyle ya kaybolmuş ya da kaybolma noktasına gelmiştir. Kavun elması, süt elması, paslı yeşil, Bozdemir, mis,

[324] Coğrafi İşaret kapsamındaki tüm tarım ürünleri için doğrudan Tarım İl ve İlçe Müdürlükleri, Ziraat Odaları ve varsa kooperatifler ve diğer paydaşlarla irtibata geçilmiştir. Piraziz Elması için de Piraziz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile irtibata geçilmiştir. Söz konusu Coğrafi İşaret için kurumun çok kapsamlı ve de titiz bir şekilde çalışmalarını yürüttükleri görülmüş, ürüne özel önem verdikleri anlaşılmıştır. Bu zamana kadar hiçbir kurumdan benzer bir veri elde edilememiş olduğunu da belirterek bu noktada Yüksek Ziraat Mühendisi Sayın Habip Aydın şahsında tüm Piraziz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü personeline teşekkürlerimizi sunuyoruz. Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürünle ilgili örnek tutumları ve mesleki titizlikleri takdire şayan ve ürün için de umutvar bir gelecek göstergesidir.

taraklı elma sayılabilecek diğer yerli elma çeşitleri olup üretimleri *Piraziz Elması*'ndan daha azdır.



Şekil 182. Piraziz İlçesinde *Piraziz Elması* Yetiştirilen Lokasyonlar

Geççi bir çeşit olup Kasım'ın 15'inden itibaren toplanmaya başlanan *Piraziz Elması*, bu anlamda en geç toplanan elmalardandır. Dayanıklı olması hem depolamayı hem de nakliyeyi olanaklı kılan elma, kendine özgü mayhoş tadı ve kokusu ile karakterize edilmiş olup kurutmaya da elverişli bir çeşittir. Ortalama 123 – 145 g. ağırlığındaki bir *Piraziz Elması*, alaca renkli (Açık yeşil ve kırmızı karışık), tek çekirdekli, basık şekilli bir elmadır. Çok uzun yıllar dağınık bahçelerde üretimi yapılan elma, son yıllarda popülaritesinin de artmasıyla özellikle bodur meyvecilik faaliyetleri

kapsamında kapama bahçeler tesis edilerek modern ölçülerde yetiştiriciliği gündeme alınmıştır.



Kaynak: Habip Aydın arşivinden.

Fotoğraf 333. Olgunlaşmış Piraziz Elmaları ve Yeni Tesis Edilmiş *Piraziz Elması* Bahçesi (Büllüköyü Mahallesi)

Bayramiç Elması: Bayramiç'in Coğrafi İşaret kapsamındaki 2 meyvesinden biri olan *Bayramiç Elması*, son yıllarda başarılı tanıtım faaliyetleri ile tanınırlığı artmaya başlayan elma çeşitlerindendir. *Bayramiç Elması*, Golden Delicious çeşidinin bir ekotipi olup yörenin coğrafi şartlarına bağlı olarak gelişmiş bir elmadır. Elmalar, yuvarlağa yakın hafif konik, çapı 5 – 7.5 cm. arasında değişen, boyu 6.5 – 8 cm. ve ince olan kabuğu yeşilimtırak sarı renktedir. Meyve etinin sert oluşu, hem depolama açısından hem de tüketiciler nezdinde tercih edilmesi açısından önemli bir avantajdır. Hasat edilen *Bayramiç Elması*, 0°C'de 6 aya kadar depolanabilmektedir.

Yörede yetiştiriciliği yabani anaçların (Çöğür anacı) aşılanmasıyla yapılan ve bu sayede daha uzun ömürlü olan *Bayramiç Elması,* klasik elma yetiştiricilik usullerine göre üretilmektedir. Bayramiç'te kapama bahçeler yanı sıra teraslandırılmış eğimli sahalarda ve yer yer dağınık olarak da elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Meyvenin coğrafi sınırları ise; "*Çanakkale'nin Bayramiç ilçe merkezi ve ilçeye bağlı Evciler,*

Yeşilköy, Çırpılar, Karaköy, Tongurlu, Külcüler, Ahmetçeli ve Saçaklı köyleri" şeklinde belirlenmiştir. 2017 yılı itibariyle köyler bazında *Bayramiç Elması* dikim alanlarının köyler ölçeğinde dağılımına baktığımızda; 2017 itibariyle ilçede toplam 27.319 da. alanda *Bayramiç Elması* dikimi söz konusudur[325]. Toplu bahçelerin köyler ölçeğindeki durumunda ise Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen tüm lokasyonlarda önemli denebilecek ölçüde dikim söz konusu olmakla birlikte dosyada belirtilmemiş olan Serhat, Beşik, Yassıbağ ve Gedik gibi önemli merkezlerin de belirtilmesi uygun olacaktır. Bununla birlikte 2017 verilerine göre Bayramiç'te 44 köyde elma bahçesi bulunmakta olup bunların 10 tanesinde 50 da. ve altında alan söz konusudur. *Bayramiç Elması* konusunda Evciler, Çırpılar, Karaköy, Çavuşlu, Serhat, Külcüler, Tongurlu ve Yeşilköy en önemli üretim merkezleridir (Tablo 129). Buna göre Coğrafi İşaret dosyasında ilerleyen süreçte *Bayramiç Elması* üretim alanlarının çok daha net bir şekilde tespit edilip, ideal yetişme alanının dışına taşmaması için sınırların çok daha net belirlenmesi gerekmektedir.

Tablo 129. 2017 İtibariyle Bayramiç Köylerinde *Bayramiç Elması* Dikim Alanları

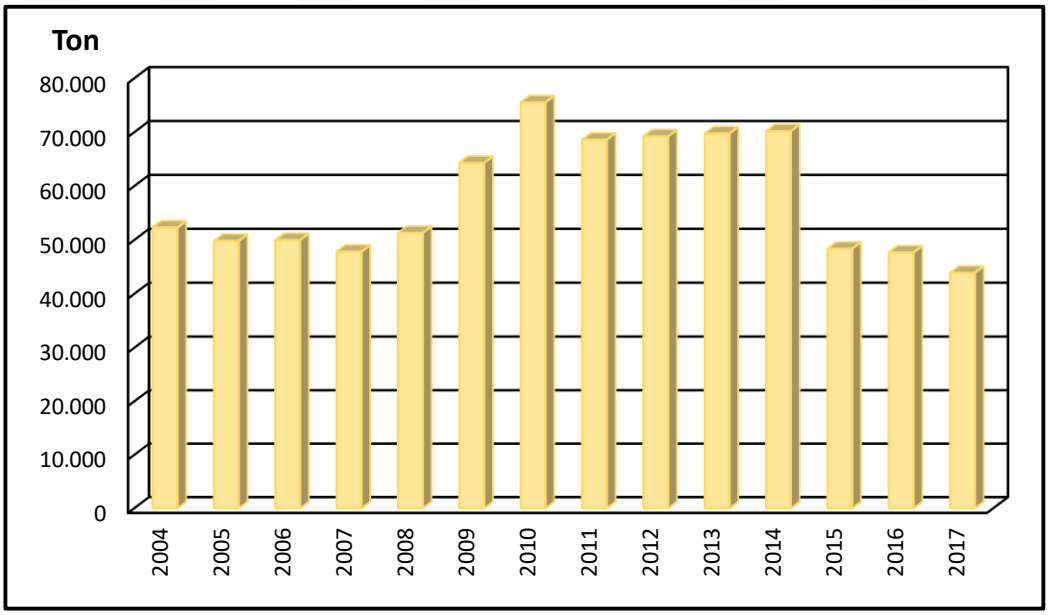
Köyler	**Alan (da.)**	**Köyler**	**Alan (da.)**
Evciler	5.350	Doğancı	554
Çırpılar	3.100	Saçaklı	490
Karaköy	2.670	Yassıbağ	480
Çavuşlu	1.800	Gedik	450
Serhat	1.700	Ağaçköy	400
Külcüler	1.519	Ahmetçeli	300
Tongurlu	1.476	Akçakıl	300
Yeşilköy	1.450	Pıtıreli	284
Merkez	1.326	Mollahasanlar	270
Beşik	1.000	Sarıot	250

Kaynak: Bayramiç Ziraat Odası, 2018.

Bayramiç'te üretilen Golden çeşidi elmaların tamamına yakının *Bayramiç Elması* olduğu düşünüldüğünde üretim miktarına baktığımızda 2007'deki 47.822 tonluk üretimin ardından 2010'daki 75.534 tonluk üretime değin düzenli bir artış söz konusu olmuştur (Şekil 183). Nitekim 2010'daki üretim değeri aynı zamanda son 14

[325] Aynı yıl için TÜİK verilerine baktığımızda Golden çeşidi için ekim alanı 21.474 da. olarak belirtilmiştir. Bununla birlikte her iki değer için de sadece kayıtlı üreticilerden oluştuğu ve normalde alanın daha da geniş olabileceğini belirtmek gerekir.

yılın en yüksek üretim değeri olmuştur. Her ne kadar 2011'de bir miktar gerilemiş olsa da üretim 2014'e değin belli bir seviyede gerçekleşmiştir. Fakat ilçede 2015'e gelindiğinde bir önceki yıla kıyasla önemli ölçüde düşmüş ve 48.350 ton olmuş, takip eden yıllarda da küçük çaplı da olsa gerileme devam etmiş ve 2017'de 43.890 tonla sınırlı kalmıştır. 2017'deki üretim değeri de aynı zamanda son 14 yılın en düşük üretim miktarı olmuştur. Bayramiç genelindeki son 14 yıllık üretim seyrini bir bütün olarak değerlendirecek olursak yine de Türk tarımındaki ciddi istikrarsızlıklar göz önüne alındığında, esasında başarılı bir seyir halinde olduğu söylenebilir. Buna göre de üretim miktarı 40 ila 70 bin ton arasında seyretmiştir diyebiliriz. Konuyu Coğrafi İşaret odağında ele aldığımızda ise her ne kadar henüz yeni sayılabilecek bir Coğrafi İşaret olsa da (2016'da kapsam dahiline alınmıştır) bu gruptaki ürünlerde daha istikrarlı bir gelişim eğrisi beklenmektedir. Son olarak üretim miktarıyla ilgili olarak da tıpkı ekim alanlarında olduğu gibi sadece kayıtlı üreticilere ait veriler söz konusu olduğundan gerçekte üretimin çok daha fazla olduğu hatta Bayramiç Ziraat Odası Başkanı Sayın İsmail Pehlivan'ın da belirttiği gibi bazı yıllar 100 bin tonu bulabilmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 183. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bayramiç'te Üretilen Golden Çeşidi Elma Miktarları

Bayramiç Ziraat Odası'nın başarılı tanıtım ve yönetişimiyle yöre elmacılığında sağlıklı ve de uzun vadeli yatırımlar planlanmıştır. Yerel yönetimin de desteğiyle gerek *Bayramiç Elması* gerekse *Bayramiç Beyazı* kent peyzajında, başarılı bir şekilde işlenmiş, kamuoyu bilinci oluşturmak adına Çanakkale Belediyesi tarafından her sene okullarda *Bayramiç Elması* dağıtılmakta ve bu sayede çocuklara sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırma, ebeveynlere yerel ürünler hakkında farkındalık yaratma, yöre çiftçisine de destek olmak hedeflenmektedir.



Fotoğraf 334. *Bayramiç Elması* İçin Hazırlanmış Olan Logo ve Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Özel Ambalajıyla Elmaların Sunumu

Kağızman Uzun Elması: Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Kağızman Uzun Elması*'nın coğrafi sınırları olarak da Kars ilinin Kağızman ilçesi belirlenmiştir. Kağızman'da özellikle Aras Vadisi boyunca mikroklima şartları sayesinde bol miktarda meyvecilik yapılabilmektedir. Yetiştirilen meyveler içerisinde ise ticarete konu olanlar elma çeşitleri, kayısı ve cevizdir.

Kağızman Uzun Elması, adından da anlaşıldığı üzere fiziksel görünümünün ayırt ediciliği ile öne çıkmaktadır. Ortalama 10 – 12 cm. uzunluğunda ve de 5 – 6 cm. eninde olan elmalar, güneş gördüğü yerleri pembemsi – kırmızı, diğer yerleri ise sarı renkli olan bir çeşittir. Ortalama bir elmanın ağırlığı 170 g. civarındadır. İnce kabuklu ve tatlı bir elma olan *Kağızman Uzun Elması*, bir yıl ürün verir bir yıl vermez. Yörede "Yıldız Elma, Kağızman Yıldızlı Elması" adlarıyla da bilinen bu elma, ortasından enlemesine kesildiğinde göbek kısmında bir yıldız şekli oluşmaktadır. *Kağızman Uzun Elması*'nın ağaç yapısı dikine bir gelişim göstermekte, verimin iyi olduğu yıllarda

(Ağaç başına 80 – 100 kg. ürün alınabilmektedir), dallar kırılabildiğinden dallara destek dikilmektedir. Nakliyeye dayanıklı, uzun süreli depolamaya uygun, güzlük bir çeşittir. Çoğu elmaya göre pazar değeri çok yüksek olan *Kağızman Uzun Elması*'nın 2018 itibariyle kg. fiyatı boylarına göre 12 ila 15 TL. arasında değişmektedir.



Kaynak: Kağızman Belediyesi arşivi.

Fotoğraf 335. *Kağızman Uzun Elmaları* ve Enine Kesilmesiyle Ortaya Çıkan Yıldız Şekli

Coğrafi İşaret dosyasında meyvenin fiziksel ve birtakım içerik özellikler ile yetişme şartları izah edilmiştir. Hem meyvenin hem de ağacın izahı yapılmış ve de fenolojik özellikleri açıklanmıştır. Dosyada ürünle ilgili dikkat çeken bir nokta, Coğrafi İşaret dosyasında da coğrafi sınırlarının sadece Kağızman'dan ibaret olmasıdır. Esasında Iğdır'ın Tuzluca ilçesinin Aras Vadisine bakan yerlerinde de uzun elma bahçeleri bulunmakta olup coğrafi sınıra buralarda dahil edilmeliydi. Ayrıca ürünün, ilerleyen yıllarda uluslararası Coğrafi İşaret tanınırlığının söz konusu olması durumunda Nahcivan ile de uzlaşmaya varılması gerekmektedir. Zira Nahcivan'da da aynı kalitede elmalar yetiştirilmektedir.

Amasya Misket Elması: Şekli ve tadıyla Türkiye çapında tanınırlığı en fazla olan elma çeşidi olan *Amasya Misket Elması*'nın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Günümüzde Amasya'nın sembolü haline gelmiş bu elma çeşidinin daha ufak yapılı olan misket elması çeşidi yanı sıra bunun aşılanmasıyla elde edilen ve daha iri olan kabak elması da bulunmakla birlikte makbul olanı ufak yapılı olanıdır. Diğer elma çeşitlerine göre daha ufak olan *Amasya Misket Elması*, ince kabuklu, genellikle

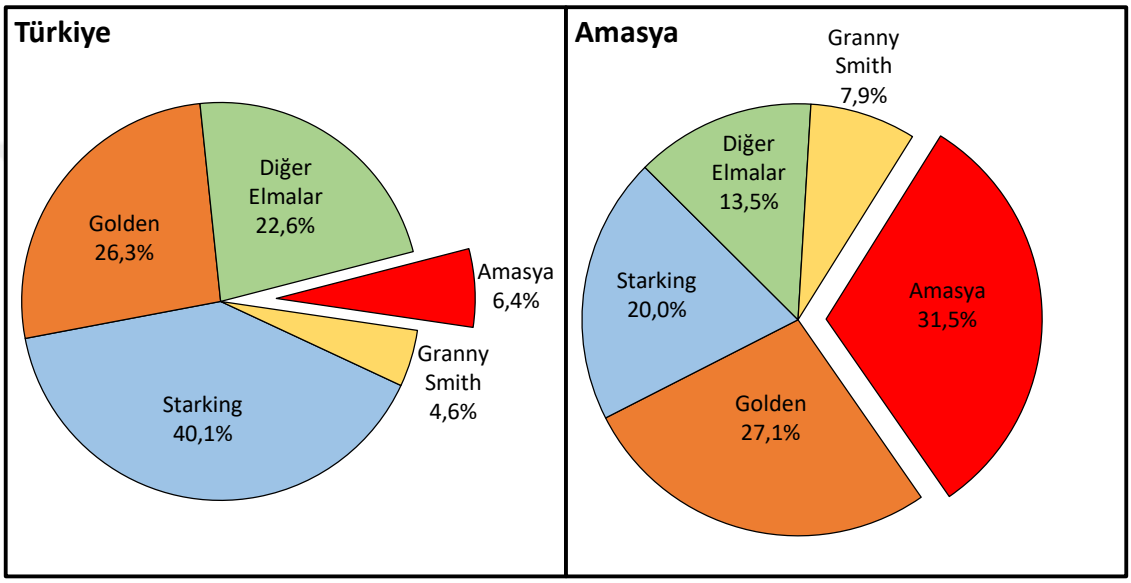
alaca (Güneş gören yerleri kırmızıya çalan pembemsi, diğer tarafı yeşilimsi sarı / iki renkli elma olarak da bilinir), kendine has baskın kokusu ile dikkat çekmektedir. Bu elma çeşidi de *Kağızman Uzun Elması* gibi enine kesildiğinde göbek kısmında bir yıldız şekli ortaya çıkar. *Amasya Misket Elması* da çoğu yerli çeşit gibi bir yıl meyve verip bir yıl vermemektedir. Bununla birlikte yapılan çalışmalarla her yıl meyve veren bir çeşit geliştirilmiştir. En iyi şartlarda 8 sene sonra meyve vermeye başlar ve iyi bir bakımla 15 ila 20 yıl arasında ekonomik olarak verimliliği devam eder. Yöre ekonomisinde çok önemli bir yere sahip olan elmadan elma sirkesi, elma lokumu, elma kurusu, elma marmeladı gibi katma değerli ürünler elde edilerek bu alanda bir ürün çeşitliliği de sağlanmıştır.



Fotoğraf 336. Pazara Sunulmak Üzere Karton Kutulara Doldurulmuş *Amasya Elmaları*

Amasya Misket Elması ile ilgili yaygın olarak yapılan hata tüm "Misket Elması" çeşidinin, Türkiye'nin neresinde yetiştirilmiş olunursa olunsun "Amasya Elması" adıyla pazarlanıyor olmasıdır. Misket elması bir çeşit olup bunun Amasya'da yetiştirilmiş olanı ise belli bir karakteristiği olan *Amasya Misket Elması*'dır. Ayrıca Amasya'da üretilen her Amasya elması da, *Amasya Misket Elması* değildir. Ne yazık ki bu çeşitle ilgili henüz diğer tiplerinin tam anlamıyla bir veri bankası oluşturulabilmiş değildir. 2017'de Türkiye'de toplam 65 vilayette Amasya elması yetiştirilmiş olup sırasıyla Niğde (109.563 ton), Kayseri (14.916 ton), Amasya (12.207) ve Kastamonu

(7.069 ton) önde gelen üreticiler arasında sayılmaktadır. Türkiye'de yetiştirilen elma çeşitleri içerisinde Amasya elmasının payına baktığımızda ise 2017'de toplam 192.756 tonluk Amasya elması üretimiyle % 6.4'lük bir payı bulunmaktadır. Amasya koşullarında ise en fazla yetiştiriciliği yapılan elma çeşidi olup il genelindeki payı % 31.5 olup sırasıyla Golden, Starking, Diğer elmalar ve Granny Smith gelmektedir (Şekil 184).

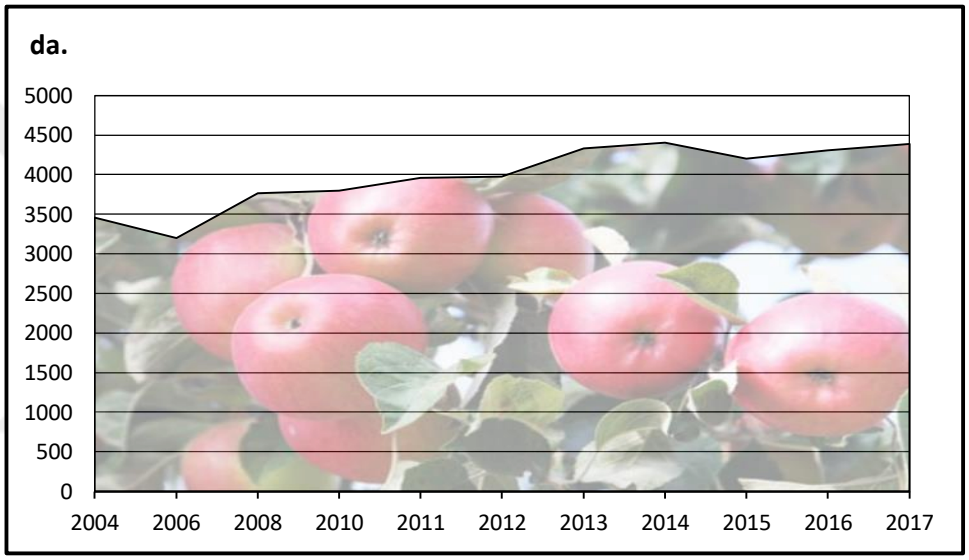


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 184. 2017 İtibariyle Türkiye ve Amasya'da Elma Çeşitlerinin Üretim Payları

Amasya'da elma bahçelerinin alanına baktığımızda genel olarak 2004'ten 2017'ye bu alanda kayda değer bir değişim gözlenmemekte, sadece küçük ölçekli de olsa Amasya elması bahçelerinin alanında bir genişleme olduğu anlaşılmaktadır (Şekil 185). İl genelinde ortalama 3.500 – 4.000 da. aralığında seyreden Amasya elması bahçeleri, genel olarak küçük işletmeler şeklinde ve de dağınık bir yapı sergilemektedir. 2017'de ildeki 4.390 da.'lık dikim alanı ile Amasya'nın tüm meyve bahçeleri içerisindeki payı sadece % 6 olmuştur. Amasya elması üretiminde diğer illerin çok büyük çaplı üretimleri ve bunların da pazarlarda Amasya elması ya da *Amasya Misket Elması* adlarıyla yer alıyor olmasıyla Amasya'da elma yetiştiriciliği esasında durağan bir yapı sergilemeye başlamıştır. Esasında verimlilik açısından bakıldığında 2017'de verilerine göre Amasya'da ağaç başına 103 kg. ürün alınmış olup bu anlamda Türkiye'de en yüksek verimliliğin elde edildiği yer olmuş, en büyük

üretici olan Niğde'de ise aynı yıl ağaç başına 52 kg. *Amasya Elması* elde edilebilmiştir (TÜİK, 2018). Amasya'da da elma yetiştiriciliğini daha da geliştirebilmek adına yerel yönetimler ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünce 2016'dan itibaren her yıl 100 da. kapama Amasya elması bahçesi tesisi projesi hayata geçirilmiştir. Bahçe varlığı açısından Merzifon ve Suluova ilin önde gelen ilçeleri olmakla beraber Merzifon'da önceki yıllara göre bu alanda bir gerileme, Suluova'da ise gelişme söz konusudur. Hamamözü, Göynücek, Taşova ve Gümüşhacıköy'de bu alanda kayda değer bir değişim söz konusu değildir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 185. 2004 – 2017 Yılları Arasında Amasya'daki Amasya Elması Bahçeleri Alanı

Posof Elması (Badele Elması): Türkiye'de dikkat çeken yapısıyla tanınırlığı en fazla olan bir diğer elma çeşidi olan *Posof Elması*'nın kabuk renginin parlak kırmızı olmasının yanı sıra etli iç kısmı da kırmızı renklidir. Etli kısmının renk dağılımı yekpare bir kırmızılık sergilememekte olup dalgalı kırmızı helezonlar ya da dağınık kırmızı öbekler şeklindedir. Ne yazık ki Posof'taki çoğu yerli elma çeşidi gibi *Posof Elması* veya yöredeki adıyla *Badele Elması*[326] için günümüzde sadece 200 kadar meyve veren ağaç söz konusudur (Toplam meyve veren elma ağacı sayısının % 0.7'si kadar). Ağaç mevcudunun tamamına yakını, Türkgözü'nde bulunmaktadır.

[326] *Posof Elması*'nın yoğun olarak yetiştirildiği yer olan Türkgözü'nün eski adı Badele olup yörede de elmanın yörenin eski adıyla tanınırlığı da söz konusudur.

Posof Elması ile ilgili olarak kamuoyundaki yanlış bir ifade olan "*Dünyada sadece Posof'ta yetişen içi – dışı kırmızı elma*" gibi söylemler yanıltıcı olmaktadır. Bunun yerine doğrusu "*Türkiye'de sadece Posof'ta yetişen…*" şeklinde olmalıdır. Zira günümüzde söz konusu elmanın uluslararası pazarlardaki en büyük lisanslı fidan tedarikçisi olan İsviçre merkezli bir firmaca geliştirilmiş 5 varyetenin ticareti yapılmaktadır.



Fotoğraf 337. İsviçre'de Üretilen Kırmızı Elma (Redlove)'nın Boyuna ve Enine Kesitlerinden Görünümler (Redlove Circe Çeşidi)[327]



Fotoğraf 338. Tipik *Posof Elması*'nın Etli Kısmından Görünüm

Gürün Hünkar Elması ve *Gürün Şah Elması*: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan elma esasında Gürün'de yetiştiriciliği yapılmakta olan fakat payı önemli ölçüde

[327] Detaylı bilgi için bkz. http://www.lubera.co.uk/ (Son erişim: 22.08.2018).

azalmış Ayvaniye[328] ve Sarı Sultan ile beraber yetiştirilen toplam 4 çeşitten birisidir. Esasında yapılan çalışmalar Sivas koşullarında 30'un üzerinde (Sadece Gürün'de 12 tane) elma çeşidi olduğunu fakat bunların önemli bir kısmının ortadan kalktığını, bir kısmının da sadece birkaç ağaçtan oluşan topluluklardan ibaret olduğu belirtilmiştir. Bunlar içerisinde ise Gürün koşullarında hala nispeten önemli ölçüde yetiştiriciliği yapılan *Gürün Hünkar Elması* ise daha iyi durumdadır. Diğer elma çeşitlerine kıyasla daha iri olan *Gürün Hünkar Elması*, özellikle dış kabuğunun kendiliğinden yağlı olmasıyla ve de baskın kokusuyla karakterize edilmektedir. Bariz bir şekilde yağlı kabuğu sahip bu elma, kendine has tat ve kokusuyla da dikkat çekmektedir. Yörede yerli çeşitlerin üretimini artırmaya yönelik olarak 2016'da Gürün İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından ücretsiz olarak 370 tane *Gürün Hünkar Elması* ve 260 tane de *Gürün Şah Elması* fidanı dağıtılmıştır.

Kahramanmaraş Göksun Elması: Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesiyle özdeşleşmiş olan ve son yıllarda yoğun tanıtım faaliyetleri sürdürülen karakteristik elmalardır. Yörede bu kapsamda değerlendirilen birden çok çeşit elma söz konusu olup kırmızı ve sarı elma çeşitlerinden Red Chief başta olmak üzere Starking, Starkrimson, Granny Smith ve Golden çeşitleri yetiştirilmektedir. Bu yönüyle bakıldığında Amasya Elması dışında yörede yetiştiriciliği yapılan elma çeşitlerinin tümü *Kahramanmaraş Göksun Elması* adıyla Coğrafi İşaret olabilecek şekilde değerlendirilmektedir. Buna göre her ne kadar Red Chief ve Starkrimson çeşidi için ayrı veriler söz konusu olmasa da Göksu'daki elma üretimi ve meyve veren ağaç sayılarına baktığımızda genel itibariyle hızlı bir gelişim gözlenmektedir. Özellikle de Golden çeşidinde kayda değer bir artış söz konusu olup diğer elmalarda da aynı şekilde önemli bir artış vardır. Bunda da yöre elmalarının tanınırlığının artması, sert ve de sulu yapısıyla tüketicilerin beklentisine cevap vermesiyle talep artışına bağlı bir gelişim söz konusudur. Özellikle Ortadoğu ülkelerinden gelen talebi karşılamak adına da bu anlamda elma bahçelerinin alanı genişlemiştir. Göksun'da 2017'de toplam 40.005 ton elma üretilmiş olup bunun da önemli bir kısmını diğer elmalar grubundan Red Chief ve Starkrimson çeşitleri

[328] Ayvaniye elması, esasında Balkan menşeli bir çeşit olup kuvvetle muhtemel yöreye de Balkan göçmenlerce taşınmıştır.

oluşturmaktadır. Diğer çeşitlerden Granny Smith ve Starking'in ise üretim miktarı daha düşüktür (Tablo 130).

Tablo 130. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Göksun'da Çeşitlerine Göre Elma Üretim Miktarı ve Ağaç Sayıları

Yıllar	Starking		Golden		Granny Smith		Diğer Elmalar	
	Ton	Ağaç Sayısı	Ton	Ağaç Sayısı	Ton	Ağaç Sayısı	Ton	Ağaç Sayısı
2005	3.430	49.000	2.700	45.000	-	-	9.073	139.590
2010	3.612	51.600	2.880	48.000	460	11.500	15.321	314.750
2015	6.928	46.000	6.000	100.000	1.094	24.310	30.740	529.000
2017	3.183	39.324	6.014	105.500	1.227	26.750	29.581	582.350

NOT: Ağaç sayısı sadece meyve veren ağaçları kapsamaktadır.
Kaynak: TÜİK, 2018.

Göksun'da elma yetiştiriciliğine dikkat çekmek, yörenin üstün vasıflı elmaları konusunda farkındalık oluşturmak adına çeşitli sosyal etkinlikler de düzenlenmektedir. Son olarak 2018'de 7. Göksun Elma Festivali düzenlenmiş, festival kapsamında elma odaklı çeşitli müsabakalar tertip edilmiştir.



Kaynak: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Arşivi.

Fotoğraf 339. Göksun'daki Elma Festivali Kapsamında Düzenlenen Elma Sergilerinden Görünümler

Yomra Elması: Trabzon'un Yomra ilçesiyle özdeşleşmiş olup çok ciddi ölçüde azalmıştır. Genel olarak Doğu Karadeniz'de tanınırlığı olan bir elma çeşidiyse de yeni

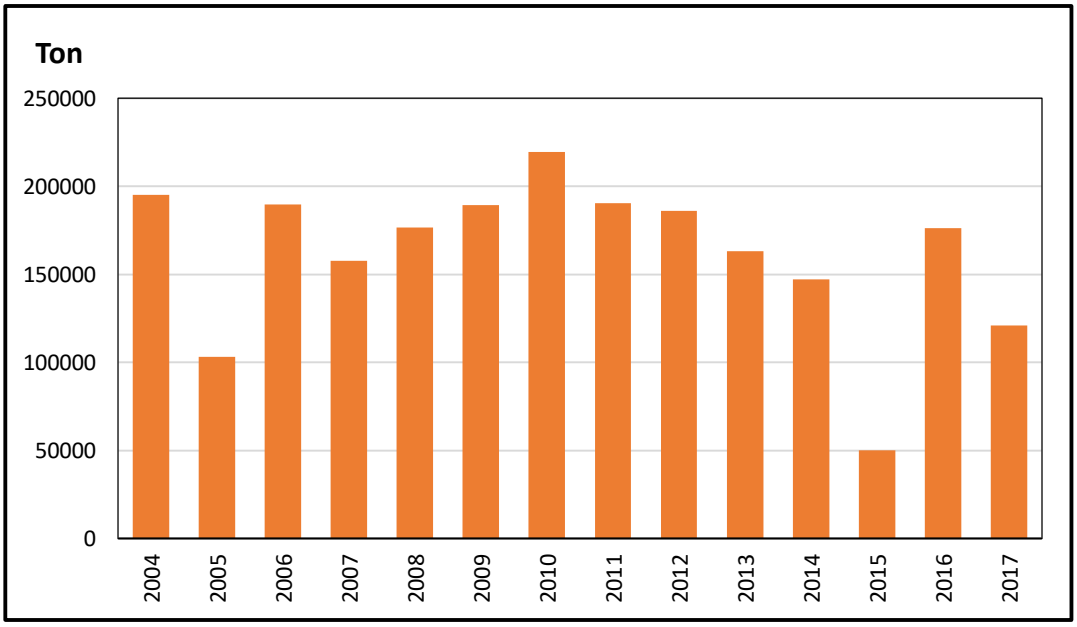
geliştirilen kültür çeşitleri ve fındıkla rekabet edememesi nedeniyle günümüzde birkaç köyde dağınık birkaç ağaç topluluğundan ibaret olan yerli bir çeşittir. İlçe, adını da bu elma çeşidinden almıştır.

Eğirdir Elması: Elmanın başkenti olarak isim yapan Eğirdir'de de esasında tek başına karakteristik 1 elma çeşidinden bahsetmek mümkün değildir. Yöre, geçmişten beri bol ve iyi kalitede, çok çeşitli elma yetiştirilen, başka bir ifadeyle elma yetiştiriciliği için çok ideal şartları haiz olmasıyla elma üretiminde önemli bir merkez olmuştur. Karasal iklim yanı sıra Eğirdir Gölü'nün sağladığı ılıman etkiyle elmanın en önemli özelliği olan sert ve sulu olmasını sağlayan çok elverişli bir ortam söz konusudur. Eğirdir'de Starking (161.812 ton) başta olmak üzere Golden (115.006 ton), Starkrimson, Red Chief, Granny Smith, Gala, Fuji gibi çok sayıda daha çeşidin yetiştiriciliği yapılmaktadır. 2017 itibariyle ilçenin toplam 287.492 tonluk elma üretimi söz konusu olmuş (TÜİK, 2018), bu değerle Isparta elma üretiminin % 46.5'ini, Türkiye elma üretiminin ise % 9.5'ini sağlamıştır. Yöre ekonomisinde çok önemli bir yer tutan elma yetiştiriciliğine yönelik ilçede 2018 itibariyle toplam kapasitesi 80 bin ton olan 12 soğuk hava deposu bulunmaktadır. Isparta'da mevcut şartlar dahilinde bol ve kaliteli elma yetiştiriliyor olmakla beraber bunların çoğunun yerli çeşit olmaması veya belli bir ayırt edicilikle öne çıkan herhangi bir çeşit tespit edilmediğinden ötürü Coğrafi İşaret gündemine alınmamıştır. Öte yandan az bilinen yerli çeşitlerin karakteristikleri ve yöre coğrafi şartlarıyla olan bağlantısı tespit edildiği noktada, ekonomik manada yetiştiriciliğinin yapılmaya başlanmasıyla Coğrafi İşaret gündemine alınabilir.



Fotoğraf 340. Satışa Hazır Haldeki Etiketli *Eğirdir Elmaları*

Çivril Elması: Çivril'de geçmişten beri tıpkı Eğirdir gibi önemli elma üretim merkezlerinden birisi olmuştur. Burası da 2017 itibariyle ürettiği toplam 120.839 ton elmayla Denizli üretiminin % 84.6'sını, Türkiye'nin ise % 4'ünü karşılamıştır. Yörede çok çeşitli elmalar üretilmekte olup bunlar hem yurtiçi hem de yurtdışı pazarlara sunulmaktadır. Çivril'de de belli bir karakteristiği olan yerli bir çeşit veya burayla karakterize olmuş herhangi bir melez çeşit öne çıkmadığından mevcut şartlarda Eğirdir'deki gibi sadece bol miktarda üretim söz konusu olduğu için elmalarıyla gündeme gelmektedir. Öte yandan yörede, Rusya ile yaşanan ihracat krizi ve devamında pek çok meyvede olduğu ortaya çıkan ürün fazlası ve fiyat düşüklüğü, Çivril'de etkisini çok şiddetli bir şekilde hissettirmiştir. Öyle ki elma fiyatları çok düştüğünden yöredeki pek çok üretici ağaçlarını kesmiş ve diğer tarım ürünlerine yönelmiştir. Nitekim 2015 – 2017 arasında sadece diğer birkaç az sayıdaki çeşitte çok az bir miktar ağaç sayısında artış yaşanmış, özellikle Starking ve Granny Smith'te ciddi miktarlarda ağaç sayısında azalma olmuştur. Üretim açısından bakıldığında da ilçede 2006 – 2014 arasında belli bir istikrar söz konusu olsa da 2015'teki malum ihracat krizinden ötürü ürünü tarlada kalan üretici, her ne kadar 2016'da önceki yıllar seviyesine çıksa da 2017'de yine gerilemiştir (Şekil 186). İlçe aynı zamanda toplam 54.270 ton kapasiteli 38 soğuk hava deposuyla önemli bir altyapıya da sahiptir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 186. Çivril'de Son 14 Yılda Toplam Elma Üretiminin Değişimi

Erzincan Sakı Elması: Erzincan'ın Merkez ilçesine bağlı köylerde ve Üzümlü ilçesinde yaygın olarak yetiştirilen karakteristik elma çeşitlerindendir. Ortalama 6 – 6.5 cm. uzunluğunda, 7 cm. çapında ve her bir meyve ağırlığı 144 – 156 g. arasında değişen *Erzincan Sakı Elması*, tanınırlığı il dışına fazla çıkamamış bir çeşittir. Yörede Ak Sakı ve Kara Sakı ekotipleri bulunan bu elma çeşidi, diğer ticari elmalarla beraber yetiştiriciliğine devam edilen bir çeşittir.

İhsaniye Elması: Kocaeli'nin Gölcük ilçesine bağlı İhsaniye ile özdeşleşmiş olan bu elma çeşidi çok uzun yıllardır yörede yetiştiriciliği yapılan bir çeşit olup yöre folklorunda da etkin bir yere sahiptir. Fakat İstanbul gibi büyük bir pazara yakın olmasına karşın yöre dışında fazla bir tanınırlık kazanamamıştır. Son olarak 2018'de 26.'sı düzenlenen "Yeşil İhsaniye Elma Festivali" ile esasında uzun yıllar bu alanda kamuoyu farkındalığı oluşturulmaya çalışılsa da tanınırlık noktasında beklenen gelişme sağlanamamıştır[329]. Üretim yörede çok sınırlı bir alanda yapılmakta olup yıllara göre değişmekle beraber 5 ila 7 ton arasında değişen üretim söz konusudur.



Fotoğraf 341. Pazara Sunulmak Üzere Kasalara Yerleştirilmiş İhsaniye Elmaları

Yukarıda sayılanlardan başka "Karaman Elması" ve "Niğde Elması" şeklinde belirtilmişse de buralarda elmacılığın gelişmiş olması ve Türkiye ihtiyacının önemli

[329] Esasında söz konusu etkinlik ilk olarak 1976'da düzenlenmeye başlanmış ve zaman zaman kesintiye uğrayarak günümüze değin yapılagelmiştir.

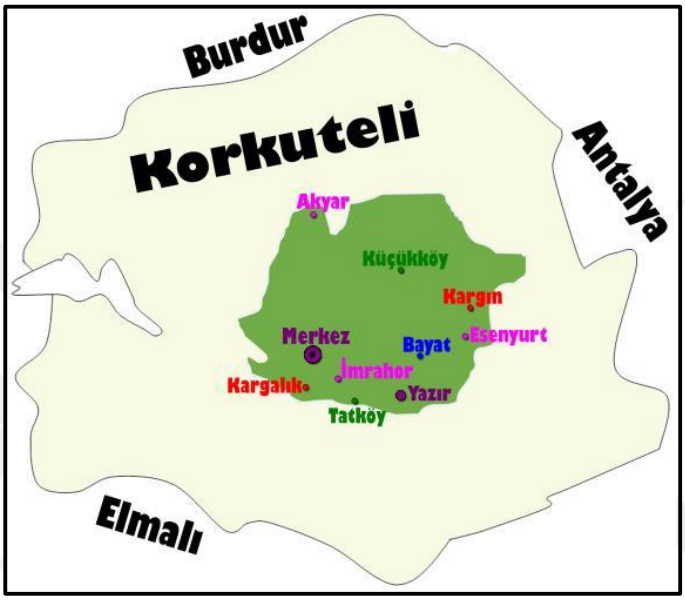
bir kısmını karşılamasından ileri gelmektedir. İnebolu'nun yerli elma çeşitlerinden *İnebolu Yumurta Elması* ise sayılabilecek yörenin karakteristik ürünlerindendir.

Korkuteli Karyağdı Armudu: Esasında pazarlarda *Ankara Armudu* olarak bilinen armut çeşidinin Korkuteli koşullarında kazandığı karakteristikle Temmuz 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Yöredeki adlandırmasından da anlaşıldığı üzere kışlık armutlardan olup pazar en geç çıkan çeşitlerdendir.

Ankara Armudu, dayanıklı bir armut çeşidi olması, nakliyeye elverişliliği gibi özellikleri sayesinde Türkiye'nin pek çok yöresine götürülerek dikimi yapılmış bir armut çeşididir. Öte yandan her yerde de beklenen randımanın alınamamış ve üretiminden vazgeçilmiştir. Fakat 1950'lerde deneme amaçlı aşılamaların yapıldığı Korkuteli'nde oldukça iyi sonuçlar elde edilmiş ve de kısa sürede yörenin karakteristik ürünleri arasında yer almaya başlamıştır. Yörede elde edilen armutların etli kısmında, çekirdek etrafındaki kumsu yapının olmayışı, her bir meyve ağırlığının 200 – 250 g. arasında değişimi, ince kabuklu özel bir yapı kazanmıştır. Yörede sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılan *Korkuteli Karyağdı Armudu* için Coğrafi İşaret dosyasında; "*Antalya ilinin Korkuteli ilçesinde 844 ila 1.010 m. rakımda merkez, kuzey ve doğu mahallelerini içeren alanda (Akyar, Bayat, Yazır, Küçükköy, Esenyurt, İmrahor, Kargalık, Tatköy, Kargın ve Merkez mahallelerinde) yetiştirilmektedir*." şeklinde belirtilmiştir. Yörede yıllara göre değişmekle beraber yaklaşık 60 – 70 bin ton *Korkuteli Karyağdı Armudu* üretimi söz konusu olup kayıtlı olmayan üreticilerle bu sayının 80.000 ton dolaylarında olduğu belirtilmiştir. 2017 resmi verilerine göre Korkuteli'nde toplam 67.380 ton armut üretilmiş olup bunun da % 75 – 80 kadarının *Korkuteli Karyağdı Armudu* olduğu tahmin edilmektedir.

Korkuteli Karyağdı Armudu için hazırlanan Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda genel olarak sadece "Meyveler" kategorisinde değil tüm Coğrafi İşaret dosyaları arasında oldukça başarılı bulunmuştur. Genel olarak bitkinin kendisi ve meyve ile ilgili detaylı bilgilerin yer aldığı dosyada yetişme şartları, bakımı ve diğer kültür işlemleri sırasıyla izah edilmiş hasat sonrasındaki depolama şartlarına da ayrıca değinilmiştir. En önemlisi de çoğu dosyada olmayan üretim sahasını gösterir haritanın

dosyada yer alması ve coğrafi sınırların köyler bazında titiz bir şekilde belirtilmesi, dosyanın dikkat çeken noktaları arasındadır. Her ne kadar haritada yükselti ve konum özellikleri belirtilmemiş de olsa, çoğu dosyada harita bulunmaması göz önüne alındığında örnek teşkil eden bir detay olarak belirtilmelidir. Dosyada ürün için tasarlanmış logoya da yer verilmiştir (Şekil 188).



Şekil 187. *Korkuteli Karyağdı Armudu* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Harita



Şekil 188. *Korkuteli Karyağdı Armudu* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Ankara Armudu: *Korkuteli Karyağdı Armudu*'nun ardından *Ankara Armudu*'na değinmek yerinde olacaktır. Kışlık bir çeşit olan *Ankara Armudu,* uzun süre depolanabilmesi, nakliyeye tahammülü ve de İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeyinde, genelde meyvecilik yönünden zayıf olan sahalara çok iyi adapte olmuş bir armut çeşididir. Gen kaynağının da Ankara (Özellikle kuzey ilçeleri) olduğu belirtilen bu armut çeşidi, Türkiye'de üretilen armutlar içerisinde en tanınır olanıdır. Ankara'da yetiştirilen armutların kabaca % 45 – 50 kadarını *Ankara Armudu* oluşturmaktadır. Verimliliği yüksek bir çeşit olan *Ankara Armudu*, ideal bakım şartları altında 50 yıla kadar ekonomik bir şekilde verimliliğini sürdürmektedir. *Ankara Armudu,* her ne kadar Türkiye'nin hemen her yerinde tanınan bir çeşit olsa da ne yazık ki bir marka ürün olarak öne çıkartılamamış / çıkartılmamıştır. Coğrafi İşaret konusunda da herhangi bir müspet girişim söz konusu değildir.

Bursa Deveci Armudu: Türkiye'de *Ankara Armudu* kadar tanınırlık kazanmış olan bir diğer armut çeşidi de *Bursa Deveci Armudu* veya yaygın ifadeyle *Deveci Armudu*'dur. Esasında söz konusu armudun mazisi 50 – 55 yıl kadardır. Armuda adını veren Lütfü Deveci (1912 – 2008) tarafından geliştirilmiş bir çeşittir. Dış görünüş olarak ayvaya da benzemekle birlikte daha sulu ve de tatlı bir armut çeşididir. Meyvelerinden bir tanesinin ağırlığının 2 kg.'ı aşan ekstrem örnekleri yanı sıra sıkça tesadüf edilen 1 – 1.5 kg.'lık meyveler de söz konusu olmaktadır. Bununla birlikte genellikle 200 – 400 g. arasında değişen meyve ağırlığı, ince kabuklu, tadının çoğu kişi tarafından beğenilmesi gibi çok cazip özellikleriyle armut çeşitleri içerisinde en dikkat çekici olanlardandır. Ayrıca etinin sert yapısıyla nakliyeye elverişli olup 7 – 8 ay depolama ömrü bulunmaktadır. Ağaç başına verim ise 100 – 150 kg. arasında değişmektedir.

Bursa ile özdeşleşmiş olan *Deveci Armudu*, özellikle Gürsu ilçesine bağlı Ağaköy Mahallesi'nde (İlk olarak burada dikilmiştir) en yoğun ve de en iyi kalite *Deveci Armudu* elde edilmektedir. İlçede 2017 itibariyle üretilen 89.900 tonluk üretimin (TÜİK, 2018) tamamına yakınını *Deveci Armudu* oluşturmaktadır. Kestel'in Serme ve İnegöl'ün İsaören Mahallelerinde de kayda değer bir üretim söz konusudur.

Deveci Armudu, Samsun ve Çanakkale'nin belli bölgelerinde (Çanakkale'de Ayvacık gibi) de başarılı bir şekilde yetiştirilmektedir.

Seben Kızık Armudu: Bolu'nun Seben ilçesine bağlı Kızık köyünde yetiştirilmekte olan bir armut çeşididir. Yörede yaygın olarak bulunan ahlatların (Yabani armut) aşılanmasıyla yörede yaygınlık kazanmış bir armut çeşididir. Aşılamada ağırlıklı olarak Ankara Armudu kullanılmaktadır. Tanınırlığı lokal ölçeğin dışına çıkamamış bir armut çeşidi olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Şebinkarahisar Alişar Armudu: Yerel bir armut çeşidi olmakla birlikte Türkiye'nin çeşitli yerlerinde dikimi yapılmış bir armut çeşididir. Adının Şeyh Ali Şir'den geldiği ve armudun da ilk kendisi tarafından dikildiği rivayet edilen bu armut çeşidi Adıyaman ve Siirt'te de karşımıza çıkmıştır. Şirvan'da *Alisarik Armudu* denilen bu çeşit, bazı yörelerde de *Alişir Armudu* olarak tanınmaktadır. Söz konusu armudun hem Şebinkarahisar'da hem de sonradan taşındığı Elazığ, Erzincan ve Adıyaman'da çok sayıda ekotipi mevcuttur. Armudun tanınırlığı lokal ölçekte kalmış, geniş bir pazar elde edememiştir.

Maşukiye Armudu: Kocaeli'nin Maşukiye beldesinde yetiştiriciliği yapılan kışlık bir armut çeşididir. Esasında yörede 2004'ten beri düzenlenen "Maşukiye Kartepe Altın Armut Festivali" adında sosyal bir etkinlik ve bu kapsamda da türlü aktiviteler düzenleniyor olsa da tanınırlığı lokal ölçeğin dışına çıkamamış bir armuttur.

Azdavay Armudu: Azdavay ile özdeşleşmiş olan yerel bir armut çeşidi olmakla beraber üretimi çok azalmış ve dağınık halde birkaç bahçede varlığı bilinmektedir. Kışlık bir çeşit olan *Azdavay Armudu* ile ilgili olarak üretimi artırma çalışmalarına başlanacağı belirtilmiştir.

Sayılan bu armutların dışında Paşa Armudu, Dağ Armudu, Bal Armut gibi isimlerle de bilinen Muş, Elazığ ve Bingöl'de, ekseri meşeliklerle dağınık topluluklar oluşturan yabani armutlar da yöre yerel pazarlarının popüler ürünleri olmakla birlikte genelde her yöre kendi ismiyle (*Muş Paşa Armudu, Elazığ Paşa Armudu* gibi)

anmaktadır. *Kağızman Malaça Armudu* da son yıllarda yerli çeşitlerin korunması kapsamında yeniden gündeme gelmiş bir diğer armut çeşididir. Akça Armudu olarak da bilinen ve Türkiye'nin çeşitli yerlerinde farklı çeşitleri bulunan bu armut çeşidinin Kütahya koşullarına uyum sağlamış bir ekotipi de *Kütahya Hüsnü Yusuf Armudu*'dur.

Geyve Ayvası: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Geyve Ayvası* (Yörede Geyve Ekmek Ayvası olarak da anılan), tanınırlığı en fazla olan ayva çeşitlerindendir. Bununla birlikte yörede Pamukova ve Geyve arasında ayva konusunda çok hararetli bir çekişme söz konusudur. Her iki yörenin belediyesi de ayva için Coğrafi İşaret olmadan önce marka tescili yaptırmışlardır. *Geyve Ayvası* için Coğrafi İşaret başvurusunu yapılmış, *Pamukova Ayvası* için de Coğrafi İşaret başvurusu hazırlıkları başlamıştır. Oysaki ilerleyen bölümde de bahsedeceğimiz üzere *Osmaneli Ayvası*'nda olduğu gibi Geyve, Pamukova ve Osmaneli komşu ilçeler olup bu 3 komşu ilçede yaygın bir şekilde ve çok büyük ölçüde aynı kalitede ayva yetiştiriciliği yapılmaktadır. Fakat ne yazık ki Coğrafi İşaret uygulamasının yanlış yorumlanmasıyla konu o kadar hassas bir noktaya taşınmıştır ki bu noktada objektif yorum yapmaya çalışmak dahi başka türlü anlamlandırılabilmektedir.

Geyve Ayvası özelinde konuyu izah etmeye devam edecek olursak, yöredeki başarılı tanıtım faaliyetleri kapsamında Türkiye'deki popülerliği en fazla olan ayva çeşitlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da Geyve'de yetiştirilen her ayvanın da *Geyve Ayvası* standartlarında olmadığıdır. *Geyve Ayvası*, özellikle Sakarya Nehri boyunca asıl karakteristiğini kazanmaktadır. Buna göre de ilçede 2017 itibariyle 58 lokasyonda *Geyve Ayvası* yetiştiriciliği yapılmış olsa da bunların 7 tanesinde 10 da. ve altında toplu meyvelik alanı söz konusudur. Üretimin yoğunlaştığı merkezlerin gösterildiği tablo 131'de görüldüğü üzere *Geyve Ayvası* yoğun olarak Umurbey'de yetiştirilmekte olup burayı sırasıyla Safibey, Doğantepe, Kozan, Burhaniye ve Ahibaba takip etmektedir. Diğer yerlerde ise dikim alanı daraldığı gibi işletme sayılarına da bakacak olursak daha küçük ölçekli alanlarda üretimin yapıldığı anlaşılmaktadır. Geyve'de Coğrafi İşaret niteliğindeki *Geyve Ayvası* üretilen toplam alan 7.976 da. olup toplam 1.347 işletmede üretim gerçekleşmiştir. Bununla birlikte aynı yıl TÜİK verilerine göre 12.000 da.

alanda toplam 59.000 ton ayva üretilmiştir. Söz konusu veriler ışığında Geyve'deki ayva dikim alanlarının % 66.5'inde *Geyve Ayvası* yetiştirildiğini söyleyebilir. Elbette tarım ürünleri ile ilgili istatistik konularında sıkça vurguladığımız gibi söz konusu değerler kayıtlı üreticileri kapsadığından gerçekte bu değer daha fazladır.

Tablo 131. 2017 İtibariyle Geyve'de Köyler Bazında *Geyve Ayvası* Yetiştirilen Alan ve İşletme Sayıları

Köyler	Alan (da.)	Üretici Sayısı	Köyler	Alan (da.)	Üretici Sayısı
Umurbey	1.524	164	Bozören	201	38
Safibey	889	120	Şehren	118	26
Doğantepe	660	90	Hisarlık	100	17
Kozan	583	61	Çine	97	30
Burhaniye	439	44	Sütalan	97	17
Ahibaba	361	63	Saraçlı	86	15
Hırka	291	65	Çengel	84	19
Gazisüleymanpaşa	289	32	Ceceler	83	15
Bağcaz	257	29	Akdoğan	76	24
Eşme	252	50	Çamlık	72	25
Orhaniye	249	36	Bayat	58	12
Sarıgazi	237	53	**Toplam**	**7.307**	**1.100**
Karacaören	204	55	**İlçe Toplamı**	**7.976**	**1.347**

Kaynak: Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Geyve'de ayva yetiştiriciliğinin, bununla beraber karakteristik ayva varlığının da kazandığı popülarite ile bu alanda kayda değer gelişmeler olmuştur. Artan talep, çeşitlenen ayva ürünleri (Lokum, çeşitli şekerlemeler, tatlılar, kolonya, reçel gibi) yanı sıra pazar ağı hızla genişlemiştir. Ayrıca son yıllarda ihracatına başlanan ayva ile ilgili olarak Geyve Ayva Üreticileri Birliği kurulmuştur. *Geyve Ayvası* ile ilgili kamuoyu bilinci oluşturmak adına da ilki 2017'de düzenlenen "Ayva Festivali" ile de dikkat çekmeyi başarmıştır.



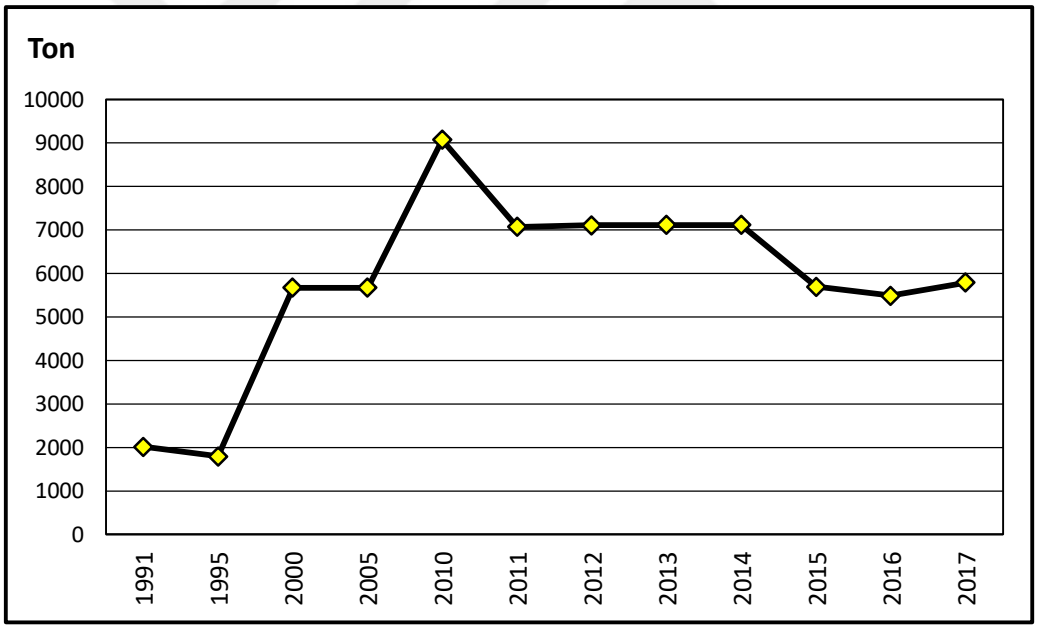
Kaynak: Geyve Belediyesi arşivi.

Fotoğraf 342. Geyve Ayva Festivali Kapsamında Oluşturulan Sergilerden Bir Görüntü



Fotoğraf 343. Geyve Belediyesi'nin "Ayvanın Başkenti Geyve" Başlıklı Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Hazırlamış Olduğu Basılı Materyallerden Bir Örnek

Osmaneli Ayvası: Esasında Osmaneli de Geyve ve Pamukova ayva sahasının bir uzantısıdır. Bilecik'in Osmaneli ilçesinin geleneksel ürünleri arasında yer alan ayva, burada da Sakarya Nehri boyunca bahçelerde yetiştirilmektedir. Osmaneli'nde çok eskiden beri ve de iyi kalitede ayva yetiştirilmek olduğunu da Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde şu şekilde belirtmiştir; "*Herbiri bir buçuk okka sulu ayvası olur ki, yeryüzünde benzeri yoktur. Ayva tatlısı ve ayva reçeli pek meşhurdur*.". Buradan da anlaşıldığı üzere daha o dönemlerde ayvadan elde edilen çeşitli ürünler de beğeni görmekte ve yaygın bir şekilde üretilmektedir. Yörede ayvanın uzun yıllardır yetiştiriliyor olması yöre ekonomisinde ve folklorunda da söz konusu meyvenin günümüzde de türlü şekillerde yer almasını sağlamıştır. Özellikle son yıllarda *Osmaneli Ayva Lokumu* kazandığı tanınırlık ve de yöre ayva üreticileri için ürünlerini değerlendirebilecekleri bir alternatif olarak dikkat çekmektedir[330].



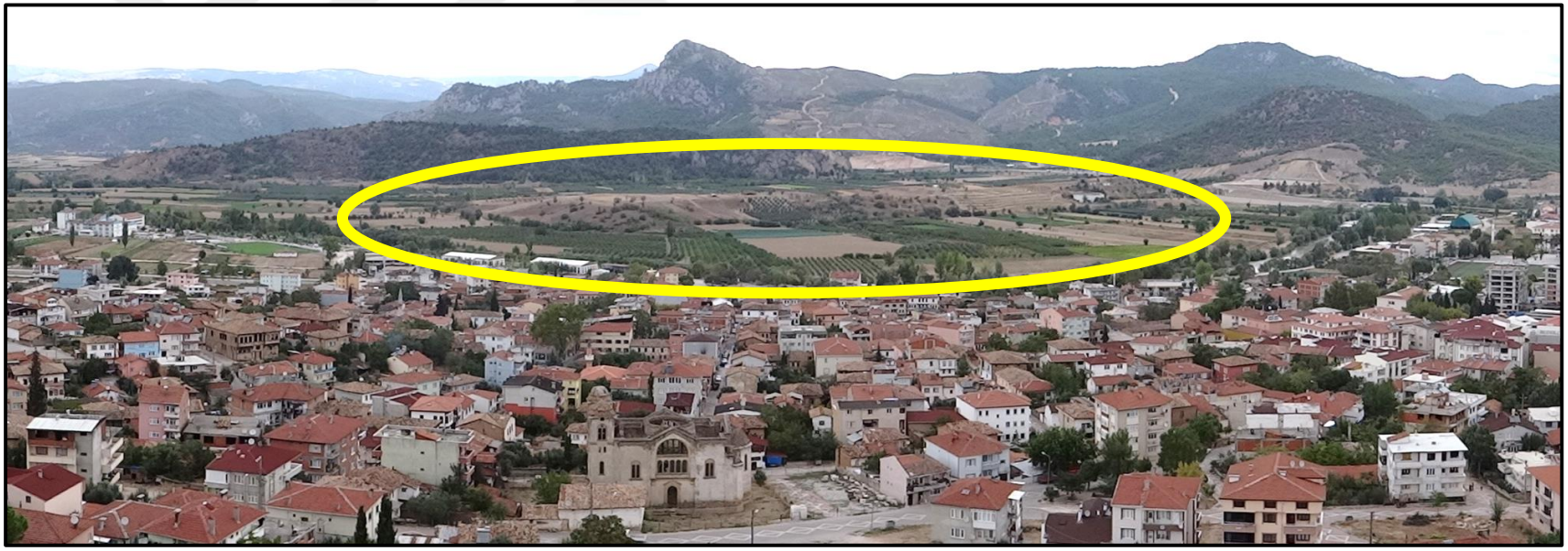
Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 189. Seçilmiş Yıllara Göre Osmaneli'nde Ayva Üretim Miktarı

Osmaneli'ndeki ayva üretimine baktığımızda 2011'e değin çok ciddi değişimler olmakla beraber sonrasında daha istikrarlı bir süreç içerisine girildiği anlaşılmaktadır. Şekil 189'da da görüldüğü üzere 1991'deki 2.012 tonluk üretim 1995'te 1.794 tona kadar gerilemişse de 2000'den itibaren üretim bir daha 5.000 tonun

[330] Osmaneli Ayva Lokumu ile ilgili detaylı bilgi "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde verilmiştir.

altına inmemiştir. Özellikle 2000'lerin ikinci yarısı itibariyle hızlı bir gelişme yaşanan ayva üretiminde 2010'da son yılların en yüksek üretim değeri olan 9.075 tona çıkan üretim sonrasında bir miktar gerilemiş ve 2011 – 2014 yılları arasında belli bir seviyede üretim gerçeklemiştir. Son yıllarda da genel olarak bir istikrar varsa da önceki yıllara göre üretim bir miktar gerilemiş ve 2017'de de 5.788 ton ayva üretilmiştir. Söz konusu değerle Osmaneli, Bilecik ayva üretiminin % 86.6'sını, Türkiye'nin ise % 3.3'ünü sağlamıştır.

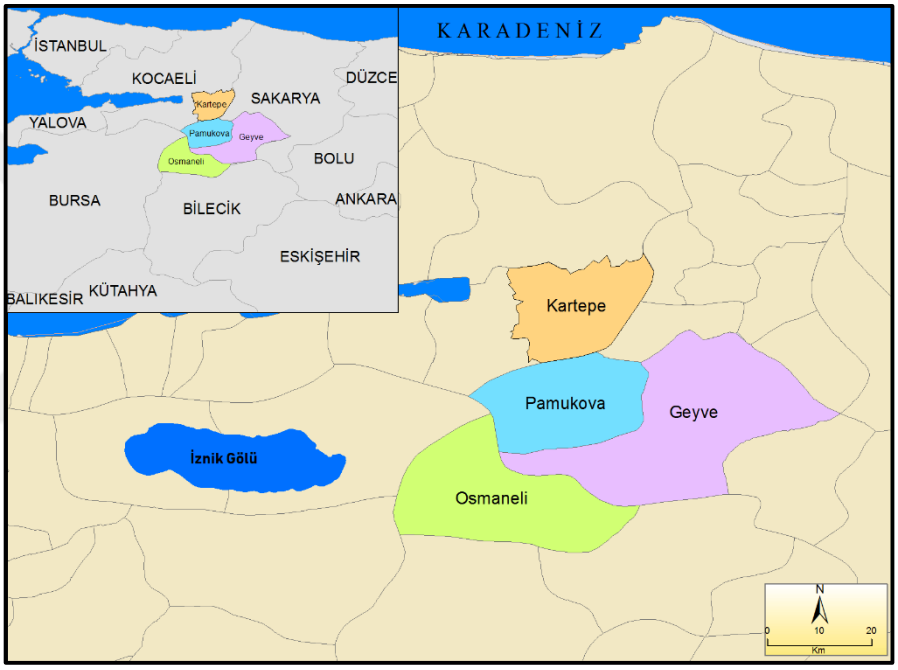






Fotoğraf 344. Osmaneli'nde Şehirle Kuşatılmış Ayva Bahçeleri ve Olgunlaşmaya Başlamış Osmaneli Ayvaları

Eşme Ayvası: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bir diğer ayva çeşidi de *Eşme Ayvası*'dır. Esasında söz konusu ayva üretim sahası da Osmaneli – Pamukova – Geyve'nin bir parçası kabul edebileceğimiz bir alandır (Şekil 190). Kocaeli'nin Kartepe ilçesine bağlı Eşme Mahallesi ile tanıtımı yapılan ayva çok büyük ölçüde Marmara Bölgesi'nin batısında yetiştirilen ayvalarla benzerlik göstermektedir. Kartepe ile sınır komşusu olan Pamukova'da da çok büyük ölçüde benzer özellikte ayvalar söz konusudur. Eşme'de de yetiştirilen ayvaya dikkat çekmek amacıyla 2017'de Eşme Ayvası Festivali düzenlenmiştir.



Şekil 190. Ayva Yetiştiriciliğinin Yoğun Olarak Yapıldığı 4 Büyük Merkezin Lokasyonu

Gördes Ayvası: Yukarıda sayılan ayva sahalarından farklı bir merkez olan Manisa'nın Gördes ilçesinde de yöreye has olduğu belirtilen karakteristik ayva üretiminin yapıldığı belirtilmektedir. Başta yoğun kokusu olmak üzere kendine has tadı ve iriliğiyle karakterize edilen Gördes Ayvası, son birkaç yılda adını duyurmaya başlamıştır. Esasında geçmişte yörede kayda değer üretim söz konuyken zamanla getirisinin düşmesiyle üretimi oldukça azalmıştır. Son yıllarda ise fidan desteğiyle birlikte bazı üreticiler yeniden ayva üretimine yönelmiş ve önceki yıllara göre iyi kar sağladıklarından üretimi de benimsemişlerdir. Bununla birlikte yörede üretim oldukça sınırlı olup genelde 200 ton civarında seyretmekte, 2017'de ise bir miktar gerilemeyle

180 ton ayva üretimi gerçekleştirilmiştir ki bu noktada da temsili bir düzeyde üretimin olduğu söylenebilir (TÜİK, 2018). Gördes'te de ayvadan katma değerli ürün elde etmek adına kolonya ve lokum üretilmektedir.

5.2.2. Sert Çekirdekli Meyveler:

Bayramiç Beyazı: Bu Coğrafi İşaret, örnek ürün dosyası ve vaka çalışması olarak ayrıca değerlendirilmiştir.

Malatya Kayısısı: Türkiye'nin aynı zamanda AB kapsamında da tanınan 3 Coğrafi İşaretinden birisi ve tüm dünyada popülaritesi olan *Malatya Kayısısı*, 2001'de Türkiye'de, 2017'de de AB bünyesinde Coğrafi İşaret (PDO) kapsamına alınmıştır.

Tablo 132. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Çeşitlerin Belli Başlı Özellikleri[331]

Çeşitler	Meyve Ağırlığı (g.)	Meyve Yüksekliği (mm.)	Meyve Genişliği (mm.)	Çekirdek Ağırlığı (g.)	Et/Çekirdek Oranı
Hacıhaliloğlu	30	38.2	36.5	2.11	15 / 1
Hasanbey	39.7	50.7	40	3.02	12 / 1
Kabaaşı	26.6	39.2	35	2.36	11 / 1
Soğancı	35.5	36.6	40.9	2.57	12 / 1
Çataloğlu	29	37.8	36.1	2.16	13 / 1
Çöloğlu	20.7	33.2	32.7	1.93	11 / 1

Kaynak: Yılmaz, 2008; Kayısı Araştırma Enstitüsü 2018.

Malatya Kayısısı denildiğinde de esasında tek bir kayısı çeşidi algılanmamalıdır. Yörede en fazla yetiştiriciliği yapılan; Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaaşı, Soğancı, Çataloğlu, Çöloğlu çeşitleri olup diğer bazı önemsiz çeşitlerin (Köy çeşitleri) ise ticari değeri söz konusu değildir. Günümüzde *Malatya Kayısısı* adıyla üretilen kayısıların tümü Hacıhaliloğlu (*Prunus armeniaca* L.) varyeteleridir. Söz konusu çeşitlerin belli başlı özelliklerine baktığımızda Çöloğlu çeşidi dışında diğer çeşitlerde meyve ağırlığının 26 g. ve üzerinde olduğu, Soğancı ve Hasanbey çeşitlerinin ise meyve ağırlığı açısından ilk sıralarda yer aldığı görülmektedir (Tablo 132). Meyve ölçülerine baktığımızda Soğancı ve Hasanbey en iri çeşitler olarak

[331] Yılmaz (2008)'ın, Malatya Kayısı Araştırma Enstitüsü bünyesindeki çeşitlerin 3 yıllık ortalama değerleridir.

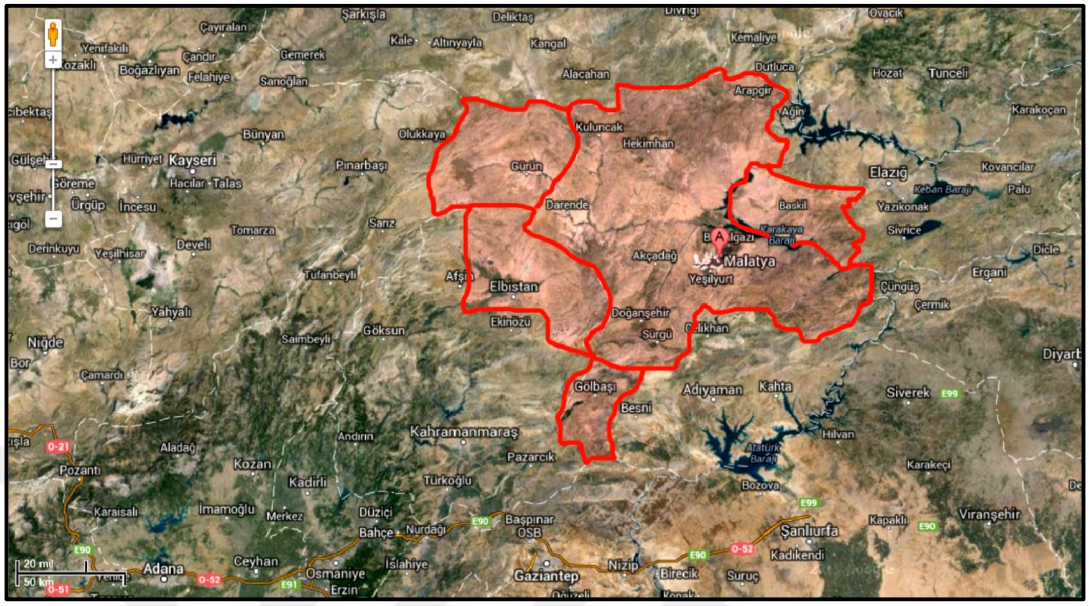
karşımıza çıkmakta olup Hacıhaliloğlu, Çataloğlu ve Kabaaşı ise birbirine yakın ölçülerde olan çeşitlerdir. Çekirdek ağırlığı açısından da yine Hasanbey çeşidi öne çıkmaktadır.

Malatya'da üretilen kayısılar hem kurutmalık hem de sofralık olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte üretilen kayısıların % 80 – 90 gibi büyük bir kısmı kurutulmaktadır. Malatya'da kayısıların % 70 – 80 gibi önemli bir kısmı kükürtlenerek kurutulmakta, geri kalanı ise gün kurusudur[332]. Malatya'da kayısının pazar sıkıntısı olmadığından üreticiler çoğunlukla ürünlerini taze veya kurutarak satmayı tercih etmektedir. Bu açıdan pestil, sucuk, lokum gibi alternatifler için değerlendirilen kayısının payı son derece sınırlıdır. Çoğu zamanla bu gibi ürünler hanelerin ihtiyacına yönelik yapılmakta olup ticari değeri söz konusu olmamaktadır.

Çekirdekleri tatlı olduğu için çerez olarak veya tatlı ve reçellerde çeşni olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca yapılan çalışmalar sonrasında kayısı çekirdeğinden kahve şeklinde tüketilebilen bir içecek de hazırlanmıştır. Yaygın bir şekilde kullanımı söz konusu olduğundan 2018'de *Malatya Kayısısı Çekirdeği* olarak ayrıca Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır.

Malatya Kayısısı, yaygın kanaatin aksine sadece Malatya'da yetiştirilmeyip, Malatya'nın da her yerinde *Malatya Kayısısı* niteliğinde kayısı elde edilememektedir. Malatya Kayısısı için Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen sınır; "*Malatya ili ve ilçeleri, Baskil (Elazığ), Gürün (Sivas), Gölbaşı (Adıyaman), Elbistan (Kahramanmaraş)*", şeklinde belirtilmiştir (Şekil 191). Saha çalışmalarımız kapsamında Gürün ve Baskil'de, "Gürün Kayısısı" ve "Baskil Kayısısı" şeklinde karşımıza çıkmış olup Gölbaşı'nda ise sadece birkaç köyde çok sınırlı bir üretim söz konusudur. Belirlenen söz konusu saha toprak ve iklim özellikleriyle çok büyük ölçüde benzerlik gösteren bir saha olup bu alanda Malatya Kayısısı yetiştiriciliği için ideal şartlar söz konusudur.

[332] Kuru kayısı, kuru incir ve kuru üzüm bölümün sonunda ayrıca değerlendirilmiştir.


Malatya
Elbistan
Kayseri
Adana
Gaziantep
Kahramanmaraş
Şanlıurfa
Adıyaman
Yeşilyurt
Battalgazi
Darende
Doğanşehir
Gölbaşı
Besni
Pazarcık
Türkoğlu
Göksun
Afşin
Akçadağ
Arapgir
Hekimhan
Kuluncak
Pütürge
Hozat
Tunceli
Elazığ
Baskil
Yazıkonak
Sivrice
Çüngüş
Çermik
Ergani
Siverek
Hilvan
Kahta
Bozova
Viranşehir
Kadıkendi
Birecik
Nizip
Suruç
Kozan
Pozantı
Kadirli
Ceyhan
Osmaniye
İslahiye
Erzin
Karaisalı
İmamoğlu
Düziçi
Bahçe
Nurdağı
Başpınar OSB
Andırın
Aladağ
Çamardı
Saimbeyli
Tufanbeyli
Yahyalı
Niğde
Derinkuyu
Develi
Yeşilhisar
Tomarza
Sarız
Pınarbaşı
Bünyan
Olukkaya
Gürün
Altınyayla
Kale
Deliktaş
Şarkışla
Çayıralan
Yenifakılı
Çandır
Gemerek
Sarıoğlan
Felahiye
Boğazlıyan
Sorgun
Yerköy
Çekerek
Alacahan
Kemaliye
Dutluca
Ağın
Karakoçan
Palu
Kovancılar
Keban Barajı
Karakaya Barajı
Atatürk Barajı
Dicle
Diyarbakır
Karakeçi
Kapaklı
Çekmekçi
Hürriyet
Hacılar
Talas
Göreme
Ürgüp
İncesu
Gülşehir
Nevşehir
Kırşehir
Çiçekdağı
Mucur
Kaman
Akpınar
Akçakent
Boztepe
Çiçekli
Ovacık
Çemişgezek
Pertek
Mazgirt
Nazımiye
Ovacık
Hozat
Çayırlı
Uzunçayır
Kemah
Kemaliye
Refahiye
Tercan
Üzümlü
Otlukbeli
Aşkale
Tekman
Karayazı
Horasan
Narman
Oltu
Olur
Şenkaya
Tortum
Uzundere
Çat
Aziziye
Pasinler
Hınıs
Karaçoban
Karayazı
Tekman
Aşkale
Erzurum
Palandöken
Yakutiye
Aziziye
Pasinler
Hınıs

durumlar nedeniyle de ağaç sayısı artmış dahi olsa bu durum üretime yansımamaktadır. Bununla birlikte 2017'de son yılların en yüksek üretim değeri kaydedilmiş ve de kayısı üretimi 672.670 tona çıkmış, ağaç başına 88 kg. ürün elde edilmiştir. Bundan da anlaşıldığı üzere mevcut ağaç varlığıyla, kayıtlı olmayan üreticiler de göz önüne alındığında ilde 700 tonun üzerinde *Malatya Kayısısı* üretimi söz konusudur denebilir. 2017 itibariyle Malatya'da toplam meyveliklerin % 89.2'si *Malatya Kayısısı*'na ayrılmış olup Coğrafi İşaret sınırlarıyla birlikte belirtilen merkezlerle beraber Türkiye toplam kayısı üretiminin de % 75.4 gibi önemli bir kısmı söz konusu sahadan tedarik edilmektedir.

Tablo 133. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Malatya'da *Malatya Kayısısı* Üretim Değerleri

Yıllar	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Toplam Ağaç Sayısı	Verim (kg/ağaç)
1981	-	28.510	1.054.900	-	27
1991	-	153.948	3.790.815	5.037.590	41
1995	489.060	132.213	4.709.400	5.845.100	28
2000	628.630	322.547	5.640.264	6.662.674	57
2003	634.130	220.475	6.029.750	6.665.550	37
2005	645.320	500.269	6.400.300	6.866.590	78
2007	679.990	267.733	6.740.050	7.211.540	40
2010	709.880	220.927	6.912.350	7.452.200	32
2011	729.100	409.646	6.971.800	7.537.400	59
2012	742.800	510.000	7.068.060	7.644.960	72
2013	754.320	411.825	7.135.350	7.687.500	58
2014	768.000	38.654	7.287.000	7.818.000	5
2015	801.100	336.000	7.475.000	7.976.000	45
2016	810.970	380.551	7.558.000	8.056.040	50
2017	808.197	672.670	7.687.200	8.148.200	88

Kaynak: TÜİK, 2018.

Malatya dışındaki diğer merkezlerdeki kayısı üretimine baktığımızda Malatya haricinde sırasıyla Baskil ve Elbistan en büyük üreticiler olup Gürün'de sınırlı bir üretim, Gölbaşı'ndaki ise temsili denebilecek düzeyde bir üretimle sınırlıdır. Baskil'de genel olarak kayısı üretiminde düzenli bir gelişim söz konusu olmakla beraber 2014'teki malum don afeti burayı da etkilemiş ve sonrasında üretim yeniden artmıştır. Elbistan için üretimin tıpkı Malatya'daki gibi çok değişken olduğu anlaşılmaktadır. İlçede en yüksek 77 bin, en düşük ise 9.280 tonluk üretim söz konusu olmuştur ki, bu durumu sadece beklenmedik hava şartlarıyla izah etmek de mümkün değildir. Gürün ise sınırlı üretimine karşın en istikrarlı *Malatya Kayısısı* üreticisi ilçe olmuştur. İlçenin

ortalama 3.500 tonluk kayısı üretimi söz konusu olup Tepecik (3.007 da.), Sarıca (1.265 da.), Eskihamal (876 da.), Ayvalı (505 da.) ve Bahçeiçi (457 da.) en fazla kayısı yetiştirilen köylerdir. Aynı yıl Gürün'de toplam 32 köyde, 877 kayıtlı üretici *Malatya Kayısısı* üretimi yapılmıştır. İlçenin yıldan yıla üretici sayısı artmakla beraber henüz üretime yansımamıştır. Daha öncede bahsedildiği gibi Gölbaşı'nın üretimi ise çok sınırlıdır.

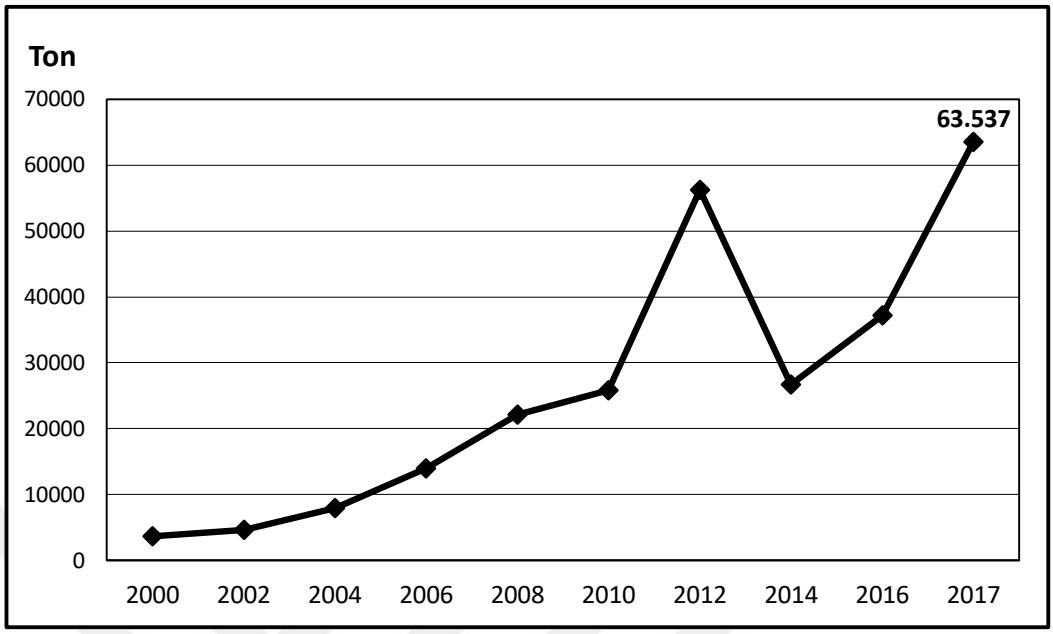
Tablo 134. Malatya Kayısısı Yetiştirilen Diğer Merkezlerin Üretim Miktarları

Yıllar	Baskil	Elbistan	Gürün	Gölbaşı
2010	21.605	10.776	2.875	348
2011	25.382	11.136	3.960	348
2012	30.505	9.280	3.325	290
2013	30.223	74.710	3.350	195
2014	9.377	0	945	176
2015	9.996	77.630	3.750	215
2016	43.500	31.274	3.995	227
2017	42.658	24.120	3.445	200

Kaynak: TÜİK, 2018.



Fotoğraf 345. *Malatya Kayısısı* Hasadından Görüntüler



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 192. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Kayısı (Taze) İhracatı

Türkiye'de üretilen kayısıların önemli bir kısmının *Malatya Kayısısı* olduğu göz önüne alındığında söz konusu ürünün ihracatta da önemli bir ağırlığı olduğu aşikardır. Buna göre Türkiye'nin yıllar itibariyle kayısı (Taze) ihracatına baktığımızda esasında Türkiye'nin geleneksel ürünlerinden olmasına karşın kayısının çok uzun yıllar taze olarak ihracata konu olmadığı anlaşılmaktadır. Şekil 192'de de görüldüğü üzere 2000'de sadece 3.688 ton taze kayısı ihracatı gerçekleşmiştir ki aynı yıl Malatya'nın kayısı üretiminin % 1.1'ine karşılık gelmektedir. Anlaşıldığı üzere Türkiye çok uzun süre sadece kuru kayısı ihracatıyla ilgilenmiş taze ürün ihracatına yönelmemiştir. Halbuki üstün vasıflı Türk kayısılarının tanınırlığının artmasıyla beraber çok kolay bir şekilde yurtdışı pazar payını genişletebileceği anlaşılmaktadır. Nitekim Cumhuriyet'in kuruluşundan itibaren önemli bir kuru kayısı (Genel olarak kuru meyve) ihracatçısı olan Türkiye, sadece 7 yıllık süreçte taze kayısı ihracatını birkaç kat artırmıştır. Her ne kadar ilgili şekilde 2014'te çok ciddi bir düşüş söz konusu olsa da söz konusu yıl yaşanan don afetinden ötürü gerçekleşmiş bir durumdur. Nitekim 2017'ye gelindiğinde tarihinin en yüksek taze kayısı ihracatını gerçekleştirmiş olan Türkiye, 63.537 tonluk ihracatından 157 milyon TL. gelir elde etmiştir (TÜİK, 2018). Taze kayısının en fazla gönderildiği ülkeler Rusya Federasyonu, Irak, Almanya ve Romanya olmuştur. *Malatya Kayısısı*'nın ihracatıyla

sağlanan dövizin yanı sıra Malatya'da 50 bin kadar işletmenin kayısıcılıkla meşgul olması, sağladığı dolaylı istihdam gibi faktörlerle yöre ekonomisinde çok önemli bir yere sahiptir. Nitekim 250 – 300 bin kişinin doğrudan ya da dolaylı geçiminin sağladığı *Malatya Kayısısı* hem yöre hem ülke ekonomisine büyük kazanç sağlamaktadır.

Malatya Kayısısı, 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bu anlamda en eski Coğrafi İşaretlerdendir. Öte yandan aradan geçen 15 yıldan uzun bir süre sonucunda dosyada bazı revizyonların yapılması gerektiği anlaşılmaktadır. Örneğin; Malatya'nın Arguvan ve Arapkir ilçelerinde çok sınırlı bir üretim söz konusu olup buradaki merkezlerin köyler bazında, benzer şekilde Adıyaman – Gölbaşı'nda da sadece birkaç köyde, büyük ölçüde de ticari değeri olmayan üretimler söz konusudur ki burada da tüm bir ilçeyi saha kapsamına almak yerine köyler bazında üretim alanları belirlenerek "Kayısı Apelasyon Sistemi" oluşturulmalıdır. Söz konusu ürünün artık AB kapsamında da tanınıyor olması denetiminin diğer ürünlerden daha sıkı bir şekilde yapılması, geniş bir alanda üretiliyor olmasından ötürü de bu denetimlerin güçleşmesi sorunsalları ortaya çıkmaktadır. Söz konusu uzun yıllardır kurutularak yurtiçi ve yurtdışı pazarlara sunulmakta ve Türkiye'ye önemli miktarda döviz sağlamaktadır. Öte taraftan bu derece önemli bir ürün için hala sağlıklı bir üretici kayıt sistemi oluşturulamamıştır. İlçeler bazında yapmış olduğumuz (Pütürge, Hekimhan ve Merkez'de) çalışmalar kapsamında değişmekle beraber (% 20 – 25, bazı ilçelerde % 30 oranında) kayda değer oranda kayıt dışı üretimin söz konusu olduğu belirtilmiştir. Bu durum da haliyle Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürünün gerçek pazar değerinin hesaplanmasında güçlük yaratmakta ve sektörel planlamayı engellemektedir. Sonuç bölümünde de belirtileceği üzere Genç Çiftçi Desteği ya da Coğrafi İşaret olan tarım ürünlerinin ekim desteklerinin sağlıklı bir şekilde planlaması ancak kayıtlı ve devamında sözleşmeli üretimle mümkündür. Coğrafi İşaret dosyasındaki saha revizyonu yanı sıra ürünün ne şekilde kasalara / paketlere konulup pazarlara sunulacağı, kuru kayısının ambalaj özellikleri gibi hususların da belirtilmesi gerekmektedir.



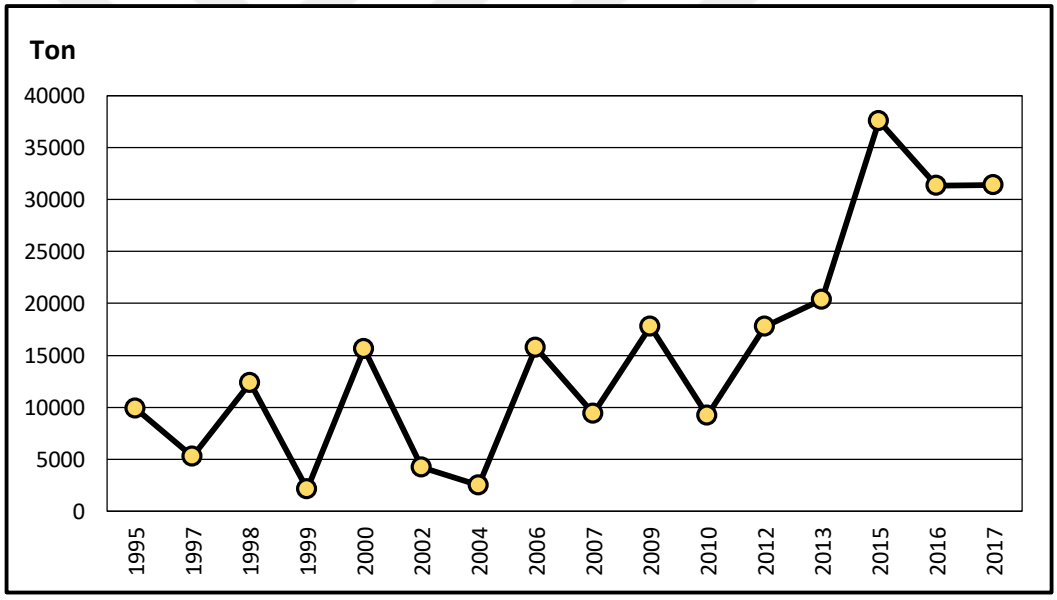
Şekil 193. *Malatya Kayısısı* Ürün ve AB Kapsamında Pazarlarda Kullanılması Gereken Logosu

Iğdır Kayısısı: Türkiye'de her ne kadar kayısı denildiğinde zihinlerde ilk olarak Malatya imajı canlanıyor olsa da Iğdır da son zamanlarda ürettiği nitelikli kayısılarıyla dikkat çekmeyi başarmıştır. *Iğdır Kayısısı*, Eylül 2018'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Sofralık bir çeşit olan *Iğdır Kayısısı*, oldukça iri olan yapısıyla dikkat çekmektedir. Yörede hakim kayısı çeşidi Şalak olup Teberze ve Ordubat çeşitleri tozlayıcı olarak kullanılmaktadır. Kayısının fiziksel özelliklerine baktığımızda meyve ağırlığı 53.4 – 78.3 g. aralığında değiştiği belirtilmekle birlikte çoğunlukla 50 – 55 g. ağırlığındadır. Meyvenin boyu 5 – 6 cm., eni ise 4 – 4.8 cm. arasındadır. Klasik kayısı zirai esaslarına göre yetiştirilen *Iğdır Kayısısı*, toplandıktan sonra 8 – 10 kg.'lık kasalara doldurularak pazara sunulur. Çoğu sofralık kayısı çeşidi gibi *Iğdır Kayısısı*'da depolamaya elverişli olmadığından hasadından kısa bir süre sonra (En fazla 3 hafta) tüketilmelidir. Ürünün coğrafi sınırları olarak da; "Iğdır ili ve ilçeleri ile Kars ilinin Kağızman ilçesidir." şeklinde belirtilmiştir. Aras Vadisi'ndeki ılıman şartlar kayısı yetiştiriciliğinin buraya kadar taşmasını sağlamıştır ki, Kağızman'da bu anlamda çok elverişli bir sahadır.

Iğdır'daki kayısı üretim durumuna baktığımızda Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen saha kapsamında (Kağızman hariç) üretilen kayısıların tümünün *Iğdır Kayısısı* vasfında olduğu düşünülerek üretim değerleri incelendiğinde Malatya'dakine

benzer bir durum karşımıza çıkmaktadır. Iğdır'da 2000'lerin başlarına kadar çok nadir 10 bin tonun üzerine çıkan üretim ekseri istikrarsız gelişimiyle 9 ila 2 bin ton arasında seyretmiştir. Iğdır'da kayısı üretimindeki istikrarsızlık sonraki yıllarda da devam etmiş olmakla beraber ağaç sayısındaki artışa bağlı olarak zamanla üretimin de artmasıyla yıllar arasındaki uçurum daha da artmıştır. İlde, 2000'lerin başındaki kötü gidişat devam etmiş, 2006'da 15 bin tonu aşan üretim ertesi yıl 9.426 ton olmuş, 2009'da ise 17.782 tona çıkmışsa da ertesi yıl yeniden 9 bin ton civarına gerilemiştir. Her ne kadar 2012 – 2013 sezonunda iyi bir gelişim olsa da 2014'te Mart donları burada da etkili olmuş ve mahsulün tamamı kaybedilmiştir. Son 3 yılda ise 30 bin tonun üzerinde seyreden üretim 2017'de 31.416 ton olarak gerçekleşmiştir (Şekil 194). Aynı yıl söz konusu üretim değeriyle Türkiye kayısı üretiminin % 3.2'sini karşılamıştır.

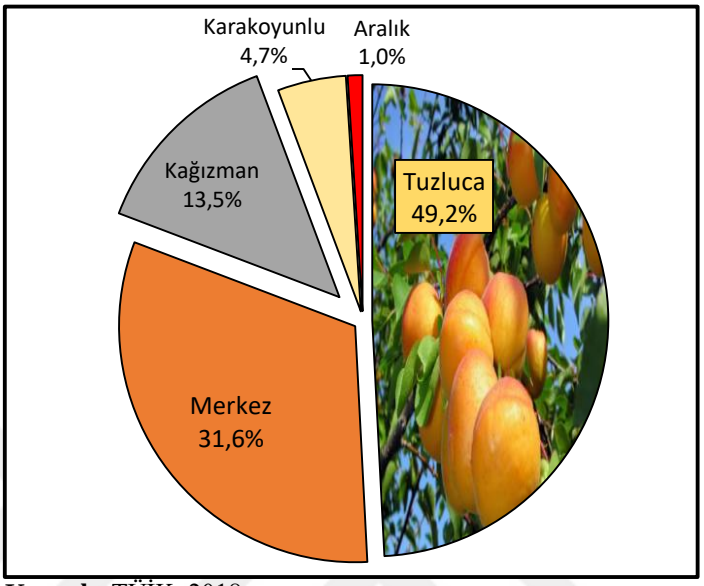


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 194. Iğdır'da Seçilmiş Yıllar İtibariyle Kayısı Üretim Miktarları

2017'deki Türkiye toplam *Iğdır Kayısısı* üretim miktarının ilçeler bazında dağılımına baktığımızda üretimin yarısının Tuzluca'da (17.865 ton) gerçekleştiği görülmektedir (Şekil 195). Burayı Iğdır – Merkez takip etmekte olup Iğdır dışındaki tek *Iğdır Kayısısı* yetiştirilen saha olarak belirtilen Kağızman da 4.911 tonluk üretimiyle 3. sırada yer almaktadır. Karakoyunlu (1.702 ton) ve Aralık (368 ton)'ın ise üretim payları çok küçüktür. Tuzluca'da üretim Merkez, Cıyrıklı, İnce ve Gaziler köylerinde yoğunlaşmış; Merkez'de Melekli, Alikamerli, Bayraktutan, Küllük,

Kuzugüden, Yaycı ve Halfeli'de; Karakoyunlu'da Merkez, Zülfikar, Gökçeli, Bayatdoğanşalı, Kacerdoğanşalı, Kerimbeyli ve Alicanlar köylerinde; Aralık'ta ise Merkez ilçede yoğunlaşmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 195. 2017 İtibariyle *Iğdır Kayısısı* Yetiştirilen Merkezlerin Üretim Oranları

İşletme durumuna baktığımızda 2017 itibariyle Tuzluca'da toplam 466 işletmenin 3.952 da. alanda kayısı bahçesi bulunmakta olup Merkez'de ise 472 işletme 664 da. alanda kayısı bahçesi bulunmaktadır. Anlaşıldığı üzere Merkez'de çok daha küçük ölçekli işletmeler yaygınken olup Tuzluca'da ise daha büyük ölçekli kapama bahçeler söz konusudur. Aynı yıl Karakoyunlu'da 72 işletmenin 460 da. ve Aralık'ın da 17 işletmede 113 da.'lık kayısı bahçesi varlığı bulunmaktadır (Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018).

Yörede üretilen kayısıların tamamına yakını üreticiler tarafından yol kenarlarında satılmakta olup bu ürün için herhangi bir hal veya mezat usulü pazarlama söz konusu değildir. Çiftçiler, topladıkları kayısıları çoğunlukla 15 kg.'lık kasalarda yol kenarlarında satmakta olup kg. fiyatı 1.5 – 2 TL.'den elden çıkartılmaktadır. 2018 itibariyle çiftçinin elinden bu fiyata çıkan ürün marketlerde 8 – 10 TL.'den satışa sunulmaktadır. Böylesi özel bir ürün için aradaki uçurum ve bu uçurumun da çiftçi kaynaklı olmaması Coğrafi İşaret prensipleriyle çelişen bir durum yaratmaktadır. Bilindiği üzere Coğrafi İşaret uygulamasının temel prensibi, sürdürülebilir kırsal

kalkınma ve kırsal kesim halkının refah seviyesini yükseltmektir. Eğer kırsal kesimdeki asıl üretici Coğrafi İşaretten yine hakkettiği kazancı sağlayamayacak, bilakis ürünün Coğrafi İşaret olmasıyla kazandığı değerden yine aracılar faydalanacaksa bu durum üreticiyi ve nihai tüketiciyi bilakis daha da kötü etkileyecektir. Sonuç olarak da Coğrafi İşaret uygulamasının ortaya çıkarttığı kötü bir sonuç olarak karşımıza çıkabilecektir. Iğdır'da ürünün % 85 gibi önemli bir kısmının sofralık olarak değerlendirildiği ilde % 14'ü kurutmalık, % 1'lik kısmı da pestil yapımında değerlendirilmektedir.



Fotoğraf 346. Kurutulmuş *Iğdır Kayısıları*



Şekil 196. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Iğdır Kayısısı* İçin Tasarlanmış Logo

Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde dosyada ürünün genel özellikleri yanı sıra yetiştiriliş biçimi ve ambalajlaması üzerinde durulmuştur. Ürün için yöre – ürün

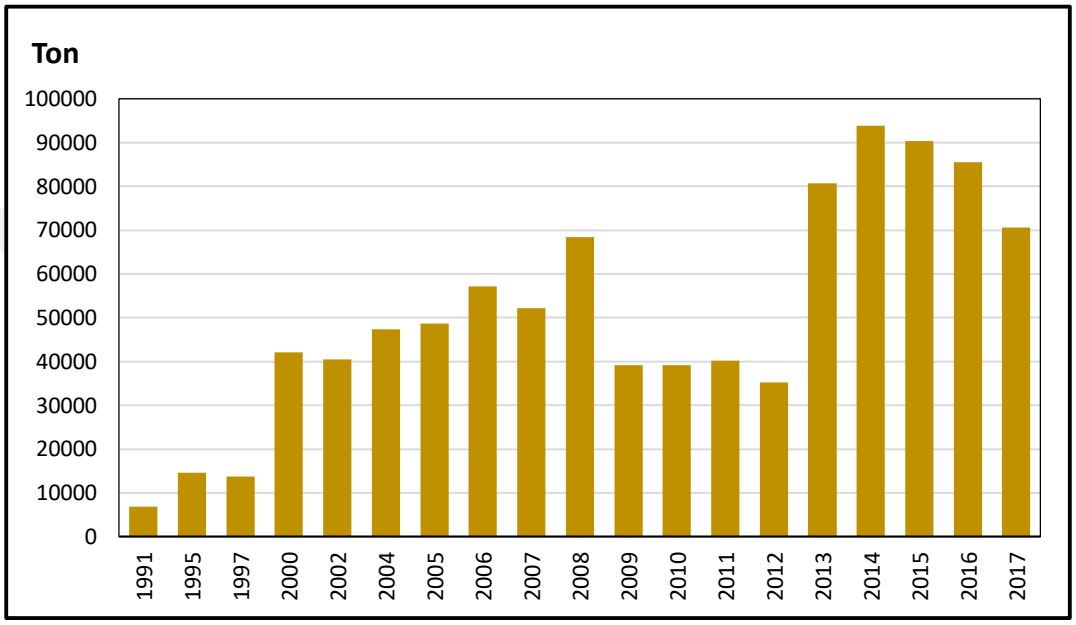
özdeşleşmesini sağlayacak başarılı bir logo tasarlanmıştır. Üretim sahası da görece net bir şekilde belirlenmiştir. Öte yandan dosyanın en önemli eksikliği ise ürünün yöreye olan bağlılığı ve bu bağlılıkta etki eden faktörler bulunmamaktadır. Bir ürünün coğrafi sahaya olan bağlılığında en önemli konu da budur.

Mut Kayısısı: Mut Ziraat Odası'nın girişimleri sonrasında 2007'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Mut Kayısısı*'da sofralık bir çeşit olup yörede uzun yıllar yetiştiriciliği yapılagelen bir meyvedir.

Mersin'in Mut ilçesi, Torosların güneye bakan yamaçlarında, 300 – 350 m. rakımlı arazilerinde kayısı için ideal bir yetişme alanına sahiptir. Yöredeki gece – gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazlalığının, kayısıdaki albenili renk oluşumunu ve diriliğini artırdığından yöredeki kayısılar benzerlerinden ayrılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında vurgulanan bir diğer ayırt edicilik ise sofralık çeşitler için önemli bir tercih sebebi olan kırmızı yanak oluşumunun *Mut Kayısısı*'nda diğer kaysılardan çok daha bol ve belirgin olduğudur. Ayrıca etinin sertliğinde çoğu sofralık çeşitte büyük dezavantaj yaratan uzun mesafelerde nakliyesi hususunda yaşanan yüksek zayiatın *Mut Kayısısı*'nda yaşanmıyor oluşudur. Ortalama meyve ağırlığı 45 – 50 g. kadar olan *Mut Kayısısı*'nın bir diğer özelliği de Türkiye'deki erkenci kayısı çeşitlerinden olup en erken hasadı yapılan kayısı olmasıdır. Son yıllarda Mut'da Iğdır Şalağı çeşidinin dikiminin desteklendiği belirtilmiştir. Mut'ta ise yerli ve yabancı kayısı çeşitleri bulunmaktadır.

Mut'taki kayısı üretim miktarına baktığımızda, 1990'lara kıyasla kayda değer bir artış söz konusuysa da bu gelişim süreci sağlıklı gelişmemiştir. İlçede 1991'de sadece 6.894 ton olan üretim 2000'e gelindiğinde 42.100 ton açıkmış ve 2009'a kadar bir daha 40 bin tonun altına düşmemiştir (Şekil 197). İlçede 2009 – 2012 yılları arasında üretim sadece 2011'de 40.166 tona çıkmışsa da diğer yıllarda 40 bin tonun altında kalmıştır. Kayısı üretimi 2013'te çok hızlı bir artış göstermiş ve 80.646 tona kadar çıkmış ve 2014'te de Mut kayısı üretim tarihinin en yüksek değeri olan 93.861 ton olmuştur. Takip eden yıllarda ise bir gerileme sürecine girilmiş ve 2017'de 70.621 tona düşmüştür. Yöre 2017'deki üretim değeriyle Mersin kayısı üretiminin %

81.2'sini, Türkiye üretiminin ise % 7.2'sini sağlamıştır. *Mut Kayısısı*'nın 2007'de Coğrafi İşaret kapsamına alındığını göz önüne aldığımızda üretimde uygulamadan kaynaklı olumlu bir değişimin yaşandığını söylemek çok güçtür. Daha öncede bahsedildiği gibi her ne kadar genel manada bir üretim artışı söz konuysa da bu eğilim Coğrafi İşaret uygulaması öncesinde başlamıştır.



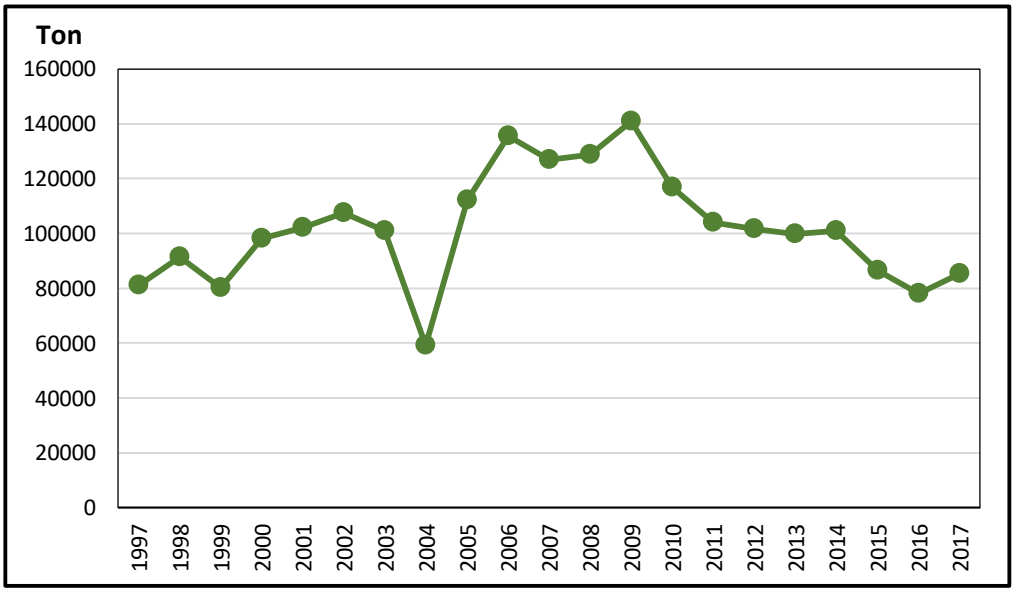
Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 197. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Mut'ta Kayısı Üretim Miktarları

Mut Kayısısı'nın üstün vasıflı oluşu ve kalitesinin her yıl daha geniş kitlelerce öğrenilmesiyle yıldan yıla talep artmaktadır. İç piyasada olduğu kadar ihracatta da önemli gelişmeler söz konusu olup ilçede üretilen kayısıların 1/3'ünden fazlası ihraç edilmektedir. Artan bu taleple üreticilerin iyi fiyattan ürünün elden çıkartması da ürüne olan güveni artırmıştır. 2017 itibariyle ilçede toplam 62 mahallede, 5.664 üretici *Mut Kayısısı* üretmiştir. Yine burada da belirtileceği üzere kayıt dışı üretimlerle rakamın daha yüksek olduğuna da dikkat çekilmiştir. Yörede 1962'den beri tertip edilmekte olan (Zaman zaman kesintiye uğramıştır) ve 2018'de de 56.'sı düzenlenen "Geleneksel Mut Karacaoğlan Kayısı Kültür ve Sanat Festivali" de Türkiye'de bir zirai ürün odaklı en eski festivallerdendir. Tüm bu başarılı tablonun yanı sıra *Malatya Kayısısı* kadar olmasa da bile belli seviyede tanınırlığının olması beklenen *Mut Kayısısı* ile ilgili farkındalık hala çok düşük seviyelerdedir.

Sayılan kayısı çeşitlerinden başka Hatay'ın İskenderun ilçesine bağlı Sakıt Mahallesi'nde *Sakıt Kayısısı* ve Arsuz ilçesine bağlı Kurtbağı Mahallesi'nde de yine *Sakıt Kayısısı* yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yerel bir çeşit olan ve karakteristiğiyle dikkat çeken *Sakıt Kayısısı* için üretimi artırmaya yönelik tedbirler alınmaya başlanmış ve düzenlenen festivallerle de ürüne dikkat çekilmeye çalışılmaktadır.

Bursa Şeftalisi: Şeftali ile özdeşleşmiş olan Bursa'da, şeftali zirai hayatta önemli bir yer tutmakla beraber fiyat istikrarsızlıkları nedeniyle üreticiler farklı ürünlere yönelmektedirler. Çok uzun yıllar iri, yarma şeftali çeşidiyle özellikle İstanbul ve Ankara pazarlarına yönelik üretim yapan Bursa'da, diğer yörelerde de şeftali üretiminin artması, şeftali fiyatlarındaki düşüş, üreticinin diğer ürünlere yönelmesi veya daha da kötüsü Bursa Ovası'nda tarım arazilerinin amaç dışı kullanımının Bursa'da çok yaygın olması gibi faktörlerle hem şeftali üretimi hem de Bursa'nın Türkiye şeftali üretimindeki payı yıldan yıla azalmaktadır. Ne yazık ki yöresiyle özdeşleşmiş bir ürün olmasına ve Bursa gibi önemli bir ticaret merkezine ait böyle bir ürünün marka değeri olan bir ürün haline getirilememiş olması da Coğrafi İşaret prensibinin hala benimsenememiş olunduğunun bir göstergesidir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 198. Bursa'da 1997 – 2017 Yılları Arasında Şeftali Üretim Miktarı

Bursa'da 1997 – 2017 yılları arasındaki şeftali üretimine baktığımızda ciddi dalgalanmalar, 2009 sonrasında ise düzenli denebilecek bir gerileme söz konusu olmuştur. İl genelinde 1997 – 2006 arası büyük ölçüde istikrarsızlık göstermekle beraber 2006 – 2009 yılları arasında belli bir üretim aralığını korumuş ve 2009'da da son yılların en yüksek değeri olan 140.848 tona çıkmıştır (Şekil 198). Fakat takip eden yıllarda sürekli bir gerileme yaşanmış ve 2016'da da 1990'lardaki değerine yaklaşmış ve 77.941 ton şeftali üretilmiştir. Son olarak 2017'de ise Bursa'da küçük bir artışla üretim 85.200 tona çıkmıştır. Bursa'daki bu üretim değerleriyle Türkiye'deki payı da yıldan yıla gerilemiş 2009'da Türkiye şeftali üretiminin % 28'ini sağlıyorken, 2017'de bu değer % 12.8 olmuştur. Karakteristik *Bursa Şeftalisi*'ndeki (Tüylü, yarma şeftali) gerilemede son yıllarda halk tarafından daha pratik olduğu düşüncesiyle tüysüz olan nektarine yönelinmesinin de payı bulunmaktadır.

Lapseki Şeftalisi: Mart 2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Lapseki Şeftalisi* geniş bir tanınırlık kazanamamıştır. Yörede geçmişte oldukça sınırlı olan üretim, şeftalinin burada iyi bir gelişim yakalamasıyla üretim son yıllarda birkaç kat artmıştır. İlçede 1995'te sadece 10.080 ton olan üretim 2005'te 23.492 tona, 2010'da 31.048 tona ve 2017'de de 61.045 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). Yörede üretilen yüksek vasıflı şeftalilerin ihracatı da yıldan yıla artmaktadır.

Selçuk Şeftalisi: İri yapısıyla dikkat çeken yarma şeftali çeşidi olan *Selçuk Şeftalisi*'nin de tanınırlığı ilçe ve Aydın – İzmir ile sınırlı kalmıştır. Bununla birlikte turizmin de desteğiyle yöre şeftalisinin tanınırlığı artırılmaya çalışılmaktadır. Turistik ürünler yanı sıra *Selçuk Şeftalisi* de satışa sunulmakta, *Aydın İnciri* ile *Selçuk Şeftalisi* de aynı tezgahlarda turistlere sunulmaktadır. Şeftalinin gördüğü ilgiyle pazar değeri de artmış ve buna bağlı üretimde de artışlar kaydedilmiştir. Selçuk'ta 1995'te 6.920 ton olan üretim 2005'te 16.194 tona, 2017'de de 33.275 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). Özellikle Belevi Mahallesi'nde yoğunlaşan şeftali üretimi İsabey Atatürk, Cumhuriyet ve Zeytinköy mahallelerinde yoğun olarak yapılmaktadır. Yörede yoğun olarak Rich May çeşidinin dikimi yapılmış olup 2017'de toplam kayıtlı 350 üretici bulunmaktadır.

Akşehir Kirazı: Akşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün girişimleriyle 2004'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Türkiye'nin tanınmış kiraz çeşitlerinden olan *Akşehir Kirazı*, tanınırlığını yıldan yıla daha da artırmaktadır.

Akşehir Kirazı; çapı 26 mm. ve daha büyük, meyve ağırlığı 9 – 13 g. arasında, nakliyeye dayanıklı, geççi bir çeşittir. Yörede *Akşehir Napolyonu* olarak da bilinmekte olup kültür çeşitleri yanı sıra Gılli çeşidi de yetiştirilmektedir. Coğrafi sınırları olarak Akşehir Gölü ile Eber Gölü'nün doğusunda, kuzeybatı – güneydoğu doğrultuda uzanan Sultan Dağları arasında kalan kesimdir. Akşehir'de de özellikle Gölçayır, Atakent, Değirmenköy, Saray, Ulupınar, Gedil ve Çakıllar mahallelerinde yoğun olarak yetiştirilmektedir. *Akşehir Kirazı* için Coğrafi İşaret sınırı; "Akşehir – Konya ve Sultandağı – Afyonkarahisar" olarak belirlenmiştir.

Burada yeri gelmişken Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış 2 ürüne daha değinmek gerekmektedir. Bunlar; *Sultandağı Kirazı* ve *Sultandağı Gılli Kirazı*'dır. Söz konusu ürünlerin isimlerinden de anlaşıldığı üzere her iki ürün de Sultandağı'nda *Akşehir Kirazı* ile aynı yetiştiriliş sahasında üretilmektedir. Sultandağı'nda da özellikle Dereçine'de yoğunlaşan faaliyetten ötürü yörede "Dereçine Kirazı" adıyla da bilinmektedir. Her iki kirazın da aynı sahada yetişiyor olması üstelik *Akşehir Kirazı*'nın Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere burada da Gılli çeşidinin yetiştiriliyor oluşu ciddi bir karmaşa yaratacaktır. Çoğu üründe olduğu gibi bu ürünler için de amacın Coğrafi İşaret tescilinin yapılması temel hedef olarak gözetilmekte, söz konusu ürünler için denetlemenin nasıl, sağlıklı bir şekilde yapılabileceği göz ardı edilmiştir. Komşu iki ilçenin iç içe olan kiraz üretim alanlarında sağlıklı denetimlerin bu şekilde ayrı ayrı Coğrafi İşaret olması durumunda mümkün olamayacaktır. Hasat dönemi aynı olan, birlikte pazara sunulan bu çeşitlerle ilgili ayrı ayrı Coğrafi İşaret uygulaması yerinde olmayacaktır.

Son olarak bu iki merkezin kiraz üretim durumuna baktığımızda; tablo 135'te görüldüğü üzere esasında 2003'te her iki ilçenin de birbirine yakın üretim değerleri söz konusuysa da 2004'te Sultandağı 16.929 tonluk üretimiyle Akşehir'in önüne geçmiş fakat ertesi sene yeniden birbirlerine yakın seviyede üretim

gerçekleştirmişlerdir. Sonraki yıllarda Sultandağı'nda üretim hızla artmış (2008 hariç) ve her sene Akşehir'den fazla bir üretim gerçekleştirmiş, hatta son 5 yılda Akşehir'in 2 katı ya da daha fazla üretimi söz konusu olmuştur. Akşehir'de ise üretim azalıp artmakla beraber üretimi en fazla 2013'te 13.553 tona çıkmıştır. Her 2 ilçenin de üretiminin önemli bir kısmı yurtdışına gönderilmektedir.

Tablo 135. Son 15 Yılda Akşehir ve Sultandağı'nda Kiraz Üretim Miktarları

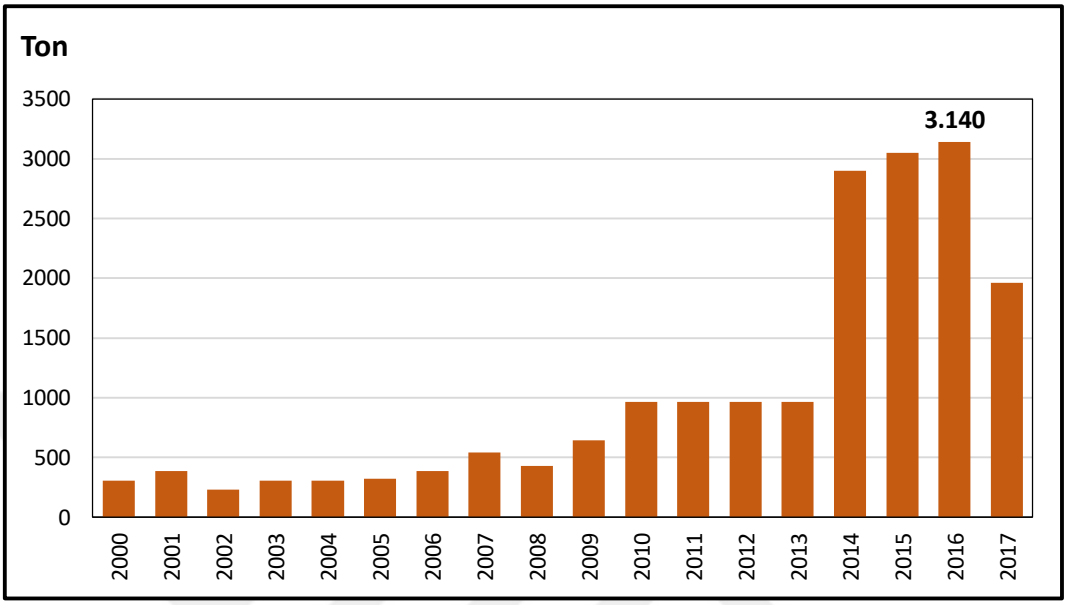
Yıllar	Akşehir	Sultandağı
2003	10.105	10.545
2004	9.517	16.929
2005	6.811	6.359
2006	8.663	15.490
2007	11.002	41.124
2008	7.273	7.154
2009	6.033	31.608
2010	10.470	33.200
2011	4.095	24.740
2012	5.509	19.615
2013	7.693	12.369
2014	15.049	31.541
2015	10.387	21.922
2016	13.553	29.481
2017	12.084	25.300

Kaynak: TÜİK, 2018.

Salihli Kirazı: Türkiye'de önemli ölçüde tanınırlığı söz konusu olan bir diğer kiraz çeşididir. Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle 2008'de Menşe Adlı olarak tescili yapılmıştır. Geççi bir çeşit olan *Salihli Kirazı*, birkaç farklı kültür çeşidinin mahlep gibi anaçlara aşılanmasıyla elde edilmektedir.

Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiği kadarıyla, *Salihli Kirazı* olarak bilinen "0900 Ziraat" çeşidi kiraz, ilk olarak 1945'te Salihli'nin Allahdiyen Mahallesinden yayılmıştır. Bu nedenle Salihli'de "Allahdiyen Kirazı" olarak bilinmektedir. Meyve taneleri klasik Napolyon çeşidinde 2.6 – 2.8 cm. olan çaplar, Salihli'de ortalama 3.2 cm.'dir. Ayrıca parlak ve iri taneleri yanı sıra koyu kırmızı kabuk rengi, sert etli yapısı ve et renginin de açık kırmızı olmasıyla pazarların en aranan kiraz çeşididir. Nakliyeye tahammülünün olmasıyla da ihracata rahatlıkla konu olabilmektedir. Nitekim Türkiye'de ihracatı yapılan kirazların çok büyük bir kısmı (% 85 – 90'ı) 0900 Ziraat

çeşidi kirazdır. Salihli'de yoğun olarak Bahçecik, Allahdiyen, Gökköy, Çamurhamamı'nda yetiştirilmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 199. 2000'den İtibaren Salihli'de Kiraz Üretim Miktarındaki Değişim

Salihli'de çok sınırlı bir alanda yapılan *Salihli Kirazı* üretiminin büyük bir kısmı dış pazara yönelik olduğundan uluslararası krizlerden çok çabuk etkilenmektedir. Örneğin; 2017'de Manisa kiraz üretiminin sadece % 4.5'ini sağlayan Salihli, olumsuz hava şartları ve düşük fiyat nedeniyle kötü bir sezon geçirmiştir. Üreticiler son yıllarda düşük fiyatlardan ve *Salihli Kirazı* adı altında pazarlarda çok fazla mal olduğundan 2015'ten beri ciddi manada zorlandıklarını belirtmişlerdir. Coğrafi İşaret olduğu halde ürünlerinin değerlenmekten öte taklitlerinin artmasıyla daha zarar ettiklerini belirtmişlerdir. Esasında bu durumda *Salihli Kirazı* ile ilgili üreticilerin kirazın yüksek gelir getirecek bir ürün olduğundan etkilenerek birden bire çok fazla ağaç dikerek piyasaya arz edilen kiraz sayısını artırmaları da etkili olmuştur. Yeni pazarlar yaratmadan üretimi artırmaları çiftçiyi büyük ölçüde zarara sokmuştur. Nitekim son 18 yıllık üretim seyrine bakıldığında da bu durum net bir şekilde anlaşılmaktadır. İlçede 2007'ye kadar 500 tonu aşamayan üretim, 2013'e kadar da 1.000 tonu aşamamıştır (Şekil 199). Sonrasında 2014'ten itibaren üretim 3 katlık bir artış göstermiş ve 2016'ya kadar artarak devam etmiş aynı yıl 3.140 ton olmuştur ki

bu miktar aynı zamanda Salihli tarihinde bir rekordur. Fakat yukarıda sayılan sebeplerden ötürü 2017'de hızlı bir düşüşle üretim 1.960 tona gerilemiştir.

Salihli Kirazı için Coğrafi İşaret dosyasında ürünle ilgili tanıtıcı bilgiler, çeşit özellikleri belirtilmiş ve coğrafi sınırlar olarak da; "*Salihli ilçe merkezi olmak üzere bağlı olan yerleşmeler*." şeklinde belirtilmiştir. Söz konusu ifade Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün için, hele hele zaten çok sınırlı bir alanda dikimi yapılan bir ürün için çok muallaktır. Ayrıca zaman zaman idari mevzuatlarda meydana gelen değişimler de düşünüldüğünde bu ifade uygun olmayıp köy, mahalle şeklinde yörelerin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca *Salihli Kirazı* için dosyada yöre ile olan bağlantıya değinilmemiştir. Söz konusu çeşidin Akşehir, Uluborlu ve Malatya'da yetiştirildiği bilinmektedir. Bu noktada bu çeşidin yöre koşullarında diğer yörelerden farklı olarak kazandığı karakter ile yörenin coğrafi şartları belirtilmeliydi. Bu hususlar göz önüne alındığında dosyada revizyona ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır.

Malatya Dalbastı Kirazı: Fırat Kalkınma Ajansı'nın girişimleri sonrasında Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Diğer kiraz çeşitleri kadar popülerlik elde edememiş ve Malatya koşullarında ekseri kayısının gölgesinde kalmış bir ürün olmakla beraber son yıllarda bu ürünle ilgili de farkındalık artmaya başlamıştır.

Malatya Dalbastı Kirazı, iri meyveleri (8 – 10 g.), bordoya çalan koyu rengi ile albenisi yüksek bir kiraz çeşididir. Kirazda istenmeyen bir unsur olan ikiz meyve oluşumu, Malatya koşullarında dağlık alanlarda serin iklim koşullarında yetiştiriciliği yapıldığından çoğunlukla gerçekleşmemektedir. Söz konusu üretim için coğrafi sınır olarak tüm Malatya belirtilmişse de faaliyetin il genelindeki dağılımı çok dengesizdir. İldeki toplam kiraz ağacı varlığının % 40'ı, üretimin de % 41'i Yeşilyurt'tadır. Üretimi 100 tonu bulmayan 7 ilçenin toplam üretimi ise Malatya kiraz üretiminin % 12.4'ünü karşılamaktadır. Verim durumuna baktığımızda ise 2017'de ağaç başına 33 kg. kiraz elde edilen Malatya'da 55 kg.'lık verimiyle Doğanşehir öne çıkmakta olup Türkiye ortalamasının üzerinde verim elde etmiştir. Malatya'nın ortalama 33 kg. olan verimi,

aynı yıl 29 kg. olan Türkiye veriminden ve 20 kg. olan Salihli'den yüksek olmakla beraber 78 kg. olan Akşehir'den çok geridedir (Tablo 136).

Tablo 136. 2017 İtibariyle Malatya'da İlçeler Bazında Kiraz Üretim Değerleri

İlçeler	Alan (da.)	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Toplam Ağaç Sayısı	Verim (kg/ağaç)	Üretim (Ton)
Yeşilyurt	2.725	42.800	47.500	33	1.412
Doğanşehir	600	10.300	12.550	55	567
Hekimhan	480	10.420	14.730	35	365
Arapkir	300	11.180	11.890	26	291
Akçadağ	485	8.250	8.950	30	248
Darende	111	4.875	5.125	30	146
Kuluncak	175	3.675	3.845	25	92
Pütürge	55	2.730	2.980	30	82
Battalgazi	90	3.100	3.550	25	78
Yazıhan	75	2.950	3.170	25	74
Arguvan	76	3.320	3.535	20	66
Doğanyol	14	810	860	30	24
Kale	15	595	645	22	13
TOPLAM	**5.201**	**105.005**	**119.330**	**33**	**3.457**

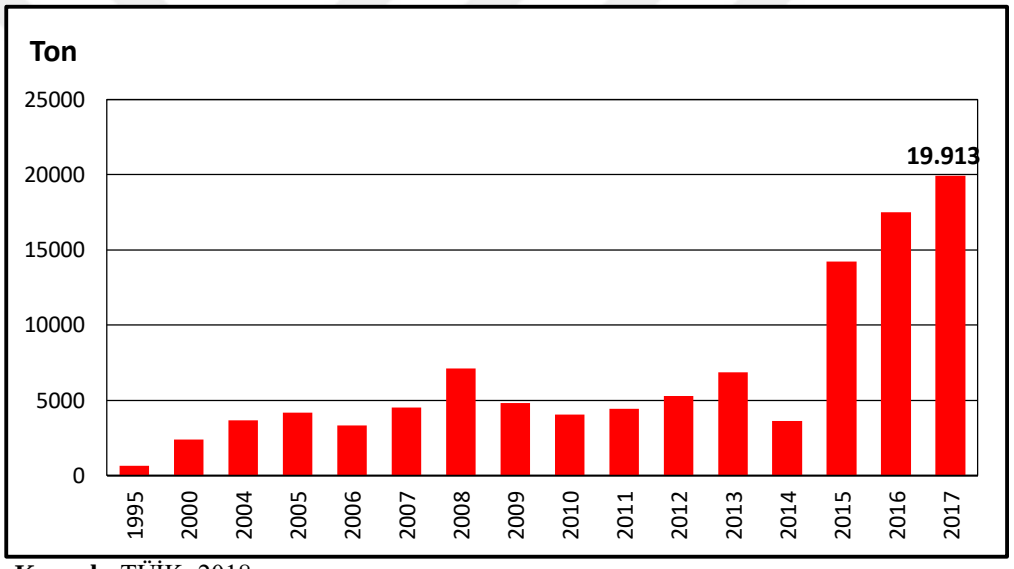
Kaynak: Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Andırın Çığşar Kirazı: Kahramanmaraş'ın Andırın ilçesine bağlı Çığşar Mahallesi'nde yetiştiriciliği yapılan karakteristik kiraz çeşitlerindendir. Bir yayla yerleşmesi olan Çığşar (1.650 – 1750 m.), yetiştirdiği üstün vasıflı kirazlarının büyük bir kısmını yurtdışına göndermektedir. Özellikle Avrupa pazarına sunulan kirazları iri, koyu pembeden kırmızıya değişen renklerde, sert etli ve sulu yapısıyla dikkat çeken bir çeşittir. Türkiye'de en son hasadı yapılan kirazlardan olduğundan rekabet gücü de yüksek bir çeşittir.

Uluborlu Kirazı: Esasında Salihli ve Akşehir kirazları ile aynı çeşit ve büyük ölçüde benzer özellikler gösteren bir çeşittir. Esasında Isparta'da Şarkikaraağaç, Senirkent, Gelendost ve Eğirdir'de de üstün vasıflı kirazlar elde ediliyor olmakla beraber bu ürünle ilgili olarak Uluborlu öne çıkmıştır. Yörede ilki 1976'da düzenlenen "Uluborlu Kiraz Festivali ve Yağlı Pehlivan Güreşleri"nin 2018'de 42.'si düzenlenmiştir. İlçede üretilen kirazların önemli bir kısmı yurtdışına

gönderilmektedir. İlçede 2017'de toplam 5.223 ton kiraz üretilmiş olup Isparta kiraz üretiminin % 15.6'sını sağlamıştır. Aynı yıl ağaç başına 15 kg. kiraz elde edilmiş olup (Isparta'da 28 kg/ağaç) verimlilik çok düşüktür.

Niğde Darboğaz Kirazı: Niğde'nin Ulukışla ilçesi önemli bir kiraz üretim sahası olup burası da Türkiye'nin son turfanda kiraz hasadı yapılan merkezlerindendir. İlçenin özellikle Darboğaz köyünde üretilen iri, kırmızı (koyu kırmızı) renklerdeki kirazlarının % 90 gibi büyük bir kısmı doğrudan yurtdışı pazarlara gönderilmektedir. Yüksek vasıflı *Niğde Darboğaz Kirazı*'nın özellikle yurtdışında tanınırlığının artması ve beğenilmesiyle üretimi hızla artmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 200. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ulukışla'da Kiraz Üretim Miktarındaki Değişim

Şekil 200'de görüldüğü üzere ilçede 1995'te 631 ton olan üretim 2014'e kadar pek bir gelişim sergileyememiş olmakla beraber etkili tanıtım çalışmaları ve yurtdışı pazarlarda edindiği tanınırlıkla artan talebi karşılamak adına 2000'lerin ilk yarısında başlayan ağaçlandırma faaliyetleri neticesinde 2015'te üretimi 14.231 ton açıkmış, 2017'de ise tarihinin en yüksek üretim değeri olan 19.913 tonla, Niğde toplam kiraz üretiminin % 84.2'sini sağlamıştır. Darboğaz'da 2018'de 17.'si düzenlenen "Darboğaz Kiraz, Kültür ve Sanat Festivali" ile de söz konusu ürünün tanınırlığı artırılmaya çalışılmaktadır. Bu ürünle ilgili belirtilmesi gereken bir noktada Coğrafi İşaret olmayan ve henüz başvurusu da yapılmamış bir ürün için Coğrafi İşaret olmadığı halde

başarılı bir gelişim söz konusudur. Buna karşılık Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer hiçbir kiraz çeşidinde buradakine benzer bir başarının kaydedildiği saptanmamıştır. Hatta sonuç bölümünde de bahsedileceği üzere Coğrafi İşaret uygulaması çoğu tarım ürünü, özellikle de meyveler için olumsuz etki etmiştir.

Ereğli Beyaz Kirazı: Ereğli'de oldukça yaygın bir kullanım alanı da bulunan *Ereğli Beyaz Kirazı*, çok iri olmamakla beraber kabuğunun sarımtırak kemik rengiyle dikkat çekmektedir. Komposto, reçel ve unlu mamullerde de kullanılan *Ereğli Beyaz Kirazı*, her yıl büyük miktarlarda yurtdışına da gönderilmektedir. Özellikle de İtalya'ya her yıl binlerce tonluk ihracat söz konusudur.

Tekirdağ Kirazı: Tekirdağ'da çok köklü bir kiraz yetiştiriciliği kültürü bulunmakta olup yöre zirai hayatının en önemli elemanlarından biri olmuştur. Yörede pek çok yerli çeşit (Altıparmak Kirazı gibi) bulunmakla beraber son yıllarda Napolyon çeşidi yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Yalnız çok hassas olmalarından ötürü birtakım dezavantajları olmakla beraber tadı nedeniyle (Yoğun aromalı, sulu, koyu renkli) yerli çeşitlerin üretimine de devam edilmektedir. Yöre kiraz yetiştiriciliğinde özellikle Naip Mahallesi önemli bir merkez olması yanı sıra folklorik açıdan da önemli bir yerdir. Son olarak 2018'de 54. Uluslararası Tekirdağ Kiraz Festivali düzenlenmiştir.



Şekil 201. Tekirdağ'da Her Yıl Düzenlenen Kiraz Festivalinin 54. Yıl Afişi

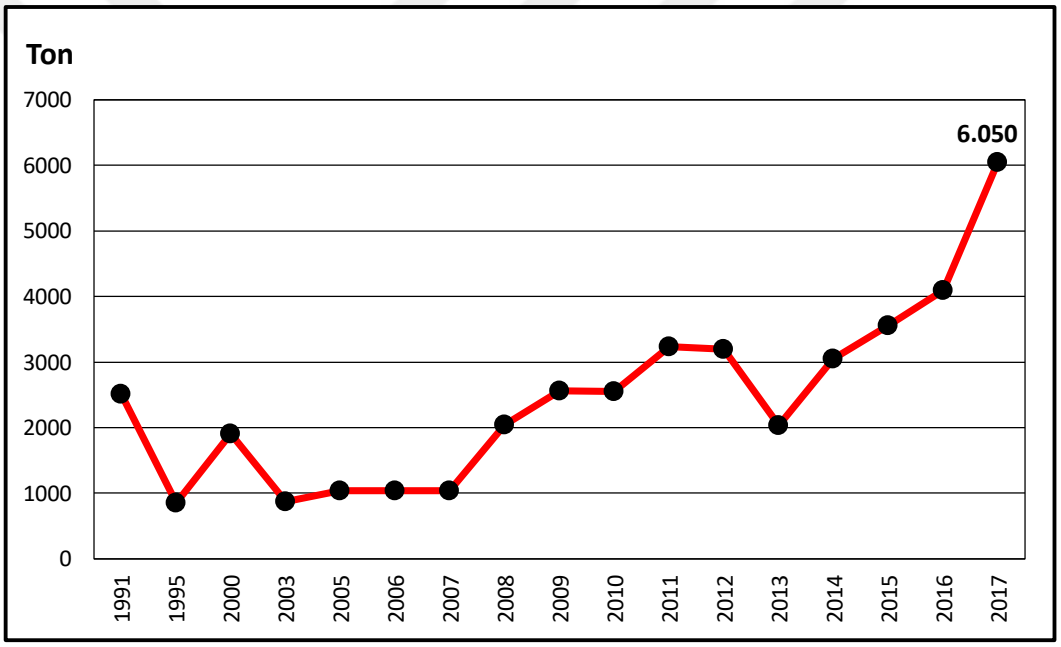
Honaz Kirazı: Denizli'nin Honaz ilçesinde Honaz Dağı'nın kuzeye bakan yamaçlarında sınırlı alanlarda yetiştiriciliği yapılmaktadır. Napolyon çeşitleri yanı sıra yeni geliştirilen çeşitlerin de dikimi yapılmaktadır. Sınırlı olan üretimin tamamına yakını doğrudan ihraç edilmekte olup çok az bir kısmı iç pazarlara sunulmaktadır. Son yıllarda olumsuz hava koşulları ve yaşanan fiyat istikrarsızlıklarından ötürü yörede kiraz üretiminde düşüşler meydana gelmiştir.

Yukarıda sayılan kirazlar dışında geçmişte yörede önemli ölçüde kiraz yetiştirilen Darıca'da da kiraz dikimine yeniden başlanarak *Darıca Kirazı* adıyla ürünlerini tekrar pazarlara sürme girişimlerine başlanmıştır. Günümüzde ise temsili düzeyde bir üretim söz konusu olup 1 tonun altında mahsul elde edilmiştir. Samsun'un Canik ilçesine bağlı Gölalan Mahallesi'nde yetiştirilen ve yerel bir çeşit olan *Gebi Kirazı* sadece Gölalan'da sınırlı bir alanda yetiştirilmektedir. Genel olarak Canik'te ise kiraz üretimi gerileme eğiliminde olup 2008'de 870 ton olan üretim, 2013'te 405 tona ve 2017'de de 259 tona inmiştir (TÜİK, 2018). Ankara'nın Ayaş ilçesinde ise "Ayaş Kirazı, Oltan Kirazı, Taş Kiraz" gibi isimlerle bilinen ve genel olarak Güdül ve Ayaş ilçelerinde yetiştirilen bu kiraz çeşidi de ince kabuklu, pembe renkli ve nakliyeye dayanıklı bir çeşittir. Yörede çok uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan kiraz çeşidi Ankara gibi büyük bir pazara yakınlığına karşılık beklenen tanınırlık ve popülariteyi elde edememiştir. Nazilli'nin Aşağı Yakacık (Avra) Mahallesinde yoğun olarak yetiştirilen ve *Avra Kirazı* olarak tanınan kiraz çeşidi de kalitesiyle lokal ölçekte tanındığı gibi yurtdışına da gönderilmektedir. İzmir'in Buca ilçesine bağlı Belenbaşı'nda üretilen kirazlar da özellikle İzmir koşullarında oldukça popüler olan bir kiraz çeşidi olup her yıl geniş katılımlı etkinliklere konu olmaktadır. *Çankırı Eldivan Kirazı* ve *Harput Kirazı*'da son yıllarda düzenlenen festivaller ve tanıtım faaliyetleriyle ismini daha fazla duyurmaya başlamıştır.

Çay İlçesi Vişnesi: Çay Belediyesi tarafından başvurusu yapılmış olan ve 2007'de de Coğrafi İşaret ilan edilen *Çay İlçesi Vişnesi* çok sınırlı bir alanda yetiştiriciliği yapılan bir meyvedir. Meyve ağırlığı ortalama 6 g. kadar olan vişnenin en önemli ayırt ediciliği olarak en son hasat edilen vişne olması öne çıkartılmaktadır.

Ayrıca etinin sertliğiyle nakliyeye dayanıklı bir çeşit olmasıyla da uzak mesafelere kolaylıkla gönderilebildiğinden tanınırlığı da büyükşehirler de oldukça fazladır.

Çay ilçesinde özellikle Sultandağı'nın eteklerindeki köylerde, Karamık ve Eber Gölü arasındaki sahada yetiştiriciliği yapılmaktadır. *Çay İlçesi Vişnesi*'nin Deresinek, Kadıköyü ve Çayıryazı köylerinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi; "*Çay Merkez, Karamık, Orhaniye, Akkonak, Karamıkkaracaören, Pazarağaç, Eber, Maltepe, İnli ve Kılıçyaka*" da önemli üretim merkezleridir.

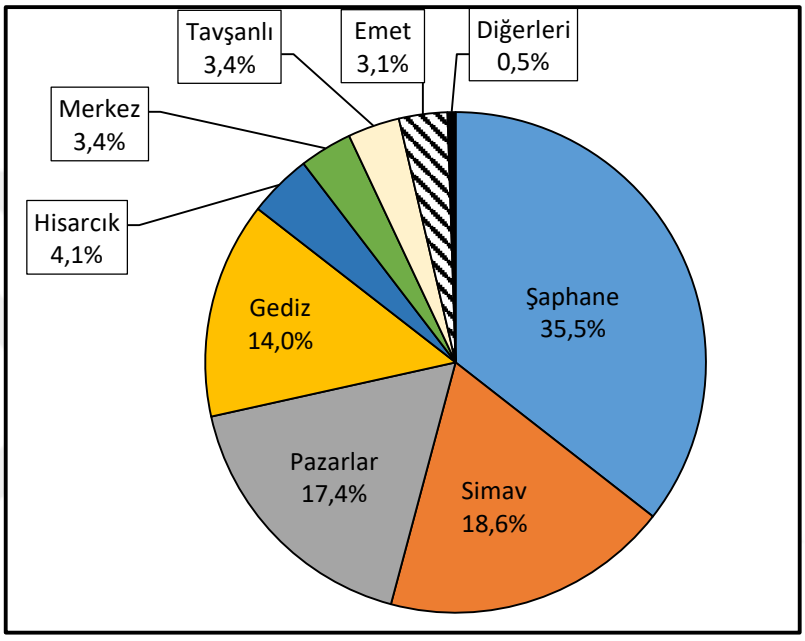


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 202. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çay İlçesinde Vişne Üretim Miktarları

Çay ilçesindeki tüm vişne üretimini *Çay İlçesi Vişnesi* vasfında kabul edersek, seçilmiş yıllar itibariyle ilçedeki vişne üretiminde genel manada bir artış eğilimi olduğu görülmektedir. İlçedeki 1991 – 2003 arasında çok iniş çıkışlı bir üretim seyri söz konusuyken 2003 – 2007 yılları arasında da 1.000 ton seyri korunmuştur. Sonrasında kayda değer bir üretim artışı gözlenmiş, 2013'teki beklenmedik hava olayları ile üretim önemli ölçüde düşse de takip eden yıllarda üretim önemli ölçüde artmış ve 2017'de de son yılların en yüksek üretim değeri olan 6.050 tona çıkmıştır (Şekil 202). Söz konusu üretim değeriyle Afyonkarahisar'ın % 14.3'ünü sağlamıştır.

Kütahya Vişnesi: Türkiye'de 2017'de toplam 79 ilde vişne üretimi gerçekleşmiş olup üretimde 3. sırada yer alan il ise vişnesinin Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan Kütahya yer almaktadır. Kütahya, 2017 vişne üretimiyle (26.856 ton) Türkiye üretiminin % 14.8'ini karşılamıştır. Kütahya geçmişten beri vişne üretiminde üst sıralarda olmakla beraber üretim miktarı çok yüksek seviyelerde olmamıştır. Son yıllarda ise üst sıralardaki yerini korumakla beraber üretimi de artmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 203. 2017 İtibariyle Kütahya'da İlçeler Ölçeğinde Vişne Üretiminin Dağılımı

Kütahya'da 2017'de tüm ilçelerinde vişne yetiştiriciliği yapılmış olmakla beraber 5 ilçede üretim 50 tonun altında kalmış, toplam üretimleri ise 138 ton olmuştur. İldeki vişne üretimi Şaphane, Simav ve Pazarlar ilçelerinde toplanmış olup Gediz'de de kayda değer üretim gerçekleşmiştir. İlin en büyük üreticisi olan Şaphane, 9.547 tonluk üretimiyle il üretiminin % 35.5'lik kısmını sağlamıştır (Şekil 203). Simav ve Pazarlar ilçesiyle birlikte ilk 3 ilçe toplam vişne üretiminin % 71.5'lik kısmını karşılamışlardır. Esasında *Kütahya Vişnesi*, ilçeler bazında az veya çok yetiştirilmekte olan bir çeşit olmakla beraber tanınırlık noktasında büyük bir yaygınlık kazanamamıştır. Ayrıca ilde vişnenin bol miktarda yetiştiriliyor olması, karakteristik bir ürün olduğu anlamına da gelmediğinden, eğer söz konusu ürünün birtakım ayırt edicilikleri söz konusuysa bu kadar geniş bir sahayı kapsıyor olması dikkat çekmektedir. Kütahya gibi büyük bir ilde tüm ilçelerde benzer kalitede vişne

üretilebiliyor olması, komşu illerde de benzer özellikte ve kayda değer miktarlarda üretimlerinin olması / olabilmesi, ayırt ediciliği güçleştirecektir. Bu açıdan varsa Kütahya özelindeki karakteristik, lokal vişne çeşitleri üzerinde durulması daha uygun olacaktır.

Çubuk Vişnesi: Çubuk ilçesi turşusu ve agat taşıyla olduğu kadar vişnesiyle de tanınırlık kazanmış yörelerden birisidir. Özellikle de Kuruçay Mahallesi, yetiştirilen kalitesi ve karakteristik nitelikteki vişnesi nedeniyle "Kuruçay Vişnesi" olarak bilinen vişnenin üretiminin yoğunlaştığı en önemli merkezdir. Çubuk Çayı ve Çubuk Barajı'nın sağladığı ideal ılımanlaştırıcı etki yanı sıra yörenin avantajlı toprak şartlarıyla Çubuk geçmişten beri önemli bir bahçecilik ve bağ alanı olarak değerlendirilen üretim merkezi olmuştur. Bu açıdan da yörede üretilen üzümlerle beraber pek çok ürün de karakteristik özellik kazanmış özel çeşitler olup *Çubuk Vişnesi*'nin de Coğrafi İşaret olarak gündeme alınması uygun olacaktır.

Kastamonu Üryani Eriği: Kastamonu ile özdeşleşmiş olan (Çok az miktarda Bartın ve Boyabat'ta da tesadüf edilmiştir) ve "Ala Erik" olarak da bilinen bu erik çeşidi esasında birtakım işlemlerden geçirilmesinin ardından kazandığı özellikle ünlenmiştir. Ağustos ayının ortalarından itibaren toplanmaya başlanan erikler temizlenip büyük kazanlarda birkaç dakika haşlandıktan sonra (Yörede çıtlatma denir) her birinin kabukları elde soyularak kurumaya bırakılır. Kabuklarının soyulması nedeniyle çıplak anlamına gelen "Üryan" kelimesi yakıştırılmış olup bu nedenle de "Üryani Eriği" adıyla pazarlarda yer almıştır. Soyulan erikler tahta tezgâhlar üzerine serilerek güneşte kurutulur. Kurutma işlemi hava sıcaklığına bağlı olarak 4 – 5 gün kadar sürmektedir. Bu şekilde hazırlanan buruk / mayhoş tattaki erikler özellikle hoşaf / şerbet yapımında kullanılmaktadır[333]. Bununla birlikte taze veya kuru olarak atıştırmalık şeklinde, pestili ve marmeladı yapılarak da tüketimi yaygındır. Son yıllarda Ala Erik / Üryani Eriği'nin insan sağlığı üzerindeki etkisine yönelik yapılan açıklamalar ürüne olan dikkati artırmıştır.

[333] Söz konusu ürün "İçecekler" bölümünde izah edilmiştir.

5.2.3. Sert Kabuklu Meyveler:

Türkiye'nin bu gruptaki ürünlerle dünyanın sayılı ülkeleri arasında yer aldığı, hem ürün çeşitliliği hem de üretim potansiyeli ile şanslı ülkelerden biri olduğu söylenebilir.

Aydın Kestanesi: Aydın Ticaret Borsası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına 2011'de alınmış olan *Aydın Kestanesi,* bu kapsamdaki ilk kestanedir. Türkiye'nin en büyük kestane üreticisi olan Aydın, 2017'de Türkiye kestane üretiminin % 38.6'sını sağlamış ve üretimde de ilk sırada yer almıştır. Coğrafi İşaret olarak AB müracaatı da yapılmış olup dosya inceleme aşamasındadır.

Aydın Kestanesi, meyve ağırlığı olarak Karadeniz ve Marmara Bölgeleri kestaneleri ile karşılaştırıldığında 13.4 – 19.4 g. ile daha ağır ölçülmüştür. Esasında Coğrafi İşaret dosyasında da dikkat çekildiği üzere karakteristik *Aydın Kestanesi* ile kastedilen Nazilli genotipi olarak bilinen kestanedir. Tohum zarının (Tüylü kabuk altı kısmı) kolay soyulması da ürünün önemli bir karakteristiği aynı zamanda da şekerleme sanayi için çok cazip olan bir yönü olarak öne çıkartılmıştır. Aydın'da özellikle aşılama ile yapılan üretim yaygın olmakla beraber Nazilli, Sultanhisar ve Köşk'te kapama kestane bahçeleri de tesis edilmiştir. Türkiye'de genel olarak plantasyon kültürü çok gelişmemiş olmakla beraber son yıllarda bu alanda kestaneler özelinde yapılan girişimlerle kayda değer sonuçlar elde edilmiştir.

Aydın'da kestane üretiminin genel durumuna baktığımızda üretim miktarı ve ağaç varlığında çok yavaş da olsa bir artış seyrinden bahsetmek mümkündür. İl genelindeki verim değerlerinde ise belli bir istikrarın olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte toplu bahçelerin alanlarında çok daha hızlı bir gelişim söz konusu olmuş, bunda da modern kapama bahçelerin tesis edilmiş olması büyük ölçüde etkili olmuştur. Aydın'da 1995'te 45.630 da. olan kestane bahçelerinin alanı 2010'da 64 bin dekarı aşmış, 2017'de de 70.633 da. olmuştur (Tablo 137). Meyve veren ağaç sayısında ise 1995'teki 580.977 olan sayı 2017'de 90 bin civarında artarak 670.082 ağaca yükselmiştir. Meyve vermeyen ağaç sayısı ise 1995'ten 2017'ye 2 katından fazla bir

artış göstermiştir. Verimde 1995'te ağaç başına 62 kg. gibi çok yüksek bir değer elde edilmiş olmasına karşın 2000'den sonra bir daha bu değere ulaşılamamış, 2007'de ise 26 kg/ağaca kadar düşmüştür. Fakat 2007'den sonra verim bir daha 30 kg.'ın altına inmemiş, 2017'de de 36 kg/ağaç olmuştur. Son olarak üretim miktarına bakıldığında esasında 1995'te 36.278 tonluk kestane üretimi olmuşsa da 2000'lerde bir daha bu değer yakalanamamıştır. Hatta 2000'lerin ilk yarısında üretim önceki yıllara göre yarı yarıya azalmış ve 16 bin tonlara kadar inmiştir. İlde en düşük üretim 2007'de 15.323 ton olarak gerçeklemiş, sonrasında küçük çaplı artışlar olsa da istikrarsız gelişim 2012'ye kadar sürmüştür. Son yıllarda ise 20 bin tonun altına inmeyen kestane üretimi 2017'de 24.304 ton olmuştur. Kestane üretimindeki istikrarsızlık ve geçmiş yıllara göre düşen rekoltede özellikle Türkiye'de 1970'lerin başlarında görülmeye başlayan ve 1990'ların sonuna gelindiğinde Marmara ve Karadeniz Bölgelerine yayılan kestane kanseri (*Cryphonectria parasitica*) büyük ölçüde etkili olmuştur.

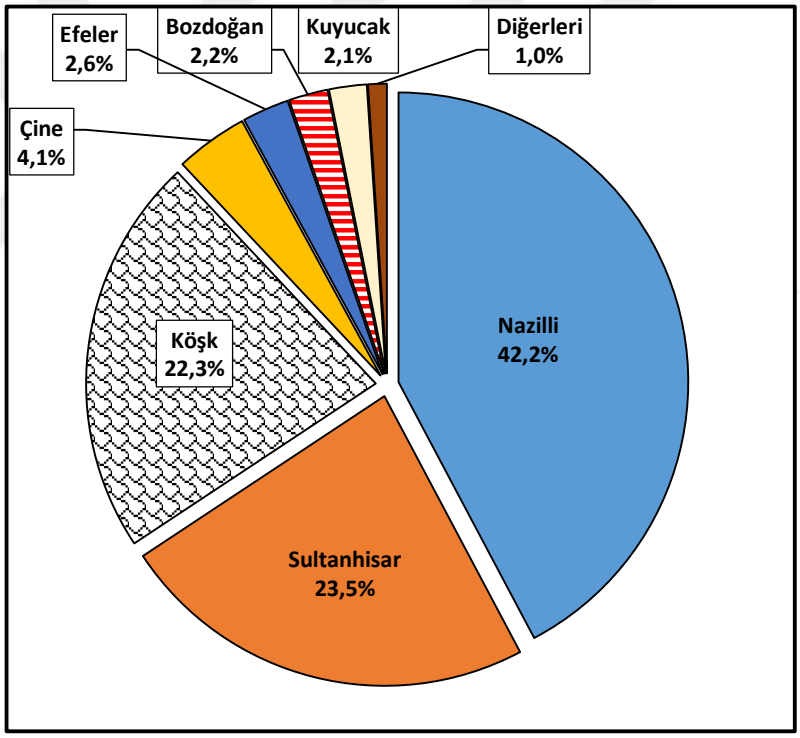
Tablo 137. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Aydın'da *Aydın Kestanesi* Üretim Değerleri

Yıllar	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	Verim kg/ağaç
1995	45.630	36.278	580.977	54.605	62
2000	52.900	16.759	510.763	84.689	33
2005	56.120	16.869	563.685	81.530	30
2006	57.067	19.850	569.432	82.968	35
2007	62.016	15.323	589.918	81.994	26
2008	63.452	17.331	611.563	81.070	28
2009	64.460	19.053	613.735	89.899	31
2010	64.871	18.605	611.125	98.094	30
2011	65.691	20.375	616.475	107.034	33
2012	67.253	19.782	629.809	105.695	31
2013	66.386	21.406	634.109	96.905	34
2014	63.970	20.989	641.294	91.105	33
2015	63.970	21.215	641.762	91.745	33
2016	68.477	25.423	665.209	119.080	38
2017	70.633	24.304	670.082	114.165	36

Kaynak: TÜİK, 2018.

Aydın'daki kestane üretiminin ilçeler ölçeğinde dağılıma baktığımızda şekil 204'te görüldüğü üzere üretim özellikle Nazilli'de yoğunlaşmış olup 2017'de aydın kestane üretiminin % 42.2'sini karşılamıştır. Nazilli'yi sırasıyla Sultanhisar ve Köşk takip etmiş olup söz konusu bu ilk 3 ilçe il üretiminin % 88'ini, Türkiye kestane

üretiminin de % 34'ünü sağlamışlardır. Aydın'ın diğer ilçelerinde de kestane üretimi yapılıyor olsa da bunların payları çok küçüktür. Burada Aydın'daki kestane üretiminin dağılımına baktığımızda ağırlık merkezinin birbirine komşu olan Nazilli, Sultanhisar ve Köşk'ten oluştuğu anlaşılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında da üretim alanı olarak Aydın ili ve ilçeleri işaret edilmiştir. Türkiye'nin 2. büyük kestane üreticisi olan İzmir'de ise (2017'de 11.542 ton) en büyük kestane üreticisi ilçeler sırasıyla Ödemiş, Beydağ ve Kiraz ilçeleridir. Söz konusu bu ilçeler aynı zamanda Aydın'ın en büyük kestane üreticisi 3 ilçesinin komşusu olan ilçelerdir. Esasında *Aydın Kestanesi* olarak nitelendirilen ürünün temel üretim merkezi de bahis konusu bu 6 ilçedir. Coğrafi İşaret sınırlarının da buna göre belirlenmesi daha uygun olacaktır.

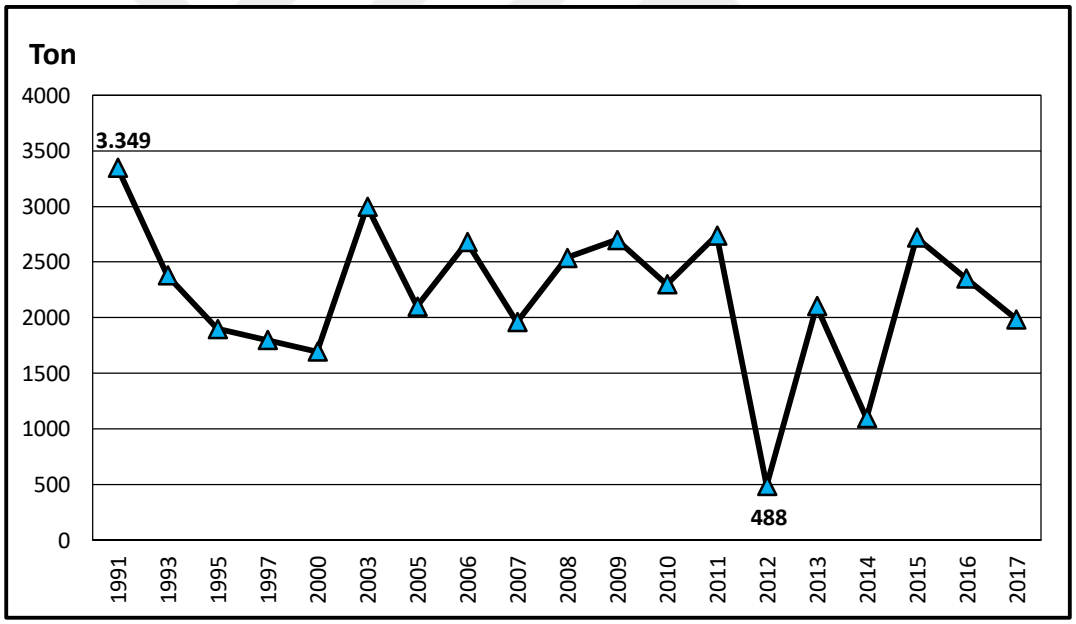


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 204. 2017 İtibariyle Aydın'da Kestane Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Simav Kestanesi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Simav Kestanesi*, iriliği ve kendine has aromasıyla Kütahya genelinde özellikle tercih edilen bir çeşit olup Simav'da da üretim özellikle Demirciköy beldesinde yoğunlaşmıştır. Öte yandan daha öncede bahsedildiği gibi tüm Türkiye'de yayılışı artan ve yıkıcılığı ciddi boyutlara ulaşan kestane kanseri ile burada da üretim önemli ölçüde gerilemiştir.

Kütahya kestane üretiminin tamamına yakınının gerçekleştiği Simav'da üretimin yıllar içerisindeki gelişimine bakıldığında adeta zeytindeki gibi üretimde bir periyodisite varmışçasına değişkenlik gösterdiği gözlenmektedir (Şekil 205). Simav'da 1991'de 3.349 ton olan kestane üretimi kestane kanserindeki yayılmanın etki alanına girmesiyle üretim 2000'e değin hızlı bir şekilde gerilemiş ve aynı yıl 1.696 tona inmiştir. İlçede 2000 – 2015 yılları arasında üretim sürekli artış ve azalışlar göstermiş, özellikle 2011 – 2015 yılları arasında üretim miktarındaki yılları arası fark daha da artmıştır. İlçedeki kestane üretimi 2012'de 488 tona kadar gerileyerek tarihinin en düşük rekoltesi elde edilmiştir. Üretim her ne kadar 2015'te yeniden artmış olsa da takip eden yıllarda gerileme devam etmiş, 2017'de de 1.985 ton olmuştur. Simav, söz konusu üretim değeriyle Kütahya kestane üretiminin % 95.6'sını, Türkiye'nin de % 3.15'ini sağlamıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 205. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Simav'da Kestane Üretimindeki Değişim



Kaynak: Simav Kaymakamlığı arşivinden.

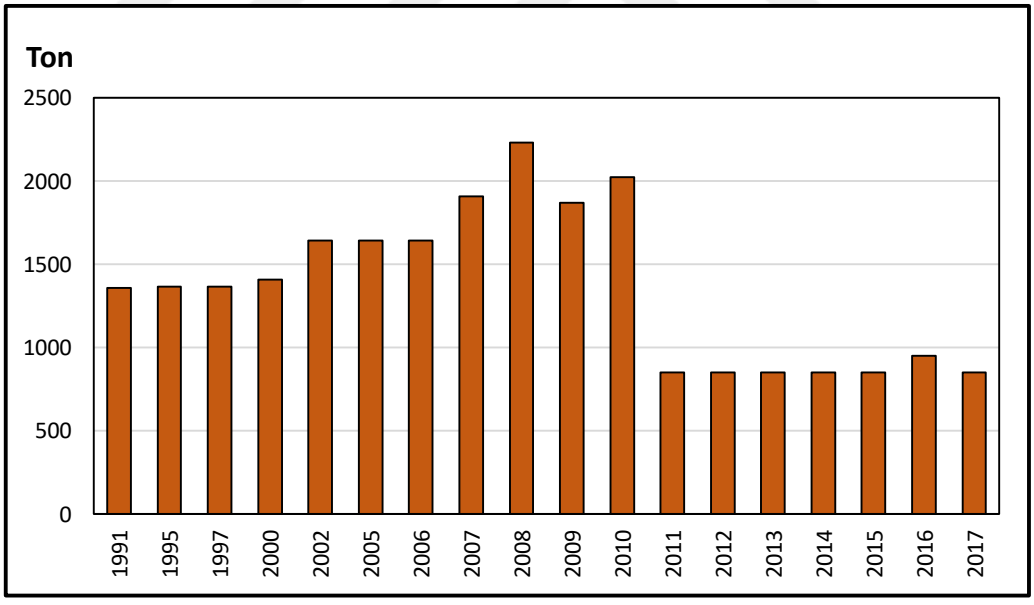
Fotoğraf 347. Tipik *Simav Kestanesi* Örnekleri

Bursa Kestanesi: Bursa denildiğinde akla gelen ilk ürün kestane olmasa dahi *Bursa Kestane Şekeri* sayılan ilk ürünler arasındadır. Ürün – yöre özdeşleştirmesinin en kuvvetli olduğu bu ürün için veya üründen elde edilen kestane şekeri için Coğrafi İşaret başvurusu söz konusu olmamıştır. Esasında "Tatlı ve Şekerlemeler" bölümünde de bahsedildiği üzere özellikle kestane şekeri üretimine yönelik hammadde ihtiyacının önemli bir bölümünü diğer kestane üreticisi illerden karşılayan Bursa'da kestane üretimi çok düşük seviyelerdedir. İlde 2018 itibariyle kayıtlı 17 kestane şekeri imalathanesinin ihtiyacını karşılamaktan çok uzak olan Bursa kestane üretimi 2017'de 1.990 tonla sınırlı kalmıştır. Üretimin tamamına yakını İnegöl (1.050 ton) ve bir kısmı da Osmangazi (418 ton)'de yapılmakta olup geri kalan ilçelerin üretimi önemsizdir (TÜİK, 2018). Yörede üretilen kestanelerden "Kara aşı (Karaaşlama)" adı verilen çeşit haşlamalık ve kebaplık olarak; turfanda denilen ilk hasat kestaneler ise şekerleme sanayinde kullanılır.

Erfelek Kestanesi: Türkiye'nin Marmara ve Ege Bölgesi dışında tanınırlığı en fazla olan ve genel olarak Karadeniz Bölgesi kestaneleri içerisinde en popüler olanı *Erfelek Kestanesi*'dir. Yörede "Erfelek Kuzu Kestanesi" olarak da bilinen bu kestane çeşidi çok sınırlı bir üretimi olmasının yanı sıra tadının beğeniliyor olmasıyla kısa

sürede siparişlerle tüketilmektedir. Yörenin çoğu yerden farklı olarak küçük meyve taneleri, ince kabuklu olması, zarının kolay soyulabilmesiyle beraber çiğ olarak da tüketime elverişli olacak kadar lezzetli olmasıyla yoğun talep gören bir kestane çeşididir.

Erfelek'teki kestane üretimine baktığımızda çoğu yöreden farklı olarak dikkat çekici bir istikrarsızlık olmadığı görülmektedir. Her ne kadar son yıllarda üretim önemli ölçüde düşmüş de olsa belli bir seviye korunmuştur. İlçede 1991 – 2000 arasındaki dönem genellikle 1.300 – 1.400 ton aralığında seyretmiş, 2002 – 2010 arasında bir gelişme dönemi olmuş ve 2008'de 2.232 tona kadar çıkmış, 2011 – 2017 döneminde ise 850 tonluk üretim seviyesi büyük ölçüde korunmuştur (Şekil 206). Son dönemdeki önemli ölçüde gerileyen üretimde hastalıklar kadar son yıllarda şiddetini artıran kuraklıklar da büyük ölçüde etkili olmuştur. Beklenen yağışların geç gelmesi veya gelse de yeterli olmayışı kestane rekoltesini ciddi manada düşürmüştür.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 206. Seçilmiş Yıllara Göre Erfelek'te Kestane Üretim Miktarları



Fotoğraf 348. Hasat Edilmiş *Erfelek Kestanelerinin* Yumaklarından Ayıklanmamış Hali



Fotoğraf 349. *Erfelek Kestanesi*'nin Kabuklu ve Kabuksuz Görünümü

Giresun Tombul Fındığı: Genel olarak Türkiye dünya çapında bol miktarda ve üstün vasıflı fındıkların en önemli tedarikçisi olarak bilinmektedir. Türkiye'de Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu ve Marmara Bölgelerinin de muhtelif yerlerinde yetiştiriciliği yapılan fındığın çok geniş bir alanda yetiştiriliyor olmasından kaynaklı olarak bazı ekotipler gelişmiştir[334]. Bunlardan en popüler olanı ise *Giresun Tombul Fındığı* ise FİSKOBİRLİKin müracaatı sonrasında 2001'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Ürün için ayrıca AB ölçeğinde de Coğrafi İşaret tanınırlığı için başvuru işlemi yapılmıştır.

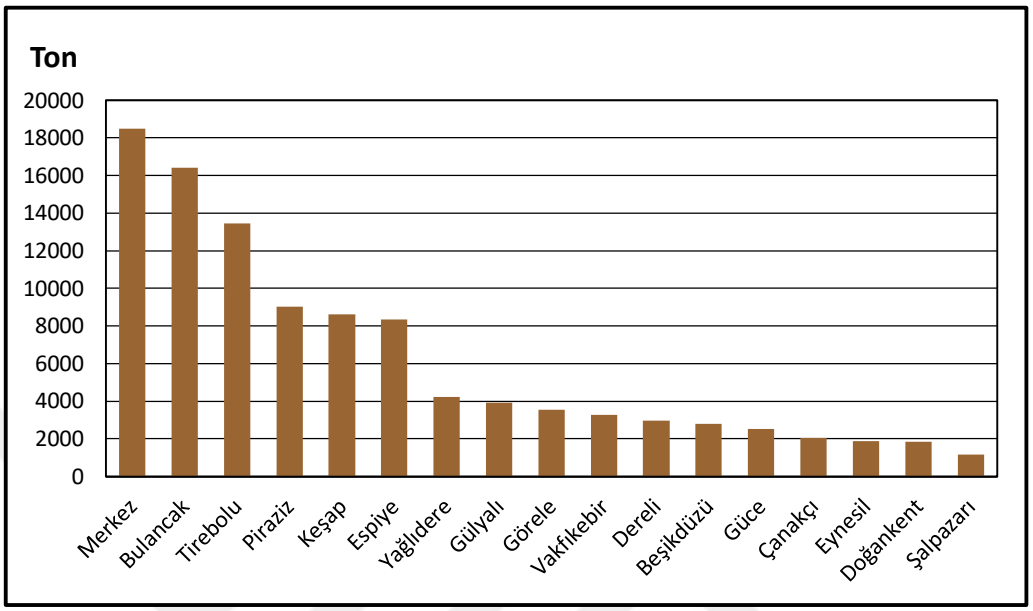


Fotoğraf 350. Tipik *Giresun Tombul Fındığı*'nın Kabuklu ve Kavrulmamış İç Fındık Hali

Giresun Tombul Fındığı için Coğrafi İşaret dosyasında ortalama meyve ağırlığı 1.46 g., salkımda (Çotanak) meyve sayısı 3.45, meyve genişliği (Kabuklu) 16.5 mm., uzunluk 17.2 mm. ve kabuk kalınlığı da 1.01 mm. şeklinde belirtilmiştir. Meyvelerinin yuvarlağa yakın olmasıyla diğer sivri fındıklardan ilk bakışta ayırt edilebilen *Giresun Tombul Fındığı* aynı zamanda kendine has tadıyla karakterize edilmektedir. Dış yüzeyinin parlak ve hafif yağlı his vermesinden ötürü *Giresun Yağlısı, Yağlı / Zifirli Fındık* gibi isimlerle de anılmaktadır. Söz konusu ürün karakteristik özelliğini koruyarak Giresun ili, Trabzon'un Beşikdüzü ve Vakfıkebir ilçelerinde sahil şeridi boyunca yetiştirilmektedir. Bununla birlikte Şalpazarı'nda da aynı özellikle fındık yetiştiriciliği yapılıyor olmakla birlikte sınır belirlenirken dahil edilmemiştir. Aynı

[334] Türkiye'nin tüm coğrafi bölgelerinde fındık yetiştiriciliği yapılmakta olup bunların tamamına yakını çerezlik denen fındıklardan oluşmaktadır.

durum Ordu içinde söz konusu olup özellikle Gülyalı'nın sınıra dahil edilmesi gerekmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

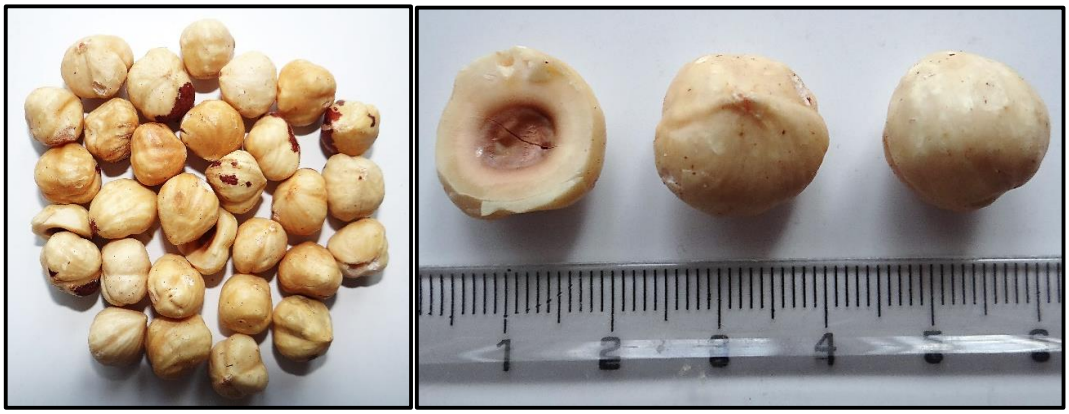
Şekil 207. 2017'de *Giresun Tombul Fındığı* Yetiştiricilik Alanlarındaki Fındık Üretim Miktarı

Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen sınırlar kapsamında ve Şalpazarı ile Gülyalı'da dahil edilerek ilçeler ölçeğinde fındık üretim miktarlarını izaha başlamadan evvel yörede yetiştirilen fındık çeşitlerinden bahsetmek gerekir. Bahis konusu yörelerde Tombul çeşidi başta olmak üzere kayda değer oranlarda Karafındık, Sivri, Palaz, Foşa, Mincane ve Çakıldak çeşitleri de yetiştirilmektedir. Söz konusu çeşitlerin de zaten sınırlı tarım arazi olan yerlerde iç içe geçmiş olmalarından ötürü, istatistiklerin de hala çeşit bazında derlenmiyor olması gibi faktörlerle mevcut istatistiksel verilerden hareketle özellikle de Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleri yorumlamak yanıltıcı olmakla beraber en azından belli bir fikir vermesi açısından yine de başvurulmaktadır. Buna göre hazırlanan şekil 207'de de *Giresun Tombul Fındığı* için belirlenmiş olan coğrafi sınırlar dahilinde toplam fındık üretim miktarları gösterilmiştir. Buna göre de fındık üretimi özellikle Giresun Merkez'de, Bulancak'ta, Tirebolu'da yoğunlaşmış olup Piraziz, Keşap, Espiye'de diğer önemli üretim merkezleridir. Diğer ilçelerin ise üretim değerleri daha düşüktür. Giresun il merkezinden doğu ve batıya doğru fındık üretiminin kademe kademe azaldığı anlaşılmaktadır. Giresun 2017 itibariyle toplam 93.339 tonluk fındık üretimiyle 3.

sırada yer almış ve Türkiye fındık üretiminin % 14'ünü sağlamıştır. İl genelindeki üretimin ise % 52'sini Merkez – Bulancak ve Tirebolu ilçeleri sağlamıştır.

Ticari manada en değerli fındıklar Giresun Fındığı, Ordu Fındığı ve Trabzon Fındığı olarak işlem görmektedir. Fındık pazarında genelde yetiştirildiği yer, ürün için başlı başına bir kalite göstergesi olup bunlar içerisinde de *Giresun Tombul Fındığı* en popüler ve de en kaliteli fındıklar arasında gösterilmektedir. Buna ilaveten Giresun'da 2018'in sonu itibariyle başvuru aşamasında olan 2 fındık çeşidi daha bulunmak olup bunlar; *Giresun Sivri Fındığı* ve *Giresun Kalınkara Fındığı / Giresun Karası*'dır.

Akçakoca Sarı Fındığı: Düzce'nin en büyük fındık üreticisi olan Akçakoca, 2017'deki fındık üretimiyle Düzce fındık üretiminin % 34.8'ini sağlamıştır. Düzce, 2017'deki 74.350 tonluk fındık üretimiyle 5. sırada yer almış olup esasında ticari hayatta da "Düzce Fındığı" adıyla anılmaktadır. Bununla birlikte *Akçakoca Sarı Fındığı* adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. İlçeye 21 km. mesafedeki Ereğli'de de son yıllarda fındık öne çıkartılmaya başlanmış ve "Ereğli Fındığı" adıyla tanıtımı yapılmaya başlanmıştır.

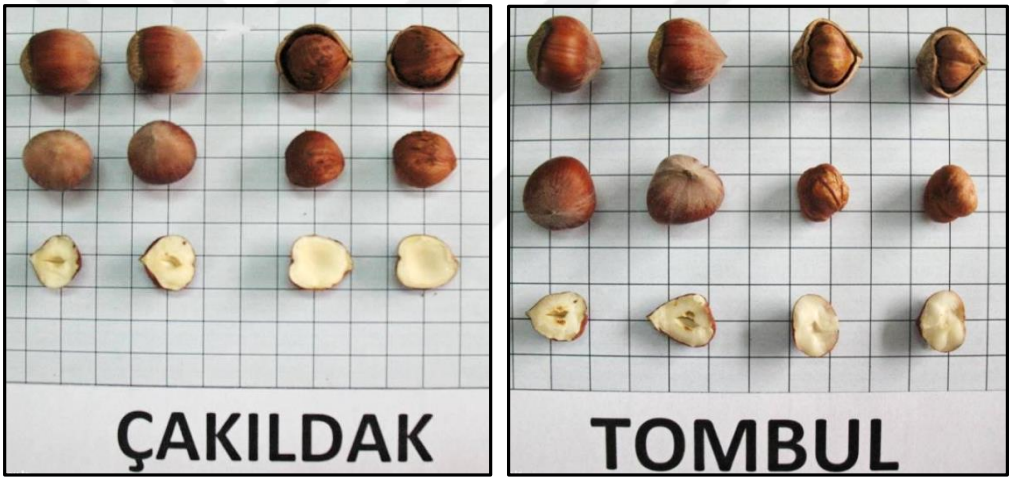


Fotoğraf 351. *Karadeniz Ereğlisi Fındığı*'nın Genel ve Detay Görünümü

Bolu Dağ Fındığı: Diğer fındıklara göre daha ufak yapılı olan (Ortalama bir fındığın 2/3'ü kadar veya daha ufak) bir fındık çeşidi olup kendine has keskin tadıyla yörede özellikle şekerleme imalathanelerince talep edilmektedir. Bolu şeker sanayisinin temel girdilerinden biri olan fındık aynı zamanda yörenin tanınmış fındık şekerlerinin de en önemli malzemesidir. Bolu'daki yabani dağ fındıklarından toplanan meyveler, son yıllarda aşılamayla beraber daha yüksek verimli ve tek gövde (Klasik

fındık bahçelerindeki ocak usulünden farklı olarak) fındıklardandır. Bolu Belediyesi'nin girişimleriyle aşılı fındık dikimi de yaygınlaşmaya başlamıştır.

Ordu Çakıldak Fındığı: Giresun'da en fazla yetiştiriciliği yapılan Tombul fındık çeşidi gibi Ordu'da da en fazla yetiştiriciliği yapılan Çakıldak fındığı çeşidi yörenin en popüler fındığıdır. Çakıldak, kabuğu kolay kırılan, meyvesinin etli kısmı kabuğu iyice dolduran bir fındık çeşididir. Dış görünüş itibariyle Tombul fındık çeşidini andırıyor olsa da meyve kesitlerine bakıldığında aralarındaki fark çok daha net bir şekilde anlaşılmaktadır. Ayrıca dış kabukları da farklı olan bu çeşitlerden Çakıldak çeşidinin kabuğu belirgin şekilde daha mattır. Genel olarak Ordu merkez olmak üzere Ordu'nun batısında yetiştiriciliği yaygındır.



Kaynak: Fındık Araştırma Enstitüsü arşivinden.

Fotoğraf 352. Türkiye'de En Fazla Yetiştiriciliği Yapılan Çakıldak ve Tombul Fındık Çeşitlerinin Şekil Özellikleri

Daha öncede Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünleriyle ilgili istatistikler konusundaki sıkıntılar belirtilmiş olmakla birlikte Ordu'daki fındık üretimi noktasında da fikir vermesi adına hazırlanan tablo 138'e bakıldığında il genelinde özellikle 2010'dan itibaren fındık alanlarında ve meyve veren fındık ocağı sayısında belli bir seviyenin korunduğu görülmektedir. Meyve vermeyen ocakların sayısına bakıldığında ise yeni dikimler olmadığından sayıda genel manada bir azalma vardır. Fakat diğer kalemlerdeki istikrar fındık üretiminde söz konusu değildir. İlde 2010'dan itibaren sürekli artış ve azalışlar görülmüş, 200 bin tonu aşan üretim ertesi yıl % 50'den fazla

bir gerilemeyle 100 bin tonun altına inmiştir. Fındık üretimindeki bu istikrarsızlıkta son yıllarda periyodu artan ekstrem hava olaylarının büyük ölçüde etkisi vardır. Son olarak 2017'de 213.572 tonluk fındık üretimi gerçekleşen Ordu'da, Türkiye fındık üretiminin % 31.6'sını sağlamıştır. Verim durumuna baktığımızda çok daha kötü bir sonuç söz konusudur. Ordu, genel olarak Türkiye'de fındık veriminin en düşük olduğu merkezlerden birisi olup fındık verimliliği konusunda genel olarak Türkiye'de verim düşüklüğü çok ciddi bir problem olagelmiştir. 2017 itibariyle Türkiye fındık verimi noktasında İtalya, ABD, Gürcistan, Yunanistan, Fransa, Çin ve Ermenistan'ın gerisinde kalmıştır. Yine 2017'de İtalya'da toplam 799.510 da. alanda fındık bahçeleri söz konusu olup 131.281 ton fındık elde edilmiştir (FAO, 2018). Aynı yıl toplam ekilebilir sahasının % 89.5'inin fındık yetiştiriciliğine ayrıldığı Ordu'da 2.270.923 da. alandan sadece 213.572 ton fındık elde edilmiştir ki burada da verimliliğin önemi çok bariz bir şekilde ortaya çıkmaktadır.

Tablo 138. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Ordu'da Fındık Üretim Değerleri

Yıllar	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Meyve Veren Ocak Sayısı	Meyve Vermeyen Ocak Sayısı	Verim (kg/ocak)
1991	-	94.441	79.533.462	4.501.638	1
1995	1.685.870	133.000	85.724.826	1.587.978	2
2000	1.709.130	134.975	94.304.839	418.400	1
2005	2.126.490	158.605	110.763.000	-	1
2010	2.005.378	141.714	110.534.767	422.121	1
2011	2.270.539	99.881	112.173.630	296.245	1
2012	2.271.185	145.353	119.283.705	256.245	1
2013	2.271.830	178.357	119.747.280	61.500	1
2014	2.271.828	84.874	120.486.330	62.500	1
2015	2.271.830	200.938	121.514.355	42.500	2
2016	2.270.923	93.030	122.657.555	96.715	1
2017	2.270.923	213.572	122.657.620	85.130	2

Kaynak: TÜİK, 2018.

Yukarıda sayılan karakteristik fındıklar yanı sıra *Alaplı Fındığı* (Zonguldak), *Hizan Fındığı* (Bitlis), *Yomra Foşa Fındığı, Değirmendere Fındığı* (Kocaeli) da öne çıkartılan ve yöresel ölçekte tanınırlığı bulunan fındıklar da söz konusudur.

Antep Fıstığı: Türkiye'de yetiştiriciliği yapılan sert kabuklular içerisinde pazar değeri ve kullanım alanları açısından en aranan ve de değerli olan *Antep Fıstığı*'dır.

Gaziantep Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2000'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Son olarak Temmuz 2017'de de AB kapsamında Coğrafi İşaret kapsamına alınması için başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 353. Henüz Olgunlaşmakta Olan Antep Fıstıkları

Tıpkı fındıkta olduğu gibi *Antep Fıstığı*'nda da ticari manada yetiştiriciliği yapılan birkaç çeşit söz konusudur. Bunlardan Coğrafi İşaret dosyasında bahsedilen ve karakteristik *Antep Fıstığı* vasfında olanlar Uzun, Kırmızı, Halebi, Siirt ve Ohadi'dir. Bunlardan Siirt çeşidi daha sonra *Siirt Fıstığı* diye pazarlarda ayrıca tanınırlık kazanarak işlem görmeye başlamıştır. Esasında *Antep Fıstığı* dosyasında belirtilen çeşitler ve belirlenen coğrafi sınırlarla genel olarak "Türk Tipi Antep Fıstığı"nın genel bir değerlendirmesi mahiyetindedir. Tablo 139'da da görüldüğü üzere en fazla yetiştiriciliği yapılan çeşitlerin hepsi dosyada yer almıştır. Çeşitlerden özellikle Halebi, Siirt ve Ohadi çeşitleri irilikleri ile dikkat çekerken kabuk ve iç renkleriyle de Siirt ve Ohadi diğerlerinden ayrılmaktadır. Gerek çıtlama gerekse randıman açısından çok daha elverişli olan iri çeşitlere karşılık daha ufak yapılı olan Uzun ve Kırmızı çeşitler tat olarak daha fazla tercih edilmektedir. Tıpkı zeytindeki gibi *Antep Fıstığı*'nda da periyodisite oldukça fazladır. Antep Fıstığı özellikle de ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan Boz İç Antep Fıstığı ve yağ oranı daha yüksek olan küçük meyveli çeşitler çikolata, baklava ve çeşitli şekerlemelerde özellikle tercih edilir. *Siirt Fıstığı* ile Kırmızı çeşidin irileri ekseri çerezlik olarak kullanılır.

Tablo 139. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Antep Fıstığı* Çeşitlerine Ait Belli Başlı Özellikler

	Uzun	**Kırmızı**	**Halebi**	**Siirt**	**Ohadi**
Meyve şekli	Uzun	Uzun	Uzun-Basık	Oval	Yuvarlak
Dış kabuk rengi	Morumsu pembe	Kırmızımsı mor	Kiraz pembesi	Ateş rengi	Koyu gülkurusu
Kabuk rengi	Koyu kemik	Koyu kemik	Koyu kemik	Kemik	Kemik
İç meyve rengi	Yeşil-Güliç	Yeşil-Güliç	Güliç	Sarı iç	Sarı iç
Çıtlama oranı (%)	69.34	67	78.26	92	94
100 Tane ağırlığı (g.)	110.69	120.96	126.72	134.38	143.08*
100 Tane iç ağırlığı (g.)	47.03	48.47	53.29	57.30	63.72
Uzunluk (mm.)	22.48	23.96	23.48	23.46	20.83
Genişlik (mm.)	11.66	14.31	11.86	13.08	13.17
Kalınlık (mm.)	10.77	11.84	13.53	12.55	13.09
Randıman (%)	42.48	40.37	42.05	42.64	44.53
Periyodisite durumu	Eğilimi fazla	Eğilimi fazla	Eğilimi fazla	Eğilimi fazla	Eğilimi az
Protein oranı (%)	22.26	21.77	23.47	20.87	23.45
Yağ oranı (%)	56.64	59.89	56.27	56.70	58.97

*: Dosyada sehven yapılan bir hatayla 43.08 olarak belirtilmiştir.



Kaynak: Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.

Fotoğraf 354. *Antep Fıstığı*'nın Yaygın Olarak Yetiştiriciliği Yapılan Kırmızı ve Siirt Çeşitleri



Fotoğraf 355. *Siirt Fıstığı* ve *Antep Fıstığı*'ndan Detay Görüntüler

Dağılım ve üretim durumuna baktığımızda *Antep Fıstığı* için Coğrafi İşaret dosyasında; "*Adıyaman, Antalya, Aydın, Balıkesir, Batman, Çanakkale, Denizli, Diyarbakır, Gaziantep, Hakkâri, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Manisa, Malatya, Mardin, Mersin, Muğla, Siirt, Şanlıurfa, Şırnak, Tunceli yöreleri*", şeklinde coğrafi sınırları belirlenmiştir. Görüldüğü gibi söz konusu ürün için çok farklı iklim ve toprak yapısından sahalar belirlendiğinden esasında bir nevi "Türk Tipi Antep Fıstığı" kapsam dahiline alınmıştır. *Antep Fıstığı*'nın Coğrafi İşaret olduğu 2000 yılında öne çıkan iller Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden başta olmak üzere Ege ve Akdeniz Bölgesi'nden illerdir. Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman ve Kahramanmaraş en önemli üreticiler olarak karşımıza çıkmış olup Siirt ve Kilis'in 2000'de sınırlı üretimleri söz konusu olmuştur. Ege Bölgesi'nden ise İzmir ve Aydın en büyük üreticiler olmuştur. 2005'e gelindiğinde bu defa 2000'deki en büyük üreticilerde ciddi miktarda gerileme olduğu, Kahramanmaraş, İzmir, Manisa, Kilis ve Kütahya'da dikkat çekici artışlar gerçekleşmiştir. 2010'a gelindiğinde Kahramanmaraş, İzmir ve Manisa haricinde

diğer büyük ölçekli üretim yapan illerde dikkat çekici artışlar yaşanmıştır. Gaziantep ve Şanlıurfa 2 katından, Adıyaman'da 3 katından ve Siirt'te ise 5 katından fazla bir artış gerçekleşmiştir. Son olarak 2017 değerlerine baktığımızda Şanlıurfa'nın Gaziantep'in önüne geçtiği görülmekle beraber her 2 ilinde üretimleri 2010'a kıyasla gerilemiştir. Kilis, 2000'de 9. sıradayken 2017'de 3.217 tonluk üretimiyle 6. sıraya çıkmıştır (Tablo 140). Genel olarak Batman, Manisa ve Mardin'de üretim miktarı bakımından bir gelişim söz konusudur. Aydın, Kütahya ve Karaman'da bir gerileme söz konusudur. Genel olarak Siirt'te ise kayda değer ölçüde bir gelişimin olduğu görülmektedir ki, daha önce de bahsedildiği gibi özellikle son yıllarda *Siirt Fıstığı,* pazarlarda ayrıca tanınırlık kazanarak bu isimle işlem görmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da üretimde seçilmiş yıllar itibariyle görülen dengesizliklerde bitkinin periyodisite özelliği göstermesinden ileri gelmektedir.

Tablo 140. Seçilmiş İllerin Antep Fıstığı Üretim Miktarlarının Yıllar İtibariyle Değişimi

İller	**2000**	**2005**	**2010**	**2017**
Gaziantep	34.127	20.388	52.558	14.762
Şanlıurfa	22.915	18.993	38.925	28.507
Adıyaman	4.269	2.900	10.828	10.440
Kahramanmaraş	3.918	5.260	4.317	3.704
Siirt	1.930	2.175	11.128	7.944
İzmir	789	1.391	1.141	898
Diyarbakır	754	893	515	1.775
Aydın	671	651	412	302
Kilis	667	1.171	1.534	3.217
Mardin	625	582	762	1.397
Mersin	623	592	991	593
Karaman	616	405	181	158
Batman	590	556	723	1.206
Çanakkale	521	777	757	547
Manisa	461	1.102	1.109	1.474
Kütahya	190	569	245	85
Denizli	64	176	586	98

Kaynak: TÜİK, 2018.

Bergama Kozak Çam Fıstığı: Türkiye'de üretilen fıstıklar içerisinde en az üretileni ve pazar değeri en yüksek olanı çam fıstığıdır. Bergama Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2010'da Menşe Adlı olarak tescili yapılmıştır. Fıstık çamı (*Pinus pinea* L.), Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerin doğal bitki örtüsünün tanıtıcı elemanlarından bir çam türüdür. Dış görünüş olarak da diğer çamlardan kolayca ayırt

edilebilen fıstık çamları 20 m.'ye kadar boylanabilen, taç kısmı şemsiye şeklinde olan bir ağaçtır. Fıstık çamının en önemli özelliği olarak iri, etli tohumlarının bulunduğu kozalaklarından kaynaklanmaktadır. Türkiye'de ekonomik olarak Kahramanmaraş (Önsen), Aydın (Altıntaş) ve Antalya (Manavgat)'da da üretilen çam fıstığının en büyük tedarikçisi Bergama'nın Kozak Yaylası'ndaki, fıstık çamı rezervleriyle bu yöredir. Pazarlarda da Kozak tipi, Maraş tipi ve Aydın tipi olarak işlem gören fıstıklar içerisinde ise en iyi kalite olarak *Bergama Kozak Çam Fıstığı* öne çıkmaktadır.



Fotoğraf 356. Kozak Yaylası'nda Toplanan Fıstık Çamı Kozalakları



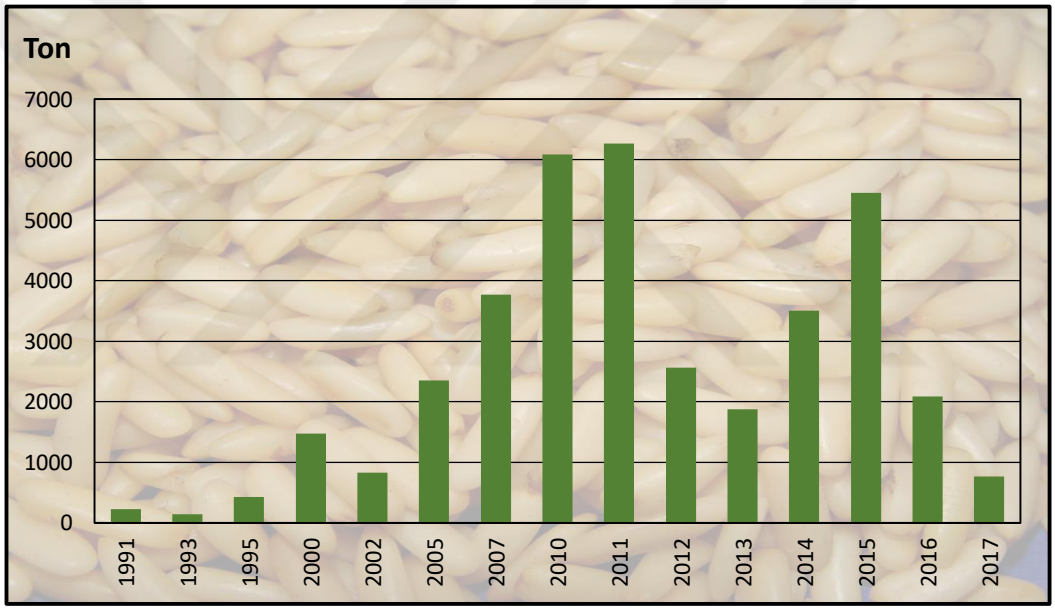
Fotoğraf 357. Bergama Kozak Yaylasında Çam Fıstığı İşleme Aşamalarından Görüntüler

Besin içeriği açısından oldukça zengin olan ve bu yönüne de Coğrafi İşaret dosyasında dikkat çekilen çam fıstıklarında tane uzunluğu 5.5 – 14.2 mm. arasında değişmektedir. Genellikle iri ve dolgun olan tanelerin 100 gramında ortalama 138 tane bulunmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında fıstık çamının coğrafi sınırları olarak; "İzmir ilinin Bergama ilçesine ait Terzihaliller, Yukarıcuma, Yukarıbey, Aşağıbey, Aşağıcuma, Ayvatlar, Çamavlu, Demircidere, Okçular, Göbeller, Güneşli, Hacıhamzalar, Hisar, Kaplan, Karaveliler ve Kıranlı Köylerinde yetişmektedir." şeklinde belirtilmiştir (Günümüzde mahalle olmuşlardır).

Bir odun dışı orman ürünü olarak özellikle orman köyleri için çok değerli bir ürün olan çam fıstığı, kozalakların (Yörede künar / günar denilen) sırıklarla toplanması sonrasında birkaç gün sergilerde bekletilerek açılması beklendikten sonra patoz makinelerinde kozalaklardan çıkartılır ve daha sonra dış kabukları da kırılarak (Makinelerde kırılabildiği gibi yöre halkınca taşlarla da kırılabilmektedir) iç fıstık elde edilir. Bunlar eleklerden geçirilerek boylarına göre kategorize edilip torbalara doldurulur. Coğrafi İşaret dosyasında daha ziyade geleneksel usullerden ziyade modern makineli düzenle elde edilen çam fıstığı işleme süreci izah edilmiştir.

Üretim açısından baktığımızda şekil 208'de Türkiye'nin toplam fıstıkçamı kozalağı üretim miktarı belirtilmiş olup söz konusu üretimin % 80 – 85 kadarının Kozak Yaylası üretimi olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Buna göre değerlendirildiğinde özellikle 2000'lerin ilk yarısından itibaren artış eğilimi

gözlenmekte olup 2011'e gelindiğinde ise son yılların en yüksek üretim değeri olan 6.266 tona çıkmıştır. Fakat yörede 2010'da yayılışı artan ve etkisini artıran bir hastalıktan ötürü üretim çok ciddi ölçülerde düşmüş, her ne kadar 2015'te yeniden kayda değer üretimle (Aydın ve Manavgat'taki üretimin de desteğiyle) artış yaşanmışsa da son yıllarda çok ciddi ölçüde gerileme gözlenmiş ve 2017'de sadece 758 tonluk üretim gerçekleşmiştir. Son derece sınırlı bir üretimi olmasına karşın Türkiye'ye her yıl önemli miktarda döviz sağlayan çam fıstığı ile ilgili olarak acil eylem planı hayata geçirilmeli ve üretim modern plantasyon sistemine dönüştürülmelidir.



Kaynak: OGM, 2018.

Şekil 208. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Fıstıkçamı Kozalağı Üretim Miktarı

Dünya çam fıstığı üretimi yıldan yıla ciddi değişimler göstermektedir. Örneğin; 2014'te 39.950 ton olan çam fıstığı üretimi ertesi yıl 19.550 tona kadar düşmüş, 2016'da ise yeniden artarak 25.850 ton olmuştur (INC, 2018). Aynı yıl 14.378 tonluk çam fıstığı üretimiyle Çin ilk sırada yer almış, 2.844 tonluk üretimiyle Almanya 2. sırada (Transit ticarete bağlı değerler) ve 989 ton üretimiyle de Türkiye 3. sırada yer almıştır (INC, 2018). Türkiye'nin çam fıstığı üretimiyle birlikte uluslararası pazarlardaki payı da önemli ölçüde gerilemektedir.

Niksar Cevizi: Niksar Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu neticesinde 2013'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Ceviz çeşitleri içerisinde nispeten tanınırlığı yaygın olan *Niksar Cevizi*, iri yapısı, kendine has tadı ve açık renkli olmasıyla karakterize edilmektedir. Kabuklu meyve ağırlığı 10 g. ve üzerinde, iç ağırlığı 5 g. ve üzerinde, taze olarak tüketileceklerde çap ortalaması 38.1 mm., kurutmalık olanlarda 29.1 mm. ve üzerinde büyüklüğe sahip olması gerektiği belirtilmiştir. Karakteristik özellikleriyle *Niksar Cevizi*, cevizli sucuk / köme yapımında da tercih edilen bir meyvedir.

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün çok detaylı bir şekilde yağ asidi kompozisyonu, yetiştiriliş şartları ve çeşit özellikleri genel olarak detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Fakat çeşit özellikleri sıralanırken genel manada *Niksar Cevizi*'nde olması gereken birtakım kriterler şeklinde sıralanmış, Niksar'daki cevizlerin mevcut ölçümleri izah edilmemiştir. Ayrıca dosyada ürün – mekan ilişkisi:

> "*Niksar Cevizi'nin Niksar coğrafyası ile özdeşleşmesine neden olan faktörler; bölgeye özgü ekolojik koşullarda sulama suyu kalitesinin yüksek olması, topraklarının kirlenmemiş ve organik tarım için elverişli olması, çiçeklenmeden meyve hasadına kadar geçen dönem içinde uygun iklim koşullarına sahip olması, Niksar ilçesinde yetiştirilen cevizlerin genetik olarak meyve kalitelerinin çok yüksek olmaları, Niksar Cevizi'ni değerli kılan özelliklerdir*.",

şeklinde özetlenmiştir. Oysaki Coğrafi İşaretin temel prensibi olan mekana beşeri ve/veya fiziki coğrafya şartları bakımından bağlılığın çok daha net bir şekilde izah edilmesi gerekmektedir. Nitekim her ne kadar Tokat'ın en büyük ceviz üreticisi Niksar olsa da ilçenin komşusu Erbaa'da da kayda değer oranda ceviz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün sınırı için sadece Niksar ilçesi işaret edilmiştir. Bundan da söz konusu bitkinin karakteristik özelliğini bir tek Niksar'da bulduğu anlaşılmaktadır ki, bu durumda da Niksar'ın coğrafi şartları ile ürün arasındaki ilişki genel geçer ifadelerden ziyade çok daha net bir şekilde belirtilmelidir. Dosyada bunlar dışında ürün için tasarlanmış bir de logoya yer verilmiştir.



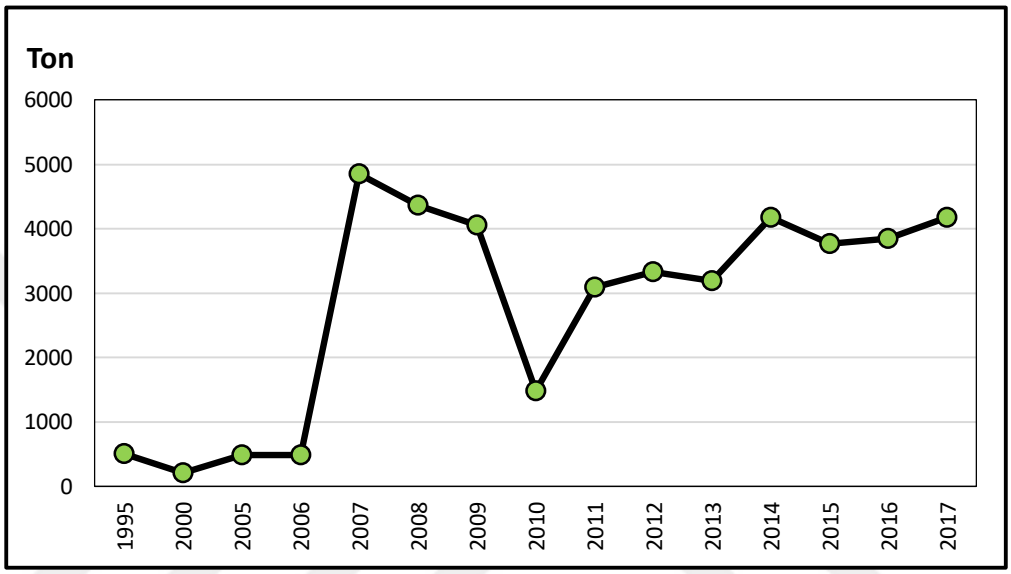
Şekil 209. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Niksar Cevizi* Logosu

Çağlayancerit Cevizi: Coğrafi İşaret kapsamındaki iki cevizden birisi de *Çağlayancerit Cevizi* olup Kasım 2012'de Menşe Adlı olarak tescili yapılmıştır. Kahramanmaraş'a bağlı Çağlayancerit ilçesinin yerli bir çeşidi olan bu ceviz çeşidi, verimi yüksek (Ağaç başına 60 – 65 kg.) ve dayanıklı olmasıyla çiftçilerce de tercih edilmektedir. Esasında çoğu cevize kıyasla Türkiye çapında fazla bir tanınırlık kazanamamış olmakla birlikte, 2017'de 5.'si düzenlenen Ceviz ve Kültür Festivaliyle de ürünün tanınırlığı artırılmaya çalışılmaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasında *Çağlayancerit Cevizi* için ağırlığı (Kabuklu) ortalama 15 – 16 g., iç ağırlığı 8 – 9 g., beyaza çalan açık sarı renkte ve kabuk kalınlığı 1 – 1.1 mm. şeklinde belirtilmiştir. Dosyada ayrıca her tarım ürünü dosyasında olması gereken bir hususa da yer verilmiş ve *Çağlayancerit Cevizi*, Türkiye'de yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan seçilmiş bazı ceviz çeşitleri ile karşılaştırılmış ve Yalova-1, Kaman-1, Bilecik, Franquette, Chandler çeşitlerine göre daha üstün vasıflı olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca yetiştiricilik esaslarına da kısaca değinilmiştir.

Çağlayancerit, Kahramanmaraş'ın en büyük ceviz üreticisi olup 2017 itibariyle toplam 4.179 tonluk ceviz üretimiyle Kahramanmaraş toplamının % 38.3'ünü sağlamıştır. Esasında *Çağlayancerit Cevizi*'nin ticari manada büyük ölçüde üretimi 2000'lerin 2. yarısından itibaren söz konusu olmuştur. İlçede 2006'ya değin 1.000 tonun altında kalan üretim 2000'de 215 tona kadar düşmüştür. Daha sonra yöredeki üstün vasıflı bu yerli çeşidin üretiminin yaygınlaştırılması amacıyla yapılan girişimler

sonrasında üretim 2007'de 4.850 tona kadar çıkmıştır (Şekil 210). Takip eden yıllarda sürekli gerileyen üretim 2010'da 1.483 tona kadar inmişse de 2011 – 2017 yılları arasında kabaca 3 – 4 bin ton aralığında seyretmiştir. Çağlayancerit merkez olmak üzere genel olarak ceviz üretiminde Kahramanmaraş bu alandaki yatırımlar sayesinde son birkaç yıldır Türkiye ceviz üretiminde ilk sıradaki yerini de korumuştur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 210. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Çağlayancerit'te Ceviz Üretim Miktarları

Saha çalışmamız ve uyguladığımız anket kapsamında en fazla öne çıkartılan ürünlerin başında ceviz gelmektedir. Elbette bunlar arasında kişisel beğeniler veya ekonomik değeri olmayan lokal ölçekli (Ailelerinin bahçelerindeki birkaç ceviz ağacını kastederek) cevizler de söz konusu olup (*Divriği Cevizi, Arguvan Cevizi* gibi) bunlar çalışmamıza dahil edilmemiştir.

Çameli Cevizi: Yörede çok köklü bir ceviz yetiştiriciliği kültürü söz konusu olmamakla beraber sonradan ekonomik manada yetiştiriciliğine başlanan cevizde gayet iyi sonuçlar elde edilmiştir. İlçede 1991'de sadece 4.000 kadar meyve veren ağaçtan 62 tonluk ürün elde edilmiş olup 1995'te 123 tona, 2005'te 350 tona, 2015'te de 770 tona çıkmıştır. Son olarak 2017'de 1.018 ton ceviz üretilen ilçe de aynı zamanda Denizli ceviz üretiminin % 12.8'ini sağlamıştır. Yerli çeşitlerden elde edilen cevizle ilgili ıslah çalışmalarına başlanmış olup bu anlamda verimliliğin de artırılmasına çalışılmaktadır.

Oğuzlar Cevizi: Kökeni Çorum'un Oğuzlar ilçesi olup adını da buradan alan ceviz, 2010'da Milli Çeşit Listesine "Oğuzlar 77" çeşidi olarak geçmiştir. Haziran 2018 itibariyle de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bu ceviz çeşidi kabuğunun kolay kırılması, beyaza yakın sarımtırak iç rengi, 1 yılı aşkın bir süre depolamaya elverişli oluşu ve kendine has aromasıyla karakterize edilmektedir. Günümüzde Oğuzlar 77 tescilli çeşidinin sertifikalı fidanları Türkiye'nin pek çok yerinde dikimi yapılan bir çeşit haline gelmiştir. İlerleyen süreçte Coğrafi İşaret denetlemesi ve yeni dikim yerlerindeki cevizin de belli bir süre sonra Coğrafi İşaret olarak ifade edilmesi durumunda "Oğuzlar" adının bir karmaşaya mahal vermeyecek şekilde kullanımına itina gösterilmesi gerekmektedir.

Çorum'da, Oğuzlar ilçesi ceviz üretimi bakımından Merkez ve İskilip'in ardından 3. sırada yer almaktadır. Genel manada Çorum ve Oğuzlar'da ceviz konusunda ağaçlandırma çalışmalarıyla bu alanda düzenli bir gelişimden bahsetmek mümkün olsa da aynı durum üretim içim söz konusu olamamıştır. Her ne kadar ağaç sayısındaki artışla beraber üretimde de artışlar gözlense de bu durum özellikle yörede zaman zaman çok ciddi kayıplara sebep olan don afetiyle üretimi ciddi anlamda sekteye uğratabilmektedir. Nasıl ki 2014'te Türkiye kayısı üretimini % 90'dan fazla azaltan don olayı aynı yıl ceviz üretimini büyük ölçüde etkilemiştir. Oğuzlar'da da aynı dönemde üretim bir önceki yıla göre % 90 gibi büyük bir oranda gerilemiştir. Takip eden yıllarda ise ceviz üretimi düzenli olarak artış göstermiş, gerek Çorum'da gerekse Oğuzlar'da son 10 yılın en yüksek üretimi de 2017'de gerçekleşmiştir. Verim açısından ise biraz daha değişken bir durum söz konusudur. Oğuzlar'da özellikle 2010'dan sonra verim açısından Çorum ortalamasından dikkat çekici ölçüde geride kaldığı anlaşılmaktadır. 2014'teki malum afette tüm ilde düşen verimden sonra ise başlangıçta küçük ölçekli olsa da 2017'ye gelindiğinde ilçede, Çorum genelindeki verimden daha yüksek verim elde edilebilmiştir. Buna karşılık Çorum genelinde elde edilen verim de Oğuzlar'dan elde edilen verim de, aynı yıl Türkiye ortalamasının (24 kg/ağaç) altında kalmıştır. İlçede 2017'de 13 köyden (Ağırlıklı üretim Çarşı, Gölbaşı, Ağaççamı ve Birtatlı'da), 729 işletmede ceviz üretimi gerçekleşmiştir.

Tablo 141. Son 10 Yılda Çorum ve Oğuzlar'da Ceviz Yetiştiriciliği ile İlgili Değerler

Yıllar	Çorum			Oğuzlar		
	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Verim (kg/ağaç)	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Verim (kg/ağaç)
2008	188.050	3.560	19	29.500	590	20
2009	183.040	3.525	19	29.500	590	20
2010	226.600	4.352	19	41.000	820	20
2011	226.465	4.792	21	41.000	820	20
2012	239.110	6.406	27	46.305	926	20
2013	262.865	6.423	24	56.305	1.183	21
2014	274.220	1.374	5	61.500	185	3
2015	452.505	3.393	7	63.500	572	9
2016	532.166	6.564	12	74.000	966	13
2017	536.676	6.938	13	74.000	1.314	18

Kaynak: TÜİK, 2018.



Fotoğraf 358. *Oğuzlar Cevizi*'nin Kabuklu ve İç Ceviz Görünümü

Kavaklıdere Cevizi: Eylül 2016'da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bu ceviz çeşidi ise tanınırlığı en az olan ceviz çeşitlerindendir. Yağ oranı en düşük cevizlerden ve yüksek protein içeriğiyle (% 17) ile karakterize edilir. İlçede çok sınırlı bir alanda üretimi yapılmaktadır. İlçe genelinde 2005'te 33 ton olan ceviz üretimi 2017'ye gelindiğinde 280 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018).



Fotoğraf 359. Tipik Kabuklu *Kavaklıdere Cevizleri*

Kaman Cevizi: Türkiye'deki cevizler içerisinde en fazla tanınanı ve buna bağlı en fazla isim sahteciliği ile karşılaşılan ceviz çeşididir. Söz konusu yerli ceviz çeşidi 2010'da "Kaman 1" adıyla Milli Çeşit listesine girmiş özel bir ceviz çeşididir. Kaman 1 çeşidi; ortalama meyve ağırlığı 11 g., iç ceviz ağırlığı 5.3 g., yağ oranı % 65, ince kabuklu, 4 – 12 arasında meyveden oluşan salkımları bulunan bir çeşittir (Kapluhan, 2015: 161). Kaman'da yıldan yıla gerileyen ceviz yetiştiriciliği nedeniyle yörenin tanınmış ceviziyle oluşan bu boşluk ithal veya başka yörelerden getirilip "Kaman Cevizi" etiketiyle satılmasına yol açmıştır. İlçede 2004'te 1.178 ton olan ceviz üretimi, 2010'da 454 tona gerilemiş, 2015'te de 262 tona kadar düşmüşse de 2017'de bir miktar artışla 482 ton olmuştur (TÜİK, 2018). Bu kadar sınırlı bir üretime karşılık Kırşehir ve pek çok büyük büyük şehirde hatta Kaman'ın kendisinde dahi taklit cevizlerin satışı oldukça yaygındır. Son olarak kamuoyu gündemine de taşınan, Kaman Belediye binasına asılan "İlçemizde Satılan Cevizler Kaman Cevizi Değildir" pankartı ürünle ilgili durumu ortaya somut bir şekilde koymaktadır.



Fotoğraf 360. Kaman Belediye Binasına Asılan Manidar Pankart



Fotoğraf 361. *Kaman Cevizi*'nden Yapılmış Ceviz Reçeli ve İç *Kaman Cevizi*

Gürün Cevizi: Yüksek yağ oranı ve buna bağlı kendine has tadıyla olduğu kadar dış görünüşüyle de dikkat çeken yerli bir çeşit olan *Gürün Cevizi* için Aralık 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Sınırlı bir üretimi olduğundan bu ceviz çeşidinin de tanınırlığı en fazla Sivas geneline yayılabilmiştir. Gürün'de de çok az bir üretim söz konusu olup 2005'te 117 ton olan ceviz üretimi 2010'da 205, 2017'de de 258 ton olmuştur (TÜİK, 2018). Öte yandan *Gürün Cevizi* ile kastedilen çeşidin üretimi bu değerin yarısı kadar bile değildir. Gürün'de yapılan çalışmalar 20'nin üzerinde yerli ceviz çeşidi olduğunu göstermiş olup ağaçların çoğu yaşlı ve ticari manada verimliliği çok düşüktür.



Fotoğraf 362. Tipik Kabuklu *Gürün Cevizi* Çeşitleri

Hekimhan Cevizi: Mart 2016'da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bu ceviz çeşidi de Türkiye genelinde bir tanınırlık elde edememiştir. *Hekimhan Cevizi*, doluluk oranı (% 70'in üzerinde) ve kendine has aromasıyla karakterize edilmektedir. İlçede 1995'te 500 ton olan üretim, 2005'te 996 tona, 2015'te de 1.607 tona çıkmıştır (TÜİK, 2018). 2017'ye gelindiğinde de ilçede 1.700 ton ceviz üretilerek Malatya ceviz üretiminin % 44.1'i sağlanmıştır.

Adilcevaz Cevizi: Reçeller bölümünde de izah edildiği üzere yörede çok sınırlı bir alanda üretilen üstün vasıflı bir ceviz çeşididir. Yöredeki cevizler 2017 itibariyle "Adilcevaz 13" ve "Kazankaya" isimleriyle Milli Çeşit listesine dahil olmuşlardır. Günümüzde de Adilcevaz'da 1 kişi sertifikalı fidan üretimi yapmaktadır. *Adilcevaz Cevizi*; meyve ağırlığı 21.4 g., iç ağırlığı 9.9 g. olan ve yağ oranı da % 63.8 olup ortalama cevizlerden daha yüksek bir yağ içeriğine sahiptir (Şen, 2011: 184). Üretimin önemli bir kısmı *Adilcevaz Cevizi Reçeli* yapımında değerlendirilmekte olup bir kısmı da sofralık olarak tüketilmektedir.

Ağaçören Cevizi: Kasım 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılan Aksaray'ın Ağaçören ilçesinde yetiştiriciliği yapılan cevizin de tanınırlığı sadece lokal ölçekte sınırlıdır. Hatta Aksaray'ın Merkez, Gülağaç ve Helvadere'de yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında kimse tarafından *Ağaçören Cevizi* belirtilmemiştir. İlçede

1995'te 250 ton olan üretim, 2005'te 300 ton olmuşsa da son yıllarda çok hızlı bir düşüş yaşanmış ve 2014'teki don olayıyla üretim 16 tonla sınırlı kalmıştır (TÜİK, 2018). Takip eden yıllarda ise yöre ceviz yetiştiriciliğinde dona dayanıklı çeşitlerin yaygınlaştırılması amacıyla buna karşı daha dayanıklı yerli çeşitler tespit edilerek yaygınlığı artırılmaya başlanmıştır. Yeni dikilen ağaçlar da henüz meyveye yatmadığından üretim 2017'de 46 ton olarak gerçekleşmiştir. Ceviz ile ilgili olarak özellikle 56 km. kuzeydeki Kaman ile çekişme söz konusudur.

Karamanlı Cevizi: Mayıs 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılan bu ceviz çeşidinin de tanınırlığı lokal ölçekte kalmıştır. Çok sınırlı olan üretimi 2007'de 47 ton, 2017'de de 53 ton olarak gerçekleşmiştir.

Şebinkarahisar Cevizi: Kırkgöz Mahallesi orijinli olan bu ceviz çeşidi literatürde "Şebin Cevizi" olarak geçmektedir. Yüksek yağ oranı, dolgunluğu, açık renkli olması ve kendine has aromasıyla karakterize edilen *Şebinkarahisar Cevizi*, diğer cevizlere kıyasla hassas bir çeşittir. Yörede ceviz üretimi 2000'lerin ilk yarısında oldukça düşük olup 2005'te sadece 122 tonluk üretim gerçekleşmiştir. Takip eden yıllarda ise üretim hızla artmış ve 2008'de 775 ton, 2012'de 800 ton olmuş 2014'teki don sebebiyle 128 tona kadar inmişse de ertesi yıl 1.166 tona kadar çıkmış, ertesi yıl yine don nedeniyle 28 tona inmiş ve son olarak 2017'de 591 ton olmuştur (TÜİK, 2018). Söz konusu ceviz için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmamıştır.

Datça Nurlu Bademi: Coğrafi İşaret başvurusu yapılan ilk ve tek badem çeşidi olan *Datça Nurlu Bademi* için Ocak 2016'da müracaat yapılmıştır. Datça'nın 3 B'sinden birisi olan *Datça Nurlu Bademi*, en nitelikli bademler arasında gösterilmektedir. Türkiye'deki bademler içerisinde de en tanınanlardan olmuştur. Nurlu, Ak, Kababağ, Dedebağ, Sıra ve Diş olmak üzere sınıflanan bademlerin en iyi kalitesi Nurlu olandır. Mayıs – Haziran devresinde olgun bademler tüketilir, Temmuz – Ağustos devresinde de güneşte kurutulan bademler kuru badem olarak tüketilir. Ayrıca kuru incirin içerisine konarak da tüketilir. Datça'da yapılan badem kahvesi de ayrıca alternatif bir badem ürünü olarak dikkat çekmektedir. Muğla badem üretiminin % 52.6'sını Datça karşılamış olup Türkiye üretiminin de % 3.5'ini sağlamıştır.

5.2.4. Üzümsü Meyveler:

Bu gruptaki meyveler gerçek üzümler ve diğer üzümler olmak üzere iki alt grupta değerlendirilmektedir. Gerçek üzümler sofralık, kurutmalık ve şaraplık üzümler kastedilmekte olup diğer üzümlerle de incir, nar, çilek gibi diğer meyveler değerlendirilmektedir. 2018 sonu itibariyle gerçek üzümlerden toplam 9 tane üzüm Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Şekil 211. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Üzümlerin Dağılımı

Cimin Üzümü: Erzincan'ın Üzümlü ilçesiyle özdeşleşmiş ve adını da Üzümlü'nün eski adı olan Cimin'den almış olan yerli bir üzüm çeşididir. Üzümlü Belediyesi'nin başvurusu sonrasında 2001'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Cimin Üzümü*; sofralık, çekirdekli, siyah renkli, tane ağırlığı 3 – 4 g., salkım iriliği 300 – 1.500 g. ve şeker oranı çok düşük özellikte bir üzümdür. Üzümlü'de Fırat Nehri'nin suladığı Erzincan Ovası'nın Esence Dağları'na bakan yamaçlarında 1.100 – 1.700 m.'ler arasındaki kesimlerde yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Üzümlü'de yetiştiriciliği yapılan yegane çeşit olan *Cimin Üzümü*'nün son 5 yılda bağ alanı değişmemiş olup üretimi ise yıldan yıla kayda değer ölçüde değişmiştir. İlçede 2013'da 4.125 ton olan üretim 2015'te 2.189 tona kadar inmiş, ertesi yıl yeniden artmışsa da 2017'de 1.925 tona kadar gerilemiştir (Tablo 142). Bununla birlikte kayıtlı

olmayan üreticilerin de dahil edilmesiyle ekim alanının 8.000 da.'dan fazla üretimin de 6.000 ton civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Tablo 142. Son 5 Yılda Üzümlü'deki *Cimin Üzümü* Üretim Değerleri

Yıllar	Bağ Alanı (da.)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (kg/da.)
2013	5.500	4.125	725
2014	5.500	4.000	398
2015	5.500	2.189	295
2016	5.500	4.125	671
2017	5.500	1.925	360

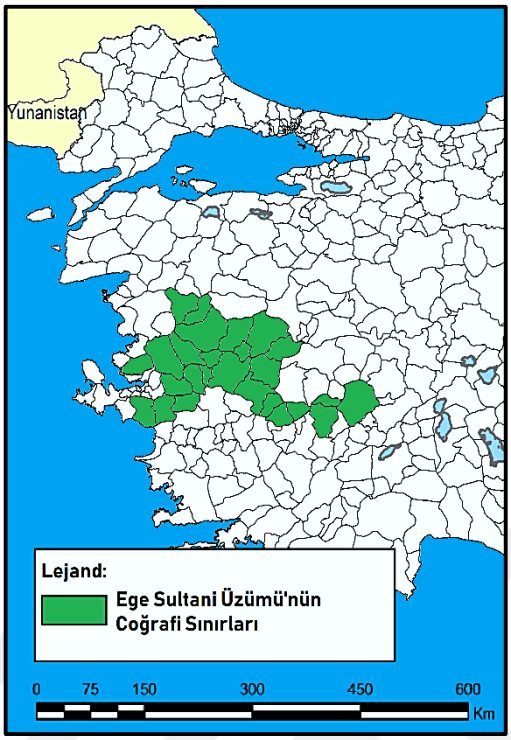
Kaynak: Üzümlü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasında üzümle ilgili tanıtıcı bilgiler, besin içeriği ve yetişme şartları izah edilmiş olup eski bir dosya olması göz önüne alındığında birtakım eksikliklerin olması olağan karşılanmaktadır. Örneğin; üretim biçimi, ambalajlama ve logo konusunda herhangi bir izahat bulunmamaktadır.

Ege Sultani Üzümü: Türkiye'de tanınırlığı en fazla olan üzüm çeşitlerinden olan ve aynı zamanda en bol üretilen üzüm çeşitlerinden birisi de *Ege Sultani Üzümü*'dür. İzmir Ticaret Borsası'nın başvuruları sonrasında 2003'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Ege Sultani Üzümü*; çekirdeksiz, sarı – yeşilimsi sarı, salkım iriliği 250 – 500 g., 100 tane ağırlığı 120 – 180 g., hem sofralık hem de kurutmalık bir üzüm çeşididir. Kuru üzüm de ise 100 gramında 270 – 345 tane olması gerektiği (+/- 5) de belirtilmiş olup dosyada ağartılmış ve ağartılmamış (Natürel) kurutma tekniği ve üzün özelliklerinden de bahsedilmiş olup konuyla ilgili detaylı bilgi bu bölümün sonunda verilmiştir.

Üzüm dosyaları içerisinde eski bir dosya olmasına karşın en başarılı dosyalar arasında yer almakta olup hemen her türlü hususa değinilmiştir. Öte yandan ambalajlama ve pazara sunuş biçimi bu dosyada da yer almamaktadır. *Ege Sultani Üzümü* için coğrafi sınır olarak "Manisa'nın tüm ilçeleri, İzmir'in Kemalpaşa, Menemen, Menderes, Bayındır, Torbalı İlçeleri, Denizli'nin Çal, Çivril, Güney, Buldan, Bekilli ilçeleri" belirtilmiştir. Türkiye'de Coğrafi İşaret denetimi konusuna

çok sınırlı alanlarda elde edilen ürünler dahilinde bile işlerlik kazandırılamamışken *Ege Pamuğu* örneğinde olduğu bu ürün için de oldukça geniş sahalardaki dağılımı olan ürünlerde denetim daha da sıkıntılı bir hal almaktadır. Hele de söz konusu bu ürünün hem sofralık taze hem de kurutularak ayrı bir ürün elde edilmesi göz önüne alındığında 2 farklı aşamalı bir denetime tabi tutulması gerektiği sonucu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca belirlenen coğrafi sınır da çok ciddi hatalar söz konusudur. Söz konusu üzüm için Menemen'den başlayıp Denizli'nin kuzey ilçelerine kadar iç kısımlara sokulan alan belirlenmiştir. Menemen – Menderes ilçeleri ile Buldan – Bekili ilçelerinin klimatolojik şartları bir tutulabilir mi? Bu çok farklı lokasyonların iklim ve toprak şartlarının üzüm üzerinde herhangi bir ayırt ediciliği yoksa yine ilgili şekil 212'de görüleceği üzere Uşak bütünüyle bu sınırların dışında niçin bırakılmıştır? Mevcut sınırlandırmalar dahilinde tartışmaya açık pek çok husus yanı sıra söz konusu üzüm çeşidinin Ege Bölgesi'nde çok geniş bir alanda yetiştiriliyor olması da birtakım ayırt ediciliklerin çok daha detaylı bir şekilde belirtilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Nitekim Kasım 2017'de *Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü* olarak ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bu noktada Manisa'daki *Sultani Üzümü*'nün Denizli, İzmir, Uşak ve Balıkesir'deki üzümlerden farkının çok net bir şekilde belirtilmesi ve bu farklılığa sebep olan unsurun hangi coğrafi şarttan kaynaklandığının izahının yapılması beklenmektedir. Coğrafi İşaret olduktan sonra ise *Ege Sultani Üzümü*'ne ait Coğrafi İşaret dosyasının mülga dosya kapsamına alınması gerekmektedir.



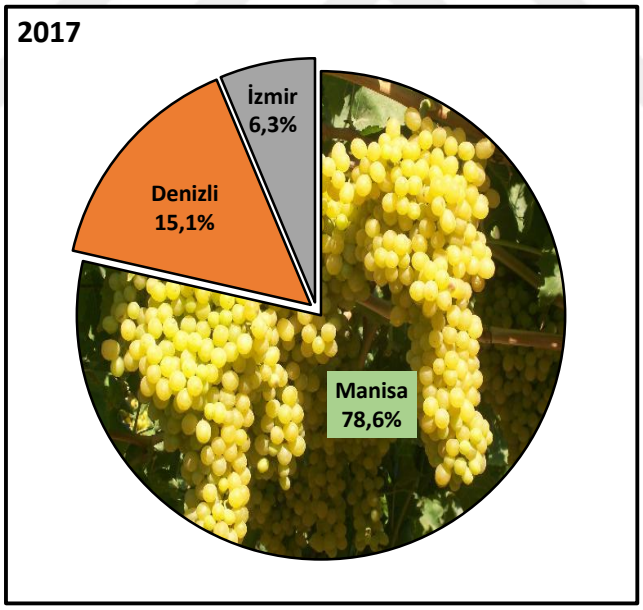
Şekil 212. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Sınırlara Göre *Ege Sultani Üzümü*'nün Yetişme Sahaları

Bu noktada kısaca *Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü*'nden de bahsetmek gerekmektedir. Sultani veya yöredeki yaygın söylenişiyle Sultaniye ismiyle bilinen bu üzüm çeşidiyle ilgili gen kaynağının Manisa olduğu belirtilmektedir. Konuyla ilgili olarak Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nün yapmış olduğu çalışmalar, tüm Sultaniye tipi üzümün % 90 kadarının çıkış noktasının Manisa olduğunu göstermiştir. Manisa'da sofralık ve kurutmalık üzüm üretiminin çok köklü bir geçmişi olması ve yöre ekonomisinde çok önemli bir yer işgal ediyor oluşu, üzüme verilen değeri de artırmıştır. Türkiye'de kurutmalık üzümün % 85'ini Manisa sağlamakta ve 50 bin kadar aile bu faaliyetten geçimini sağlamaktadır ki, bu da doğrudan ve dolaylı olarak 250 bin ila 300 bin kişi arasında kişinin bu faaliyetten kazanç sağladığı sonucu anlaşılmaktadır. Yöre bağcılığını iyileştirmek (Filoksera ile burada da bağcılık 1900'lerin başında adeta çökmüştür) adına 1930'da kurulan bugünkü Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü, 1937'de "Üzüm Bayramı"nın kutlanmaya başlaması, sonraki yıllarda çeşitli müsabakalar ve festivallerle üzüme dikkat çekilmesi, *Ege Sultani Üzümü*'nün Coğrafi İşaret olmasından 2 sene sonra düzenlenmeye başlanan ve

2018'de de 12.'si tertip edilen "Sarıgöl Geleneksel Sultani Üzüm Festivali", üzümün yöredeki önemine örnek verilebilecek sadece birkaç girişimdir.



Şekil 213. 12. Geleneksel Sarıgöl Sultani Üzüm Festivali Afişi



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 214. Çekirdeksiz Sofralık ve Kurutmalık Üzüm Üretiminin Manisa-Denizli-İzmir'in Payları[335]

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü, kurutmalık üzüm olarak dünya genelindeki en ideal üzüm çeşididir. Günümüzde, ABD başta olmak üzere diğer ülkelerde üretilen

[335] Sofralık ve kurutmalık çekirdeksiz üzümün tamamının *Sultani Çekirdeksiz Üzümü* olduğu farz edilerek hesaplanmıştır.

kurutmalık çekirdeksiz üzüm çeşitlerinin çoğu da Manisa menşeli *Sultani Çekirdeksiz Üzümü*'dür. Türkiye'de, 2017'deki üretim miktarlarına baktığımızda ise şekil 214'te de görüldüğü üzere bu anlamda Manisa % 78.6'lık payıyla en önemli merkez konumundadır. Aynı yıl üretilen üzümün 1.083.710 tonu kurutmalık, sadece 385.741 tonu sofralık olarak değerlendirilmiştir. Aynı yıl Denizli'de 282.880 ton, İzmir'de 117.945 ton ve Uşak'ta ise sadece 4.702 tonluk çekirdeksiz sofralık ve kurutmalık üzüm üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Denizli'deki üretimin % 73 gibi büyük bir kısmı ise sofralık olarak değerlendirilmiştir. Bu noktada Manisa dışındaki üretim merkezlerinin varsa eğer *Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü*'ne benzer nitelikte üretiminin yapıldığı ilçe, köy ve mahalleler tespit edilerek üretim sahası buna göre belirlenmelidir.

Tablo 143. 2017 İtibariyle Manisa'da İlçeler Bazında Sofralık / Kurutmalık Çekirdeksiz Üzüm Üretim alanları ve Üretim Miktarları

İlçeler	Alan (da.)	Üretim (Ton)
Alaşehir	187.011	423.466
Sarıgöl	89.182	221.920
Salihli	117.989	214.775
Saruhanlı	95.765	171.753
Ahmetli*	50.000	104.598
Turgutlu	77.540	103.329
Şehzadeler	71.510	102.744
Gölmarmara*	26.200	47.148
Akhisar*	18.650	40.274
Yunusemre	22.660	37.614
Kırkağaç	1.565	1.510
Kula	214	161
Köprübaşı	84	153
Soma	5	6

*: Sadece kurutmalık üretim yapılan yerler.
Kaynak: TÜİK, 2018.

Saha belirlemesi yapılırken daha önce *Ege Sultani Üzümü*'nde yapıldığı gibi Manisa'nın tüm ilçeleri şeklinde de çok genel bir sınırlama hatalı olacaktır. Yine 2017 verilerinden hareketle Manisa'da ilçeler bazında çekirdeksiz üzüm üretiminin dağılımına bakıldığında Bozdağların kuzeye bakan yamaçlarında ve graben ovasında, Alaşehir, Sarıgöl ve Salihli'de yoğunlaştığı görülmektedir. Aynı saha boyunca batıya

doğru faaliyet yoğunluğu azalarak devam etmektedir. Manisa'nın kuzeyine doğru faaliyet önemini iyice yitirmekte, Kula, Köprübaşı ve Soma'da ise sadece temsili düzeyde üretim yapılmaktadır (Tablo 143). Elbette bir ürünün Coğrafi İşaret olmasında üretim miktarı, sınırın belirlenmesinde temel belirleyici olmayıp, asıl olan benzer özellikte ve belli bir karakteristikte üretimin nerelerde yapıldığının iyi bilinmesi gerektiğidir. Buna göre ilk etapta *Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü* için Alaşehir, Sarıgöl, Salihli, Saruhanlı, Ahmetli, Turgutlu, Şehzadeler; özetlemek gerekirse Gediz Ovası boyunca uzanan saha üretim merkezi kabul edilmelidir. Benzer özellikle üzümlerin elde edildiği diğer yerler ise Coğrafi İşaret esaslarına göre yapılacak analizler sonrasında bu sahaya dahil edilmelidir.

Ege Sultani Üzümü için belirlenmiş olan logoda da görüldüğü üzere tüm bir Ege Bölgesi haritası logoda kullanılmıştır. Logo, başarılı bir tasarım olmakla beraber söz konusu ürün için sahanın hatalı belirlenmiş olmasından hareketle güncelliğini / geçerliliğini yitirmiştir.



Şekil 215. Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen *Ege Sultani Üzümü* Logosu

Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık): Tarsus ve çevresinin yerli çeşitlerinden olan *Tarsus Beyazı Üzüm* veya yöresel adıyla *Topacık*, Tarsus Belediyesi'nin girişimleriyle 2004'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Özellikle 1960'lı ve de 70'li yıllarda yoğun bir şekilde yurtdışına gönderilen ve çok fazla talep gören bir çeşitken yeni geliştirilen çeşitlerle rekabet edemediğinden yurtiçi ticarette bile önemi oldukça azalmıştır. Nakliyeye dayanıksız bir çeşit olmasından ötürü (Özellikle sap kısmının güçsüzlüğünden ötürü çabuk dağılması) yerini melez bir çeşit olan Yalova İncisi başta

olmak üzere diğer çeşitlere bırakmıştır. 2017 verilerine göre Tarsus'ta sadece 2.500 – 3.000 da.'lık bağ alanında üretimi yapılmaktadır ki bu da toplam bağ alanı varlığının % 2.5 – 3'lük kısmına tekabül etmektedir. Dekara 1 – 1.5 tonluk verimi söz konusu olup 300 – 350 kadar işletmenin kendi ihtiyacına yönelik sınırlı bir üretimi söz konusudur. Söz konusu ürünün Türk Patent ve Marka Kurumu resmi internet sayfasında ilgili dosyanın sadece kapağı bulunduğundan dosya değerlendirilememiştir.



Fotoğraf 363. 1960'larda Yurtdışına Gönderilmek Üzere Kasalara Yerleştirilen *Tarsus Beyazı / Topacık Üzümleri*

İsabey Çekirdeksiz Üzümü (İsabey Çekirdeksizi): Denizli'nin Çal ilçesine bağlı İsabey'de yetiştirilen ve adını da buradan alan yerli bir üzüm çeşididir. İsabey Belediyesi'nin başvurusu neticesinde 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Çok yaygın bir tanınırlık kazanamamış olan bu üzüm çeşidiyle ilgili olarak Coğrafi İşaret farkındalığı da çok düşüktür.

İsabey Çekirdeksiz Üzümü veya yöredeki yaygın adlandırılışıyla *İsabey Çekirdeksizi*, beyaz renkli, adından da anlaşıldığı üzere çekirdeksiz, salkım ağırlığı 811,6 g., tane ağırlığı 2,6 g., depolamaya ve nakliyeye elverişli bir çeşittir. Üretilen üzümün büyük bir kısmı (Yaklaşık % 70 kadarı) ihraç edilmektedir. Ekseri sofralık olarak tüketilen *İsabey Çekirdeksiz Üzümü*, az da olsa pekmez ve şarap yapımında da kullanılmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün yetişme alanı olarak; "Denizli İli Çal İlçesi İsabey Kasabası (Günümüzde mahalle) merkezi ile Mahmutgazi Bayıralan, Yazır Köyleri ile yerleşim birimleri." belirtilmiştir. Gerçekten de çok sınırlı bir alanda üretimi yapılan *İsabey Çekirdeksiz Üzümü*'nün 2017'deki bağ alanı, Çal ilçesi toplam sofralık çekirdeksiz üzüm bağları alanının sadece % 4.6'sı kadardır. Yöredeki son 4 yıllık süreçteki *İsabey Çekirdeksiz Üzümü* üretim değerlerine baktığımızda 2014'te 4.429 da. bağdan toplam 3.986 ton ürün elde edilmiş olup gerek bağ alanında gerekse üretimde 2017'ye değin sürekli gerileme yaşandığı görülmektedir (Tablo 144). Ayrıca üretici sayısında da gerileme söz konusu olup 2014'teki 349 olan üretici sayısı, 2017'de 314'e gerilemiştir.

Tablo 144. Son 4 Yılda İsabey (Çal)'deki *İsabey Çekirdeksiz Üzümü* Üretim Değerleri

Yıllar	Bağ Alanı (da.)	Üretim Miktarı (Ton)	İşletme Sayısı
2014	4.429	3.986	349
2015	3.515	3.163	349
2016	2.860	2.574	328
2017	2.698	2.428	314

Kaynak: Çal İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Kalecik Karası Üzümü: Türkiye'nin en tanınmış şaraplarından olan ve Coğrafi İşaret olmadan çok önceleri ürün – yöre özdeşleştirilmesi sağlanmış ürünlerdendir. *Kalecik Karası Üzümü* veya yöredeki söylenişiyle *Kalecik Karası,* Kalecik Belediyesi'nin girişimleriyle 2006'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Çok iyi kalite şaraplar elde edilebilen bu üzüm çeşidi, harmanlanmaya uygun değildir.

Kalecik Karası Üzümü; siyah renkli, şaraplık, ince kabuklu, taneleri dolgun ve sulu yerli bir üzüm çeşididir. Coğrafi İşaret dosyasında birkaç kalem dışında (Salkım iriliği gibi) genel olarak üzümle ilgili çok detaylı bir tanımlama yapılmış olup karakteristiğini kazandıran temel unsur olarak da Kızılırmak vadisi boyunca alüvyal

sahalar ve Kalecik'teki kırmızı – kahverengi topraklarda (Özellikle kalsiyum açısından zengin olmasına) yetiştirilmesinden kaynaklandığı belirtilmiştir.



Fotoğraf 364. Henüz Tam Olgunlaşmamış *Kalecik Karası* Üzümleri (Kalecik)

İlgili dosyada en dikkat çekici ve hatalı bulunan husus ürünün coğrafi sınırlarıyla ilgili belirtilen durumdur. *Kalecik Karası Üzümü*, Türkiye'nin pek çok yerine götürülmüş (Marmara Bölgesi, Denizli, Isparta, Ankara'nın diğer ilçeleri, Kırıkkale, Çorum, Kırşehir gibi) buna karşılık götürüldüğü her yerde birtakım farklı özelliklerle *Kalecik Karası Üzümü* elde edilmiştir ki bu da olağan bir durumdur. Üzüm gibi güneşlenme süresindeki birkaç saatlik değişimi bile kendi tadına ve elde edilen şarabın tadına yansıtan bir ürün içim bu husus da önemli bir belirleyicidir. Fakat söz konusu ürün için coğrafi sınırları "Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi" şeklinde belirtilmiştir ki, *Kalecik Karası Üzümü* için uygun bir sınırlandırma olmamıştır. 2017 itibariyle Merkez, Çandır, Gökdere, Uyurca'da toplam 17.000 da. bağ alanı söz konusu olup bunun 7.000 – 9.000 dekarı[336] *Kalecik Karası Üzümü* bağlarından oluşmaktadır. Özellikle Kalecik'in Kızılırmak vadisi boyunca sınırlı bir alanda karakteristiğini

[336] Kalecik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden almış olduğumuz bu verilere karşılık, TÜİK verilerine göre 2017'de Kalecik'te toplam 8.216 da. şaraplık üzüm bağ alanı ve 4.374 tonluk üretim söz konusu olmuştur.

yansıtan bu ürün için diğer yörelerdeki Kalecik Karası çeşidi ile farkını ortaya koymak adına coğrafi sınırları revize edilmelidir. Üretimi geçmişe kıyasla çok ciddi ölçüde gerilemiş olan *Kalecik Karası Üzümü*, özellikle filokseranın etkisiyle yörede çok büyük ölçüde silinmiş, 1990'lara gelindiğinde sadece birkaç üretici tarafından sınırlı bir alanda üretimi devam edilir olmuştur. Günümüzde de çoğunlukla birkaç üretici tarafından küçük ve dağınık bağlarda *Kalecik Karası Üzümü* üretimi yapılmaktadır.

Arapgir Köhnü Üzümü: Arapgir Belediyesi'nin girişimleriyle 2007'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Kelime olarak "Köhnü" eskiden olgunlaşmış, sulu ve yumuşak meyveleri isimlendirme de kullanılan (TDK, 2018) genel bir terim olup üzümün de yapısal özelliğinden kaynaklı olarak doğrudan doğruya bu terimle anılmasına neden olmuştur. Yörede "Siyah Köhnü" olarak da bilinen *Arapgir Köhnü Üzümü*, çok uzun bir süredir yörede yetiştirilen ve de ticareti yapılan bir çeşit olmasına karşın sınırlı olan üretimiyle fazla bir yaygınlık ve de tanınırlık kazanamamıştır.

Arapgir Köhnü Üzümü; sofralık ve şaraplık olarak tüketilen, siyah renkli, iri taneli, kabuk kalınlığı orta, salkım iriliği 500 – 700 g., şeker içeriği ve şıra randımanı yüksek, depolamaya elverişli bir üzüm çeşididir. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün coğrafi sınırı olarak; "Malatya İli Arapgir ilçesine bağlı köyler" şeklinde belirtilmiştir. Esasında görece yerinde bir sınırlandırma olmakla beraber bu köylerin (Günümüzde mahalle) de tek tek belirtilmesi gerekmektedir. Nitekim günümüzde Arapgir'e bağlı 63 mahalle bulunmakta olup bunların çok az bir kısmında *Arapgir Köhnü Üzümü* yetiştirilmektedir. İlçede söz konusu üzüm özellikle Kozluk Çayı vadisinin her iki yamacındaki sahalarda yoğun bir şekilde yetiştirilmektedir. 2017 yılı itibariyle söz konusu Coğrafi İşaretli ürünün yoğun olarak yetiştirildiği yerler; Budak'ta 1.000 da. alanda 90 üretici; Koru'da 800 da. alanda 75 üretici; Düzce ve Onar'da da 500'er dekar bağda 40'ar işletme faaliyetini sürdürmüştür (Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Diğer mahallelerde üretim işletmelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik ve oldukça sınırlı miktardadır. Son 5 yılda ilçede *Arapgir Köhnü Üzümü* üretimi 3.000 – 3.500 ton arasında seyretmiş olup verim de ekseriyetle 330 – 340 kg/da. aralığında seyretmiştir.



Kaynak: Arapgir Belediyesi arşivinden.

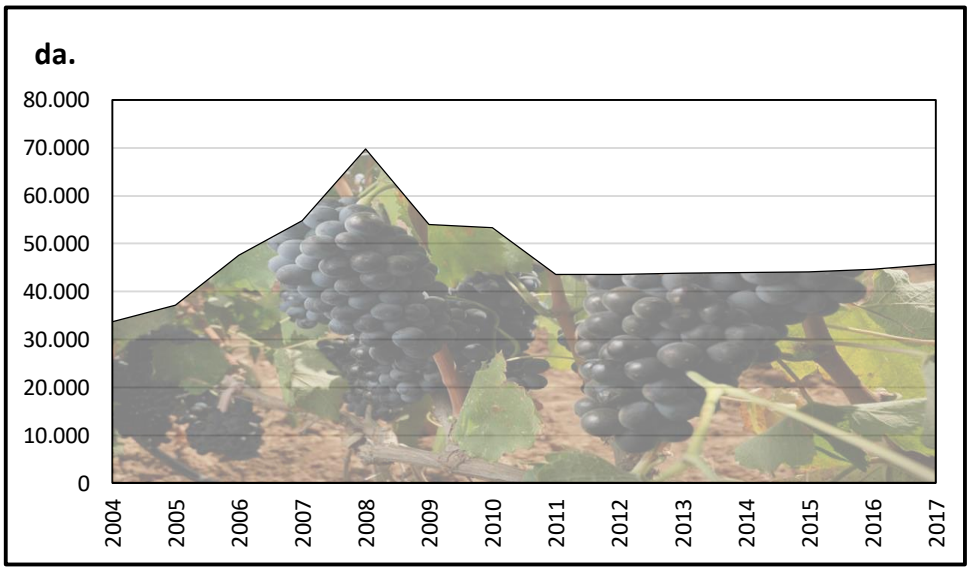
Fotoğraf 365. Tipik *Arapgir Köhnü Üzümü* Salkımları

Elazığ Öküzgözü Üzümü: Türkiye'nin en tanınır üzüm çeşitlerinden birisi olup Elazığ denildiğinde mermer ile birlikte sayılan *Elazığ Öküzgözü Üzümü*, 2008'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Elazığ Öküzgözü Üzümü; siyah (Koyu kırmızı) renkli, iri taneli, kabuk kalınlığı orta, salkım iriliği 140 – 420 g., şıra oranı yüksek en ideal şaraplık çeşitlerdendir. Elazığ'da çok geniş bir alanda ekimi söz konusu olan *Elazığ Öküzgözü Üzümü*, yörede özellikle dar ve derin vadilerin yamaçlarında yetiştirilmektedir. Yörede üretilen üzümler şarap sanayisi başta olmak üzere pekmez ve orcik yapımıyla da değerlendirilmekte olup sofralık olarak da tüketilmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus ise üretilen *Elazığ Öküzgözü Üzümü*'nün sadece 1/5'i kadarı şarap sanayinde değerlendirilmektedir. Günümüzde Elazığ'da 5 tanesi alkollü içki imalathanesi olmak üzere toplam 18 işletmede *Elazığ Öküzgözü Üzümü* türlü şekillerde değerlendirilerek ticari hayata dahil edilmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamında 10 yıldır bulunan, dünya genelinde Coğrafi İşaret ticaretinden en yüksek gelirin elde edildiği şaraplar olduğu göz önüne alınarak Türkiye'nin en kaliteli şaraplık üzümü olan *Elazığ Öküzgözü* Üzümü ile ilgili ne yazık ki Elazığ'da arzu edilen seviyeye gelinememiştir. Günümüzde Elazığ'da *Elazığ*

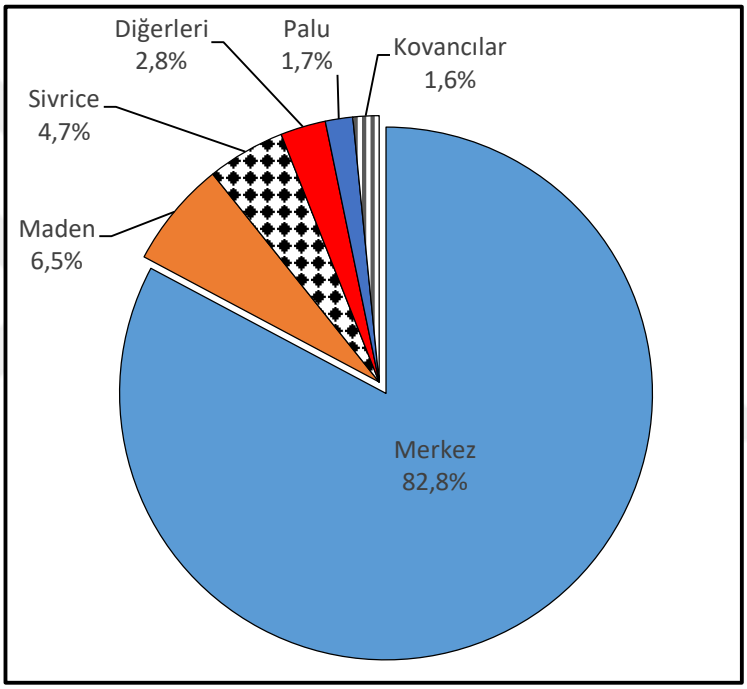
Öküzgözü Üzümü üretimiyle ilgili hala sağlıklı veriler bulunmamaktadır. Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne yapılan başvuruda yörede yetiştirilen şaraplık üzümlerin tümünün *Elazığ Öküzgözü Üzümü* olduğu belirtilmiş ve buna göre de mevcut istatistiklerin tümünün söz konusu çeşide ait olarak değerlendirilebileceği ifade edilmiştir. Bununla beraber işletme sayıları ve ilçelerin belli başlı hangi köylerinde üretim yapıldığına dair veriler temin edilememiştir. Dikkat çekici bir diğer zayıf nokta da yörede çok uzun yıllardır yetiştiriciliği yapılan *Elazığ Öküzgözü Üzümü,* 2008'de Coğrafi İşaret kapsamına alınıyor olmakla beraber ilk resmi istatistiklerin en eskisi ise 2004 yılına aittir. Yöre ekonomisi için, özellikle de zirai hayatı için en önemli elemanlardan biri olduğu vurgulanan söz konusu bu ürünle ilgili ilk defa 2004 yılında istatistiklerin derlenmeye başlanmış olması dahi, söz konusu ürünün esasında değerinin anlaşılamamış olduğunu göstermektedir. Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerden en fazla ticari değere sahip olan şarapların temel girdisi olan şaraplık üzümlerle ilgili yüzlerce yıldır titizlikle yapılan kayıt ve denetimler göz önüne alındığında Türkiye'nin en popüler şaraplık çeşitlerinden *Elazığ Öküzgözü Üzümü* ile ilgili bu sadece temel verilerden ibaret olan kayıtlar, Coğrafi İşaret ile ilgili konuya yaklaşımımızın hala ne kadar yüzeysel olduğunun somut göstergelerinden sadece birisidir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 216. Son 14 Yılda Elazığ'da Şaraplık Üzüm Üretilen Bağ Alanlarındaki Değişim

Bu şartlar dahilinde Elazığ'da üretilen tüm şaraplık üzümleri *Elazığ Öküzgözü Üzümü* kabul ederek hazırladığımız verilerden hareketle özellikle 2000'lerin ikinci yarısında alanı önemli ölçüde genişlemiş olan bağlar, 2008'de 69.823 dekara ulaşmıştır (Şekil 216). Takip eden yıllarda bağ alanları 2011'e değin düzenli bir şekilde daralmış ve aynı yıl 43.558 da. alanda bağdan şaraplık üzüm elde edilmiştir. Takip eden 7 yıllık süreçte ise genel olarak 43.500 da. alanlık bağ varlığı korunmuştur ki, bu da sektörü bir bütün olarak değerlendirdiğimizde dikkat çekici bir durağanlık yaşandığını ortaya koymaktadır.



Kaynak: Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Şekil 217. 2017 İtibariyle Elazığ'da Üretilen Şaraplık Üzümlerin İlçelere Göre Dağılımı

Elazığ'daki şaraplık üzüm üretimi (*Elazığ Öküzgözü Üzümü*) ise bağ alanlarındaki gibi belli bir aralıkta seyretmemiş ve dikkat çekici artış – azalışlar göstermiştir. Örneğin; 2007'de 53.530 ton olan üretim ertesi yıl % 50'den fazla bir gerilemeyle 23.795 tona inmiş, 2009'da ise 41.967 tona çıkmıştır. Son 3 yılda ise sürekli azalan üretim 2015'te 41.644 ton iken 2016'da 31.719 tona, 2017'de de 19.047 tona kadar inmiştir (TÜİK, 2018). Son olarak 2017'deki üretimin ilçeler ölçeğinde dağılımına baktığımızda esasında üretiminin tamamının Elazığ'ın Merkez ilçesinde gerçekleştiği ve % 82.8 gibi önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir (Şekil 217).

Bu açıdan söz konusu ürün için temel üretim sahası olarak Merkez ilçe işaret edilebilir. Maden (% 6.5) ve Sivrice (% 4.7)'de ise nispeten kayda değer üretim olmakla beraber diğer tüm ilçelerin payı oldukça sınırlıdır. Örneğin; aynı yıl Karakoçan'da sadece 46 ton, Alacakaya'da ise 19 tonluk üretim yapılmıştır. Buna göre de söz konusu ürünün coğrafi sınırlarının revize edilmesi gerekmekte olup örneğin Karakoçan, Alacakaya, Baskil ve Ağın'ın sadece yetiştiricilik yapılan kasaba ve köyleri sınırlamaya dahil edilmelidir.

İncesu Karaevrek Üzümü: Ürünü izaha başlamadan evvel söz konusu üzüm için 2015'te bu isimle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olmakla birlikte Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Tarım ve Orman Bakanlığı kayıtlarında "Kara Evlek / Karaevlek" ismiyle yer aldığını belirtmek gerekmektedir. İncesu Belediyesi'nin girişimleriyle 2015'te Coğrafi İşaret olarak tescili yapılmıştır.

İncesu Karaevrek Üzümü ile ilgili olarak yapılan sınırlı çalışmayla çok az bilgi mevcuttur. Siyah renkli, salkımı konik yapılı, sofralık ve şıralık olarak tüketilen bir üzüm çeşididir. Tanınırlığı çok fazla olmayan ve coğrafi sınırı olarak da belirtilen Kayseri'nin İncesu ilçesiyle sınırlı bir yaygınlığı olan üzüm çeşididir. Söz konusu üzüm, bu zamana kadar çok az çalışılmış olduğundan Coğrafi İşaret dosyasında da pek çok hususla ilgili bilgi yer almamaktadır. Söz konusu ürünle ilgili olarak Coğrafi İşaret dosyasının yeniden gözden geçirilerek, tescil belgesindeki bilgilerin de diğer üzüm dosyalarındaki kadar bilgiye yer verilmesi gerekmektedir.

Adıyaman Besni Üzümü: Adıyaman'ın Besni ilçesiyle özdeşleşmiş olan bu üzüm çeşidi ile ilgili olarak Besni Belediyesi'nin başvurusu sonrası Haziran 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Adıyaman Besni Üzümü*; kurutmalık olarak değerlendirilen çekirdekli bir üzüm çeşididir. Kabuk rengi tazeyken sarımtırak – yeşil renkte olup kurutulduğunda da kehribar rengini almaktadır. Yörede yaygın olarak "Peygamber Üzümü" olarak da bilinen söz konusu üzümün coğrafi sınırları olarak da; "Adıyaman ili Besni ilçesinin Suvarlı, Çorak, Karalar, Yayıklı, Sarıyaprak, Pınarbaşı, Beşkoz, Burunçayır, Oyalı köyleri" belirtilmiştir. Oysaki Gölbaşı'nda da yetiştiriciliği yapılan ve "Gölbaşı Peygamber Üzümü" adıyla bilinen bu üzümün coğrafi sınırlarına

Gölbaşı ve yetiştiricilik yapılan köyleri de dahil edilmeliydi. Nitekim 2015'te de *Gölbaşı Peygamber Üzümü* adıyla ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmıştır. Söz konusu üzümün temel kullanım alanı kurutmalık olduğundan detaylı bilgi kuru üzümler bölümünde belirtilmiştir. Burada son olarak bahsedilmesi gereken husus ise *Adıyaman Besni Üzümü* dosyasının çoğu üzüm dosyası içerisinde en başarılı dosyalardan biri olduğudur. Üzümle ilgili hem kurusunun hem de tazesinin özellikleri, üretim biçimi, coğrafi şartlara olan bağlılık ve bu coğrafi şartların detaylı bir şekilde izahı gibi hususlar noktasında tatminkar bilgiler sunulmuştur. Ürünle ilgili ayrıca başarılı bir ürün – yöre özdeşliğini sembolize eden logo yer almaktadır.



Şekil 218. *Adıyaman Besni Üzümü* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Buraya kadar sayılan Coğrafi İşaret kapsamındaki üzümlerin birkaç katı kadar daha Coğrafi İşaret olabilecek üzüm söz konusudur. Türkiye'de üzüm konusundaki bu zenginliğin sebebi olarak en fazla çeşidi bulunan meyvenin üzüm olması yanı sıra Türkiye'nin makro ve mikro iklim açısından çeşitlilik gösteren bir ülke olması, toprak özelliklerindeki çeşitlilik, çok uzun yıllardır bağcılık faaliyetinin yapılıyor olmasından kaynaklı çok geniş bir alana yayılan bu faaliyetin zaman içerisinde üretildiği yer ile çok iyi özdeşleşmiş çeşitlerin / karakteristik üzümlerin elde edilmesiyle oluşan çeşitlilik gibi pek çok faktör bu alanda sayısı yüzlerle ifade edilen bir çeşitlilik ortaya koymuştur.

2018'in sonu itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan diğer üzüm çeşitleri; *Gaziantep Karası (Sergi Karası) Üzümü, Bozcaada Çavuş Üzümü,*

Safranbolu Çavuş Üzümü, Banazı Karası Üzümü, Elazığ Boğazkere Üzümü, Gölbaşı Peygamber Üzümü, Kavacık Üzümü, Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü, Vakkas Muş Üzümü, Çal Karası Üzümü ve Ömerli Karfoki Üzümü'dür. Sayılan sofralık, şaraplık ve kurutmalık üzümler dışında daha sınırlı bir kullanım alanı olan *Gülnar Kuş Üzümü*'nün de 2015'te Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bunlar haricinde arazi çalışmalarımız kapsamında yerel yöneticiler ve yerli halk tarafından belirtilenler ise; *Bor Kemerhisar Üzümü, Kahramanmaraş Mahrabaşı Üzümü, Bertiz Gabarcık Üzümü, Geyve Müşküle Üzümü (Yalı Üzümü), Mezrone Üzümü, Arapgir Âşık Beyaz Üzümü, Şarköy Yapıncak Üzümü, Siirt Tayfi Üzümü, Hizan Üzümü (Siyah Güzane ve Sapı Yeşil), Tosya Kahta Üzümü ve Asma Yaprağı, Foça Karası, Tokat Kazova Üzümü, Gökçealan Osmancık Üzümü (Selçuk), Kahramanmaraş Mahrabaşı Üzümü, Kilis / Horoz Karası Üzümü, Yozgat Karanlıkdere Üzümü* sayılabilir.

Gerçek üzümler dışındaki diğer üzümsü meyvelerin durumuna baktığımızda bu grupta toplam 6 meyve bulunmakta olup bunlardan 4 tanesi incir ve 2 tanesi gilaburudur.

Ege İnciri (Aegean Fig) ve Aydın İnciri: Esasında bunlardan *Ege İnciri* 2003'te; Aydın İnciri ise 2006'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Fakat söz konusu her iki ayrı Coğrafi İşaret dosyası aynı meyveyi kapsadığından ve *Ege İnciri*'nin Coğrafi İşaret dosyasında coğrafi sınırlara tüm ilçeleriyle Aydın'da dahil olduğundan konu bir bütün olarak ele alınmıştır. Genel olarak Ege Bölgesi'nde yetiştirilen incirlerin tamamına yakını ve Türkiye'de üretilen incirlerin % 80 – 85 kadarını Sarılop çeşidi oluşturmaktadır. *Ege İnciri* ile kastedilen de Sarılop çeşidi olup sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilen bu çeşit için coğrafi sınırlar; "İzmir'in Torbalı, Bayındır, Kiraz, Ödemiş, Tire, Beydağ, Selçuk ilçeleri ve Aydın'ın tüm ilçeleridir" şeklinde belirlenmiştir. Daha önce Ege Pamuğu bölümünde de bahsedildiği üzere çok geniş sahaları kapsayan Coğrafi İşaretli ürünler de genel olarak pek çok sıkıntı ortaya çıkmaktadır. Ayrıca söz konusu dosyanın oldukça eski olduğu ve konuyla ilgili yeterli bilgi birikiminin olmadığı bir dönemde hazırlandığı düşünüldüğünde de bu ve benzeri hataların yapılmış olması olağan karşılanabilir. Her şeyden önce *Ege İnciri* için hazırlanan dosya, tarım ürünleri için uygun olmayan formatta, yani genel manada incir

yetiştiriciliği esaslarına göre hazırlanmıştır. Ege Bölgesi gibi çok geniş bir alanda, çok yaygın bir incir çeşidinin yetişme esasları ve kurutma prensipleri izah edilmiştir. *Aydın İnciri* ile yine Sarılop çeşidi kurutmalık incir kastedilmekle beraber bu defa sadece Aydın ilçeleri ile sınırlandırılmıştır. Yine bu dosyada da detaylı bir şekilde yetiştiricilik, hasat ve kurutma aşamaları izah edilmiş olup sahanın coğrafi şartları da ayrıca izah edilmiştir. Fakat *Aydın İnciri* dosyasında da birtakım ihtilaflı durumlar söz konusudur. İlgili dosyada *Aydın İnciri* ile ilgili ayırt edicilik noktasında "Yaş Meyve Özellikleri" bölümünde bahsedilen durum ile *Ege İnciri* dosyasındaki ifadelerle aynıdır (Hatta cümle dizilimi bile aynıdır ki bu durum zaten Coğrafi İşaret uygulamasında kabul edilemez bir durumdur). Burada ihtilaflı bir diğer husus ise Ege Bölgesi'ndeki incirlerin birbirlerinden olan farkları konusudur. Bölgede genellikle hakim olan Sarılop çeşidinin Aydın koşulları ile İzmir koşullarında yetiştirilenler arasında ne gibi farklar vardır veya var mıdır? *Ege İnciri*'nden daha sonra Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Aydın İnciri* dosyasında bu durumun mutlaka belirtilmesi icap etmekteydi. Eğer Ege Bölgesi'nde veya *Ege İnciri* dosyasında belirtilen coğrafi sahada incirler arasında belirgin farklılıklar tespit edilemezse *Aydın İnciri*'nin durumu; belirlenirse *Ege İnciri*'nin durumu ne olacaktır? Bu sorunun cevabı elbette dosyalardan birisinin mülga olacağıdır. Fakat her iki ürünün de 10 yılı aşkın süredir Coğrafi İşaret kapsamında olduğu göz önüne alındığında sağlıklı denetimlerin hangi dosyaya göre ve hangi esaslarda yapıldığı ile ilgili muallak bir durum ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle ivedilikle 2 dosyayla ilgili başvuru yapan kurumlara konuyla ilgili hususu aydınlatmak üzere dosyaları gözden geçirmeleri ve bilimsel çalışmalar ışığında mutabakata varmaları sağlanmalıdır. Aksi taktirde söz konusu 2 ürün mevcut şartlarda Coğrafi İşaret niteliği belirsiz ürünler olarak listede yer almaktadır.

Bu noktada kısaca Türkiye'nin incir çeşitlerinden bahsedecek olursak;

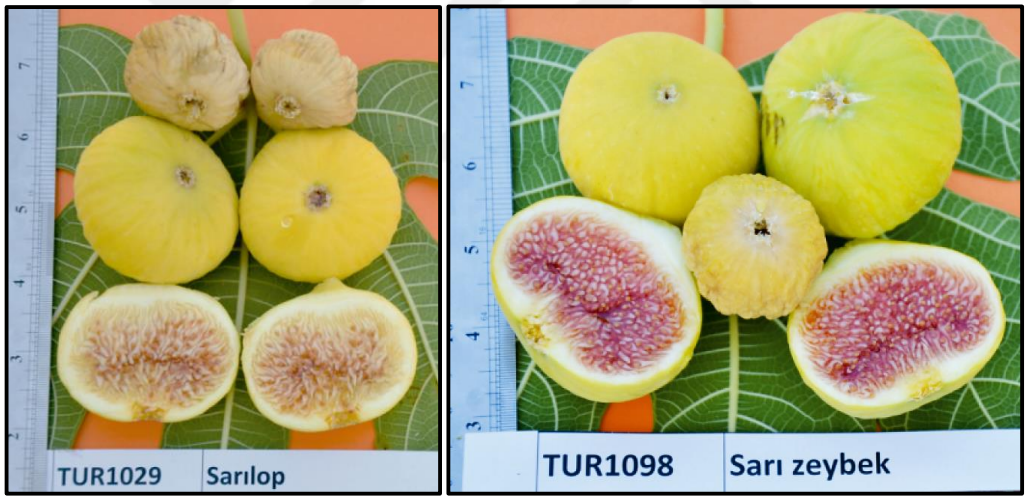
Sarılop: Aydın başta olmak üzere Ege Bölgesi'nde yaygın olan ve Türkiye'de üretilen kurutmalık incirin % 90 – 95'ini oluşturan incir çeşididir. Kurutmalık olarak kullanımı yanı sıra sofralık olarak tüketimi de söz konusudur. En ideal gelişimi yakaladığı Ege Bölgesi'nde 8 m.'ye kadar boylanabilen incir ağaçlarından toplanan incirlerin ortalama meyve ağırlığı 65 – 75 g. olup beyaza çalan açık sarı renktedir.

Sarı Zeybek: Ege Bölgesi'nde yaygın olan bir diğer kurutmalık incir çeşididir. Yeşilimtırak sarı renkte, meyve ağırlığı 68 – 76 g., olan bir çeşittir. Son yıllarda kurutmalık olduğu kadar sofralık tüketimi de artmıştır.

Göklop: Ege Bölgesi menşeli bir diğer incir çeşidi olup sofralık tüketimi yaygındır. Çatlama ve iç çürüklüğüne olan duyarlılığı nedeniyle fazla yaygın bir üretimi yoktur. Meyve ağırlığı 65 – 75 g. olup kabuğu kolay soyulan bir çeşittir.

Bardakçı (Bardacık): En hassas incir çeşidi olmakla beraber en lezzetli incir olarak tanımlanmaktadır. Meyve ağırlığı 50 – 65 g. arasındadır.

Yeşilgüz: Ege Bölgesi orijinli bir diğer çeşittir. Sofralık olan Yeşilgüz meyvelerinin ağırlığı 55 – 60 g. olup sarımsı yeşil renktedir.

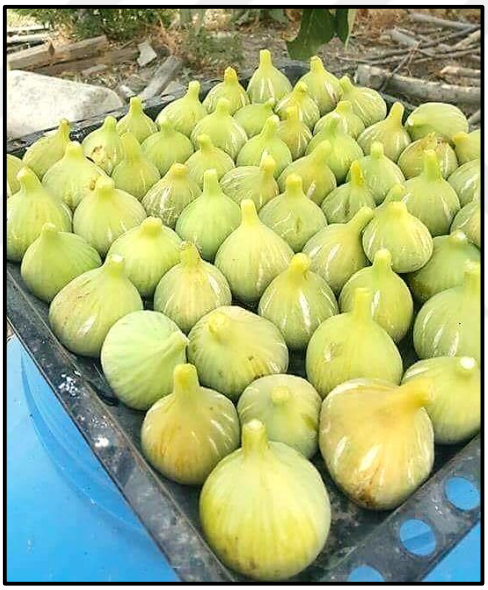


Kaynak: İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.

Fotoğraf 366. Ege Bölgesi'nde En Fazla Yetiştirilen İncir Çeşitlerinden Detay Görünümler

Elbette bunlar dışında da çeşitler bulunmakla beraber Ege Bölgesi için en önemli çeşitler bunlardır. Çeşit özelliğine bağlı olarak tat ve aromada farklılık olduğu gibi meyve şekli, yumuşaklığı, ağaç özellikleri arasında da farklar bulunmaktadır. Bu noktada Ege Bölgesi için İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü koordinatörlüğünde çeşit ve yöre bazlı olarak Coğrafi İşaret olabilecek incirler tespit edilip, sonrasında da kapsadığı sahaya göre il veya illerden yetkililerle işbirliğine gidilerek sonraki süreçte

denetim ve ticari esasları ile ilgili mutabakat sağlanmalıdır. Türkiye'nin en büyük incir tedarikçisi olan Aydın, 2017'de Türkiye incir üretiminin % 60.6 gibi önemli bir kısmını sağlamıştır. İzmir'in de üretiminin dahil edilmesiyle bu oran % 74.6'ya çıkmaktadır. Aynı zamanda kuru incir üretiminin en önemli merkezi olan saha, aynı zamanda Türkiye'nin en önemli ihraç mallarından olan nitelikli kuru incirleriyle ülkeye önemli oranda da döviz sağlamaktadır. Bu noktada böyle değerli bir ürün için Coğrafi İşaret konusunun netlik kazanması, üzümlerdeki gibi bir apelasyon sisteminin oluşturulması büyük önem arz etmektedir. Bu sayede sofralık ve en önemlisi kuru incir de uluslararası pazarlarda güven duyulan bir ürünün devamlılığını sağlamak mümkün olacaktır.



Fotoğraf 367. Aydın / Germencik'te Toplanmış *Aydın İncirleri*

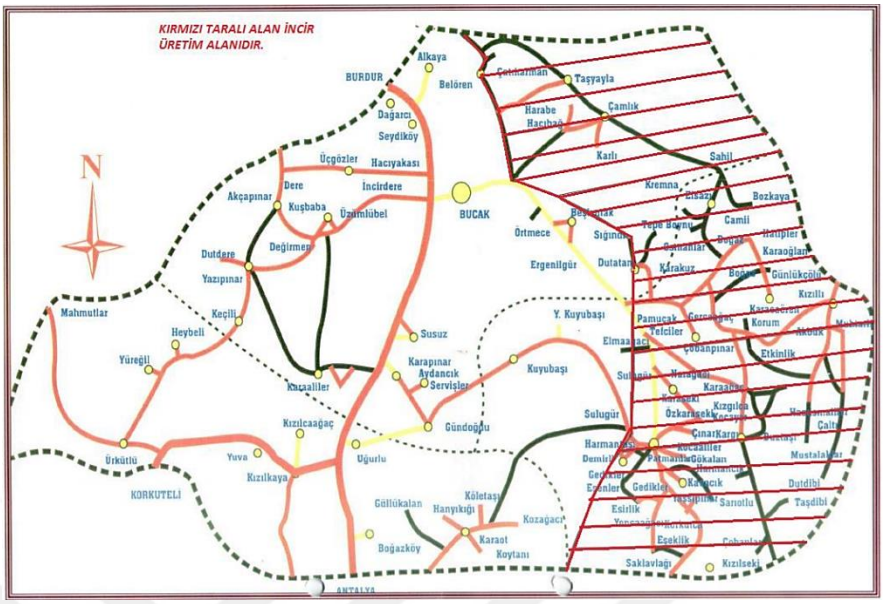
Aydın İnciri özelinde ise dikkat çekilmesi gereken önemli ve özel bir diğer husus ise söz konusu ürünün AB kapsamında tanınan 3 Türk Coğrafi İşaretinden biri olduğudur. Şubat 2016'da kapsam dahiline alınan *Aydın İnciri*, zaten Avrupa pazarlarında asırlardır bilinen bir ürünken yerini artık Coğrafi İşaret korumasıyla sağlamlaştırmıştır. Öte yandan DOOR veritabanındaki dosya incelendiğinde Türkiye'deki *Aydın İnciri* dosyasından farklı olarak coğrafi sınır "*The areas of the region for major production are Sarayköy, Buharkent, Nazilli, Sultanhisar, Aydın, İncirliova, Germencik, Ortaklar and Söke in the Büyük Menderes valley and Ödemiş, Tire, Bayındır, Torbalı and Selçuk in the Küçük Menderes Valley*" şeklinde

belirtilmiştir. Türkiye'deki dosyada sadece Aydın ve ilçeleri olarak belirlenen sınıra bu defa İzmir'in ilçeleri de dahil edilmiştir. Buna göre *Aydın İnciri* için Coğrafi İşaret denetlemesinde hangi saha göz önüne alınacaktır? Eğer İzmir ilçeleri de AB dosyasında belirtildiği gibi denetim sahası içerisinde yer alacaksa o zaman Ege İnciri adıyla yapılan başvurudan ayrı olarak *Aydın İnciri* başvurusu niçin yapılmıştır? Zira AB dosyasında da *Ege İnciri* dosyasında da aynı saha belirtilmektedir. Sonuç itibariyle konuyla ilgili saha konusunda bir belirsizliğin olduğu aşikardır ve sağlıklı bir denetim mekanizması için bu konunun ivedilikle netleştirilmesi gerekmektedir.



Şekil 219. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Aydın İnciri* ve AB Kapsamındaki PDO Logosu

Melli İnciri: Temmuz 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Melli İnciri*, Burdur'un Bucak ilçesinde uzun yıllar kendiliğinden yetişmiş olan ve tarlalar arasında bir sınır ağacı olarak kullanılan ağaçlarken, kendine has tadı ve aromasıyla zamanla başlı başına ziraatının yapılması fikrini doğurmuş ve günümüzde de ticari manada az da olsa üretilir hale gelmiştir. Bununla birlikte Türkiye çapında tanınırlık kazanamamış bir incir çeşididir. Kurutmaya uygun olduğu kadar sofralık olarak da tüketilen incir, günümüzde sınırlı bir alanda az sayıda üretildiği için çoğunlukla sofralık olarak tüketilmektedir. Bucak'ta da: "Kocaaliler Beldesi merkez olmak üzere Çamlık Beldesi, Demirli, Kızılseki, Kavacık, Çobanpınar, Kargı, Karaseki, Karacaören, Elsazı, Taşyayla, Belören köylerinden oluşan bölge" şeklinde belirtilmiştir.



Şekil 220. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Melli İnciri* Yetiştiriliş Sahasını Gösterir Harita

Melli İnciri dosyası, genel olarak sadece meyveler içerisinde değil tüm Coğrafi İşaret dosyaları içerisinde örnek gösterilebilecek dosyalardandır. Ürünle ilgili geçmişi, mevcut üretim değerleri, yetiştiriliş sahasının coğrafi şartları, meyvenin fiziksel, kimyasal özellikleri ile besin ögeleri açısından durumu ve üretim biçimi detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Yetişme sahası da detaylı bir şekilde haritalanmış olup (Şekil 220) bu anlamda az sayıdaki örnek dosyalar arasında sayılabilecek mahiyettedir.

Son olarak kısaca Bucak'taki incir üretimine baktığımızda, 2017 itibariyle toplam 329 tonluk incir üretimiyle Burdur, Türkiye'de 31. sırada yer almıştır. Üretimin tamamı Bucak ilçesinde (Sadece Merkez'de 2 tonluk üretim gerçekleşmiştir) yapılmış olup tümü *Melli İnciri* kapsamında değerlendirilebilecek özelliktedir. Yörede son 15 yılda 250 – 400 ton aralığında seyreden üretim, son yıllarda tesis edilen kapama bahçelerle beraber ilerleyen süreçte üretimde kayda değer artışların yaşanması beklenmektedir.

Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri: Kasım 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Bursa Siyah İnciri*, aynı zamanda siyah incir özelinde Türkiye'nin en tanınmış incir çeşitlerindendir. Karakteristik olarak mor (Patlıcan

moru) kabuk rengiyle, iri meyveleriyle (65 – 120 g. arasında değişmekte) ve baskın aromasıyla benzerlerinden kolayca ayırt edilebilir özelliktedir.

Bursa Siyah İnciri ile ilgili dosyayı incelediğimizde de başka özellikleri yönüyle bu dosyanın da emsal dosyalar arasında gösterilebilir olduğunu belirtebiliriz. İncirin genel özellikleri, üretim metodu ve çok detaylı bir şekilde üretim sahası belirtilmiştir. Hatta denebilir ki bu zamana kadar ki en detaylı ve olması gereken saha detay *Bursa Siyah İnciri* dosyasında tesadüf edilmiştir. Buna göre *Bursa Siyah İnciri*'nin üretim sahası;

> *- Gemlik: Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak, Kurşunlu.*
> *- Gürsu: Kazıklı, Iğdir, Karahıdır, Dışkaya.*
> *- Karacabey: Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, Ikizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran, Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet, Karakoca.*
> *- Kestel: Barakfaki, Çataltepe, Kayacık.*
> *- Mustafa Kemal Paşa: Yenice, Gündoğdu, Alpagut, Karaorman, Melik, Kösehoroz, Devecikonağı, Çardakbelen, Döllük, Çavuşköy, Çamandar, Kurşunlu, Fındıcak, Bükköy, Yoncaağaç, Eskibalçık, Karacalar, Yenibalçık, Kestelek, Çaltılıbük, Osmaniye, Kazanpınar, Doğanalan, Akçapınar, Onaç, Köreken, Killik, Incealipınarı, Uğurlupınar, Taşpınar, Dorak, Işıklar, Çömlekçi, Çamlıca, Kabulbaba, Güller, Söğütalan, Kadirçeşme, Karaoğlan, Çördük.*
> *- Mudanya: Esence, Dereköy, Mesudiye, Evciler, Çamlık, Eyerci, Emirleryenicesi, Söğütpınar, Çayönü, Yalıçiftliği, Yürük Yenicesi, Zeytinbağı, Kumyaka, Hançerli, Yaman, Kaymakoba, Mirzeoba, Orhaniye, Çekrice, Yaylacık, Küçükyenice, Küçükyenice, Dedeköy, İpekyayla, Çepni, Işıklı, Akköy, Mudanya Merkez, Güzelyalı, Altıntaş, Aydınpınar, Göynüklü, Çağrışan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy.*
> *- Nilüfer: Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırga.*
> *- Orhangazi: Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akharem, Yeniköy, Üreğil, Çakırlı.*
> *- Osmangazi: Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş, İsmetiye.*

şeklinde belirtilmiştir. Dosyada ayrıca ürünün kabuk rengine vurgu yapılarak bir de logo yer almıştır.



Şekil 221. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Bursa Siyah İnciri* Logosu

Bursa Siyah İnciri, dosyasında dikkat çeken bir diğer ve de mevcut dosyalarda bir ilk olarak denetim konusunun çok detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğudur. Buna göre denetimde tarafların sorumlulukları, usule uygun olunmadığı durumlarda söz konusu olacak yaptırımlar, denetimde yer alacak birimler ve diğer Coğrafi İşaret denetim mekanizmasının tüm esasları detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

Gemerek Gilaburusu: Gilaburu, Türkiye'de gireburu, girebur, gelebor, girebolu gibi çok çeşitli isimlerle de bilinen üzümsüler grubundan, kuşburnuna benzer bir meyvedir. Gilaburu (*Viburnum opulus* L.) Konya, İzmir, Samsun, Tokat, Yozgat gibi Türkiye'nin çok değişik kesimlerinde kendiliğinden yetişen bir bitkidir. *Gemerek Gilaburusu* ise Sivas'ın Gemerek ilçesinde mahalli olarak uzun zamandır değerlendirilen bir ürün olup tanınırlığı yöre dışına çıkmamış bir üründür. Gemerek Kaymakamlığı'nın girişimleriyle 2013'te başvurusu yapılmış olan ürün Kasım 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Gemerek Gilaburusu; çalı formunda, kuşburnu iriliğinde fakat küre biçiminde meyveleri olan, meyve rengi kırmızı, meyveleri salkımlar halinde ve her bir salkımda 30 – 40 tane olacak şekilde bulunan bir bitkidir. Gemerek'te ekseriyetle dere kenarlarında, sulu tarım yapılan yerlerin kenarlarında ve diğer su kaynağı açısından zengin yerlerde kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Son yıllarda ise sınırlı da olsa yetiştiriciliği yapılmaya başlanmıştır. Kültüre alma faaliyetleri henüz çok yeni olup yörede yaygın olarak tabiattan hazır olarak toplanması usulü yaygındır. Yörede yaygın

olarak *Gemerek Gilaburusu*'nun yöre ekonomisinde etkin bir şekilde değerlendirilmesi ve söz konusu ürünün daha geniş kitlelere kolayca pazarlanabilmesi adına yerel yönetimin de desteğiyle *Gemerek Gilaburusu Reçeli* üretimine başlanmış ve bu sayede uzak mesafelere de pazarlanabilir hale getirilmiştir.



Fotoğraf 368. Toplanmaya Hazır Haldeki Gilaburular

Bünyan Gilaburusu: Ekim 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Bünyan Gilaburusu*, henüz Türkiye'de gilaburu çok yaygın bir tanınırlık kazanmamışken Kayseri'de oldukça bilinen bir ürün olarak ticari hayatta değerlendirilmekteydi. Nitekim, Kayseri'nin pek çok yerinde de gilaburu kendiliğinden yetişen bir meyve olarak bol miktarda bulunmaktadır. Son yıllarda Bünyan'da da gilaburu yetiştiriciliği yapılmaya başlanmıştır. Coğrafi İşaret dosyasında da Bünyan koşullarına çok iyi adapte olmuş ve yüksek verimliliğe sahip *Bünyan Gilaburusu*'nun diğer ilçelerdeki gilaburularla verimliliği ve 100 tane ağırlığı karşılaştırılarak da farklılığı ortaya konulmuştur. Nitekim gilaburu, Kayseri'de pek çok yerde bulunan özellikle de Erciyes'in güneye bakan yamaçlarında yaygın olarak kendiliğinden yetişen, Develi'de de değerlendirilen bir meyvedir. Özellikle de meyve suyu olarak tüketimi ve ticareti oldukça yaygındır.



Şekil 222. *Bünyan Gilaburusu* İçin Hazırlanmış Olan Logo

Gilaburu, henüz yeni yeni pazarlarda yaygınlık kazanmaya başlayan ve geniş tüketici kitlelerince çok kısa bir süredir bilinen bir meyvedir. Bu açıdan pek çok yerde olsa dahi ekseri ilk pazara çıktığı yerle anılmaktadır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı: Gazipaşa'nın sadece birkaç mahallesinde (Esenpınar, Çile, Yeşilyurt, Çörüş ve Doğanca'da) yetiştiriciliği yapılan *Gazipaşa Çekirdeksiz Narı*, isminin çağrıştırdığı gibi çekirdeksiz olan bir nar çeşidi olmayıp sadece diğer narlardan farklı olarak çekirdeği çok daha yumuşak olduğundan meyvenin etli kısmıyla beraber kolayca tüketilebildiğinden bu ismi almıştır. İlçede genel manada nar üretimi yıldan yıla artmakla beraber *Gazipaşa Çekirdeksiz Narı*'nın üretimi çok sınırlıdır. İşletmelerin çoğu dağınık ve küçük ölçekli olup sayılan mahallelerdeki nar bahçelerinin yarısının *Gazipaşa Çekirdeksiz Narı* olduğu buna göre de 1.500 – 2.000 da.'lık bir üretim alanında 4 – 5 bin tonluk nar üretiminin gerçekleştiği belirtilmektedir. Elbette kayıt dışı üretimle sayının daha fazla olabileceği belirtilmiştir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı gibi özel bir nar çeşidiyle ilgili olarak üreticiler haklı olarak daha yüksek bir gelir beklediklerini belirtmişlerdir. Buna karşılık çoğu zaman bekledikleri fiyatın çok altında ürünlerini satabildikleri, tüccarların diğer narlardan çok az bir farkla ürünü aldıklarından olması gerektiği değerin çok altında kaldığını belirtmişlerdir. Ayrıca ürünün hala büyük tüketim merkezlerinde tanınmadığı, bu alanda yerel yönetimin tanıtımda yetersiz kaldığına dikkat çekilmiştir.

2018'de düzenlenen "9. Gazipaşa Çekirdeksiz Nar Festivali"nin de tek başına bu anlamda yeterli olmadığına dikkat çekilmiştir.

Karaköprü Narı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Karaköprü Narı* koyu kırmızı renkli taneleri ve kendine has aromasıyla karakterize edilmektedir. Esasında çoğu tarım ürününe kıyasla yörede çok yeni denebilecek bir meyve olan nar, ilk olarak 2013'te resmi istatistiklere konu olmuş ve 1.051 ton nar üretilmiştir. Kısa sürede yöre halkının alternatif bir tarım ürünü olarak nara yönelmesiyle üretim 2015'te 2.040 tona, 2017'de de 2.164 tona kadar çıkmıştır (TÜİK, 2018). Öte yandan nar üretiminin yörede kısa sürede yaygınlaşması ve yeni nar bahçelerinin tesis edilmesiyle ortaya çıkan üretim fazlası, henüz pazar oluşmadan yapılan yatırımlarla son yıllarda yöre nar üretiminde ciddi sıkıntılar yaşanmaya başlamıştır. Şanlıurfa'da ayrıca *Suruç Narı* olarak da bilinen ve karakteristik özelliği bulunan ayrı bir nar çeşidine daha işaret edilmiştir. *Suruç Narı*, *Karaköprü Narı*'ndan farklı olarak tane renklerinin pembeden beyaza doğru değişen tonlarda olması ve kendine has mayhoş tadıyla karakterize edilmektedir.

Siirt Zivzik Narı: Siirt'in Şirvan ilçesinin Dişlinar (Eski adı Zivzik) köyünden adını alan *Siirt Zivzik Narı*, Şirvan başta olmak üzere Siirt'in diğer yerlerinde de az miktarda yetiştirilmektedir. İnce kabuklu, açık kırmızı renkli taneleri olan tatlı bir nar çeşididir. Raf ömrünün uzun olması sebebiyle (6 – 7 aya kadar dayanabiliyor) de ayrıca cazip bir üründür. *Siirt Zivzik Narı*, çoğu narın aksine hasat edildikten sonra çok az bir kısmı pazara sürülüp, büyük bir kısmı salkım haline getirilip depolarda stoklandıktan sonra kuruması beklenir ve bu şekilde pazara sürülür. Kurudukça dış kabuğu da incelen ve aroması daha da artan narın, pazar değeri bu şekilde daha da artmaktadır. Başarılı tanıtım çalışmaları ve ürünün nakliyeye – depolamaya elverişliliği sayesinde son yıllarda popülaritesi oldukça artmış olup türlü sosyal etkinliklerle de yöre narına daha fazla dikkat çekilmeye çalışılmaktadır. Yörede 2016'dan itibaren organik *Zivzik Narı* yetiştiriciliği projesine başlanmıştır.



Fotoğraf 369. Tipik *Siirt Zivzik Narı* ve Nara Dikkat Çekmek Adına Hazırlanan İlanlardan Örnekler

Kuytucak Narı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Kuytucak Narı*, Adana'nın Kozan ilçesine bağlı Kuytucak Mahallesi'nde yetiştiriciliği yapılan bir nar çeşididir. Narın en önemli özelliği ise çoğu nar çeşidine göre oldukça iri olan meyve tanelerinin şeffaf olmasıdır. Çekirdeksiz olarak da adlandırılan bu gibi çekirdeği çok yumuşak olan çeşitler yemesi kolay olduğu için özellikle tercih edilmektedir. *Kuytucak Narı* ise bu özelliğinin yanı sıra tatlı ve bol sulu olmasıyla da cazip bir üründür. Öte yandan meyvenin dış kabuğunun yumuşak olması, uzun mesafelerde meyvenin nakliyesini güçleştirmektedir. Bu açıdan *Kuytucak Narı*, Adana ve yakın çevresi dışında fazla bir tanınırlık kazanamamıştır.

Bilecik İnhisar Narı: Deve dişi narı çeşidinden olan *Bilecik İnhisar Narı*, yörede özellikle Sakarya Nehri boyunca yetişme alanı bulan nar, benzer özellikte Söğüt'te de yetiştirilmektedir. Yörede hem tatlı hem de ekşi nar yetiştiriciliği yapılmakta olup üretimde son yıllarda dikkat çekici bir artış söz konusudur. Nar üretimindeki artışa bağlı olarak son yıllarda Bilecik'in en popüler ürünlerinden olan nar lokumu da yapılmaktadır. İlçede 2004'te sadece 300 ton olan üretim 2007'de 4 katlık bir artışla 1.206 tona çıkmış, 2012'de 2.423 ton olan üretim 2017'de 7.136 ton olmuştur. Üretimi kısa aralıklarla katlanarak artan *Bilecik İnhisar Narı*'da tanınırlığı henüz yöre sınırları dışına çıkmadığından pazarlarda bir kalite göstergesi olarak yöre adıyla anılacak pozisyona taşınamamıştır.

Dalyan Narı: Muğla'nın Ortaca ilçesine bağlı Dalyan'da üretilen ve burayla özdeşleşmiş olan *Dalyan Narı* ile ilgili Coğrafi İşaret çalışmalarına başlanmıştır. Kendine has tadı ve aroması yanı sıra bol sulu olmasıyla da özellikle meyve suyu sanayi tarafından tercih edilen bir çeşittir. Üretimin yarıdan fazlasının ihraç edildiği *Dalyan Narı*'nın yıldan yıla üretimi artmaktadır. Ortaca'da 2017'de üretilen toplam 44.642 tonluk nar üretiminin yaklaşık ¼'ü *Dalyan Narı*'dır.

Sayılan nar çeşitlerinden başka Hatay arazi çalışmamız kapsamında *Kırıkhan Karamehmet Narı*'na da dikkat çekilmiş olmakla beraber ürünle ilgili fazla bir bilgi edinilememiştir.

Çemişgezek Ulukale Dutu: Tunceli'nin Çemişgezek ilçesine bağlı Ulukale ve Bozağaç'ta yetiştirilen dutlar, tanınırlığının artması ve ihracatının yapılmasıyla yöre ekonomisinde merkezi bir konuma yerleşmiştir. Yöre ekonomisindeki değerinden ötürü faaliyeti daha koordineli bir şekilde sürdürmek adına da 2016'da Ulukale'de Dut Birliği Kooperatifi kurulmuştur. Çekirdeksiz dut çeşitlerinden olan yöre dutları, çoğunlukla sofralık ve kurutmalık olarak, az miktarda da pekmez ve pestil yapımında değerlendirilmektedir. Kurutularak Avrupa ülkelerine de pazarlanan *Çemişgezek Ulukale Dutu*, yöreye her yıl önemli ölçüde döviz sağlamaktadır. Ürünün üstün vasıflı olması nedeniyle talep de yıldan yıla artmakta olup ihtiyacı karşılamak adına üretim de artmıştır. Çemişgezek'te 2004'te 125 ton olan dut üretimi, 2010'da 400 tona çıkmış,

2017’de ise don nedeniyle üretim 339 tona düşmüştür (TÜİK, 2018). Son olarak Ekim 2017’de de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.



Fotoğraf 370. Kurutulmuş *Çemişgezek Ulukale Dutu* Genel ve Detay Görünüm

Tut Dutu: Aralık 2015’te Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Tut Dutu*, yöre zirai hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Adını yetiştirmiş olduğu dutlardan alan Tut ilçesi, 2017 itibariyle Adıyaman dut üretiminin % 28.7’sini karşılamıştır. Üretimin önemli bir kısmı pekmez yapımında değerlendirilmekte olup geri kalan kısmı da sofralık tüketilmektedir.

Gürün Dutu: Esasında Gürün ve Divriği geçmişte bol ve çeşitli dutlarıyla tanınan bir yöreyken (Evliya Çelebi’de Seyahatnamesi’nde buna değinmiştir) günümüzde bu üstün ürünler büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Öyle ki Sivas genelinde 2017 itibariyle toplam 125 ton dut üretilmiş olup bunun da 69 tonu Gürün’de gerçekleşmiştir. Kaynaklarda ve yöre halkı tarafından *Gürün Dutu*’nun tanınırlığına dikkat çekilmiş olsa da söz konusu ürünle ilgili bilimsel çalışmalar yok denecek kadar azdır.

Eğin Dutu: Erzincan’ın Kemaliye (Eski adı Eğin) ile özdeşleşmiş olan ve yörede çok uzun yıllardır yapılan dutçuluğa bağlı olarak gelişmiş dut ürünleri kültürüyle kendini göstermiştir. Yörede üretilen üstün vasıflı çekirdeksiz dutlardan çok çeşitli ürünler elde edilmekte olup bunlar “Tatlı ve Şekerlemeler” bölümünde izah edilmiştir. Öte yandan yöredeki bu köklü dutçuluk çok uzun bir süre ihmal edildiği ve genellikle kapalı ekonomik sistem içerisinde yöre halkınca veya görece yakın çevreye

pazarlanan bir ürün olarak kaldığından kayda değer bir atılım yakalanamamıştır. Yörede dut üretimi 140 – 150 ton aralığında seyretmekte olup üretimin tamamına yakını kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Yörede üretilen dut ürünleri (Pekmez dahil) kuru duttan yapılmaktadır.

Ayaş Dutu: Geçmişten beri dut yetiştiriciliği ile tanınan Ayaş'ta hem kırmızı hem de beyaz dut üretilmektedir. Meyvelerin iri, sıkı ve kendine has tada sahip olmasıyla karakterize edilen, Ayaş'ın konumu sebebiyle de yol boyunca pazarlanmasından ötürü tanınırlığı artmıştır. Ayaş'ta son 15 yılda ortalama 2.400 – 2.500 ton dut üretilmiştir. Üretimin büyük bir bölümü sofralık olarak tüketilmekte olup bir kısmı da pekmez yapılmaktadır.

Ereğli Osmanlı Çileği: Cumhuriyet'in kuruluşundan 1960'lara değin kayda değer bir gelişimle üretilen ve tanınırlığı oldukça yayılan *Ereğli Osmanlı Çileği*, sonrasında ciddi ölçüde geriler. Oldukça hassas bir çilek çeşidi olmasından ötürü nakliyeye dayanıklı yeni geliştirilen çeşitlerle rekabet edemediğinden önemli ölçüde ekimi azalmıştır. Raf ömrünün de çok kısa olması (maksimum 1 gün) bir diğer dezavantajı olduğundan ciddi ölçüde zirai hayattan silinmiştir. Bununla birlikte çileğin yöre koşullarında kazandığı karakteristiği, yine bu çilekten yapılan likörlerin bir dönem yurtdışına da gönderilmiş ve yoğun talep görmüş olması gibi özellikleriyle 1990'ların ilk yarısında yerel yönetimin gündemine alınarak yöre zirai hayatına yeniden kazandırılmasına yönelik çalışmalara başlanmıştır. Öncelikle çeşidin kaybolmaması adına yapılan birkaç yıllık çalışmanın ardından "Osmanlı Çileği" olarak Ekim 2018'de Milli Çeşit listesine girmiştir. Ayrıca ilgililerin söz konusu çileği yetiştirmeye yönelik desteklemek ve üretimi geliştirmek adına kurulan Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticiyi Koruma Derneği bünyesinde Kocaali Mahallesinde birkaç dekarlık alanda üretime başlanmıştır. Günümüzde üretim her ne kadar 1 tonun altındaysa da bu alandaki girişimler ve yerel yönetimin *Ereğli Osmanlı Çileği*'ni öne çıkarmadaki gayretkeş tutumu ile ilerleyen süreçte her ne kadar üretimi yüz binlerce tonu bulamayacak olsa da sınırlı üretimden maksimum gelir elde edilebilecek seviyeye gelebilmesi mümkün olacaktır.



Fotoğraf 371. Geçmişte Bol Miktarda Üretilen *Ereğli Osmanlı Çileği*'nin Festival Havasında Geçen Hasadından Bir Görünüm (1940'lar)

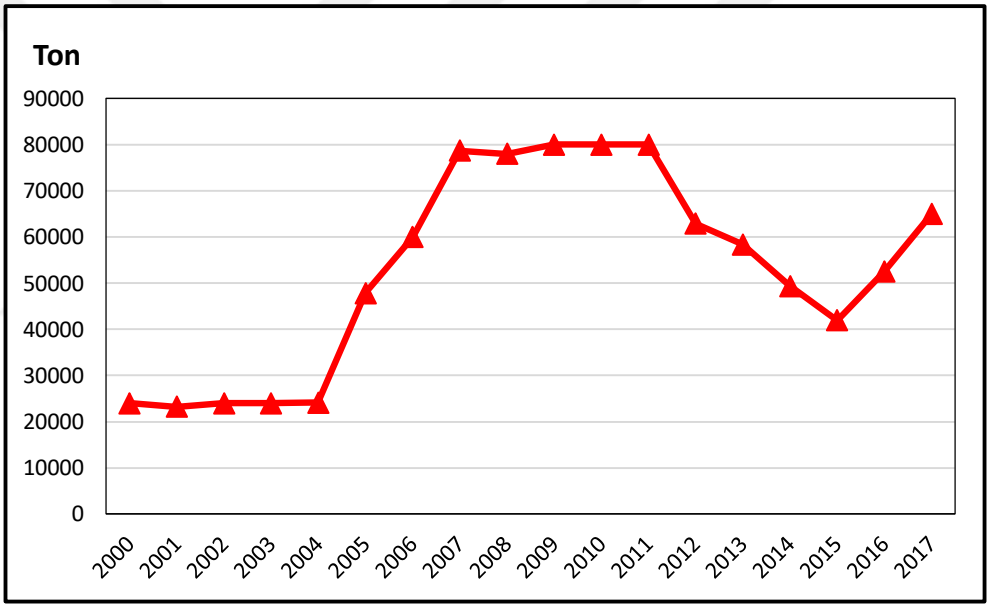


Kaynak: Ereğli Belediyesi Arşivi.

Fotoğraf 372. Tipik *Ereğli Osmanlı Çileği*'nden Detay Görünüm

Silifke Çileği: Silifke geçmişten beri Türkiye'nin en önemli çilek tedarikçisi merkez olma özelliğini korumuş, Haziran 2018'de de üretmiş olduğu çilekler için Coğrafi İşaret başvurusu yapmıştır. *Silifke Çileği* için esasında karakteristik olmaktan öte yılın her mevsimi (Örtüaltı yetiştiricilik faaliyetlerine bağlı olarak) ve de bol miktarda çilek tedarik edebilen bir merkez olmasından ileri gelmektedir. Başka bir deyişle ürünün bolluğu ve de yöredeki yaygın yetiştirilişi Silifke ve Çilek kavramlarının özdeşleşmesine vesile olmuştur.

Silifke'deki çilek üretiminin seyrine baktığımızda 2000'lerin ilk yarısında 24.000 ton civarında seyreden üretim ikinci yarıdan itibaren 78 – 80 bin ton aralığında seyretmiş fakat sonrasında 4 yıl boyunca düzenli olarak gerilemiş ve 2015'te 41.951 tona kadar inmiştir (Şekil 223). Son 2 yılda ise yeniden artış eğilime geçmiş olan çilek üretimi 2017'de 64.950 tona çıkmıştır. Aynı yıl Türkiye çilek üretiminin % 16.2'si, Mersin'in ise % 52.5'ini Silifke sağlamıştır. Silifke'de üretilen çilekler yanı sıra ilçede üretilen çok sayıda çilek fidesi de Türkiye'nin pek çok yerine gönderilmekte olup buralarda da çilek yetiştiriciliği desteklenmektedir. Bu açıdan Silifke için sadece Mersin'in değil, Türkiye'nin en önemli çilek tedarik merkezidir demek yanlış olmayacaktır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

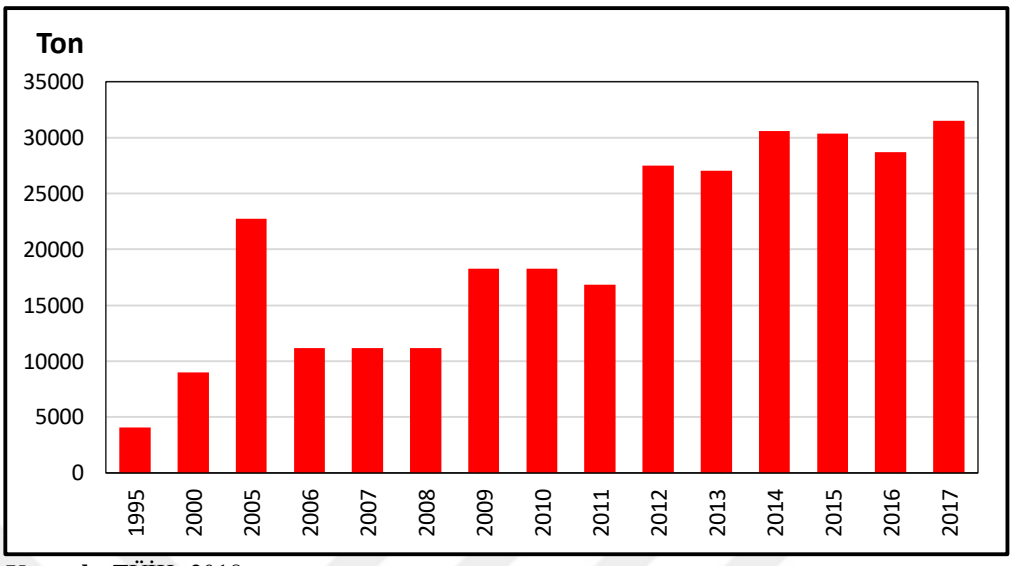
Şekil 223. 2000 – 2017 Yılları Arasında Silifke'de Çilek Üretim Miktarları



Fotoğraf 373. Silifke'de Örtüaltı Çilek Yetiştiriciliği

Sultanhisar Çileği: Silifke'den sonra Türkiye'nin önde gelen ve köklü bir çilek yetiştiricilik geçmişi bulunan merkezlerden birisi de Aydın'ın Sultanhisar ilçesidir. Kendine özgü tat ve aroması yanı sıra nakliyeye dayanıklı bir çeşit olmasıyla karakterize edilmektedir. Yörede Sabrina çeşidi başta olmak üzere Rubigen, Festival ve Fortuna çeşitlerinin ekimi yapılmaktadır.

Sultanhisar'da ticari manada çilek yetiştiriciliği 1970'lerin sonlarında yaygınlaşmaya başlamıştır. Yörede 1980'lerden 1990'ların sonuna değin üretim birkaç bin tonla sınırlı kalmış olup zamanla çileğe olan talebin artması ve çilek kullanılan endüstri kollarında (Reçel, konserve, dondurma, şekerleme gibi) yaşanan gelişmelerle çilek üretimi de artmıştır. İlçede 2000'e gelindiğinde 9.000 ton olan çilek üretimi 2005'te dikkat çekici bir artış göstermişse de bu değerin hatalı olabileceği İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından da belirtilmiştir. Takip eden yıllarda 2006 – 2011 döneminde 10 bin ton üzerinde seyreden üretim 2012'den sonra 20 bin tonun altına düşmemiş ve 30 bin tonu da aşmıştır. Son olarak 2017'de ise 31.500 tonluk çilek üretimiyle tarihinin en yüksek üretim değeri kaydedilmiştir (Şekil 224). Aynı yıl Aydın'da üretilen çileğin % 51.4'ü Sultanhisar'da gerçekleşmiş olup bu anlamda Aydın için ağırlıklı üretim merkezi olarak Sultanhisar işaret edilebilir. Yine 2017'de ilçeler ölçeğinde Silifke ve Anamur'un ardından çilek üretim miktarı açısından Sultanhisar 3. sırada yer almıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 224. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Sultanhisar'da Çilek Üretim Miktarındaki Değişim

Sason Çileği: Türkiye'nin tütün yetiştiriciliği yapılan çoğu yöresinde, tütün ekimine alternatif ürün olarak çeşitli ürünler belirlenmiş, Sason için de çilek ideal bir alternatif olarak öne çıkmıştır. Yörede çilekten çok iyi verim alan üreticiler, aynı zamanda ürünün tüketiciler tarafından da beğenilmesi ve gelişen pazar olanakları sayesinde "Sason Çileği" olarak ürünlerini yurtdışı dahil pek çok yere göndermeye başlamışlardır. İlçede ilk olarak 2008'de 45 tonluk çilek üretimi gerçekleşmiş ve sonrasında 2012'de 660 tona, 2015'te 2.750 tona ve 2017'de de 3.300 tona kadar çıkmıştır (TÜİK, 2018). Öte yandan, söz konusu birkaç yıllık bir tarım ürünü için henüz Coğrafi İşaret olabilirliğini söylemek uygun olmasa da Aralık 2018 itibariyle ürün için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır.

Köprübaşı Çileği: Esasında burası için de Sason'dan farklı bir gelişim söz konusu değildir. Manisa'nın Köprübaşı ilçesinde de yakın yıllara değin halk ekseri tütün yetiştiriciliği ile geçimini sağlarken, tütüncülükteki gelişmelere paralel olarak burası için de alternatif bir ürün arayışına girişilmiş ve yöreden birkaç girişimcinin çilek ekimine başlamasıyla kısa sürede yörede çilek ziraatı yaygınlaşmıştır. Yörede 2000'lerin ilk yarısında çok sınırlı bir alanda deneme üretimine başlanan çileğin 2005'te 500 ton olan üretimi 2008'de 5.500 tona çıkmış, 2011'de de 10.500 ton

olmuştur. İlçede 2015'teki 12.920 tonluk çilek üretimi son 2 yılda önceki yıllara kıyasla düşük seviyede kalmış ve 2017'de 9.500 ton üretim gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Her ne kadar *Köprübaşı Çileği* için de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olsa da henüz böyle bir koruma kapsamına alımı için çok erkendir.

Elazığ *Gezin ve Kuyulu Çileği* olarak bilinen çilek çeşitleri ise her ne kadar karakteristik de olsa son yıllarda ticari manada önemini yitirmiştir. Menemen'in *Emiralem Çileği* olarak ünlenen ve son yıllarda çeşitli aktivitelerle öne çıkartılan bu çilek çeşidi için de fidelerin Antalya'dan getirildiği, eskiden yetiştirilen yerli çeşitlerin ise kalmadığı için bu çilek çeşidinin de Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilirliği mümkün değildir.

5.2.5. Akdeniz Meyveleri:

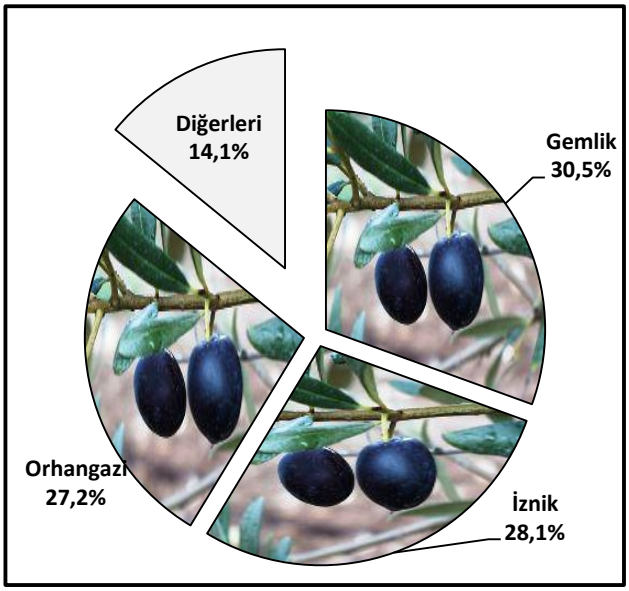
Akdeniz Bölgesi, genel olarak polikültür sahası olmasıyla sadece meyvecilikte değil genel manada zirai hayatta hem en büyük çeşitliliği hem de en uzun süreli zirai faaliyetin sürdüğü merkez olmasıyla Türkiye açısından çok önemli bir merkezdir. Bölge, turunçgiller, yağlı tohumlar (Susam ve yerfıstığı başta olmak üzere), çeşitli endüstri bitkileri (Pamuk gibi) ve çok çeşitli meyvelerle Türkiye'nin önemli merkezlerinden birisidir. Bunlar içerisinde Turunçgiller başlı başına ayrı bir sınıf olarak ele alınmış olup bu bölümde "Akdeniz Meyveleri" kapsamında değerlendirilen zeytinler, muz ve diğer meyveler ele alınmıştır.

Zeytinleri tek tek izaha başlamadan evvel, her ne kadar üzümdeki kadar olmasa da zeytinde de Türkiye büyük bir çeşitliliğe haizdir. Güney Marmara'dan başlayıp Ege Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi yanı sıra Doğu Karadeniz Bölgesi de dahil edildiğinde yöre şartlarına uyum sağlamış çok sayıda zeytin çeşidi ortaya çıkmaktadır. Bu açıdan gözden kaçırmış olabileceğimiz çeşitler olduğunu şimdiden belirtmek isteriz.

Gemlik Zeytini: Gemlik Ticaret Borsası'nın başvurusu sonrasında 2003'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Günümüzde ticari manada Türkiye'deki en

yaygın üretimi yapılan zeytin çeşidi olup zeytin kültürü yapılan hemen her yerde bulunan bir çeşittir. Marmara Bölgesi zeytinlerinin ise % 80 – 90 arasında büyük bir kısmını *Gemlik Zeytini* çeşidi oluşturmaktadır.

Farklı yörelerde Trilye, Kıvırcık gibi isimlerle de anılan *Gemlik Zeytini*, ince kabuklu, eti çekirdeğinden kolay ayrılan, et oranı % 85.8, yağ oranı % 29 – 30, tane ağırlığı 3.7 g., çekirdek ağırlığı 0.5 g., olgunlaşmış meyveleri parlak siyah renkte olan bir zeytin çeşididir. Yaygın olarak sofralık tüketilmekte olup sınıflamada sofralık kaliteye uymayanlar yağlık olarak değerlendirilmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında ürünün ayırt ediciliği olarak Gemlik'te yetiştirilen zeytin fidanlarından elde edilen zeytin ağaçlarının meyvelerinden üretiliyor olması belirtilmiş olmakla beraber esasında bu yeterli bir ayırt edicilik değildir. Yukarıda da ifade edildiği gibi ticari manada *Gemlik Zeytini* fidanları en fazla tercih edilen çeşit olduğundan Türkiye'nin pek çok yerine dağılmıştır. Her ne kadar Gemlik'tekileri bunlardan ayırt etmek adına bir ayırt edicilik öne sürülmüş olmakla birlikte burada önemli olan Gemlik çeşidinin hangi şartlardan ötürü diğer yörelerde yetiştirilen *Gemlik Zeytini*'nden farklı olduğudur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 225. 2017 Yılında Bursa'da İlçelere Göre Sofralık Zeytin Üretiminin Dağılımı

Gemlik Zeytini için hazırlanan Coğrafi İşaret dosyasında ürünle ilgili genel özellikler belirtilmiş olup salamura ve sele şeklinde nasıl hazırlanacağı ve kısaca ambalajlama hakkında bilgisi verilmiştir. Buna karşılık tarım ürünleri dosyasında olması gereken üretim biçimi *Gemlik Zeytini* dosyasında yer almamaktadır. Ürünün coğrafi sınırları Gemlik, İznik ve Orhangazi olarak belirlenmiş olup Osmangazi ve Mudanya'da bu sınıra dahil edilmeliydi. Bursa'da 2017 itibariyle sofralık zeytin üretiminin dağılımına bakıldığında da genel olarak Gemlik – İznik ve Orhangazi ilçelerinde birbirine yakın üretim değerlerinin söz konusu olduğu anlaşılmaktadır (Şekil 225). Öte taraftan Mudanya'da da 14.146 tonluk kayda değer bir üretim söz konusu olup üretimin tamamının *Gemlik Zeytini* vasıflarında olduğu düşünüldüğünde sahanın yeri daha da net anlaşılmaktadır. Diğer ilçelerin payı ise çok daha düşüktür.

Akhisar Domat Zeytini: En iyi salamuralık çeşit olarak öne çıkartılmaktadır. Çoğu zeytinde olduğu gibi periyodisite göstermemesi, erken meyveye yatması, sulamayla daha yüksek verim elde edilebilmesi gibi özellikleriyle öne çıkmaktadır (Özilbey, 2011: 29). Yağ oranı düşük olan bu çeşit, etinin çekirdeğinden kolay ayrılması sayesinde yeşil olarak dolgulu (Biber veya havuçla) zeytin şeklinde tüketilmektedir. Meyve taneleri oldukça iri olan *Akhisar Domat Zeytini*'nde tane ağırlığı 7 g., çekirdek ağırlığı 0.7 g., 100 tane ağırlığı (Meyvede) 530.3 g. gelmektedir.



Fotoğraf 374. *Akhisar Domat Zeytini* ve Logosu

Meyveleri oldukça iri olan *Akhisar Domat Zeytini*'nde hasat elle yapılır ve usulüne uygun bir şekilde salamura yapılır. elde edilen zeytinler kokteyl, çekirdeksiz,

dolgulu, dilimli, kırma, çizik (Natürel pembe) olmak üzere 5 farklı tipte pazara sürülür. Coğrafi İşaret dosyasında her bir tip için ayrı ayrı işlem basamakları belirtilmiştir. Dosya, genel olarak eksiksiz denebilecek özellikte olup bir ziraat ürünü için olması gereken her hususa dikkat çekilmiş, aynı zamanda ürün için bir de logo tasarlanmıştır. Sadece dosyada dikkat çeken husus coğrafi sınır olarak "Manisa ilinin Akhisar ilçesi ve çevre ilçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç)" belirlenmiş olup esasında İzmir'in Bayındır ve Kemalpaşa ilçeleri de sınıra dahil edilmeliydi.

Akhisar Uslu Zeytini: Manisa'nın Akhisar ilçesiyle özdeşleşmiş ve Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bir diğer zeytin çeşidi de *Akhisar Uslu Zeytini*'dir. Sofralık bir çeşit olan *Akhisar Uslu Zeytini*; erken olgunlaşan, meyve eti yumuşak olduğundan nakliyesinde özen gerektiren, meyve tane ağırlığı 4.4 g., çekirdek ağırlığı 0.5 g. ve et oranı % 87.7 olan bir çeşittir (Özilbey, 2011: 58). Hasat olgunluğuna erişen zeytinler elle toplandıktan sonra usulüne uygun şekilde 5 farklı tipte (Siyah natürel, siyah konfit, dilimli kalamata siyah zeytin, çekirdekli kalamata siyah zeytin ve çekirdeksiz kalamata siyah zeytin) pazara arz edilir. Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ise çeşit özellikleri ve ürün işleme farklılıkları dışında genel prensip *Akhisar Domat Zeytini* ile aynı olup coğrafi sınırları da aynıdır. Her iki ürün için hazırlanmış olan logo da büyük ölçüde benzerdir.



Fotoğraf 375. *Akhisar Uslu Zeytini* ve Logosu

Yöre zeytin varlığı ve üretimi ile ilgili sağlıklı veriler olmadığı için Akhisar'ın her 2 zeytin çeşidi için sağlıklı rakamsal yorum yapmak mümkün değildir. Türkiye'de 2004'e kadar istatistikler çeşit özelliğine göre derlenmemekle birlikte Akhisar için

2001 ve öncesine ait sofralık zeytin istatistiklerinin bulunmuyor oluşu da dikkat çekmektedir. Her ne kadar hala çeşit bazlı istatistikler söz konusu değilse de en azından Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için ayrıca sayısal verilerin derlendiği bir birimin tesisine, bu değerli ürünlerle ilgili iktisadi manada daha iyi bir analiz yapılabilmesi açısından gerek duyulmaktadır. Akhisar'ın her ikisi de 2012'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu zeytinleri için de bu zamana kadar ayrıca bilgi portalı veya veri bankası tesis edilmemiş olması da gündeme alınması gereken bir husustur.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini: Antalya Ticaret Borsası'nın başvurusu neticesinde 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Mevcut Coğrafi İşaret kapsamındaki zeytinler içerisinde Akdeniz Bölgesi'nin 2 zeytin çeşidinden birisidir. Öte yandan Tavşan Yüreği çeşidi, Akdeniz'in zeytin çeşitleri arasında değil Ege Bölgesi'nin zeytin çeşitleri arasında değerlendirilmektedir (Özilbey, 2011: 55).

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini; ağırlıklı olarak sofralık olarak kullanılan, sofralık standartlara uygun olmayanlar ise yağlık olarak değerlendirilen bir zeytindir. Yağ oranı düşük olduğundan (% 20) genellikle yağlık olarak değerlendirilmesi fazlaca tercih edilmemektedir. Zeytin, adını meyve tanelerinin ve çekirdeğinin yüreğe benzemesinden almıştır. Sert olan eti çekirdeğinden kolay ayrılmaktadır. İri taneli olan *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini*; tane ağırlığı 6.7 g., çekirdek ağırlığı 0.9 g., 1 kg.'da 210 – 224 tane bulunan, et oranı % 77 – 88 arasında değişen çeşit özelliğine sahiptir.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda üretim şekli, zeytinin genel özellikleri ve değerlendiriliş biçimi, meyve ve çekirdek şeklinin en önemli ayırt ediciliği olması yanı sıra etli yapısı ve çekirdeğinden kolay ayrılmasının tüketicilerce önemli bir tercih sebep olması gibi özellikler de dosyada yer almaktadır. Fakat burada dikkat çeken nokta yine ürünün coğrafi sınırları ile ilgilidir. Dosyada *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini* için Antalya ili, ürünün sınırı olarak belirtilmiştir. Dosyada ayrıca;

> "*Antalya Tavşan Yüreği Zeytini coğrafi sınırları bakımından Akdeniz iklimi ve Toros Dağlarının iklim üzerine etkisi nedeniyle Antalya ili sınırları dışında aynı pomolojik ve fenolojik özellikleri göstermez. Antalya'yı bir duvar gibi iç bölgelerden ayıran Toros Dağları hava*

akımını keser ve benzersiz yüksek nem ve sıcaklık koşullarını oluşturur. Bu jeolojik yapı Antalya Tavşan Yüreği Zeytini'nin tane iriliğinin ve et oranının diğer çeşitlere göre daha fazla olmasını sağlayan önemli bir unsurdur."

ifadesi dikkat çekmektedir. Ürünün asıl karakteristiğini Akdeniz iklimi ve Toros Dağları'nın iklim üzerindeki etkisi ile kazandığı belirtilmiştir. Söz konusu ifade oldukça genel bir ifade olup Türkiye'nin güneyi boyunca uzanan bir dağ silsilesinin benzer pek çok şartı Akdeniz Bölgesi boyunca gösterdiği göz önüne alındığında, Mersin ve kısmen Adana'nın da bu şartları haiz olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca Antalya gibi çok geniş ve yüzey şekilleri açısından çeşitlilik gösteren bir ilin tümünün söz konusu zeytin için coğrafi sınır olarak tayin edilmesi de hatalı bulunmuştur. Deniz seviyesine yakın ovalardan, yükseltisi 2.000 m.'yi aşan yamaçlara değin her yerin ürünün sınırları dahiline alınması, dosyanın bu basamağının sadece idari faktörler gözetilerek hazırlanmış olduğu fikrini vermektedir. Buna göre Korkuteli'nin 1.500 m. rakımdaki sahalarında ve 200 – 300 m. yükselti aralığındaki Döşemealtı Ovası'nda aynı kalitede / özellikte *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini* elde edilebilmekte midir? Eğer elde edilebiliyorsa Mersin ve Muğla'nın bir kısmı sınırlara niçin dahil edilmemiştir? Ayrıca Tavşan Yüreği çeşidinin Muğla'da da yetiştiriliyor olduğuna dikkat çekilerek Antalya ve Muğla'daki çeşitler arasındaki farkın da çok iyi bir şekilde bilinmesi gerekmektedir. Yukarıdaki izahatta dikkat çeken bir diğer husus ise "*Bu jeolojik yapı…*" şeklinde devam eden bölümde kastedilen jeolojik durum değil topografik durum olmalıdır. Son olarak *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini* bir tarafa, zaten Antalya'da çok sınırlı miktarda sofralık zeytin üretimi yapıldığı göz önüne alındığında, 2017'de Finike'de 78 ton, Korkuteli'nde 20 ton, Gündoğmuş'ta 12 ton, Akseki'de 9 ton ve Kemer'de ise sadece 2 tonluk zeytin üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Yöredeki sofralık zeytin üretimi Serik (1.031 ton), Manavgat (849 ton) ve Kepez (444 ton) ile sınırlı olduğu dikkate alınarak zaten çok az bir alanda yetiştiriciliği yapılan bu ürün için sınırların mahalle mahalle belirtilmesi beklenmektedir. Temelleri sağlam ve sürdürülebilir bir Coğrafi İşaret uygulaması için sahanın çok keskin bir şekilde belirlenmesi gerektiğine ayrıca ve bir kez daha dikkat çekilmesi gerekmektedir.



Şekil 226. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Antalya Tavşan Yüreği Zeytini* İçin Hazırlanmış Logo

Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytin: Edremit Ticaret Odası'nın başvurusuyla 2014'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bu ürün için doğrudan doğruya zeytinin kendisinden ziyade zeytinin işleniş biçimiyle elde edilen tüketime hazır hale getirilmesi ile ortaya konan ürün kastedilmektedir. Orta irilikte ve et sertliği de orta olan, soluk – kirli sarı renkte ve çekirdeği etinden kolay ayrılmayan bir zeytin çeşididir.

Yörede Ekim ve Kasım aylarında meyve kabuk rengine bakılarak hasadı yapılan zeytinler, tatlandırma işlemi için belli aralıklarla suyu değiştirmek suretiyle suda bekletilir. Su tekrarlama işlemi zeytin tatlanıncaya kadar devam eder. Çok hafif bir acısı kaldıktan sonra klasik tuz ve sitrik asitle salamura yapılan zeytin bu şekilde 15 gün bekletilir. İdeal bir salamuranın ardından Gıda Kodeksine uygun bir şekilde ambalaj salamurasına alınarak satışa sunulur.

Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytin için hazırlanmış olan Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda zeytinle ilgili tanıtıcı bilgiler verilmiş, üretim şekli ve nasıl salamura edileceği konusu izah edilmiştir. Denetim biçimi de detaylı bir şekilde izah edilmiş olup coğrafi sınırları ise; "*Balıkesir'in Edremit ilçesi ile Edremit Körfezi'nde yer alan Havran, Burhaniye, Ayvalık ile Çanakkale'nin Ayvacık ilçesi sınırları içindeki Bababurnu'ndan başlayıp Küçükkuyu Beldesi'ni de kapsayan bölgede yetişir.*" şeklinde belirtilmiştir.

Tarsus Sarıulak Zeytini: Tarsus Ticaret Borsası'nın başvurusu sonrasında Nisan 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Tarsus'taki zeytin ağacı varlığının ¼'ünü bu çeşit oluşturmaktadır. Orta düzeyde verimliliği olan *Tarsus Sarıulak Zeytini*, yeşil ve siyah olarak sofralık değerlendirilir. Yağ olarak değerlendirildiğinde ise elde edilen yağın yoğun meyve aromalı kokusuyla karakterize edilmektedir.



Şekil 227. *Tarsus Sarıulak Zeytini* İçin Hazırlanmış Olan Logo

Tarsus Sarıulak Zeytini; meyveleri orta irilikte, tane ağırlığı 3.8 g., 100 tane meyve ağırlığı 335 – 438 g. arasında, 1 kg.'daki meyve sayısı 228 – 281 tane, et oranı % 78 – 80.7, yağ oranı % 18.7 – 19.5 arasında olan bir çeşittir. Çeşidin çıkış noktası da Tarsus olup Coğrafi İşaret dosyasında da diğer yörelerdeki Sarıulak çeşitleriyle karşılaştırıldığında üstün özelliklerini en iyi Tarsus koşullarında sergilediği anlaşılmıştır. Bu açıdan söz konusu dosya emsal teşkil edecek özelliktedir. Bu sayede belli bir yöreye özgü çeşidin başka ekolojik şartlarda ne gibi değişik özellikler göstermiş olduğu net bir şekilde ortaya konmuş, yöreyle olan bağlantısı daha net anlaşılmıştır. Dosyada ürünün coğrafi sınırları olarak çıkış noktası olan Mersin ilinin Tarsus ilçesi olarak belirtilmiş, ürün için bir de logo tasarlanmıştır.

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini: Haziran 2018'de başvurusu yapılmış olan *Aydın Yamalak Sarısı Zeytini*, salamuralık zeytinler içerisinde en iyi kalite olanlar arasında sayılmaktadır. Adını, kaynaklandığı yer olan Aydın'ın Kuyucak ilçesine bağlı Yamalak Mahallesi'nden almıştır. Meyveleri oldukça iri olan *Aydın Yamalak Sarısı Zeytini*'nin; ortalama tane ağırlığı 8.27 g., çekirdek ağırlığı 1.2 g., meyveler olgunlaştığında koyu menekşe renginde, var yılında ağaç başına 110.1 kg., yok yılında ise 8 kg. ürün alınan bir çeşittir (Kaya, 2006: 39 – 44). Çok sınırlı bir yayılışı

bulunmakta olup Aydın'ın Kuyucak ilçesinin birkaç mahallesinde en ideal gelişimi sergilemektedir.

Yusufeli / Artvin Butko Zeytini: Doğu Karadeniz'in en popüler zeytin çeşitlerinden biri olan Butko zeytini, soğuğa olduğu kadar pek çok hastalığa da dayanıklı bir çeşittir. Meyveleri iri olup tane ağırlığı 4.7 g., çekirdek ağırlığı 0.6 g., et oranı % 91.6, yağ oranı % 20 civarında olan bir çeşittir (Özilbey, 2011: 154). Artvin ve çevresinde sofralık ve yağlık olarak kullanılmaktadır.

Hatay Halhalı Zeytini: Esasında Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde birkaç tane Halhalı çeşidi bulunmakta olup Hatay'daki çeşidin meyvelerinin diğer Halhalı çeşitlerine kıyasla daha ufak olmasıyla dikkat çekmektedir. Ekseri yağlık olarak kullanılan çeşit, yoğun et oranı (% 90 +) ile mahalli olarak sofralık tüketimi de söz konusudur.

Karamürsel Zeytini: "Su Zeytini" olarak da bilinen Karamürsel Su çeşidi, büyük tüketim merkezlerine yakın olmasına karşın sınırlı üretimi nedeniyle adını fazla duyuramamış bir çeşittir. Karamürsel menşeli olan bu çeşit yer yer Gölcük, Gebze ve Bursa civarında dağınık ve küçük topluluklar halinde bulunmaktadır. Yağ oranı düşük olmakla beraber elde edilen yağ, yöre halkı tarafından büyük rağbet görmektedir.

Bu sayılanların dışında Türkiye'de tespit edilmiş 65'in üzerinde zeytin çeşidi bulunmaktadır. Bunların birçoğu sınırlı bir alanda yayılış gösterirken bir kısmı da oldukça geniş bir alanda üretilmektedir. Elbette söz konusu çeşitlerin tamamı için Coğrafi İşaret özelliğindedir demek de mümkün değildir. Zeytinin anavatanının bir parçası olan Türkiye'de bu ürün grubundaki çeşitlilikten yola çıkarak bir apelasyon sisteminin geliştirilmesi aciliyet teşkil etmektedir. Nitekim üzüm – şarap ilişkisinde olduğu gibi zeytin – zeytinyağı ilişkisi ve söz konusu ürünlerin uluslararası pazarlardaki değeri bu alandaki apelasyon temelli kapsamlı bir bilgi bankası oluşturulmasını zorunlu kılmaktadır.

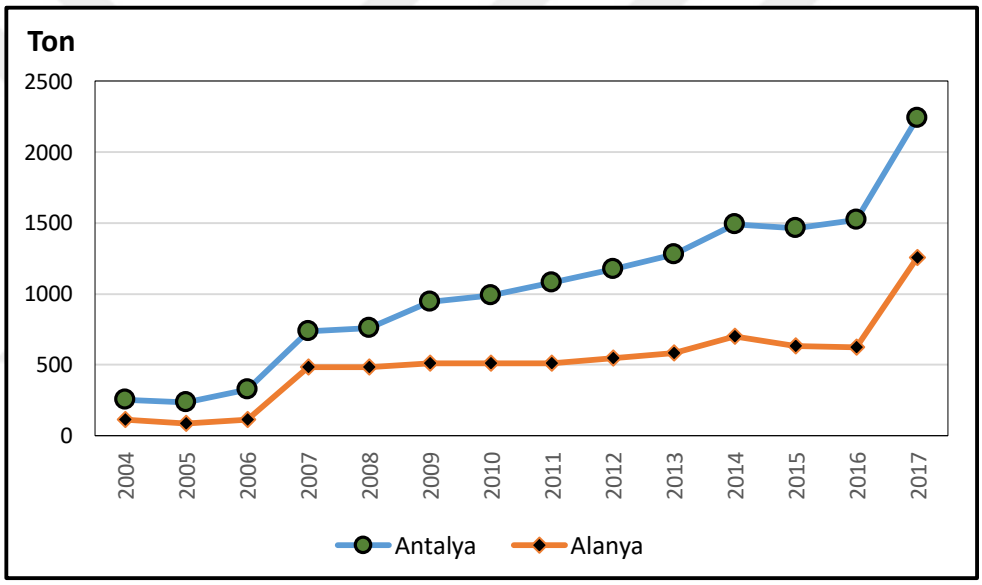
Alanya Yenidünyası: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleri sonrasında Ağustos 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Yüksek verimli ve erkenci olmasıyla beraber meyvelerinin ortalama 43.26 g. ile diğer yenidünyalardan daha ağır olmasıyla karakterize edilmektedir. Ayrıca yenidünya için istenmeyen bir özellik olan kalın veya ince kabuk özelliği, *Alanya Yenidünyası* için orta kalınlıkta olmasıyla ürün kalitesini ve ayırt ediciliğini gösterir bir diğer parametredir. Meyvenin coğrafi sınırları olarak Antalya ilinin Alanya ilçesi belirlenmiştir. Alanya, Antalya genelinde yenidünya üretimi konusunda temel üretim merkezi olup 2017 itibariyle Antalya yenidünya üretiminin % 87.9'u gibi büyük bir kısmını Alanya sağlamıştır. Yörede 2000'lerin ikinci yarısında 6.000 tonlarda seyreden üretim, son yıllarda düzenli bir gerileme eğilimi göstermekte; 2012'de 5.225 ton olan üretim, 2015'te 4.503 tona ve 2017'de de 3.666 tona kadar inmiştir (TÜİK, 2018). Henüz çok yeni bir Coğrafi İşaret olan *Alanya Yenidünyası* için uygulamanın etkisinden bahsetmek bugün için mümkün değildir.

Alanya Avokadosu: Avokado (*Persea americana*), esasında Türk zirai hayatında yeni denebilecek bir üründür. Deneme üretimlerinin ardından (1970'lerde başlamıştır) başlangıçta birkaç bin tonla sınırlı olan üretim, 2017'de Türkiye'de toplam 2.765 ton üretilmiştir (TÜİK, 2018). Antalya ise avokado üretiminde en önemli merkezlerden biri olup Türkiye üretiminin % 81'ini sağlamıştır. Antalya'da üretimi yıldan yıla artan avokadonun, il özelinde en büyük üreticisi ise Alanya'dır. Alanya'nın elverişli coğrafi şartlarıyla buraya çok iyi uyum sağlamış olan avokado, ilçede de üretimini zaman zaman yaşanan don olayları bir kenara bırakılırsa her yıl düzenli olarak artmıştır.

Ekim 2018'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret tescili yapılan *Alanya Avokadosu*, besin içeriği yönünden çok zengin olup özellikle dengeli beslenmede beslenme uzmanlarının en fazla önerdikleri meyveler arasındadır. Coğrafi İşaret dosyasında Alanya'da yetiştirilen avokadoların yağ oranı ortalama % 16.2, meyve ağırlığı 150 – 300 g. arasında, kalın kabuklu ve kabuğu kolay soyulabilen, ağaç başına 50 – 55 kg. ürün elde edilebilen özellikte olduğu belirtilmiştir. Dosyada üretim tekniği,

meyve özelliği, besin içeriği detaylı bir şekilde izah edilmiştir. *Alanya Avokadosu* için coğrafi sınır olarak da Alanya ve Gazipaşa ilçeleri belirlenmiştir.

Yöredeki avokado üretiminin gelişimine baktığımızda genel olarak Antalya üretiminin kabaca yarısını sağlayan Alanya ve Antalya toplam avokado üretiminin paralel bir gelişme göstermektedir. Yörede 2000'lerin ilk yarısında bin tonu bulmayan üretim sonrasında yavaş bir artış hızıyla 1.500 tonu aşmıştır (Şekil 228). Gazipaşa'nın da üretime dahil olmasıyla birlikte Antalya genelinde daha hızlı bir artış söz konusu olmuş, son olarak 2017'de ise bir önceki yıla göre kayda değer bir artış yaşanmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 228. Son 14 Yılda Antalya Toplam ve Alanya'da Avokado Üretim Miktarının Değişimi

Anamur Muzu: Haziran 2002'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Anamur Muzu*, Coğrafi İşaret kapsamına göre değerlendirildiğinde pek çok hatayı barındıran ve ivedilikle revize edilmesi gereken bir dosyadır. Coğrafi İşaret dosyasındaki sınırlı ve de çoğu günümüzde geçerli olmayan bilgi, aradan geçen 16 yıllık süreçte yaşanan değişimler, dosyanın geçerliliğini büyük ölçüde yitirmesine sebep olmuştur. Günümüzde Türkiye'de muz yetiştiriciliği yapılan sahalarda yeni geliştirilen Azman çeşidi yaygınlık kazanmış ve Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen *Anamur Muzu*'nun payı % 10'un altına düşmüştür. Gerek çeşit gerek coğrafi sınır gerekse bazı eksik bilgilerle muz için mevcut dosyanın mülga ve mevcut duruma göre yeni bir veya

birkaç başvurunun dikkate alınarak düzenlemeye gidilmesi gerekmektedir[337]. Nitekim 2013'te *Alanya Azmanı* olarak ayrıca bir başvuru daha yapılmıştır.



Fotoğraf 376. Anamur'da Örtüaltında İyi Gelişmiş Bir Muz Hevengi

Hatay Hurması: Özellikle Harbiye'de yetiştirilenlerle tanınmış olup "Harbiye Hurması" olarak da bilinmektedir. Meyvenin ticari hayattaki adının Trabzon Hurması olması nedeniyle bir yanıltıcılık söz konusu olabilmekle beraber söz konusu meyvenin Türkiye'deki önemli üreticilerinden birisi de Hatay'dır. Hatay, 2017'de 3.172 tonluk Trabzon Hurması (Cennet Elması) üretimiyle Türkiye genelinde 4. sırada yer almıştır. Çoğu hurmadaki gibi ağzı kamaştırmaması, karamel renginde ve kendine has aromasıyla karakterize edilmektedir. Hatay'da üretimin önemli bir kısmı Belen (1.300 ton)'de gerçekleşmekte olup ikinci sırada Defne (887 ton) gelmektedir.

[337] Söz konusu ürünün Coğrafi İşaret özellikleri ve muzun Türkiye'deki durumu ile ilgili olarak Süheyla Balcı Akova ve Güven Şahin (2017)'in "Bir Coğrafi İşaret Olan Anamur Muzunun Sürdürülebilir Kalkınmada Etkin Kullanımı", başlıklı BAP Arastırma Projesi, SBA-2016-21270'e bakılabilir.

5.2.6. Turunçgiller:

Türkiye, Cumhuriyetle birlikte çok çeşitli ve de bol miktarda turunçgil grubundan meyvenin üretildiği önemli merkezlerden birisi olmuştur. Buna karşılık bu gruptan günümüzde sadece *Finike Portakalı* ve *Bodrum Mandarini* olmak üzere 2 tane Coğrafi İşaret bulunmaktadır.

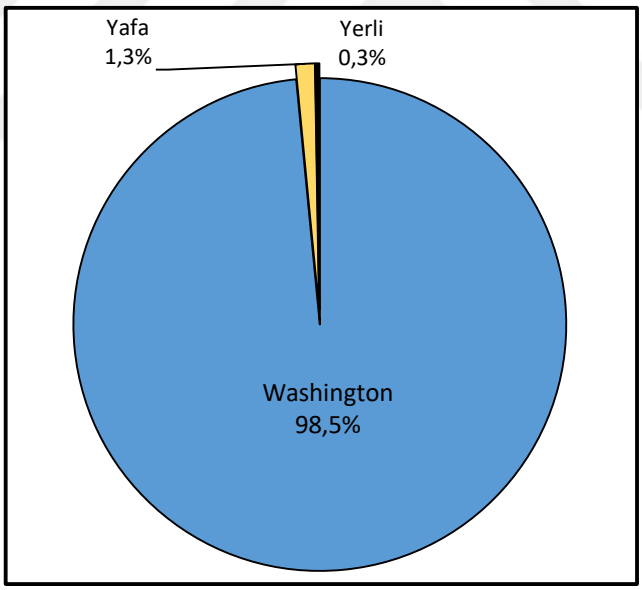
Finike Portakalı: Türkiye'de sadece Coğrafi İşaret olarak değil genel manada en tanınan meyve çeşitlerinden birisi de *Finike Portakalı*'dır. Bu popülerlik çoğu zaman tüketiciler nezdinde bir dezavantaja sebep olmuş Coğrafi İşaret olduğu halde uygulamaya işlerlik kazandırılamadığından uygulama da ürünün pazar değerini korumada etkili olamamıştır. Oysaki *Finike Portakalı*, kalitesiyle dünya çapında takdir toplamış ve California Üniversitesi bünyesinde 1994'te yapılan bir çalışma sonrasında tat bakımından dünyanın en kaliteli portakalı seçilmiştir. Günümüzde "Çanakkale Domatesi" örneğinde olduğu gibi en fazla taklitle karşılaşılan ürünlerden biri hatta ilk sıralarda yer alanı *Finike Portakalı* olup Coğrafi İşaret odağında bu konu sıkça eleştirilmektedir.

Mayıs 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Finike Portakalı*'nın yöreye ilk defa 1930'larda Şekerci Ailesi tarafından getirildiği belirtilmektedir. Buna göre de zirai hayatta 1 asra yaklaşan bir mazisi olduğunu söyleyebiliriz. Washington Navel çeşidi[338] olan *Finike Portakalı*; meyve ağırlığı ortalama 237.69 g., kabuk kalınlığı 5.2 mm., çekirdeksiz ve besin içeriği açısından zengin bir portakaldır. *Finike Portakalı*'nın Coğrafi İşaret dosyası eski olmasına karşın, kendi döneminin en iyi dosyaları arasında gösterilebilir. Portakalın üretim biçimi, fiziksel ve kimyasal özellikleri, ne şekilde ambalajlanıp pazara sürüleceği gibi hususlar detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Ürünün coğrafi sınırları; "Antalya İli, Finike İlçesine bağlı Turunçova, Hasyurt, Yeşilyurt, Sahilkent beldesi ile Yalnız ve Yuvalılar (Yuvalı) köyü yerleşim alanı (Günümüzde Mahalle olmuşlardır)" şeklinde belirtilmiştir. Yörede yapmış olduğumuz 2016 yılı saha çalışması kapsamında Yenimahalle, İskele, Saklısu,

[338] 1990'da Milli Çeşit listesine girmiştir.

Asarönü, Alacadağ ve Yalnız Mahalleleri de üretim sahasına dahil edilebileceği tespit edilmiştir.

Son olarak Türkiye'nin pek çok yerinde bol miktarda pazarlanan (!) ve *Finike Portakalı* olduğu iddia edilen meyvenin 2017'deki üretim durumuna baktığımızda şekil 229'da da görüldüğü üzere yörede söz konusu portakal çeşidinin neredeyse ticari bir değerinin kalmadığı anlaşılmaktadır. Günümüzde ekseri birkaç büyük ölçekli girişimcinin (Özel ilgisi olan) ve küçük ölçekli birkaç işletme tarafından üretimi yapılan *Finike Portakalı*'nın payı % 1'i dahi bulamadığı gibi son 15 yılda da kayıt dışı üreticiler de dahil edilse üretimin 1.000 tonu dahi bulamadığı anlaşılmaktadır. 1990'da "Finike Yerli" adıyla Milli Çeşit listesine dahil olan bu portakal çeşidi, ne yazık ki diğer ticari çeşitlerle rekabet edemez hale gelmiş, öte yandan pazarlarda en fazla adı zikredilen portakal olarak da ismen yerini korumaktadır.

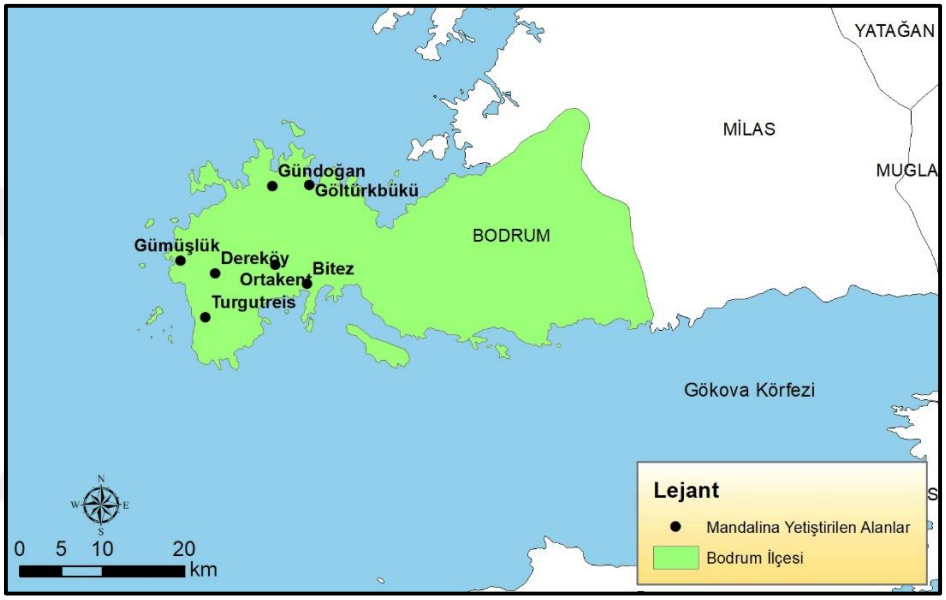


Kaynak: Finike İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018.

Şekil 229. 2017 İtibariyle Finike'de Çeşit Bazında Portakal Üretim Oranları

Bodrum Mandarini: Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliği'nin girişimleriyle Aralık 2011'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Meyveler genellikle orta veya küçük boyda olup basık formda, turuncu renkli kabuğu hafif pütürlü, sulu ve gevrek etli, baskın kabuk ve etinin kokusuyla karakterize edilmektedir. Ortalama ağırlığı 87.6 g., çekirdek sayısı 19 kadar ve kabukta puflaşmanın sık karşılaşıldığı bir meyvedir.

Toplanan *Bodrum Mandarini*, normal şartlarda 10, soğuk hava depolarında 21 güne kadar muhafaza edilebilmektedir. Yörede üretilen mandalinalar Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliği bünyesinde mandalin gazozu, lokum, bisküvili lokum, jöle ve kolonya yapımında da kullanılarak birlik logolu ambalajlarda satışa sunulmaktadır. Yöre halkı ise reçel ve marmelat yaparak hem kendi ihtiyaçlarına hem de köy pazarlarında satışa sunarak alternatif *Bodrum Mandarini* ürünü olarak satışa sunmaktadırlar.

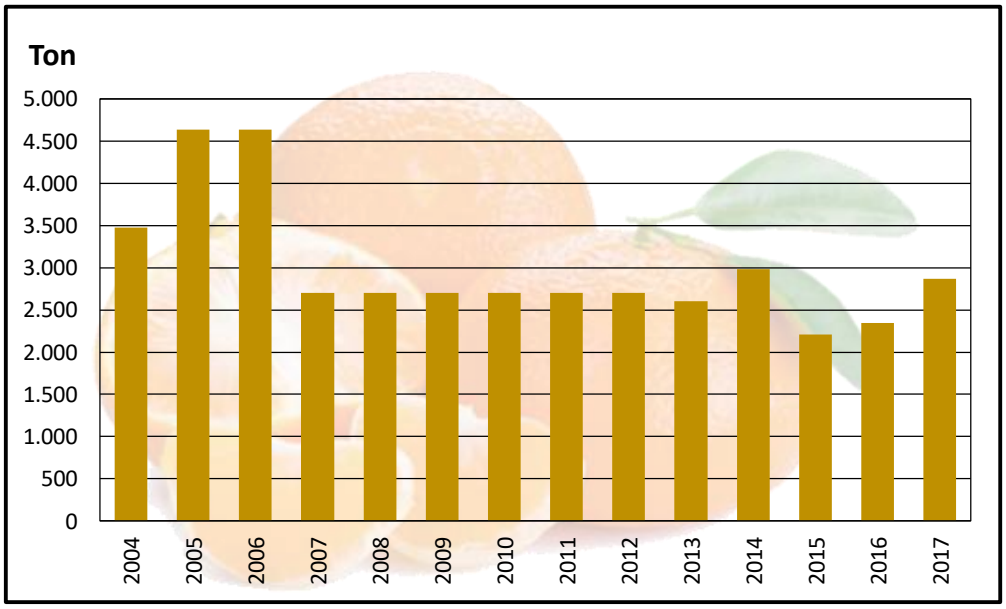


Şekil 230. *Bodrum Mandarini* Yetiştirilen Sahaların Dağılımı

Bodrum Mandarini için coğrafi sınırı; "Bodrum Yarımadası'nın Ortakent-Yahşi, Bitez, Gümüşlük, Turgutreis, Gündoğan, Konacık, Göltürkbükü beldeleri ve bu beldelere bağlı köyler (Günümüzde Mahalle)" olarak belirtilmiştir (Şekil 230). Sınırlandırma arazi çalışmalarımız ve Bodrum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden aldığımız bilgilerle karşılaştırıldığında büyük ölçüde uygun olup istisna Dereköy Mahallesi de bu sınırlamaya dahil edilmelidir.

Bodrum Mandarini, özellikle 1970 – 1980'lerde üreticisine büyük kazanç sağlamış ve yöre halkının geçiminde temel unsur olarak varlığını uzun süre korumuştur. Bu nedenle de günümüzde yöre halkının geçim kaynağı olarak daha alt sıralara düşmüş olmasına karşılık geçmişten kalma alışkanlıklar sebebiyle üretimine devam edilmektedir. Günümüzde *Bodrum Mandarini* üretimi daha ziyade ek bir gelir

olarak daha önceden dikilmiş ağaçlardan yararlanmak suretiyle devam etmektedir. Nitekim yeni bahçelerin tesisi yok denecek kadar azdır. Yörenin yerli çeşidi olan *Bodrum Mandarini*'nin üretim miktarının yıllar içerisindeki seyrine baktığımızda 2000'lerin ilk yarısında 4.640 tona kadar çıkan üretim, 2007 – 2017 yılları arasında (İstisna 2015 – 2016 yılları hariç) 2.500 – 2.800 ton aralığında üretimi yapılmaya devam etmiştir (Şekil 231). Meyvenin 2011'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olduğu göz önünde bulundurulduğunda buna bağlı üretim faaliyetlerinde herhangi bir değişimin yaşanmadığı anlaşılmaktadır. Zaten genel olarak Bodrum'da tarımın turizmle rekabetinin çok güç olduğu da dikkate alınacak olursa mevcut üretim seyri beklenen bir durumdur. Hatta üretimdeki stabil durum, genel manada bir gerileme işaretidir. Nitekim kullanım alanının çeşitlenmesi (Lokum, marmelat gibi) ve yerli – yabancı ziyaretçi sayısındaki artışa karşılık ürüne yönelik bir talep artışı yaşanmış olsaydı, diğer mandalinalara kıyasla daha fazla ağaca sahip bu çeşit için üretimde de kayda değer bir artışın olması gerekirdi. Sonuç olarak da *Bodrum Mandarini*'nin pazar payının son yıllarda giderek daraldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca yörede yaşanan su sıkıntısı da mandalina yetiştiriciliğini olumsuz yönde etkileyen bir diğer faktördür.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 231. Bodrum'da Son 14 Yılda Üretilen Yerli Mandalina Miktarındaki Değişim

Bodrum'da 2017'de *Bodrum Mandarini* ve diğer çeşitlerin (Satsuma ve Klemantin) yetiştiricilik değerlerini karşılaştırdığımızda, tablo 145'te görüldüğü üzere

yerli çeşit ile diğer çeşitlerin toplu meyvelik alanları birbirine yakın seviyededir. Yalnız burada belirtilmesi gereken bir durum çoğu tarım ürünüyle ilgili karşılaşılan istatistiksel tutarsızlıklardan kaynaklı ortaya çıkan hatalı durumdur. Tablo 145'te belirtilen TÜİK verilerine göre 2.500 da. olan *Bodrum Mandarini* bahçe alanlarının sadece 750 dekarı ÇKS'ye kayıtlıdır. Diğer mandalinalarla ilgili ise kayıt sayısı çok daha düşüktür. İşletmelerin çok küçük olması (Ortalama işletme büyüklüğü 10 – 20 da. arasında değişmektedir) nedeniyle üreticiler, miras yoluyla bölünmüş küçük parseller için kayıt olma zahmetine katlanmamayı tercih etmektedirler. Bu da eldeki mevcut verilerle sağlıklı yorum yapmayı engellemektedir. Bu nedenle de araştırmamız kapsamında hemen tüm tarım ürünleri için olabildiği kadar saha çalışmalarımızla beraber İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri, Ziraat Odaları ve Muhtarlarla işbirliği yapılarak doğruya en yakın sonuç elde edilmeye çalışılmıştır. Yeniden tablo 145'e dönecek olursak ağaç sayıları ile ilgili *Bodrum Mandarini* için ağaç sayısı 100 bine yaklaşmış olup diğer çeşitlerde de 70 bin dolayında meyve veren ağaç bulunmaktadır. Yörede mandalina yetiştiriciliğinin eski önemini yitirmesinden ötürü yeni ağaç dikimi oldukça azalmış, bu açıdan meyve vermeyen ağaç sayısı çok azdır. Üretim miktarı açısından ise toplu meyvelik ve meyve veren ağaç sayısı bakımından önce olan *Bodrum Mandarini* için diğer çeşitlerin toplamıyla çok yakın bir üretiminin olduğu görülmektedir. Bunda da kısmen verimin *Bodrum Mandarini* için biraz daha düşük olması etkilidir. Bodrum'da üretilen 2.871 tonluk mandalina üretimi Muğla toplam yerli mandalina üretiminin % 31.7'sine karşılık gelmekte olup bu anlamda ilin en önemli merkezidir denebilir.

Tablo 145. 2017 İtibariyle Bodrum'da Mandalina Yetiştiriciliğine Ait Veriler

	Bodrum Mandarini	**Diğer Mandalinalar**
Toplu Meyveliklerin Alanı (da.)	2.500	2.002
Meyve Veren Ağaç Sayısı	99.860	69.747
Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	440	970
Üretim (Ton)	2.871	2.147
Verim (kg/ağaç)	29	31

Kaynak: TÜİK, 2018.

Gümüldür Mandalinası (Mandarini): Temmuz 2015'te Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Satsuma çeşidi mandalinanın Gümüldür koşullarında kazanmış olduğu kendine has aroma ve kokusuyla karakterize edilmektedir. İnce kabuklu,

çekirdeksiz, sulu ve keskin kokulu bir mandalina çeşididir. Yörede özellikle 2010'ların başlarında üretimi 60.000 tona yaklaşan satsuma mandalina üretimi, son yıllarda bir miktar gerilemiş ve 2017'de Menderes genelinde toplam 46.999 ton satsuma mandalina üretilmiştir (TÜİK, 2018). Ege Bölgesi'nde son yıllarda şiddetini daha çok artıran kuraklık ve düzensiz yağışlara bağlı olarak meydana gelen su sorunu mandalina üretimini olumsuz yönde etkilemiş ve rekoltede azalmalara sebep olmuştur. Bununla birlikte üreticilerin de turizm başta olmak üzere diğer faaliyetlere yönelmesi de üretimde genel manada bir azalmaya neden olmuştur.



Kaynak: Menderes Belediyesi arşivinden

Fotoğraf 377. *Gümüldür Mandalinası*'nın Farklı Olum Zamanlarından Görünümler

Bucak Portakalı: Adana'nın Kozan ilçesinin Bucak Mahallesi'nde yetiştirilen portakallar için Kasım 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış daha sonra ise Aralık 2018 itibariyle bu defa *Kozan Portakalı* olarak başvurusu yapılmıştır. Adana'da genel olarak portakal yetiştiriciliği il genelinde yaygın bir faaliyet olmakla birlikte üretimin yoğunlaştığı yer Kozan, Yüreğir ve Karataş olup diğer ilçelerde ise çok sınırlı bir üretim söz konusudur.

Trablus çeşidinden türemiş olduğu tahmin edilen bununla birlikte zamanla yöre koşullarına adapte olmuş başlı başına yeni bir çeşit olabileceği belirtilen bir portakal çeşididir. Yörede kayıtlı kayıtsız toplam narenciye alanlarının en iyi şartlarda % 10'luk

bir kısmını teşkil etmektedir ki, 2017 itibariyle 2.800 – 3.000 da.'lık çok sınırlı bir alanda üretimi kalmıştır.

Dörtyol Satsuma Mandarini: Mart 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınması amacıyla Dörtyol Turunçgil Üreticileri Birliği tarafından başvurusu yapılmıştır. Genel olarak Hatay'ın Erzin ile birlikte en büyük Satsuma mandalina üreticisi konumunda olan Dörtyol'da yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan mandalinanın marka ürün haline getirilmesi amacıyla Coğrafi İşaret sürecine girişilmiştir.

Lamas Limonu / Erdemli Lamas Limonu: Söz konusu ürünle ilgili olarak 2 tane *Lamas Limonu* ve 1 tane de *Erdemli Lamas Limonu* olmak üzere 3 başvuru dosyası bulunmaktadır. Lamas aynı zamanda limon çeşidinin de adı olduğundan doğrudan *Lamas Limonu* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınması mevzuata uygun değildir. Lamas / Limonlu yöresinde yoğun olarak yetiştirilen bu çeşit erkenci, nakliyeye ve depolamaya elverişli üstün vasıflı bir çeşittir. Limonun büyük bir kısmı yurtdışına gönderilmektedir.



Fotoğraf 378. *Erdemli Lamas Limonu* ve Ağacı (Alata)

Ortaca Limonu: Ekim 2016'da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan Enterdonat (İnterdonato) çeşidi *Ortaca Limonu*, yörede bol miktarda yetiştirilen ve önemli bir kısmı da (% 65 – 70 kadarı) yurtdışına gönderilen üstün vasıflı bir limondur. Nitekim Türkiye Enterdonat çeşidi limonun dünyadaki en büyük tedarikçisi konumunda olup Türkiye pazarında da en yaygın olan çeşitlerdendir. Yörede

1970'lerde ticari manada yetiştiriciliğine başlanan limon, kısa sürede yöre koşullarında iyi kalitede elde edilen limonların tanınırlığının da artmasıyla bölgenin karakteristik tarım ürünleri arasına girmiştir.



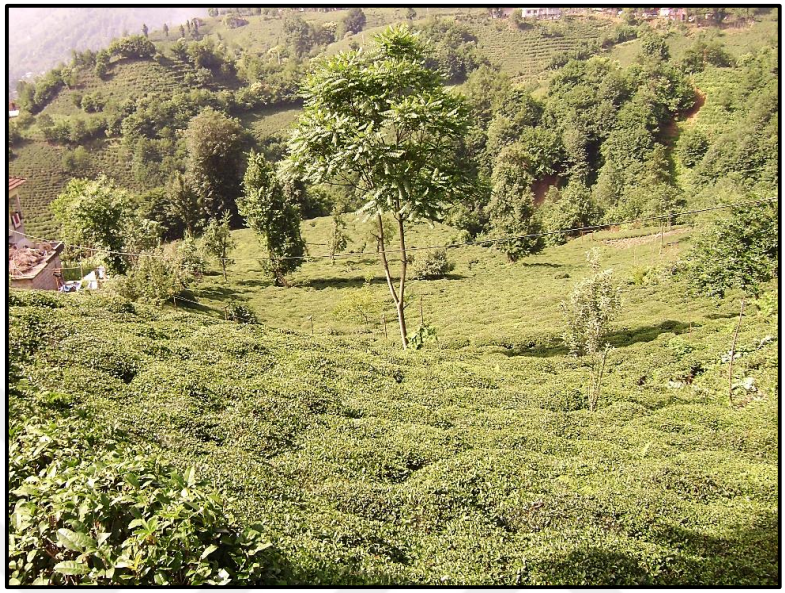
Fotoğraf 379. Tipik *Ortaca Limonları*

Akçay Şeker Portakalı: Hatay'ın İskenderun ilçesine bağlı Akçay'da yetiştirilmekte olan yerli bir portakal çeşididir. *Akçay Şeker Portakalı*; ince fakat sert kabuklu, depolamaya elverişli, çok sulu, kendine has tat ve aroması (Yoğun şekerli tadı), meyve yapısı ufak, hastalıklara karşı dirençli bir çeşittir. Yörede çok uzun yıllardan beri yetiştirilen bu portakal çeşidi Türkiye'nin diğer yerlerinde yetiştirilen şeker portakallarından çok farklı olarak Akçay koşullarına uyum sağlamış bir ekotiptir. Yörede Akçay başta olmak üzere Sarıseki, Denizciler, Akarca, Suçıkağı, Orhangazi, Bitişik en fazla yetiştirildiği yerlerdir. Günümüzde İskenderun'daki 500 da.'lık narenciye üretim alanının % 60'ında *Akçay Şeker Portakalı* yetiştirilmektedir. Çok az miktarda Arsuz ve Payas'ta da birkaç ağaçlık bahçeler söz konusudur. Fakat son yıllarda üretim büyük ölçüde azalmış, miras yoluyla küçüklen parseller, kırsal kesimden olan göç, üreticilerin zeytinciliğe yönelmesi gibi faktörlerle, portakal üretimi eski bahçeler üzerinden devam etmektedir. Karakteristik bir Coğrafi İşaret olduğundan bu açıdan Hatay'da gündeme bir an önce alınması gerekmektedir.

5.2.7. Keyif Bitkileri:

Rize Çayı: Türkiye'de "Çay = Rize" kavramının çok uzun yıllardır ülkenin her yerinde oturmuş bir kavram olduğu ve bu anlamda ürün – yöre sabitlemesinde en

popüler örneklerden birisi olduğu söylenebilir. Ağustos 2017'de Rize Ticaret Borsası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Fotoğraf 380. Rize'deki Çay Bahçelerinden Bir Görünüm (Merkez / Kurtuluş Köyü)

İlk olarak 1937 – 1938'de Batum (Dönemin SSCB'sinden)'dan getirilen tohumlarla deneme amaçlı ilk çay bahçelerinin tesisine başlanmıştır (Altın, 1986: 142; Zihnioğlu, 2003: 7)[339]. Yörenin son derece kısıtlı zirai alanı ve de faaliyetin başladığı yıllar göz önüne alındığında çok sınırlı iktisadi yaşamdan kaynaklı sıkıntılar başlarda çay ziraatına şüpheyle yaklaşılmasına sebep olmuştur. Fakat zaman içerisinde çaydan iyi sonuç elde edilmesi, üretilen çayın oldukça iyi kalitede olması, sınırlı ekonomik faaliyetlerin bulunduğu bu yöre için adeta bir merhem olmuştur. Çay (*Camellia sinensis*), esasında Türkiye'de doğal yetiştiriliş alanının çok dışında bir yerde yetiştirilmektedir. Klimatolojik açıdan kar yağışı görülen sahalarda nadiren yapılabilen çay ziraatı, sıkça belirtildiği üzere "Üzerine kar düşen dünyadaki az sayıdaki çay bahçesi"nde üstün vasıflı çaylar elde edilmektedir. Yöredeki bu klimatolojik şartlar, aynı zamanda organik çay yetiştiriciliği imkanı sağlamasıyla da ayrıca elverişli şartlar sunmaktadır[340]. Rize merkezli gelişen çay ziraati kısa sürede

[339] Esasında 1888 – 1892 arasında Japonya'dan getirtilen tohumlarla Bursa'da ilk çalışmalar başlamışsa da ideal şartları bulamadığından çay yetiştiriciliğinden beklenen sonuç elde edilememiştir (Altın, 1986: 141).

[340] Kar yağışlarıyla pek çok zararlı doğal yollardan uzaklaştırıldığından çay bahçelerinde ciddi manada insektisitlerin kullanımına ihtiyaç duyulmamaktadır.

kurumsallaşmış, çay fabrikaları, araştırma merkezleri ise başlı başına "Türkiye'de Çay Ziraatı ve Çay Sanayi" sektörleşmiştir.

Çayın Coğrafi İşaret vasfına baktığımızda, daha öncede bahsedildiği gibi doğal çay yetiştiriciliği alanlarına kıyasla oldukça ekstrem koşullarda ziraatı yapılan çay, buna bağlı tadında ve aromasında benzersiz bir özellik göstermektedir. Günümüzde ise organik çay, beyaz çay, yeşil çay, bergamotlu çay ve tomurcuk üretimiyle hem çeşitlilik büyük ölçüde artmış hem de bu çeşitlerde de dünyadaki benzerlerinden farklı olarak karakteristik özelliğini sergilemiştir. Önemli bir kısmı yaşlanmış olan çay bahçelerinin de gençleştirme çalışmasına hız verilerek bu alanda da bir iyileştirmeye gidildiği ve organik çay tarımının yaygınlaşmasıyla çok daha iyi kalitede *Türk Çayları / Rize Çayı* pazarlarda aranır hale gelecektir.

Tablo 146. Seçilmiş Yıllara Göre Türkiye'de Çay (Yaş) Üretim Değerleri

Yıllar	Alan (da.)	Üretim(Ton)	Verim (kg/da.)
1975	503.900	261.800	520,6
1980	538.100	476.100	884,8
1985	669.400	602.400	899,8
1991	886.390	682.858	770,4
1995	766.090	523.465	683,3
2000	767.500	758.038	987,6
2005	766.250	1.192.004	1.556
2010	758.641	1.305.566	1.721
2015	762.073	1.327.934	1.743
2017	821.079	1.300.000	1.583

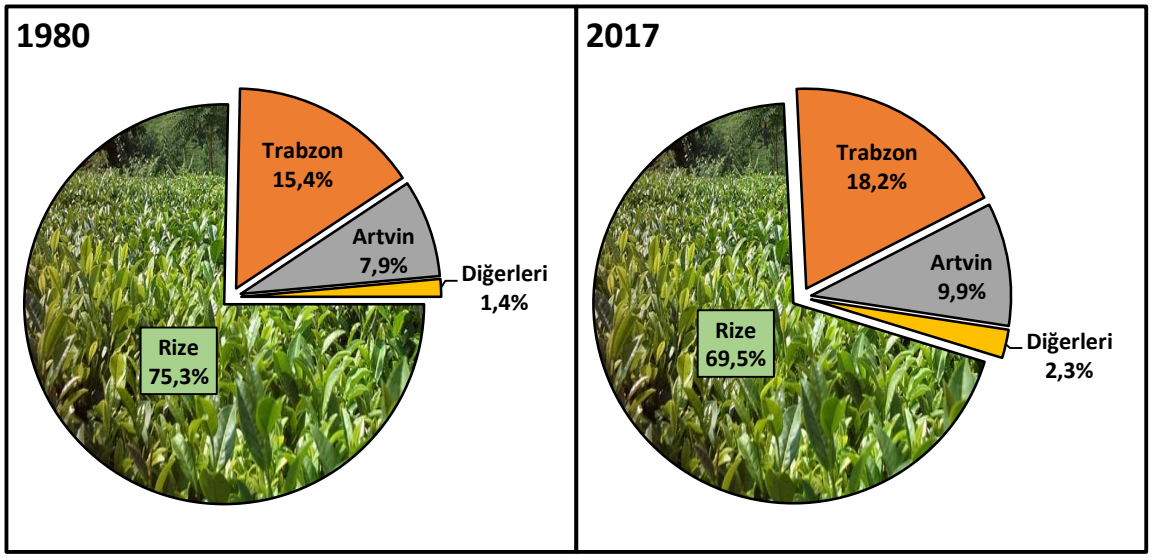
Kaynak: TÜİK, 2018.

Türkiye'de çay üretiminin yıllar itibariyle gelişimine baktığımızda 1975'ten 1990'ların başına değin kayda değer oran da artan üretim ve genişleyen ekim alanı, 1990'ların ikinci yarısıyla birlikte gerileme eğilimine girmiştir (Tablo 146). Çok uzun bir süre Türkiye'de 760.000 da. civarında kalan çay bahçeleri son yıllarda yeniden genişlemeye başlamış ve 2017'de 821.079 dekara çıkmıştır. Üretim miktarı ise 2000'lerin ikinci yarısından itibaren 1 milyon tonun altına inmemiş ve 2017'de 1.300.000 tonluk üretim söz konusu olmuştur. Türkiye'de genel olarak çaydan iyi verim alınmakta olup zaman zaman küçük çaplı düşen verime karşılık son yıllarda genellikle dekardan 1.500 kg.'ın üzerinde verim elde edilmiştir.

Türkiye'deki çay üretiminde elbette Rize'nin ayrı ve de özel bir yeri bulunmaktadır. 2017 itibariyle Türkiye çay üretiminin % 69.5'ini sağlayan ilin, toplam ekili dikili alanlarının ise % 94.1'i çay ziraatına ayrılmıştır ki bu da söz konusu tarım ürününü yöre ekonomisindeki değerini çok daha net bir şekilde ortaya koymaktadır.



Fotoğraf 381. Torbalı Makaslarla Çayların Toplanması



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 232. Türkiye'de 1980 ve 2017 Yıllarında Çay Üretiminin İllere Göre Dağılımı

Çay üretiminin iller ölçeğinde dağılımına baktığımızda 1980'de Türkiye'de çay üretiminin ¾'ünün Rize'de gerçekleşmiş olduğu, burayı ise sırasıyla Trabzon

(73.100 ton), Artvin (37.600 ton) ve diğerleri (Ordu ve Giresun 6.800 ton) takip etmiştir. 2017'ye gelindiğinde ise Rize her ne kadar hala çay üretiminde en önemli merkez konumundaysa da payı % 70'ler civarına gerilemiş, diğer yörelerin payları ise artmıştır (Şekil 232). Bunda da günümüzde Rize'de çay bahçelerinin maksimum sınırına ulaşmış olduğu ve diğer yörelerde (Özellikle Artvin başta olmak üzere) yeni çay bahçelerinin tesis edilmeye başlanması etkili olmuştur. Çayın alanını genişlemesi ile buralarda da yöre adıyla anılan çaylar pazarlarda yer almaya başlamıştır. *Tirebolu Çayı* ve *Hopa Çayı* bunlara verilebilecek 2 örnektir.



Fotoğraf 382. Son Yıllarda Popülaritesi Artan Beyaz Çay Üretiminde Kullanılan Çay Filizleri

5.2.8. Kurutulmuş Meyveler:

Meyvelerin taze olarak tüketilmesi yanı sıra kurutularak da daha uzun süre muhafaza edilip mevsimi dışında da tüketimi asırlardır uygulanagelen bir tekniktir. Pek çok meyvenin kurutularak muhafazası mümkün olmakla beraber dünya ticaretinde en yaygın olanı kayısı, üzüm, incir ve eriktir. Kurutulmuş meyveler atıştırmalık (Çerez şeklinde) tüketildiği gibi hoşaf, şerbet, pekmez, çeşitli tatlı ve hamur işlerinde çeşni (Kek, aşure, çörek gibi) olarak türlü şekillerde tüketimi mevcuttur. Söz konusu ürün grubu aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun son, Cumhuriyet'in ise ilk

yıllarından beri Türkiye'nin en önemli ihraç mallarını oluşturmaktadır. En önemli kurutulmuş meyveler kuru kayısı, kuru üzüm ve kuru incir olup hepsinde de Türkiye en önemli tedarikçi konumundadır. Buna karşılık ve de ironik biçimde kuru erik başta olmak üzere diğer kuru meyvelerde (Elma, armut, portakal, diğer üzümsüler gibi) Türkiye'nin çok gerilerde kalmış olduğudur. Türkiye'nin ivedilikle diğer kurutmalık meyvelerin üretiminde de büyük potansiyelini harekete geçirmesi ve genel olarak kurutulmuş meyve ve sebzelerde Coğrafi İşaret uygulaması da devreye sokularak dünyadaki üstünlüğünü sağlamlaştırması gerekmektedir.

Kuru Kayısı: Türkiye'de üretilen kuru kayısıların tamamına yakını Malatya'da üretilmekte olup Malatya'da da üretilen kayısıların önemli bir kısmı (% 80 kadarı) kurutmalık olarak değerlendirilmektedir[341]. Toplanan kayısılar kurutma şekline göre 2 tipte pazarlara sunulur. Bunlar; Gün Kurusu Kayısı ve Şekerpare Kayısı (Kükürtlü Kayısı)'dır. Gün kurusu kayısılar adından da anlaşıldığı üzere hasat edilen kayısıların toprak zemin veya yüksek sergilerde branda veya bezler üzerine serilen kayısıların hava şartlarına göre 4 – 5 gün kadar kurumaya bırakılmasıyla elde edilir. Kuruyan kayısılar daha sonra "Pırtlatma" adı verilen çekirdek çıkartma işleminden geçirilir. İki parmak arasına alınan kayısıların alt kısmından sıkılmasıyla çekirdekler kolayca çıkmaktadır. Bu usule göre hazırlanan kayısılar esmerleşir ve koyu bir renk alarak pazarlarda kolayca ayırt edilir. Kükürtlenerek yapılan kurutmada ise kayısıların daha uzun süre dayanması (Özellikle depolarda haşerelenmenin engellenmesi için), kuruma süresini kısaltma ve albenili bir görünüm kazanması amaçlanmaktadır. Bunun için usulüne uygun bir şekilde hasat edilen kayısılar kasalara doldurulur ve yörede islim damı (İslimhane / Kükürt odası) adı verilen modern veya basit yapıdaki kenarları ve üzeri örtülü odalarda 10 – 12 saat kükürtleme / islimleme işlemine tabi tutulur. Yaklaşık 200 kasa (Her bir kasa ortalama 15 kg.) kayısı için 2 kg. kükürt kullanılmaktadır. Sonrasında bezler üzerine serilerek güneşte bir müddet daha kurutulan kayısılar da pırtlatma işleminin ardından işletmeye gönderilerek yabancı maddelerden ve son yıllarda modern donanımlı tesislerde kükürtten arındırma işlemi

[341] Burada Malatya ile birlikte Malatya Kayısısı üretilen ve Coğrafi İşaret dosyasında ürünün sınırları kapsamında yer alan diğer yerler de (Baskil, Gürün gibi) kuru kayısı üretimine dahildir.

yapılarak paketlenerek pazarlara sunulur. Bu usulle hazırlanan kayısılar taze kayısıya benzer rengiyle kendisini belli etmektedir.

Tablo 147. Son 14 Yılda Türkiye ve Dünyadaki Kuru Kayısı Üretimi ve Türkiye'nin İhracat Değerleri[342]

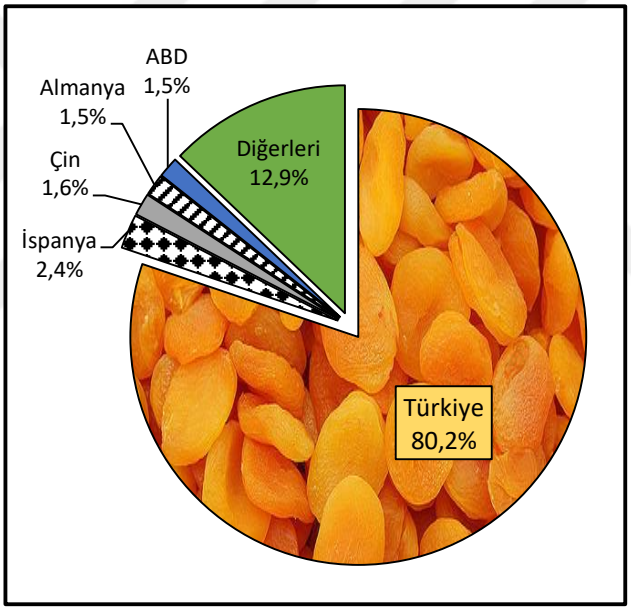
Yıllar	Üretim (Ton)		Türkiye İhracatı	
	Dünya	Türkiye	Ton	Değer (TL.)
2004	100.100	-	81.246	284.324.733
2005	158.470	58.411	95.981	242.175.111
2006	124.700	74.830	113.845	279.340.099
2007	137.100	76.831	105.031	304.032.646
2008	146.950	76.053	98.178	411.080.595
2009	134.350	55.680	101.244	431.013.530
2010	159.100	79.768	92.687	523.545.576
2011	198.917	88.138	90.321	610.207.945
2012	239.018	87.000	101.550	534.111.894
2013	170.945	99.317	112.428	603.513.181
2014	87.829	65.813	77.849	756.061.842
2015	150.746	70.761	65.267	838.736.436
2016	169.450	73.156	78.754	876.971.685
2017	226.760	94.489	94.999	979.227.540

Kaynak: INC, 2018; TÜİK, 2018.

Kuru kayısı üretimi ve ticari değerine baktığımızda zaman zaman değişmekle beraber Türkiye'nin kabaca dünya kuru kayısı üretiminin % 50'sine sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu oran 2005'te % 37, 2014'te ise % 75 olmuştur. Dünya genelinde kuru kayısı üretiminde genel olarak 2004 – 2012 yılları arasında düzenli denebilecek bir gelişme söz konusuyken 2012'den sonra çok ciddi bir dalgalanma söz konusu olmuş ve 2014'te Türkiye kayısı üretimini adeta sıfırlayan 2014'teki don olayına bağlı olarak kuru kayısı üretimi de çok büyük ölçüde gerilemiştir (Tablo 147). Sonrasında ise yine bir artış seyrine girilmiş olup 2017'de 226.760 ton kuru kayısı üretimi gerçekleşmiştir. Türkiye'deki kuru kayısı üretimi ise dünyadaki seyre bir paralellik göstermemekte olup kısa aralıklarla daha istikrarsız bir seyir söz konusu olmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'de de 2014'teki afet sonrasında düzenli bir artış eğilimi olduğu görülmektedir. Son olarak 2017'de üretilen 94.489 tonluk kuru kayısıyla dünya kuru kayısı üretiminin % 41.7'sini sağlamıştır. Benzer şekilde Türkiye'nin kuru kayısı

[342] Kayısı ihracatıyla ilgili verilerde farklı kaynaklarda farklı değerler söz konusu olmakla birlikte konuyla ilgili TÜİK verileri esas alınmıştır.

ihracat miktarında da 2014 öncesine kadar çok küçük ölçekli artış ve azalışlar olsa da genel itibariyle 95 – 100 bin ton arasında seyrettiği görülmektedir. Ülkede 2014'teki afet sonrasında üretim önemli ölçüde düşmüş olsa da kuru kayısı stoklarının devreye sokulmasıyla bu durumun ticari hayata çok fazla olumsuz bir yansıması olmamıştır. Hatta öyle ki son 6 yılda kuru kayısı ihracatından elde edilen gelir düzenli bir şekilde artmış ve 2017'ye gelindiğinde gelir 1 milyar TL.'ye yaklaşmıştır. Türkiye'nin kuru kayısı ihracatından elde ettiği gelirdeki kayda değer artış (Son 10 yılda 2 katından fazla artmıştır) ürünün yüksek kalitesi, bu kalitenin yıldan yıla daha çok pazarda tanınır hale gelmesi, genel manada *Türk Kayısısı*'nın üstün vasıflı olduğunun bilinmesi, ambalajlamada büyük mesafelerin kat edilmesi gibi hususlar etkili olmuştur.



Kaynak: INC, 2018.

Şekil 233. 2016 Yılı İtibariyle Kuru Kayısı İhracatı Yapan Ülkelerin Payları

Son olarak ülkelerin kuru kayısı ihracatına baktığımızda yıllardır olduğu gibi bu alanda Türkiye'nin baskınlığı söz konusudur. Genel olarak dünya kuru kayısı ihracatının % 75 – 85 aralığındaki payıyla Türkiye pazarın söz sahibi ülkesi konumunda olup 2016'da da % 80.2'lik payıyla (78.754 ton) en büyük tedarikçi olma özelliğini korumuştur. Türkiye'yi sırasıyla İspanya (2.298 ton), Çin (1.498 ton), Almanya (1.419 ton), ABD (1.389 ton) ve diğer ülkeler takip etmektedir (Şekil 233).

Almanya'nın söz konusu ürünle ilgili olarak gerçekleştirmiş olduğu ihracat, transit ticaretten kaynaklı olup ülkenin bu anlamda üretimi söz konusu değildir.



Fotoğraf 383. Kükürtlendikten Sonra Sergilerde Kurumaya Bırakılan Kayısılar (Pütürge)

Kuru İncir: Türkiye'nin söz sahibi olduğu bir diğer kuru meyve de kuru incirdir. Günümüzde incirler geleneksel ve modern yöntemlerle türlü şekillerde kurutulmaktadır. Ağacın dalında kurumaya bırakma, toplanan incirlerin sergide kurumaya bırakılması, fırınlarda kurutma, seralarda kurutma gibi türlü yöntemler mevcuttur. İncirlerin kurutulmasında üzerinde durulan en önemli nokta "Bandırma" işlemidir. Bu işlemde sergilerde 3 – 5 gün kurumaya bırakılan incirler, yıkandıktan sonra bir çuval veya sepete doldurulur. Büyük bir bakır kazandaki sıcak suya tuz, defne yaprağı, kekik ve yöresel bazı bitkiler atılarak iyice özlerinin çıkması beklenir. Geçmişte bu karışıma bir miktar da odun külü katıldığı belirtilmiştir. Sepet veya çuvallardaki incirler kazandaki karışıma daldırılarak yaklaşık 4 – 6 dakika kadar bekletilir. Bu sayede incirlerde koruyucu bir katman oluşturularak kurtlanmasının önüne geçilmiş olunur. Bandırma işleminin ardından incirler 5 – 6 gün daha kurumaya bırakılır. Nihai aşamada kurutma işlemi tamamlanmış incirler, işletmeye gönderilir ve burada da bir dizi işlemden geçilir. İlk olarak kalite kontrolden geçirilen incirler daha sonra mor ışık altından geçirilerek aflatoksin bulaşık incirler ayıklanır. Sonrasında incirler yıkanır, boylarına göre istiflenir ve son aşamada paketlenir. Aydın'da özellikle kurutmalık incir konusunda 1. sınıf ürünler olarak "Dağ İnciri" denilen ve dağ

köylerinin çevresinde dağınık halde bulunan incir ağaçlarından toplananlar kabul edilmektedir. Buna göre incirlerin kalitesinden bahsedilirken dağ ve ova inciri olup olmadığı üreticiler arasında önemli bir belirleyicidir. Günümüzde kuru incirden elde edilen ürünlerde de bir çeşitlilik patlaması söz konusudur. Çikolata kaplı incirler, incir barlar, incir döneri, incir pestili, incir jölesi sayılabilecek ürünlerden bir kaçıdır.

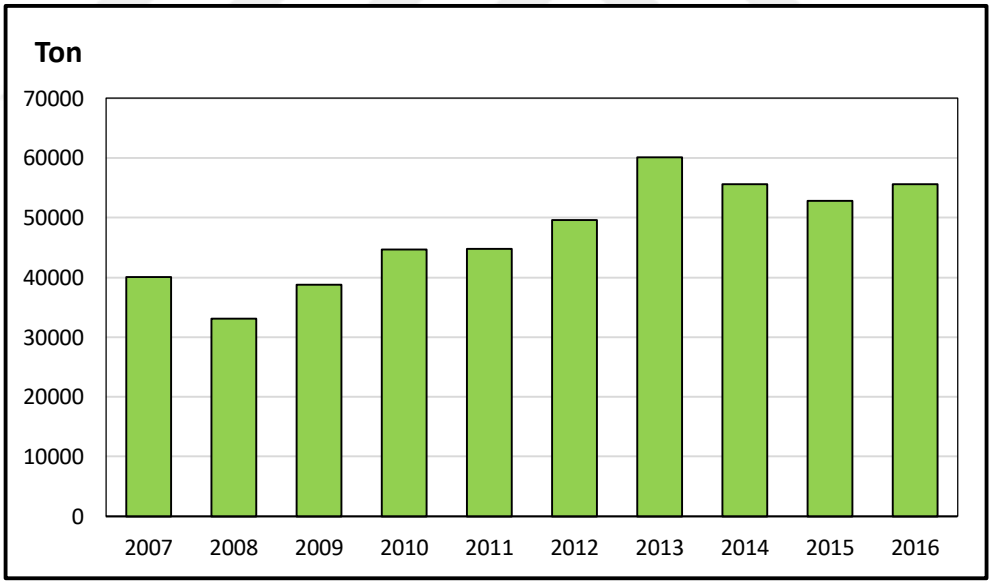


Fotoğraf 384. Aydın / Germencik'te Kurutulmuş İncirler

Türkiye'nin kayda değer ölçüde gerçekleştirdiği incir üretimi ve bundan elde edilen kuru incirlerin her yıl önemli bir kısmı uluslararası pazarlara sunulmaktadır. Ülkenin son 10 yıllık süreçte kuru incir ihracatına baktığımızda genel manada bir artış yaşandığı söylenebilirse de özellikle son 4 yılda 55 – 60 bin ton aralığında seyrettiği gözlenmiştir. İhracatta 2008 – 2013 yılları arasındaki düzenli artış seyrinden sonra son birkaç yılda büyük çaplı bir gerileme olmamakla beraber artış seyrinin kırılması dikkat çekmektedir. Her ne kadar bu durumda uluslararası siyasi arenada yaşanan birtakım gelişmelerin etkisi olmuş olmakla beraber Türkiye gibi üstün vasıflı kuru incir tedarikçisi bir ülkenin pazar payını genişleterek ticari ağını daha da yaygınlaştırmalıdır. Bu sayede dış kaynaklı gelişmelerde beklenmeyen durumlar ışığında sektör bu durumdan daha az etkilenir hale getirilebilecektir. Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta da Türkiye'nin genel manada kuru incir üretim ve ihracatında potansiyelini tam anlamıyla kullanamamış olduğudur. Nitekim Ege Bölgesi'nde 1924'te 33.000 ton, 1928'de 27.000 ton ve 1931'de de 24.000 ton kuru incir ihracatı yapıldığı göz önüne alındığında (Şevket Süreyya, 1934: 49) son birkaç

yıl göz ardı edilirse günümüzdeki ihracat değerlerinden çok çok düşük ihracat değerleri olmadıkları anlaşılmaktadır. Oysaki modern incir bahçelerinin tesisi, ıslah çalışmaları, yörelere özgü uygun çeşitlerin dikiminin teşviki ve genel manada incir ziraatının iyileştirilmesine yönelik pek çok başarılı girişimin ardından ihracatın Cumhuriyet'in en buhranlı yıllarından çok da farklı olmaması dikkat çekmektedir.

Kuru incir üretim ve ticaret değerleriyle ilgili olarak belirtilmesi gereken önemli bir husus ise söz konusu ürünün kuru kayısı ve kuru üzümdeki gibi başlı başına istatistiklerinin bulunmuyor oluşudur. TÜİK verilerine göre kuru kayısı ve kuru üzüm üretim değerleri ayrı ayrı belirtiliyor olmakla beraber kuru incir için böyle bir derleme söz konusu olmayıp diğer kurutulmuş meyvelerle toplam içinde değerlendirilmiştir. Dış ticaret verileri noktasında da söz konusu Türkiye'ye her yıl önemli ölçüde döviz sağlayan bir ürünün ilk olarak başlı başına 2007'den itibaren ihracat rakamlarının değerlendirilmeye başlanması da ayrıca bir eksiklik olarak karşımıza çıkmaktadır.

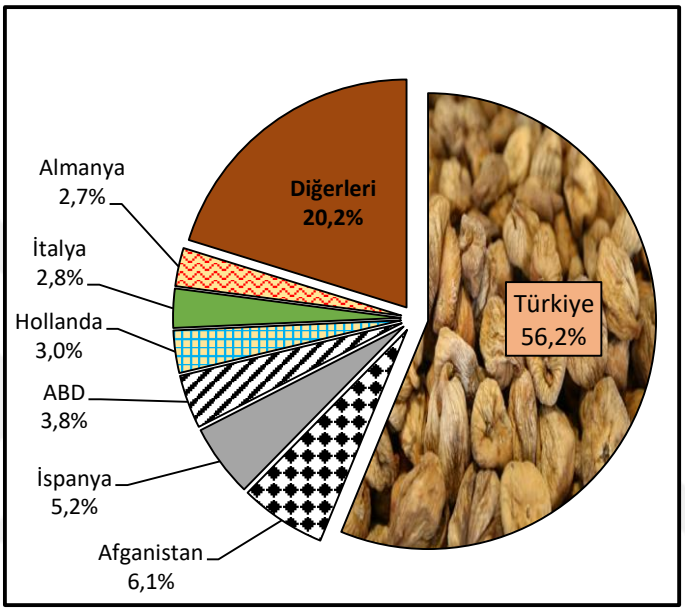


Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 234. Son 10 Yılda Türkiye'nin Kuru İncir İhracatı

Son olarak ülkeler çapında kuru incir ihracatının ülkeler ölçeğindeki durumuna baktığımızda 2016 itibariyle toplam 69.769 tonluk ihracatıyla toplam kuru incir

ihracatının % 56.2 gibi önemli bir kısmını karşılamıştır[343]. Aynı yıl Türkiye'nin kuru incir üretimi 78.200 ton olduğu göz önüne alındığında üretiminin % 89.2'sini ihraç ettiği anlaşılmaktadır. Türkiye'yi 7.590 tonluk ihracatıyla Afganistan takip etmiş, sırasıyla İspanya (6.394 ton) ve ABD (4.715 ton) diğer ihracatçı ülkeler olmuşlardır. Şekil 235'te % 3'lük payıyla Hollanda ve % 2.7'lik payıyla Almanya'nın kuru incir ihracatı sadece transit ticaretten kaynaklı verilerdir.



Kaynak: INC, 2018.

Şekil 235. 2016 Yılı İtibariyle Kuru İncir İhracatı Yapan Ülkelerin Payları

Kuru Üzüm: Türkiye'nin geçmişten beri en önemli ihracat kalemlerinden biri aynı zamanda dünya pazarlarında en fazla aranan ürünleri arasında ilk sırada yer alan üstün vasıflı kuru üzümleri, üretildiği yöre kadar ülke ekonomisi için de çok değerlidir. Kurutmalık üzümler hasat edildikten sonra yer sergileri veya yüksek sergilerde kurutulurlar. Bunlardan yer sergileri geçmişten beri en yaygın kurutma sistemi olup toprak veya beton zemin üzerine serilen branda veya bezler üzerine üzümlerin serilerek güneşte yapılan kurutma biçimidir. Daha sonra gelişen yüksek sergiler (Telli sistem) de ise üzümler salkımlar halinde demir direkler arasında gerilmiş birkaç sıra

[343] Türkiye'nin kuru incir ihracatıyla ilgili olarak TÜİK verilerine göre 2016'da 55.647 ton ihracat yapıldığı belirtilmiş olmakla beraber INC verilerine göre 69.769 tonluk ihracat söz konusu olmuştur. Diğer ülkelere ait veriler INC'den alınmış olduğundan Türkiye için de 69.769 tonluk değer kabul edilmiştir.

teller üzerine sıra sıra asılarak 1 hafta – 10 gün içinde kurur ve taneleme yapılarak sap ve diğer çöplerden / yabancı maddelerden ayıklanır. Sonrasında tesise gönderilerek yıkanır ve tekrar kurutularak paketlenir ve satışa sunulur. Kuru üzümün elde edilişinde de bandırma işlemi uygulanır. Bunun için hasat edilen üzümler sepetlere doldurularak daha önceden hazırlanan su, potas (Potasyum karbonat / K_2CO_3) ve iyice çırpılarak köpürtülmüş olan zeytinyağı veya diğer yağlar karışımına daldırılır. Bu sayede kurutma süresi kısaldığı gibi üzümlere daha parlak ve albenili bir görünüm kazandırılmaktadır. Bununla birlikte bandırma yapılmadan da kurutma yapılabilmektedir. Usulüne uygun bir şekilde yapılan kurutma işleminin ardından yaklaşık 4 kg. taze üzüm kurutulduğunda 1 kg. kadar kuru üzüm elde edilmektedir.

Daha öncede bahsedildiği gibi Türk Kuru Üzümleri, geçmişten gerek Osmanlı İmparatorluğu'nun gerekse Türkiye Cumhuriyeti'nin en önemli ihraç malları ve uluslararası pazarlarda aranan ürünlerden birisi olmuştur. Örneğin; dönemin İngiliz konsolosluk raporlarında 1873'te iyi kalite kuru üzümlerin İngiltere, Fransa ve Almanya'ya bol miktarda gönderildiği belirtilmiştir (İZTO, 1998: 40). Ülkenin en buhranlı olduğu yıllarda bile kuru üzüm üretimi azalmış olmakla birlikte ticari hayattaki önemini korumayı başarmıştır. Ege Bölgesi'nde 1903'te 69 milyon kg., 1910'da 44.5 milyon kg., 1923'te 36 milyon kg., 1929'da 51 milyon kg., 1931'de 26 milyon kg., 1933'te 62 milyon kg. ve 1935'e gelindiğinde de 80 milyon kg. kuru üzüm üretimi söz konusu olmuştur (Şevket Süreyya, 1934: 46; Ekrem Bey, 1936). Kuru üzüm ihracatına baktığımızda ise 1911'de 38 bin ton olan ihracat, 1923'te 32.000 ton, 1929'da 42.000 ton ve 1931'de de 24.000 bin ton olarak gerçekleşmiştir (Şevket Süreyya, 1934: 46). Daha yakın yıllardaki duruma baktığımızda 2000'lerin ikinci yarısı boyunca genel olarak Türkiye'nin dünya kuru üzüm üretiminin kabaca 1/5'ini sağladığını söylemek mümkündür (Tablo 148). Öte yandan 2010'dan itibaren bu anlamda payı azalmış; 2007'de % 24.4 olan payı, 2014'te % 18.8'e kadar gerilemiştir. Türkiye'de kuru üzüm üretimi, 2017 göz ardı edilirse, 2005 – 2016 yılları arasında 250 – 260 bin ton arasında seyretmiştir. Oysaki Türkiye'de kurutmalık üzüm olarak en fazla yetiştiriciliği yapılan *Sultani Üzümü* üretimi aynı yıl aralığında düzenli denebilecek seviyede bir artış göstermiş, 2005'ten 2017'ye üretim % 67 oranında artmıştır. Üretimdeki bu stabil denebilecek durum ihracata da yansımakta olup benzer

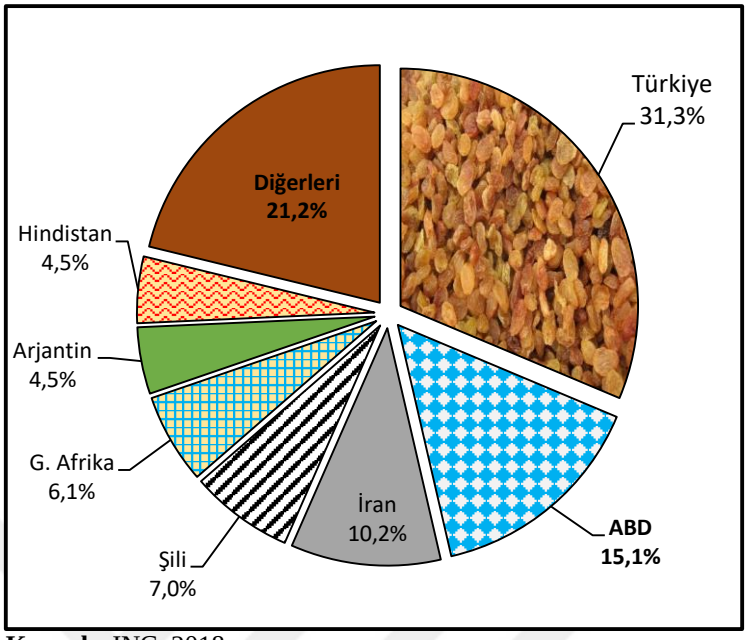
şekilde 220 – 230 bin ton aralığında seyreden Sultani çeşidi kuru üzüm aynı zamanda ihracatın tamamına yakınını oluşturmaktadır. Diğer üzümlerin payları ise oldukça sınırlıdır. Bunlardan ise Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Adıyaman Besni Üzümü*, çekirdekli kurutmalık üzümlerden en popüler olanıdır.

Tablo 148. Son 13 Yılda Kuru Üzüm Üretimi ve Türkiye'nin İhracat Değerleri

Yıllar	Üretim (Ton)		Türkiye İhracatı (Ton)	
	Dünya	Türkiye	Sultani	Diğer Üzümler
2005	1.000.800	211.360	224.782	1.553
2006	941.500	243.109	241.792	2.094
2007	1.061.000	258.693	240.217	341
2008	1.145.950	261.460	198.854	369
2009	1.016.600	268.783	264.242	2.428
2010	1.038.547	263.310	212.168	414
2011	1.206.999	266.011	213.586	453
2012	1.328.405	284.714	224.434	417
2013	1.225.635	249.541	215.688	265
2014	1.328.844	250.020	224.843	220
2015	1.217.000	269.733	223.858	220
2016	1.278.000	274.526	235.549	321
2017	1.196.500	316.845	267.733	601

Kaynak: INC, 2018; TÜİK, 2018.

Kuru üzümle de ilgili olarak son olarak ülkeler ölçeğinde ihracat paylarına baktığımızda Türkiye'nin her ne kadar potansiyelinin altında bir kuru üzüm ihracatı söz konusu olsa da hala dünyanın bu anlamda önde gelen ülkesi konumundadır. Türkiye'nin 2016 itibariyle en yakın rakibi olan ABD'nin 2 katından fazla kuru üzüm ihracatı gerçekleşmiş olup % 31.3'lük payıyla dünyanın en büyük tedarikçisi olma konumunu korumaktadır (Şekil 236). Aynı yıl Türkiye'yi sırasıyla ABD (114.094 ton), İran (77.316 ton), Şili (53.241 ton), Güney Afrika Cum. (46.525 ton), Arjantin (34.401 ton) ve Hindistan (34.278 ton) takip etmiştir. Özellikle ABD başta olmak üzere diğer Amerika kıtasındaki ülkelerin kuru üzüm üretimindeki payları genişlemeye devam etmektedir.



Kaynak: INC, 2018.

Şekil 236. 2016 Yılı İtibariyle Kuru Üzüm İhracatı Yapan Ülkelerin Payları



Fotoğraf 385. Manisa (Alaşehir)'da Sergilerde Kurutulan Üzümler

5.3. Bitkisel Ürünler Bölüm Değerlendirmesi

Aralık 2018 itibariyle bu grupta toplam 31 tarla bitkisi ve 45 bahçe bitkisi olmak üzere toplam 76 tarım ürünü bulunmaktadır. Çay, çeltik, elma, muz, zeytin, tütün gibi çok çeşitli ürünlerin yer aldığı bu grup için ise elbette genel geçer

planlamalar ve düzenlemeler yapmak çok güç olsa da hemen hepsi için sorunların çoğu ortaktır. Esasında birkaç ürün dışında Coğrafi İşaret kapsamında olsun olmasın Türk tarımındaki kronik problemler mevcudiyetini hala koruduğundan ilk etapta belli başlı temel hususlar üzerinde durulması gerekmektedir. Çiftçilerin birikmiş borçları, aracılara bağlı olarak üretici – tüketici arasındaki fiyat uçurumları, belli ürünler için hala borsaların bulunmuyor oluşu, arazi parçalılığı / miras yoluyla ekonomik olmaktan uzak parsellerin yaygınlığı, işçi bulma sorunu, artan girdi maliyetleri gibi sayısı artırılabilecek zirai hayatın belli başlı sorunları Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünleri için de mevcudiyetini korumaktadır. Bu açıdan tüm bu çözüm bekleyen sorunların varlığı bilinmekle beraber çalışmamız kapsamında odağımız olan Coğrafi İşaret noktasındaki sorunlar detaylandırılmıştır.

Dünya genelinde tarım hala en önemli istihdam sahası olup özellikle işsizlik gibi gelişmekte olan ülkelerin kronik problemi haline gelen bir unsuru en azından hafifletebilecek en önemli alandır. Orta ve uzun vadeli kırsal kalkınma sürecinde ise Coğrafi İşaretler ve Tarım mutlaka bir bütün olarak düşünülmelidir. Bu açıdan yukarıda bir kısmı sayılan tarımın temel problemlerinin çözümünde etkin bir anahtar olarak Coğrafi İşaretler kullanılabilir. Elbette bunun başlıca yolu da Coğrafi İşaret uygulamasının logo kullanımından, denetimine değin her aşamasının eksiksiz bir şekilde uygulanmasıyla mümkündür.

Sırasıyla tespit etmiş olduğumuz Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünleri ile ilgili problemler;

- Tarım Ürünleri – Mekan Sorunu (Uyumsuzluğu):

Coğrafi İşaret konusu izah edilirken "Apelasyon Sistemi" izah edilmişti. Burada tekrar izah etmeden konuyu ele aldığımızda ne yazık ki Türkiye'deki neredeyse hiçbir tarım ürününde böyle bir uygulamaya tesadüf edilmemiştir. Halbuki tarım ürünleri için Coğrafi İşaret uygulamasının temelini sahanın çok net bir şekilde tayini oluşturmaktadır. Türkiye'de çoğu Coğrafi İşaretli tarım ürünü için (Özellikle 2014 öncesi dosyaların tamamına yakını) çok genel sınırlar belirlenmiş, il, bölge veya ilçe belirlenmiş ya da genel olarak tüm Türkiye (Kalecik Karası Üzümü örneğindeki gibi) olarak belirlenmiştir. Ülkede yerleşmiş bir apelasyon sistemi bulunmadığından

bu alanda ne yazık ki çok aksak hareket edilmektedir. Ürünler izah edilirken özellikle sınırlarında çok ciddi revizyon gerekenler (*Isparta Gülü, Ödemiş Patatesi*, çoğu üzüm, *Ege Pamuğu* gibi) belirtilmiştir. Bu sınırlamalar yapılırken de mevcut şartlarda ekim yapılan sahalar değil, coğrafi şartlara bağlı olarak Coğrafi İşaret kriterlerine uygun yetiştiriciliğin yapılabileceği tüm sahalar belirlenmelidir. Aksi taktirde ilerleyen süreçte yeni ekim alanları dahil oldukça alanda sürekli bir revizyon yapılması gerekecektir.

Coğrafi İşaret tescil belgesi ile haritaların da bu anlamda ilan edilmesi çok önemlidir (Ek – 2'deki gibi). Yatırımcılar nerelerin üretime dahil olduğunu / olabileceğini bilmeli ve buna göre hareket etmelidir. Bu sayede ilgili haritalar yatırımcılar için aynı zamanda bir rehber vazifesi de görecektir. Örneğin; *Anamur Muzu* başlangıçta sadece Alanya ve Anamur'da çok sınırlı bir alanda yetiştiriliyorken, günümüzde Arsuz'dan Gazipaşa'ya değin yer yer kesintiye uğramakla beraber tüm sahil şeridinde gerçekleşmektedir[344]. Hatta öyle ki önceleri Türkiye muz ihtiyacının % 5'ini karşılayamayan üretim, günümüzde Türkiye'nin artan tüketiminin % 50'sini karşılar boyuta gelmiştir. Sonuçta da sahaların zirai faaliyete yönelik çok iyi bir şekilde tayini kısa – orta ve uzun vadede yöre ekonomisinde beklenmedik dönüşümler yaşanmasına imkan tanımaktadır. Bu bilinirlik ise Coğrafi İşaretler için çok daha önemlidir.

Saha konusunda Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerle ilgili karşılaşılan yaygın bir sorun da ürünün tanınırlığının artması ve üreticiye iyi gelir sağlamasıyla kısa sürede Coğrafi İşaret usulüne uygun olmayan davranışlara girişilmesidir. Örneğin; "X" bir Coğrafi İşaret tanınırlığının artmasıyla ve gerçekten üstün vasıflı olmasıyla talep görür hale geldikçe bir şekilde üretimi artırma gayreti içerisine girilmektedir. Bunda da ilk başvurulan yöntem ekim alanlarını genişletmektir. Ekim alanı genişledikçe Coğrafi İşaret kapsamındaki "X" ürünün optimum ekiliş alanından çıkılmakta ve ürün karakteristik özelliğini kaybedebilmektedir. Yeni ekim alanlarından elde edilen vasıfsız ürünler bir müddet sonra pazarda eski talebi

[344] Detaylı bilgi için bkz. Balcı Akova ve Şahin, a.g.e.

görmeyince bu defa iyi kalitede olan ürün de değerini kaybetmeye başlamaktadır. Konuya somut bir örnek vermek gerekirse; son yıllarda önce İspir Kuru Fasulyesi sonrada *Hınıs Fasulyesi*, Türkiye çapında aranan ürünler haline gelmişlerdir. Bunun için de "Hınispir Fasulyesi Yetiştiriciliğinin Yaygınlaştırılması Projesi" kapsamında söz konusu ürünlerin ekim alanının genişletilmesi planlanmaktadır. Bu kapsamda da 20 ilçede çiftçilere *Hınıs* ve *İspir Fasulyesi* tohumları dağıtılmıştır. Her ikisi de Menşe Adlı olarak koruma altına alınmış olan bu ürünlerin ekiminin tüm Erzurum'da yaygınlaştırılması ne kadar uygundur? Eğer bu ürünler için Erzurum genelinde aynı standartlarda ürünler elde edilebiliyor ise bu durum Coğrafi İşaret dosyasında neden belirtilmemiştir? Eğer amaç sadece kuru fasulye üretimini artırmak ve bunun için sadece tohumluk olarak söz konusu çeşitlerin tercih edilmesiyse, elde edilen mahsul hangi etiketle pazarlara sunulacaktır? Örneğin; Oltu'da yetiştirilmiş olan *Hınıs Fasulyesi*, pazarlarda yine de Hınıs Fasulyesi etiketiyle mi yer alacaktır? Bu ve benzeri durum Türkiye'deki çoğu tarım ürünü için söz konusudur. Bu durumun menfi sonuçları ise ilerleyen bölümlerde ayrıca değerlendirilmiştir.

Sahayla ilgili bir diğer handikap, saha yönetimidir. Sahanın yönetimi ise bu sahanın net bir şekilde belirlenip devlet ricali ve gönüllülerce etkili bir kontrol mekanizmasının tayiniyle mümkündür. Bilindiği üzere zirai anlamda üretimde istikrarlı bir gelişimin sağlanması özellikle de Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerde çok önemli bir husustur. Coğrafi İşaret olan tarım ürünleri genel itibariyle birkaç tanesi dışında (*Ege Pamuğu* gibi) çok sınırlı alanlarda yetiştirilmektedir. Bu sınırlı alanlar esasında bir avantaj olup planlanması ve denetlenmesi daha basit olacağından üretimde istikrar da daha kolay sağlanacaktır. Elbette günümüzde gelinen noktada olayları birbirinden bağımsız değerlendirmek çok güçtür. İçinde bulunduğumuz yüzyılda etkisini daha da yoğun bir şekilde hissettiren küresel iklim değişimi özellikle Akdeniz ülkeleri zirai hayatında bir istikrarın yakalanmasını daha da güçleştirmektedir. Bununla birlikte altyapı çalışmaları ile depolama alanındaki iyileştirmeleri ve stok durumunu tabii ve beşeri şartları göz önüne alarak planlamak en azından bu gibi beklenmedik olaylarda Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerde yaşanan kaybı tolere edecektir. Ayrıca bu alandaki altyapı çalışmalarının (Soğuk hava depoları,

silolar gibi) yoğunlaştırılmasıyla beklenmedik olaylara karşı daha az bir mali kayıpla sıkıntı atlatılabilir.

- İşçilik Sorunu:

Özellikle yılın belli dönemlerinde (Hasat dönemi gibi) üreticiler yoğun işgücüne ihtiyaç duymaktadır. Tüm aile bireylerinin faaliyete dahil olması dahi ihtiyaca cevap veremediğinden mevsimlik işçilerle bu boşluğu doldurmaya gayret etmektedirler. Çoğu zaman ise işçi ücretleri yüksek bulunmakta veya işçiler için uygun şartlar sağlanamadığından (Barınma gibi) her iki taraf için de sıkıntılı durumlar ortaya çıkabilmektedir. Coğrafi İşaretler için sıkça vurgulanan fonksiyonlarından birisi de kırsal kesimden olan göçü önlemede ve kırsal kesim altyapısına olan katkısıdır. Özellikle AB ülkelerinde Coğrafi İşaretin üzerinde en fazla durulan işlevi budur. Fakat ülkemizdeki gibi kırsal kesimde ortaya çıkmış olan büyük ölçüdeki işgücü açığı ve bu açığın mevsimlik işgücü ile kapatılmaya çalışması sağlıklı bir kırsal kalkınma ve kırsal gelişme (Altyapısal) mümkün değildir. Örneğin; Türkiye'de Karadeniz Bölgesi'ndeki fındık hasadı için çoğunlukla Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden işçiler mevsimlik olarak yoğun bir şekilde buraya gitmektedirler. Aynı şekilde pamuk hasadı için de Çukurova ve Ege Bölgesi'ne Doğu Anadolu ile Güneydoğu Anadolu'dan insanlar buralara yönelmektedir. Çoğu zaman hasat dönemi boyunca standartları çok düşük koşullarda yaşayan işçiler, ücretleri düşük bulmakta ve sosyal güvenceleri olmadığından (Pek çoğu sigortasız kimselerdir) ayrıca sıkıntı yaşamaktadırlar. Yabancı bir yerde olmaları ve nasılsa sadece geçici bir süre yörede bulundukları bilinciyle zaten bir aidiyetlik duygusu olmayan işçiler ücretlerini alıp, hasat döneminin sonunda memleketlerine dönmektedirler. Üretici açısından ise işçi ücretlerinin çok yüksek olması, işçilerin barınma ve yemek masraflarının da karşılanması, zaman zaman yaşanan anlaşmazlıklar (Yerli halkla mevsimlik göçmenler arasında) ve çoğu zaman işçilikteki özensizlik üreticileri zorlamaktadır. Elbette konuyla ilgili olarak problemlerin sayısını artırmak mümkündür. Fakat bu problemlerin ortak sonuçlarına baktığımızda; mevsimlik işçiler ücretlerini alıp memleketlerine dönmektedirler ki, bu da işçilerle birlikte yöreden dışarıya çıkan yüklü bir meblağ demektir. Yani mevsimlik işçilere (Kırsal nüfus kapsamında olsa dahi) yöre kırsal hayatına herhangi bir katkısı bulunmamaktadır. İşçiler almış oldukları ücretleri kendi memleketlerine götürmekte

ve doğal olarak yöre kırsal kesimine altyapısal bir yansıması olmamaktadır. Ayrıca işçilerin geçici bir süre yörede bulunuyor olmaları da sahada herhangi bir altyapısal girişim yapılması için caydırıcı bir özelliktir. Sonuç olarak Coğrafi İşaret uygulamasının kırsal kesimden göçü önlemesi veya altyapısal iyileşme ancak yerli halk için gündeme alınabilecek bir durumdur. Ayrıca zaten çok ciddi bir nüfus boşluğu olan kırsal kesimde ilk olarak devlet eliyle buralarda yerleşik düzene yönelecek kişileri teşviklerin yapılması gerekmektedir. Aksi taktirde henüz yolun çok başında olunan Coğrafi İşaretler tek başına kırsal kesime yönelinmesi ve buraya yatırım yapılmasında etkili olamayacaktır.

- Ürünlerle İlgili Nicellik ve Nitellik Sorunu:

Son yıllarda Türkiye genelinde adeta bir yarışma haline gelen Coğrafi İşaret uygulaması, yörelerin birbirleri arasındaki rekabeti daha da açığa çıkarmıştır. Yörelerin adeta mevcut olan biten her şeylerini Coğrafi İşaret kapsamına alma gayretleri pek çok sorunu da beraberinde getirmekte ve Coğrafi İşaret uygulamasını itibarsızlaştırmaktadır. Yemeklerde ve zanaatlarda olduğu gibi tarım ürünlerinde de bu durum karşımıza çıkmıştır. Örneğin; "X" bir yörede bol miktarda yetiştirilen bir tarım ürünü, yerel yönetim veya sektör temsilcilerince Coğrafi İşaret gündemine alınmaya çalışılmaktadır. Sadece bol miktarda yetiştirildiği veya bir alışkanlık olduğu üzere uzun yıllardır yetiştirilen ve o yöreyle özdeşleşmiş bir ürün için bu durum, Coğrafi İşaret olması için yeterli olabilecek bir husus değildir. Daha farklı bir durum olarak ticari çeşitlerle rekabet edemediğinden üretimi çok azalmış olan yerli çeşitlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması da uygun değildir. İlk olarak üretimi belli bir seviyeye çekildikten sonra devamlılığının sağlanabileceğinden emin olunduktan sonra Coğrafi İşaret uygulaması gündeme alınmalıdır. Sırf iyi niyetli, hatta romantik duygularla, yerli bir çeşit / geleneksel bir tarım ürünü kaybolmasın diye ticari manada diğer çeşitlerle rekabet edemeyen bir ürünü, üreticilerin yetiştirmesini beklemek abes olacaktır. Bu açıdan tarım ürünlerinin seçiminde çok daha özenli olunması gerekmektedir.

- Tarım Ürünlerinin Geçmişi Sorunu:

Yukarıdaki konuyla ilgili olarak bir ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınmasında ürünün tarihi geçmişinin bilinmesi de ürünün seçilmesi ve Coğrafi İşaret olabilirliğinin tayininde çok önemlidir. Yine Türkiye'deki neredeyse hemen her ürünün Coğrafi İşaret olabilirliğinin tartışıldığı günümüzde, sadece birkaç yıldır belli bir yörede yetiştirilen ürün için de Coğrafi İşaret konusu gündeme gelmiştir. Örneğin; tütün yetiştiriciliğinin çoğu yerde terkedilmesi veya mevcut tarım ürününün iyi gelir getirmemesi yöre halkını alternatif ürün arayışına yöneltmiş ve bu alanda da yeni denen ürünle belli bir başarı elde edilmiştir. Peki, bu noktada sadece 2 – 3 yıldır yetiştiriciliği yapılan bir ürün için Coğrafi İşaret olabileceğini söylemek uygun mudur? Daha iyi ihtimalle 5 – 10 yıllık bir ürün için bile Coğrafi İşaret konusunun gündeme alınması uygun değildir. Kısa bir süre sonra söz konusu üründen de beklenen kazancı elde edemeyen üretici, başka bir ürüne yöneldiğinde bu defa da yeni ekilen ürün için mi Coğrafi İşaret başvurusu yapılacaktır? Ekonomik olmadığı için terkedilen bir ürünün Coğrafi İşaret durumu ne olacaktır? Tarımda kısa sürede çok ciddi değişimlerin yaşanabildiği göz önüne alındığında özellikle bu ürün grubu için azami bir mazisinin bulunmasına özen gösterilmesi uygun olacaktır.

- Yöreler Arasındaki Çekişme:

Çoğu Coğrafi İşaret kapsamındaki üründe yaşanan temel sorunlardan birisi de yöreler arasındaki, özellikle de komşu il ve ilçelerdeki, çekişme olup tarım ürünlerinde bu durum daha da fazladır. Coğrafi İşaret ile ilgili uygulamanın olumlu yönleri / fonksiyonları sıralanırken (Elbette gelişmiş ülkeler dahilinde) söz konusu ürünlerin "Milli Değerler" olmasından ötürü bütünleştiriciliği, kapsayıcılığı hususları belirtilirken, Türkiye'de uygulama adeta ayrıştırıcı, hatta siber zorbalık boyutuyla husumet yaratıcı boyutlara ulaşmıştır. Pirinç, kuru fasulye, elma, vişne, kiraz, kayısı, üzüm hararetli tartışmaların yaşandığı ürünler olup çok az ürün de (Safran, gül, şerbetçiotu gibi) tartışma söz konusu olmamış, bu da ürünlerin spesifik olmasından ileri gelmektedir. Yaşanan tartışmaları maalesef çoğu zaman yerel yöneticiler, yerel medya ve alanında uzman akademisyenler dahi hararetlendirebilmektedir. Örneğin; "X" bir yörede üretilen sarımsak, kuru fasulye veya biber ile ilgili bir yöneticinin veya idari amirin benzer ürünü üreten bir başka yöre ile ilgili "*Tahtını sallayacağız, yöremiz orayı sollayacak, yörenin birinciliğini elinden alacağız, bizim ürünümüz çok daha*

kaliteli / üstün vasıflı" gibi iyi niyetli veya espritüel olduğu düşünülse dahi uygun olmayan yakışıksız ifadeler durumu daha da tartışmalı bir boyuta taşımaktadır. Hele hele bir yörenin ürününün kalitesini ortaya koymaya çalışırken diğer yöreyi kötülemek, bilakis acizane bir durumdur. Konuya geniş pencereden bakıldığında tüm bu ürünlerin Türkiye'nin hazineleri olduğu unutulmamalıdır. Eğer ürün öne çıkartılmak isteniyorsa, her iki yörenin el ele vererek üstün vasıflı ürünleriyle Türkiye'nin bu anlamdaki dışa bağımlılığını engelleyebileceği, dünyanın en kaliteli ürününü / ürünlerini Türklerin tükettiği gibi bütünleştirici, birleştirici ve tüketicileri ürünlere daha ulvi bir şekilde yakınlaştıracak söylemler tercih edilmelidir. Bu noktada da elbette rekabetin faydalı yönlerini de görmezden gelmek mümkün değildir. Ürünlerin kalitesini artırmak adına yöreler arasında etik çerçevenin dışına çıkmadan rekabetin olması da önemlidir. Bu noktada yerinde olmayan, abartılı ve hatta asılsız beyanlarda bulunmak, medya aracılığı ile bunları yaymak da çok yakışıksız bir tutumdur. Örneğin; yerel medyada 2016 – 2018 yılları arasında birkaç defa peş peşe çıkan *Sultandağı Kirazı, Akşehir Kirazı, Çığşar Kirazı* ve *Avra Kirazı* için "*Kraliçenin (İngiltere Kraliçesi kastedilerek) özellikle tercih ettiği, Kraliçeye / Buckingham Sarayı'na gönderilen kiraz*" şeklindeki haberlerin doğruluğu tartışmaya açıktır.

- Taklit ve Tağşişli Ürünler:

Ne yazık ki prim yapmış veya yapan her üründe olduğu gibi bu ürün grubunda da söz konusu durum çok ciddi boyutlardadır. Coğrafi İşaret uygulamasıyla birlikte tanınırlığı iyice artan veya yeniden gündeme gelen ürünler, tüketiciler tarafından fazlaca tanınmadığı veya benzerlerinden ayırt edilemediği için kötü niyetli kişilerin taklit veya tağşişli ürünleri pazarlarda kolayca alıcı bulmaktadır. Coğrafi İşaret uygulamasının ürünün tanınırlığını artırma boyutu alelacele kullanılıyorken denetleme mekanizmasının ve cezai yaptırımların uygulanmasında aynı hassasiyet gözetilmediğinden bu durum gerçek üreticileri ve tüketicileri ciddi manada olumsuz yönde etkilemektedir. Meselenin sonunda ise üründen memnun kalmayan tüketiciler başka ürünlere yöneldiğinde gerçek Coğrafi İşaretli ürünü üreten çiftçiler ise fiyatları ciddi manada düşürmek ya da daha vahimi başka ürünlere yönelmek durumunda kalmaktadırlar. Pirinçlerde karışım yapmak, benzer kuru fasulye çeşidine (Son yıllarda özellikle şeker fasulye çeşidine) Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünün adıyla pazarlama,

Çin sarımsağını *Taşköprü Sarımsağı* şeklinde satma, Coğrafi İşaret olan ve olmayan *Çanakkale Domatesi, Çengelköy Bademi / Hıyarı, Gemlik Zeytini, Finike Portakalı, Kaman Cevizi, Bursa Şeftalisi* adları en fazla usulsüz kullanıma maruz kalan ürünlerdir. Bu durum zaten sınırlı sermayesi olan gerçek üreticiyi çok ciddi ölçüde yıpratmaktadır. Esasında bu durum da ne yazık ki Türkiye'de adeta gelenek olmuş bir problemdir. Nitekim hile, usulsüz üretim sadece günümüzün kapitalist dünyasında kısa yoldan yüksek gelir elde etmek amacıyla başvurulan bir uygulama olmamıştır. Buna eskilerden bir örnek vermek gerekirse;

> "*Trabzon vilayeti dahilinde üretilen fındığın birkaç yıldan beri üretici tarafından, dalında tam olgunlaşmadan toplandığı, harman usulünün terk edilerek ağır gelmesi için kurutulmayıp ahırlarda ve bir takım rutubetli yerlerde zulufuyla saklanmakta, zulufundan çıkarıldıktan sonra ise bir gün bile güneşe gösterilmeyip hemen pazarlara getirilerek satılmakta; esnaf ve tüccar da bunların yaşlığına bakmadan kükürt dumanıyla bu fındıkların kabuklarını boyamakta ve çuvallara koyarak Avrupa'ya ve başka yerlere ihraç etmektedir. Kükürt dumanı fındıkların tadını bozup yenmeyecek hale getirdiği için ve yaş sevk edilmelerinden dolayı, nakledildikleri vapurlarda ve gümrükte yığıldıkları yerlerde kızmakta, yenilmeyecek duruma gelmektedirler. Bu durumu öğrenen İngiliz tüccarları eskisi gibi fındık alımına rağbet etmemektedirler. Rus memleketlerinde de durum fark edildiğinden onlar da artık eskisi gibi fındık almamaktadırlar. Geçimini fındıktan sağlayan vilayet ahalisi zor duruma düşmektedir. Fındığın Avrupa pazarlarında itibarının tekrar sağlanması için bazı tedbirlerin alınması kaçınılmaz olmuştur.*"[345]

Konuyla ilgili Coğrafi İşaret uygulaması yanı sıra genel manada bu gibi sahteciliklerin önüne geçilmesi adına yapılan en önemli girişim yeni hal yasası olmuştur. Hal Kayıt Sistemi (HKS) ile akıllı telefonlara indirilecek bir yazılım sayesinde pazarlardaki ürünlerin etiketlerindeki karekod /qr kodu ile ürün bilgileri (Nerede, ne zaman ve kim tarafından üretildiği) tüketiciye bildirilmektedir. Bu sayede özellikle de taklidi çok fazla olan Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerle ilgili bilgiler daha geniş bir kitle tarafından kolayca takip edilebilecektir. Uygulama henüz yaygınlık kazanamamış olmakla birlikte bu alışkanlığın kazanılmasıyla kötü niyetli üreticilerle daha fazla mücadele edilebilecektir. Örneğin; Sivas veya Erzincan'da üretilmiş bir kuru fasulye paketinin üzerine *Hınıs* veya *İspir Fasulyesi* yazılamayacaktır.

[345] Trabzon Valisi Bekir Sami Beyin, Dahiliye Nezaretine göndermiş olduğu 11 Mart 1909 tarihli belgede Trabzonlu fındık üreticilerinin yapmış olduğu hileyi izah eden yazısından aktaran; Duman, 2009: 76.

- Coğrafi İşaret Kapsamındaki Tarım Ürünleri Verileri Sorunu:

Yukarıdaki maddeyle ürün takibi konusunda daha güvenilir bir ortam söz konusu olmakla beraber aynı durumun özellikle Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünleri potansiyelinin bilinmesi ve sektörel analiz için istatistikler konusunda da benzer bir uygulamaya yönelinmesi gerekmektedir. Tarım ürünleri ile ilgili araştırmamız kapsamında en fazla problemle karşılaştığımız nokta ürünlerle ilgili istatistiklerin temini ve yorumlanması noktasında olmuştur. Yerel makamlardan alınan verilerle TÜİK'ten alınan veriler arasındaki bazı ürünlerde karşılaşılan çok ciddi fark, bazı tarım ürünleri ile ilgili istatistiklerin TÜİK tarafından derlenmiyor oluşu (Safran ve ıhlamur gibi pazar değeri çok yüksek ürünler dahil), sadece birkaç üründe çeşit bazlı (Elma, mandalina gibi) istatistiklerin mevcudiyeti gibi daha pek çok husus bu alanda sağlıklı yorum yapılmasını engellemektedir. Ayrıca mevcut istatistiklerin sadece ÇKS'ye kayıtlı üreticilerin beyanına dayandığından çoğu zamanda sadece resmi makamların verilerine göre konunun yorumlanması büyük ölçüde yanıltıcı olacaktır. Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleri üreten kişilerin uygulamadan yararlanması gönüllülük esasına dayandığından bu açıdan beyanda bulunmak durumunda değildir. Aynı şekilde ÇKS'ye de kayıtlı olma zorunluluğu bulunmadığından bu anlamda ancak tahminlere dayalı yorumlar yapılabilmektedir. Fakat en azından herhangi bir yaptırımı olmaksızın sadece bilgi amaçlı bir kayıt sisteminin oluşturulması en azından Türkiye'deki sektörün büyüklüğü ve gücü hakkında sağlıklı çıkarımlar ve stratejik planlamalar yapmak adına büyük yarar sağlayacaktır. Ayrıca geçmişte 10 yılda bir defa yapılan "Genel Tarım Sayımları"na benzer şekilde sayımların Coğrafi İşaretler özelinde de mutlaka yapılması gerekmektedir. Bunun için de 5 yılda 1 defa Coğrafi İşaretler için, 10 yılda bir defa da "Köy Envanter Etütleri"nin yeniden derlenmesi gerekmektedir.

- Yenilikleri Benimsememe ve İyileştirme Çalışmalarına Karşı Ketumluk Sorunu:

Esasında bu da Türk tarımında ve genel olarak kırsal kesimde karşılaşılan ve bir türlü alt edilemeyen problemlerden biri ve belki de en fenasıdır. Hatta Türk köylüsü için yeniliklere kendini adapte edemeyerek veya kendisi birtakım yeniliklerin öncüsü olamayarak dünyada bir ilk olarak kendi kendini imha eden bir kitle olmuş /

olmaktadır. Ne yazık ki kırsal kesimdeki mevcut gelişmeler de çoğu zaman devlet ricalinin dayatmaları veya bir takım zorunluluklar sonucu ortaya konabilmiştir. Coğrafi İşaretler noktasında ise ürünün ekiminden hasat edilip, pazara arz edilene kadar olan süreçte her aşamasının mutlak bir titizlikle sürdürülmesi gereken bir konuda da maalesef üreticiden asırlardan beri süregelen alışkanlıklarını bırakması veya değiştirmesini beklemek çok güçtür. Üreticilerin, içlerinde bulundukları durumu nasıl daha cazip hale getirmeleri gerektiği noktasında çoğu zaman doğrudan devletten mali destek beklentisi içerisine girmektedirler. Ayrıca ortaya çıkan her kötü gidişattan yönetimi sorumlu tutmak gibi bir alışkanlık da gelişmiş olduğundan bu noktada özellikle kendilerine bir pay çıkarmaktan kaçınmaktadırlar. Bu durumun ortaya çıkardığı bir başka kronik sorun da örgütlenememe (Kooperatif, oda, birlik gibi), örgütlenilse bile işlevsel olamama gibi sorunları doğurmuştur. Coğrafi İşaret uygulamasının titizlik gerektiren aşamalarında, özellikle ambalaj ve etiket / logo kullanımında da çiftçiden gerekli duyarlılığı / özeni beklemek oldukça güçtür. Bu durum ancak bir zorunluluk olarak belirtildiği noktada üreticiler tarafından uygulanabilir. Esasında uygulamanın işlerliğine geçmeden önce hala çoğu üretici tarafından Coğrafi İşaret uygulamasının bilinmiyor oluşu da ayrıca ironik ve de halledilmesi gereken bir konudur.

Coğrafi İşaret konusunu bilmeyen halkın uygulamanın gereklerini bir prensip olarak benimsemelerini beklemek de hayalperestlik olacaktır. Maalesef çoğu zaman ürünlerini etkili pazarlama teknikleriyle daha geniş kitlelere ve daha yüksek kazançla sunma hevesi olmadığından ve kısa süreli planlamalarla geçimini sağlayan kırsal kesim halkının da bu anlamda kendi inisiyatifi dışındaki gelişmelerde engelleyici olabilmektedir. Örneğin; miras yoluyla küçülen tarım alanları, azalan işgücü, artan tarımsal maliyetler bir bütün halinde düşünüldüğünde küçük ölçekli tarım işletmeleri için ambalajlama ve alternatif pazarlama kanalları (E-ticaret gibi) çok maliyetli olmaktadır. Esasında bu ve benzeri uygulamalar Coğrafi İşaretli ürünler için özellikle aranan hususlar olmakla beraber Türkiye'de kırsal kesimin henüz belli başlı problemleri atlatamadığı düşünüldüğünde, sağlam olmayan zemin üzerine Coğrafi İşaret uygulamasını oturtmak da problemler yumağını biraz daha büyütmekten öteye geçemeyecektir.

- Yerli Çeşitlerin / Gen Kaynaklarının Korunması Konusu:

Coğrafi İşaret uygulamasının pek çok kaybolmak üzere olan gen kaynağının kurtarılması noktasında etkili olduğu bir gerçektir. Esasında bu durum uygulamayı değişik yorumlamayla ortaya çıkmış olsa da sağladığı yarar göz ardı edilemez. Günümüzde çoğu yörede Coğrafi İşaret olabileceği düşüncesiyle üretim miktarı çok azalmış yerli çeşitler yeniden gündeme alınmış, devlet desteğiyle tohum ve fidanlar dağıtılmaya başlanmış, şenlikler ve festivaller düzenlenerek bir kamuoyu bilinci oluşturulmaya başlanmıştır. Gerçekten de özellikle 2014 – 2018 yılları arasındaki dönemde Türkiye'de adında belli bir tarım ürününün geçtiği festivallerin / şenliklerin sayısında bir patlama olmuştur. Hatta bazı yörelerde çok eskiden beri düzenlenmekte olan (2018'de 50.'si 60.'sı düzenlenen festivaller gibi) etkinliklerin adına söz konusu tarım ürünlerinin isimleri de ilave edilerek dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Öte yandan bazı ürünler için ise Coğrafi İşaret olduğu halde ekonomik olmadığı gerekçesiyle zamanla üretimi terkedilmiş ve birkaç üretici tarafından ekimi yapılır olmuştur (*Tarsus Beyazı / Topacık Üzümü* gibi). Bu noktada tek başına Coğrafi İşaret uygulamasının yerli çeşitleri için tek başına koruyucu ve de sürdürülebilirlik sağlayacağını söylemek uygun değildir.

- Tarım Ürünlerinin Pazarlara Sunuş Biçimi Sorunu:

Bu konu maalesef tarım ürünlerinin pazarlarda hak etmiş oldukları değeri bulamamasındaki başlıca faktörlerden birisidir. Üretilmiş olan her ne kadar çok üstün vasıflı olursa da olsun eğer tüketiciye yönelik ideal bir şekilde arz edilemiyorsa söz konusu üründen beklenen kazanç sağlanamayacaktır. Tüketici dikkatini çekecek ve güven verecek bir şekilde yapılan ambalajlama aynı zamanda ürünü de koruyacağından çok yönlü bir fayda sağlayacaktır. Fakat Türkiye'de ne yazık ki ürünün hasadından pazara geldiği sürece değin çoğu aşamada ciddi bir özensizlik söz konusudur. Bu durum Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için çok daha büyük bir dezavantaj teşkil etmektedir. Esasında konunun önemi çok daha önceleri kavranmışsa da ne yazık ki çiftçi ve tüccarlara bunun önemi konusunda gerekli alışkanlık bir türlü kazandırılamamıştır. Konuya 1960'lardaki bir vakadan örnek verecek olursak; "*04.09.1965 tarihli Viyana Ticaret Müşavirliği raporunda Karaburun Razakı üzümünün yakın alaka gördüğü, kalite ve ambalajın mükemmel bulunduğu, toptan*

satış fiyatının rakiplerine nazaran en yüksek seviyede olduğu (6.50 – 8.50 Şilin) bildirilmektedir (IGEME raporu). Bunun başlıca sebebi, üzümlerimizin iyi kalitesi yanında, son yıllarda ambalaj ve istife ehemmiyet vermemiz ve standartların tetkikinde titiz davranmamızdır." (Fidan, 1970: 25) dikkat çekmektedir. Ürünün değerini bulması ve kalitesinin korunması yanı sıra tüketiciyi aydınlatıcı bilgilerin de ambalajda yer alması ürünü daha da cazip kılacaktır. Bu açıdan salt bir ambalajlamadan öte nitelikli bir ambalajla ürünün pazarlara sunulması da gerekmektedir. Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için ise bu durum ayrıca önem arz etmekte olup logo, varsa birlik / firma etiketi, karekod, ürün içerik ve köken bilgileri, ambalajlama tarihi mutlaka bulunmalıdır.



Fotoğraf 386. Paydaşımız Olan Japonya ve Coğrafi İşaret Uygulamasında Başarılı Ülkelerden İtalya'nın Coğrafi İşaret Olan Tarım Ürünlerini Pazara Sunuş Şekillerinden Örnekler: **A**: Patlıcan, **B**: Turp, **C**: Taze Soğan / Japonya, **D**: Kırmızı Biber / İtalya

Günümüzde dünyada Coğrafi İşaret kapsamında binlerce tarım ürünü bulunmaktadır. Bunlar arasında Türk mahsulü ürünlerin tercih edilir hale gelmesinde, her ne kadar kalitesi biliniyor olunursa olunsun, ürünlerin göze hitap edecek şekilde düzenlenip, tüketicide güven uyandıracak şekilde pazarlara sunulması da tercih edilirliğini artıracak unsurlardandır. Buna somut bir örnek vermek gerekirse Fas'ta yıllardır üretilen safran, basit yöntemlerle toplanıp, özensiz bir şekilde pazara sürülürken, Coğrafi İşaret kapsamında ürünün tüm bu süreçlerinin yeniden düzenlenmesiyle safranın değeri birkaç kat artmış, sadece basit birkaç adımla ürün hak etmiş olduğu değeri kazanmıştır. Türkiye'de ise ne yazık ki bir tarım ürünü için Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra zaten değerinin artacağı düşünüldüğünden tescil işleminin ardından fazla bir çabaya girilmemektedir. Esasında tarım ürünleri için asıl çaba gerektiren aşama Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonraki süreci kapsamaktadır (Kaldı ki tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için durum böyledir). Coğrafi İşaret kapsamındaki Türk tarımının ürünlerini, uluslararası pazarlardaki benzerleriyle karşılaştırdığımızda tercih edilmesini sağlamak adına hasat sonrası tüm sürecin titizlikle tespit takip edilmesi gerekmektedir.

Etkili bir ambalajlama ürünün pazarlanmasında oldukça ve hatta en önemli aşamalardan biri olmasının yanı sıra hem mahsulün korunması ve raf ömrünü uzatmada hem de tüketiciyi bilgilendirme hususunda da çok önemli bir faktördür. Bu husus özellikle gelişmiş ülkelerdeki bilinçli tüketicilerin, tüketim alışkanlıklarını yönlendiren / şekillendiren başlıca faktörlerden biridir. Örneğin; geçmişten beri ürünlerin pazarlara sunulmasında ambalajlama hususuna büyük önem veren Batılıların tutumunu gösteren 1873 tarihli İngiliz Konsolosluk raporlarına göre İzmir Limanı'ndan yapılan sevkiyatlarla ilgili olarak; "*1910'da 29.000 ton incir ile en yüksek değer kaydedilmiştir. İyi kâr edilmiş ve* ***paketlemeye özen gösterilmiştir***." (İZTO, 1998: 266). Tüketiciyi bilgilendirmek ve ürünü usulüne uygun bir şekilde tüketmek için ambalajlarda yer alan bilgiler de ambalajın vasıfları içerisinde en önemli noktaların başında gelmektedir. Bu açıdan her ürün için oldukça önemli olan ambalajlama Coğrafi İşaretler için bir zorunluluk arz etmektedir. Konuyu bir örnekle somutlaştırmak gerekirse paydaşımız olan Hindistan'ın popüler Coğrafi İşaretlerinden *Basmati Pirinci* için ürün dosyasında pazarlarda yer alan ürünün ambalaj örnekleri yer

almış ve söz konusu ambalajlarda bulunması gereken bilgilere dikkat çekilmiştir. Paketlerde ürün hakkında tanıtıcı bilgiler yanı sıra ürünün ideal pişiriliş şekli hususunda da bilgiler yer almaktadır. Böylelikle ürün tüketiciler tarafından daha sağlıklı bir şekilde kullanılmaktadır.



Fotoğraf 387. *Basmati Pirinci*'nin Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan Ambalaj Örneklerinden İki Tanesi

Yukarıda sayılan tüm bu hususlar göz önüne alınarak bir tarım ürünü için Coğrafi İşaret kapsamında bilinmesi / belirtilmesi ve de kamuoyuyla paylaşılması

(Coğrafi İşaret tescil belgesinde ve ürün tanıtıcı internet sitelerinde) belli başlı hususlar şu şekilde sıralanabilir:

- Tüketim aşamasındaki ürünün tanımlanması ve tanıtılması (Fiziksel, kimyasal ve organoleptik özellikleri),
- Üretim ve varsa işleniş biçimi,
- Coğrafi sınırlılığı,
- Elde edildiği sahayla olan fiziki ve beşeri bağlantısı,
- Yöresiyle olan tarihi bağları (Geçmişi, yöre kültür ve iktisadi hayatındaki yeri gibi),
- İlgili kuruluşlar (Belediye, üretici birlikleri, akademi gibi),
- Ambalaj ve logo bilgileri.

Bilinmesi gereken tüm bu şartlar harita ve ürün görselleriyle kamuoyuyla paylaşılan tescil dosyasında mutlak surette yer almalıdır. Tüketicilerin ürünü benzerlerinden ayırt edebilmesi ve ürüne yönelik farkındalık oluşturmada bu husus zorunluluk arz etmektedir.

Türkiye'de Coğrafi İşaret ve uygulamanın gerekleri çok yeni kabul edilebileceğinden konuyla ilgili kapsamlı bir bilgi birikimi henüz oluşmamıştır. Bu nedenle de Coğrafi İşaret potansiyeli ve uygulamanın ekonomiye katkıları ile ilgili ekseriyetle ya AB veya diğer bu alandaki gelişmiş ülkelerin verileri emsal alınarak çıkarımda bulunulmakta ya da bütünüyle Türkiye potansiyeli göz önüne alınarak tahmini değerler üzerinden hareket edilmektedir. Bu bölüm için ise tarımın kronik problemlerinden ötürü üretici – tüketici fiyatları arasındaki uçurum, yaşanan siyasi gelişmeler (Rusya'nın zaman zaman Türkiye'den tarım ürünü almayışı veya Türk tarım ürünlerinin kalıntı çıkması nedeniyle gümrükten geri çevrilmesi gibi) ve son yıllarda şiddetini artıran ekstrem hava olaylarına bağlı yaşanan çiftçi kayıpları gibi pek çok husus bu ürün grubunun Coğrafi İşaret değerinin belirlenmesinde çok ciddi engel teşkil etmektedir. Bununla birlikte bizde eldeki mevcut değerler ve yapılan üretici – tüketici görüşmeleri ile ticaret istatistiklerinden hareketle kabaca birtakım çıkarımlarda bulunmaya çalıştık. Tarım ürünleri, sadece Coğrafi İşaret odağında değil

genel manada Türkiye'nin uluslararası pazarlarda en fazla söz sahibi olabileceği ürün grubudur. Nitekim uluslararası Coğrafi İşaretlerin ticaretinde şaraplar ve işlenmiş gıdalar (Neticede bunların da tarıma dayalı ürünler olduğu malum) üzerinde en fazla durulan ürün grubudur.

Konuyla ilgili ilk olarak Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünlerinin iç pazar durumuna baktığımızda elbette üretici – tüketici fiyatları arasındaki fark ve ödemelerdeki eşitsizlik akla ilk gelen husustur. 2017'de Malatya'da kayısının kg. fiyatı 1.50 TL.'den, Akhisar'da Uslu ve Domat zeytinleri 3 – 3.5 TL.'den, Yahşihan'da *Kılıçlar Soğanı* 1 TL.'den, Giresun'da fındık 10.5 TL.'den (Aynı yıl 1 kg. kabuklu fındığın maliyeti 8.86 TL.'dir), Akkuş'ta kuru fasulye en düşük 14, en yüksek 23 TL.'den çiftçi elinden çıkmıştır. Türkiye'nin en büyük pazarı olan İstanbul ve Ankara'daki pazar fiyatlarına baktığımızda; kabuklu fındığın kg. fiyatı 30 – 45 TL., kavrulmuş fındığın kg.'ı 50 – 55 TL., Akhisar zeytinleri 15 – 17 TL. (Manisa'da 12 – 13 TL.), *Malatya Kayısısı* (Tümü *Malatya Kayısısı* olmadığı halde) 7 – 12 TL. arası, gün kurusu kayısının kg. fiyatı 25 – 35 TL., *Yahşihan Kılıçlar Soğanı* yol boyu pazarlarda 5 – 7 TL. gibi üretici elinden çıkan fiyatın birkaç katına pazarlarda yer almaktadır. Elbette birtakım masraflar (Başta nakliyat gibi) göz önüne alarak fiyatların artması olağan kabul edilebilecekken aradaki uçurumun çok ciddi ölçüde artması, buna karşılık ödenen ücretlerin çiftçiye yansımaması tedarik zincirindeki temek aksaklık olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu konu her ne kadar Tarım Ekonomisi ve Siyaset ile yakından alakalalı olsa da konumuz olan Coğrafi İşaret uygulamasında da üzerinde durulması gereken başlıca meselelerden birini teşkil etmektedir. Bir tarım ürününün Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra değerinin artacak olması, çiftçiye yansımadığı sürece bu durumun ne kırsala ne de tüketiciye hiçbir katkısı olmayacaktır. Bilakis ürünün değerinin artacağı fikrinden hareketle aracılar bu durumu lehlerine kullanarak pazar fiyatlarını daha da artırabilecektir. Örneğin; dünyanın en büyük fındık üreticisi olan Türkiye'de, pazarlardaki fındık fiyatlarının çok ciddi ölçüde yüksek olması kesinlikle söz konusu ürünün Coğrafi İşaret olmasına bağlanamaz / bağlanmamalıdır. Aynı durum badem, ceviz ve diğer yemişler için de geçerlidir. Sonuç olarak üretici – tüketici arasındaki bu fahiş fiyat açığı çözülmedikçe tarım ürünlerinin

Coğrafi İşaret olarak üreticisine bir katkısı olmayacağı gibi bilakis tüketici ölçeğinde de mağduriyetler yaratacaktır.

Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünlerinin uluslararası ticaret kapsamında ülke ekonomisine katkısı hakkında fikir sahibi olabilmek adına esasında daha Cumhuriyet'in ilk yıllarında söz konusu ürünlerin değeri anlaşılmıştır. Konuyla ilgili olarak Vedat Nedim (Tör)'in 1932'deki şu yazısı dikkat çekicidir:

> "*Hâlbuki tütün, üzüm, pamuk, fındık gibi ihracat emtiamız iktisat ordumuzun neferidir. Nasıl ki, orduya alınan kura efradının sistemli bir talim ve terbiye altında harp etme kabiliyeti tenmiye edilirse, belli başlı ticaret mallarımızın da istihsalden sürüm piyasalarına arz edilinceye kadar geçirdikleri bütün safhalarda rekabet ve mücadele kabiliyetlerini, bilgili ve intizamlı bir idare altına alarak, kuvvetlendirmek, millî iktisat ordumuzun muvaffakiyeti için şarttır.*"

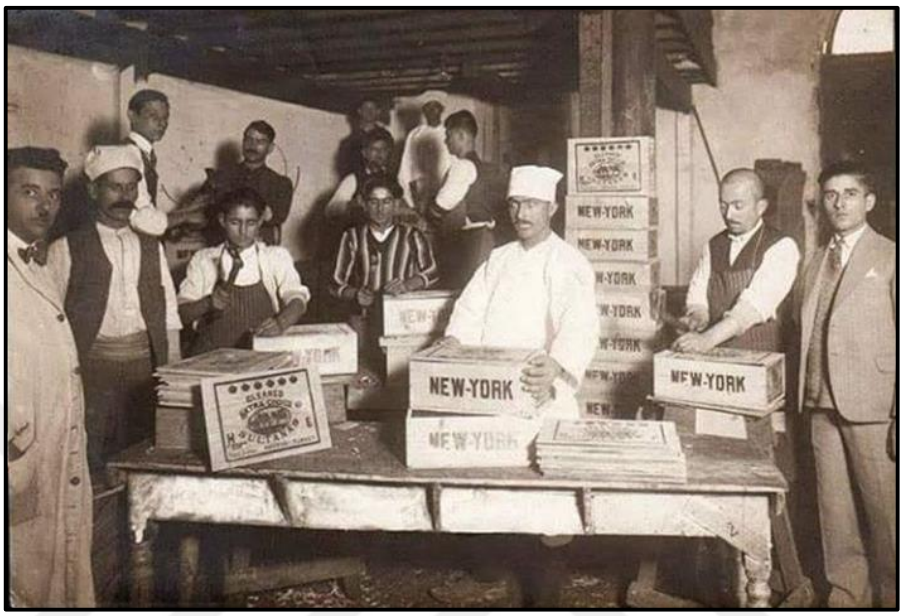
Tablo 149. 1924 – 1930 Arasında Türkiye'nin Seçilmiş Ürünlerinin İhracat Değerleri (TL.)

Yıllar	Tütün	Üzüm	Pamuk	Fındık	Toplam	Toplam İhracat İçindeki Payları
1924	64.353.563	18.233.531	11.390.539	7.585.887	83.563.520	% 52
1925	60.244.493	10.999.246	14.905.946	14.180.679	100.330.364	% 52
1926	67.457.261	12.561.233	11.525.386	11.365.075	102.908.955	% 55
1927	43.837.051	7.603.691	10.198.591	10.365.365	72.004.689	% 45
1928	54.028.234	15.229.484	10.065.678	10.268.650	89.592.046	% 52
1929	40.687.158	9.931.374	10.898.015	4.678.070	66.194.617	% 42
1930	42.981.058	9.960.306	14.269.667	10.291.508	77.502.539	% 51

Kaynak: Vedat Nedim, 1932: 11.

Gerçekten de söz konusu ürünlerin vatan topraklarının müdafaasında asli unsur olan ordunun neferlerine benzetilmesi, bu ürünlerin bağımsız ekonominin müdafaasında rol oynayan etkin birer nefere benzetilmesi çok yerinde olmuştur. Gerçekten de söz konusu ürünlerin Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki ihracat değerlerine bakıldığında Türkiye ekonomisinin en önemli ürünleri olduğu anlaşılmaktadır. Dünyaca ünlü Türk tütünleri başta olmak üzere bugün de Türkiye ihracatının en seçkin ürünlerinden olan üzüm ve fındığın kayda değer ölçüde ihracatlarından elde edilen toplam gelir dönemin toplam ihracatının ortalama % 50'sini oluşturmaktaydı (Tablo

149). Tüm dünya ekonomilerini sarsan 1929 Dünya Ekonomik Buhranı (Büyük Buhran)'nda dahi her ne kadar tüm kalemlerde bir miktar gerileme olsa da söz konusu ürünler ihracattaki önemini korumuş ve 1930'da yeniden artışa geçmiştir.



Fotoğraf 388. ABD'ye Gönderilmek Üzere Kasalara Konan Kuru Üzümler (Pars Vardarlı Arşivi)

Günümüzdeki duruma baktığımızda ise elbette ki çok ciddi değişimlerin olması olağandır. Aradan geçen 1 asra yakın sürede Türkiye'nin ihraç ürünleri çeşitlenmiş ve de miktar olarak artmıştır. Bununla birlikte özellikle belli başlı ürünlerin toplam ihracat içerisinde payının çok büyük ölçüde daralması dikkat çekicidir. Pamuk haricinde Türkiye'nin söz konusu ürün grubundan elde ettiği ihracat geliri 2017'de % 0.0016'ya gerilemiştir. Türkiye'nin geçmişten beri geleneksel ihraç malları arasında yer alan kabuklu yemişler (Çok büyük bir kısmını fındık oluşturmaktadır), kuru meyveler ve tütün içerisinde tütün haricindeki diğer ürünler hala geleneksel ihraç ürünleri arasında yer almaktadır. Belli başlı bu ürünlerin gruplar halinde ihracatını ele aldığımız tablo 150'de görüldüğü üzere Türkiye, kabuklu yemişler ihracatından, bunlar içerisinde de fındık ihracatından 1.3 milyar $ gelir elde etmiştir. Türkiye'ye bu anlamda en yakın ülke olan İspanya'nın ise ihracat geliri 688.435 $'la sınırlı kalmıştır. Taze ve kuru üzümde ise miktar olarak seçilmiş 5 ülkeden daha fazla miktarda ihracat gerçekleştirilmiş olsa da elde edilen gelir bakımından İtalya'nın gerisinde kalınmıştır ki, bu noktada sıklıkla vurguladığımız ürünlerin etkili, başka bir ifadeyle Avrupalı

tüketicilerin beğenilerine ve bilinçlilik düzeyine göre ambalajlama yapılamıyor olması büyük ölçüde etkili olmuştur. Benzer şekilde İspanya'da esasında bu noktada Türkiye'den daha iyi durumdadır. Türkiye'nin ihraç ettiği taze ve kuru üzümlerin kabaca ¼'ü kadar ihracatı (% 26.5) olan İspanya, Türkiye'nin elde ettiği gelirin % 53.6'sı kadar kazanç sağlamış, başka bir ifadeyle ton başına Türkiye'den daha fazla kazanç sağlamıştır. Diğer kuru meyvelerin ihracatında ise bu sefer Türkiye ile İspanya arasındaki durum tam tersi yönde gelişmiştir. Türkiye, 104.376 tonluk ihracatıyla İspanya'nın gerisinde kalmış olmasına rağmen İspanya'nın 2 katından fazla ihracat geliri sağlamıştır.

Tablo 150. 2017 Yılı İtibariyle Belli Başlı Ürün Gruplarının Seçilmiş Ülkeler Ölçeğinde İhracat Değerleri

Ülkeler	Kabuklu Yemişler		Taze ve Kuru Üzüm		Diğer Kuru Meyveler		Tütün	
	Ton	$ (000)	Ton	$ (000)	Ton	$ (000)	Ton	$ (000)
Türkiye	184.880	1.295	546.328	604	104.376	292	48.899	349
İtalya	59.555	477	491.423	862	18.188	72,4	67.876	306
Almanya	52.584	525	43.461	96	23.635	230	73.163	475
Fransa	39.778	205	16.783	40	17.672	102	20.864	191
İspanya	100.747	688,4	144.859	323	112.454	113	25.199	100

Kaynak: ITC, 2018.

Tablo 150'de belirtilen tütün durumu özelinde bazı açıklamalarda bulunmak uygun olacaktır. Türkiye'nin geçmişten beri iyi kalite ve çok çeşitli tütünleri, Avrupa başta olmak üzere ABD ve diğer pek çok ülkede aranılan tütünler olmuştur. Bu sayede de Türkiye, Osmanlı İmparatorluğu gibi tütün ihracatından yüksek gelir elde etmiştir. Tütün mamulleriyle ilgili insan sağlığı üzerinde yıkıcı etkilerinin olması ile genel olarak dünya kamuoyunda sigara başta olmak üzere tütün mamullerine karşı bir antipati oluşmuştur. Türkiye'de tütün mamulleriyle ilgili özellikle son yıllarda yoğunlaşan tüketimini azaltmaya yönelik tedbirler kapsamında başarılı adımlar atmış ve dünyanın örnek ülkeleri arasında gösterilmiştir. Bu kapsam dahilinde de Türk zirai hayatında tütünün payı yıldan yıla azalmıştır. Tütün üretimindeki azalma, sigara tüketimindeki azalmaya paralel gelişmediğinden ise ne yazık ki ülke bu anlamda dışa bağımlı hale gelmiştir. Geçmişte ihraç ürünleri arasında ilk sırada yer alan tütün, yıldan

yıla iyice azalmış 2017'de ise sadece 48.889 tonluk ihracattan 349.636 $ kazanç sağlanmıştır. Aynı yıl 74.577 ton tütün ithal edilmiş olup bunun için de 392.897 $ ödenmiştir ki böylelikle Türkiye'nin tütün ihracatından bir gelir elde edemediği bilakis ödeme dengesinde açık verdiği anlaşılmaktadır. Konuyla ilgili geçmişte Türkiye çapında tanınırlığı olan Bitlis Tütünü üreticiliği ile ilgili Güroymak ve Mutki'den üreticiler konuyla ilgili diğer bazı sakıncaları da dile getirmişlerdir. Geçmişte yörede 15.000 işletme tarafından üretilen ve günümüzde birkaç köyden çok az üretici tütün üretimine devam etmektedir. Her harmana uygun olan, nikotin oranı diğer tütünlere kıyasla düşük olan bu tütün çeşidi de pek çok tütün gibi büyük ölçüde azalmıştır. Yıldan yıla kısıtlanan tütün üretiminin ise sigara kaçakçılığını daha da artırdığı belirtilmiştir. Bu şartlar dahilinde yapılması gereken ilk iş Türkiye'nin belli yörelerle özdeşleşmiş ve üstün vasıflı olduğu ulusal ve uluslararası pazarlarda kabul görmüş tütünlerinin üretiminin kontrollü bir şekilde devam ettirilmesi gerekmektedir. Devlet kontrollünde ekimi yaptırılacak tütünler, sigara tüketimindeki azalma hedefleri tutturuldukça da ekim alanları daraltılmalıdır. Söz konusu tütünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınarak da uluslararası pazarlara sunulması, Türkiye'ye bu anlamda önemli ölçüde döviz sağlayacaktır. Nitekim Türkiye'de her ne kadar tütün mamullerine karşı sıkı tedbirler olsa da dünya genelinde yaygın bir şekilde tütün mamulleri tüketimi devam etmektedir. Üstün vasıflı tütünleriyle Türkiye'nin de bu pazarda yer alması uygun olacaktır.

Tarım ürünleriyle ilgili son olarak Coğrafi İşaret dosyaları ile ilgili duruma değinecek olursak özellikle eski dosyaların tümünün revize edilmesi gerekmektedir. Daha öncede dikkat çekildiği üzere özellikle coğrafi sınırların muhakkak yeniden belirlenmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünleriyle ilgili yanlış bir algıda bu kapsamdaki ürünlerin sanki organik tarım ürünüymüş gibi algılanmasıdır. Bunda üreticilerin ve pazarlamacıların da hatalı beyanları etkili olmaktadır. Coğrafi İşaret dosyalarında üretim metotlarından bahsediliyor olmakla birlikte gübre ve diğer zirai mücadele elemanları (Pestisitler, insektisitler, fungusitler) hiç ele alınmamıştır. İstisna birkaç dosyada kullanılacak gübreden bahsedilmektedir. Oysaki yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında ve yapılan görüşmelerde kimyasal gübrelerin kullanımı ve zirai mücadele ilcalarından bahsedilmiştir. Dosyaların bir diğer önemli

eksiği ekseri ürünün tanımını yapmaktan ibaret olmasıdır. Ürünlerle ilgili çoğu dosyada fiziksel, kimyasal ve organoleptik özellikler detaylı bir şekilde izah ediliyor olmakla birlikte bu durum Coğrafi İşaret uygulaması için tek başına yeterli değildir. Örneğin; Almanya'da 2010'da AB kapsamında Coğrafi İşaret olarak tanınırlık kazanan *Schrobenhausener Spargel / Spargel aus dem Schrobenhausener Land* (Schrobenhausener Kuşkonmazı), 27 cm. olduğunda hasat edilir ve ayıklandıktan sonra 22 cm. boyunda özel ambalajıyla pazara arz edilir. Buna göre Türkiye'deki ürünlerden örneğin kuru soğanlar, biberler, elmalar için ideal / standart ölçü ne olmalıdır. Örneğin; çoğu elma için ortalama ağırlık belirtilmiş olmakla birlikte söz konusu elmanın aromasını en iyi yansıttığı zamanki ağırlığı ve boyunun ne olması gerektiği de dosyalarda yer almalıdır.

5.3. Ballar

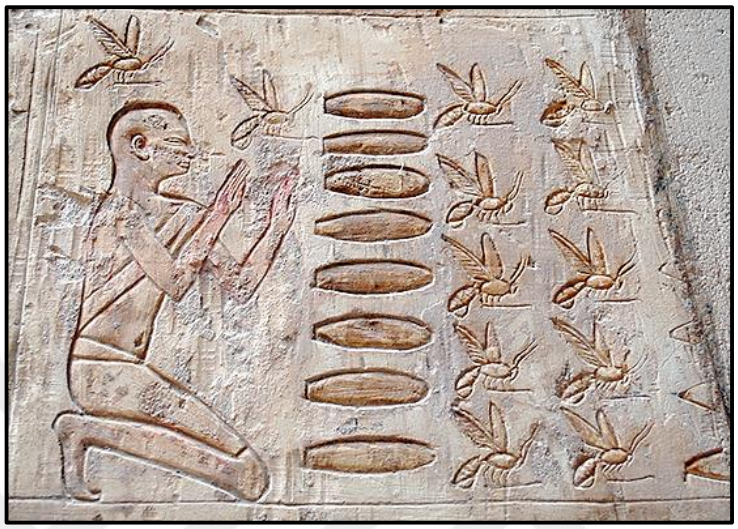
En yalın tanımıyla bal; çiçek nektarları (Nektarlı / ballı bitkiler olarak da bilinen) ve bazı bitkilerin canlı parçalarındaki salgıları ya da canlı kısımlarını emerek beslenen böceklerin atıklarını toplayan balarılarının kendilerinden kaynaklı özel maddelerle dönüştürüp, peteklere doldurup olgunlaştırdıkları maddedir (Özkök, 2009: 10). Elde ediliş biçimine göre 2 kategoride değerlendirilen balları ayrı ayrı tanımlamak gerekirse bunlardan en yaygın olan salgı balları; *Çiçek Balı* olarak da bilinen salgı balları, balarılarınca (*Apis mellifera*) özellikle nektarlı / ballı bitkilerden toplanan nektarlardan elde edilen ballardır. Bu gruptaki ballar da monofloral ve heterofloral ballar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Monofloral ballarla kastedilen ağırlıklı tek tip bitki nektarlarıyla üretilmiş ballar olup Türkiye'de "Deli Bal / Acı Bal" olarak da bilinen kestane balı, çam balı, narenciye balı, kekik balı, püren ve zirai ürünlerle paralel olarak sürdürülen ayçiçeği, kanola, fiğ, korunga, yonca gibi bitkilerden sağlanmaktadır. *Salgı Balı* ile kastedilen bal ise bu defa sadece balarıları ile değil basra / çam pamuklu biti (*Marchalina hellenica*) adı verilen böceklerin konakladıkları bitki üzerinde bırakmış oldukları salgılar sayesinde elde edilmektedir. Basranın bırakmış olduğu salgıları tıpkı bitki nektarlarını toplayıp bala dönüştürdüğü gibi aynı işlemi bu

defa söz konusu salgıyla yapmak suretiyle ortaya konan ballardır. Bu gruptan en popüler bal çeşidi ise şüphesiz çam balıdır[346].

Bal, insanlık var olduğundan beri avcı – toplayıcı yaşam kültüründe kullanılmış ve değerini bugün de koruyan çok özel bir besin maddesidir. İçerik olarak balın dengeli beslenmenin önemli bir elemanı olmasının yanı sıra arıcılığa bağlı diğer ürünlerin (Arı sütü, propolis gibi) de yapılan çalışmalarla bir o kadar yararları olduğu anlaşılmıştır. Balın faydaları günümüzden binlerce yıl öncesinden anlaşılmış ve türlü şekillerde kullanılmıştır. Günümüzden 7000 – 8000 bin yıl öncesine tarihlenen İspanya (Valencia)'daki arı toplayıcılığı ile ilgili duvar resimleri yanı sıra Anadolu'daki çömlek kalıntılarında yapılan kimyasal analizler 9000 yıl öncesine aittir (Sarıöz, 2006: 10; Kritsky, 2017: 250). Ticari manada bal, M.Ö. 4000'lerde Antik Mısır'da kullanılan bir ürün haline gelmiştir. M.Ö. 3000'lerde ise Mezopotamya'da arıcılık ile ilgili faaliyetlerin yapıldığı bilinmektedir (Gezgin, 2013: 81). Burada arıcılık ile kastedilen elbette bugünkü anlamda kovanlar kurup bal toplamak değil, vahşi doğadaki balların toplanması ve kullanılmasını ifade etmektedir. Nitekim bilinen en eski kovan örnekleri (Yatay silindirler şeklinde) M.Ö. 875'e tarihli olan Tel Rehov (Bugünkü İsrail'de bulunan tarihi yerleşim birimi)'da bulunmuştur (Kritsky, 2017: 251). Bununla birlikte Antik Mısır'da M.Ö. 3000'lerde arıcılık yapıldığı ile ilgili rölyefler bulunmuştur (Head, 2008: 60). Balla ilgili en ilginç buluş ise Firavun Tutankhamun (M.Ö. 1341 – 1323)'un mezar odasında tahta bir kabın içerisindeki 13 kg. balın bozulmadan günümüze kadar ulaşmış olmasıdır (Sarıöz, 2006: 10). Binlerce yıldır insan hayatında var olan bal ve arıcılıkla ilgili şüphesiz henüz keşfedilmeyi bekleyen pek çok kalıntı söz konusudur. Yakın yıllara gelindiğinde arıcılık Eski Dünya'nın orta kuşak bölümünde çok daha geniş bir alana yayılmıştır. Özellikle de şekerin henüz keşfedilmediği veya yaygın bir şekilde erişiminin mümkün olmadığı yıllarda tatlılarda kullanılmasının yanında tıbbi açıdan ilaç olarak da uzun yıllar istifade edilmiştir. Bu noktada Hz. Muhammed'in "*Şifa veren iki şeye devam ediniz; bal ve Kur'an*" hadis-i şerifi balın önemini özetlemektedir. Günümüzde ise özellikle kahvaltılık bir yiyecek olmasının yanı sıra türlü şekillerde içeceklerde, yemeklerde ve tatlılarda kullanılan bir

[346] Konuyla ilgili detaylı bilgi *Muğla Çam Balı* bölümünde verilmiştir.

ürün olarak önemini korumaktadır. Ayrıca "Apiterapi" adıyla da başlı başına arıcılık ürünlerinin tamamlayıcı tedavi amacıyla kullanımıyla da ayrı bir ihtisas kolu oluşmuştur.



Kaynak: https://www.pri.org/stories/2015-12-02/what-we-can-learn-ancient-egyptian-practice-beekeeping (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 389. Antik Mısır'da Bir Mezar Odasındaki Bal Toplama Rölyefi

Türkiye'deki duruma baktığımızda arıcılıkla ilgili sahip olduğu tabii potansiyel yanı sıra uzun yıllarda bu alanda oluşmuş köklü bilgi birikimi sayesinde de pek çok zirai faaliyete kıyasla görece daha kalifiye bir ekip söz konusudur. İlk olarak tabii şartlar açısından konuya baktığımızda uzmanlarca her fırsatta dile getirildiği gibi Türkiye floristik açıdan dünyada benzersiz şartları haiz bir ülkedir. Yapılan son çalışmalar Türkiye'de 9.354 bitki türü ve bunların da yaklaşık 3.500'ünün endemik olduğunu göstermiştir (Yıldız, 2007: 1). Elbette bitki örtüsü açısından zengin olunması, arıcılık açısından tek başına bir anlam ifade etmemektedir. Burada önemli olan husus nektarlı / ballı bitkilerin Türkiye'deki mevcudiyetidir ki, ülke bu anlamda da oldukça zengindir. Türkiye dünya genelindeki nektarlı bitkilerin % 75'ine sahiptir ki arıcılık için bu muazzam bir değerdir (Bayrambaş, 2012: 3; Kolaylı, 2015: 10). Türkiye florasının emsalsiz özelliği nedeniyle çok sayıda karakteristik ballar da elde edilmektedir. Buna göre; Karadeniz Bölgesi'nde kestane başta olmak üzere (Deli Bal), ıhlamur ve ormangülü balları; Batı Anadolu Bölgesi'nde yine kestane ve ıhlamur balları, Ege Bölgesi, Çukurova, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde pamuk balı, Muğla

ve Aydın'da çam balı, Akdeniz Bölgesi'nde narenciye balı, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yayla balı, Trakya Bölgesi'nde ayçiçeği ve kanola balları ağırlıklı olarak üretilmektedir (Bayrambaş, 2012: 3).

Türkiye'deki floristik açıdan olan zenginliğin yanı sıra her ne kadar üzerinde hâlâ fazlaca çalışılmamış olsa da bazı üstün vasıfları tespit edilmiş olan "Anadolu Balarısı (*Apis mellifera anatoliaca*)" varlığı açısından da oldukça avantajlıdır. Türkiye'nin özellikle kuzeydoğu ve güneydoğu kesimi dışındaki yerlerde yayılış gösteren hakim arı ırkının bazı üstün vasıfları arıcılık için ayrı bir avantaj olarak değerlendirilmektedir. Özellikle İç Anadolu'nun bozkır koşullarına çok iyi adapte olmuş Anadolu arısı, yöre florasından en iyi şekilde yararlanması, bal tüketiminin düşüklüğü, ilkbahardaki olumsuz hava şartlarında ve nektar akımı sonrasında stokları idareli kullanması ve orta düzeyde bal yapma yeteneği ile karakterize edilmektedir (Sıralı ve ark., 2017: 89). Bununla birlikte bahis konusu ırk, hala diğer ırklar kadar araştırmaya konu olmadığından bu anlamdaki potansiyel tam anlamıyla bilinemeyip buna bağlı olarak da kullanılamamaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamındaki balları izaha geçmeden önce konuyla ilgili Türkiye'deki genel durumu kısaca izah edecek olursak Türkiye'de arıcılığın büyük ölçüde ironileri bünyesinde barındırdığı anlaşılmaktadır. Yukarıda izah edildiği gibi Türkiye, arıcılık potansiyeli yanı sıra üstün kaliteli bal üretimi açısından da büyük bir potansiyeli haizdir. Öte taraftan konunun zirai ve ticari boyutuna baktığımızda bambaşka bir durum karşımıza çıkmaktadır.

İlk olarak Türkiye arıcılık sektörüne baktığımızda kovan sayısı ve niteliğinde, bal üretiminde ve kısmen de diğer arıcılık ürünleri üretiminde kayda değer gelişmeler olmuştur. Son yıllarda 80 binin altına düşmeyen işletmede kovan varlığı açısından çok ciddi gelişmeler olmuştur. 1975'e kadar 1 milyonun altına düşmemiş olan eski kovan varlığına karşılık yeni kovan sayısı çok düşük seviyelerde kalmıştır. Zaman içerisinde teşviklerle ve arıcılık alanındaki bilgi birikimiyle eski kovan sayısı ciddi ölçüde gerilemiş 2016'ya gelindiğinde 220.882 eski kovana karşılık 7.6 milyon yeni kovan sayılmıştır (Tablo 151). Bal üretimine baktığımızda ise kovanlardaki iyileşmeye bağlı

olarak önemli ölçüde artışlar gözlenmiş, özellikle de 1985 – 1990 arası dönemde yeni kovan sayısındaki 1 milyonluk artış ve bal üretimi de 35.840 tondan 51.286 tona çıkmıştır. Üretim 2015'te 100 bin tonu aşmış, 2016'da da 105.727 tonluk üretim gerçekleşmiştir. Organik bal üretimine baktığımızda ise sınırlı olan üretim ciddi manada istikrarsız bir gelişim göstermektedir. 2000'de 508 ton olan organik bal üretimi 2010'da 202 tona kadar gerilemiş, 2015'te birkaç misli artarak 674,5 tona kadar çıkmışsa da hemen ertesi yıl yeniden ciddi bir gerilemeyle 40.371 kovandan 349 ton organik bal elde edilmiştir (Tablo 151). Aynı yıl Türkiye'de en fazla bal üretilen illere baktığımızda 16.278 tonluk üretimiyle Ordu ilk sırada yer almakta olup sırasıyla Muğla (15.875 ton), Adana (9.477 ton), Aydın (3.958 ton), Mersin (3.252 ton), Balıkesir (3.105 ton), Sivas (2.861 ton), İzmir (2.742 ton), Van (2.408 ton) ve Antalya (2.394) takip etmektedir (Şekil 230). Söz konusu değerlerle Ordu, Türkiye bal üretiminin % 15.4'ünü, ilk 3 sıradaki il ise % 39.4 gibi kayda değer bir kısmını karşılamaktadır.

Tablo 151. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Arıcılık Faaliyeti ile İlgili Temel Göstergeler

Yıllar	Köy Sayısı	İşletme Sayısı	Kovan Sayısı		Organik Bal Üretimi (Ton)	Toplam Bal Üretimi (Ton)
			Eski	Yeni		
1936	-	-	1.128.071	33.489	-	5.261
1940	-	-	1.119.483	29.092	-	5.333
1945	-	-	1.000 369	26.489	-	3.671
1950	-	-	972.631	56.500	-	5.200
1955	-	-	1.167.525	113.529	-	7.111
1960	-	-	1.302.000	185.400	-	9.690
1965	-	-	1.320.969	299.487	-	10.320
1970	-	-	1.253.568	567.394	-	14.889
1975	-	-	1.068.966	918.628	-	21.250
1980	-	-	893.260	1.332.644	-	25.170
1985	-	-	645.142	1.940.161	-	35.840
1990	-	-	293.948	2.989.510	-	51.286
1995	21.987	-	214.594	3.701.444	-	68.620
2000	22.571	-	199.609	4.067.514	508	61.091
2005	22.550	-	157.059	4.432.954	572,7	82.336
2010	20.845	-	137.000	5.465.669	202,2	81.115
2015	-	83.475	222.635	7.525.652	674,5	108.128
2016	-	84.047	220.882	7.679.482	349	105.727
2017	-	83.210	194.406	7.796.666	393,2	114.471

Not: TÜİK tarafından 2013'ten itibaren arıcılık yapan köy sayısı yerine işletme sayıları derlenmeye başlanmıştır.
Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2018; TÜİK, 2018.

Türkiye'deki özellikle son birkaç yılda 100 bin tonun altına düşmeyen bal üretimiyle dünya genelindeki üst sıralarda olan yerini sağlamlaştırmıştır. Türkiye, 2016'daki 105.727 tonluk üretimiyle aynı yıl Çin'in ardından 2. sırada yer almıştır (Şekil 237). Türkiye'yi sırasıyla İran, Rusya Federasyonu, Hindistan, Meksika, Arjantin, Etiyopya, Brezilya ve Kanada takip etmektedir.

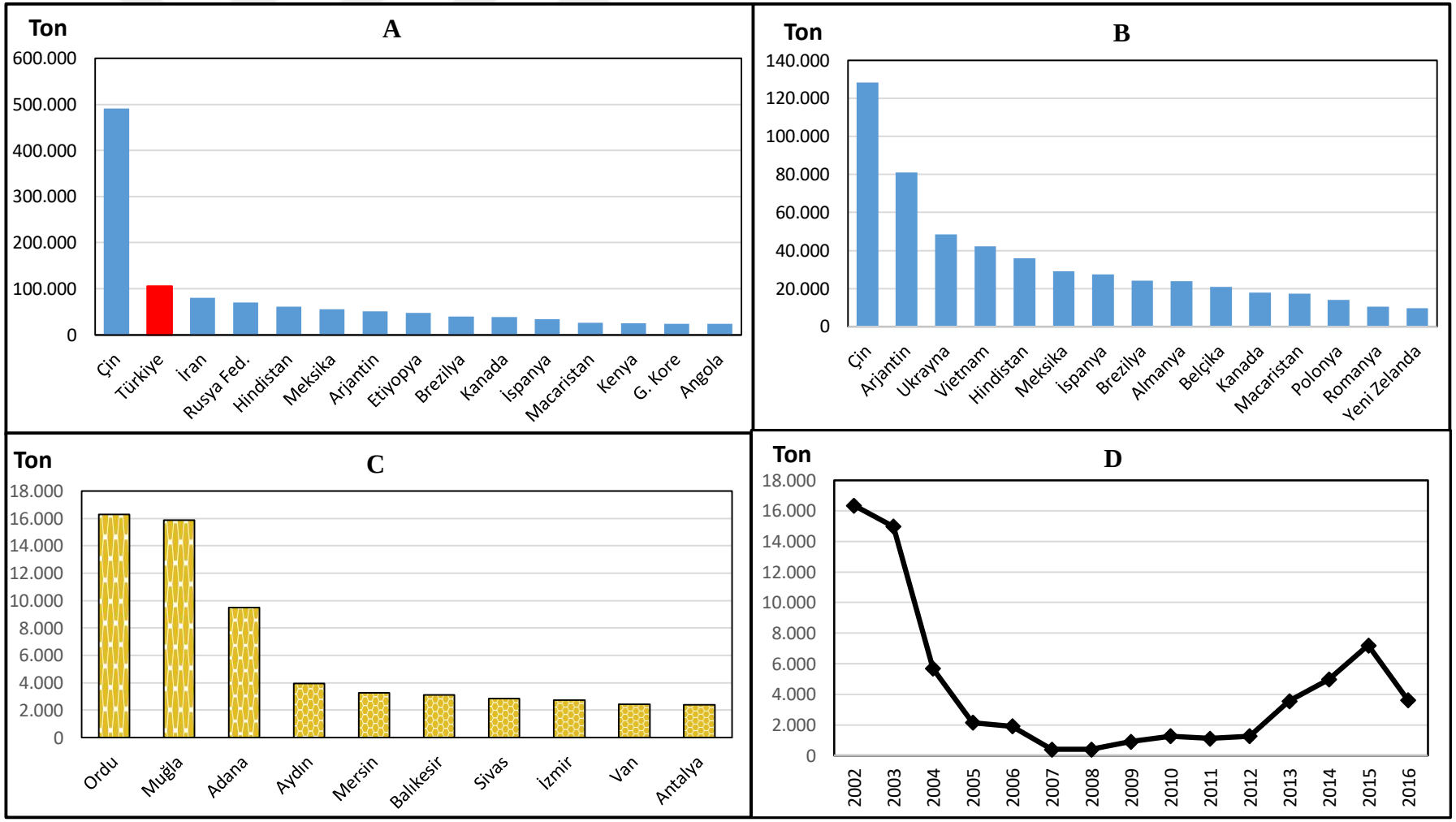
Türkiye gerek bal üretimiyle gerekse kovan varlığındaki iyileşmeyle arıcılık alanında ulusal ve uluslararası ölçekte kayda değer bir başarı yakalamıştır. Buna karşılık söz konusu duruma paralel bir başarı konunun ticari boyutunda yakalanamamıştır. Bal ihracatına baktığımızda Türkiye'nin üstün vasıflı ve çoğu ülkeye kıyasla bol miktarda üretmiş olduğu balla dünya pazarlarında gerektiği şekilde yer alamadığı görülmektedir. Türkiye'nin bal ihracatında dünya genelindeki durumunu izaha geçmeden evvel nispeten düzenli denebilecek bal üretimine karşılık oldukça istikrarsız olan bal ihracatına bakmak gerekmektedir. Şekil 237'de de görüldüğü üzere son 15 yılda Türkiye'nin bal ihracatı çok ciddi dalgalanmalar göstermiştir. İlk olarak 2002'deki ihracat değerine baktığımızda 16.349 tonluk ihracat, 2008'e değin sürekli gerilemiş ve aynı yıl son yılların en düşük ihracat değeri olan 397 tonla sınırlı kalmıştır. Sonrasında nispeten artışlar yaşanmış olsa da 2015'teki 7.192 tonluk bal ihracatı ertesi yıl büyük bir gerilemeyle 3.623 tonla sınırlı kalmıştır. Türkiye'nin 2016'da en fazla bal ihraç ettiği ülkeler; ABD (1.331 ton), Almanya (1.322 ton), Suudi Arabistan (280 ton), Fransa (198 ton) ve KKTC (103 ton) olmuş, toplam ihracattan da 45.6 milyon TL. gelir elde etmiştir (TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri, 2018). Türkiye'nin arıcılık alanındaki potansiyeli, konum itibariyle büyük pazarlara yakınlığı (Dünyada en büyük bal alıcıları AB ve Ortadoğu ülkeleridir) ve karakteristik ballarının üstün vasıflı oluşu gibi faktörler göz önüne alındığında ihracattaki bu durum sektör adına kaygı verici olmakla birlikte birtakım başka problemlerin var olduğunu da göstermektedir. Söz konusu problemler Coğrafi İşaret uygulamasını da ilgilendirdiğinden bölüm sonu değerlendirmesinde izah edilmiştir.

Türkiye'nin yıllar itibariyle ihracatta göstermiş olduğu bu istikrarsızlık uluslararası arenada da kendini türlü şekillerde hissettirmektedir. Türkiye, hem üretimine kıyasla bu alandaki pazarda gerektiği yeri alamamış hem de yapılan

ihracattan da beklenen kazancı sağlayamamıştır. 2016 yılı itibariyle ülkelerin bal ihracatına baktığımızda üretimde olduğu gibi Çin'de bu alanda ilk sıradadır. Çin'i sırasıyla Arjantin, Ukrayna, Vietnam, Hindistan, Meksika, İspanya, Brezilya, Almanya, Belçika ve Kanada takip etmektedir (Şekil 237). Sayılan ülkelerden pek çoğu bal üretimi açısından Türkiye'nin çok çok gerisinde yer almakla birlikte Belçika ve İspanya gibi aynı zamanda önemli ithalatçı ülkelerin bu anlamda öne çıkmaları dikkat çekmektedir. Türkiye'nin 2016'daki 3.623 tonluk bal ihracatıyla ise 23. sırada yer almış olması üzerinde durulması gereken bir konudur.

Türkiye'nin bal ihracatıyla ilgili durumu İspanya örneğini inceleyerek ele aldığımızda durumun ciddiyeti daha da netleşmektedir. İspanya, 2016'da toplam 34.026 ton bal üretmiş, aynı yıl 27.422 tonluk bal ihracatıyla 7. sırada yer almıştır. Bununla birlikte ülkenin 27.988 tonluk bal ithalatı gerçekleşmiş ve bu değerle neredeyse ithalat miktarıyla ihracat miktarı dengelenmiş gözükmektedir (ITC, 2018). Çin (7.975 ton), Portekiz (3.784 ton), Arjantin (3.410 ton), Uruguay (1.955 ton), Polonya (1.955 ton) ve Ukrayna (1.424 ton)'dan kayda değer oranlarda bal ithal etmiştir. İhracatını ise ekseri Avrupa ülkeleri ve Ortadoğu ülkelerine gerçekleştirmiştir. Sonuçta ise İspanya bal ihracatından 109 milyon $ gelir elde etmiş buna karşılık 65.2 milyon $'da ithalata harcamıştır. Neredeyse ithal ettiği bal kadar bal da ihraç etmiş olan ülkenin ihracattan çok daha yüksek gelir elde etmiş olmasında balların kalitesi kadar etkili pazarlama teknikleri (Ambalajlama, ürün tanıtımı gibi) ve sağladığı ürün güvencesi de büyük ölçüde etkili olmuştur. Ayrıca Kasım 2018 itibariyle İspanya'nın sadece uluslararası geçerliliği bulunan 7 Coğrafi İşaretli balı bulunmaktadır (DOOR, 2018). İspanya'nın 2013'te Coğrafi İşaretli ballarının toplam üretimi 61.801 kovandan 627 ton olup toplam bal üretiminin % 1.8'ine karşılık gelmektedir[347]. Türkiye ise sınırlı miktardaki bal ihracatından 14.9 milyon $ gelir sağlamıştır.

[347] Konuyla ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://mieladictos.com/guia-mieles-espana-y-portugal/denominaciones-de-origen-para-las-mieles-ibericas/ (Son erişim: 03.03.2018).



Şekil 237. A: Dünya Bal Üretimindeki İlk 15 Ülke; **B**: Dünya Bal İhracatında İlk 15 Ülke; **C**: Türkiye Bal Üretimindeki İlk 10 İl ve **D**: Son 15 Yılda Türkiye'nin Bal İhracat Miktarı (**A, B, C,** 2016 Yılı Verileridir)

Türkiye arıcılığının zirai ve ticari boyutunu kısaca izahtan sonra Coğrafi İşaret kapsamındaki ballara baktığımızda bu kapsamda sadece 4 tane Menşe Adlı bal bulunmakta olup 12 tanesinin de başvurusu yapılmıştır (Tablo 152). Coğrafi İşaret kapsamındaki ballardan 3 tanesi Türkiye'nin doğusundan olup bunlar Ardahan, Kars ve Siirt'e aittir. Batıda ise sadece Muğla'nın bir balı bulunmaktadır. Başvurusu yapılmış olan ballardan ise Türkiye'nin çok değişik yerlerinden ballar bulunmakla birlikte Karadeniz Bölgesi'nden 4 tane başvuru (Rize, Bayburt, Düzce ve Kastamonu) bulunmaktadır. Bal dışında diğer arıcılık ürünlerinden herhangi birinin Coğrafi İşaret başvurusu bulunmamaktadır.

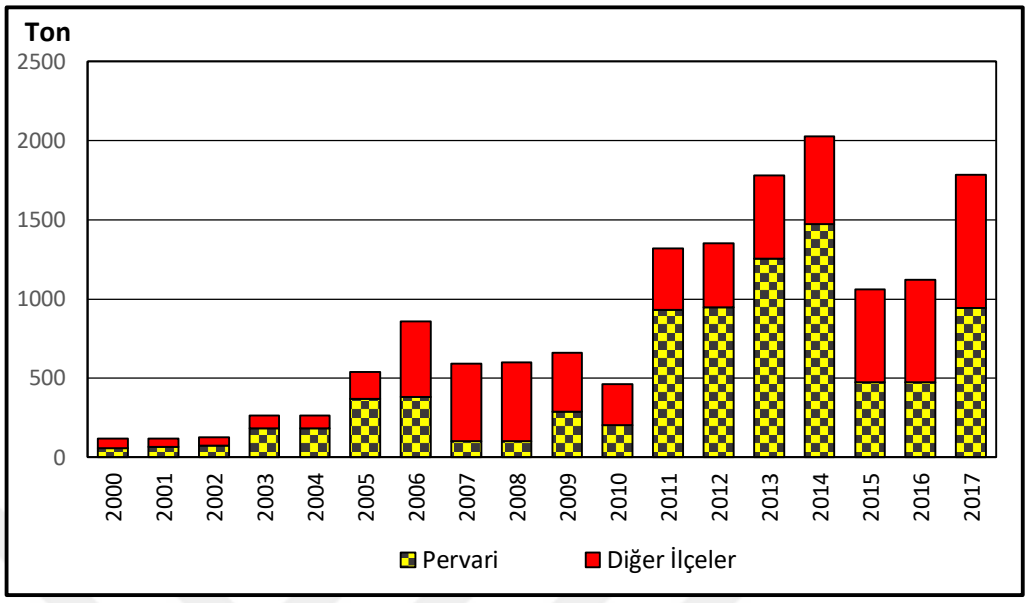
Tablo 152. Coğrafi İşaret Olan ve Başvurusu Yapılmış Ballar

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Pervari Balı	Menşe	Siirt	Siirt ili Pervari ilçesi
2	Ardahan Çiçek Balı	Menşe	Ardahan	Ardahan ili ve ilçeleri
3	Kars Balı	Menşe	Kars	Kars Merkez, Akyaka, Arpaçay, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim, Susuz ilçeleri, bu birimlere bağlı köy, yayla ve mezralar
4	Muğla Çam Balı	Menşe	Muğla	Muğla ilinin, Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Menteşe, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula ve Yatağan ilçeleri
Başvurusu Yapılmış Olanlar				
5	Anzer Balı	Mahreç	Rize	-
6	Ağrı Balı	Menşe	Ağrı	-
7	Bayburt Çiçek Balı	Menşe	Bayburt	-
8	Bilecik Balı	Menşe	Bilecik	-
9	Doğanyurt Kestane Balı	Menşe	Kastamonu	-
10	Düzce Kestane Balı	Mahreç	Düzce	-
11	Ernez Çam Balı	Menşe	Antalya	-
12	Marmaris Çam Balı	Menşe	Muğla	-
13	Mutki Balı	Mahreç	Bitlis	-
14	Özvatan Çiçek Balı	Menşe	Kayseri	-
15	İmranlı Kızıldağ Kekik Balı	Mahreç	Sivas	-
16	İspir Balı	Menşe	Erzurum	-

Coğrafi İşaret kapsamındaki balları sırasıyla inceleyecek olursak;

Pervari Balı: Bu ürün grubu içerisinde 2003'te Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk bal olmuştur. *Pervari Balı*'nı izaha başlamadan evvel kısaca Siirt'te arıcılığın

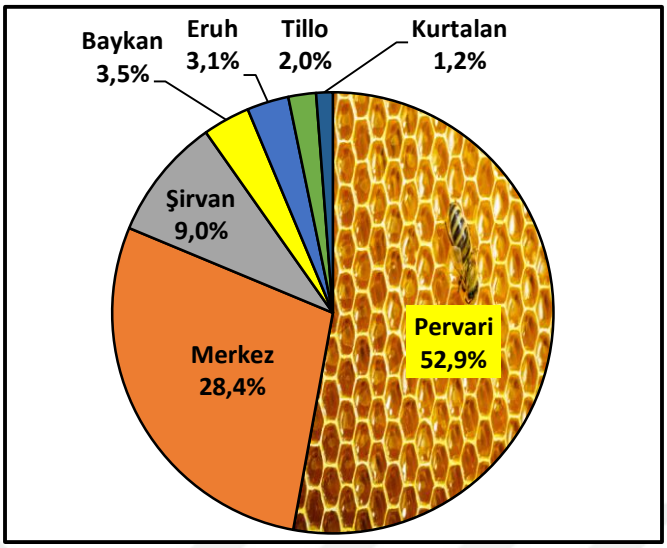
durumuna baktığımızda Pervari'nin arıcılık konusunda Siirt'in merkezi konumundadır. Pervari'nin ve diğer ilçeler bal üretimi toplamını karşılaştırdığımız şekil 238'de de görüldüğü üzere istisna birkaç yıl hariç Pervari'nin diğer ilçeler toplamından fazla bal üretimi gerçekleştirmiş olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle son 7 yılda 2015 ve 2016'da il genelinde yaşanan gerileme bir kenara bırakılırsa Pervari'nin diğer 5 yılda % 50'den fazla bir payla öne çıktığı görülmektedir. Bununla birlikte bir bütün olarak değerlendirildiğinde ise maalesef istikrarsız bir gelişim gözlenmektedir. Siirt'te 2000'lerin başlarında çok sınırlı olan üretimi kademeli olarak artış göstermiş, 2004'teki 265 tonluk üretim 2006'da 860 tona kadar çıkmışsa da sonraki yıllarda ciddi gerilemeler gözlenmiş, 2011'de ise 1.000 tonu aşmış olup 2014'te de 2.026 tona çıkmıştır. Buna karşılık 2014'teki son yılların en yüksek değerine ulaşılmış olmasının ardından ertesi sene 1.061 tona kadar gerilemiş ve 2017'de de Siirt'te toplam 1.786 ton, Pervari'de ise 842 ton bal üretilmiştir. Burada bahsedilmesi gereken önemli bir husus söz konusu verilerin Türkiye İstatistik Kurumu'ndan alınmış olduğu ve bazı verilerin hatalı olduğudur. Örneğin; 2009 yılı verilerine bakıldığında Siirt'te toplam 377 ton bal üretilmiş olup bunun 2,8 tonluk kısmının da Pervari'de gerçekleşmiş olduğu yönündedir. Yetkililer değerin 287,8 ton olması gerektiğini belirtmişlerdir. Nitekim, Siirt İli Arı Yetiştiricileri Birliği ve TÜİK yetkilileri ile yapılan görüşmeler de verilerde bir hata olduğu netleştirilmiş olmakla birlikte mevcut prosedür gereği henüz nihai veriler bu anlamda temin edilebilmiş değildir. Bu yönüyle bakıldığında son birkaç yıl haricinde Siirt ve Pervari bal üretimiyle ilgili sağlıklı yorum yapabilmek pek mümkün değildir



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 238. Pervari ve Diğer İlçelerdeki Bal Üretim Miktarının Son 18 Yıldaki Gelişimi

Siirt, 2017 itibariyle Türkiye bal üretiminin % 1.5'ini, Pervari'de % 0.82'sini karşılamıştır. Aynı yıl Siirt'teki bal üretiminin ilçelere göre dağılımına bakıldığında şekil 232'de de görüldüğü üzere Pervari, toplam bal üretiminin % 53'lük payıyla yarıdan fazlasını karşılamıştır. Daha önce de bahsedildiği gibi Pervari bu anlamda önemli bir merkez konumdadır. Zira nispeten Merkez ilçe hariç diğer ilçelerin payları Pervari'ye kıyasla çok küçüktür. Merkez'de aynı yıl 507 tonluk üretimiyle toplam üretimin % 28,4'ünü karşılamış, diğer ilçelerden % 9'luk payıyla Şirvan'ın 160 tonluk üretimi olmuştur (Şekil 239). Diğer ilçelerin üretim miktarları ise 70 tonun altında olup ekseri yerel pazara yönelik yapılan üretimleri oluşturmaktadır. 2017'de Siirt'te arıcılık yapan işletme sayılarının ilçelere göre dağılımına baktığımızda Pervari'de 479, Merkez'de 209, Şirvan'da 121, Baykan'da 58, Eruh'ta 32, Tillo'da 29 ve Kurtalan'da 21 üretici bulunmaktadır. Toplamda ildeki 949 üreticinin 600 kadarı Siirt İli Arı Yetiştiricileri Birliği'ne kayıtlıdır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 239. 2017 Yılı Siirt'te İlçelere Göre Bal Üretiminin Dağılımı

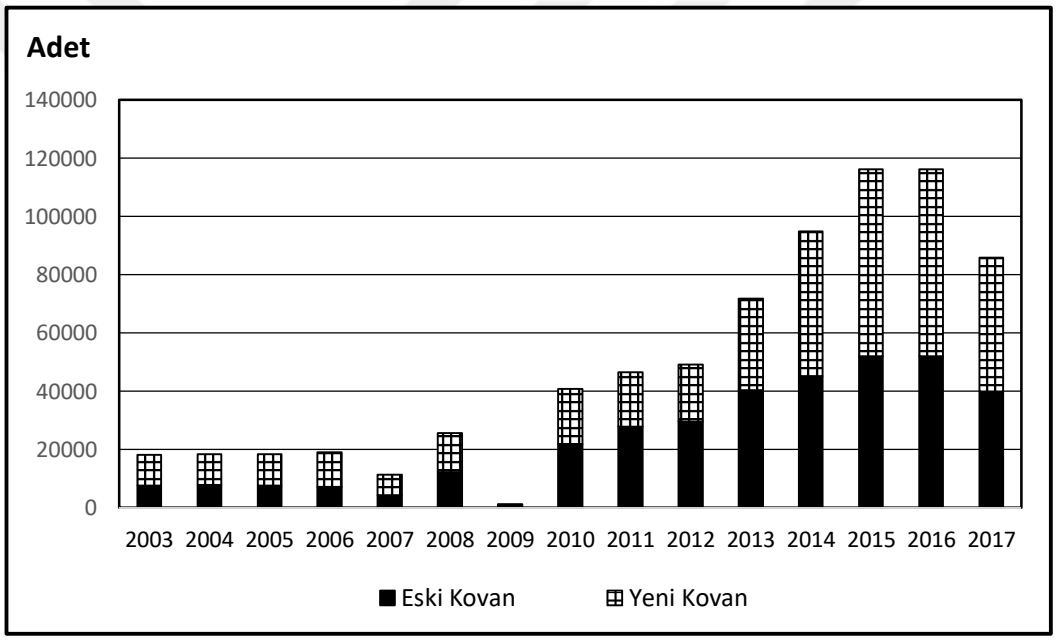


Fotoğraf 390. Pervari'deki Yeni ve Eski Kovanlardan Görünüm



Fotoğraf 391. Eski Kovanların İçindeki Petekler ve Toprak Kaplarda Otantik Sunumuyla Pervari Karakovan Balı

Siirt genelindeki bal üretim durumu ve Pervari'nin konumunu izah ettikten sonra Pervari'deki kovan sayısına baktığımızda bu anlamda arıcılıktakinden daha sağlıklı bir gelişimden bahsetmek mümkündür. İlçedeki son 15 yılın kovan sayısına baktığımızda neredeyse eski ve yeni kovan sayısının birbirine paralel ve yakın değerlerde seyrettiği görülmektedir (Şekil 240). Yine 2009 yılına ait veriler göz ardı edilirse, 2007'den 2016'ya değin istikrarlı bir gelişimden bahsedebilmek mümkündür ki çoğu zaman arıcılıkta gözlenmeyen bir durumdur. Bununla birlikte 2017'e gelindiğinde bir önceki yıla kıyasla gerek eski gerekse yeni kovan sayısında gerilemeler yaşanmıştır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 240. 2003 – 2017 Yılları Arasında Pervari İlçesindeki Kovan Varlığı

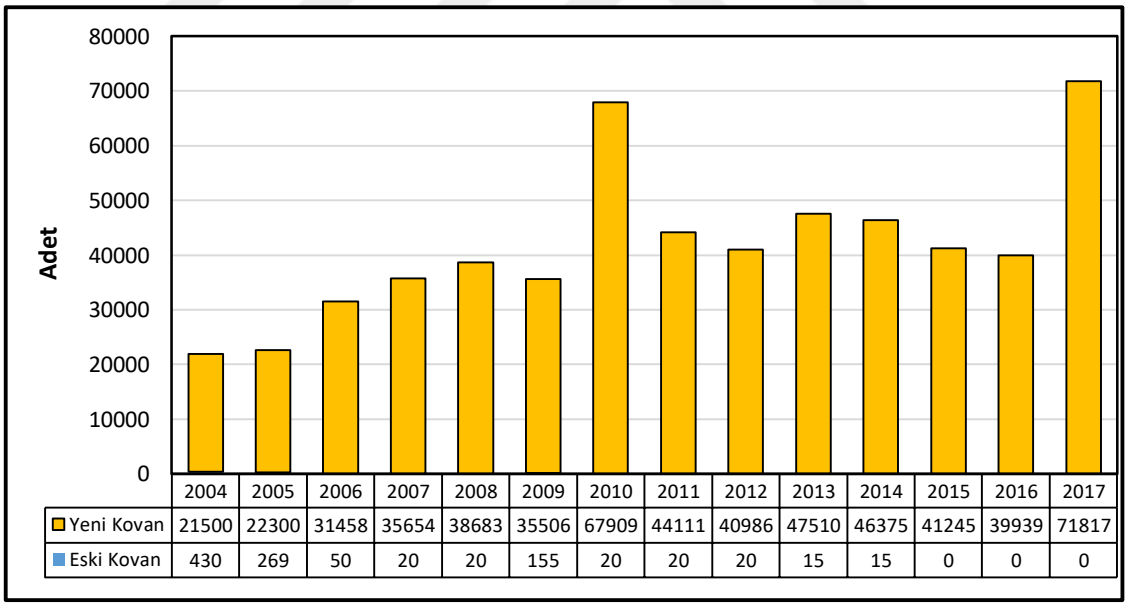
Pervari Balı'nın özelliklerini baktığımızda yapılan çalışmalar ve Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere nektar bitkileri olarak ekseri üçgül, yonca, fiğ, geven gibi baklagil yem bitkileri yanı sıra adaçayı (*Salvia* L.), kekik (*Thymus* L.), ballıbaba (*Lamium* L.), peygamber çiçeği (*Centaurea* L.), engerekotu (*Echium vulgare*), sığırdili / hodan otu (*Borago officinalis*) ve kenger (*Gundelia tournefortii*) ile karakterize edilir. *Pervari Balı*, tüm Siirt'te üretilen ballardan bitki örtüsündeki farklılıklardan ötürü, aynı zamanda da üretim tekniğindeki bazı farklılıklara bağlı olarak geçmişten beri Siirt balları içerisinde ayrı değerlendirilmiştir. Bu durum bal fiyatlarına da yansımaktadır. Nitekim Siirt il merkezinde 2 tane bal dolum ve paketleme tesisi bulunmakta olup

burada daha çok Siirt'in Pervari dışındaki ilçelerinden toplanan ballar, Erzurum, Erzincan ve Ordu'dan toplanan ballar paketlenip satılmakta iken *Pervari Balı* daha çok Pervari'de üreticiler tarafından kendi imkanları ölçüsünde paketlenip satışa sunulmaktadır. Bunun sebebi ise *Pervari Balı*'nın tüketicilere pahalı geliyor olmasıdır. Zira 2018 itibariyle Siirt'te bal fiyatları en düşük 30 TL., en yüksek ise 300 TL. aralığında seyretmektedir. *Pervari Balı*'nın ise toptan fiyatı kilogram başına 40 – 50 TL. bulmakta olup bazı özel üretimlerde fiyatlar çoğu zaman 150 – 200 TL. arasında seyretmekte, istisna ballar ise 300 TL.'den satışa sunulmaktadır. Bu fiyatlarla *Pervari Balı*'nın perakende satışlarda diğer ballarla rekabet etmesi mümkün olmadığından pazarlara sunumunda market vb. kanallarla değil elektronik ticaret veya doğrudan üretici elinden satışlarla sunumu yapılmaktadır. Pervari'de kara kovan (Peteği de arı tarafından yapılan), petekli bal (Hazır petekler arı tarafından doldurulan) ve süzme bal şeklinde 3 farklı tipte üretim söz konusudur. Son dönemlerde üreticiler kendilerince bal paketleme ve pazarlama teknikleri geliştirmişlerdir. Bunlara başarılı bir örnek olarak bal ticareti için tasarlanmış özel toprak kaplarda *Pervari Balı* satışı verilebilir.

Ardahan Çiçek Balı: Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından başvurusu yapılmış olan *Ardahan Çiçek Balı*, Haziran 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Ardahan, arıcılık potansiyelinin yüksek olmasına karşılık henüz bu potansiyel olması gerektiği gibi kullanılamamaktadır. Ardahan'daki arıcılık faaliyetleri, yörenin hala büyük ölçüde bakir tabiatı, birtakım sıkı tedbirler alınarak *Ardahan Çiçek Balı* gibi özel bir ürünün korunmasını gerektirmiştir. Buna göre günümüzde Ardahan, kapalı bir biorezerv alanı olarak dışardan yöreye arı sokulması yasaklanmış, sadece benzer şartları haiz olduğu için Artvin'e müsaade edilmiştir. Bu açıdan hem Ardahan hem de Artvin için yörelerde üretilen balların tamamiyle izole bir şekilde elde edildiğinden bahsetmek mümkündür.

Ardahan Çiçek Balı'nın genel özelliklerine baktığımızda; rengi yöre florasındaki çeşitlilik ve hava şartlarına bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. Özellikle de sağımdan yaklaşık 2 – 3 ay sonra balın donması / katılaşması ile krem rengine dönüşmesi *Ardahan Çiçek Balı*'nın bir diğer karakteristiği olarak öne çıkmaktadır. Bal, yöre koşullarına çok iyi uyum sağlamış ve derin tüplü bitkilerden en

iyi şekilde yararlanan "Kafkas Balarısı (*Apis mellifera caucasica*)" tarafından yapılmaktadır. Dil / hortum uzunluğu dünyadaki en uzun arı ırkı olmasıyla (7.2 mm.) Kafkas balarısı yöre bitkilerini en iyi şekilde kullanan canlıdır. Bala asıl karakteristiğini kazandıran yöre florasına bakıldığında Ardahan'ın da içinde bulunduğu saha 900 kadar tür sayılmış olup bunlardan 300 kadar ballı bitkiler ve 25 tanesi de endemik türlerden oluşmaktadır[348]. Ballı / nektarlı bitkiler içerisinde Hodangiller (Boraginaceae) ve Baklagil (Fabaceae) yem bitkileri ağırlık kazanmaktadır. Bitki türleri özelinde ise engerekotu (*Echium vulgare*), unutmabeni (*Myosotis alpestris*), üçgül türleri (*Trifolium* L.) ve korunga (*Onobrychis* spp.) Coğrafi İşaret dosyasında % 45 ve üzeri polenlerine rastlanan türler olarak belirtilmiştir. Bunlardan başka peygamberçiçeği (*Centaurea* spp.) ballıbaba (*Lamium* L.), devedikeni (*Cirsium vulgare*), adaçayı (*Salvia* spp.) ve arıotu (*Phacelia*) gibi türler de yörenin diğer önemli nektarlı bitkileri arasında olup bal karakteristiğini kazandıran başlıca türlerdir.



	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Yeni Kovan	21500	22300	31458	35654	38683	35506	67909	44111	40986	47510	46375	41245	39939	71817
Eski Kovan	430	269	50	20	20	155	20	20	20	15	15	0	0	0

Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 241. 2004 – 2017 Yılları Arasında Ardahan'daki Kovan Varlığı

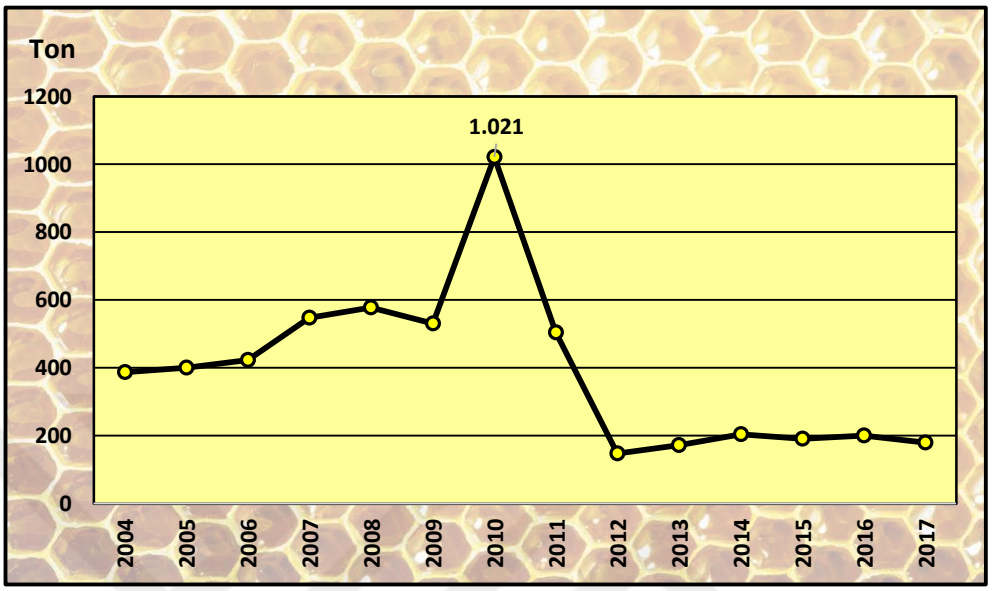
Ardahan'da arıcılığın mevcut durumunu incelediğimizde çoğu yerdeki arıcılık faaliyetlerinde görülen değişkenlik Ardahan'da da söz konusudur. Kovan varlığı

[348] Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müdürlüğü, 2018.

açısından ilde, 2009'daki bir miktar gerileme göz ardı edildiğinde 2004'ten 2010'a değin düzenli bir artışın yaşandığı gözlenmektedir (Şekil 241). Fakat 2010'daki 67.929 adet kovan sayısı ertesi yıl 44.131'e kadar gerilemiştir. Takip eden yıllarda 40 bin dolaylarında seyreden kovan sayısı 2016'da 39.939'a kadar gerileyerek son 8 yılın en düşük seviyesi olarak kayıtlara geçmiş, 2017'ye gelindiğinde ise bu defa da 71.817'ye kadar çıkan kovan varlığıyla son 14 yılın en yüksek değerine ulaşılmıştır. Ardahan'daki kovan sayısında gözlenen bu değişken durum yanı sıra yörede kayda değer bir gelişme olarak eski kovan varlığının son 3 yılda tamamiyle ortadan kalkmış olduğudur. Yörede hâlâ eski kovanlardan kullanan üreticiler var olmakla birlikte ekseri kendi ihtiyaçları doğrultusunda küçük ölçekli üretim yapılmaktadır.

Ardahan Çiçek Balı ile ilgili bal üretimi ve sektörel duruma baktığımızda 2018 itibariyle toplam 936 üretici bulunmakta olup bunlardan Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği'ne kayıtlı toplam 750 üretici bulunmaktadır. Birliğe kayıtlı olmayan üretici sayısının toplam bal üretimindeki payları çok küçüktür. Yörede üretilen balların tamamı çiçek ballarından olup bu manada üretimin tamamı için Coğrafi İşaret kapsamındaki ballardan olduğu kabul edilebilir. Fakat Birlik verileri ile TÜİK verileri karşılaştırıldığı zaman ortaya çok çelişik bir sonuç çıkmıştır. Örneğin; Ardahan'ın son 2 yılına ait arıcılık verilerini incelediğimizde Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği'nden alınan rakamlara göre; 2016'da 45.000 kovanda 700 ton bal üretilmiş, 2017'ye gelindiğinde de kovan sayısı 52.000'e çıkmış ve 500 tonluk bal üretimi gerçekleşmiştir. Buna karşılık TÜİK verilerine göre 2016'da 39.939 kovanda 200,6 ton üretilen bal 2017'de 179,1 tona gerilemiştir. Birlik yetkilileri ile yapılan görüşmeler, resmi istatistiklerdeki bu değerin sehven hatalı işlenmiş olduğunu, son 5 yılın bal üretim değerlerinin 500 – 700 ton aralığında seyrettiğini belirtmişlerdir. Sonuç olarak Ardahan arıcılığı için de Pervari'deki gibi konuyu tam anlamıyla sağlıklı bir şekilde değerlendirmek mümkün değildir. Bununla birlikte TÜİK verilerine göre hazırlanmış olan şekil 242'ye göre Ardahan bal üretimini değerlendirdiğimizde 2010 öncesi ve sonrası şeklinde konuyu ele almak mümkündür. Kovan varlığındaki gelişmeye paralel olarak 2004 – 2010 yılları arasında da benzer bir gelişim söz konusu olmuş ve 2010'da bal üretimi 1.021 tona çıkmıştır. 2010'dan sonra ise üretim çok hızlı bir şekilde gerilemiş ve 2012'de son yılların en düşük değeri olan 147,4 ton olarak

gerçekleşmiştir. Takip eden yıllarda ise üretim ortalama 190 – 200 ton aralığında izlemiş ve 2017'de üretim 179,1 ton olmuştur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 242. Ardahan'da Son 14 Yılda Bal Üretiminin Gelişimi

Ardahan Çiçek Balı, karakteristik özelliği ve sınırlı ekonomik faaliyetleri ile Ardahan'ın önemli bir iktisadi kolu olmasıyla çok önemli bir üründür. Bununla birlikte yöre arıcılığının da kronikleşmiş birtakım problemleri vardır. Bunun başında ise altyapı oluşumlarındaki noksanlıklar gelmektedir. Bu noktada da Ardahan'da arıcılığın daha modern bir yapıya kavuşması adına 2017'de başlayan ve 2019'da tamamlanması planlanan arıcılık ile ilgili olarak bal dolum tesisi, balmumu üretim tesisi, paketleme tesisi bulunan işletmenin Ardahan – Merkez'deki inşası devam etmektedir. Sonuç bölümünde de değinileceği üzere bir ürün ne kadar üstün vasıflı olursa olsun etkili bir şekilde pazarlanamadığı sürece üreticisine ve ülkesine asla beklenen kazancı sağlamayacaktır. Ambalajlama ve etkili tanıtım (Hem ürün üzerindeki etiketlerle ürünün tanıtımı, hem de reklamlarla olan kamusal tanıtım) bu noktada anahtar rol oynamaktadır. Son yıllarda ise Ardahan denildiğinde bal imajı oluşmaya başlamış ve bu anlamda görece pek çok ürüne kıyasla balla ilgili bir farkındalık nispeten sağlanabilmiştir.

Coğrafi İşaret kapsamında ise Ardahan'da çoğu yerde olmayan örnek bir uygulama da yörede üretilen *Ardahan Çiçek Balı*'nın Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müdürlüğü'ne bağlı paketleme tesislerinde hem analizleri yapılmakta, hem de Coğrafi İşaret logosu da bulunacak şekilde usulüne uygun bir şekilde ambalajlanmaktadır. Müdürlüğe bağlı 2 ton/gün kapasiteli tesiste ambalajlanan ürünler tekrar üreticiye dağıtılarak üretici elinden pazarlara sunulmaktadır. Böylece aracılar olmaksızın kurum ve üretici işbirliğiyle bal ambalajlanıp tüketiciye daha az sayıda kanal aracılığıyla ulaşmaktadır. Bu şekilde de doğrudan üretici gelirinde de artışlar olmuştur.

Kars Balı: Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği'nin başvurusu sonrasında *Kars Balı*, Ağustos 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Coğrafi sınır olarak Kars'ın tüm ilçelerinde üretilebileceği belirtilmiş olup sadece Kars sınırları içerisinde gezici arıcılık yapılabileceği belirtilmiştir. *Kars Balı*'da başta yöre florası ve Kafkas balarısı tarafından üretimi ile karakterize edilmektedir.

Kars Balı için ürüne karakteristiğini kazandıran Kafkas balarısı ile ilgili detaylı bilgi Ardahan Çiçek Balı bölümünde bahsedildiğinden burada yöre florası üzerinden ayırt edicilik üzerinde durulmuştur. Bununla birlikte yöre florası ile ilgili hâlâ sağlıklı envanter bilgisi söz konusu değildir. Kars, büyük ölçüde İran – Turan fitocoğrafya bölgesi içerisinde kalmakla birlikte yer yer kolşik flora elemanlarıyla da temsil edilen bir özelliğe sahiptir. Yüzlerce bitki türü içerisinde aynı zamanda 100 kadar endemik varlığıyla da yöre florası dikkat çekmekte ve bu durum üretilen balın özelliğine de yansımaktadır. Bununla birlikte Yıldız (2007: 19)'ın Kars – Akyaka çalışmasına göre Avrupa – Sibirya elementlerine de tesadüf edilmiştir. Familyalar özelinde bakıldığında ise yine yöre büyük bir zenginliği barındırmakta olup Baklagiller (Fabaceae), Hodangiller (Boraginaceae), Ballıbabagiller (Lamiaceae) ve Papatyagiller (Asteraceae) başta olmak üzere Maydanozgiller (Apiaceae), Gülgiller (Rosaceae), Ebegümecigiller (Malvaceae) ve Süsengiller (Iridaceae) gibi çok sayıda familyadan taksonlar yöre florasını oluşturmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında da bu hususa özellikle dikkat çekilmiş ve farklı lokasyonlardan toplanmış 100 kadar numuneyle yapılan çalışmada 30 familyadan 54 taksona ait polenler temel ayırt edicilik olarak

vurgulanmıştır. Türler özelinde ise teker korunga (*Onobrychis radiata*), başta olmak üzere gazal boynuzu (*Lotus corniculatus*), üçgül türleri (*Trifolium* L.), engerekotu (*Echium vulgare*), geven türleri (*Astragalus* L.), yoğurt otu (*Galium verum*), kekik türleri (*Thymus* L.), kart yonca (*Medicago falcata*) ve mum çiçeği (*Cerinthe minor* L.) gibi türler sayılmaktadır.

Kars'ın bu alandaki zenginliği, Kafkas arıları vasıtasıyla çok değerli bir besin maddesi ve de aynı zamanda çok değerli bir ticari ürün olan *Kars Balı*'na dönüşmektedir. Elde edilen balın genel özelliklerine bakıldığında oldukça açık renkte (Sağım zamanına ve bitki türlerine bağlı olan çeşitlilikten kaynaklı değişkenlik gösterebilmektedir.), sağıldığında kıvamlıyken bekledikçe (45 – 50 günde) krem şeklini alan (Hem renk hem kıvam açısından), tat olarak genizde çok hafif yanma yapan bir bal çeşididir.

Kars'taki arıcılık faaliyeti ve üretim durumuna baktığımızda yörenin coğrafi şartlarından ötürü söz konusu faaliyet sadece 3 ay gibi kısa bir süreyle sınırlıdır. Faaliyetin yoğun olduğu Haziran – Ağustos ayı haricinde ön hazırlıklar ve kışlatma dönemi sonrası yapılacaklarla faaliyet Nisan ayında başlıyor olsa da genellikle en yoğun dönemi sağıma kadar olan ve kovanların gezdirildiği Haziran – Ağustos arası devre oluşturmaktadır. Kars'ta arıcılık havaların daha erken ısındığı düşük rakımlı yerlerde (Kağızman, Digor ve Arpaçay gibi) daha erken başlamakta olup sonrasında diğer ilçelere ve daha yüksek kesimlere doğru yayılmaktadır. Bu açıdan yaklaşık 3 ay süresince arıcılar oldukça sık hareket halinde olmaktadırlar. İl genelindeki arıcılık faaliyetinin yıllar itibariyle gelişiminin özetlendiği tablo 153'e baktığımızda kovan durumunda çoğu ilde olmayan istikrarlı bir gelişim ve de iyileşme söz konusudur. Arıcılıkta yeni kovan uygulamasının ilk başladığı merkezlerden olan Kars'ta günümüzde neredeyse ticari manada eski kovan kullanımı kalmamıştır. İldeki 2004 – 2006 arasındaki ortalama 44 bin kovan sayısı 2001 – 2012 arası göz ardı edilirse düzenli denebilecek şekilde 2014'e kadar devam etmiştir. 2014'ten sonra ise çok az bir miktar gerileyen kovan sayısı 2017'ye gelindiğinde 80 bine yaklaşmıştır. İşletme sayısına baktığımızda 2014'te 702'ye kadar çıkmış olan işletme sayısı sonraki yıllarda

bir miktar gerilese de 2017'de küçük bir farkla 682 işletmede arıcılık yapılmaya devam edilmiştir.

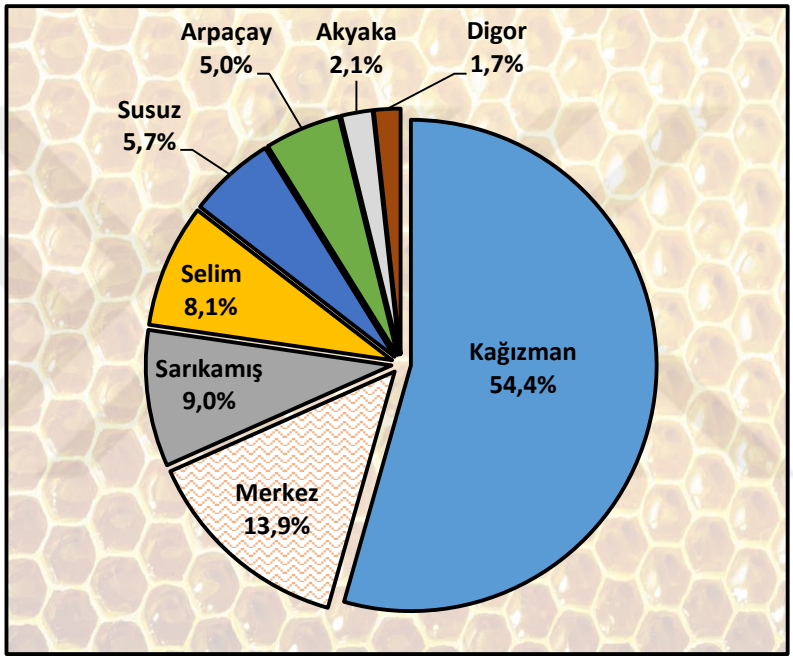
Tablo 153. 2004 – 2017 Yılları Arasında Kars'taki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri

Yıllar	İşletme Sayısı	Kovan Sayısı		Organik Bal Üretimi (Ton)	Toplam Bal Üretimi (Ton)
		Eski	Yeni		
2004	143	-	44.296	-	1.059
2005	144	-	44.298	-	1.069
2006	152	-	44.898	-	976
2007	180	-	47.100	-	1.009
2008	180	-	47.500	-	1.016
2009	186	-	51.130	-	418
2010	195	-	70.298	2,4	486
2011	182	-	60.882	1,4	476
2012	156	150	68.437	10,5	398
2013	582	150	73.369	-	353
2014	702	-	79.962	2	1.260
2015	693	-	78.798	2,7	1.224
2016	623	-	74.362	5	1.150
2017	682	-	79.873	5,8	1.278

Not: 2013'e kadar işletme sayısı olarak köy sayıları verilmiş olup sonraki yıllarda işletme / üretici sayısı derlenmeye başlamıştır.

Kars Balı üretimine baktığımızda bu defa kovan varlığına kıyasla daha istikrarsız bir gelişimin yaşandığı görülmektedir. İlde 2004 yılında 1.059 ton olan üretim yaklaşık 2008 yılına kadar buna yakın seviyelerde seyretmişken 2009'a gelindiğinde üretim % 50'den fazla bir gerilemeyle 418 tona inmiştir (Tablo 153). Bu düşük seyir 5 yıl boyunca sürmüş ve 2013'te ise 353 ton olmuştur. Büyük çağlı bu gerilemede özellikle olağanüstü hava şartları büyük ölçüde etkili olmuş ve oldukça hassas bir zirai faaliyet olan arıcılığı büyük ölçüde etkilemiştir. Nitekim sıklıkla ifade edildiği gibi küresel iklim değişiminden ilk başta etkilenecek sektörler arasında yer alan arıcılık, bunun yanı sıra pestisitlere bağlı son yıllarda sıklığını artıran toplu arı ölümleri gibi afetlerle de büyük ölçüde darbe almaktadır. Kars'ta ise beklenmedik hava şartları, özellikle de ilkbaharda kar yağışlarının sıklığını artırması 2009 – 2013 yılları arasında yöre balcılığını ciddi anlamda hırpalamıştır. Sonrasında ise üretim tekrar düzene girmiş ve eskisinden de yüksek değerlere ulaşılmıştır. Hatta son olarak 2017'deki 1.278 tonluk bal üretimi ile son 14 yılın en yüksek değerine ulaşılmıştır.

Kars Balı üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda her ne kadar Coğrafi İşaret dosyasında Kars içindeki tüm ilçeler üretimin yapıldığı belirtilmiş olsa da belli ilçeler bu anlamda öne çıkmaktadır. Son olarak 2017 yılı *Kars Balı* üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda toplam üretimin yarısından fazlasının Kağızman (% 54,4)'da gerçekleştiği görülmektedir (Şekil 243). Kağızman'ı ise sırasıyla Merkez (178,2 ton), Sarıkamış (114,7 ton), Selim (104 ton) ve Susuz (73 ton) takip etmekte olup Arpaçay, Akyaka ve Digor ilçelerinin üretim miktarları çok düşüktür.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 243. Kars'ta 2017 Yılı *Kars Balı* Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Kars'ta KARSAYBİR (Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği) 2005'te kurulmuş ve ilk yıl olan 84 üye sayısı 2018'e gelindiğinde 1.200'e ulaşmıştır. Günümüzde Kars'ta üretilen ballar birkaç izin sahibi işletmenin küçük ölçekli dolum tesisinde işlenmekteyken 2018'in sonu itibariyle faaliyetine başlaması planlanan Merkez ilçedeki dolum tesisinde saatte 4 ton bal işleme kapasitesiyle hizmete girecektir. Kars'ın en büyük *Kars Balı* üreticisi Kağızman'da ise geçmişte bir bal dolum tesisi bulunuyorken günümüzde faal değildir.

Buraya kadar Coğrafi İşaret kapsamındaki 3 çiçek balı değerlendirilmiştir. Çiçek balları grubunda yer alan *Pervari Balı*, *Ardahan Çiçek Balı* ve *Kars Balı*'nı

özetlediğimiz tablo 154'e baktığımızda bunlardan birbirine komşu Ardahan ve Kars'ta belli başlı şartlar büyük ölçüde aynıdır. Bununla birlikte daha güneydeki Pervari'de de nispeten benzer şartlar söz konusudur. Floristik açıdan birbirine çok benzeyen sahalarda hakim elemanlar baklagil ve ballıbabagil familyasıdan oluşmaktadır. Söz konusu 3 yörede de Kafkas balarıları bulunmakta, Pervari haricinde diğer yöre arıcılıklarında hareketlilik pek söz konusu değildir. Ardahan ve Kars'ta Temmuz – Ağustos devresinde sağım yapılmakta olup Pervari'de ise sağım Ekim – Kasım aralığında gerçekleşmektedir. Elbette yörelerdeki endemik bitkiler başta olmak üzere klimatolojik farklılıklar, bal kalitesi üzerinde belirleyici ve de ayırt edici temel unsurlardır.

Tablo 154. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Çiçek Balları / Süzme Balların Üretim Sürecine Ait ve Ballarla İlgili Başlıca Özellikler

Özellikler	Pervari Balı	Ardahan Çiçek Balı	Kars Balı
Arıcılık Faaliyeti	İlçe içinde sabit, çevre illere gidiş var	Sabit	Sabit (Sadece il içi hareketlilik serbest)
Ayırt edicilikler	Kafkas balarıları ile elde edilmesi	Kafkas balarıları ile elde edilmesi	Kafkas balarıları ile elde edilmesi
	Siirt'in diğer ilçeleri de dahil olmak üzere dışarıdan arıcı gelmiyor	Kapalı havza olup dışarıdan arı girişi yok (Artvin hariç)	Nispeten izole bir bal üretim sahası
	Sadece Pervarili yerli arı üreticilerinin üretmiş olduğu sınırlı miktar bal bulunmakta	Bitkisel üretim faaliyetlerinin, özellikle tarla tarımının sınırlı olması ile tarım ilaçları ve kimyasal gübrelerce neredeyse hiç kirletilmemiş oluşu	Özellikle endüstriyel kirliliğin söz konusu olmayışı ile arıcılık için steril bir ortam
	Üretimin sınırlı oluşu pazar değerini artırmakta	Donarak kremsi bir yapı kazanmaktadır	Donarak kremsi bir yapı kazanmaktadır
Yöre florasının sunduğu ayırt edicilik	Adaçayı, kekik, geven, engerekotu, yonca, üçgül, sığırdili	Engerekotu, unutmabeni, üçgül, adaçayı, ballıbaba, korunga	Üçgül, korunga, engerekotu, geven, kekik, gazal boynuzu
Hasat Dönemi	Ekim – Kasım	Temmuz – Ağustos	Temmuz sonu – Ağustos ortası

Muğla Çam Balı: Karakteristik bir diğer bal olan ve Ağustos 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Muğla Çam Balı*'nı izaha başlamadan evvel kısaca çam balını izah etmek gerekmektedir. Çam balı; kızılçam (*Pinus brutia*) başta olmak üzere fıstık çamı (*Pinus pinea*) ve Halep çamı (*Pinus halepensis*) üzerinde yaşayan çam pamuklu bitinin (*Marchalina hellenica*) konakladığı çamdan emdiği özsudaki proteini alıp şekerli, nişastalı salgıyı vücutlarından atması ve bunun da balarıları tarafından toplanarak çam balına dönüştürülmesiyle elde edilmektedir. Çam pamuklu biti, çam pamuklu koşnili, basra, balsıra gibi isimlerle de bilinen bu böcek özellikle kızılçam (*Pinus brutia*) üzerinde yaşamakta olup dünyada sadece Türkiye ve Yunanistan'da yayılış göstermektedir (Santas, 1979: 419). Bu durumun doğal bir sonucu olarak da dünya çam balı üretiminin % 90 – 92'si Türkiye'de geri kalanı da Yunanistan'da üretilmektedir.



Kaynak: http://www.carfu.org/?p=524 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 392. Çam Pamuklu Bitinin (*Marchalina hellenica*) Gövde Üzerindeki Salgıları

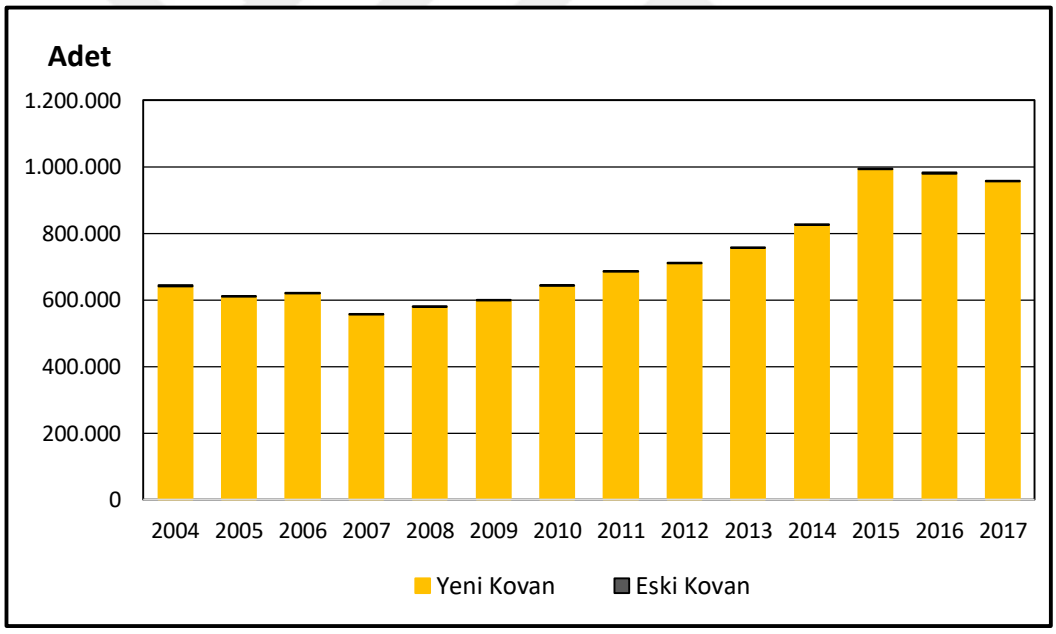
Türkiye, hem kızılçam varlığı hem de bu ağaç üzerinde yaşayan çam pamuklu bitinin / basranın doğal yayılışı ile çam balı üretiminde dünyada rakipsiz olup ülkenin bu alanda doğal bir üstünlüğü söz konusudur. Çam balı üretiminde ise Muğla en önemli üretim merkezidir. Türkiye'de 2015 itibariyle toplam 22.342.935 ha.'lık orman alanının 830.378 hektarı (% 3.71'i) Muğla'da bulunmakta olup söz konusu değerle Türkiye genelinde 4. sırada yer almaktadır (Orman Genel Müdürlüğü, 2017). Ayrıca

toplam orman varlığı içerisinde 5.854.673 ha.'lık alanıyla kızılçam, en geniş ibreli grubu oluşturmaktadır. Çam balının en önemli üretim merkezi olan Muğla'da ise kızılçamlar yoğun saf meşcereler oluşturmakta ve orman varlığının % 8'lik (66.305 ha.) alanı çam pamuklu biti / basralıdır. Ayrıca basra aşılaması da denen uygulama kapsamında yeni alanlarda da söz konusu böceğin yaygınlaştırılmasına çalışılarak bu alan genişletilmektedir. Sonuç olarak da Türkiye çam balı üretiminin % 70 – 75 civarında önemli bir kısmını Muğla karşılamaktadır. Üretimin % 5 – 7'lik kısmı İzmir'de, % 5 – 7'lik kısmı da Aydın'da ve geri kalanı da Çanakkale'de üretilmektedir.

Muğla Çam Balı'nın özelliklerine baktığımızda çiçek ballarına kıyasla daha koyu renkli, çam kokusunun hissedilebildiği, hafif acımsı yapıdadır. Özkök (2009: 129), tarafından 2004 – 2006 yılları arasında Muğla'ya bağlı 10 ilçeden 78 çam balı örneği incelenmiş bunlardan 50 tanesinin "Çok Yoğun Üstün Kaliteli Çam Balı" olduğu tespit edilmiştir ki bu çok önemli bir tespittir. Çam balı bütünüyle ormanlarda üretildiğinden tarım ilaçları ve çevresel kirlilikten de daha az etkilenir ki, son yıllarda sıklıkla ihraç edilen balların pestisit, antibiyotik kalıntıları gerekçesiyle geri dönmesine karşılık çam balları bu durumdan büyük ölçüde korunmuş durumdadır.

Muğla'da sektörel açıdan bakıldığında esasında yakın yıllara değin Türkiye'de çam balının değeri ve bu anlamda ülkenin potansiyeli tam olarak anlaşılamamıştır. Halkın da önemli bir kısmının çiçek balına rağbet ediyor olması, çam balına olan yabancılık bu anlamda Türkiye'de başlı başına bir çam balı sektörünün oluşumunu geciktirmiştir. Esasında çok önceleri bilinen çam balı, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde bahsettiği gibi sığla ve Sivrihisar (Seferihisar) Balı diye daha o dönemlerde çok meşhur olmuştu (Işın, 2008: 54). Zamanla bu alandaki üstünlüğün anlaşılmaya başlanması, çam balının üstün vasıfları gibi hususlarla bazı girişimler başlamış, ilk olarak 2002'de Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği (MAYBİR) kurulmuştur. 2017'de il genelinde toplam 5.080 işletmede arıcılık yapılmış olup Ekim 2018 itibariyle de MAYBİR'e 4.649 kayıtlı üretici bulunmaktadır. Ayrıca ildeki 385 orman köyünden 260'ında basralı alanların bulunuyor olması da sınırlı iktisadi faaliyetleri bulunan bu gibi yerleşimler için önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Muğla, klimatolojik özelliği sayesinde çoğu yere kıyasla arıcılığın daha uzun sürdüğü bir yöredir. Bal yörede Ağustos – Kasım ayları arasındaki devrede üretilmekle beraber hava şartlarına bağlı olarak bu devre uzayabilmekte ve 2 – 3 kere hasat yapılabilmekteyken, bazı olumsuz koşullarda da kısalabilmektedir. İyi geçen bir sezonda Eylül ayında yapılan ilk sağımı takiben Ekim ayında ve son olarak da Kasım ayında sağım yapılarak 3 defa mahsul alınabilmektedir. Kovan başına verimlilik de yine hava şartlarına bağlı olarak değişmekle beraber 25 – 35 kg. civarında değişmektedir (MAYBİR, 2018). Türkiye'deki yıllık çam balı üretim miktarı 15 – 30 bin ton arasında değişmektedir. Üretimin ağırlık merkezi Muğla olup son yıllarda üretim 20 – 25 ton arasında seyretmektedir. Muğla dışında Aydın, İzmir, Balıkesir ve Antalya'da da çam balı üretilmekte olup bu illerin toplamı ise 10 – 15 bin ton civarındadır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 244. 2004 – 2017 Yılları Arasında Muğla'daki Kovan Varlığının Değişimi

Muğla'daki arıcılığın genel durumuna baktığımızda kovan varlığı açısından yavaş ama nispeten istikrarlı bir gelişimin yaşandığı görülmektedir. İldeki 2004 – 2010 yılları arasında nispeten stabil kovan varlığı ilerleyen yıllarda düşük bir hızla artmaya başlamış ve 2015'te de 995.102 (Sadece 2.618 tanesi eski kovan) kovana çıkmış, takip eden yıllarda bir miktar azalma olduysa da hiçbir zaman 900 binin altına düşmemiştir

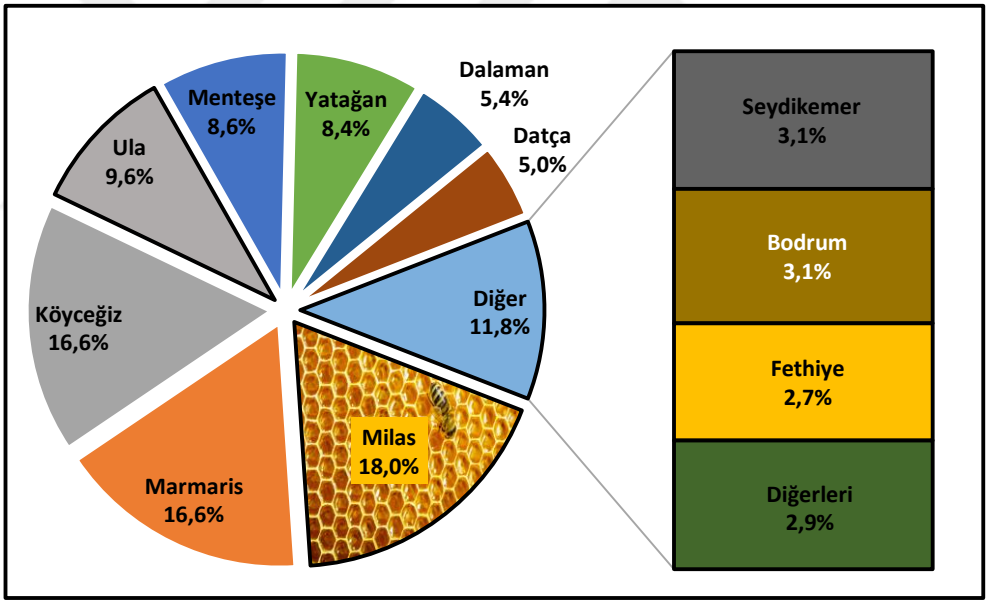
(Şekil 244). Yöre kovan varlığında dikkat çeken bir diğer husus da tamamına yakınının yeni kovanlardan oluşuyor olmasıdır. Eski kovan varlığı ile ilgili en yüksek miktar son 14 yılda 2004'te sayılmış ve 3.965 kovan olarak kayıtlara geçmiştir. En düşük eski kovan sayısı ise 2007'deki 1.108 olarak belirlenmiştir.

Türkiye'de çam balı üretiminin ve *Muğla Çam Balı* adı altında üretilen ürünün coğrafi sınırlarının belirlenmesi hususu çok önemlidir ve bu anlamda titiz bir çalışmayı gerektirmektedir. Bununla birlikte dünyada çam balı üretiminde rakipsiz olan ve bu anlamda üretiminin çok büyük bir kısmını ihraç ederek önemli gelir sağlanan bir ürünle ilgili hem istatistiksel veriler bulunmamakta hem de sektörel değerlendirmeler yapılmamıştır.

Türkiye'de çam balı üretiminin kısaca dağılımına bakıp konuyu bunun üzerinden izah etmek gerekirse ürünün Coğrafi İşaret sınırlarının tayini de daha sağlıklı olacaktır. Nitekim Türkiye'de çok geniş bir alana sahip kızılçam ormanı ve basralı sahalar vesilesiyle Finike'den Keşan'a kadar olan sahil şeridi başta olmak üzere yer yer iç kısımlara sokulacak şekilde çam balı üretimi yapılmaktadır. İlk etapta Muğla'nın bu anlamda üretim merkezi olduğu açık bir hususdur. Muğla'nın üretiminin % 70 – 80 aralığında olduğu kabul edildiğinde geri kalan % 30'u da görmezden gelmek mümkün değildir. Söz konusu ürünün ideal şartlarda işlenip pazarlandığı vakit üreticisine yüksek gelir sağladığı da düşünüldüğünde konu hassasiyetle ele alınmalıdır. Sırasıyla diğer üreticileri incelediğimizde çam balı üretiminde ikinci sırada yer alan Aydın'da Söke – Doğanbey – Güzelçamlı ile çevrili "Dilek Yarımadası – Büyük Menderes Deltası Milli Parkı"nda zengin basralı kızılçam rezervi ile önemli bir üretim söz konusu olup buna bağlı Aydın'ın % 10 – 15'lik bir payı söz konusudur. Öte taraftan gezici arıcılar tarafından da Aydın'a çam balı toplamak için de Muğla (Özellikle Milas'tan) arıcılar gelmekte olup işin bu noktasında illerin bal üretim miktarlarıyla ilgili net bir şey ifade edebilmek mümkün değildir. İzmir'deki duruma baktığımızda ise Foça ve Kemalpaşa çam balı üretiminin yoğunlaştığı yerler olup Gümüldür ve Yamanlar (Karşıyaka)'da daha sınırlı olmakla birlikte üretim yapılmaktadır. Kozak Yaylası (Bergama)'nda ise bu defa fıstık çamları (*Pinus pinea*) da basralı alanlara dahil olmakta ve çam balı üretimi yapılmaktadır. İzmir'de

çoğunlukla yerli üreticilerce çam balı üretimi yapılmakta dışarıdan özellikle iç kesimlerden (Denizli ve Manisa'dan) arıcılar yöreye gelmektedir. Balıkesir'de de özellikle Sındırgı, Kepsut ve İvrindi'de çam balı üretimi yapılmakta olup buranın payı da % 5 – 7 arasında değişmektedir.

Muğla'da 2017'de ilçeler ölçeğinde bal üretim durumuna baktığımızda az veya çok tüm ilçelerde arıcılık faaliyetinin söz konusu olduğu anlaşılmaktadır (Şekil 245). İlde Milas, Marmaris ve Köyceğiz hemen hemen birbiriyle aynı seviyede bal üretimi gerçekleştirmiş olup diğer ilçelerin payı ise % 10'un altındadır. Bununla birlikte Ula, Menteşe ve Yatağan'da da kayda değer ve birbirine çok yakın seviyelerde üretim gerçekleşmiştir. Öte yandan ildeki bal üretiminin önemli bir kısmı çam balı olmakla beraber istatistiklere çiçek balı üretiminin de dahil olduğunu belirtmek gerekir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 245. 2017 Yılı İtibariyle Muğla'da Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün tanımı, kimyasal ve duyusal analiz sonuçları yer almakla birlikte coğrafi sınırları "Muğla ilinin, Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Menteşe, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula ve Yatağan ilçeleri" şeklinde belirtilmiş, yukarıda izah edilen sebeplerden ötürü de bu ifade çok uygun bulunmamıştır. Dosyada ayrıca *Muğla Çam Balı* ile ilgili ambalajlanmış ürünlerde kullanılmak adına bir de logo bulunmaktadır.



Şekil 246. *Muğla Çam Balı* İçin tasarlanmış Olan Logo

Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış *Marmara Çam Balı* için başlı başına bir ayırt edicilik söylemek çok güçtür. Bununla birlikte Muğla genelindeki çam balı üretimiyle Marmaris genelinde bir ayırım söz konusudur. Nitekim dikkat edileceği üzere Coğrafi İşaret kapsamındaki *Muğla Çam Balı*'nın coğrafi sınırlarına sadece Marmaris ilçesi dahil edilmemiştir. *Marmaris Çam Balı* için yörede daha fazla çiğ düşmesi gerçekleştiğinden balının daha lezzetli bulunduğu ve Muğla'nın en geniş basralı kızılçam varlığının (13.000 ha.'ya yakın) Marmaris'te bulunması öne çıkmaktadır. Bununla birlikte Marmaris sadece Muğla'nın değil tüm Türkiye'de arıcılığın en köklü olduğu ve de devamlı yapılageldiği ender yerlerden biridir.

Ernez Çam Balı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan bir diğer çam balı çeşidi de Antalya'nın Finike ilçesine bağlı Ernez (Günçalı) Mahallesi'nde üretilen *Ernez Çam Balı*'dır. Antalya'da çam balı üretim alanlarına dahil olup özellikle Antalya'nın batısındaki Muğla sınırındaki yerlerde üretim yoğunlaşmaktadır. Finike'de ve Kaş'ın Akörü, Sinneli, Doğantaş, İslamlar ve Çataloluk en önemli çam balı üretim merkezleri olup diğer yerlerde ticari manada üretim yok ya da yok denecek kadar azdır.

Ernez'de ise üretilen çam balları yakın yıllara kadar tanınırlık kazanamadığından ötürü yöre içerisinde ve yakın çevresinde tanıdıklar aracılığıyla ticareti yapılageldiğinden Finike dışında fazlaca bilinmemektedir. Öte yandan 800 –

1.000 m.'lerde üretim yapıldığından ve çam balı üretimi yapılan çoğu yere kıyasla nem oranı daha düşük olduğundan balın kalitesinin çok daha iyi olduğu vurgulanmaktadır. Yakın çevrede *Ernez Çam Balı*'nın kalitesi bilindiğinden başka yerlerde üretilip *Ernez Çam Balı* adıyla satışların yapıldığı da üreticiler tarafından dile getirilen bir husustur. Vejetasyon süresinin uzun olduğu çoğu yerde gibi Ernez'de de gezici arıcılar yoğun bir şekilde yöreye gelmektedir. Özellikle Ordulu ve Erzurumlu arıcılar Ernez'de yılın belli dönemleri kovanlarını getirerek bal toplamaktadır. Ernezli üreticilerin bir kısmı da gezici arıcılık yapıp çevre yörelere gitmekle birlikte bir kısmı hiç gitmemektedir. Yörede gezici arıcılarla birlikte kovan sayısı 10 bine yaklaşmaktadır. Ernez'de çam balı üretimi Ekim – Aralık devresinde de devam etmektedir.

Sektörel açıdan baktığımızda Ernez'de arıcılık ve bal ticareti namına herhangi bir oluşum içine bu zamana kadar girilmemiştir. Yakın yıllara kadar devam eden yöreye olan ulaşım güçlüğü, çam balının dışarıya açılımında en büyük engel olarak öne çıkmıştır. Bu durum balın tanınırlığının önüne geçtiği gibi yöreyi izole etmiştir. Halihazırda yakın yıllara kadar üretici örgütünün de bulunmuyor oluşu bu anlamda hem ortak bir bilgi birikiminin oluşmasını hem de pazar gücü oluşmasını engellemiştir. Son yıllarda Coğrafi İşaret uygulamasının kazandığı popülerliğe bağlı olarak ürünle ilgili tanıtım çalışmalarına da hız verilmiş, 2018'de de "Ernez Bal Festivali"nin üçüncüsü düzenlenmiştir. Ayrıca "Ernez Bal Üreticileri Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği"nin tesisiyle de bu anlamda ilk organize girişim yapılmış oldu. Son olarak ise "Ernez Bal Ormanı" tesisiyle de bu anlamda önemli bir altyapı çalışmasının temelleri atılmıştır.

Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan ballara baktığımızda;

Anzer Balı: Türkiye'de ballar içerisinde en tanınmış olanlardan bir tanesi de *Anzer Balı*'dır. Tanınırlığında aynı zamanda Türkiye'nin en pahalı balı olması da büyük rol oynamıştır. Örgütlenme, ürün ambalajlama ve pazarlama alanında Türkiye'deki en başarılı uygulamaların gözlendiği Anzer'de aynı zamanda Coğrafi İşaret sürecinin uzamış olmasına karşın konuya olan yaklaşım da üzerinde durulmaya değerdir. Ballıköy'deki Kooperatif yetkilileri ile yapılan görüşmede Coğrafi İşaret uygulamasından kaynaklı birtakım çekinceleri olduğunu belirtmişler ve tarafımızca da

bunlar haklı çekinceler olarak değerlendirilmiştir. Coğrafi İşaret uygulamasının olumsuz yönleri bölümünde de izah edildiği üzere, söz konusu uygulamaya sağlıklı bir işlerlik kazandırılamadığı durumlarda taklit ve tağşişli ürünlerin kontrolsüz bir şekilde yaygınlık kazandığına sıkça tesadüf edilmiştir. Bu açıdan da İkizdere'deki *Anzer Balı* üreticileri ortaya çıkabilecek bir zafiyetten etkilenmemek adına ilk etapta sıkı bir altyapısal oluşum içine girmişlerdir. Tüm bunlar tamamlandıktan sonra Coğrafi İşaret uygulamasına sıcak bakabileceklerini ifade eden üreticiler bu sayede çok değerli bir ürünü kötü niyetli kullanıcıların eline malzeme etmeden üretim ve ticaret faaliyetlerine devam edebileceklerdir. Bu açıdan yöre üreticilerinin prensipleri taktire şayan ve de Coğrafi İşaret prensibine en uygun bakış açısı olarak örnek gösterilmelidir.

Anzer Balı ile ilgili bu ilk etapta belirtilmesi gereken hususun ardından kısaca yörenin arıcılık açısından genel özellikleri ve üretim durumuna baktığımızda söz konusu bal İkizdere'nin güneyindeki 2.300 – 3.000 m. yükseltileri arasındaki Anzer Yaylası'nda üretilmekte olup adını da buradan almaktadır. Yöredeki birbirine 5 km. mesafede bulunan Ballıköy ve Çiçekli Köyü'nde gerçekleşen üretim çok küçük bir alanda gerçekleşmekte olup dışarıdan arıcıların bölgeye girmesine izin verilmemektedir. Çok sınırlı bir alanda yapılan üretime karşılık yörenin klimatolojik, topografik ve floristik yapısı sonucu çok büyük bir tabii zenginlik bu sınırlı alana sığmıştır. Yapılan botanik çalışmalar sonucunda yörede yüzlerce türün tespiti yanı sıra 80'in üzerinde endemik tür belirlenmiştir. Ayrıca yörede vejetasyon süresi kısa olduğundan zengin olan bu çeşitlilik mevsimlik süreçte sahada çok hızlı bir değişikliğin yaşanmasına sebep olmakta ve birkaç haftada bitki kompozisyonu değişebilmektedir. Bununla birlikte daha önce de bahsedildiği gibi arıcılıkta temel husus bitki örtüsünü oluşturan elemanlarının çeşitliliği ve yoğunluğundan öte nektarlı bitkilerin varlığıdır. Anzer Yaylası'nda da başta baklagil bitkilerden üçgül (*Trifolium* L.)ve fiğ (*Vicia sativa*) olmak üzere unutmabeni (*Myosotis alpestris*), kekik (*Thymus* L.) ve adaçayı (*Salvia officinalis* L.) türleri bakımından yöre oldukça zengindir. Geçmiş yıllarda İkizdere'deki arıcıların da gezici arıcılar olması (Yöre içerisinde), *Anzer Balı* olarak bilinen bal çeşidinde bazı istenmeyen bulgular tespit edilmesine neden olmuştur. Öyle ki arıcıların kovanlarını ağaçların olduğu yerlere taşıdıkları dönem bal analizlerinde kestane (*Castanea sativa*), likapa / yaban mersini (*Vaccinium*

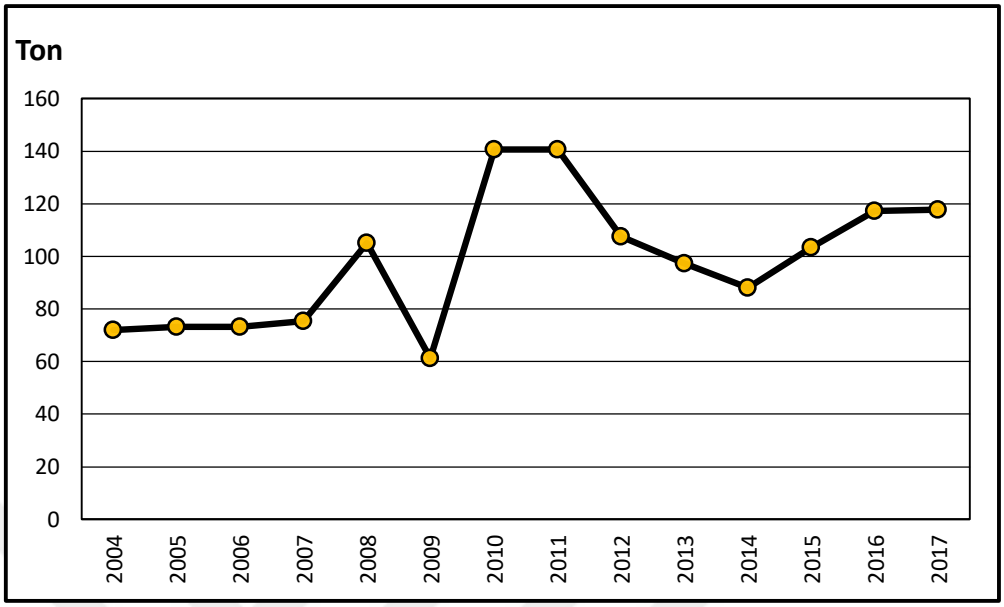
myrtillus) ve ormangülleri / komar (*Rhododendron*) gibi türlere ait polenlere rastlanmıştır. *Anzer Balı* konusunda çalışmalar yapan Prof. Dr. Kadriye Sorkun'un işaret ettiği üzere balda, kestane, elma, ıhlamur, çam, kuşburnu, yabanmersini, böğürtlen gibi gerçekten Anzer Yaylası'nda üretilen *Anzer Balı*'nda bulunmayacak bitkilere ait polenlerin varlığı kabul edilmemektedir. Nitekim yapılan analizlerde bu gibi türlere ait bitkilerin polenlerine rastlandığında bala uygunsuz raporu verilmektedir. *Anzer Balı* da Doğu Karadeniz'deki pek çok bal çeşidinde olduğu gibi Kafkas balarılarınca yapılmaktadır.

Daha önce de bahsedildiği gibi vejetasyon süresinin kısalığı, hava şartlarındaki değişkenlikler yöre arıcılık faaliyetlerini büyük ölçüde sınırlamaktadır. Bu sınırlılığın başında ise oldukça sık görülen sis olayı başlıca faktördür. Rize'nin iç kesimlerinde ortalama sisli gün sayısı 14 – 15 gün arasında olup Anzer Yaylası'nda bu çok daha uzamaktadır. Sisli günlerde arılar da faaliyetlerini durdurmaktadır. Bununla birlikte son yıllarda küresel iklim değişimine bağlı gerçekleşen ortalama sıcaklıklardaki küçük ölçekli artışlar ve nispeten daha uzun süren sıcak devre *Anzer Balı* üretimine olumlu yansımış olsa da bunun orta ve uzun vadeli sonuçları hakkında net bir şey söylemek mümkün değildir. Nitekim bu durum bitki katlarında ve tür sayısında bir süre sonra değişimlere sebebiyet verecektir. Oysaki günümüzdeki şekliyle çok yüksek vasıflı ballar arasında yer alan *Anzer Balı* için mevcut bitki kompozisyonunun korunmasına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Üretim durumuna baktığımızda 2017 itibariyle İkizdere'de tamamı yeni kovanlardan oluşan 10.200 kovan bulunmaktadır (TÜİK, 2018). Bu kovanlardan sadece 3.000 – 3.200 kadarında *Anzer Balı* üretimi yapılmaktadır. Yaklaşık 200 kadar üreticinin faal olduğu *Anzer Balı* üretiminde Ağustos ayının ortalarından itibaren sağım başlamakta olup Eylül sonuna değin sürer. *Anzer Balı* üretimiyle ilgili kesin bir şey söylemek çok güçtür, nitekim bu alanda hem resmi istatistikler söz konusu değil hem de zaten çok az olan üretim çok küçük bir iklimsel değişimle birlikte ciddi dalgalanmalar gösterebilmektedir. Bununla birlikte son birkaç yılda üretimde artışlar söz konusu olup ortalama 2.5 – 3 tonluk *Anzer Balı* üretiminden bahsetmek mümkündür. 2018'de gerçekleşen 3 tonluk üretim son yılların en yüksek değeri olup

1 kg. süzme *Anzer Balı*'nın fiyatı 940 TL. olarak belirlenmiştir. Ballıköy'de arı sütü, propolis, Anzer poleni gibi diğer arıcılık ürünleri üretimi de çoğu yere kıyasla daha yüksek seviyelerde olup bunlar da üstün vasıflı ürünlerdir. Yörede ürünün kendisi ve üreticilik faaliyetleri noktasında birliğin ve üreticilerin hassasiyeti ve farkındalık seviyelerinin yüksekliği, meseleye oldukça hassas yaklaşmaları da ayrıca dikkat çeken bir husus olmuştur. Oldukça değerli bir ürün olan, yapılan çalışmalarla insan sağlığı üzerindeki olumlu etkileri ve tamamlayıcı tedavinin önemli bir elemanı kabul edilen *Anzer Balı* ile ilgili kayıt dışı ve taklit / tağşişli ürünün pazarlarda yer almaması için neredeyse tüm üreticileri bir araya gelerek büyük bir gayretle kötü amaçlı faaliyetleri daha ortaya çıkmadan bertaraf etme gayreti içerisindedirler. Coğrafi İşaret uygulamasına olan ketum yaklaşımlarının sebebi de uygulamaya işlerlik kazandırılmadığı durumlarda meydana gelebilecek açıktan yararlanabileceklerin önüne geçilmesinden ileri gelmektedir.

İspir Balı: Anzer Yaylası'na kuş uçuşu 41 km. mesafedeki İspir'de de *İspir Balı* için Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Çiçek ballarından olup yörenin floristik özelliklerine bağlı olarak karakterize edilen bir bal çeşididir. Yapısal olarak Doğu Karadeniz'deki ballar gibi bir süre bekledikten sonra donarak katı hale geçerek kemik rengine dönüşmektedir ki bu açıdan da "Beyaz Bal, Kaçkar Beyaz Balı" olarak da bilinmektedir. İspir'de hem kara kovan hem de yeni kovanlarda arıcılık yapılmakta olup 2017'de 775 eski, 13.950 yeni kovanda bal üretilmiştir. Aynı yıl Erzurum'daki toplam 1.841 işletmenin % 28.2'si gibi önemli bir kısmı (520 işletme) İspir'de bulunmakta olup bu anlamda Erzurum'un en büyük arıcılık merkezi konumundadır. İspir Balı üretiminin yıllara göre değişimine baktığımızda adeta arıcılığın bir karakteristiği olan istikrarsız gelişim burada da gözlenmektedir. Üretim sadece 2004 – 2007 yılları arasında stabil bir özellik göstermişse de 2007 – 2010 yılları arasında da ciddi bir dalgalanma yaşanmıştır. Son 14 yılın en yüksek değeri olan 2010'daki 140,5 ve 2011'deki 140,6 tonluk üretime bir daha çıkılamamış, üretim 2014'e kadar sürekli gerilemiştir (Şekil 247). Son 3 yılda ise düşük hızda bir artış yaşanmış olup 2017'de 117,8 ton *İspir Balı* üretilmiştir. 2018 itibariyle *İspir Balı*'nın kilogram fiyatı 110 – 150 TL. arasında değişiklik göstermektedir. Bununla birlikte pazarlarda çok daha düşük ve de yüksek fiyatlara tesadüf edilmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 247. Son 14 Yılda İspir'deki *İspir Balı* Üretim Durumu

Bayburt Çiçek Balı: Anzer Yaylası'na 45 km. ve İspir'e de 70 km. mesafedeki bir diğer Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış bal da *Bayburt Çiçek Balı*'dır. *Bayburt Çiçek Balı*'da zengin ve karakteristik florasıyla lokal özellikte bal üretiyor olsa da hem üretim çok düşük seviyelerde hem de tanınırlık çok zayıftır. Yöre üreticileri tanıtım yetersizliği ve bu alanda organize olunamayışı gibi faktörlerle üstün vasıflı ballarının hakkettiği yere gelemediğini iddia etmektedirler.

Bayburt'ta arıcılık faaliyetinin gelişimine baktığımızda son 14 yılda gerek kovan gerekse bal üretiminde dikkat çekici bir istikrarsızlık yaşandığı görülmektedir. Yerel bal üreticileri Bayburt arıcılığındaki istikrarsızlığının ve de gelişememenin önündeki en büyük engel olarak gezici arıcıların faaliyetlerini işaret etmişlerdir. Çoğu zaman gezici arıcılarla rekabet edemeyen yerli üreticiler, sınırlı ve pahalı olan ballarının bol miktarda üretilen popüler isimli balların adlarıyla pazarlarda yer aldığından ciddi sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir. Bununla birlikte Bayburt arıcılığı bir bütün olarak değerlendirildiğinde 2000'lerin başlarına kıyasla bir gelişme yaşandığı da görülmektedir. Bayburt'ta 2005'te 155 olan üretici sayısı 2017'de 583'e çıkmış bunlardan da 25 üretici organik *Bayburt Çiçek Balı* üretmektedir. Kovan durumuna baktığımızda nitelik olarak kovan varlığında bir gelişme söz konusuyken

yeni kovan sayısında da önemli bir artış yaşanmıştır. İlde 2004'deki 20.476 yeni kovan sayısı 2007'de 25.500'e, 2013'te 36.218'e, 2016'da bir miktar gerilemeyle 55.450 kovana ve 2017'de bir miktar gerilemeyle 42.965 yeni kovanda bal üretimi gerçekleşmiştir. Yine aynı yıl Bayburt'ta toplam 2.760 kovanda 26,8 tonluk organik *Bayburt Çiçek Balı* üretimi gerçekleşmiştir. İl genelindeki bal üretimine baktığımızda ise kovan sayısındaki gelişimden farklı bir üretim seyri söz konusu olmuştur. Ayrıca son 14 yılda arada artış ve azalmalar yaşanmış olmakla birlikte 2004'teki 235,7 tonluk üretime karşılık 2017'de de buna yakın bir değer olan 244 tonluk üretim gerçekleşmiştir (Tablo 155). Kovan ve bal üretimine baktığımızda son 14 yılın en yüksek üretim değeri olan 2008'deki 631 tonluk üretim 25.700 kovanda gerçekleşmiş olmasına karşın kovan sayısının en yüksek olduğu 2016'da üretim 484 tonla sınırlı kalmıştır. Bayburt, son olarak 2017'deki 244 tonluk bal üretimiyle Türkiye bal üretiminin % 0.21'ini sağlamıştır.

Tablo 155. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bayburt'taki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri

Yıllar	Kovan Sayısı		Organik Bal Üretimi (Ton)	Toplam Bal Üretimi (Ton)
	Eski	Yeni		
2004	-	20.476	-	235,7
2005	-	23.500	-	263,7
2006	-	24.500	-	122,5
2007	-	25.500	-	615,8
2008	-	25.700	2,3	631
2009	88	23.912	13	220
2010	-	33.610	1,6	612
2011	-	25.971	4,8	442,3
2012	-	27.743	-	310
2013	-	36.218	6,3	324
2014	-	44.490	-	453,3
2015	100	42.457	2,4	493,7
2016	150	55.450	12	484
2017	152	42.965	26,8	244

Kaynak: TÜİK, 2018.

Bayburt'ta hem tabii şartlar (İklimsel değişimler, ekstrem hava koşullarının periyodunu sıklaştırması gibi), hem de kronikleşmiş beşeri faktörlerden ötürü arıcılık ve buna bağlı arıcılık ürünleri arzu edilir seviyelere çekilememiştir. Bu alanda toplu

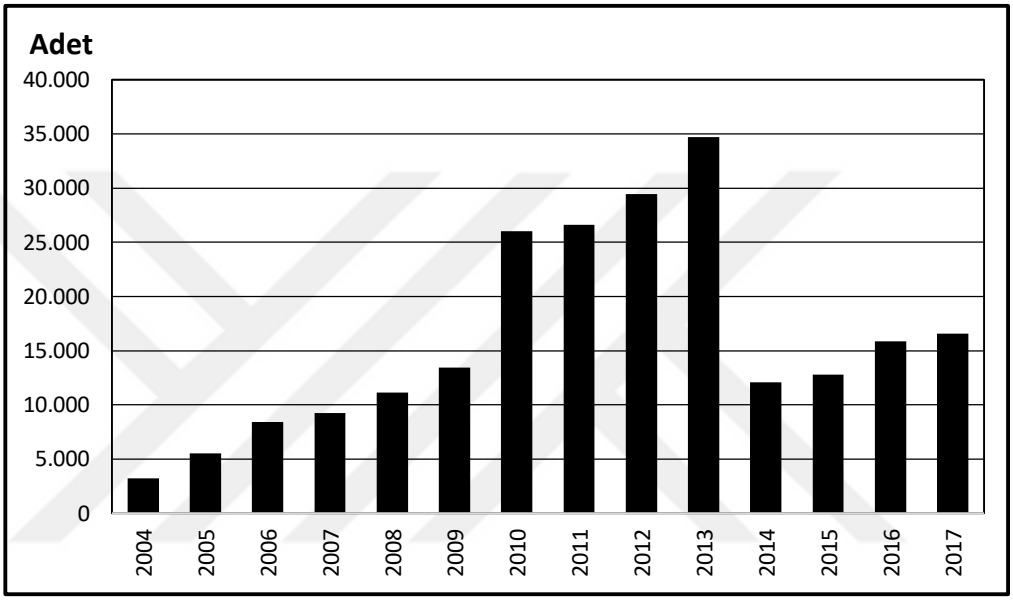
hareket edilememesi, örgütlenememe ve en önemlisi de tanıtım eksikliği Bayburt arıcılığında başlıca sıkıntılar olarak sıralanmıştır. Bayburt içerisinde ise nispeten "Orsor Balı" adıyla İspir – İkizdere – Bayburt'un kesişme noktasındaki Orsor Çayı vadisinde, Yoncalı köyünde üretilen bal ayrıca ünlenmiştir.

Ağrı Balı: Coğrafi İşaret kapsamındaki *Kars Balı*'nın en fazla üretildiği yer olan Kağızman ile sınır Ağrı'da da arıcılık önemli bir faaliyet olmakla birlikte zirai faaliyetler içerisinde gelişmiş bir kol olduğundan bahsetmek mümkün değildir. Bununla birlikte Ağrı'daki iktisadi faaliyetleri bir bütün olarak değerlendirdiğimizde yöredeki sınırlı endüstriyel faaliyetlere bağlı olarak bu alanda kirliliğin yok denecek kadar az olması ve zirai hayatta kullanılan pestisitleri ve insektisitlerin çok düşük seviyelerde oluşu Ağrı arıcılığı için çok büyük bir avantajdır.

Ağrı Balı da yöre florasının karakteristik elemanları ve Kafkas balarıları tarafından yapılıyor olmasıyla karakterize edilmektedir. Çoğu Doğu Anadolu balları gibi *Ağrı Balı* da açık renkli ballardandır. Yörede başlıca nektarlı bitkiler geven (*Astragalus* L.), peygamber çiçeği (*Centaurea triumfettii* All.), yonca (*Medicago sativa* L.), fiğ (*Vicia sativa* L.), Engerekotu (*Echium italicum* L.), ballıbaba (*Lamium amplexicaule* L.), adaçayı (*Salvia sp.*), dut (*Morus alba* L.) ve söğüt (*Salix sp.*) ile temsil edilmektedir (OGM, 2018). Yöre nektarlı bitkileri içerisinde otsu ve odunsu formasyonlar söz konusu olmakla birlikte Ağrı'da özellikle odunsu formasyonların bulunmadığı yaylalarda arıcılık yapıldığından polen kompozisyonunda otsu formasyonlar hakim durumdadır.

Ağrı'da arıcılık sektörünü incelediğimizde kovan varlığının tamamının yeni kovanlardan oluştuğu görülmektedir. Her ne kadar geleneksel yöntemlerle kara kovan balı kullanılıyor olsa da resmi istatistiklere yansımayacak kadar küçük bir paya sahiptir. Şekil 241'de görülen kovan sayılarının tümü yeni kovan olup 2004 – 2013 yılları arasında düzenli ve de hızlı bir artış yaşandığı görülmektedir. Özellikle de 2009'daki 13.409 olan kovan sayısı ertesi yıl neredeyse 2 katına çıkmış ve 26.026 kovan olmuştur. Son 14 yılın en yüksek değeri ise 34.726 kovanla 2013'te görülmüştür. Fakat 2013'ten sonra kovan varlığında çok ciddi bir gerileme yaşanmış

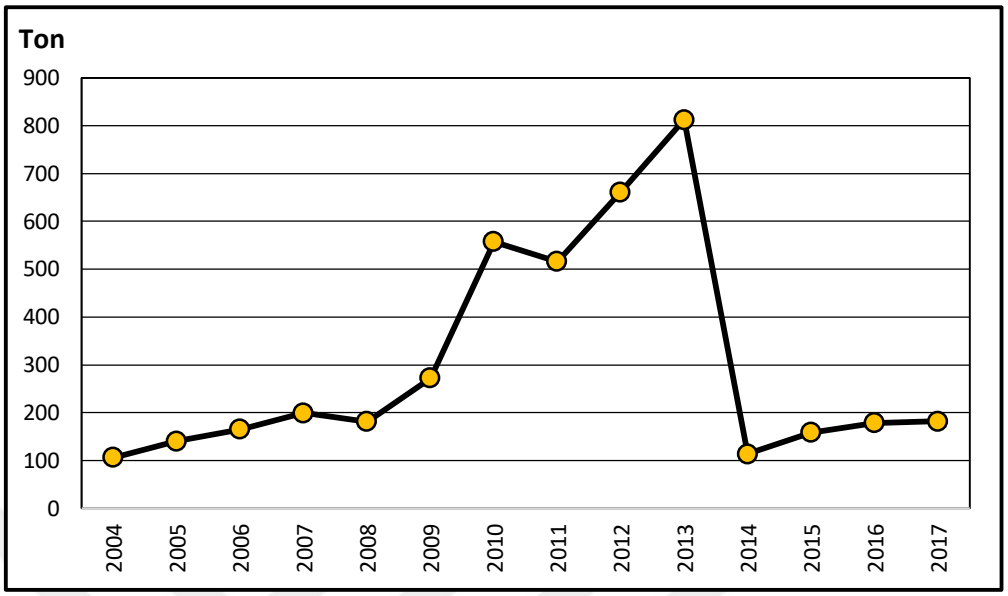
ve 2014'te sayı 12.089'a kadar düşmüştür. Takip eden yıllarda kovan sayısı az da olsa artsa da 2017'de en fazla 16.550 kovana kadar çıkmıştır (Şekil 248). Burada dikkat çekilmesi gereken birkaç önemli noktada da yine sehven resmi istatistiklerde bazı hataların olmuş olduğudur. Nitekim yapılan görüşmelerle son 2 yılın kovan varlığının 20.000 civarında olduğu belirtilmiştir. Yıl içerisinde kovan sayısı gezici arıcılarca 50 bini bulmaktadır. Yöreye özellikle Ordu, Erzurum ve Siirt'ten arıcılar gelmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 248. Son 14 Yılda Ağrı'daki Kovan Varlığı

Ağrı'daki bal üretimine baktığımızda sadece 2011 yılı göz ardı edilecek olursa kovan sayısındakine paralel bir gelişimin yaşandığı açık bir şekilde görülmektedir. Bal üretiminde 2008'deki bir miktar gerileme ve 2011'de de kovan sayısındaki artışa rağmen baldaki düşüş dışında 2004 – 2013 yılları arasında kayda değer bir artış seyrinden bahsetmek mümkündür. Son 14 yılın en yüksek üretimi de 2013'te 812,2 ton olarak gerçekleşmiş hemen ertesi yıl ise 2004'ten sonraki en düşük seviye olan 114 tona gerilemiştir (Şekil 249). Takip eden yıllarda küçük ölçekli bir artış söz konusu olsa da 2017'ye gelindiğinde 182 ton bal üretimi gerçekleşmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 249. Ağrı'da 2004 – 2017 Yılları Arasında Bal Üretimindeki Değişim

Bal üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda Ağrı'nın tüm ilçelerinde arıcılık söz konusu olmakla beraber üretim Merkez'de yoğunlaşmıştır. 2017'de il toplamındaki bal üretiminin % 32'si Merkez'de gerçekleşmiş olup diğer ilçelerin üretim değerleri sırasıyla Hamur (31,3 ton), Tutak (28 ton), Eleşkirt (19,8 ton), Doğubayazıt (18,8 ton), Taşlıçay (11,2 ton), Patnos (9,6 ton) ve son olarak Diyadin (5,1 ton) gelmektedir (TÜİK, 2018). Ağrı bal üretiminin % 64.4'ü ilk 3 ilçede gerçekleşmekte olup diğerlerinin payı çok küçüktür. Ağrı'da bal üretimi çoğu ile kıyasla ve de özellikle komşu illere kıyasla çok düşük olmakla beraber aynı zamanda tanınırlık da kazanamamış bir üründür. Son yıllarda Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği (AYBİR) ve Serhat Kalkınma Ajansı'nın girişimleriyle hem arıcılık altyapısına yönelik hem de *Ağrı Balı* tanıtımı adına girişimleri yoğunlaştırılmıştır. Ayrıca da ilk 2017'de düzenlenen "Ağrı Bal Festivali" ile de kamuoyunun ilgisini yöre balına çekmek adına organizasyonlar tertip edilmeye başlanmıştır.

Mutki Balı: Her ne kadar Coğrafi İşaret başvurusu *Mutki Balı* özelinde yapılmış olsa da bu noktada *Bitlis Balı* olarak müracaatın yapılması daha uygun olacaktı. Ayrıca Bitlis içerisinde "Hizan Balı" veya "Hizan Kara Kovan Balı" daha fazla öne çıkmış ve tanınırlık kazanmıştır. Bu açıdan bal Bitlis özelinde değerlendirmek daha uygun olacaktır. Bitlis'te balın çok köklü bir geçmişi bulunmakla birlikte aynı zamanda iyi

kalitede olan balları da oldukça rağbet görmekteydi. I. Dünya Savaşı'na kadar konsolosluklar aracılığıyla Bitlis Balı Avrupa ve Rusya başta olmak üzere ABD'ye kadar tanınır hale gelmişti (Sarıöz, 2006: 101).

Bitlis'te uzun yıllar arıcılık oldukça basit ve pek çok teknik donanımdan uzak bir şekilde sürdürülmüştür. Türkiye'de 1950'lerden itibaren gezginci arıcılığın başlamasıyla birlikte zamanla Bitlisli arıcılar da bu uygulamayı benimsemişlerdir. Bitlis'e dışarıdan gelen arıcılar ve Bitlis'ten çevreye dağılan arıcılar tarafından bu anlamda Bitlis'in potansiyeli açığa çıkmaya başlamış ve bazı girişimlerde bulunulmuştur. Nihayet 1970'lerin başlarında döneminin en büyük ve de kompleks tesisi olan "Bitlis Arıcılık Araştırma Enstitüsü ve Üretme İstasyonu" yöre arıcılığında büyük bir dönüşüm yaratmıştır. Fakat ilerleyen süreçte yaşanan çok sayıda olumsuzlukla 1996'da kapanan tesise karşılık 2008'de yeniden entegre bir tesis daha kurulmuş ve 2010'da hizmete açılmışsa da yeniden mali imkansızlıklar nedeniyle faaliyet durdurulmuştur. İldeki "Bitlis Arıcılık Entegre Tesisi" toplam 23.500 m²'lik alanda 800 m² kovan üretim tesisi, 288 m² petekli bal üretim tesisi, 288 m² mum arıtma tesisi, 240 m² hammadde deposu, 300 m² süzme bal dolum tesisi ve 200 m²'lik sosyal tesis yapılarına sahiptir. Tesisin yıllık 1.000 ton süzme bal üretme kapasitesi bulunmaktadır. Milyonlarca liralık bu yatırımın Bitlis ekonomisinde daha etkin kullanımı ve Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürünün güvenilir koşullarda üretiminin sağlanması için oldukça ideal yapılaşmanın mali problemleri çözüldükten sonra tesisin üreticiler eliyle bir limited şirketi usulünde idaresine çalışılmalıdır.

Bitlis arıcılığının günümüzdeki durumuna baktığımızda 2017'ye gelindiğinde Bitlis'te 694 işletmede arıcılık yapılmakta olup toplamda 3.470 kişinin geçimi sağlanmaktaysa da bu rakam Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliğine göre arıcılıktan geçimini sağlayan kişi sayısı 10.000 civarındadır. Muhtemelen birliğin belirtmiş olduğu sayı arıcılığın sağladığı doğrudan ve dolaylı istihdamı ifade etmektedir. Arıcılıkla ilgili son 14 yıldaki duruma baktığımızda kovan varlığı açısından hem yeni hem de eski kovanların yaygın bir şekilde kullanıldığı görülmektedir (Tablo 156). Hatta Bitlis için eski tip kovanların Doğu Anadolu'da en yaygın kullanıldığı illerden biridir diyebiliriz. Hatta son olarak 2016 ve 2017'deki bir miktar gerileme göz ardı

edilirse ildeki eski kovanların sayısı 2010'dan itibaren sürekli artmıştır. Bitlis'te eski tip kovanlardan / kara kovanlardan 2 tip kullanılmaktadır. Bunlardan biri ağaç gövdelerinin oyulması ile elde edilen silindir şeklindeki içi oyuk kütükler; diğeri de sepet kovanların çamur, tezek ve kül karışımıyla sıvanması ile elde edilen kovan tipidir. Günümüzde özellikle Mutki'de hala bu tip kovanları yapan 2 aile bulunmakla birlikte yörenin bu anlamda balları "Mutki Karakovan Balı" adıyla ayrıca ün yapmıştır. Bununla birlikte Hizan'da da yoğun bir şekilde kara kovanlar kullanılmaya devam etmekte hatta 2017'deki Bitlis'teki toplam 36.827 adet eski kovanın 31.255'i, yani % 85'i Hizan'da bulunmaktadır. Arıcılıkta polen açısından geven ve kekik öne çıkmakta olup arıcılığın yapıldığı yere göre de yayla ve ova balı olmak üzere 2 çeşit bal söz konusudur. Ova balında özellikle korunga öne çıkmaktadır.

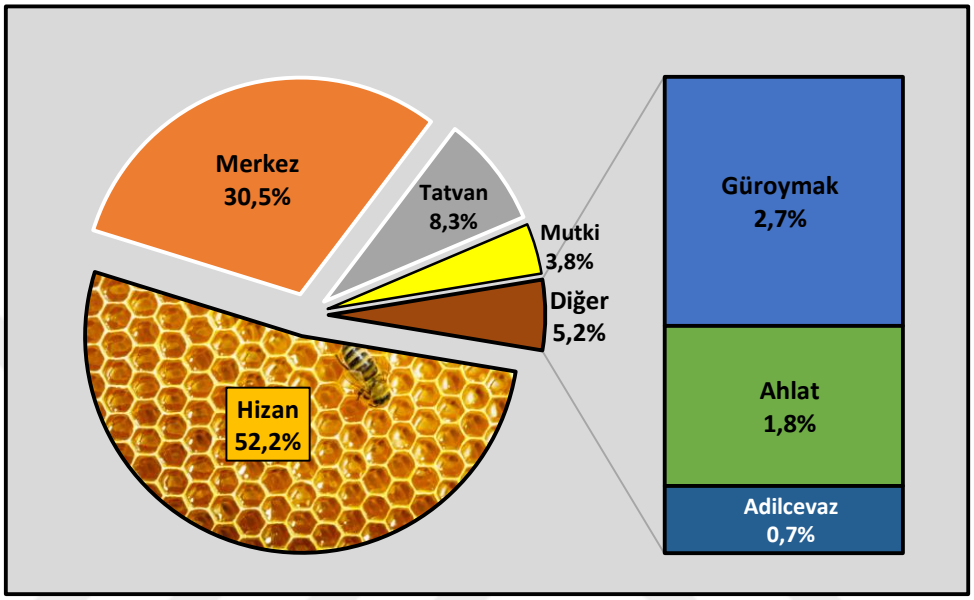
Tablo 156. 2004 – 2017 Yılları Arasında Bitlis'teki Arıcılık Faaliyeti Göstergeleri

Yıllar	Kovan Sayısı		Organik Bal Üretimi (Ton)	Toplam Bal Üretimi (Ton)
	Eski	Yeni		
2004	5.300	37.290	-	707,7
2005	4.000	40.456	-	738,4
2006	11.400	56.500	-	1.483,8
2007	14.550	76.837	-	2.184,9
2008	4.820	67.840	-	1.237
2009	14.750	62.995	-	1.260
2010	13.589	52.392	-	1.169
2011	14.395	74.074	1,5	1.218
2012	15.868	62.997	-	514,4
2013	27.064	66.572	2	1.524
2014	32.300	83.500	-	1.429
2015	43.089	96.304	8	1.832
2016	41.012	93.698	12	1.747
2017	36.827	94.657	46,9	1.792,4

Kaynak: TÜİK, 2018.

Bitlis'teki bal üretimine baktığımızda her ne kadar bal üretiminde dalgalanmalar söz konusu olsa da Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki illere kıyasla çok yüksek bir üretim değerinin olduğu görülmektedir. Özellikle de komşu illerden Batman, Muş ve Ağrı ile kıyaslandığında Bitlis bal üretiminin birkaç kat fazla üretiminin söz konusudur. Son 14 yılda üretim bazı yıllar 2 bin tonu aşmış (2007), bazı yıllarda ise 500 tona kadar düşmüştür (2012). Bununla birlikte ilde son 5 yılda üretim

1.400 tonun altına inmemiştir (Tablo 156). Ayrıca önceki yıllarda organik bal üretiminde kayda değer bir varlık söz konusu değilken 2017'ye gelindiğinde toplam 5.143 kovandan 46,9 tonluk üretim gerçekleşmiştir. Bitlis bal üretimindeki değişimlerde de çoğu yörede olan problemler burada da söz konusudur.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 250. 2017 İtibariyle Bitlis'te Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Üretimin ilçeler bazındaki dağılımına bakıldığında aynı zamanda en fazla kara kovana sahip ilçe olan Hizan, toplam 935 tonluk üretimle Bitlis bal üretiminin yarısından fazlasını karşılamaktadır. Hizan'ı sırasıyla Merkez (547,4 ton), Tatvan (148,7 ton) ve Mutki (67,5 ton) takip etmektedir (Şekil 250). İlk 3 ilçenin toplam 1.631 tonluk üretimi, il toplamının % 91'ine karşılık gelmektedir.

Bitlis uzun yıllar arıcılığın yapıldığında ve görece Türkiye'de çoğu Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış ballar içerisinde tanınırlığı yüksek olan ballardandır. Öte yandan mali sıkıntılar, yöre asayişinde zaman zaman şiddetini artıran olaylar, son yıllarda sıklığı artan toplu arı ölümleri, yetersiz tanıtım ve pazarlama faaliyetleri gibi arıcılığın belli başlı sorunları *Bitlis Balı*'ndan beklenen ekonomik kazancın alınamaması önündeki temel unsurlardır. Öte yandan *Bitlis Balı* yüksek kalitesiyle 2017'de İstanbul'da düzenlenen "45. Apimondia Uluslararası Arıcılık Kongresi" kapsamında yarışmaya katılan ballar arasında Bitlisli bir üreticinin ürünü dünya

genelinde "Bitlis Kara Kovan Balı" adıyla 3. olmuştur. *Bitlis Balı* için büyük bir prestij olan bu başarı, yöre bal kalitesini ispatlayan en önemli nişane olmuştur[349].



Fotoğraf 393. Bitlis – Merkez'de Karakovan Balı Üretimi Yapılan İşletmeden Bir Görünüm



Fotoğraf 394. Arılı Bir Eski Kovanın İçi ve Gözleri Tam Dolmuş Petek Balı

Doğanyurt Kestane Balı: Çam balındaki gibi kestane balı da belli bir kaynağa bağlı ballardandır. Arıcılar kovanlarını kestane meşcereleri içerisinde konuşlandırarak üretimlerini yapmaktadır. Bu da çam balı üretimi bölümünde izah ettiğimiz üzere elde edilen balın bazı avantajlarla üstün vasıflı olmasını sağlamaktadır (Kirleticilerin yok denecek kadar az olması gibi). Bal üretimi Doğanyurt koşullarında Haziran ayı içerinde kestanelerin çiçeklenmeye başlamasıyla / kestane tırtıllarının[350] çıkmasıyla

[349] *Bitlis Balı* ile ilgili yörede yaptığımız saha çalışmasında da bizlerden desteğini esirgemeyen ve yarışmada 3. olan "Tulliana Bitlis Balı" işletme sahibi Sn. Ferhat N. Ersan'a teşekkür ederiz.
[350] Salkım şeklindeki kestane çiçeklerine yörede verilen ad.

birlikte 15 Temmuz'a kadar kovanların yerleştirilmesiyle faaliyet başlar. Üretilen kestane balı, diğer çiçek balları / yayla balları gibi kahvaltılık bir besin maddesi ya da öğün aralarında yenebilecek bir besin maddesi olarak değil tamamlayıcı tedavi, yöre halkının ifadesiyle tıbbi amaçlı tüketilen bir üründür. Gün içerisinde sadece az bir miktar (Bir veya bir buçuk çay kaşığı kadar) tüketilmesi gereken bir ürün olup fazla tüketilmesiyle önemli yan etkileri olabilmektedir. İdeal ölçülerde tüketildiğinde insan sağlığı için çok faydalı olmasıyla öne çıkan kestane balının sınırlı bir üretimi vardır. Nitekim sadece kestane ağaçlarının çiçekli olduğu 30 – 40 günlük sürede üretilebilmektedir. Üretimin kısıtlı olması da az bir rekolteye sahip olan kestane balının pazar değerini artıran bir faktördür. Bununla birlikte bazı arıcıların saf kestane balı yerine karışık (Diğer ağaçlar ve çiçeklerle karışık) bal üretmeleri sektöre olan güveni zedelemekte ve üreticiler arasında tartışmalar yaratmaktadır.

Kastamonu'da kestane balı, ilin kuzeyinde sık bir yayılış gösteren kestane varlığına paralel olarak Cide, kısmen Şenpazar, Doğanyurt, İnebolu, Küre, Bozkurt, Abana ve Çatalzeytin ilçelerinde gerçekleştirilmektedir. Kastamonu'da günümüzde toplam 23.833 ha. kestane varlığının 3.762 hektarı saf kestane ormanlarından oluşmaktadır (Kestane Eylem Planı, 2012). Son yıllarda Türkiye çapında çok büyük sıkıntılar yaratan kestane dal kanseri (*Cryphonectria parasitica* (Murr.)) nedeniyle kestane rezervinde ciddi gerilemeler yaşanmış, meyve üretimini de düşürmüştür. Bu nedenle 2013 – 2017 yılları arasında "Kestane Eylem Planı" kapsamında kestane silvikültürü çalışmalarına ağırlık verilerek yeni dikimlerin yapılmasına başlanmıştır.

Kastamonu'da kestane balı üretimine baktığımızda 2012'de 30 ton kadar olan üretim 2016'da 50 tona ve 2017'de de 70 tona kadar çıkmıştır. Üretimin kayda değer bir kısmı Doğanyurt'ta gerçekleştirilmiştir. Günümüzde 400 kadar işletme kestane balı üretimi yapmaktadır. Kastamonu'da kestane balı üretimi noktasında özellikle son yıllarda Doğanyurt'un bu anlamda öne çıkmasında başarılı tanıtım faaliyetleri büyük ölçüde etkili olmuştur. Son olarak 2018'de 3.'sü düzenlenen Doğanyurt Kestane Balı Festivali'de bu amaçla ürüne dikkat çekme noktasında önemli ölçüde etkili olmuştur. 2018 yılı itibariyle *Doğanyurt Kestane Balı*'nın kilogram fiyatı 150 TL. olup Kastamonu genelinde 150 – 170 TL. arasında değişim göstermektedir.

Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Doğanyurt Kestane Balı* ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da tayin edilecek ürünün coğrafi sınırı hususudur. Çam balındaki gibi bir durumun yaşanmaması adına her ne kadar ürün *Doğanyurt Kestane Balı* adıyla uygulamaya dahil edilecek olsa da Kastamonu'nun kestane balı üretilen diğer ilçeler (Hepsi birbirine komşu sahil şeridi ilçeler) de üretim alanına mutlaka dahil edilmelidir.

Düzce Kestane Balı: Düzce'de de saf kestane balı üretimi yapılmakta olup Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Özellikle Akçakoca'da faaliyetin yoğunlaştırılmaya çalışılmakta ve ORKÖY kapsamında 18 üreticiye 540 kovan dağıtılarak kestane balı üretimine yönelik girişimlerde bulunulmuştur. Düzce ve Zonguldak Türkiye'nin en büyük kestane balı tedarikçileri olup Düzce'de yılda ortalama 400 – 450 ton kestane balı üretilmektedir. Bununla birlikte hava şartlarına bağlı olarak Düzce'de de üretimin 250 tona kadar gerilediği de olmuştur.

İmranlı Kızıldağ Kekik Balı: Sivas'ın İmranlı ilçesinde, Erzincan sınırındaki Kızıldağ mevkiinde üretilen kaynağı belli ballardandır. Özellikle de Acıçay / Acıdere vadisi yöre koşullarında en iyi kalite balların elde edildiği sahadır. Türkiye'deki kaynağı belli ballardan çam, kestane ballarından sonra en popüler ve de yaygın bal çeşidi kekik balıdır (Datça Yarımadası ve Toroslar başta olmak üzere). Burada kekik balıyla ifade edilen hakim elemanın kekik olduğu ve söz konusu sahada korunga ve gevenin de hakim nektarlı bitkilerden olması hasebiyle bunların da bal içeriğinde rastlanan elemanlar olduğudur. Sivas'ta da özellikle İmranlı ve Zara'da kekik balı öne çıkmaktadır. Her ne kadar ilin tüm ilçelerinde az veya çok bal üretimi söz konusu olsa da belli başlı merkezler öne çıkmaktadır. Son olarak 2017'de Sivas'ta Merkez ilçede 838,6 ton, Zara'da 800 ton ve İmranlı'da da 687 ton bal üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Bahsi geçen bu 3 ilçe, Sivas toplam bal üretiminin % 62.6'sını, İmranlı ise % 18.5'ini karşılamaktadır. İmranlı'da toplam 110 köyde bal üretimi gerçekleşmiş, üretim ekseri Dağyurdu, Türkkeşlik, Karacahisar, Borular, Karahüseyin, Yürektaşı, Yoncabayırı ve Karlık özellikle kekik balı üretiminin yoğunlaştığı merkezlerdir.

Özvatan Çiçek Balı: Kayseri'nin 1990'da ilçe olmuş, ilin en kuzeyindeki 221 km²'lik yüzölçümüne sahip Sivas ve Yozgat ile komşu ilçesidir. İlçedeki arıcılığa başlamadan önce kısaca Kayseri genelindeki duruma baktığımızda 2017'de üretilen toplam 515,8 tonluk balla Türkiye genelinde 50. sırada yer almıştır. Aynı yıl üretilen balın önemli bir kısmı Yahyalı'da gerçekleşmiş olup toplam 13.564 kovandan 189 ton bal elde edilmiştir. Ayrıca Yahyalı'da yaptığımız saha çalışması kapsamında "Yahyalı Balı"nın üstün vasıflarına dikkat çekilmiş ve genel olarak İç Anadolu ve Kayseri genelindeki step ikliminden farklı olarak çok daha karakteristik floristik özellikleriyle üretilen balın özelliği vurgulanmıştır. Yahyalı'yı diğer bir önemli üretici olan Develi ilçesi 115 tonluk üretimiyle takip etmiştir (Tablo 157).

Tablo 157. 2017 Yılında Kayseri'de İlçelere Göre Kovan Varlığı ve Bal Üretimi

İlçeler	Kovan Sayısı		Bal Üretimi (Ton)
	Eski	Yeni	
Yahyalı	-	13.564	189
Develi	745	8.000	115
Tomarza	12	3.234	39
Sarız	138	8.695	35,7
Melikgazi	41	3.250	32,8
Pınarbaşı	-	2.620	23
Hacılar	-	2.219	18
Yeşilhisar	4	1.405	17
Kocasinan	65	2.628	11,8
İncesu	-	2.680	9,6
Talas	-	1.440	7
Akkışla	290	800	5
Bünyan	-	1.250	4,5
Felahiye	-	450	3,6
Özvatan	**-**	**1.228**	**3,3**
Sarıoğlan	-	139	1,1

Kaynak: TÜİK, 2018.

Diğer ilçelerin üretim payları çok düşük olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılan *Özvatan Çiçek Balı* ise aynı yıl toplam 12 işletmede, tamamı yeni kovandan oluşan 1.228 kovanda 3,3 tonluk üretim gerçekleşmiştir[351]. Söz konusu üretim değeri

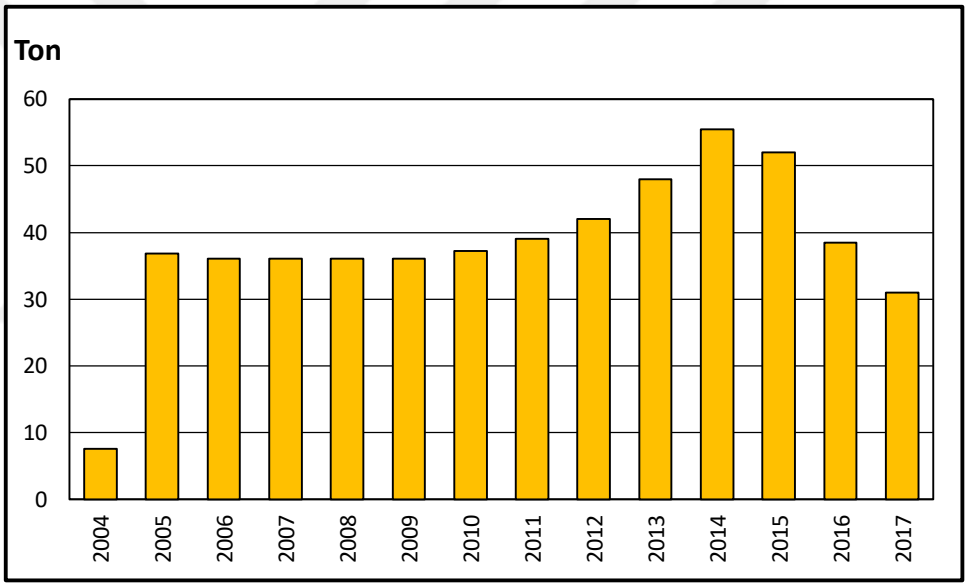
[351] Özvatan arıcılığı ile ilgili de TÜİK verileri ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün verileri örtüşmemektedir. İlçe Müdürlüğü'ne göre kovan sayısı 2.300 kadar olup kayıt dışı üretimin de dahil edilmesiyle sayının 4.500 – 5.000'i bulabildiği belirtilmiştir.

Özvatan'ın son 14 yıldaki en düşük bal üretim değeri olmakla birlikte en yüksek üretim değeri de 12 tonla 2012'de gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Mevcut bal üretim değeriyle Özvatan'ın Kayseri'nin en küçük ölçekli bal üreticisi olduğu söylenebilmekle birlikte bu durum balın karakteristik olmadığı anlamına gelmemektedir. Özvatan'da arıcılığın geliştirilmesi amacıyla kovan dağıtımı, bal ormanı tesisi gibi altyapı çalışmalarına girişilmiştir. Buna karşılık *Özvatan Çiçek Balı* adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan Türkiye'deki çoğu bala kıyasla tanınırlık kazanmadığı, bu anlamda da kamuoyu farkındalığı söz konusu değildir. Özvatan'da konunun Coğrafi İşaret boyutuna taşınmadan evvel bu alanda yapılması gereken birtakım alt ve üstyapı çalışmaları tamamlandıktan sonra ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olacaktır.

Antalya Akseki Balı: Akseki'de tıpkı Özvatan gibi Antalya toplam bal üretiminde ilçeler bazında son sıralarda yer almakla birlikte karakteristiğiyle ün yapmış ballardandır. Özellikle Batı Torosların Bademli, Çimi, Göktepe, Alacabel, Geyran, Çataloluk yaylalarında arıcıların kovanlarını gezdirmek suretiyle bal toplamaktadırlar. Özellikle Akseki ilçe merkezine 14 km. uzaklıktaki Çimi Yaylası bu anlamda en önemli merkezdir. Son olarak Çimi Yaylası Arıcılar Yardımlaşma ve Yaşatma Derneği tarafından organize edilen ve 2018'de 18.'si düzenlenen Çimi Yaylası Şenlikleri kapsamında "Çimi Balı / Çimi Yayla Balı" adıyla bala özellikle dikkat çekilmiştir. Ayrıca Akseki'nin Kuyucak Mahallesi'nde de yakın yıllara kadar yapılan "Kuyucak Bal Festivali" ile de yine yöre ballarına dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Akseki'de her yıl sadece birkaç bin tonluk bal üretimi gerçekleşmekte olup pazarlara açılamadan balın büyük bir bölümü devamlı alıcılarca bir önceki sezondan sipariş edilmektedir. Son yıllarda üretimde çok ciddi düşüşler olmakla birlikte fiyatlar çoğunlukla sabit kalmış ve 2018 itibariyle süzme balın kilogram fiyatı 150 – 200 TL. arasında satılabilmiştir.

Akseki genelinde arıcılığın durumuna baktığımızda kovan varlığı açısından Antalya'nın çoğu ilçesinin gerisinde yer almakla birlikte ilin en fazla kara kovanı Akseki'de bulunmakta olup bu anlamda Antalya'nın en fazla kara kovan balı üreten ilçesidir. Yeni kovan varlığı ise son 14 yılda 3 – 4 bin arasında değişmekle birlikte

kayıt dışı ve gezici arıcılarca sezonunda kovan sayısı 5 bini aşmaktadır. Akseki'de 2007'de 4.020 olan yeni kovan sayısı 2017'ye gelindiğinde 3.000 olmuştur. Bununla birlikte yörede arıcılık yapan işletme sayısında daha hızlı bir artış yaşanmış ve 2010'daki 17 olan üretici sayısı 2017'de 32'ye çıkmıştır (TÜİK, 2018). Bal üretimine bakıldığında 2004'teki 7,5 tonluk üretim ertesi yıl 36,8 tona çıkmış ve uzun bir süre buna yakın seviyede seyretmiş olup 2014'e gelindiğinde de son yılların en yüksek üretim miktarı olan 55,5 tona çıkmıştır (Şekil 251). Sonraki yıllarda ise üretim sürekli gerilemiş ve 2017'de desteklenen 536 kovandan sadece 31 ton olmuştur. Akseki'de Ağustos ayı gibi yapılan sağımlar sonrasında 2018'de de rekolte çok düşük olmuş ve 2017'deki değeri dahi bulamayacağı belirtilmiştir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 251. 2004 – 2017 Yılları Arasında Akseki'de Toplam Bal Üretimi

Akseki'de son yıllarda bal üretiminde yaşanan bu gerileme çoğunlukla iklim şartlarından kaynaklanmakta olup ekseri geç gelen ve de yetersiz olan yağışlar, arıların geç oğul vermesi gibi faktörler etkili olmaktadır. Bununla birlikte yöre arıcılığını büyük ölçüde baltalayan bir diğer faktör de yol kenarlarında "Akseki Balı" veya "Çimi Balı" adıyla taklit ve tağşişli balların satışlarının yapılıyor olması, bu balların ise düşük kalitede olmasından ötürü gerçek Akseki üretimi ballarının imajını zedelemesidir. Bu husus ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir problem olarak şimdiden ele alınmayı beklemektedir.

Artvin Balları: Artvin saha çalışması yörede birden fazla karakteristik bal varlığı olduğunu göstermiştir. Üreticilerde çoğu zaman bu durumu yöre yöre balları isimlendirerek ballarını pazarlamaktadır. Artvin Balları; *Yanıklı Köyü Balı, Macahel (Maçahel) Balı, Hatila Vadisi Balı, Yusufeli Balı, Bazgiret Balı*[352] ve *Borçka Kestane Balı* şeklinde sayılmıştır. Esasında Artvin, coğrafi şartları gereği kısa mesafelerde çok farklı floristik havzaları bünyesinde barındıran bir sahadır. Bu açıdan neredeyse her bir vadide, yaylada üretilen balın karakteristik bir özelliği vardır denebilir. Ayrıca "Camili Biyosfer Rezerv Alanı" ve genel olarak Artvin'in hem endüstriyel hem de zirai manada kirleticilerden arınık olması, konumunun da sağladığı görece avantaj / dezavantajla izole oluşuyla arıcılık potansiyelinin yüksekliği yanı sıra elde edilen balların üstün vasıfları bölge balları bu anlamda pazarın en güçlü elemanları haline getirmektedir. Artvin'in floristik özelliklerinden kaynaklı olarak ürünü tek başına "Artvin Balı" adıyla değerlendirmek uygun olmayacaktır. Bu hem denetlemeyi zorlaştıracak hem de kayıt dışı üretimi artıracaktır.



Fotoğraf 395. Artvin – Macahel (Kayalar Köyü)'de Eski Tip Kovanların Olduğu Bir Dam

[352] Bazgiret, bugünkü Maden Köyü'nün eski adı olup üretilen bal hala yörenin eski adı olan Bazgiret ile anılmaktadır.



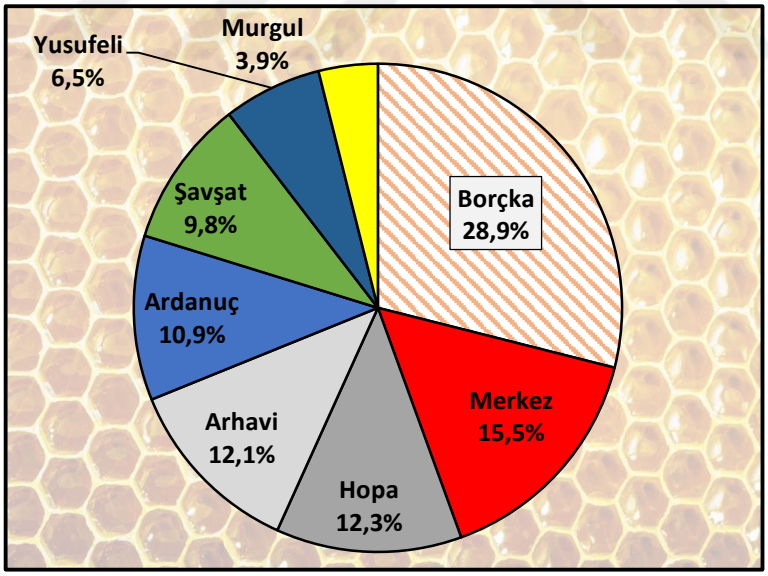
Fotoğraf 396. Artvin – Macahel (Kayalar Köyü)'de Ağaçlara Yerleştirilmiş Eski Kovanlardan Bir Görünüm

Artvin'de arıcılık durumuna baktığımızda özellikle son yıllarda sektörde bir gelişimden bahsetmek mümkündür. İl genelinde işletme sayısı son 4 yıla bakıldığında ortalama 1.500 civarındadır denebilir. Kovan varlığı açısından ise değişkenlik göstermekle beraber eski kovan varlığını Artvin'de hâlâ önemini korumaktadır. Hatta bu açıdan bazı üreticiler özellikle fenni kovan kullanmadıklarını, kara kovan balının daha çok tercih edildiğini belirtmişlerdir. Bu nedenle de Artvin'de ortalama 3 – 4 bin arasında değişmekle beraber eski kovan mevcudu korunmaktadır. Yeni kovan sayısında ise ciddi bir gelişme söz konusu olup 2004'teki 54.516 kovan, 2007'de 62.272'ye, 2010'da 82.869'a, 2016'da 87.515'e ve son olarak 2017'de de son yılların en yüksek değeri olan 92.218'e çıkmıştır (Tablo 158). Bal üretiminde çoğu yerde olduğu gibi iklimsel değişimlere bağlı olarak dalgalanmalar Artvin'de de görülse de özellikle son yıllarda Türkiye'nin çoğu yerinde ciddi istikrarsızlıklar yaşanmasına rağmen Artvin'de sağlıklı bir eğilim gerçekleşmiştir. Bal üretiminde de Artvin için 800 – 1.000 ton aralığından bahsetmek mümkündür. Son 14 yılda üretim en fazla 2015'te 708,5 tona inmiş, en yüksek de 2017'de 1.073 tona çıkmıştır.

Tablo 158. Artvin'de 2004 – 2017 Yılları Arasında Arıcılık Durumuna Ait Göstergeler

Yıllar	İşletme Sayısı	Kovan Sayısı		Bal Üretimi (Ton)
		Eski	Yeni	
2004	300	6.400	54.516	821,5
2005	316	7.520	62.900	989
2006	312	3.883	61.631	807,7
2007	299	3.506	62.272	879,6
2008	303	3.876	86.899	1.327
2009	280	4.870	70.450	1.032,5
2010	288	3.459	82.869	1.256
2011	292	2.986	79.930	1.018,7
2012	287	2.957	79.153	762,5
2013	2.133	2.854	83.901	890,9
2014	1.642	2.525	79.951	850
2015	1.393	2.486	82.347	708,5
2016	1.462	3.541	87.515	828,8
2017	1.464	3.930	92.218	1.073

Not: TÜİK tarafından 2013'e değin köy sayıları derleniyorken bu tarihten sonra işletme sayıları tutulmaya başlanmıştır.
Kaynak: TÜİK, 2018.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 252. 2017 İtibariyle Artvin'de Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Artvin'de bal üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda Murgul ve Yusufeli göz ardı edilecek olursa il genelinde dengeli bir dağılımdan bahsedilebilir. Borçka, bal üretimi konusunda 310,6 tonluk bal üretimiyle önemli bir merkez olarak öne çıkmakla birlikte Merkez, Hopa, Arhavi, Ardanuç ve Şavşat'ın da birbirlerine

yakın değerlerle bal üretmeleri Artvin'de arıcılığın önemi kadar yaygınlığının da bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Şekil 252). Borçka'daki üretime kayda değer oranda kestane balı üretiminin de dahil edilmesi gerekmektedir. Nitekim Artvinli arıcılar iktisadi manada arıcılığın tatminkar bir sektör olduğunu da belirtmişlerdir. Burada yinelenmesi gereken bir durum Artvin'in az veya çok bal üretiminin yapıldığı hemen her yerde karakteristik ballara tesadüf edilmiş olduğudur. Öte yandan Artvin hala floristik açıdan tam anlamıyla incelenmiş bir saha olmadığından bu alandaki potansiyel de sağlıklı bir şekilde tespit edilebilmiş değildir.

Bilecik Balı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olmakla beraber *Bilecik Balı* için diğer yörelerdeki karakteristik ballarda olduğu gibi karakteristiğiyle elde etmiş tanınırlık henüz söz konusu değildir. Arıcılık sektörüne baktığımızda il genelinde bal üretimi çoğu yerin aksine oldukça istikrarlı olup 2004'te 126,3 ton olan üretim, 2007'de 122 ton, 2011'de 133 ton, 2015'da 125 ton ve 2017'de de 145 ton olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2017). Bu sonuçlara göre Bilecik'te bal üretimi için belli bir üretim aralığının yakalandığı söylenebilir. Bilecik'teki 2017 yılına ait 145 tonluk bal üretiminin 49 tonu Merkez'de, 28 tonu Bozüyük'te ve 15,7 tonu da Gölpazarı ilçesinde gerçekleşmiştir. Diğer ilçelerin payı ise çok düşük seviyededir.

Şemdinli Balı: Hakkari zirai hayatında arıcılık çok önemli bir kol teşkil etmekle birlikte yöredeki birtakım asayiş sorunları, İran'dan kaçak yollarla gelen ballar ve ekstrem hava olayları arıcılığı ciddi anlamda zorlamaktadır. Hakkâri'de arıcılığın gelişmesi ve yörenin bu anlamda büyük bir potansiyeli haiz olmasında az bir maliyetle iyi bir gelir sağlaması, işgücü arzının düşük olması ve hem gezici (göçer) arıcılığın hem yerleşik arıcılığa imkan tanıması etkili olmuştur. Hakkâri'de tarım arazilerinin sınırlı ve dağınık olması tarla tarımını sınırladığından pestisit, insektisit gibi kimyasalların kullanımı da çok düşük seviyelerdedir (Şahin, 2013: 489). Hakkari, floristik özellikleri açısından çok büyük bir zenginliğe sahip olmakla birlikte bu alanda henüz kayda değer bir envanter bilgisi mevcut değildir. Orman Genel Müdürlüğü'nün "Bal Ormanı Eylem Planı" kapsamında yapmış olduğu çalışmaya göre ise Hakkari'de hakim nektarlı bitkiler arasında; Kekikotu / güveyotu (*Origanum vulgare* L.), kekik (*Thymus praecox* Opiz.), üçgül / tırfık (*Trifolium campestre* Schreb.), ılgın (*Tamarix*

smyrnensis Bunge.), geven (*Astragalus* L.), adaçayı (*Salvia sp*.), karahindiba (*Taraxacum officinale*), ballıbaba (*Lamium amplexicaule* L.), Dağ karanfili, ölmez otu (*Xeranthemum annuum* L.), engerekotu (*Echium italicum* L.) ve peygamber çiçeği (*Centaurea triumfettii* All.) sayılabilir.

Tablo 159. Hakkâri'de 2004 – 2017 Yılları Arasında Arıcılık Durumuna Ait Göstergeler

Yıllar	İşletme Sayısı	Kovan Sayısı		Bal Üretimi (Ton)
		Eski	Yeni	
2004	89	1.655	43.550	526,7
2005	103	6.955	47.550	803
2006	106	875	46.238	761
2007	111	1.350	59.804	1.039
2008	73	2.322	71.855	1.351
2009	159	2.395	96.620	1.775
2010	91	2.120	92.956	876,5
2011	79	2.470	94.092	1.769
2012	81	4.975	118.328	1.296
2013	900	5.947	118.664	1.149
2014	994	7.658	117.968	1.132
2015	1.169	10.876	155.597	1.496
2016	1.046	11.438	136.052	1.354
2017	1.041	9.981	135.806	1.507

Not: TÜİK tarafından 2013'e değin köy sayıları derleniyorken bu tarihten sonra işletme sayıları tutulmaya başlanmıştır.
Kaynak: TÜİK, 2018.

Hakkâri'de bal üretimine baktığımızda bu alanda faaliyet gösteren işletme sayısında artışlar yaşandığı ve 2013'teki 900 işletmenin 2017'de 1.041'e çıktığı görülmektedir (Tablo 159). Kovan varlığı açısından ise eski kovanların sayısında ciddi dalgalanmalar söz konusuyken yeni kovan sayısında istikrarlı bir gelişmeden bahsetmek mümkündür. Yeni kovan varlığı 2004'ten 2017'ye değin 3 katından fazla bir artış göstererek 43 binden 135 bine çıkmıştır. Eski kovan olarak ise bitkisel liflerle örülmüş sepetlerin dışının tezek veya tezek / çamur karışımıyla sıvanmasıyla elde edilen geleneksel kovanlardır. Hakkâri kovan varlığındaki bu gelişim bal üretimine de yansımış ve zaman zaman düşüşler söz konusu olsa da 2011'den itibaren 1.000 tonun altında üretim olmamıştır. İlde, 2013'teki 1.149 tonluk üretim, 2015'te 1.496 tona ve 2017'de de 1.507 tona çıkmıştır. Hakkâri'de genel manada arıcılık için istikrarlı bir sektör olduğunu söylemek mümkündür.

Bal üretiminin Hakkâri'deki dağılımı ise Çukurca ilçesi dışında diğer 3 ilçede hemen hemen birbirine yakın seviyelerde ve önemli miktarlarda bal üretimi söz konusudur. Bu açıdan il genelinde arıcılık faaliyeti için büyük ölçüde dengeli bir dağılımdan bahsetmek mümkündür. 2017 itibariyle Hakkâri'deki toplam 1.507 ton balın 526,7 tonu Şemdinli'de, 484 tonu Merkez'de, 454 tonu Yüksekova'da ve 42 tonu da Çukurca'da gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). Hakkâri, 2017'deki bal üretimiyle Türkiye genelinde 16. sırada yer almaktadır. Günümüzde Şemdinli'de üretilmiş süzme kara kovan balının kilogram fiyatı 200 TL.'den satışa sunulmaktadır.

Hakkâri gibi floristik açıdan büyük bir çeşitliliği olan yerde de Artvin'deki kadar olmasa da benzer şekilde üretilen bal tek başına "Hakkâri Balı" olarak değerlendirilemez. Bu açıdan geçmişten beri kalitesiyle Türkiye genelinde adını duyurmayı başarmış *Şemdinli Balı* ve *Yüksekova Balı*'nın ayrı ayrı değerlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca Hakkâri – Merkez'de üretilen bal örneği 2015'teki Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi kapsamındaki yarışmada "Poliflora Bal" kategorisinde 2. olmuştur.

Yukarıda sayılan ballar yanı sıra Türkiye'de hâlâ tanınırlık kazanmamış çok sayıda çiçek balı ve kaynak balları söz konusudur. Örneğin; Antalya, Adana, Mersin ve Hatay'ın "Narenciye Balı", Aydın'ın "Pamuk Balı", Trabzon, Rize, Gazipaşa ve Köyceğiz (Hatay)'in "Püren Balı", Datça, Hanönü (Kastamonu) ve Baykan (Siirt) "Kekik Balı", Trakya'nın "Ayçiçeği Balı", Vize (Kırklareli) ile Yalova'nın "Ihlamur Balı" sayılabilecek diğer ballardandır. Ayrıca Tunceli'nin "Pülümür Balı" (Munzur Balı olarak da bilinmektedir) da üretim sahasının floristik özellikleri, beşeri kirleticilerle bozulmamış tabii şartlarıyla üstün vasıflı ballar arasında gösterilmektedir.

5.3.1. Bölüm Değerlendirmesi

Türkiye arıcılığı ile ilgili gerek literatürde gerekse üretici görüşmelerinde ortaya çıkan durumu kısaca özetlemek gerekirse bu alanda Türkiye'nin çok büyük bir potansiyeli haiz olduğu ve de karakteristik bal sayısı bakımından dünyanın sayılı ülkeleri arasında olduğudur. Fakat buna karşılık hem akademik açıdan hem de sermaye

piyasasınca konu teknik bir şekilde hala tam anlamıyla ortaya konabilmiş değildir. Türkiye'nin karakteristik ballarının ortaya konduğu Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde hala floristik açıdan kapsamlı çalışmalar ortaya konabilmiş değildir. Özellikle de nektarlı bitkilerle ilgili bal üretim sahalarının sağlıklı envanter / rezerv bilgilerinin olmayışı nedeniyle bal üretim bölgelerinin planlanması sağlıklı bir şekilde yapılamamaktadır. Bu durum da yerli üreticiler ile gezici arıcılar arasında sıkça anlaşmazlıklar yaşanmasına neden olmaktadır. Çiçekli bitkilerle ilgili durum haricinde dünyanın rakipsiz en büyük çam balı tedarikçisi olan Türkiye'nin hâlâ sağlıklı kızılçam ve basralı alanlarıyla ilgili ilçeler bazında veriler bulunmamaktadır. Bu konuların bilinmesi Coğrafi İşaret kapsamında olan veya olabilecek ballar için çok önemlidir. Özellikle karakteristik balların ürün sahalarının belirlenmesinde bu husus çok önemlidir. Ne yazık ki Türkiye'de yerel değeri olan ve ilerleyen süreçte Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerle ilgili, önce Coğrafi İşaret uygulaması ardından ürünle ilgili yapılması gereken hususlar ele alınmakta, yani konu sondan başlanarak ele alınmaktadır. Bunun sonucunda da Coğrafi İşaret kapsamına alınmaya teoride uygun olan ürünlerin pratikte Coğrafi İşaret değerini kaybetmesine zemin hazırlayan birtakım olumsuzluklar doğurmaktadır. Bu olumsuzlukların başında da taklit ve tağşişli ürünler gelmektedir. Hele hele bal gibi taklit ve tağşişin en yoğun ve de en kolay olduğu ürün grubu için bu durum çok daha vahim sonuçlar doğurmaktadır.

Bal konusundaki taklit ve tağşiş konusu uzun zamandır Türk kamuoyunu meşgul etmektedir. Son yıllarda e-ticaretin de yaygınlık kazanmaya başlamasıyla bu gibi ürünlerin pazar ağı genişlemiş ve nitelikli bal üreticilerini ciddi manada sabote ettiği gibi daha da önemlisi insan sağlığını tehdit etmektedir. Bahis konusu balların önemli bir kısmı ya çok az bir miktar bal (Şeker veya glikoz şurubuyla beslenen arılardan elde edilen) ya da tamamiyle sentetik bal (Arı görmemiş bal olarak nitelendirilen) benzeri ürünlerdir. Özellikle Çin menşeli bal aromalarının bu gibi sahte / sentetik balların yapımında yaygın bir şekilde kullanılmasıyla tüketiciler çoğu zaman gerçek ve sahte bal ayırımını yapamamaktadırlar. Türkiye'deki sahte bal konusunun çok ciddi seviyelere taşınması genel manada halkın bala olan güvenini de sarsmaktadır. Baldaki taklit ve tağşişin yanı sıra özellikle sınır vilayetlerde karşılaşılan bir diğer problem kaçak bal konusudur. Özellikle İran'dan Türkiye'ye sokulan bu

ballar yerli üreticiyi çok büyük ölçüde yıpratmakta, fiyat olarak oldukça düşük olan kaçak ballarla rekabet edememektedirler. Yine burada sağlık açısından belirtilmesi gereken bir nokta da kaçak balların herhangi bir denetime tabi olmaması nedeniyle içerik analizi yapılmamış bu balların insan sağlığı için ne kadar faydalı ürünler olduğu tartışmaya açık bir husustur. Sonuçta taklit, kaçak ve tağşişli çok sayıda ürünün pazarlarda dolaştığı bir ürün grubu için Coğrafi İşaret uygulamasının ne şekilde sağlıklı bir işlerliği olabileceği hususunda ciddi kaygılar söz konusudur. Coğrafi İşaret olsun veya olmasın zaten söz konusu ürün grubuyla ilgili yukarıdaki problemlerin çözümü gerekmekteyken henüz fazlaca tanınırlık kazanmamış Kayseri, Bilecik, Trakya geneli, Balıkesir, Erzurum ve daha pek çok yöreden karakteristik balların Coğrafi İşaret popülaritesini kullanarak öne çıkarmak ne derece uygun olacaktır? Kısacası Türkiye şartlarında büyük değeri haiz olan ballar ve zeytinyağları için sıkı bir denetim mekanizması, yerel örgütlenme ve ürün takip sistemi oturtulmadan bu iki ürün grubu için Coğrafi İşaret uygulaması en son aşamada ele alınması gereken husustur.

Türkiye'deki sadece karakteristik ballar için değil genel manada üretilen ballardan yukarıda sayılan hususlar yanı sıra bazı hatalı uygulamalardan kaynaklı bal kalitesindeki düşüşler de sektörü sabote etmektedir. Bilinçsizce kullanılan tarım ilaçları, kimyasal gübreler ve diğer çevresel kirleticiler gözetilmeksizin kovanların konuşlandırılması (Yol kenarlarında, şehirlere veya kirli su kaynaklarına yakın yerlerde) ballarda çoğu zaman kalıntı çıkmasıyla sonuçlanmıştır. Zaman zaman da ihraç edilen ballar içerisinde kalıntı bulunmasından ötürü Türkiye'ye geri iade edilmiştir. Bu durum özellikle AB ülkeleri başta olmak üzere Türk ballarının pazar payını daraltmakta ve ürünlere olan güvenilirliği kaybetmektedir. Örneğin; 1990'ların sonunda Türkiye'den ihracatı yapılmış çam ballarının sıkça iade edilmesi ve daha sonraları da alımların ciddi oranda düşmesinde dışardan katkılı nişasta ve pestisit kalıntıları olduğu öne sürülmüştür. Gerçekten de yapılan çalışmalar Muğla – Marmaris'ten toplanan çam ballarında dışardan katkılı nişasta olduğu tespit edilmiştir (Şahin ve Sorkun, 1999: 205). Bir başka örnek olarak sahte bal olduğu anlaşılan toplam 288,6 tonluk bal 2004'te Türkiye'ye iade edilmiştir. Söz konusu değerler aynı yılın toplam bal ihracatının % 5'i gibi azımsanmayacak bir miktarına karşılık gelmektedir. Sonuç olarak Türkiye yukarıda sayılan ve ilerleyen bölümlerde sıralanan birtakım

eksiklikler, hatalı uygulamalar ve yaşadığı prestij kaybıyla, dünyanın önde gelen bal üreticilerinden ve çok nitelikli karakteristik ballara sahip olmasına karşın hem ihracatta hem de buna bağlı ihracat gelirinde son sıralarda yer almaktadır. Son olarak 2017 dünya bal ihracatında Çin (270.7 milyon $), Yeni Zelanda (269.2 milyon $), Arjantin (183.2 milyon $), Almanya (145.6 milyon $) ve Ukrayna (133.9 milyon $) ilk 5 ülkeyi oluşturmakta, Türkiye ise ilk 15 ülke arasında dahi yer alamamaktadır[353]. Dünyanın önde gelen bal ihracat şirketleri arasında da Türkiye'den işletme bulunmamakta olup bu alanda özellikle Yeni Dünya ülkelerindeki firmalar pazarlarda hakim konumdadır (ABD, Meksika, Brezilya, Avusturalya, Yeni Zelanda gibi).

Tablo 160. AB Kapsamında Coğrafi İşaret Statüsündeki Balların Ülkelere Göre Dağılımı

Ülkeler	**Menşe (PDO)**	**Mahreç (PGI)**	**TOPLAM**
Portekiz	9	-	9
İspanya	6	1	7
Polonya	2	3	5
Fransa	2	3	5
İtalya	3	-	3
Slovenya	2	1	3
Yunanistan	1	-	1
Litvanya	1	-	1
Hırvatistan	1	-	1
Lüksemburg	1	-	1
Bulgaristan	1	-	1
Belçika	-	1	1
TOPLAM	**29**	**9**	**38**

Kaynak: DOOR, 2018.

Coğrafi İşaret kapsamındaki balların AB'deki durumuna baktığımızda Kasım 2018 itibariyle toplam 38 bal bu kapsamda yer almakta olup bunların 29 tanesi Menşe

[353] Bal ihracatı yapan ülkeler ve elde edilen gelir için bkz. http://www.worldstopexports.com/natural-honey-exporters/ (Son erişim: 07.10.2018).

Adlı, geri kalan 9 tanesi de Mahreç İşaretlidir (Tablo 160). Coğrafi İşaret kapsamındaki bal varlığı açısından Portekiz, İspanya, Polonya ve Fransa öne çıkmakta, çoğu Balkan ülkelerinden diğerlerinin ise 1'er balı bu kapsamda yer almaktadır.

AB kapsamında Coğrafi İşaret tanınırlığı bulunan ballardan bir kısmına baktığımızda Polonya'nın Podkarpackie / Alt Karpatya Voyvodalığı'na ait bal (*Podkarpacki miód spadziowy*) bir çeşit göknar ağırlıklı çam ve ladin polenlerini içeren bal çeşididir. Günümüzde üretimin büyük bir kısmı milli park sınırları içerisinde kaldığından arıcılık için de ayrı bir avantaj sağlamakta ve söz konusu Coğrafi İşaretli ürün izole bir bölgede üretilmeye devam etmektedir. Slovenya'nın 3 tane Coğrafi İşaret kapsamında balı bulunmakta olup 2018 itibariyle ülkedeki çam balının kilogram fiyatı 12 – 14 € (TL. karşılığı 73 – 85 Lira)'dan alıcı bulmaktadır[354]. Coğrafi İşaret niteliğindeki *Kočevski Gozdni Med / Kočevski Orman Balı* (Bir çeşit ladin ve göknar balı) 2018'de 900 g. için taban fiyat 12 € olarak belirlenmiştir. Türkiye'de ise aynı dönemde *Muğla Çam Balı*'nın toptan fiyatı 1 kg. için 11 – 14 TL. arasında iken perakende olarak kilogramı 30 – 35 TL.'den satılmaktadır.

Balların Coğrafi İşaret kapsamına alınıp korunmasına yönelik dünyadan birkaç vakayla konuyu izah etmek gerekirse bunun başında Avustralya ve Yeni Zelanda arasındaki dünyaca ünlü *Manuka Balı* gelmektedir. *Manuka Balı*, her ne kadar bir yer adı ile ifade edilmeksizin Maorilerin ifade biçimiyle manuka (*Leptospermum scoparium*) adlı, Türkçede okyanus mersini ve çay ağacı (Tea Tree) olarak bilinen bitkiden üretilen ve bu isimle Coğrafi İşaret kapsamına alınması gündeme gelen bir üründür. Söz konusu bal antibakteriyel özelliği ve tamamlayıcı tedavi amacıyla kullanımıyla kozmetikten oral yolla tüketimine kadar türlü şekillerde kullanılmaktadır. Bununla birlikte söz konusu balın Yeni Zelanda menşeli üretim miktarı en iyi şartlarda 1.700 – 1.800 tonken, dünya genelinde tüketilen balın dünyada 10.000 ton *Manuka Balı*'nın ticaretinin yapıldığı tespit edilmiştir. Bir diğer önemli üretici olan Avusturalya'nın üretimi de dahil edilse seviyenin yine bu değerlere çıkamayacağı

[354] Slovenya'daki Coğrafi İşaret kapsamındaki ballar ve ürün fiyatları ile ilgili daha fazla bilgi için bkz. http://www.slovenskimed.si/En/iskanje.php (Son erişim: 03.03.2018).

anlaşılmış ve balla ilgili sıkı tedbirler ve kontroller gündeme gelmiştir. *Manuka Balı*'nı en fazla talep eden Çin ve BK'de yapılan çalışmalar ithal edilen balların yaklaşık 1/3'ünün sahte *Manuka Balı* olduğunu kamuoyuna duyurmuşlardır. Uluslararası pazarlarda oluşan "Manuka Balı Skandalı", Yeni Zelandalı ve Avustralyalı üreticileri çok yıprattığından, geçmişten beri Coğrafi İşaret uygulamasına mesafeli olan bu iki ülkede Coğrafi İşaret uygulamasını gündeme taşımıştır[355]. Bu defa da Avustralya ve Yeni Zelanda arasında üretim alanının sınırları ve ürünün hangi ülke adına Coğrafi İşaret kapsamına alınacağı tartışması ortaya çıkmıştır. Manuka, daha önce de ifade edildiği üzere bir yer adı olmayıp bitkinin adıdır. Avustralyalı yetkililer Yeni Zelanda'da belli bir yer ile özdeşleşmiş olmayan bu bal için tek bir ülkenin Coğrafi İşaret haklarını alamayacağını savunarak konuyu hukuki mecraya taşımıştır. Yeni Zelanda'daki üreticiler söz konusu bitkiden bahis konusu balın elde edilişinin ve ticari hayata kazandırılışının Yeni Zelanda olduğunu ve Avustralya'nın daha sonra bu üretim faaliyetine giriştiğini iddia etmektedir. Bitkinin dağılımının Yeni Zelanda'nın geniş bir kısmıyla Avustralya'nın güneydoğu ve doğusu olması (Ayrıca tüm Tasmanya Adası), Avustralya'nın kendisinde 80'in üzerinde manuka türü varken Yeni Zelanda'da sadece 1 türün bulunduğunu iddia etmesi gibi pek çok uzun tartışmalara konu olacak konular Coğrafi İşaret uygulamasının ne kadar önemli konu ve bir o kadar da zorlu bir süreç olduğunu gösterir somut bir örnektir. Günümüzde Yeni Zelanda pazarlarında 850 g.'lık kavanozlardaki *Manuka Balı* 199 $'dan satışa sunulmaktayken ürünü ithal eden ülkelerde fiyat 300 $'ı aşmaktadır[356]. Bu kadar değerli bir ürünün pazarlarda sahtesinin çoğalması ve bu duruma karşılık ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması ve alındıktan sonraki sürecin işleyişi çoğu ülkenin değerli ürünleri için üzerinde durdukları bir konudur.

Uluslararası pazarlarda Coğrafi İşaret tanınırlığı elde etmek için Kamerun da "Oku White Honey / Oku Beyaz Balı" adıyla karakteristik ve oldukça değerli balı için

[355] Manuka Balı ile ilgili kamuoyuna taşınan haberler ve ürünle ilgili Coğrafi İşaret olması konusunda yaşanan süreç ile ilgili şu kaynaklar incelenebilir: https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/the-manuka-honey-scandal-9577344.html ve https://ipsavvie.blogspot.com/2017/12/geographical-indications-australia-and.html (Son erişim: 05.22.2018).

[356] Kasım 2018 itibariyle TL. karşılığı 1.650 liradır.

2014'te çalışmalara başlamıştır. Kamerun'un kuzeybatısındaki Oku dağlık bölgesindeki Kilum-Ijim ormanlarında üretilen *Oku Beyaz Balı*, elde edildiği bölgenin bakirliğinden dolayı dünyanın en saf balları arasındadır. Fakat üreticilerin olanaksızlıkları, Kamerun'un çoğu Afrika ülkesi gibi ürünün uluslararası pazarlara sokamaması gibi faktörler *Oku Beyaz Balı*'nın yakın yıllara kadar sadece iç ve yakın çevre pazarlarında satışının yapılarak hakkettiği mali değere erişememiştir. Coğrafi İşaret süreciyle birlikte kamuoyunda oluşan farkındalık ve ürünle ilgili bilimsel çalışmalar kısa sürede balın gerçek değeri üzerinden satışının yapılmasını olanaklı kılmıştır. *Oku Beyaz Balı*'nın 2013'te Mahreç İşareti (PGI) olmadan önce litresi en iyi şartlarda 3 $'dan olan satışı 7 $'a kadar çıkmış ve bir üretim sezonunda toplamda 52 ila 70 bin $ gelir sağlanmıştır (Besah-Adanu ve ark., 2015: 1). Günümüzde uluslararası pazarlarda yerini güçlendirmek adına kurulan kooperatifler aracılığıyla (Toplam 1.200 üyeli) hem geleneksel üretim yöntemleri korunmaya çalışılmakta hem de ambalajlama noktasında AB kriterlerine uyum sağlanmaya çalışılmaktadır.



Kaynak: http://www.wipo.int/ipadvantage/en/details.jsp?id=5554 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 397. Arıcılar Tarafından Üretilmiş El Yapımı Geleneksel *Oku Beyaz Balı* Kovanı

Oku Beyaz Balı'nın Coğrafi İşaret sürecinde Türkiye'deki bir diğer hatalı uygulamayı izah etmek konuyu örneklendirmek açısından yerinde olacaktır. Kamerun'da da çoğu Afrika ülkesinde olduğu gibi Coğrafi İşaret süreci ve uygulamanın işlerliği noktasında Avrupalı uzmanların yardımları alınmaktadır. Bu kapsamda da *Oku Beyaz Balı*'nın üretiminde kullanılan el yapımı kovanların kullanılmasına da özen gösterilmektedir. Zira üretimin her aşamasında 150 yıldır

süregelen alışkanlıkların terkedilmesi özellikle de Coğrafi İşaretli ürünler için istenmeyen bir durumdur. Böylelikle kovan üreticilerinin de bir iş kolu olarak faaliyete dahil edilmesi istenmektedir. Türkiye'de ise coğrafi şartlar ve bal üretim tekniklerindeki bazı uygulamalar göz önüne alınmaksızın her yerde bir devlet politikası olarak yeni kovan / fenni kovan uygulaması gerekliliği vurgulanmıştır. Oysaki kara kovan da denilen ve günümüzde bir kısmı büyük ölçüde ortadan kalkmış (Trakya'da yaygın olan koni kovan uygulaması gibi) diğer geleneksel kovanların yapımında başlı başına bir iş kolu olarak arıcılığa paralel bir şekilde varlığını korumaktaydı. Günümüzde özellikle doğu illerde (Siirt, Bitlis, Hakkâri ve Van gibi) hala tezek – çamur sıvalı sepet kovanlar varlığını kayda değer oranda korusa da pek çok yerde varlığı ortadan kalkmıştır. Muğla ve Aydın'daki bazı çam balı üreticilerinde ve Artvin'deki bal üreticilerinde tesadüf edilen içleri oyulmuş kütüklerden elde edilen kovanların (Kara kovan) kullanımı ise arıcılık açısından kovan başına verimi düşük olsa da çok daha caziptir. Bu tipteki kovanlar mevsiminde ağaçların tepelerine yerleştirilmekte ve bu sayede kovanlar izole ortamlarda arı kullanımına terkedilmektedir. Bu şekilde kovanlar, kirleticilerden ve pek çok zararlıdan da büyük ölçüde korunmuş olmaktadır. Aynı durum fenni kovanlar için söz konusu olamamaktadır. Burada belirtilmesi gereken husus eski tip kovanların ekseri karakteristik / Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek ballar için kullanıma yönelik göz önünde bulundurulması gerektiğine dairdir. Nitekim yeni kovanların verimlilik, nakliye, modern tasarımlarda polen tuzaklı olan kovanlar gibi pek çok avantajı olduğu göz ardı edilemez özelliklerdir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilecek ballarda üretiminde nicelikten öte niteliğin ön planda olduğu hesaba alındığında karakteristik balların üretiminde kullanılan en ideal kovan tipinin üreticilerin yüzyıllardır yaptığı usulle ele alınması gerekmektedir. Son yıllarda da kara kovan ballarına fiyatlarının yüksekliğine rağmen talebin yoğunlaştığı da dikkat çeken bir diğer hususdur.

Türkiye'de balların Coğrafi İşaret kapsamına alınmadan önce yapılması ve üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir takım eksikleri sıralayacak olursak;

- Toplam bal üretiminin büyük bir kısmı gezici arıcılıkla sağlanmaktadır. Bu nedenle yılın büyük bir kısmını evlerinden uzakta geçiren arıcılar için en

önemli problemlerin başında konaklama gelmektedir. Bazı yörelerde Kalkınma Ajanslarının girişimleriyle gezici arıcılar için karavanlar tahsis edilerek başarılı uygulamalar söz konusu olmuşsa da bu alanda hala ciddi sıkıntılar söz konusudur.

- Türkiye'de hala nektarlı / ballı bitkiler ile ilgili bal üretim alanlarındaki rezerv bilinemediğinden yerli ve gezici arıcılar arasında tartışmalar söz konusudur. Çoğu zaman yabancı arıcıları bölgelerinde istemeyen yerli üreticiler şikayetlerinin sonuçsuz kalmasından yakınmaktadırlar. Mevcut rezervin tespitiyle sahaların kaç kovanlık kapasiteleri olduğu tayin edilebileceğinden bu konuya öncelik verilmesi gerekmektedir.

- Bir ürün ne kadar nitelikli olursa olsun günümüz tüketici alışkanlıkları ve de devletlerin mevzuatları gereği usulüne uygun bir şekilde ambalajlanıp, gerekli tanıtıcı bilgilerle tüketiciye ulaştırılmadığı müddetçe, ülkesine ve üreticisine kazanç sağlayamaz. Türkiye'de ise iyi niyetli yapılan üretimler dahi (% 100 organik olsa dahi) çoğu zaman üreticisinin basit sağım ve dolumuyla pazarlara sunulmaktadır ki çoğu zaman bu gibi ürünlerin daha düşük kalitede fakat etkili pazarlama stratejileri ve usulüne uygun ambalajlama yapılan ballarla rekabeti mümkün değildir. Konuyu bir örnekle açıklamak gerekirse Avrupa'daki birkaç ülke ve Japonya'dan *Pervari Balı*'na talep olmuş fakat organik yetiştiricilik sertifikasının bulunmuyor olması, uluslararası ticarete uygun ambalajlama yapma imkanından yoksunluk o dönem için böyle bir fırsatın kaçırılmasına neden olmuştur. Bu açıdan özellikle karakteristik ballar için mutlaka örgütlenme ve bu örgüt vasıtasıyla tahlil, ambalajlama ve pazarlama yapılması gerekmektedir.

- Türkiye'de Anadolu balarısı (*Apis mellifera anatolica*), Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasica*), İran arısı (*Apis mellifera meda*) ve Suriye arısı (*Apis mellifera syriaca*) yanı sıra Muğla arısı ve Yığılca arısı (Batı Karadeniz) lokal türler ticari manada arıcılıkta kullanılmaktadır. Fakat söz konusu ırklarla ilgili de Türkiye'de kapsamlı çalışmalar olmadığından bu gen kaynaklarından da gereği gibi yararlanılamamaktadır.

- Türkiye, diğer arıcılık ürünleri (Propolis, arı sütü gibi) üretiminde olduğu gibi bunların tüketimi ve ticaretinde de çok zayıf kalmıştır. Söz konusu bu kapsamdaki ürünlerin tüketim alışkanlığı kazanılmadığından arıcılık temelde balla sınırlı kalmıştır. Oysaki Türkiye'nin bal dışı diğer arıcılık ürünleri potansiyeli de yüksek olup bu alanda da girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

- Türkiye'de 2012 – 2017 yıllarını kapsayan "Bal Ormanı" çalışmaları kapsamında bugüne kadar toplam 10.454 ha. alanda 127 farklı noktada bal ormanı tesis edilmiştir. Ormancılığı ve arıcılığı ilgilendiren ortak paydaların başında ise kızılçam ve kestane varlığı gelmektedir. Çam balı konusunda dünyanın en büyük üreticisi olması hasebiyle bu alanda başlı başına bir organizasyona ihtiyaç vardır. Türkiye'ye önemli miktarda döviz sağlayan bu üstün vasıflı ürünle ilgili hala sağlıklı verilerin bulunmuyor olması dahi manidardır. Hele hele böyle bir ürünü Coğrafi İşaretli bir ürün olarak ele alıp uluslararası pazarlara sunacakken il ve ilçelerin durumunun bilinmiyor olması büyük bir eksikliktir. Çam balının yanı sıra kestane balı gibi bir diğer özel bal çeşidinin Türkiye çapında pek çok yerde üretiliyor olması (Kapıdağ Yarımadasından Artvin'e değin), bir besin maddesinden öte tıbbi amaçlı tüketimiyle de özel bir yere sahiptir. Fakat bu ürün grubuyla ilgili de sağlıklı veriler bulunmamaktadır. Oysaki kestane meyvesi üretimi nasıl kayıt altına alınabiliyorsa pekala kestane balı üretimi de ayrı bir kalem olarak rahatlıkla kayıt altına alınabilir. Kestane ve kızılçam haricinde orman ve arıcılık ilişkisi göz önüne alınarak gündeme alınan "Bal Ormanları" tesisi kapsamında ıhlamur, keçiboynuzu ve yalancı akasya da çok ideal olup Cezayir, Çin, Macaristan ve Romanya'da akasya ormanı kurulması ormancılık politikaları arasında yer almıştır (Şanal ve Yılmaz, 2012: 174). Bu kapsamda Macaristan'da toplam orman varlığının % 18.2 gibi önemli bir kısmını oluşturan yalancı akasya ormanı ile bal üretimine yönelik önemli bir altyapı oluşturmuştur (Bal Ormanı Eylem Planı, 2012).

- Bal, dünyanın her yerinde "Sıvı Altın" olarak anılan bir üründür. İnsan sağlığına olan yararları, ufak bir girdiyle çiftçiye ekonomik kazanç sağlaması ve balın kendi değeriyle bu yakıştırma yapılmıştır. Söz konusu bu kadar önemli bir ürün için ciddi ölçüde veri sıkıntısının, var olanların bir kısmının da ciddi manada gerçeği yansıtmadığı göz önüne alındığında ürünle ilgili hem Türkiye'deki genel durum hem de konumuz olan Coğrafi İşaret işlerliği açısından sıkıntılar ortaya çıkmaktadır. Türkiye gibi karakteristik çok sayıda balı bulunan bir ülke için üretim konusunda sadece "Bal" başlığı altında verilerin derlenmesi çok yetersizdir. Üretimin en azından "Çam Balı", "Kestane Balı" ve "Yayla Balı" şeklinde ayrı ayrı veriler dahilinde ele alınması bir zorunluluktur. Hele hele dünyanın en büyük çam balı tedarikçisi bir ülke için bu durum elzemdir. Günümüzde Tarım Bilgi Sistemi içerisinde yer alan "Akı Kayıt Sistemi"nin daha etkili kullanımı ve üretici bilgilerinin birlikler vasıtasıyla (80 ilde Arı Yetiştiricileri Birliği mevcuttur) daha sağlıklı veri akışı sağlanmalıdır. Aksi taktirde yapılan akademik nitelikte saha çalışmaları da sağlıklı bir yorum için yeterli olmamaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamına alınmadan önce yapılması gerekenleri bu şekilde sıraladıktan sonra kapsam dahiline alındıktan sonra yapılması gerekenler için ise;

- İlk olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınacak zeytinyağı ve ballarda bandrol uygulaması ve ürün takip sisteminin geliştirilmesi zorunlu kılınmalıdır. Elbette bu uygulamalar belli bir mali yük getireceğinden üreticilerin mutlak surette örgütlenmeleri ve müşterek hareket etmeleri sağlanmalıdır. Nitekim her iki ürün için de taklit ve tağşişin çok yaygın olduğu göz önüne alındığında hele ki Coğrafi İşaret kapsamında olanlarda bu gibi olumsuz faktörlere asla geçit verilemeyeceğinden sıkı tedbirler ve ağır yaptırımlarla önlemler alınmalıdır.

- Fransa başta olmak üzere çoğu ülkenin Coğrafi İşaret kapsamındaki şarapları hususunda hassasiyetle ele almış oldukları apelasyon sistemi mutlaka ballar için uygulanmalıdır. Nasıl ki bağ alanları ve şarap entegre bir şekilde Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilip yönetiliyorsa aynı durum ballar için de

uygulanmalıdır. Örneğin; kızılçam alanları – basralı alanlar – çam balı üretimi apelasyon sistemi dahilinde çok rahat bir şekilde yönetilebilir. Aynı durum kestane ormanı (Saf meşcereler) – kestane balı üretimi veya Anzer Yaylası – *Anzer Balı* üretimi ve yönetimi gibi. Bu sayede bal üretim sahalarının diğer faaliyetlerle sürdürülebilir ve entegre bir şekilde devam ettirilmesi çok daha sağlıklı ilerleyecektir.

- Coğrafi İşaret kapsamına alınmış balların gerek petekli gerekse süzme şeklinde olsun belli başlı bilgilerin olması gerekmektedir. Üreticinin adı ve soyadı, birlik kayıt numarası, ürün seri numarası, sağım dönemi (Özellikle çam balı için bu bilgi çok önemlidir), ambalajlama tarihi ve organikse eğer organik ürün logosu / varsa Coğrafi İşaret kapsamında belirtilmiş olan logo mutlaka ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

- Ballardaki denetleme Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer denetlemelere kıyasla çok daha sıkı ve de sık olmalıdır. Özellikle yılın belli dönemlerinde üretim yapıldığından denetimlerin bu zaman zarfında sıklaştırılması ve de çoğu zaman habersiz yapılması gerekmektedir. Coğrafi İşaret kapsamındaki balların dosyalarında kovanlar üzerinde fazla durulmamıştır. Oysaki yabancı ülkelerde kovan konusu da üzerinde durulan bir konu ve de önemli bir konu olduğundan titiz bir şekilde üzerinde durulan parametrelerdendir. Bu hususa da özen gösterilmesi beklenir.

- Birlikler vasıtasıyla veya balın adında yer alan yörenin yerel yönetimlerince mutlaka kamu spotları, reklamlar ve sosyal medya kanallarıyla tanıtımlar yapılarak kamuoyu bilinci oluşturulmalıdır. Tüketicilerin zihninde "Sahte Bal" kavramı ile "Hakiki Bal" kavramı netlik kazanmalıdır. Nitekim tüketicilerin polen analizi veya diğer kimyasal analizleri yapması mümkün olmayacağından tüketicilerce algılanabilecek unsurlar idarecilerce öne çıkartılmalıdır. Bu şekilde tüketiciler vasıtasıyla da sahte ürünler pazarlarda ayırt edilebilecek ve de zaman içerisinde piyasalardan silinmesi sağlanabilecektir.

- Coğrafi İşaretli balların üretildiği yerlerde Orman Mühendisleri ve Ziraat Mühendisleri aralığıyla mutlaka çiftçi eğitimleri düzenlenmelidir. Nitekim Türk ballarında en önemli problemlerin başında pestisit, antibiyotik ve diğer kirleticilere rastlanıyor olmasıdır. Bu gibi kalıntıların Coğrafi İşaret niteliğindeki ballarda tesadüfü ise kesinlikle kabul edilemez. Bunun için çiftçilerin bitkisel üretimde kullandıkları kimyasalların hangi dönemde kullandıkları / kullanacakları ve ne ölçüde kullanmaları gerektiği arıcılıkla entegre bir şekilde ilerlemelidir.

- Türk balları hâlâ uluslararası pazarlarda arzu edilen yerlere gelememiştir. Bu da bal ihracatına yansımıştır. Bunun için uluslararası arıcılık ve arıcılık ürünleriyle ilgili organizasyonlara daha fazla ev sahipliği yapılmalı ve üreticiler de yabancı ülkelerdeki bu gibi etkinliklere daha fazla devlet eliyle gönderilmelidir.

- Türkiye'de arıcılık ile ilgili veri sıkıntısı sıklıkla dile getirilmiş ve bunun yarattığı belirsizliğin sektör analizinin sağlıklı yapılmasını engellediği belirtilmiştir. İstatistiksel veriler yanı sıra konuyla ilgili her türlü bilgi ve belgenin toplandığı arıcılık arşiv ve müzelerinin oluşturulması gerekmektedir. Bu sayede Coğrafi İşaret kapsamına alınacak ballarla ilgili daha sağlıklı ve de hızlı çalışmalar yürütülebilecektir. Günümüzde Polonezköy, Aydın (Çine) ve Muğla'da mütevazi ölçülerde arıcılık / bal müzeleri bulunmakla birlikte başlı başına "Arıcılık Bilgi Merkezi / Veri Bankası" adı altında oluşumlara gidilmesi gerekmektedir. Tesis edilecek böyle bir yerde eski kovan örneklerinden Osmanlı arşivinde yer alan belgelere değin konuyla ilgili her türlü materyal bulunmalıdır. Bu gibi bir tesis için en uygun yer ise İstanbul (Tahtakale) Balkapanı'dır. Tarihi Balkapanı Han'ın geçmişten beri ballarla ilgili önemli bir merkez olması yanı sıra tarihi ve buna bağlı korunması gerekli bir yapı olmasıyla da çok uygundur. İstanbul gibi önemli bir pazarda bu gibi bir misyonu olacak yapı, araştırmacılar, turistler ve ilgililer için de çok yararlı olacaktır.

Son olarak Coğrafi İşaret kapsamındaki ballar ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir nokta da gezici ve yerleşik arıcılık faaliyetleri sonrası elde edilen balların Coğrafi İşaret durumudur. Örneğin; Ordulu arıcılardan gezici arıcılık yapanların pek çok yere uğrayıp bal topladıktan sonra elde ettikleri ürünleri "Ordu Balı" etiketiyle satmaları ne derece uygun olacaktır. Benzer şekilde Siirtli arıcıların Bitlis, Bingöl ve Van'a giderek topladıkları balları "Siirt Balı" etiketiyle satmaları Coğrafi İşaret odağında ne kadar uygun olacaktır? Türkiye'de gezici arıcılığın çok yaygın olduğu düşünüldüğünde Coğrafi İşaret kapsamındaki balların gezici arıcılık ürünü ballar olup olmadığının tayini ve bu faaliyet kapsamında elde edilen balların uygulama kapsamında ne şekilde değerlendirilmesi gerektiği üzerinde durulmayı gerektiren bir başka husustur.

Kaynak Kişi ve Kurumlar:

Tosya Pirinci:	Ali Ersan Yılmaz / 16 Yıllık Tüccar
İpsala Pirinci:	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası / Seda Havale
Kapıdağ Mor Soğanı:	Hasan Aşıcı / Ballıpınar Muhtarı ve Üretici
	Haluk Özgör / Erdek Ziraat Odası Başkanı
	Melike Ergün / Ziraat Mühendisi
	Dilek Öğdüm / Ziraat Mühendisi
Çameli Fasulyesi:	Çameli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
	Ziraat Müh. Hakan Kaba
Afşin Koçovası Sarımsağı:	Afşin İlçe Tarım Orman Müdürü / Muttalip Kurt
Bilecik Çukurören Biberi:	Osman Aydemir
	Hayati Tozman

Tunceli Sarımsağı: Hasan Güngördü / Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü

Piraziz Elması: Piraziz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Habip Aydın

Akdağmadeni Salebi: Hamza Ürgen

Bilecik Pazaryeri Şerbetçiotu: Ot-Gül Şerbetçiotu Kooperatifi Başkanı Zafer Kozpınar

Keşan Siğilli Bamyası: Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü /
Ziraat Teknisyeni Mümin Çevik

Sulakyurt Kavunu: Sulakyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürü Vekili Elif Doğan
Ziraat Mühendisi Yunus Atalay
Seyit Tamkoç / 35 Yıllık Üretici

Helvadere Patatesi: Umut Yılmaz / 17 Yıllık Üretici
Aytekin Geçsöyler / Helvadere Belediyesi

Ereğli Osmanlı Çileği: İlker Yarbaşı / Ziraat Mühendisi
Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticiyi Koruma Derneği Başkanı Şaban Çetinkaya

Gürün Cevizi: Gürün İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Su Ürünleri Mühendisi Yusuf Şahin

İskenderun Tarım Ürünleri: Ziraat Mühendisi Rıdvan Kalhan

Kırıkkale Tarım Ürünleri: Ahmet Akgül / 60 Yıllık Üretici
Muharrem Aras / 57 Yıllık Üretici
Behzat Topçu / 40 Yıllık Üretici
Yaşar Akgül / 30 Yıllık Üretici

Aksaray Tarım Ürünleri: Emin Koçak / Aksaray Ziraat Odası Yönetim Kurulu Başkanı

Bilecik Tarım Ürünleri: Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürü Hacı Dursun Yıldız
Yücel Bozkurt / Osmaneli / Çiftçi
Hamza Bozkurt / Osmaneli / Çiftçi

Muğla Çam Balı: Ayşe Şimşek / Ziraat Mühendisi

Ardahan Çiçek Balı: Ayşe Aktaş / Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği

Pervari Balı: Siirt İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Erkan Bilen / Pervari Bal Evi İşletme Sahibi
Mehmet Beşir Efe / Birlik Arı Kayıt Sistemi Sorumlusu

Pervari Bal Evi

Kars Balı:	Fuat İncesu / KARSAYBİR Başkanı
Anzer Balı:	Muzaffer Deniz / S.S. Anzer Ballıköyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, https://www.anzerbali.com/
Bitlis Balı:	Ferhat N. Ersan / Tulliana Bitlis Balı Medeni Avcil / Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliği Sefa Bal ve Peynircilik / Bitlis
İmranlı Kekik Balı:	Fatih Turhan / İmranlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Doğanyurt Kestane Balı:	Ünlü Arıcılık / Yakup Ünlü Adem Ünlü
Şemdinli Balı ve *Yüksekova Balı*:	Ege Balcılık / Şerafettin Ege Nehr i Şemdinli / Sait Erçin

ALTINCI BÖLÜM

6. ZANAAT ÜRÜNLERİ VE DİĞER ÜRÜNLER

Kültürel değerler içerisinde halk kültürü ürünleri, özellikle de el sanatları, ülkelerin farklılıklarını, özgün karakterlerini yansıtan özel ürünlerdir. Özetle bir milletin parmak izidirler. Bu noktada Coğrafi İşaretler için de bir ülkenin, yörenin parmak izi olduğunu söyleyebiliriz. Türkiye'nin ise bu anlamda çok büyük bir zenginliğe sahip olduğu pek çok kaynakta ve sözlü kültürde sıkça belirtilmektedir. Bunun sebebi dünya medeniyetinin temellerinin atıldığı toprakların son mirasçısı olması ve kadim toplumların izlerini taşıması temel faktördür. Aynı zamanda coğrafi şartların çeşitliliği ve bunların akılcı bir şekilde kullanımı da köklü kültürel mirasın bir diğer temel faktörüdür.

Türkiye'nin bu alandaki emsalsiz zenginliğini şüphesiz tek bir başlık altında değerlendirmek mümkün değildir. Bunun için çalışmamızı şu başlıklar altında gruplandırarak ele aldık;

1. Tekstil / Dokuma İşleri: Halı, kilim, cicim, kumaş (Bu grup "Halı ve Kilimler" ile "Kumaşlar ve İşlemeler" olmak üzere 2 ayrı başlık altında toplanmıştır),

2. Metal İşleri: Bakır işleri, takılar (Takılar ayrıca bir başlık altında toplanmıştır),

3. Ağaç İşleri: Bastonlar, kaşıklar, sandıklar,

4. Toprak ve Cam İşleri: Çömlekler, çiniler, nazar boncuğu,

5. Deri İşleri: Yemeniler (Köşgerler), saraç ürünleri,

6. Bitkisel Örücülük İşleri: Sepetler, süpürgeler, hasır işleri,

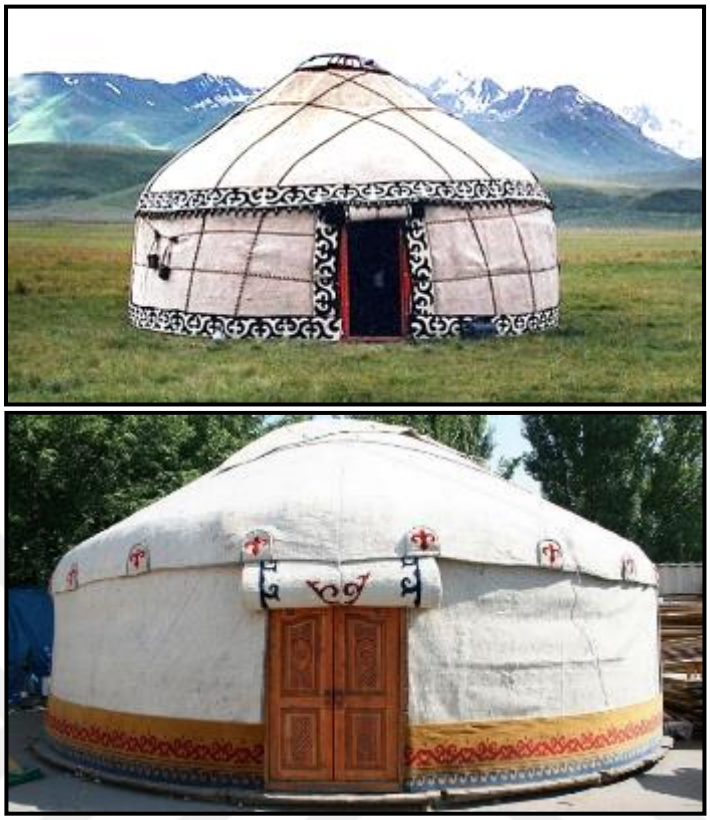
7. Bebekler (Folklorik Bebekler): Yöresel bebekler,

8. Diğer El İşleri: Harik, keçecilik ürünleri.

Elbette Türk zanaatlarını yukarıdaki gibi sadece 8 başlık altında toplamak mümkün değildir. Bu açıdan örneğin metal işlerinde "Bıçaklar" ayrı bir başlık altında toplanmıştır. Bitkisel örücülük işlerinde de "Sepetler" ayrı bir başlık altında değerlendirilmiştir. Burada belirtilmesi gereken bir diğer konu da şüphesiz yapılan bu 7 grup içerisinde yer alabilecek her ürünün Coğrafi İşaret olmadığıdır. Örneğin; yorgancılık ürünleri yorgan ve yastıklar, geleneksel kıyafetler ve başlıklar bu kapsamda ayrıca değerlendirilmemiştir. Esasında geleneksel el sanatlarının sınıflamasında "Bebekler" ayrıca değerlendirilmediği gibi çoğu zaman herhangi bir kategoriye de dahil edilmemiştir. Coğrafi İşaret odağında ise bu alanda yapmış olduğumuz kapsamlı çalışmalar ve Türkiye'nin de zenginliği göz önüne alınınca tarafımızca ayrı bir sınıflamada değerlendirilmiştir. Bununla birlikte genelde "Taş İşleri" olarak bu bölümde değerlendirilen bir kısım el işi ise "Mineraller ve Kayaçlar" başlığı altında ayrı bir bölümde değerlendirilmiştir. Zira çalışma konumuz gereği söz konusu grup tek başına el işleri kapsamında değerlendirilebilecek özellikte olmayıp aynı zamanda madencilik ve endüstride kullanılan kayaçları da kapsadığından hepsi bir bölümde değerlendirilmiştir.

6.1. Halı – Kilim ve Diğer Kirkitli Dokumalar

Coğrafi İşaret kapsamında ele almış olduğumuz tüm zanaat ürünleri ile ilgili kısaca tarihsel süreçleri izah edilirken ilk ortaya kondukları yerden en iyi yapıldıkları yere kadar tüm çıkış ve dağılım özelliklerine kısaca değinilmiştir. Şüphesiz halı ve kilimlerle ilgili bölümde ise gerek çıkış noktası gerekse dağılımı birebir Türklerin yaşam alanlarıyla paralellik gösterir niteliktedir. Bu açıdan özellikle halı tarihi, bir nevi Türk kültürü tarihiyle iç içedir diyebiliriz. Elbette *İran Halıları* (Özellikle *Tebriz Halıları*) ve bunun ardından Çin, Tibet ve Nepal halılarının da dünya çapında tanınırlığı olan prestijli halılar olduğunu belirtmek gerekir. Bununla beraber çeşitlilik (İpek, yün, tiftik, pamuk ve bunların karışımı) ve de karakteristiği açısından dünyada çok az halı *Türk Halıları*'nın popülaritesi ve tanınırlığına ulaşabilmiştir.



Kaynak: http://www.turkkon.org/tr-TR/AnaSayfa (Son erişim: 02.10.2018).

Fotoğraf 398. Tipik Türk Çadırlarından Örnekler

Günümüzdeki şekliyle ilk halılar, Orta Asya'da Türk topluluklarının yaşadıkları yerlerde ortaya konmuştur. Nitekim halı araştırmalarıyla tanınan Erdmann (1957: 85)'da halının anavatanı olarak; "*30 ila 45 kuzey arz dereceleri arasında bütün Asya'yı kuşatan bir bölgedir. 30°'nin güneyinde hasır kullanılır, 45°'nin kuzeyinde ise orman bölgesi, yani hayvan postunun kullanıldığı bölge başlar. Bu 15 arz derecesi genişliğindeki halı bölgesinin doğu kısmı keçe, batı kısmı ise düğümlü halı bölgesidir. Bizim bugün bildiğimiz en eski düğümlü halılar Doğu Türkistan'da yapılmış olanlardır*." şeklinde açıklamıştır.



Fotoğraf 399. Karakteristik İran Halılarından Örnekler

Gerek arkeolojik bulgular gerekse tarihi kaynaklar (Çin kaynakları, Dede Korkut hikayeleri gibi), Türklerin keçe başta olmak üzere kilim, zili ve halı gibi düz ve havlı dokumalardaki ustalıklarından bahsetmektedir. Türklerin bu alanda ustalaşması, yaşam şekilleri göz önüne alındığında beklenen bir durumdur. Göçebe hayatın temelini kısa sürede kurulup bozulabilen geçici meskenler yani çadırlar oluşturmaktadır. Çadırlarda ise temel yapı malzemeleri keçe, kilim, halı (Taban ve duvar halıları) gibi Türklerin uzmanlaşmış olduğu ürünler teşkil etmektedir. Kullanılan malzemeler çok iyi birer yalıtım malzemesi görevi gören, dayanıklı ürünler olup aynı zamanda estetiği de barındıran ve hemen her türlü ihtiyaca karşılık verebilecek çeşitlilikte ortaya konmaktadır. Gerçekten de Türkler göçebe kültürün gereği olarak hemen her türlü ihtiyacını çok çeşitli dokumalarla karşılamıştır. Barınma amacıyla kurulan çadırın temel malzemeleri, koltuk vazifesi gören divan ve minderler, bavul – çanta vazifesi gören heybeler, torbalar ve çuvallar, hatta su, kar ve buzların taşındığı özel dokumalar dahi ortaya konarak hemen her türlü alanda dokuma ürünler kullanılmıştır.

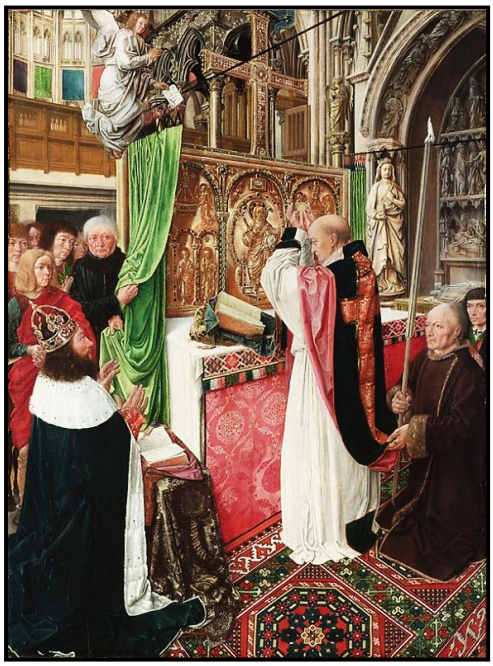
Yerleşik düzene geçildiğinde dahi türlü dokumalar Türk kültüründeki yerini muhafaza etmeyi başarmıştır. Elbette çadır hayatı bitmiş, gelişen teknoloji ile çok çeşitli ürünler hayatımıza girmiştir (Örneğin heybenin yerini deri veya diğer malzemelerle yapılmış çantalar almıştır). Bununla birlikte başta halılar olmak üzere kilimler, önemi kısmen azalmış olsa da keçe ürünler, cicimler, zili dokumalar, halı minderler gibi daha pek çok ürün günümüzde varlığını hala korumaktadır. Bu sayılanlar içerisinde özellikle halılar, tarih sahnesinde pozisyonu değişmekle beraber her zaman yerini ve önemini korumayı başarmıştır. Bunlar içerisinde halılar, kimi zaman bir prestij göstergesi, kimi zaman bir gelinin en değerli çeyiz malzemesi, kimi zaman da duvarları süsleyen bir sanat eseri olmuştur. Bu açıdan halıları bir kullanım eşyası olduğu kadar bir sanat eseri ve ticari meta olarak da değerlendirmek gerekir.

Yukarıda da ifade edildiği gibi ilk halılar Türklerin yaşadıkları yerde ortaya çıkmıştır. Nitekim Altay Dağları eteklerindeki kurganlarda bulunan (V. Pazarık Kurganı) halı, dünyanın en eski ve dokumacılık anlamında da en değerli buluşudur (Deniz, 2002: 923). M.Ö. V. yy.'a tarihlenen *Pazırık Halısı* (İskit Halısı olarak da adlandırılmaktadır), dünyanın bilinen en eski halısıdır. Türk düğümü olarak bilinen Gördes düğümü tekniğiyle dokunmuş, karakteristik Türk halı motifleriyle dokunmuş halı (Akpınar, 2003: 625), Türk kültür tarihi içinde paha biçilemez bir vesika niteliğindedir. Günümüzde farklı ülkelerden bilim insanlarınca halının Türkler tarafından yapılmış olmadığı ya da olamayacağı şeklinde savlar söz konusu olup konuyla ilgili uluslararası arenada netlik kazanmış bir durum söz konusu değildir. *Pazırık Halısı* ile ilgili detaylı bilgi Coğrafi İşaret kapsamındaki *Pazırık El Halısı* bölümünde izah edilmiştir.



Kaynak: Groeninge Museum, Bruges, 2019.

Fotoğraf 400. Jan van Eyck'in Ünlü *Meryem ve Keşiş van der Paele* (Madonna with Canon Joris van der Paele) Tablosundaki Türk Halısı



Fotoğraf 401. Londra'daki The National Gallery'de Sergilenen *Aziz Giles Ayini* (The Mass of Saint Giles) Tablosu (1500'ler)

Esasında halı denildiğinde Çinlilerde porselen ve ipekçilik neyse Türklerde de yünlü dokuma ve keçecilik aynı anlama gelmekteydi. Türk halı ve kilimlerinin karakteristiği ile kazandığı beğeniyi, pek çok tarihi vesikada da görebilmekteyiz. Örneğin; Marco Polo (1254 – 1324)'da seyahati esnasında Anadolu'dan geçerken yaptığı gözlemler kapsamında Türk halıları için; "*Dünyanın en güzel ve gösterişli halıları Anadolu (Turcomania)'da dokunur.*" ifadesi çok önemli olup eserinde Sivas, Konya ve Kayseri'yi işaret edilmiştir (Denny, 1979: 24; Akpınar, 2003: 625). Sonraki yüzyıllarda da Türk halıları, başta Avrupa olmak üzere dünya pazarlarında daha da tanınır hale gelmiştir. Halı ve Doğu işi kilimler özellikle Avrupa'da o kadar değer verilen ürünler haline gelmiştir ki, yere sermek veya bir kullanım eşyası olarak değerlendirmek şöyle dursun, duvarlarda veya masa örtüsü olarak özel bir süs / dekorasyon malzemesi olarak değerlendirilmiştir. Özellikle de Batılı ressamların tablolarında bu durum net bir şekilde görülürken, gümrük defterlerinde de halılar için ödenen yüksek meblağlar bu dokumalara verilen değerleri özetler niteliktedir. Hatta *Uşak Halısı* bölümünde de bahsedildiği gibi bazı halılar uzun süre, bunları tablolarında kullanan ünlü ressamların isimleriyle anılmaya başlanmıştır (*Bellini Halıları, Lotto Halıları* gibi).

Türk halıcılığı esasında belli dönemlerde belli karakteristikleriyle öne çıkmıştır. Örneğin; *Uşak Halısı*, ortaya çıktığı zamandan beri aslî özellikleriyle bugünlere ulaşmamış, başka bir deyişle Uşak'ta 18. yy.'da dokunan halıyla 20. yy.'da dokunan halılar arasında kayda değer farklar söz konusudur. Buna göre Türk halıcılığının tarihsel süreçteki gelişimini kısaca özetleyecek olursak İslamiyet öncesi döneme ait halı ve kilimlerde insan faaliyetlerinin betimlendiği, hayvansal motiflerin çok fazla kullanıldığı, bununla beraber bugün de çok yaygın bir şekilde kullanılan koçbaşı, elibelinde, ejderha gibi motiflerin de sıkça işlendiği halılar dokunmaktaydı. İslamiyet ile birlikte halı ve kilimlerde bitkisel motiflerle rumi ve geometrik bezemeler öne çıkmıştır. Selçuklular Dönemi hem halıcılık özelinde hem de Anadolu'daki halıcılık faaliyetinin gelişip yayılmasında çok önemli bir dönemi oluştursa da söz konusu döneme ait sadece 18 halının günümüze ulaşabilmesi mevcut bilgileri sınırlamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Yavuz Sultan Selim (1470 – 1520)'in doğu fetihlerini takiben Saray halıları başta olmak üzere Anadolu halıcılığında İran (Tebriz) etkisinin yaygınlık kazanmaya başladığı görülmektedir. Bu etki gelecek yüzyıllarda da Türk halı karakteristiğinin bir parçası olarak varlığını sürdürmüştür. Daha İmparatorluk zamanında gerilemeye başlayan halıcılığın geliştirilmesi adına birtakım tedbirler alınmaya başlanmış ve olumlu sonuçlar elde edilmiştir. Örneğin; 1847'de Uşak ve Gördes'te halı, kilim ve seccade üretimi bazı girişimcilerin talebi sonrasında gümrük vergisinden muaf tutulmuş ve sonrasında da tüm ülke sınırları dahilinde halı ve kilim dokumada girişimcileri desteklemek adına gümrük vergisi muafiyeti getirilmiştir (Küçükerman, 1987a: 43).

Anadolu halı ve kilimlerinde özellikle kabaca 1900 yılı milat kabul edilirse öncesi ve sonrasında motiflerde ve renklerde çok ciddi değişimler yaşandığı anlaşılmaktadır. Bunda da en büyük etken Avrupa pazarlarına yönelik halı ve kilim dokutan The Oriental Carpet Manufacturers Ltd. / Şark Halıları İmalatçıları Ltd. işletmenin kendi belirlediği özellikte halı dokutması etkili olmuştur. Gerçekten de işletmenin Milas, Isparta, Sivas ve Konya başta olmak üzere ekseri Batı Anadolu halıcılığında çok büyük etkisi olduğu kronolojik halı desen – renk ve kompozisyonu incelendiğinde net bir şekilde anlaşılmaktadır. İngilizler 1864'te ticari manada Batı Anadolu'da "Şark Tipi" dedikleri halıları dokutturarak Avrupa pazarlarına taşımışlardır. Bunlar ağırlıklı olarak "Uşak Halısı" denilen Uşak ve yakın çevresinde dokutturulan halılardan oluşmaktaydı (Anmaç, 1994: 7). Zamanla Avrupa pazarlarında bu tipte halıların çok aranır olması ve tedarikçilere çok iyi kâr sağlaması ile 1880'lere gelindiğinde ise Batı Anadolu halıcılığı ticari manada bütünüyle İngilizlerin kontrolüne geçmiştir (Anmaç, 1994: 7). Bu durumun kayda değer tek avantajı, genel olarak Batı Anadolu'da İngiliz kontrolünde gelişen halıcılığın sektörel bir yapı kazanmaya başlamış olmasıdır. En önemli dezavantajı ise karakteristik *Uşak Halısı* başta olmak üzere çoğu madalyonlu halılarda bir dejenerasyon yaratması olmuştur. Halı karakteri / kimliği üzerindeki olumsuz gelişime rağmen ticari manada ta ki I. Dünya Savaşı'na değin olumlu bir gelişim söz konusu olmuştur. İzmir'deki İngiliz Konsolosluğu'nun 1910'daki raporlarına göre, halı sanayi sürekli büyümektedir ve bu sanayinin Türkiye'nin en büyük sanayi olduğu belirtilmiştir

(İZTO, 1998: 266). Gerçekten de tamamı Anadolu menşeli halı üretimi dikkat çekici bir hızla gelişme göstermiş, 1850'lerden I. Dünya Savaşı'na kadar halı ihracatı 8 kat artmıştır (Quataert, 2011: 243). Elbette büyüyen halı sanayi neredeyse bütünüyle İngilizlerin kontrolündeydi. Batı Anadolu'da Şark Halı Şirketi'nin 1913'e gelindiğinde 8.156 tezgâhta 25.257 kişi çalışmakta, 1893'ten 1913'e değin ise 155.000 m² olan üretim 1.087.000 m²'ye çıkmıştır (Ayata, 1987: 38). Sonrasında ise I. Dünya Savaşı'ndan Cumhuriyet'in ilanına değin süreçte Batı Anadolu halıcılığı büyük ölçüde gerilemiş ve bölgedeki İngiliz üstünlüğü de sona ermiştir.

Cumhuriyetin ilanından sonra ele alınan sanayi kollarının başında halıcılık gelmekteydi. Bu kapsamda yapılan ilk girişimlerden birisi de The Oriental Carpet Manifacture Limited ile Istern Carpet Limited Ağustos 1923'te Türk Anonim Şirketi haline getirilmiştir. Aynı yıl toplam 145 milyon TL. olan ithalatın 62.7 milyon TL.'lik kısmını dokumalar oluşturmaktaydı (Korum, 1982: 66). 1927 Sanayi Sayımı'na göre 9.353 dokuma işletmesi bulunuyordu ve bunların sadece 435 tanesi 11 kişi ve üzerinde insanı istihdam ediyordu (Korum, 1982: 68). Cumhuriyetin ilk yıllarında halıcılığın üzerinde özellikle durulmasının sebebi zaten kalitesiyle tanınırlık kazanmış olan Türk halılarının pazarının hazır olması ve Türkiye'nin mevcut iktisadi şartlarda en önemli mamul malları arasında yer alıyor olması gelmektedir. Fakat söz konusu yıllarda yaşanan nüfus mübadelesi genel olarak hem Yunanistan hem Türkiye'nin ekonomisinde önemli dönüşümler yaşanmasına sebep olmuştur. Yunanlılar, dünya pazarlarında tanınırlık kazanmış Türk halılarının dokumacılığını Anadolu'dayken öğrenmişlerdi. Yunanistan'a göç ettikten sonrada pazarların aranan bu değerli ürünlerinden kendileri de pay almak istemiş ve bir süre sonra Yunanistan'da, Türk halılarını dokumaya yönelik girişimlerde bulunmaya başlamışlardır. Konuyla ilgili olarak dönemin gelişmelerini şu bilgi özetlemektedir:

> "*Nüfus mübadelesi Yunanistan'da bir halı sanayiinin kurulmasıyla sonuçlandıysa da, bunun Türk halı dokuma sektörü üzerinde ipekteki kadar yıkıcı bir etkisi olmadı. 1929'da Yunanistan'da hepsi de 1922'den sonra kurulmuş 135 halı imalathanesi vardı. 1928 yılında, Anadolu Rumları'nın göçünden önce mevcut olmayan bu sanayide uzmanlaşmış 11.000 göçmen kadın yılda 200 – 250 bin m²'lik üretim yapıyordu. Yeni ortaya çıkan*

Yunan rekabeti nedeniyle ihracat pazarlarında güçlüklerle karşılaşıldıysa da, Türkiye'nin üretimi düşmedi." (Ladas, 1932: 679; Keyder, 1982: 84).

Anlaşıldığı üzere Yunanistan'da dikkate değer bir halı sanayi oluşmuşsa da bu anlamda Türkiye ile rekabet edememiştir. Fakat yine de uzun bir süre uluslararası pazarlardaki Türk halılarının değerini bildiklerinden, pazardan pay almak adına propaganda faaliyetlerini sürdürmüşlerdir. Konuyla ilgili olarak Cumhuriyet Arşivleri'ndeki Temmuz 1927'deki Türkiye'nin Atina Elçiliği'nden alınan "*Halıcılık sanatının Yunanistan'daki gelişmesi ve bu sanatın Anadolu'ya Rumlar tarafından götürüldüğü ile ilgili yapılan propaganda*" ile ilgili istihbarat raporu dikkat çekicidir. Özetlemek gerekirse söz konusu durum, esasında Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerin tarihin hemen her döneminde ne kadar değerli olduğunu gösteren örnek binlerce vakadan sadece biridir.

Sümerbank Dönemi'nde Türkiye halıcılığında çok ciddi gelişmeler kaydedilmiştir. Esasında bu gelişmelerin çoğu büyük ölçüde olumlu olmakla beraber bazı olumsuzluklar da söz konusu olmuştur. Örneğin; kurum tarafından Türkiye'nin çeşitli yerlerinde ihtiyaç duyulan malzemeleri kurum tarafından karşılanmak suretiyle Hereke tipi halılar dokutulmuştur. Günümüzde farklı yörelerde dokunmuş Hereke dışı *Hereke Halıları*'nda (Suşehri gibi) bu uygulama etkili olmuştur. Cumhuriyet döneminde, Türklerin elindeki dünyaca ünlü halıların ortaya konduğu zanaat ve sınai faaliyete yönelik organize olunmaya başlanmıştır. Bunlara örnek olarak kuruluş tarihleriyle;

- Kırşehir Dokuma ve Halıcılık Küçük Sanat Kooperatifi: 17.04.1947
- Avanos Halıcılık Küçük Sanat Kooperatif Ortaklığı: 02.09.1947
- Mucur (Kırşehir) Dokuma ve Halıcılık Küçük Sanat Kooperatifi: 13.11.1947
- Gümüşhane Dokumacılık ve Halıcılık Küçük Sanat Kooperatifi: 20.02.1956
- Senirkent Dokumacılık ve Halıcılık Sanayii Türk A.Ş.: 30.06.1956

örnek verilebilir. Fakat Türkiye'deki karakteristik halılar konusunda 1950'lere kadar yapılan tüm iyi niyetli girişime karşın, değişe dünya ekonomik düzeni ve Türkiye'deki iktisadi şartlar pek çok karakteristik ürünün çok hızlı bir şekilde

yozlaşmasına sebep olmuştur. Maalesef Türk halıları da bu durumdan etkilenmiş ve de uluslararası arenada hem pazar payını hem de değerini ciddi ölçüde yitirmiştir. Türk halılarının yaşamış olduğu prestij kaybında iç kaynaklı sebeplerin başında taklit halılarının üretiminin yaygınlığı, işçilikteki özensizlik, halıların renk, desen ve kompozisyonlarındaki dejenerasyon / yozlaşma ve de halıcılığın genel olarak çağın şartlarına adapte edilememesi gelmektedir. Bunlar içerisinde konunun Coğrafi İşaret noktasında da en fazla karşılaştığımız problemlerden olan taklit halı mevzu tüketiciyi adeta küstürmüştür. Neriman Görgünay (1976: 7)'ın bununla ilgili olarak aktardığı Vedat Nedim Tör'ün 1939'daki New York Dünya Sergisi kapsamında yaşadığı bir olay;

> "*Vedat Nedim Tör, bu sergi için Sümerbank tarafından özel şekilde yaptırılan Hereke halılarının hiçbirinin satılmadığını görünce, bunun nedenini araştırmıştır. Türk pavyonuna davet edilen New York'un büyük halı ithalatçıları, halılarımızın dokunuşunu, özellikle ipekli halıların inceliğini çok beğendiklerini itiraf etmişler fakat 'Siz neden Türk halısı yapmıyorsunuz da, acem halılarını taklide tenezzül ediyorsunuz? Biz Türk pavyonundan acem taklidi halı almayız.' diye, adeta çıkışmışlardır. Ertesi gün, ellerinde bir takım albümlerle yeniden pavyona gelen bu halı ithalatçıları; 'Bakın, size en eski Türk halılarının renkli resimlerini getirdik. Bu halıları dokuyun, yabancı motifleri taklide özenmeyin.' demişlerdir*."

esasında taklidin sakıncalarını ve bunun en geç orta vadede menfi sonuçlar doğurduğunu henüz o yıllarda göstermiştir. Her ne kadar bahsi geçen olayın yaşandığı dönemden sonra Türk halıcılığı başarılı bir gelişim gösterse de bu defa da üstün özellikli Türk halıları taklit edilmeye başlanıp pazarlarda çok ucuza dolaşmaya başladığından sektör ciddi bir bunalıma girmiş ve bu durum da günümüze değin devam etmiştir.

Türk halıcılığını kısaca özetlemeye çalıştıktan sonra konuyu temel bakış açımız olan Coğrafi İşaret özelinde detaylandırdığımız bu bölümde ele alınan dokumalar, esnasında kirkit kullanılmasından ötürü "Kirkitli Dokumalar" olarak adlandırılmakta olup bunlar da;

- Halılar / Düğümle El Dokumaları
- Düz Dokumalar:

- Kilim,
- Cicim (Cecim),
- Sumak,
- Zili / Sili,
- Diğer dokumalar.

şeklinde sınıflandırılmaktadır. Bunlar içerisinde ise sadece halı ve kilimler Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup 2018'in sonu itibariyle toplam 23 halı ve 4 kilim bulunmaktadır (Tablo 161). Bunlardan başka 5 halının ve 3 kilimin de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Bununla birlikte Türkiye'deki ilk Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün grubu olmasıyla söz konusu ürünlerle ilgili çok ciddi bir revizyona gidilmesi gerekmektedir.

Tablo 161. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Halı ve Kilimler

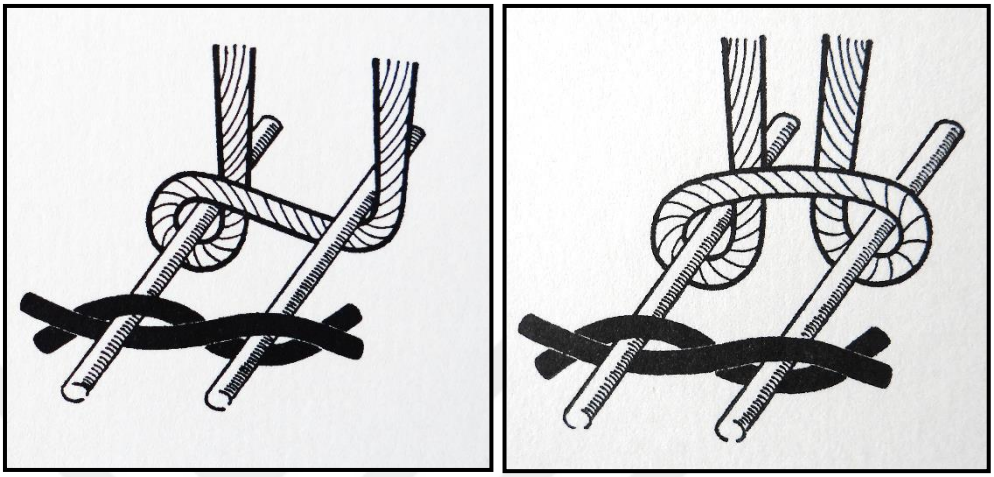
No	Halı – Kilim	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Hereke İpek Halısı (100x100)	Mahreç	Kocaeli	Türkiye
2	Hereke Yün İpek El Halısı (80x80)	Mahreç	Kocaeli	Türkiye
3	Hereke Yün El Halısı	Mahreç	Kocaeli	Türkiye
4	Simav El Halısı	Mahreç	Kütahya	Türkiye
5	Bünyan El Halısı	Mahreç	Kayseri	Türkiye
6	Yahyalı El Halısı	Mahreç	Kayseri	Türkiye
7	Sivas El Halısı (50x50)	Mahreç	Sivas	Türkiye
8	Taşpınar El Halısı	Mahreç	Aksaray	Türkiye
9	Kars El Halısı	Mahreç	Kars	Türkiye
10	Kula El Halısı	Mahreç	Manisa	Türkiye
11	Gördes El Halısı	Mahreç	Manisa	Türkiye
12	İnce Isparta (Hasgül) El Halısı	Mahreç	Isparta	Türkiye
13	Bergama El Halısı	Mahreç	İzmir	Türkiye
14	Milas El Halısı	Mahreç	Muğla	Türkiye
15	Döşemealtı El Halısı	Mahreç	Antalya	Türkiye
16	Yağcıbedir El Halısı	Mahreç	Balıkesir	Türkiye
17	Çanakkale El Halısı	Mahreç	Çanakkale	Türkiye
18	Bayat Türkmen Kilimi	Mahreç	Afyonkarahisar	Türkiye'nin bütün bölge sınırları
19	Jirkan Kilimi	Mahreç	Van	Türkiye
20	Eşme Yörük Kilimi	Mahreç	Uşak	Türkiye
21	Süper İnce Kilim	Mahreç	-	Türkiye
22	Türkmen El Halısı	Mahreç	-	Türkiye
23	Pazırık El Halısı	Mahreç	-	Türkiye
24	Yuntdağı El Halısı	Mahreç	-	Türkiye
25	Sümer Kars El Halısı	Mahreç	Kars	Türkiye
26	Obruk (Arısama) Halısı	Mahreç	Niğde	Niğde ili Bor ilçesi Obruk köyü

27	Uşak Halısı	Mahreç	Uşak	Türkiye

Coğrafi İşaret kapsamındaki halıları tek tek izaha başlamadan evvel kısaca genel manada halıyı ve teknik özelliklerini izah etmek uygun olacaktır. Tipik bir halı; tezgah adı verilen düzenekte çözgü adı verilen birbirine paralel ipliklere daha önceden belirlenmiş türlü motiflere göre çeşitli düğümleme teknikleriyle (Türk ve İran düğümü gibi), ekseri yün ve ipek (Doğal veya suni / floş) ile yapılan havlı dokuma türüdür. Halı dokumada tezgah dışında halı makası, bıçak / çakı, halı tarağı olarak da bilinen kirkit gibi araçlar da kullanılmaktadır. Halıda, tercihe ve yörede en kolay tedarik edilen malzemeye göre ipek, yün, pamuk iplikler kullanılabilmektedir. Günümüzde çok büyük ölçüde sentetik iplikler kullanılıyor olmakla beraber nadiren kök boyalar da kullanılmaktadır. Motifler ise rakama vurulamayacak kadar çoktur ve genellikle belli başlı kompozisyonlara göre halılar kategorize edilmekte olup bunlar;

- Desensiz, düz dokuma halılar: Tek renkte olduğu gibi sadece birkaç renkli ipliklerle de dokunan halılar vardır.
- Mihraplı halılar: Ekseri namaz halıları / seccadelerde kullanılmaktadır.
- Madalyonlu, köşe göbekli halılar: Çok yaygın olan bir kompozisyondur. Saray halılarından Isparta halılarına kadar pek çok halı çeşidinde işlenmiştir.
- Serpme motifli halılar: Yoğun desenli örneklerine tesadüf edildiği gibi daha az motifin kullanıldığı, simetrik ya da asimetrik kompozisyonların olduğu halılardır.

Halıların desenlerine göre sınıflaması yanı sıra üretim şekli (Makine veya El Dokuması olması gibi), kullanım amacına göre (Yolluklar, seccadeler, duvar halıları, taban halıları gibi) ve hav yüksekliğine göre (İnce, kaba gibi) çeşitli şekillerde kategorize edilebilmektedir.



Kaynak: Tapis d'orient et d'occident, 1970.

Şekil 253. Solda İran ve Sağda da Türk Düğümünün Şematik Görünümü

Hereke Halıları[357]*:* Herhangi bir Türk'e halı denildiğinde aklına gelen ilk şey veya halının ne gibi çağrışımlarda bulunduğu sorulsa muhakkak söyleyecek birkaç sözü bulunmaktadır. En basitinden "X Yörenin halısının meşhur olduğunu" söyleyebilecektir. Şüphesiz bunlar içerisinde de tanınırlığı en yaygın olan ve de değeriyle dünya çapındaki en seçkin halılar arasında yer alanı *Hereke Halıları*'dır. Burada konuyu detaylı bir şekilde izaha başlamadan evvel niçin *Hereke Halıları* şeklinde genel bir ifade kullanıldığını da izah edelim. Karakteristik pek çok halı ve kilimi olan yörelerin aksine Hereke için birden fazla karakteristik ve kalitede halı söz konusu olup Coğrafi İşaret kapsamında da 3 tane farklı *Hereke Halısı* bulunmasından ötürü bu şekilde bir tanımlama uygun bulunmuştur.

a. *Tarihi*: Günümüzde her ne kadar Hereke denildiğinde dokumalar arasında ilk olarak halı gelse de esasında yöredeki halı dokumacılığı çok daha sonraları başlamıştır. Saray'ın dokuma ihtiyacını (Çeşitli örtüler, perdeler ve diğer ev tekstili ürünleri gibi) karşılamak adına kurulan Hereke Fabrika-i Hümayunu bünyesinde

[357] TBMM Genel Sekreterliği Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı'ndan alınan izinle *Hereke Halı ve İpekli Dokuma Fabrikası* ile *Yıldız Çini Fabrika-i Humayûnu*'ndan araştırma yapılabileceği müsaadesi alınmışsa da söz konusu dönemde fabrikanın restorasyon nedeniyle saha çalışması yapılamamıştır.

kemha, çatma, canfes, atlas, uskufa, abani ve ipekli çok çeşitli ve de her biri çok kıymetli kumaşlar dokunmaktaydı. İşletmede daha sonraları yine Saray ihtiyacına yönelik olarak 1891'de halı dokumacılığı da başlamıştır. Bunun için Gördes, Demirci (Manisa), Uşak, Sivas ve Kayseri'den halı ustaları fabrikaya çağrılmıştır (Küçükerman, 1987a: 57; Uğurlu, 2007: 1190). Bursa ipeği ile dokunan halılardan 10 x 10 cm²'de 3.600 ilmekli halılar kısa sürede büyük prestij kazanmış ve karakteristik



halılar arasına girmiştir.

Kaynak: Saray Koleksiyonları Müzesi arşivinden.

Fotoğraf 402. Hereke Mamulatı Kumaş Örnekleri (Solda Tipik Hereke Çatması)



Kaynak: Önder Küçükerman; "Anadolu'nun Geleneksel Halı ve Dokuma Sanatı İçinde Hereke Fabrikası / Saray'dan Hereke'ye Giden Yol", 1987, s. 150, İstanbul.

Fotoğraf 403. 1911'deki Torino Sergisi'nde Hereke Fabrikası Mamulatının Kazandığı Ödül Diploması

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Hereke Halıları*, desen olarak özellikle başlangıçta salt Saray'a yönelik üretim yapıldığından Anadolu veya Orta Asya izlerinden çok Batı veya İran etkisi ile gelişme göstermiş, anonim tarzda kompozisyon ve desenlerin hakim olduğu halılardır. Başka bir ifadeyle Coğrafi İşaret kapsamındaki diğer halıların aksine *Hereke Halıları* için başlı başına Türk halıcılığından izler taşıdığını söylemek çok güçtür. Bu nedenle söz konusu halılar için "Saray Halıları" tanımlaması kullanılmaktadır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir konu, Osmanlı İmparatorluğu'nda Saray halısı denildiğinde bunlar sadece *Hereke Halıları*'ndan ibaret olmayıp henüz 1500'lerin başında Tebriz ve Mısır'ın Osmanlı topraklarına katılmasıyla yöre halıcılarının İstanbul'a getirilmesiyle Saray'a yönelik özel dokumaların yaptırılmaya başlanmasıyla bu tarzda halıların ortaya konmuştur (Sanıbelli, 1994: 383; Aytaç, 2008: 86). Daha yakın yıllarda İranlı Sanatkâr Hüseyin Tahirzade Behzad (1889 – 1963)'ın çizimleri ile ortaya konan

halılarda ise *İran Halısı* etkisini görmek çok daha mümkünken, Batı tarzı saray halılarından etkilenilerek (Hediye halılar, kataloglardan veya çeşitli mecmualardan görülen halılardan etkilenilerek) ortaya konan çok sayıda halı, bir yönüyle Hereke tarzını oluşturmuştur.

Hereke Halıları için standart düğüm sayısı dm²'de 3.600 düğüm olup 3.490 düğümün altına inemez. Söz konusu bu değer sadece *Hereke Yün El Halısı* çeşidi için geçerli olup diğer 2 halıdaki ilme sayısı daha fazladır. Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 3 *Hereke Halısı* çeşidinden biri olan *Hereke İpek Halısı* (100 x 100 kalite) için hav yüksekliği 2 – 2.5 mm., dm²'deki ilme sayısı 10.000, m²'de ilme ağırlığı 4.100 g. ve m² ağırlığı da 5.200 g. olarak belirlenmiştir. *Hereke Yün İpek El Halısı* (80 x 80 kalite) için hav yüksekliği 3.5 – 4.5 mm., dm²'deki ilme sayısı 6.400, m²'de ilme ağırlığı 4.000 g. ve m² ağırlığı da 5.000 g. olarak belirlenmiştir. Son olarak *Hereke Yün El Halısı* için ise hav yüksekliği 3.5 – 4.5 mm., dm²'deki ilme sayısı 3.600, m²'de ilme ağırlığı 4.500 g. ve m² ağırlığı da 6.050 g. şeklinde, Coğrafi İşaret dosyasında belli başlı teknik özellikleri belirlenmiştir. Halıların tümü Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk ürün grubu olan halılarla ilgili dosyaların çok eksik olması (Hatta bütünüyle Coğrafi İşaret esaslarına uygun olmayışı) konuyla ilgili bilgi birikimi ve deneyimin olmayışından kaynaklanmaktadır. Burada yeri gelmişken belirtilmesi gereken önemli bir husus da genel olarak halı grubuyla ilgili bir revizyona gidilmiş olduğudur. Coğrafi İşaret kapsamındaki halı ve kilimlerin büyük bir kısmı (21 tanesi) Sümer Halı A.Ş. tarafından başvurusu yapılmış olup Sümerbank ve bağlı kuruluşların özelleştirme sürecindeki durumu nedeniyle tüm ürünler ilan edilen karar sonrasında ilgili kurumlara (Belediyelere) dağıtılmıştır. Bu açıdan mevcut 21 halı – kilimle ilgili aynı durum söz konusu olduğundan bu konu tekrar belirtilmemiştir. Buna göre de *Hereke Halıları*'nın Coğrafi İşaret başvurusu sahipliği Körfez Belediyesi'ne geçmiştir.



Fotoğraf 404. *İpek Hereke Halısı* Dokuma Aşamalarından Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Hereke Tipi Halılar* adıyla Türkiye'nin pek çok yerinde *Hereke Halıları* dokutulmuş ve zamanla özellikle ipek halı üretiminde Diyarbakır ve Akşehir önemli gelişmeler kaydetmiştir. Yün halılarda da benzer şekilde Türkiye'nin pek çok yerinde *Hereke Tipi Halılar* dokutulmuştur. Günümüzde "Hereke Halı ve İpekli Dokuma Fabrikası" bünyesinde hala üstün vasıflı "Saray Halıları" kategorisinde halılar dokunmaktadır. Günümüzde pazar değeri en yüksek olan (Antika halılar hariç) halı çeşididir (Özellikle *Hereke İpek Halıları*).

Hereke Halıları niteliğinde, bununla birlikte onlardan çok daha kısa ömürlü *Feshane Halıları* ve *Kumkapı Halıları* ise Türkiye'nin prestij halıları arasında sayılabilecek olmakla beraber günümüzde üretimi yapılmayan halılardır.



Fotoğraf 405. Hereke Mamulatı Saray Halılarından Örnekler (Dolmabahçe Sarayı Koleksiyonu)

Simav El Halısı:

a. *Tarihi*: Simav'da halıcılık diğer çoğu yöre halıcılığından farklı olarak esasında görece çok kısa bir geçmişe sahiptir. Simav'da sektörel manada halıcılık yaklaşık 1 asır önce başlamış fakat asıl gelişimi 1900'lerin ikinci yarısında yaşanmıştır. Yöredeki en önemli iş kolu olan tabakhanelerin kapanmasıyla halkın yeni bir iş koluna yönelme arayışı kapsamında halıcılık gündeme gelmiş olup 1959'da sadece 4 tane olan imalathane (Toplam 3.095 tezgah) sayısı, 1989'da 205'e

çıkmıştır (Tagi ve Arılı, 2011: 80). Fakat sonraları tezgah sayısı ciddi ölçüde azalmış ve 1960'ta 3.065 olan tezgah varlığı 2 sene sonra 1/3 oranında azalarak 2.085'e gerilemiştir (Tagi ve Arılı, 2011: 81). Bununla birlikte söz konusu tezgahların çok azında *Simav El Halısı* dokunmaktaydı. Yörede 1930'lara kadar nispeten karakteristik diyebileceğimiz halılar dokunuyorken sonraları dışarıdan alınan desen ve kompozisyonlarla (Özellikle Isparta'dan) ortaya konan halılar, Isparta'nın başarısız birer taklidi görünümündeydi. Nitekim 1980'den itibaren de azalan *Simav El Halısı* üretimi günümüzde neredeyse tamamen ortadan kalkmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Teknik özellikler olarak 1996'da Coğrafi İşaret kapsamına alınan halının tescil belgesinde (18 x 24 kalite için) hav yüksekliği 12 – 16 mm., dm^2'deki ilme sayısı 432, m^2'de ilme ağırlığı 2.375 g. ve m^2 ağırlığı da 4.875 g. olarak belirlenmiştir. Türk düğümü tekniğiyle dokunan *Simav El Halısı*'nın atkısı ve çözgüsü pamuk, ilme ipliği ise yünden olmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Günümüzde *Simav El Halısı* üretimi söz konusu değildir. Halı mevcudiyeti sadece camilerden ve birkaç bağışçıdan alınan eski halılardan ibarettir. Sonuç olarak söz konusu halı için faaliyetin söndüğü tespit edilmiştir. Her ne kadar günümüzde halı dokumayı bilenler hala varsa da (Naşa Beldesi'ndeki gibi) ve yakın zamana kadar sipariş usulüyle halı dokuyor olsalar da günümüzde ticari manada bir üretim ve satış olmadığından sadece birkaç kişinin ara sıra yaptıkları dokumacılık başlı başına bir ticari faaliyet olarak değerlendirilemez. Coğrafi İşaret kapsamında ise başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Simav Belediyesi'ne intikal etmiştir. Fakat hali hazırda ortada olmayan bir ürün için Coğrafi İşaret uygulaması zaten uygun değildir.

Bünyan El Halısı:

a. *Tarihi*: Genel olarak Bünyan'da dokumacılık tarihiyle ilgili kesin bilgiler bulunmamaktadır. Yörede önceleri kilim dokumacılığı ile başlayan faaliyet daha sonra yörenin gelişmesiyle beraber halıcılık faaliyetine de başlanmış ve en geç 18. yy.'da halı dokumacılığının yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Zamanla motiflerde ve kompozisyonlarda talepler doğrultusunda değişimler yaşanmış, günümüzdeki

şekliyle dokunan *Bünyan El Halısı* ise son şeklini 1800'lerin sonu, 1900'lerin başında almıştır. Bir ihraç ürünü olarak ortaya çıkan bu halıların iplikleri İngiltere (Manchester)'den getirildiğinden Kayserili tüccarlarca bu halılar "Manchester Halısı" olarak adlandırılmaktaydı (Ayata, 1987: 41). Halılar çoğunlukla Kayseri üzerinden, Batı Anadolu'ya gönderilerek pazarlanmıştır. Son yıllarda çok sınırlı bir şekilde siparişler doğrultusunda dokumacılık yapılmaktadır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Bünyan El Halısı*'nın teknik özellikleri 1996'daki Coğrafi İşaret tescil belgesinde (36 x 42 kalite için) hav yüksekliği 5 – 6 mm., dm²'deki ilme sayısı 1.512, m²'de ilme ağırlığı 3.450 g. ve m² ağırlığı da 5.150 g. olarak belirlenmiştir. Yine bu halılar da Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. *Bünyan El Halısı*'nın ilk dönem örnekleri ile son dönem örnekleri arasında önemli farklılıklar söz konusu olup zamanla özgün desen ve kompozisyonlardaki bozulmalarla halının karakteristik özelliğinde ciddi bozulmalar olmuştur[358].

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte yörede çok yaygın olan halı dokumacılığı günümüzde ticari manada önemini büyük ölçüde yitirmiştir. Bünyan'da sadece sipariş üzerine zaman zaman dokumacılık yapılmakta olup yöre halkının kendi ihtiyacına yönelik veya ticari manada üretip satışını yapmak adına faaliyeti sürdürmedikleri tespit edilmiştir. Bu halının da Coğrafi İşaret kapsamındaki başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Bünyan Belediyesi'ne intikal etmiştir.

Yahyalı El Halısı:

a. *Tarihi*: Genel olarak Kayseri, beri önemli bir halı dokuma ve halı ticaretinin merkezi olma özelliğini yakın yıllara kadar korumuştur. Hatta 18. ve 19. yy.'lar için Batı Anadolu'da İzmir nasıl ki halıcılık için önemli bir ticaret merkezi olmuşsa Kayseri'de İç Anadolu için aynı misyonu üstlenmiştir. Kayseri'nin İzmir'den önemli bir farkı ise burada aynı zamanda kimlik sahibi prestij halı ve kilimlerin de dokunuyor olmasıdır. Bunlardan biri de *Yahyalı El Halısı*'dır.

[358] *Bünyan El Halısı*'nın zaman içerisindeki gösterdiği değişim ile ilgili detaylı bilgi için bkz. Aslı Seyhan, 2007, "Bünyan Halıcılığı", Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 132, Ankara.

Yahyalı'da halıcılığın kesin olarak ne zaman başladığı ile ilgili kesin veriler söz konusu olmamakla beraber eldeki halılardan en erken 19. yy.'da başlamış olabileceği anlaşılmaktadır (Öztürk, 2016: 280). Yörede 1900'lerin başlarından 1970'lere değin halıcılık önemini büyük ölçüde korumayı başarmışken (1975'te 40 – 45 bin dolayında tezgah çalışmaktaydı) sonrasında diğer yörelerde de yaşanan belli başlı sorunlar nedeniyle burada da hızlı bir gerileme olmuş ve halıcılık ticari bir faaliyet olarak yöre ekonomisinden neredeyse tamamiyle çekilmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Halıyı teknik özellikleri bakımından incelediğimizde (30 x 35 kalite için) hav yüksekliği 5 – 7 mm., dm²'deki ilme sayısı 1.050, m²'de ilme ağırlığı 2.900 g. ve m² ağırlığı da 4.070 gramdır. Atkısı, çözgüsü (Eriş) ve düğümü sadece yün ipliklerden oluşmaktadır. Çözgü ipleri genelde kırmızı veya siyah, atkı ise yünün doğal rengindedir. *Yahyalı El Halısı*'nda sarı, kahverengi, kırmızı, gri (Sırçanlı), yeşil ve mavi (Göğ) renkler hakimdir. Yakın yıllara kadar boyamada ceviz kabuğu, asma yaprağı, meşe palamudu ve narpuz gibi doğal malzemelerle boyanıyorken günümüzde halıcılıkla beraber yün boyama da kalmamıştır. Ortalama 2 m²'lik bir halı 45 günde dokunabilmektedir. Motifler açısından ise *Yahyalı El Halısı*'nın en karakteristik özelliklerinden birisi de bazı tasarımların bordürlerinde sıra sıra evlerin / binaların işlenmiş olmasıdır. Öte yandan eski halılar üzerinde yapılan çalışmalar neticesinde özellikle 18. ve 19. yy.'a ait örneklerle daha yakın yıllara ait örnekler arasında ciddi bir sadeleşme söz konusudur. Nitekim Çelik (2014: 5)'te Yahyalı halıları üzerine yaptığı çalışmasında bu tespitte bulunmuştur. İlk örneklerde Orta Asya halılarının etkisi ciddi manada korunmuşsa da zamanla Batı ve İran etkisi de halılarda etkisini göstermiştir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Taban halısı, yolluk, divan halısı, seccade, yastık, çuval ve heybe dokumalar yapılmıştır. Fakat günümüzde çoğu yörede olduğu gibi Yahyalı'da da el dokuması halı faaliyeti son bulmuştur. Yahyalı ekonomisi halıcılık temelli oluşturulmuş ve 1960'lara kadar da böyle devam etmiştir. 2018 itibariyle yöredeki tek işletme, eski, daha önceden dokunmuş halıları toplayarak *Yahyalı El Halısı*'nı ticari hayatta canlı tutmaya çalışmaktadır. Yörede 1980'lerin sonu, 1990'ların başında 18.000 kadar dokuma tezgâhında yıllık 70 bin

m² *Yahyalı El Halısı* dokunmaktaydı (Köşker ve Türkmenoğlu, 1992: 150). Ayrıca Develi ve Yeşilhisar'da da benzer özellikte halılar dokunmakta ve pazarlarda *Yahyalı El Halısı* adıyla satılmaktaydı. 2000'lerin başından itibaren yöredeki tezgâh sayısı 5.000'e gerilemiş ve yılda yaklaşık 20.000 m² halı dokunur hale gelinmişse de gerileme devam etmiştir. Nitekim zaten halıya olan ilgi azalmış ve talep düşmüşken, Çin mallarının da çok hızlı bir şekilde Türk pazarlarını istila etmesi yöre halıcılığını adeta çökertmiştir. Sonuç olarak da 2018 itibariyle faal tezgâh kalmamıştır. Günümüzde halının Coğrafi İşaret kapsamındaki başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Yahyalı Belediyesi'ne intikal etmiştir.



Fotoğraf 406. Karakteristik *Yahyalı El Halısı* Örnekleri: Sağdaki Halı Bordürlerindeki Evler Dikkat Çekmektedir

Sivas El Halısı:

a. Tarihi: *Sivas El Halısı*'nın geçmişi 13. yy.'a kadar uzanmaktadır (Tezcan, 2007: 96). Yöredeki ilk örnekler Türk düğümü ile yapılmış olmakla beraber 19. yy. sonlarından itibaren İran düğümü (Sine) halılar da dokunmaya başlamıştır (Akpınar, 2003: 626). Tarihte çok önemli bir merkez olan Sivas'ta bu özelliğinden ötürü dokumacılıkta çok büyük bir çeşitlilik söz konusu olduğundan karakteristik bir *Sivas El Halısı*'ndan öte Hereke'deki gibi genel bir "Sivas Halıları" ifadesi daha uygun

olacaktır. Sivas'taki durum, Türk ve İran düğümleriyle ve Anadolu Selçuklularından günümüze değin Anadolu'nun pek çok yerinden halı çeşidinin toplandığı bir derleme halı merkezi olduğudur. Bunda da Sivas'ın geçmişte önemli bir ticaret merkezi olması ve pek çok yerden ticari malların el değiştirdiği bir konumda olması büyük ölçüde etkili olmuştur. Hatta halıcılık geçmişi konusunda Sivas'ı, İzmir ve Kayseri'ye benzetmek mümkündür. Nasıl ki Batı Anadolu'da dokunan tüm halılar Avrupa pazarlarında *İzmir Halısı* adıyla işlem görüyorduysa, İç Anadolu'da da Kayseri önemli bir halı pazarı merkeziydiyse, Sivas halıcılığının gelişimi de buranın önemli bir ticaret merkezi olmasından kaynaklanmaktaydı. Fakat zaman içerisinde Sivas'ta da halıcılık büyük ölçüde gerileme göstermiştir. Yakın yıllara değin dokunan halılar, ilk örnekleriyle kıyaslandığında henüz 1970'lerde özgün karakterini yitirmeye başlamıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Esasında Sivas'ta tek bir halı tipinden bahsetmek mümkün değildir. Akpınar (2003: 629)'ın da dikkat çektiği gibi başlı başına tek bir "Sivas Halısı" olarak işaret edilebilecek özgün bir halı tipi söz konusu değildir. Sivas'ta Zara Halısı, Şarkışla Halısı, Gürün Halısı ve Kangal Halısı gibi her biri ayrı ayrı değerlendirilmesi gereken halılar söz konusudur. Öte yandan bu değerlendirme ekseri Sanat Tarihi ve Folklor açısından olabilir, zira yörelerde faal olarak söz konusu halıların dokuyuculuğu neredeyse kalmamıştır.

Coğrafi İşaret dosyasında *Sivas El Halısı* için belirtilen teknik özelliklere baktığımızda (50 x 50 kalite için) hav yüksekliği 4.5 – 5 mm., dm²'deki ilme sayısı 2.500, m²'de ilme ağırlığı 3.250 g. ve m² ağırlığı da 4.645 gramdır. Çoğu halıya kıyasla kısa havlı olan *Sivas El Halısı*, aynı zamanda sıkı dokunan bir halıdır. *Sivas El Halısı*, kullanılan renkler açısından kırmızı ve mavi başta olmak üzere siyahtan sarıya kadar 10 – 12 kadar rengin kullanıldığı bir halı çeşididir. Öte yandan dokumalarda kontrast çok fazla olmayıp genellikle yumuşak renk geçişleri söz konusudur. Ayrıca Sivas'ta da karakteristik özellikte "Şal Halıları" bulunmakta olup hala sınırlı da olsa üretilmektedir. Yörede *Tebriz Halıları* (İran Halısı) da dokunmakla birlikte İran düğümüyle yapılmış değişik halı çeşitleri de bulunmaktadır.



Kaynak: Türk El Dokuması Halıları, Katalog No: 3.

Fotoğraf 407. Sivas / Zara Halısı Örneğin (17. yy.)

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Sivas'ta dokunan halılar taban halısı, duvar halısı, yolluk, seccade, heybe ve minder / makat yastığı olarak kullanılmaktadır. Geçmişle kıyaslandığında Sivas'ta halıcılık dramatik bir gerileme göstermiştir. Günümüzde cezaevi bünyesinde ve özel siparişler yoluyla yöredeki dokuyu kadınlara halı dokutulmakla beraber ticari manada önemi büyük ölçüde kaybolmuştur. *Sivas El Halısı*'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Sivas Belediyesi'ne geçmiştir.

Taşpınar El Halısı:

a. *Tarihi*: İç Anadolu'da halıcılığın en yoğun ve de önemli olduğu merkezin bir parçası olarak Aksaray'da da bu alanda köklü bir halıcılık geçmişi olduğunu net bir şekilde ifade etmek mümkündür. Arap Seyyah İbn Said'in Aksaray ile ilgili olarak; "Bu şehirde güzel yün halılar imal edilmektedir" ifadesi yöre halıcılığının mazisi ve karakteristik kimliği açısından önemli bir kanıttır (Deniz, 2002: 925). Yöre halıcılığının çok köklü bir geçmişi bulunmakla birlikte eski örneklerden çok azı günümüze ulaşabilmiştir. Yöre halılarıyla ilgili 1869 – 1870 tarihli 2. Konya Salnamesi'nde Aksaray'da dokunmakta olan iyi kalitede halılara dikkat çekilmesi

mevcut şartlarda halılarla ilgili en eski tarihi vesikadır (Yalazkan Gür, 1995: 20; Kılıç Karatay ve Oyman, 2017b: 395). Esasında günümüzde Taşpınar, Konya'nın Cihanbeyli ilçesine bağlı bir Mahalle olmakla beraber Aksaray sınırına çok yakın olan bu yerle birlikte Aksaray'da da söz konusu halı geçmişten beri yaygın bir şekilde üretilmektedir. Genel olarak halıcılıkta Konya'nın bir merkez halini alması Karaman, Aksaray ve Nevşehir gibi çevre vilayetleri de etkilemiştir. Konya halılarının çok geniş bir alanda tanınırlığında ise XIII. yy.'da Anadolu'daki kervanyollarının başkent Konya'da birleşiyor olması önemli bir faktör olmuştur (Tuncer, 2007: 35; Günel, 2010: 135). Sonuç olarak söz konusu geniş bir alanda birbiriyle büyük ölçüde benzer ya da etkileşime uğramış halılar yaygın bir şekilde dokunmaktadır. Yörede özellikle 1960 – 1980'ler arasında oldukça önemli bir ekonomik faaliyet olan halıcılık 1980'lerden sonra önemli ölçüde gerilemişse de günümüzde görece çoğu yöredekinden daha yoğun bir halı dokumacılığı söz konusudur.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: En önemli karakteristik olarak Hasandağı'nın eteklerinden toplanan ve yöre halkının sey taşı / kara taş adını verdikleri malzemeyle boyanan yünlerle dokumanın yapılıyor olması öne çıkartılmaktadır. Sey taşı; Hasandağı'nın eteklerinden toplanan bir taş olup diğer kök boyalar ve kaya tuzu ile kazanlarda kaynatılarak yünler boyanır ve bu sayede yünlerin renginin solmadığı ve de parlak kaldığı belirtilmiştir. Dokumada kullanılacak yünler için ilk olarak kırkılan yünler, yıkanır ve eğrildikten sonra kazanlarda samanlarla kaynatılarak sarı (Soluk sarı), asma yaprağı ve sey taşı ile yeşil, yavşan ve tetra (Duman ağacı) ile sarımtırak yeşil (Yöre halkı pelit rengi demektedir), yavşan ve ölmez otundan gri ile nar kabukları ve vişne yapraklarından elde edilen renkler kullanılmaktadır. Bununla birlikte *Taşpınar El Halısı* için Anadolu'nun çoğu yerinde olduğu gibi hakim renk kırmızı / bordo ve laciverttir (Mavinin her çeşit tonu). *Taşpınar El Halısı* için Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen teknik özelliklere baktığımızda (30 x 35 kalite için) hav yüksekliği 5 – 7 mm., dm^2'deki ilme sayısı 1.050, m^2'de ilme ağırlığı 2.900 g. ve m^2 ağırlığı da 4.070 gramdır. Halıların atkısı, çözgüsü ve ilmelerinde yün iplikler kullanılmaktadır. Türk düğümü tekniği ile dokunan halılarda başlıca motifler arasında; çivil göbek, ak

göbek, taban göbek, çapur ayak, gül ayak, bayrak ve sandık sayılabilir. Halının önemli bir karakteristiği de iç içe geçmiş olan bordürlerinin bulunuyor olmasıdır.



Taşpınar El Halısı için de eskitme çok önemli ve aranılan bir özelliktir. Bu açıdan halılar türlü şekillerde eskitme yöntemlerine tabi tutulmaktadır.

Kaynak: Zeynep Yalazkan Gür (1995)'ün "Anadolu Geleneğinde Taşpınar Halıları" adlı çalışmasından.

Fotoğraf 408. Tipik Bir Taşpınar Taban Halısı



Fotoğraf 409. *Taşpınar Halısı* Dokuma Aşamasından ve Tamamlanmış Halinden Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Taşpınar El Halısı*'nın en yaygın kullanım şekli taban halısı ve seccadedir. Standart ölçüler dahilinde tasarlanan dokumalar; taban halısı (2.10 x 3.20 m.), minder (50 x 55 cm.), yastık (1.25 x 45 – 50 cm.), seccade (75 – 80 x 1.25 – 1.30 cm.), heybe yanı sıra çanta, çeşitli süs eşyalarıdır. Son yıllarda *Taşpınar El Halısı*'na olan talep artmış ve siparişlere güçlükle yetişilebilir hale gelinmiştir. Bu açıdan sektör kısa ve orta vadede umut var görünmektedir. Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Taşpınar Belediyesi'ne geçmiştir.

Kars El Halısı:

a. *Tarihi*: Kars, Ardahan, Çıldır ve Iğdır genel olarak dokumacılığın çok önemli olduğu aynı zamanda karakteristik halı ve kilimlerin ortaya konduğu sahalardır. Orta Asya ve Kafkas dokumalarının izlerini taşıyan kirkitli dokumalar yakın yıllara değin büyük ölçüde bozulmadan varlığını korumuştur. Öte yandan Kars dışında dokunan *Kars El Halısı*'nda yeni dokundukları yerlerdeki alışkanlıklarla birtakım yozlaşmalar söz konusu olmuş ve salt "Kars" kavramının pazarlarda halı konusunda iyi bir imaj sahibi olmasından bu gibi ilginç tasarımların ortaya konduğu bilinmektedir. Konuyla ilgili olarak henüz 1990'ların başlarındaki Kayıpmaz ve Kayıpmaz (1994: 262)'ın:

> "*Niğde'nin veya Aksaray'ın, Selçuklular döneminden itibaren günümüze getirdiği çok geleneksel halılar yerine 'Niğde Kars'ı' gibi bir acayipliği literatürlerimize geçirmekte tereddüt etmiyoruz. Kars halıları sadece Kars'ta üretilir diye bir genelleme yapmak da hatalı bir yaklaşım olacaktır şüphesiz. Ancak Kars halıları desenleri ve dokusu, ticari olarak satış şansını artırıyor diye Konya Kars'ı, Niğde Kars'ı veya Dinar Kars'ı diye karakter değişimine giderek Kars geleneğini yozlaştırmaya da hakkımızın bulunmadığı gerçeğini görmek zorundayız.*"

ifadeleri, esasında Coğrafi İşaret kapsamında kabul edilemeyecek fakat ne yazık ki günümüzde de geçerliliğini sürdüren talihsiz durumu net bir şekilde özetlemektedir. Sonuç olarak 2018'i geride bıraktığımız şu günlerde gerçekten de çoğu halıda olduğu

gibi karakteristik *Kars El Halısı* bulmak adeta kıymetli bir taş bulmak kadar güçleşmiş, bunun aksine pazarlarda ise kolay bir şekilde *Kars El Halısı* olduğu iddia edilen (!) halılar varlığını sürdürmektedir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Türk düğümü tekniğiyle dokunan *Kars El Halısı*'nın atkısı, çözgüsü ve ilmeği yündendir. Halının Coğrafi İşaret tescil dosyasında belirtilen teknik özellikleri (22 x 28 kalite için); hav yüksekliği 10 – 14 mm., dm²'deki ilme sayısı 616, m²'de ilme ağırlığı 3.150 g. ve m² ağırlığı da 4.450 g. şeklindedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Çoğu yerde olduğu gibi Kars'ta halıcılık gerilemiş olmakla beraber kırsal kesimde siparişlere yönelik dokumacılık hala devam etmektedir. Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Kars Belediyesi'ne geçmiştir.



Kaynak: Türk El Dokuması Halılar, Katalog No: 3.

Fotoğraf 410. *Kars El Halısı* Örneği (19. yy.)

Kula El Halısı:

a. *Tarihi*: Kula, Batı Anadolu halıcılığının önemli merkezlerinden birisidir. En eski örneklerinin 17. yy.'a ait olduğu (Tozun, 2014: 319) bilinen bu halıların 19. yy.'a kadar karakteristiğini büyük ölçüde koruyarak gelmesinin ardından, sipariş üzerine artan taleplere karşılık verme noktasında 19. yy. sonu – 20. yy. başlarından itibaren yozlaşmalar gözlenmektedir. Kula, esasında seccade üretimiyle (Seccade tipi halı) adını duyurmuş olup bu anlamda *Gördes Seccadesi* ile büyük benzerlikler

sergilemektedir (Aslanapa, 1993: 356). 19. yy.'dan itibaren yörede Kula – Gördes sentezi seccadeler dokunmaya başlamış ve başka çoğu yerde de bu sentez taklit edilmiştir (Tezcan, 2007: 93). Sonrasında ise dış pazara yönelik üretimlerde taban halısı ve yolluk ölçeğinde de halıların dokunmasına başlanmıştır. *Kula El Halısı* en büyük dönüşümü 1950'de yaşamış ve söz konusu devrede kök boyalarla yapılan yün boyama büyük ölçüde terkedilmiş, ağırlıklı olarak Gördes etkisi altında kalınmaya başlanmıştır (Aygar ve Etikan, 2014). Önceleri Kula'da da özgün tasarımlar söz konusuyken son dönem *Kula El Halısı*'da saray halıları olarak nitelendirilen halı grubuna ait motifler ağırlık kazanmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Genel olarak Gördes dokuması halı ve seccadeler ile çok büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Birbirine çok yakın olan bu iki dokuma merkezinin türlü açılardan birbirinden etkilenmesi de olağan bir durumdur. Halıların en önemli karakteristiği olarak 5 ila 10 arasında değişen içleri bezemeli çerçeveleri öne çıkmaktadır. Bu tipte olan dokumalar da "Çubuklu Kula" olarak bilinmektedir. Hakim renkler kırmızı ve sarının tonları başta olmak üzere mavi, yeşil ve beyaz da tali renkler olup koyu renkler ise çok nadir kullanılmaktadır. Yörede "Kömürcü Kula" olarak adlandırılan bir diğer çeşit ise zeminin kahverengi, bordo renklerle dokunduğu bir diğer karakteristik halı çeşididir. Halının Coğrafi İşaret tescil dosyasında belirtilen teknik özellikleri ise (30 x 50 kalite için); hav yüksekliği 7 – 10 mm., dm^2'deki ilme sayısı 1.500, m^2'de ilme ağırlığı 3.950 g. ve m^2 ağırlığı da 5.400 g. olarak belirtilmiştir. Türk düğümü tekniğiyle dokunan halıların atkısı, çözgüsü ve ilmeği yündendir. Seccade temelli olan Kula dokumacılığında buna bağlı olarak hakim tasarım tek ve çift mihraplı halılardır. Bununla beraber göbekli ve serpme desen halılar da dokunmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yöre halılarının ortaya çıkışı esasında seccade tipi halılarken zamanla taban (Kelle) halıları üretimi de yaygınlaşmıştır. Kula'da pek çok yörede olduğu gibi halı dokumacılığı çok ciddi ölçüde gerilemiştir. Kula'da 1930'ların başında 1.500 tezgahta halı dokunuyorken (Şevket Süreyya, 1934: 39), özellikle son 10 yılda yörede sadece 1 tane atölyede sipariş oldukça dokuma yapılmakta olup bunun dışında (Kırsal kesim de dahil olmak üzere) Kula El

Halısı dokumacılığı yapılmamaktadır. Bu noktada genel manada Kula halıcılığı için de sönme noktasına gelmiştir denilebilir. *Kula El Halısı*'nın Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Kula Belediyesi'ne devredilmiştir.



Kaynak: M. Emin Avşar arşivinden.

Fotoğraf 411. *Kula El Halısı* (Bordürlerdeki Başlıca Karakteristiği Olan Şeritler Görülmektedir)

Gördes El Halısı:

a. *Tarihi*: Yörede özellikle 16. ve 19. yy. arasında yöre halıları en parlak dönemini yaşamış ve ünü ülke sınırlarını aşmıştır (Avşar, 2013: 310). Özellikle dokunan seccadelerle büyük ün kazanmış olan Gördes, 18. ve 20. yy.'lar arasında büyük ölçüde halı ihracatı yapmaktaydı (Tezcan 2007: 93). *Gördes El Halısı* için Küçükerman (1990: 29)'ın aktardığı şu bilgi söz konusu halının değerini ve özelliğini ortaya net bir şekilde koymaktadır; "*Bir iki asır evvel Gördes'te dokunan halılar, yalnız Anadolu'nun başka yerlerinde dokunan halılardan üstün olmakla kalmayıp, aynı dönemde İran'da dokunan en üstün halılarla yarışacak güzelliktedir. Hatta*

bazılarına göre İran halılarından daha yüksek bir kıymet bile taşırlar.". Gerçekten de bu ve benzeri pek çok ifadeye *Gördes El Halısı* ile ilgili çalışmalarda ve tarihi vesikalarda sıkça tesadüf edilmektedir ki, bu da halıların kalite ve estetik değeriyle ilgili olarak genel geçer bir kanatın oluştuğunu göstermektedir. Öte yandan gerek literatür gerekse halıcılık alanındaki uzman görüşlerinden hareketle son dönem *Gördes El Halısı* için aynı değerden bahsedebilmek mümkün değildir. Zaman içerisinde tamamiyle ticari kaygılarla ve eski örneklerine kıyasla daha düşük kalitede halılar ortaya konmaya başlamıştır.

Gördes'te halıcılık geçmişten beri çok önemli bir yere sahip olup bu sayede yöre, genel olarak Türkiye'de halı konusunda en önemli merkezlerden birisi olmuştur. Öyle ki halıcılıktaki belli başlı düğüm tekniklerinden "Türk Düğümü" olarak bilinen (Çift düğüm) teknik yaygın bir şekilde "Gördes Düğümü" olarak da adlandırılmaktadır.



Fotoğraf 412. *Gördes Halısı* Dokuyan Kızlar (Osmanlı İmparatorluğu Son Dönemleri)

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Halının temel özelliklerinden biri genel olarak Türk halıcılığının temel karakteristiği olan düğüm tekniğine de adını vermiş Türk düğümü / Gördes düğümü tekniğiyle dokunuyor olmasıdır. Halının Coğrafi

İşaret tescil dosyasında belirtilen belli başlı teknik özellikleri ise (30 x 35 kalite için); hav yüksekliği 5 – 7 mm., dm²'deki ilme sayısı 1.050, m²'de ilme ağırlığı 2.900 g. ve m² ağırlığı da 4.070 g. şeklinde sıralanmıştır. Atkı, çözgü ve ilmede yün ipliğin kullanıldığı halılar ekseri seccade boyutlarında dokunmakta ve bu nedenle de seccade tipi halıların temel motifi olan mihraplı kompozisyona göre dokunmaktadır. Bununla birlikte *Gördes El Halısı* motiflerinde zengin bir çeşitlilik söz konusu olup bunlar içerisinde elmalı, muskalı, kandilli, avizeli, göbekli ve çilli en yaygın olanlarıdır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Gördes'te de tıpkı Ladik'teki gibi dokumalar arasında özellikle seccadeler çok özel bir yere sahiptir. Tasarlanan kompozisyona ve motiflerine göre "Sütunlu Gördes" en bilinen ve popüler seccade çeşidi olup ayrıca "Barok Gördes"in de özel bir yeri vardır. Seccadeler dışında taban halıları ve divan halıları da başlıca dokumalar arasındadır.



Kaynak: 1. Milletlerarası Türk Halı Kongresi, 7 – 14 Ekim 1984.

Fotoğraf 413. Tipik *Gördes El Halısı* Örneği

Gördes'te 1930'ların ilk yarısında 700 kadar tezgâhta halı dokunuyorken (Şevket Süreyya, 1934: 39), günümüzde ilçede 250 kadar dokuyucu, işletmelerin (Farklı iller ve ülkelerden) siparişleri doğrultusunda halı dokumayı sürdürmektedir.

Faaliyet Güneşli, Deliçoban, Şeyhyayla, Dalkır ve Salur'da yoğunlaşmış olup birkaç faal tezgâhta da Gördes ilçe merkezinde bulunmaktadır.

Gördes El Halısı için "Ulusal Kırsal Ağ (Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Aracı-Kırsal Kalkınma Programı)" çerçevesi dahilinde halıcılığı yeniden canlandırma adına girişimlerde bulunulmaktadır. Coğrafi İşaret durumuyla ilgili olarak son düzenlemeye göre de *Gördes El Halısı*'nın Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Gördes Belediyesi'ne geçmiştir.

İnce Isparta (Hasgül) El Halısı:

a. *Tarihi*: Isparta'da halıcılığın ilk olarak ne zaman ve kimler tarafından başlandığı ile ilgili farklı görüşler söz konusu olup Hamitoğulları Beyliği (1280 – 1391) ile başladığı görüşü yanı sıra Yörükler tarafından zaten basit tezgahlarda dokunan halı ve kilimlerin zamanla şehirli halk tarafından dokunmaya başlamasıyla geliştiği fikri de söz konusudur (Işık ve Ark., 1992: 523). Öte yandan Isparta'da halıcılığın Hamitoğulları Döneminde gelişmiş olması zayıf bir ihtimaldir. Nitekim halıcılığın Anadolu'nun pek çok yerinde Anadolu Selçuklu Devleti (1075 – 1308) zamanında küçük veya büyük çaplı olarak sektörleştiği bilinmektedir. Günümüzdeki manada bir sektörleşme ise çok daha sonraları 1891'de Mutasarrıf Babanzade Mustafa Zihni Paşa'nın girişimleriyle olmuş ve bu sayede karakteristik "Isparta Halısı" belli standartlara göre üretilmeye ve pazarlanmaya başlamıştır (Işık ve Ark., 1992: 523; Sakarya; 1992: 542). Kısa ömürlü olan bu girişimin ardından Akşehirli Hacip Efendi'nin yöredeki tezgahları ıslah edip yeniden organize bir halıcılık faaliyetini başlatmayla görevlendirilmesi sonrasında İzmir'deki girişimcilerle (Ispartalıoğlu Agop ve Oğulları) beraber "Şark Halı Kumpanyası" kurulmuştur (Barışta, 1994, 54). Cumhuriyetin ilanını takiben yörede devlet desteği ile halıcılığın başlı başına bir sektör haline getirilmesi için önemli girişimlerde bulunulmuştur. Bunların başında da halıcılığın temel girdisi olan iplik fabrikasının kurulması gelmektedir. Sermaye sıkıntısı nedeniyle 1943'te "Isparta Yün İpliği ve Halı Dokuma Müessesesi" olarak Sümerbank bünyesindeki 14. işletme olarak faaliyetini sürdürmüştür. Daha sonra 1989'da Sümerbank Holding A.Ş. adı altında "SÜMERHALI, Halıcılık El Sanatları Sanayii ve Ticaret A.Ş." adı altında üretimine

devam etmiştir. Yöre halılarının uzun yıllar içerisinde kazanmış olduğu şöhret sayesinde zaten pazarları hazırken turizm ve ticaret faaliyetlerindeki gelişmeyle Isparta halıcılığı 1970'lere kadar yöre ekonomisindeki değerini korumayı başarmıştır. Öte yandan bu tarihten itibaren yavaş yavaş gerileyen sektör, 1990'larda taklit ve de kalitesiz halılarla, 2000'lerde de Çin menşeli halılarla çok büyük ölçüde gerilemiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Türkiye'nin en tanınmış, karakteristik halılarından olan *İnce Isparta (Hasgül) El Halısı* özellikle kullanılan ve renk ve motifleriyle kendini belli etmektedir. *Isparta El Halısı* ya da *Hasgül El Halısı*'nda, pastel renklerin hakim olduğu ve renkler arasında çok yumuşak geçişlerin yapıldığı dokumalar yanı sıra açık ve koyu renklerin bir arada kullanıldığı halılar ve manzara / pano desenli halılar da bulunmaktadır.

Coğrafi İşaret tescil dosyasında halıyla ilgili (28 x 30 kalite için); hav yüksekliği 8 – 10 mm., dm²'deki ilme sayısı 840, m²'de ilme ağırlığı 3.400 g. ve m² ağırlığı da 4.750 g. şeklinde teknik özellikleri sıralanmıştır. *İnce Isparta (Hasgül) El Halısı* için ilme ipi yün, atkı ve çözgüsünde ise pamuk kullanıldığı belirtilmiş olmakla beraber söz konusu halı için kullanılan tüm iplerin yün olması gerekmektedir. Bu halı da Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Ekseriyetle taban halısı olarak kullanılan *İnce Isparta (Hasgül) El Halısı*'nın bazı çeşitleri ise "Manzaralı Halılar" kapsamında dokunmuştur. *Hasgül El Halısı* ya da *Isparta Yün El Halısı* olarak adlandırılan halı çeşidi de ne yazık ki çoğu yöredeki karakteristik halılar gibi kaybolma noktasına gelmiştir. Isparta'daki el halıcılığının durumunu seçilmiş yıllar itibariyle değerlendirdiğimizde tablo 162'de de görüldüğü üzere özellikle 1970'ler yöre el halıcılığı için çok parlak bir dönem olmuştur. Önceki yıllara kıyasla tezgâh ve dokunan halı miktarı birkaç katına çıkmış, hatta 1978'de halı üretimi 2 milyon m²'yi aşmıştır. Fakat 1980'lerde ise çok hızlı bir gerileme ve istikrarsızlık söz konusu olmuş, ilde 1986'da 538.885 m², 1990'da ise 12.000 tezgâhta, 30.000 dokuyucu tarafından 550.000 m² Isparta Halıları dokunmuştur (Tablo 162). Isparta'da 2000'lerle birlikte yöre halıcılığı (El dokuması halılar için) iyice gerilemiş ve üretim

70 – 80 bin m² ile sınırlı kalmışsa da 2010'dan itibaren artık birkaç üretici tarafından dokunan halı için 2016'da yerel basında dokumanın bittiği haberleri yer almıştır. Günümüzde Isparta'da birtakım kimselerce (Antikacılar, koleksiyonerler, iyi veya kötü niyetli kimselerce) vatandaşların ellerindeki halılar toplanmakta (Çok düşük meblağlara satın alınarak) ve kültürel bir değer tamamiyle kaybolma noktasına gelmiş olmaktadır.

Tablo 162. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Isparta'daki Halıcılık Faaliyetiyle İlgili Değerler

Yıllar	Tezgâh Sayısı	Dokuyucu Sayısı	Üretim (m²)
1924	2.450	7.350	106.100
1950	5.928	12.870	186.000
1958	13.363	28.000	453.673
1972	43.500	93.700	1.750.000
1978	44.000	100.000	2.150.000
1982	35 – 40 bin	80.000	1.200.000
1983	30 – 35 bin	80.000	1.700.000
1985	30.000	70.000	1.633.000
1987	20.000	50.000	700.000
1988	20.000	50.000	1.250.000
1989	20.000	50.000	500.000
1990	12.000	30.000	550.000

Kaynak: Sakarya, 1992: 546: Isparta Valiliği, 2018.

İnce Isparta (Hasgül) El Halısı için günümüzde ticari manada üretilmiyor olmasını müteakip bu ve benzeri pek çok halı için akla gelen soru "Mat Haber"in, 22 Şubat 2016 tarihli "Isparta'ya elem veren son hatıralar da satışta" başlıklı haberinde şu şekilde dile getirilmiştir;

> "*Coğrafi İşaret ne olacak? 'Sümer Halı' Markası satışta… 21.06.1996 tarihinde 'İnce Isparta Hasgül El Halısı' ismi ile çok önemli olan bir güç alınmıştı: Coğrafi İşaret… Şu an İnce Isparta Hasgül El Halısı üretilmiyor. Ancak Coğrafi İşaret gücü ile korunuyor. Peki, İnce Isparta Hasgül El Halısı'na ve Coğrafi İşarete ne olacak?*"[359]

[359] Haberin detayı için bkz. http://www.mathaber.com/haber-Isparta-ya-elem-veren-son-hatiralar-da-satista-6648.html (Son erişim: 07.22.2018).

Esasında söz konusu ifade genel manada hemen hemen halı ve kilimlerin tamamına takını için geçerli bir sorudur. Sümer Halı'nın mevcut durumundan ötürü de *İnce Isparta (Hasgül) El Halısı*'nın Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sümer Halı A.Ş.'den Isparta Belediyesi'ne devredilmiştir. Fakat bu devrin ne gibi bir etkisi veya işlerliği olacağı muammadır. Bununla ilgili detaylı bilgiler bölüm değerlendirmesinde izah edilmiştir.

Bergama El Halısı:

a. *Tarihi*: Yöre halıları için de ilk örnekler bir tarafa genel olarak saray halıları ve Türkiye'nin farklı yerlerinden halıların etkisi altında bir gelişim olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte ilk dönem örnekler (Özellikle 17. ve 18. yy. halıları için) daha karakteristik örneklerin söz konusu olduğu belirtilebilir. Öte yandan günümüze ulaşan en eski örnekler 16. yy.'a aittir (Aslanapa, 1987: 134).

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Bergama El Halısı*'ndaki zengin desen ve kompozisyon da İzmir gibi önemli bir ticaret merkezine yakınlık ve de tüm Batı Anadolu halılarının burada toplanıp dünya pazarlarına yayılması Bergama için büyük bir veri bankası vazifesi göstermiştir. *Bergama El Halısı*'nın Coğrafi İşaret dosyasında 32 x 40 kalite halı için hav yüksekliği 7 – 10 mm., dm²'deki ilme sayısı 1.280, m²'de ilme ağırlığı 2.950 g. ve m² ağırlığı da 4.600 g. olarak belirtilmiştir. Halının atkısı, çözgüsü ve ilmesi için yün iplikler kullanılmakta olup bu halı da Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. Halılarda hakim olan stilize geometrik desenler yanı sıra belli dönemlerde hayvan motiflerinin öne çıktığı görülmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Taban halısı ve yolluk ağırlıklı kullanılan *Bergama El Halısı*, özellikle yer yaygısı olarak tercih edilmiştir. Günümüzde diğer yöre halılarından görece daha iyi durumda olan *Bergama El Halısı* da sadece birkaç tezgâhta ve ekseri siparişe yönelik üretilmektedir. Yörede halıyla beraber kilim dokumacılığı da yapılmaktadır. Bu halının Coğrafi İşaret başvuru sahipliği ise Bergama Belediyesi'ne devrolunmuştur.

Milas El Halısı:

a. *Tarihi*: Milas'ta XVI. yy.'da seccade dokumalarının yapıldığı bilinmekte olup halıcılık olarak sektörleşme ise XVI. yy.'ın sonlarında ve XVII. yy.'ın başlarında başlamış ve zaman zaman kesintilere uğramakla beraber günümüze değin ulaşmıştır (Deniz, 2006: 213; Etikan ve Ölmez, 2013: 1). Günümüze ulaşan en eski *Milas El Halısı* örnekleri XVIII. yy.'a ait olanlardır. En eski Milas halıları ile günümüzde dokunan *Milas El Halısı* arasında renk, desen ve kompozisyon açısından çok büyük farklar bulunmaktadır. Yine ilk örnek Milas halılarında sadece yün iplikler kullanılıyorken zamanla yünün yerini atkı ve çözgüde pamuk iplikler almıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Halıların atkısı, çözgüsü ve düğümleri yün ipliklerdendir. Geçmişte *Milas El Halısı* için kök boyalar kullanılmakla beraber sonraları sentetik boyalarda kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde ise çoğunlukla dokumacılık için gerekli olan iplikler hazır temin edilmektedir. Halının belli başlı özellikleri Coğrafi İşaret dosyasında (26 x 40 kalite için) hav yüksekliği 7 – 8 mm., dm^2'deki ilme sayısı 1.040, m^2'de ilme ağırlığı 3.950 g. ve m^2 ağırlığı da 5.500 g. olarak belirtilmiştir. Halının her bölümünde yün iplikler kullanılmakta olup Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. *Milas El Halısı*'nın hakim renkleri başta mavi, kırmızı, gri olmak üzere sarı, yeşil, kahverengi ve siyahtır.

Milas El Halısı çeşitleri içerisinde yöre halkının "Direkli Milas" dediği halı çeşidi, kullanılan hayat ağacı motifinden bu ismi almaktadır. Günümüzde en yaygın olan ve karakteristik halı çeşidi "Ada Milas" ise *Milas El Halısı* içerisinde en tanınanıdır. Yöre halıları içerisinde özel bir çeşit olan "Karacahisar Göbeklisi" olarak adlandırılan madalyonlu halı ise neredeyse artık dokunmamaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Halı, yolluk, seccade, divan örtüsü şeklinde dokunan halılar günümüzde az sayıda ve çoğunlukla da taban halısı olarak dokunmaktadır. En güzel örnekler Bozalan ve Karacahisar Mahalleleri'nde ortaya konduğundan yörede *Bozalan Halısı* ve *Karacahisar Halısı* olarak da bilinmektedir. Bunlardan genel olarak en üstün vasıflı *Milas El Halısı* örnekleri Bozalan'da ortaya

konmakta olup günümüzde Karacahisar'da dokumacılık kalmamıştır. Öte yandan genel olarak Milas, Bodrum ve Fethiye'de uzun yıllar karakteristik halılar dokunmaya devam etmiş, günümüzde de birkaç köyle sınırlı kalsa da bu faaliyet sürmektedir. Özellikle Bodrum'a bağlı Karaova Mahallesi'nde dokunan halılar *Karaova Halıları* adıyla da tanınırlık kazanmışsa da bunlar nitelik olarak *Milas El Halısı'*ndan daha düşük kalitededir.

Yörede 1950'lerden sonra gerileme eğilimine giren halı dokumacılığı, 1960'lardan itibaren kurslarla yeniden canlandırılmaya çalışılmış ve kısmen de başarılı olunmuştur. Milas'ta 1990'ların başlarında 3.000 kadar hanede dokunan *Milas El Halısı* günümüzde ne yazık ki mevcut 10 kadar köyde yılda sadece 10 ila 15 kadar halı üretimi yapılmaktadır. 2018 itibariyle Milas'ta perakende olarak m^2 satış fiyatı 300 – 400 TL. arasında değişmekte olup buna göre de dokuyucuların beklediği kazancı da elde edememesinden ötürü üretimi çok ciddi ölçüde gerilemiştir.

Milas El Halısı için Ticaret ve Sanayi Odası ve Halk Eğitim Merkezi iş birliği ile 2019 yılından başlayarak geleneksel olarak dokumacılık yapılan yörelerde atkı, çözgü ve düğüm iplikleri dağıtımına başlanmış ve 2019 ortası veya en geç sonu gibi de dokunmuş halıların mezat usulü satışı gerçekleştirilmesi planlanmıştır. Halının Coğrafi İşaret revizyonuyla birlikte başvuru sahipliği Milas Ticaret ve Sanayi Odası'na geçmiştir.

Döşemealtı El Halısı:

a. *Tarihi*: Yörede halıcılığın Teke Yörükleri tarafından başlatılan bir zanaat olduğu fikri yaygındır. Döşemealtı – Kovanlık merkezli olarak ortaya konan halılar, bu nedenle *Kovanlık Halısı* olarak da bilinmektedir. Karakoyunlu aşiretinin kışlak olarak kullandığı Kovanlık'ta, 17. yy.'da dokunmaya başlanan halılar çok sonraları (1960'larda) "Döşemealtı Halısı" adını almıştır (Seyirci, 1994: 404). *Döşemealtı El Halısı*, taklit ürünlerin yıpratıcı etkisinden ilk ve de en fazla etkilenen halılar olmuş ve 1990'ların ortalarından itibaren çok ciddi bir gerileme yaşamıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Türk düğümü tekniğiyle dokunan bu halıların en önemli karakteristiği ise eskitme halıların çok değerli olmasından ötürü bilerek eskitilmesidir. Bunun için de yakın yıllara kadar "Halı Tarlaları" denen sahalarda halılar hasat sonrasında tarlalara serilerek güneş altında bekletilerek eskitilmekteydi. Bu sayede de halıların renkleri daha soluk bir hal almaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasında 24 x 30 kalite *Döşemealtı El Halısı* için hav yüksekliği 7 – 8 mm., dm²'deki ilme sayısı 720, m²'de ilme ağırlığı 2.600 g. ve m² ağırlığı da 3.595 g. olarak belirtilmiştir. Türk düğümü tekniğiyle dokunan bu halının da atkısı, çözgüsü ve ilme ipliği yündendir. Yakın yıllara kadar yünleri boyamak için doğal boya bitkileri kullanılıyorken günümüzde çoğunlukla hazır iplikler kullanılmaktadır.

Döşemealtı El Halısı için 60 x 120 ölçülerindeki bir halıyı 1 kişi 15 günde, günlük 12 saat çalışarak dokuyabilmektedir. Hala doğal boyalarla dokuma yapan birkaç dokumacı olsa da dokumaların tamamında sentetik boyalar ya da hazır iplikler kullanılmaktadır. *Döşemealtı El Halısı* için ana renkler; kırmızı ve lacivert olup ekru, yeşil, sarı ve siyah renkler de tali renkler olarak kullanılmıştır. Motif ve kompozisyon özelliklerine bakıldığında ise günümüzde 40 – 50 yıl öncesine değin 6 kompozisyonla (Halelli, Toplu, Akrepli, Dallı, Camili, Kocasulu) dokunan halılar daha sonraları yeni motif ve kompozisyonlarla çeşitlenmiştir (Zaimoğlu ve Fil Atik, 2015: 174). Söz konusu halı için en eski ve de en popüler çeşit "Halelli" olarak



adlandırılan halıdır.

Kaynak: Döşemealtı Belediyesi Arşivi.

Fotoğraf 414. Halelli *Döşemealtı Halısı*

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Özellikle halı ve seccade başta olmak üzere minder ve heybe dokumalar da yapılmaktadır ya da yapılmıştır. Günümüzde Döşemealtı'nın Kovanlık Mahallesi'nde sadece 5 – 6 hanede dokumacılık devam etmektedir. Oysaki 1985'te Kovanlık'ta 214, Killik'te 211, Yeşilbayır'da 86, Karaveliler'de 80 ve Bıyıklı'da da 60 faal tezgâh bulunmaktaydı (Seyirci, 1994: 405). Kovanlık yanı sıra birkaç tezgâhta Dağbeli Mahallesi'nde faaliyetini sürdürmektedir. Sektöre en büyük darbe Çin malı halılar başta olmak üzere niteliksiz halıların *Döşemealtı El Halısı* etiketiyle satılması etkili oldu. Söz konusu halıların niteliksizliği nedeniyle gerçek *Döşemealtı El Halısı* da değerini kaybetmiştir. Bozulan bu imaj, günümüzde hala toparlanamamış, zaten de halıya olan ilgi büyük ölçüde azalmıştır.

Yoğun bir mesainin sonunda ortaya konan *Döşemealtı El Halısı* işçiliğe bağlı olarak maliyeti yüksek olmasıyla fazla talep görmemektedir. Halı fiyatlarına aracıların da ekledikleri komisyonla fiyatlar çok daha yükseldiğinden *Döşemealtı El Halısı* ticari değerini büyük ölçüde yitirmiştir. İlerleyen süreçte yeni neslin halı kullanımından vazgeçmesi, genel olarak evlerde bu gibi bakımı zahmetli halıların yavaş yavaş ortadan kalkması gibi faktörlerle de halıcılık faaliyetinin sönüşü hızlanmıştır. Günümüzde *Döşemealtı El Halısı*'na ekseri özel ilgi duyan, meraklıları tarafından talep söz konusudur. Son yıllarda çoğunlukla aracılar devre dışı bırakılıp doğrudan siparişi veren kişiyle iletişim sağlanmaktadır.

Son birkaç yıldır Döşemealtı Belediyesi de halı üretimi ve tanıtımı konusuna ayrıca eğilmektedir. Ayrıca "Akdeniz Üniversitesi Döşemealtı Halı-Kilim ve El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi (AKDOS)" yöre halıcılığı adına faaliyetlerini sürdürmektedir. Son olarak *Döşemealtı El Halısı*'nın Coğrafi İşaret revizyonu ile halının başvurusu sahipliği Döşemealtı Belediyesi'ne geçmiştir.

Yağcıbedir El Halısı:

a. *Tarihi*: Adını Yağcıbedir (Yaycı Bedir / Yaycı Yörükleri) Yörüklerinden alan bu halının 17. yy.'dan beri dokunduğu bilinmektedir (Ekici, 2006: 24). *Yağcıbedir El Halısı*'nın mazisinin Türklerin İslamiyet'e geçişinden öncesine değin uzandığı desenlerden anlaşılmaktadır. Bu şekilde yüzlerce yıldır varlığını koruyan halı, yöre folkloru ve iktisadi hayatında da her zaman (Ta ki 1970'lere kadar) çok önemli bir yere sahip olmuştur. Geçmişte çeyiz olarak kızın ailesi tarafından 15 – 20 halı verilir ve bu yeni evli çiftin hayata atılmalarındaki en önemli ve de değerli sermayelerini oluşturmaktaydı. Eskiden hemen her evde halı dokunduğu yıllarda kadın – erkek tüm ahalinin halı dokuma faaliyetine dahil olduğu belirtilmektedir. Fakat uzun yıllar kalitesi ve kendine has karakteristiğiyle tanınan *Yağcıbedir El Halısı*, 1960'larda ihracatın artmasıyla birlikte halının tanınırlığı artmış ve bunun doğal bir sonucu olarak da kısa sürede pazarlarda sahte *Yağcıbedir El Halıları* dolaşmaya başlamıştır (Sekendiz ve ark., 1997: 17). Yörede 1980'lere gelince karakteristik *Yağcıbedir El Halısı* üretimi çevre ilçelere de dağılmış ve başarısız taklit halılar iyice yaygınlaşmaya başlamıştır. 2000'lerle beraber Çin mallarının etkisi ve tüketici davranışlarındaki değişimle (Halıların artık demode bulunması veya bakımının zahmetli olmasından ötürü tercih edilmemesi gibi) *Yağcıbedir El Halısı* üretimi ve ticareti çok ciddi ölçüde gerilemiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Halılar yörede "Kravat Düğümü" adı verilen Türk / Gördes düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. *Yağcıbedir El Halısı* için dm²'de 1.200 – 1.600 arasında düğüm bulunmaktadır. Halının Coğrafi İşaret tescil dosyasında belirtilen teknik özellikleri ise (30 x 35 kalite için); hav yüksekliği 5 – 7 mm., dm²'deki ilme sayısı 1.050, m²'de ilme ağırlığı 2.900 g. ve m² ağırlığı da 4.070 g. olarak belirtilmiştir. Bu noktada özellikle ilme sayısı noktasında günümüzdeki halı örnekleri ile Coğrafi İşaret dosyasındaki ilme sayısı arasında önemli bir farklılık söz konusudur. *Yağcıbedir El Halısı*'nda atkı, çözgü ve ilme için yün kullanılmaktadır.

Yağcıbedir El Halısı için renkler çok önemlidir ve temel kalite belirleyicidir. Özellikle zemin rengi olan lacivert, hakiki bir *Yağcıbedir El Halısı* için en önemli karakteristik olup rengin tonu dahi bir kalite göstergesidir. Göğü simgeleyen lacivert,

yöredeki labada bitkilerinin köklerinden elde edilmektedir. Kırmızı ise genel olarak Türk halı ve kilimlerindeki en yaygın renktir. *Yağcıbedir El Halısı* için kırmızı renk bereketin simgesidir. Bunlar dışında toprağı simgeleyen kahverengi, beyaz ve nadiren de siyah kullanılır. Beyaz halılara sonradan dahil olmuş olup karakteristik *Yağcıbedir El Halısı*'nda pek tercih edilmemektedir. Günümüzde her ne kadar kök boyalar kullanılıyor olsa da sentetik boyalar da yaygınlaşmıştır.

Desen ve motif özelliği açısından *Yağcıbedir El Halısı*, kenar desenlerine göre; Karagöz, Yedisulu, Gözlü Gül (Gözlü Elma), Heybesulu, Yıldız Dönüşü, Elibelinde, Deve Boynu, Nazar Boncuğu, Köpek Dişi; zemin desenine göre Mihrap, Kocabaş, Yıldızlar, Hayat Ağacı, Civa, Çınar Yaprağı, Elli Motif, Terazi Motifi olarak kategorize edilebilir. Bunlar içerisinde Elli Motif ve Çınar Başı yapımı en zor olan motifler arasında gösterilmektedir. *Yağcıbedir El Halısı*'nın önemli bir özelliği de desenlerin ezbere yapılmakta olduğu ve çoğu yöre halılarının aksine bazı tasarımlarda simetrinin gözetilmediği, asimetrik tasarımların da söz konusu olduğudur. Halıların bir diğer karakteristiği ise türlü şekillerde düğümlenen





püsküllleridir.

Fotoğraf 415. *Yağcıbedir El Halısı* Dokuma Aşamalarından Görünümler

Burada *Yağcıbedir El Halısı* ile ilgili belirtilmesi gereken önemli bir husus da özellikle Coğrafi İşaret uygulaması dahilinde konuyla alakası bakımından Sındırgı dışındaki üretim durumudur. Gerçekten de yakın yıllara değin Bergama'da *Yağcıbedir El Halısı* üretimi devam etmiştir. Buna göre de Sekendiz ve arkadaşları (1997: 19), *Yağcıbedir El Halısı*'nı yapıldıkları yere göre;

- Sındırgı Tipi *Yağcıbedir Halıları*
- Kepsut Yipi *Yağcıbedir Halıları*
- Bergama Tipi *Yağcıbedir Halıları*

şeklinde 3 kategoride toplamışlardır. Esasında bu durum Coğrafi İşaret kapsamında, özellikle de karakteristik *Yağcıbedir El Halısı* için uygun olmayan bir durumun tespitidir. Araştırmacılar burada söz konusu halının yeni dokundukları bölgelerin ekonomilerinde ne kadar önemli bir yer edindiklerini tespit etmiş ve halıyı ele alırken böyle bir sınıflama yapma yoluna gitmişlerdir. Bu durum uzun zamandır Sındırgı'da da bilinmekle beraber, bundan duyulan rahatsızlıkları da sıkça dile getirmişlerdir. Zira hangi halı ve kilim olursa olsun sonradan dokunmaya başladığı yerde ve/veya alanını genişlettikçe yeni yerlerindeki dokuma alışkanlıklarından etkilenmekte ve zamanla renk, desen ve kompozisyonda yozlaşmalar ortaya çıkmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Sındırgı, geçmişte Balıkesir'in en önemli kavşak noktalarından biri konumundayken halıcılık da bu sayede önemli ölçüde gelişmiş ve 1980'lere kadar en parlak yıllarını yaşamıştır. Daha sonra Balıkesir'deki yeni ulaşım ağıyla beraber ana ulaşım arterlerinin dışında kalan Sındırgı'nın buna bağlı olarak halıcılığı da ciddi ölçüde gerilemiştir.





Fotoğraf 416. Karakteristik *Yağcıbedir El Halısı* Örnekleri

Günümüzde ekseri Sındırgı'nın Eşmedere, Karakaya, Alakır, Eğridere ve Çakıllı köylerinde *Yağcıbedir El Halısı* dokunmaktadır. Ayrıca Bigadiç'in Kayalıdere Mahallesi'nde de söz konusu halı dokunmaktadır. Balıkesir dışında kalan 18 köyde birkaç tezgâhta dokuma yapılmaya devam etmektedir. Günümüzde yıldan yıla gelen siparişlere göre değişmekle beraber faal olan tezgâh sayısı 150 ila 200 arasındadır. *Sındırgı Yağcıbedir Halıcılar Derneği* tarafından tahsis edilen atölyede de günümüzde 15 – 20 kadar dokuyucu kadın istihdam edilmektedir. Sındırgı'da 3 tane de dokunmuş halıların yıkandığı atölye bulunmaktadır. 2018 itibariyle gerçek bir *Yağcıbedir El Halısı*'nın m²'si 500 – 550 TL. iken taklit halılarda bu değer 200 TL.'ye kadar düşmektedir ki, bu da gerçek manada alın teri dökenlerin ne kadar zor duruma düştüğünü net bir şekilde göstermektedir.

Sındırgı'da 2018'de "17. Sındırgı Yağcı Bedir Halı Kültür ve Sanat Günleri" düzenlenmiştir. Ayrıca Sındırgı'da hala her cumartesi halı pazarı kurulmaya devam etmektedir. Turizmin de gelişimiyle beraber bu gibi faaliyetlerin de desteğiyle halıların tanınırlığı ve pazarlanabilirliği daha da artacaktır. Yörede *Yağcıbedir El Halısı*'nın varlığını korumak ve de ürün – yöre sabitlemesini kuvvetlendirmek adına karakteristik motifler diğer dokumalarda ve yöre folklorik bebeklerinin kıyafetlerinde de işlenmektedir. Aynı zamanda kent kimliğinde de türlü şekillerde söz konusu halılar işlenmektedir. Halının Coğrafi İşaret durumundaki son düzenlemeyle Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sındırgı Belediyesi'ne devrolunmuştur.

Çanakkale El Halısı:

a. *Tarihi*: Çanakkale'de Ayvacık başta olmak üzere halıcılığın 15. yy.'dan beri yapıldığı tespit edilmiştir (Çiçek, 2010: 23). Çanakkale'de Yörüklerin başlattıkları halıcılık, birkaç asrı bulan mazisi süresince bazı değişikliklere uğramıştır. Özellikle 19. yy. sonu, 20. yy. başlarında saray halısı etkisi kendini çok daha fazla göstermiştir. Çanakkale'de özellikle de Ayvacık'ta 1980'lerin başında

tamamiyle terkedilmiş olan dokumacılık (Deniz, 1998: 24), daha sonra yönetimin de teşvikiyle yeniden başlamıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Sivas'ta olduğu gibi Çanakkale için de tek bir karakteristik halı tipinden bahsetmek mümkün değildir. Çanakkale'de Çan, Lapseki ve Yenice'de de dokumacılık yapılmakta olup belli açılardan aralarında farklılıklar olduğu bilinmektedir. Elbette Çanakkale halıcılığından bahsedilirken en önemli merkez ve tanınırlık açısından Ayvacık'tır. *Ayvacık Halısı* olarak tanınırlık kazanan halı, zamanla tüm Çanakkale'yi kapsayacak şekilde ünlenmiştir. Bu açıdan da zaman zaman "Ayvacık Halısı" için "Çanakkale Halısı" ifadesi de kullanılmaktadır. Bununla birlikte pek çok kaynakta Çanakkale yöresi halıları, Bergama yöresi halı grubunun bir kolu olduğu belirtilmiştir.



Kaynak: Türk El Dokuması Halılar, Katalog No: 2.

Fotoğraf 417. 19. yy. *Çanakkale El Halısı* Örneği

Çanakkale El Halısı'nın Coğrafi İşaret tescil dosyasında teknik özellikleri ile ilgili olarak (24 x 28 kalite için); hav yüksekliği 8 – 10 mm. (Yapılan görüşmelerde bu değer için 9 – 15 mm. aralığı belirtilmiştir), dm²'deki ilme sayısı 672, m²'de ilme ağırlığı 3.000 g. ve m² ağırlığı da 4.250 g. şeklinde belirtilmiştir. Halının atkısı, çözgüsü ve ilme ipliği için yün kullanılmakta olup Türk düğümü tekniğiyle dokunmuştur. Çanakkale el halılarında genel olarak Bergama yöresi halılarıyla

benzerlikler söz konusudur. Hayat ağacı ve Türkmen gülü en yaygın motifler olup oklu, turnalı, altın / zerde tabağı, elekli, yıldızlı gibi *Çanakkale El Halısı* çeşitleri yanı sıra stilize edilmiş bitki ve hayvan motifleri, geometrik şekiller de çok yaygın bir şekilde işlenmiştir. Fakat *Çanakkale El Halısı* da ilk örnekleriyle kıyaslandığında çoğu karakteristik halıdaki gibi ciddi dejenerasyona uğramıştır. Halının hakim renklerini kırmızı, mavi, beyaz, sarı ve yeşil oluşturmaktadır. Ayvacık'ta DOBAG'ın da girişimleri sayesinde hala doğal boyamacılık devam etmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Burada da halı, yolluk, seccade, heybe, divan örtüsü şeklinde dokumalar ortaya konmuştur. Taklit halılarla imajı oldukça zedelenen yöre halıları, pazarlarını da kaybedince günümüzde büyük ölçüde kaybolma noktasına gelmiştir. Ayvacık'ta Çamkalabak ve Yukarıköy'de birkaç hanede dokumacılık devam etmekte olup tüm Ayvacık'ta fiili olarak dokur sayısı 10'u bulmamaktadır. Halının Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Çanakkale Belediyesi'ne geçmiştir.

Türkmen El Halısı:

1996'da Sümer Bank tarafından diğer yöresel halılarla beraber Coğrafi İşaret kapsamına aldığı fakat Türkiye sınırları dahilinde üretilmekle beraber diğer ülkelerdeki Türk toplumlarınca üretilen halılardır. Söz konusu halı yoğun olarak Afganistan'da yaşayan Türkmenlerce ortaya konmaktadır. *Türkmen El Halısı*, dünya pazarlarına doğal olarak Afganistan üzerinden yayılmış olduğundan uluslararası ticarette "Afgan Halısı" adıyla bilinmektedir. Afganistan'da yaşanan olayların ardından çok sayıda Türkmen'in Pakistan'a göç etmesi ve halılarını bu defa burada dokuyup pazarlamaya başlamasıyla da pazarlarda "Pakistan Halısı" adıyla işlem görmeye başlamıştır. Esasında Türkiye'nin bu halı çeşidi için girişimlerde bulunması yerinde olmakla beraber Coğrafi İşaret mevzuatına doğrudan doğruya uygun değildir. Halılarla ilgili son düzenlemeyle beraber bu halının da Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Sandıklı Belediyesi (Afyonkarahisar)'ne geçmiştir.

Pazırık El Halısı:

Türkmen El Halısı'nda olan durum *Pazırık El Halısı* için de geçerli olmuştur. Bölümün başında da izah edildiği gibi dünyanın en eski halısı bununla birlikte çoğu

araştırmacı tarafından da *Türk Halısı* olarak kabul edilen *Pazırık Halısı* dünya dokuma tarihinin en özel parçalarından birisidir. Öte yandan halıyla ilgili bilim camiasında tartışmalar hala devam etmekte olup halının İran, Ermenistan menşeli olabileceği iddiaları da bulunmaktadır. Bununla birlikte genel olarak kurganlardaki her türlü buluntu Türk kültürünün izlerini taşımaktadır. Konuyla ilgili Görgünay Kırzıoğlu ve Akansel (1999), Pazırık kurganlarından çıkan bir önlükteki yanışın (Kullanılan motifler) Afyonkarahisar – Bayat'taki bir önlükte de asırlar sonra tesadüf edilmesini "Türk Kültür Birliği"ne somut bir örnek olarak işaret etmişlerdir.



Fotoğraf 418. *Pazırık Halısı*'nın Genel ve Detay Görünümü

Günümüzde Hermitage Müzesi (St. Petersburg)'nde sergilenmekte olan *Pazırık El Halısı*, Türk düğümü tekniğiyle dokunmuş ve dm²'de 3.600, tüm halıda ise 1.250.000'den fazla düğüm / ilme bulunmaktadır[360]. Günümüzde en geçerli teori olarak *Pazırık El Halısı*'nın bir Türk halısı olduğundan hareketle söz konusu dokumaya verilen önem yerinde bir davranıştır. Öte yandan Türkiye'de Coğrafi İşaret konusunda çoğu üründe gösterilen zafiyet halılar için de söz konusudur. Gerek Türk tarihi gerekse dünya medeniyet tarihi açısından çok büyük bir öneme sahip olan *Pazırık El Halısı*'nın, Coğrafi İşaret odağında herhangi bir önemi bulunmamaktadır. Döneme ait birkaç tane dokumadan ibaret olan arkeolojik bir buluntunun Coğrafi İşaret olabilirliği zaten mümkün değildir. Kaldı ki bahis konusu halının Türkiye Cumhuriyeti sınırlarıyla da bir alakası olmadığı gibi tarihin hiçbir aşamasında da bu isimle halı Türkiye'de dokunmamıştır. Kumaşlar bölümünde de bahsedildiği üzere eğer bu ve benzeri ürünler Coğrafi İşaret olabilecekse bugün Türkiye'deki müzelerin çoğunda günümüzde artık dokunmayan fakat Türk menşeli sayısız dokuma söz konusudur ve bu da Türkiye'nin sayısız Coğrafi İşareti var demektir (!). Sonuç bölümünde detaylı bir şekilde izah edildiği üzere sadece romantik veya manevi değerler yönüyle Coğrafi İşaret konusunu ele almak gerçekçilikten uzak, ticari bir yansıması olmayan ve sadece Coğrafi İşaret ürün listesini şişirmekten başka bir işe yaramayan bürokratik bir uygulamanın ötesine geçemeyecektir. Halıyla ilgili son gelişme ise *Türkmen El Halısı* gibi *Pazırık El Halısı*'nın da Coğrafi İşaret başvuru sahipliğinin Sandıklı Belediyesi (Afyonkarahisar)'ne geçmiş olmasıdır. Oysaki bu dosyanın hiçbir suretle geçerliliği ve de işlerliği yoktur. İvedilikle mülga dosya olarak Coğrafi İşaret listesinden çıkartılması gerekmektedir.

Yuntdağı El Halısı:

[360] Hermitage Müzesi internet sayfasında konuyla ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://www.hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage/digital-collection/25.+Archaeological+Artifacts/879870/?lng= (Son erişim: 11.10.2018).

a. *Tarihi*: Bu yöre halıları da Türkmen halıları grubunda yer almakta olup çoğu kaynakta Bergama halıları grubuna dahil edilmektedir. Tam olarak ne zaman başladığı kestirilemeyen yöre halıcılığı ile ilgili olarak çok eski örnekler de bulunmamaktadır. Günümüzdeki manada *Yuntdağı El Halısı*'nın ortaya konması ise 1800'lerin sonu, 1900'lerin başlarına rastlar. Sonrasında çoğu yörede olduğu gibi ticari kaygılarla buradaki halılarda da yozlaşma baş göstermiş olup 1980'lerde yeniden bir gelişme ve de iyileşme gerçekleşmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Coğrafi İşaret tescil dosyasında *Yuntdağı El Halısı* için belirtilen belli başlı teknik özellikler (28 x 30 kalite için); hav yüksekliği 8 – 10 mm., dm²'deki ilme sayısı 840, m²'de ilme ağırlığı 3.400 g. ve m² ağırlığı da 4.750 g. şeklinde sıralanmıştır. Türk düğümü tekniğiyle dokunan halının atkısı, çözgüsü ve ilme ipliği yündendir. Halılarda tıpkı yakın çevresindeki gibi mavi ve lacivert ile kırmızı hakim renkleri oluşturmakta, yünün kendi doğal rengi (Ekru) de sıkça kullanılmaktadır. Kompozisyonuna göre halılar deveboynu, yeşilbaş ve düz biçim olarak belli başlı birkaç gruptan oluşmaktadır.



Kaynak: 1. Milletlerarası Türk Halı Kongresi, 7 – 14 Ekim 1984.

Fotoğraf 419. *Yuntdağı El Halısı* Örneği

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geleneksel dokuma metoduyla beraber kaybolma noktasına gelmiş *Yuntdağı El Halısı*, 1981'de DOBAG (Doğal Boya

Araştırma Geliştirme Projesi) yeniden faal bir şekilde dokunmaya başlamıştır. DOBAG ve *Örselli Köyü Kalkınma Kooperatifi*'nin işbirliği ile dokunan halılarının tamamına yakını ihraç edilmeye başlanmıştır. Fakat 2000'lere gelindiğinde halıyı dokuyan sadece 10 – 15 kadar tezgâh kalmışken günümüzde ticari manada *Yuntdağı El Halısı*'nın ticari manada üretimi de diğer pek çok halı gibi artık söz konusu değildir. Yörede sadece "Örselli Halısı" adıyla Örselli Mahallesi'nde faal 2 tezgahta dokumacılık devam etmektedir. Esasında Örselli, geçmişten beri bölgenin önemli dokumacılık merkezi olup halının isimlendirilmesinde de yaygın bir şekilde *Örselli Halısı* kullanılmaktadır. Günümüzde Örselli haricinde Maldan köyünde faal 10 kadar tezgahta ve Süngüllü'de de birkaç tezgahta dokumacılık sipariş üzerine devam etmektedir. Yapılan revizyonla *Yuntdağı El Halısı*'nın Coğrafi İşaret başvuru sahipliği Manisa Büyük Şehir Belediyesi'ne geçmiştir.

Sümer Kars El Halısı:

Kars El Halısı haricinde ikinci bir halı da *Sümer Kars El Halısı*'dır. Her ikisi de Türk düğümü tekniğiyle hazırlanan bu yün halıların arasında bazı teknik farklar söz konusudur. Buna göre *Sümer Kars El Halısı* için belirtilen belli başlı teknik özellikler (22 x 28 kalite için); hav yüksekliği 10 – 14 mm., dm²'deki ilme sayısı 616, m²'de ilme ağırlığı 3.150 g. ve m² ağırlığı da 4.450 g. şeklindedir. Günümüzde Kars'ta bu halı çeşidiyle ilgili herhangi bir dokuma yapan kişiye veya eski örneklere ulaşılamamıştır. Genel olarak *Sümer Kars El Halısı* ile ilgili de farkındalık söz konusu bile olmamıştır denebilir.

Uşak Halısı:

a. *Tarihi*: Yörede halı ve kilim dokumacılığı 15. yy.'a kadar uzanır fakat günümüzdeki manada halı ve kilimlerin üretimi çok daha sonraları ortaya konmuştur. Daha 1500'lerin ortalarındayken Batılı ressamların tablolarında *Uşak Halısı* tasvirleri dikkat çekmektedir (Erdmann, 1957: 123). Yörede ortaya konan ilk halılar zamanla çok büyük bir ün kazanmış, sonraları batılı ressamların tablolarında da kendine sıkça yer bulan bu halılar ressamların adlarıyla Avrupa'da tanınır hale gelmiştir. Alman Ressam Holbein (1497 – 1543) tablolarındaki halılar "Holbein Halıları", İtalyan Ressam Lorenzo Lotto (1480 – 1557) tablolarındaki halıların "Lotto Halıları" olarak

tanınırlık kazanması bu duruma popüler birkaç örnektir (Okumura, 2007: 80; Türk ve İslam Eserleri Müzesi, 2011: 20). *Uşak Halısı*, 1850'lerden itibaren uluslararası bir ticari üne kavuşmuştur. Ayrıca Transilvanya Halıları grubunda yer alan "Erdel Halıları" veya "Erdel Türk Halıları" da *Uşak Halısı* kökenli dokumalardır.

1800'lerin ikinci yarısı itibariyle yöreye (Genel olarak tüm Batı Anadolu'ya) İngiliz halı tüccarlarının yerleşmesi ve *Uşak Halısı* başta olmak üzere çeşitli Anadolu halılarını dokutmaya başlamasında karakteristik *Uşak Halısı* büyük ölçüde etkili olmuştur. İngilizlerin bu çok değerli halılardan daha yüksek kazanç elde edebilmek adına yapmış oldukları yatırımlar sayesinde 1884'te Batı Anadolu'da 155.000 m² halı dokunuyorken, 1893'te bu değer 2 katından fazla bir artışla 367.876 m²'ye çıkmıştır (Anmaç, 8). Uşak'ta 1894'te halı dokumacılığı bir önceki yıla göre ciddi oranda gerileyerek 250.000 m²'de kalmış ve bunların da tamamına yakınının Avrupa ülkelerine satılmıştır (Küçükerman, 1990: 19). I. Dünya Savaşı'na kadar yörede halıcılık önemli bir ticari faaliyet olarak varlığını sürdürmüşse de Cumhuriyet'in ilk yıllarında yörede faaliyet neredeyse durmuştur.



Fotoğraf 420. 16. yy. Madalyonlu Uşak Halısı (Poldi Pezzoli Müzesi /Milano)

Mayıs 2011 itibariyle de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Coğrafi İşaret tescil belgesinde kronolojik bir sırayla belirtilen *Uşak Halısı*'nın gelişimi ile ilgili özellikle "Madalyonlu Uşak Halısı" detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Atkısı, çözgüsü ve ilme / düğümlerin tümü yün ipliklerdir. Kök boyalar kullanılmaktadır. Karakteristik 20 halı çeşidi bulunmaktadır. Ustası tarafından 1 m² *Uşak Halısı* 10 günde dokunabilmektedir. Ortalama 6 m²'lik bir *Uşak Halısı*, 3 kişi tarafından 20 günde yapılabilmektedir. Dokumalarda kapalı / ters düğüm tekniği de denilen Türk düğümü kullanılmaktadır. Uşak Halısı, 15. yy.'da zemini karelere bölünmüş ve içlerine stilize hayvan figürleri gözlenirken, 16. yy.'dan itibaren bitki motifleri ve bitki motifleri bezeli madalyonlu halılar ortaya çıkmıştır (Kayabaşı ve Etikan, 2001: 505). Madalyonlu, köşe göbekli (Köşe madalyon), yıldız göbekli, serpme ve rumi başlıca *Uşak Halısı* çeşitleridir.

Coğrafi İşaret kapsamında 25 x 40 / 25 x 50 kalite *Uşak Halısı* için hav yüksekliği 5 – 7 mm., dm²'deki ilme sayısı 675 – 2.000 arasında, m²'de ilme ağırlığı 5.000 – 8.000 g. olarak belirtilmiş olup atkı ve çözgüsünde kullanılan malzemenin pamuk veya yün olması durumuna göre ayrı ayrı değerler belirtilmiştir. Dosyada boya malzemesi olarak kök boya ve sentetik boya kullanılabileceği belirtilmiştir. Coğrafi İşaret dosyasında halıyla ilgili en önemli eksiklik kompozisyon ve motiflerle ilgili tatmin edici bilgiler söz konusu olmamakta ve herhangi bir görsele (Halının kendisi veya desenlerle ilgili) yer verilmemiş olmasıdır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yerel yönetim *Uşak Halısı*'na özel ilgi göstermekte olup "Uşak Belediyesi Dokur Evi" kurularak burada üretim devam etmektedir. Günümüzde Uşak'ta faal 10 tezgâh bulunmakta olup dokumacı 22 kişi bulunmaktadır. Çoğu yöredeki halılarda olduğu gibi bu halılarda da temizlik ve bakımının zahmetli olmasından ötürü ilgi görmemektedir. Bu açıdan geçmişteki gibi klasik yer yaygısı olarak kullanımı kadar koleksiyon amaçlı talepler de fazladır. 2018 itibariyle 6 m²'lik bir *Uşak Halısı*'nın değeri 6.500 – 8.000 TL. arasındadır. Son zamanlarda yeniden artış gözlenen iç ve dış siparişler kapsamında portre halılar dahi dokunmuştur.

Uşak Halısı ile ilgili bireysel ve de başarılı bir girişim olarak Esma Kıvrak'ın çabalarına da burada yer verilmesi gerekmektedir[361]. Taklit *Uşak Halısı* ile mücadele ve *Uşak Halısı*'nın yeniden ticari hayata dahil olması adına gösterdiği çabalar neticesinde çok sayıda ödül alan Kıvrak, bu anlamda emsal teşkil edecek başarılara imza atmıştır. Günümüzde Uşak'ta hem Uşak Üniversitesi Halı Araştırma Merkezi hem de "Uşak Halılarını Koruma ve Yaşatma Derneği" ile *Uşak Halısı*'nı özgün formuyla koruyup geleceğe yönelik stratejik planlamalar yapan kurumlar faaliyetlerini sürdürmektedir.



Fotoğraf 421. Az Sayıda Tezgâhta Dokunmaya Devam Edilen *Uşak Halısı*

Obruk (Arısama) Halısı:

a. *Tarihi*: Halıyla ilgili izahata başlamadan evvel Arısama ile ilgili kastedilen durumu açıklamak uygun olacaktır. Arısama; Konya'nın Aksaray sınırındaki Emirgazi ilçesine bağlı, günümüzde Belkaya adını almış olan tarihi yerleşme olup saha Konya – Aksaray – Niğde arasındaki geniş bir bölgeyi kapsadığından saha genel olarak "Arısama" adıyla anılmaya devam etmektedir. Bundan ötürü de söz konusu halı literatürde karşımıza "Arısama Halısı" adıyla karşımıza çıkmış olmakla

[361] Cumhuriyet Tarihinin İlk Kadın Halı İmalatçısı unvanını da taşıyan Sayın Esma Kıvrak'a *Uşak Halısı* ve *Kula El Halısı* hakkında bizlere verdiği bilgilerden ve alakalarından ötürü teşekkür ediyoruz.

beraber gerek saha çalışmamız gerekse anket çalışmamız kapsamında istisnasız "Niğde Halısı" adıyla belirtildiği de dikkat çekici bir husustur.

Halının geçmişini izah etmek oldukça güç olup maalesef çok eski örnekler söz konusu değildir. Bununla birlikte faaliyetin ilk olarak ne zaman ve tipte halıların dokunmaya başladığı ile ilgili de bir şey söylemek çok güçtür.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Türk düğümü tekniğiyle dokunan halıların atkısı, çözgüsü ve ilmeleri yün iplerden oluşmaktadır. Lacivert, mavi, kırmızı / bordo ve beyaz en fazla kullanılan renklerdir. Çavuşlu başta olmak üzere elmalı ve balıklı motifler en yaygın kullanılan başlıca motiflerdir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Taban halısı, seccade, minder, yastık, sedir örtüsü gibi çeşitli kullanım alanları söz konusudur. Obruk merkez olmak üzere Eynelli, Azatlı ve Bor ilçe merkezinde de dokumacılık sınırlı da olsa devam etmektedir. *Obruk (Arısama) Halısı* ile ilgili olarak halının çoğu açıdan *Taşpınar El Halısı*'na benzediği, motifler, kompozisyon ve renkler açısından her iki halının da ortak özellikler sergilediğine işaret edilmektedir (Deniz, 1987: 14; Soysaldı ve Kayadibi, 2014: 57).

Obruk (Arısama) Halısı, Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bu anlamda söz konusu ürün grubunun en yeni halıları arasında sayılmaktadır. Dosya, Coğrafi İşaret konusundaki deneyimin artması sonrasındaki dönemde hazırlanmış olmasından ötürü önceki halı dosyalarına kıyasla çok daha detaylı bilgileri içermektedir. Halıyla ilgili teknik bilgiler, motif örnekleri ve açıklamaları, kullanım alanları, halıyla ilgili teknik özelliklerinin gösterildiği halı şablonu ile örnek bir halı dosyası niteliğindedir.

Saha çalışmalarımız ve anket uygulamamız dahilinde belirtilen diğer halıları da kısaca sıralayacak olursak;

Ladik Halı ve Seccadeleri: Konya'nın Sarayönü ilçesine bağlı Ladik Mahallesi, esasında yıllarca Konya'nın çoğu yerinde olduğu gibi halıcılığıyla

tanınmış önemli bir merkez olma özelliğini korumuş, halılar kadarıyla seccadeleri de öne çıkmış karakteristik ürünleri arasında yer almıştır. Ladik'teki dokumalar içerisinde özellikle *Ladik Seccadeleri*, renk, desen, kompozisyon açısından değerlendirildiğinde çoğu seccadeden farklı olarak birer sanat eseri değeri görmüş, yabancılarca da çok kıymetli bir koleksiyon malzemesi olarak aranır olmuştur. Seccadelerin hem saray motifleri hem de Selçuklu Dönemi izlerini harmanlamasıyla ortaya çıkan orijinal kompozisyon ilgilileri kendine çekmeyi başarmıştır.

Yörede 16. yy.'dan sonra en güzel örnekler ortaya konmuştur (Halıcı, 1985: 7). Seccade ve diğer dokumalardaki renk zenginliği, geçmişte renklendirme için de kökboyaların kullanılıyor olması nedeniyle halıcılık yapan her bölgenin / mahallenin kendi "Boyalık" adı verilen otlaklarının olmasına ve buralarda özel olarak boyar bitkiler yetiştirmesine varıncaya değin köklü bir sektör haline gelmesine neden olmuştur (Halıcı, 1985: 7). Günümüzdeki manada Ladik'te halıcılık 1950'de Konyalı girişimcilerce sektörel bir yapıya kavuşturulmuş ve 300 ila 500 arasında tazgahta halı dokutturulmaya başlanmıştır (Karpuz, 2012: 64). Ladik dokumalarında Orta Asya Türk gelenek ve inançlarının izleri yanı sıra İran ve Kafkas dokumalarının izleri, Saray etkisi ve Konya doğal çevresinin vermiş olduğu etkileri bir arada görmek mümkün olduğundan dokumalar emsalsiz bir noktaya ulaşmıştır. Bitkisel ve hayvansal motiflerin yanı sıra mitolojik karakterler (Ejderha gibi) de bulunan dokumalardan seccadelerde özellikle mihraplı motifler bir karakteristiktir. *Ladik Seccadeleri*'nde mihraplı motifin yanı sıra kandil ve şamdanlar da yoğun olarak işlenmiştir. Ayrıca seccadelerde mihraplı yapının üzerindeki lale ve hayat ağacı motifleri temel kompozisyonu oluşturmaktadır. Ladik halılarında ise halkın "Top Lale" adını verdiği "Ladik Gülü" motifi, ardı ardına gül ve lale motiflerinin bordürlerde kullanılması söz konusu halıların başlıca karakteristiklerinden birisidir (Ölmez, 2008: 35). Türk düğümüyle yapılan örnekler olduğu gibi İran düğümüyle yapılan halılar da mevcuttur. Renk olarak ise lacivert, kırmızı, bordo, kiremit rengi, eflatun ve beyaz renkler öne çıkmaktadır. Ne yazık ki 2000'lerin başı itibariyle bilindiği şekliyle Ladik'te halı ve seccadelerin üretimi tamamen bitmiştir.

Karapınar Tülü Halısı: Adını yapısal özelliğine bağlı olarak uzun havlı (Saçaklı) yapısına bağlı olarak "Tüylü" benzetmesinden alan ve zamanla "Tülü" şeklinde söylenen bir dokuma çeşididir. Esasında çok eski bir geçmişi ve çok geniş bir yapılış alanı olmasına karşın özellikle Konya – Karapınar'da dokunanlar tanınırlık kazanmıştır. Halının en önemli özelliği tiftikten yapılan havlarıyla dikkat çekiyor olmasıdır. Seyrek düğümlü bir dokuma çeşidi olan Karapınar Tülü Halısı, geleneksel örneklerde tiftiğin doğal rengi kullanılmaktadır. Bununla birlikte daha yeni dokumalarda renkli örnekler bulunmaktadır.

Sivas (Yıldızeli) ve Taşkale (Karaman)'de de karakteristik özellikte tülü dokumaları örneklerine tesadüf edilmiştir.

Mucur Halısı: Esasında seccade temelli dokumalar olan *Mucur Halısı* (Kırşehir)'nın 17. yy.'dan beri dokunduğu kayıtlardan anlaşılmaktadır (Bayraktaroğlu, 1999: 64). Halılarda çoğunlukla açık renkler ve pastel tonlar hakimdir. Türk düğümü tekniğiyle dokunan bu halılarda da sadece yün ipler kullanılmaktadır. Desen ve kompozisyon açısından Ladik Seccadeleri ile benzerlik göstermektedir. Günümüzde ticari manada üretim kalmamıştır.





Fotoğraf 422. Mucur Halılarından Örnekler (Solda 19. yy.'dan (John Eskenazi arşivinden) ve Sağda 1900'lerin Ortalarından Kalma Halılar)

Taşkale Halısı: Karaman'ın Taşkale kasabası ile özdeşleşmiş olan bu halı çeşidinin atkısı, çözgüsü ve düğümü yünden *Taşkale Halısı*, Türk düğümü tekniğiyle dokunmaktadır. Mihraplı, göbekli, çift göbekli, kandilli tasarımların söz konusu olduğu halılar taban halısı, seccade, yolluk, minder olarak kullanılmaktadır. Yörede hala az sayıda kendi ihtiyacına yönelik dokuma yapanlarca kök boya kullanılarak dokuma yapılmaktadır. Ticari manada dokuma yapılacaksa, halı siparişi veren kişi ipleri tedarik eder ve dokuyucular halıyı ortalama 2 – 2.5 ayda teslim ederler. Günümüzde çok ciddi ölçüde gerileyen yöre halıcılığı birkaç kişi tarafından yapılmaya devam etmektedir.

Denizli Çal Halısı: Genel olarak Denizli geçmişten beri çok önemli bir dokuma merkezi olma özelliğindedir. Burada dokumadan kasıt her türlü halı, kilim ve kumaştır. Yöredeki halı dokumacılığı özellikle Güney, Tavas ve Çal ilçesinde yoğunlaşmıştı. Çal ilçesinde 1975'te 20 kadar üretici ve tüccar, Esnaf ve Sanatkarlar Odası'na kayıtlıyken (Soysaldı ve Paksoy, 2007: 828) günümüzde ticari manada faal olan tezgah kalmamıştır. Çok az sayıda *Çal Halısı*, antika değerinde olduğundan yüksek fiyatlardan satışa sunulmaktadır.

Denizli'nin Güney ilçesinde de geçmişte dokumacılık çok gelişmiştir. Özellikle Ladik'teki gibi Güney'de dokunan seccadeler de bir dönem *Ladik Seccadesi* kadar popülerken sonradan burada da önemini yitirmiştir.

Sille Halısı: Konya'nın veya daha genel bir ifadeyle İç Anadolu'nun karakteristik halıları arasında sayılabilecek *Sille Halısı* da ne yazık ki dokuyuculuğu ticari manada bitmiş bir halı çeşididir.

Fethiye Kaya / Kayaköy Halısı: Fethiye'ye bağlı Kayaköy Mahallesi'nde uzun yıllardır dokunan halı, yörede "Kaya Halısı" ya da "Kayaköy Halısı" olarak bilinmektedir. Çoğu yere kıyasla nispeten yeni sayılabilecek bir halı olan *Fethiye*

Kayaköy Halısı ile ilgili olarak geçmişte pazarlamasının Rumlar aracılığıyla pazarlandığı bilinmektedir. Esasında 17. yy.'da başlayan yöre dokumacılığının ilk örnekleri bugünkilerden oldukça farklı olup 19. yy.'la birlikte ticari dokumacılığın başlamasını takiben halılarda yozlaşma da başlamıştır (Etikan, 2007: 85). Yöre halıları ile ilgili maalesef çok eski örnekler bulunmamaktadır. Maalesef Türkiye'de sıkça yaşanan camilerden halı – kilim çalınması vakası burada da sıkça söz konusu olmuş ve yakın yıllarda Fethiye'deki camilerden en eski örnekler çalınmıştır. Günümüzde Kayaköy'de birkaç faal tezgâh kalmış olup dokumacılık Fethiye Halk Eğitimi bünyesinde açılan kurslarla devam etmektedir. Halının Aralık 2018 itibariyle Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmıştır. Fethiye'nin bir diğer karakteristik halısı olan *Makri / Meğri Halısı* ise ne yazık ki çok önceleri kaybolmuştur.

Sincik Alikan El Dokuma Halısı: Ağustos 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan halı, Adıyaman'ın Sincik ilçesinde Alikan / Aliki Aşireti tarafından yaygın bir şekilde dokunan halı çeşididir. Genel olarak Doğu Anadolu Bölgesi'nde halı ve kilimlerde hemen her bir aşiretin karakteristik dokumaları vardır ve aşiretler dokumalara bakarak hangi halı veya kilimin hangi aşiret tarafından dokunduğunu bilir. Bu açıdan özellikle aşiretlerce dokunan kilimlerin karakteristiği büyük ölçüde korunmuştur.

Hakim renkleri kırmızı, bordo, siyah, gri, kahverengi, yeşil ve yünün kendi doğal renginin oluşturduğu halılar uzun yıllar hem yer hem de dik tezgahlarda dokunmuştur. Motif olarak çok sade olan bu halılarda özellikle zemin kırmızı / bordo, göbek lacivert ve kenar suyu da gri / açık mavi renkte dokunmaktadır. Halıların en yoğun dokunduğu yer olan Çamdere'de 2018 itibariyle toplam 200 hanede dokumacılık yapılmaktadır.

Siirt (Şirvan) Şal Halısı: Esasında "Şal Halısı" terimi Anadolu'da çok yaygın olup pek çok yörede bu isimle karakteristik halı (*Sivas Şal Halısı* gibi) öne çıkartılmaktadır. Siirt'te ise özellikle Şirvan'da ortaya konan karakteristik şal halıları

da belli özellikleriyle dikkat çekmektedir[362]. Halının en önemli karakteristiği ise tiftik katkılı yün ipliklerin kullanılıyor olmasıdır. Dokumada özellikle birinci sınıf yünlerin tercih edilmesi yanı sıra Siirt ve çevresinde yetiştirilen *Ankara Keçileri*'nden elde edilen tiftiğin de kullanılmasıyla *Siirt Şal Halısı* ayrı bir karakteristik kazanmaktadır. İhtiyaç duyulan yünler Ceylanpınar ve Şavak aşiretinden tedarik edilmektedir.

Çoğu yörede olduğu gibi burada da her biri özel anlam ifade eden geleneksel motifler yanı sıra son yıllarda özgün tasarımlar kapsamında yeni motiflerin kullanımı da başlamıştır. Genel olarak Şırnak, Bitlis, Batman, Hakkâri ve Van'daki örneklerden farklı olarak koyu renkli tasarımlar yanı sıra açık / canlı renklerle olan dokumalar da yaygındır. Renklerin eldesinde çoğunlukla sentetik boyalar kullanılmakla beraber ceviz kabuğu ve sütleğen gibi çevrede bol ve kolay temin edilebilen boyar bitkiler de kullanılmaktadır. Türk düğümü (Gördes Düğümü) tekniğiyle dokunan halıların m²'sinde 120.000 ilme bulunmaktadır.



Fotoğraf 423. Tipik *Siirt (Şirvan) Şal Halısı* Örneği

Dokumalar arasına taban halıları başta olmak üzere, duvar halıları ve minderler de yer almaktadır. *Siirt Şal Halısı* içerisinde özellikle 2 x 3 m. ölçülerinde 6 m²'lik halılar (Salon Halısı) en fazla tercih edilenidir. Günümüzde bu tipte bir halının değeri 1.500 – 1.750 TL. arasındadır. Yöre halıcılığı da geçmişle

[362] Şal: Aynı zamanda yörede geçmişte kadınların bellerine doladıkları sert ve kaba kumaşlardan yapılan dokumalara verilen addır. Benzer şekilde isimlendirme Sivas, Erzincan, Malatya ve Tunceli'de de söz konusudur.

kıyaslandığında çok ciddi ölçüde gerilemiştir. Geçmişte 500 ila 700 arasında faal tezgahın olduğu belirtilen yörede günümüzde 120 kadar faal tezgah bulunmaktadır ki bu şekliyle bile çoğu yöreden daha iyi durumdadır. Yörede 2017 itibariyle halı dokuma Şirvan Merkez'de ve Durankaya ile Cevizlik köylerinde yapılmaktadır. Yeni nesil, hem dokuma yönüyle hem de kullanım amacıyla eskisi gibi halılara ilgi göstermemektedir.

Dazkırı Halısı: Ocak 2018'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Dazkırı Halısı* (Başvurusu *Daskırı Halısı* adıyla yapılmıştır), Afyonkarahisar'ın Dazkırı ilçesinde sınırlı da olsa üretilmeye devam etmektedir. Faaliyet özellikle Aşağıyenice köyünde yoğunlaşmıştır. Kullanılan motiflere göre *Dazkırı Halısı*'nın, kuşlu, çarklı, gazelli gibi çeşitleri bulunmaktadır. Hakim renkleri, çoğu Batı Anadolu halısında olduğu gibi lacivert ve kırmızı başta olmak üzere beyaz, turuncu ve mavi oluşturmaktadır.

Karakteristik bir diğer halı olan *Kemaliye / Eğin Halısı* da günümüzde artık antika değeri taşıyan halılar arasında sayılmaktadır. Son birkaç yıldır yerel yönetim ve üniversitenin de desteğiyle *Bayburt Soğanlı Halısı* veya *Soğanlı Kabartma Halısı* adıyla da bilinen halı çeşidi yeniden gündeme taşınmış ve de başarılı tanıtım çalışmalarıyla sipariş yoluyla dokutturulur hale gelmiştir. Kayseri'nin çok sayıdaki karakteristik dokumalarından biri olan *Yeşilhisar (Karahisar) Halısı* ise günümüzde antika değeri olan halılar olarak işlem görmektedir. Yitirilen bir diğer karakteristik halı ise *Avanos Halısı* olmuştur. Yöredeki son üretici en son 2014'te halı dokuttuğunu ve faaliyeti sonlandırdığını belirtmiştir. Yöre halıcılığının (Genel olarak Kapadokya Bölgesi halıları kastedilerek) sönmesinde Asya ülkelerinde dokutulan (Afganistan, Pakistan, Nepal, Çin gibi) halılarla rekabet edilememesi işaret edilmiştir.

Kilimler: Türk kültüründe halı kadar köklü bir yere sahip olan kilim, kelime olarak Öz Türkçe olan kilim, Dîvânü Lugati't-Türk'te de "Kiwiz" olarak geçmekte ve çok az bir değişimle günümüzde şekliyle kullanılagelmektedir. Günümüzde dünyadaki pek çok dilinde de benzer şekilde söylenen kilim, Türk kültürünün önemli elemanlarından birisidir. Kilimler en basit haliyle havsız, kirkitli dokumalar şeklinde

tanımlanabilir. Kilimler çeşitli şekillerde kategorize edilebilmekte olup dokuma tekniğine göre eğri atkılı kilim, çapraz dikişli kilim, ilikli kilim; renk durumuna göre ala kilim, boz kilim ve kullanılan başlıca motiflere göre sandıklı kilim, koçboynuzlu kilim şeklinde sınıflandırılabilmektedir.

Kilimler elde ediliş biçimi ve kullanılan malzeme nedeniyle halılardan daha kısa sürede ve kolay elde edildiğinden halılar kadar değer görmemişse de bazı karakteristik kilimler de en az halılar kadar değerlidir. Bu gruptan 2018'in sonu itibariyle toplam 4 Coğrafi İşaret kapsamında, 3 tane de başvuru aşamasında kilim bulunmaktadır.

Bayat Türkmen Kilimi:

a. *Tarihi*: Adını Oğuzların Bayat kolundan olan Bayat'ta çok köklü bir dokumacılık geçmişi olduğu bilinmekle beraber ilk olarak ne zaman ve ne şekilde ortaya konduğuna dair müspet veriler söz konusu değildir. Çoğu yerde olduğu gibi Bayat'ta da zaman içerisinde gerileyen kilim dokumacılığı yerel yönetimin girişimleriyle 1987'de Bayat ilçe merkezinde yeniden hayata geçirilmiştir. Geçmişte Bayat'ta hemen her evde tezgah bulunuyor olup hane ihtiyacı ve çeyizlik kilim, cicim gibi çeşitli dokumalar hane halkı tarafından dokunmaktaydı.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Geleneksel motiflere sıkı bir bağlılık söz konusu alıp aslını koruyarak dokumalar devam etmektedir. Avşar güzeli (Avşar kızı da denilmektedir), saçı bağlı / saç bağı, başaklı, bindallı, seleser, Asarcık, hayat ağacı, otağ, ejderhalı, muskalı, bıtıraklı, kör çiçek gibi motifler yaygın olarak kullanılmakta olup *Bayat Türkmen Kilimi*'nde belli başlı 12 motif bulunmaktadır (Tümü tescillenmiştir). Bunlar içerisinde saçı bağlı en zor olan kilim olup dokunması 3 ay sürmektedir. Avşar güzeli kilimlerin ise dokunması 2 ayda tamamlanmaktadır. Söz konusu motiflerin de hepsi tescillenmiştir. Bunlar dışında Konya deseni ve Kütahya kilimi olmak üzere iki kilim çeşidi daha dokunmaktadır. Kilimlerdeki her bir motifin aynı zamanda kendine has renkleri olmakla birlikte bu durum değişkenlik gösterebilmektedir. Desen kompozisyonlarında ise siparişe yönelik üretimlerde özel ölçülere göre dokuma yapıldığından kompozisyonda bozulmalar olabilmektedir.

Yöre kilimleri için makbul sayılan sık dokuma ve yoğun motif kullanımıdır. Bu özelliği nedeniyle bir kişi tarafından günde en iyi şartlarda 5 – 7 cm. kilim dokunabilmektedir.



Fotoğraf 424. *Bayat Türkmen Kilimi*'nin Dokunması Aşamalarından Görünümler

Yünler için bütünüyle kök boyalar kullanılmaktadır ve bu anlamda Türkiye'deki az sayıdaki geleneksel yöntemlerle kilim dokunan merkezlerden biri konumundadır. Ceviz kabuğu ve palamut çoğu zaman yöreden, diğer boya bitkileri (Mazı, pinar, boyalıkotu / köpek üzümü gibi) dışarıdan temin edilmektedir. Kilimlerdeki başlıca renkler beyaz / ekru, kırmızı ve tonları, lacivert, mavi, kahverengi, yeşil ve hardal sarısıdır.

Bayat Türkmen Kilimi için önemli bir karakteristik de "Boncuk" adı verilen püskül ile kilim arasında 1 sıra boyunca çift renkli ipliklerle örülen işlemedir. Kilimin bir nevi nişanı kabul edilen bu uygulama sadece *Bayat Türkmen Kilimi*'ne özgü olup aynı zamanda tescilli bir uygulamadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Kilim, cicim, çanta, paspas, heybe, minder, kırlent ve çeşitli süs eşyaları dokunmaktadır. *Bayat Türkmen Kilimi* için standart ölçü 1.30 x 2.30 olmakla beraber çok değişik boyutlarda da dokumalar yapılmaktadır. Günümüzde kilim için ihtiyaç duyulan yünler Yeni Zelanda'dan temin edilmektedir. Temel renklerden olan kırmızı ve tonlarını elde etmek için kullanılan boya bitkileri ise İran'dan tedarik edilmektedir.



Fotoğraf 425. Karakteristik *Bayat Türkmen Kilimi* Örnekleri

Bayat Türkmen Kilimi'ni yöre ekonomisine yeniden kazandırmak adına yürütülen çalışmalar kapsamında 25 tezgâh dağıtılmıştır. Esasında 1989'da ilk olarak Sümerbank tarafından yörede halı dokutulmaya karar verilmiş ve bu doğrultuda planlamalar yapılmışsa da sonrasında kilimde karar kılınmıştır. 2018 itibariyle Bayat ilçe merkezinde ve civar köylerden Derbent ve Çukurkuyu başta olmak üzere birkaç köyde az sayıda kişi tarafından dokunmaya devam edilmektedir. Günümüzde faaliyetin ve ürün satışının yapıldığı Bayat ilçe girişindeki kilim üretim ve satış atölyesi, yöredeki bu anlamda en önemli ve yegane merkezdir.

Bayat Sos. Yard. ve Dayanışma Vakfı Kilim Atölyesi İşletmesi'nin girişimleri neticesinde 2000'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Bayat Türkmen Kilimi*'nin dosyasını incelediğimizde kilimin motif ve kompozisyon özellikleri dışında diğer hususlarda kısaca bilgi verilmiştir. Dosyada özellikle kök

boya kullanımına vurgu yapılmış olup kısaca yöredeki atölye sayısı (Söz konusu dönemde 6 atölye bulunuyordu) belirtilmiştir. Öte yandan bu dosyanın da revize edilmesi gerekmektedir.

Jirkan Kilimi:

a. *Tarihi*: Sümer Halı A.Ş.'nin girişimleriyle 1996'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Jirkan Kilimi*'nin Coğrafi İşaret sahipliği yapılan son düzenlemeyle Van Büyükşehir Belediyesi'ne geçmiştir[363]. Söz konusu kilim adını Hakkâri, Van ve Şırnak'ta yayılış gösteren Jirki Aşireti'nden almıştır. Daha önce de bahsedildiği gibi Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde, hemen her aşirete özgü kilimler bulunmaktadır. Zaman zaman aşiretler arasındaki etkileşimden ötürü kilimlerde de bunun etkisi görülse de yine de belli karakteristikler mutlaka korunmaktadır. Örneğin; *Goyan / Guyan / Uludere Kilimleri* adını Goyan / Goyi aşiretinden almaktadır. Söz konusu kilimler özellikle Uludere ve Beytüşşebap ilçelerinde dokunmaktadır. Goyan Kilimi ile Jirkan Kilimi, aşiretlerin kendi geleneklerine bağlı olarak ortaya konduğu şekliyle üretilmiş olduğundan bir nevi aşiretlerin kimlik belgesi niteliğindedir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Örgü, atkı ve çözgüsü yünden olan *Jirkan Kilimi*'nde kullanılan yünler kök boyalarla renklendirilmektedir. Günümüzde ise sentetik boyalar daha yaygındır. Kilim için en yaygın ölçü; 1.30 x 2.20 m.'dir. *Jirkan Kilimi*'nde karakteristik motifleri söz konusu olup buna göre başlıca kilim çeşitleri; Jirkan, Avşar Güzeli, Şaşbağı, Gülsor, Damalı, Seleser, Pıtıraklı, Başaklı, Körçiçek, Su Yolu, Parmaklı, Hayat Ağacı, Ejderhalı'dır.



[363] Esasında söz konusu kilimin Siirt ile olan tanınırlığı çok daha fazla olup Siirt yöresel ürünlerinin tanıtımında *Jirkan Kilimi* daima öne çıkartılmıştır. Siirt Valiliği de kilimle ilgili üretiminin ve ticaretinin yaygınlaşması adına kayda değer girişimlerde bulunmuş olmakla beraber Coğrafi İşaret sahipliğinin Van Büyükşehir Belediyesi'ne intikali dikkat çekmektedir.

Fotoğraf 426. Tipik *Jirkan Kilimi* Örneği

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Siirt'te 1997'de 40 dokuma tezgahı bulunan toplam 2 kilim atölyesinde 60 öğrenci çalıştırılmaktaydı (Anonim, 1998c: 207). Yerel yönetimin girişimleriyle gerek Jirkan gerekse Guyan kilimlerinin yeniden dokutulmaya başlanması adına girişimlerde bulunulmuştur. Kilimlerin halılardan daha kullanışlı ve bakımının kolay olmasından ötürü talepler halıdaki kadar gerilememiştir. Öte yandan *Jirkan Kilimi*'ne olan ilgiyi daha da artırmak adına farklı tasarımlar (Yelek, şal, koltuk şalı gibi) tasarımlar da söz konusu olmuştur.

Eşme Yörük Kilimi:

a. *Tarihi*: Tıpkı *Uşak Halısı* gibi *Eşme Yörük Kilimi* de yörenin karakteristik ve özellikle bir dönem Avrupa pazarlarının en aranan dokumaları arasında yer almışlardır. Fakat *Uşak Halısı*'nın yaşadığı süreci *Eşme Yörük Kilimi* de yaşamış ve Oriental Carpet Manufacturers'in ticari üretim yaptırmasıyla karakteristik çizgisinden çıkmaya başlamış (Kullanılan boyalar ve motiflerde yozlaşma açısından) ve önemli ölçüde değerini yitirmiştir. Yöre kilimleri sipariş üzerine dokunan ihraç kilimleri olarak ortaya konmuş ve kilimlerin gelişimini Görgünay Kırzıoğlu (1994: 2); İlk Dönem (1934 Öncesi), Orta Dönem (1935 – 1980) ve Son Dönem (1980 Sonrası) olmak üzere 3 dönemde ele almıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Tamamiyle yünden dokunan *Eşme Yörük Kilimi*'nde kırmızı, mavi, yeşil, siyah, kahverengi ve ekru renkler hakimdir. Bununla birlikte son dönem kilimlerinde renk çeşitliliği daha da artmıştır. Altınbaş adı verilen kilim çeşidi ise en tanınmış olan karakteristik *Eşme Yörük Kilimi*'dir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yakın yıllara kadar yörede sipariş usulüyle dokunmaya devam eden kilimler son yıllarda sadece birkaç tezgahta dokunur olmuştur. Öte yandan uzman görüşlerine göre özellikle son dönem Eşme Yörük Kilimleri yozlaşmanın çok ileri safhada olmasından ötürü bu isimle anılamayacak kadar bozulmuştur. Sümer Halı A.Ş.'nin girişimleriyle 1996'da

Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Eşme Yörük Kilimi*'nin Coğrafi İşaret sahipliği Eşme Belediyesi'ne intikal etmiştir.

Süper İnce Kilim:

a. *Tarihi*: Sümer Halı A.Ş. tarafından dokutturulan ve diğer kilimler gibi 1996'da Coğrafi İşaret kapsamına alınan kilim çeşididir. Esasında söz konusu kilim belli bir yöreyle özdeşleşmiş olmaktan öte tipik Türk kilimleri etkisi taşıdığından bu isimle kapsam dahiline alınmıştır. Son düzenlemeyle birlikte Coğrafi İşaret sahipliği Sandıklı Belediyesi'ne geçmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Atkı ve çözgüsü yünden olan *Süper İnce Kilim*, genel olarak Türk kilimlerden motiflerle bezenmiş, belli bir yöreyle özdeşleşmiş olmaktan ziyade genel olarak Türkiye'de dokunan ve Türk kültüründen izler taşıyan bir çeşididir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yer yaygısı olarak kullanımı yanı sıra günümüzde çok iyi kalite ve antika niteliğinde olanlar koleksiyon amaçlı toplanmaktadır. Büyük halı mağazalarında tesadüf edilebilen bir kilim çeşidi olmakla birlikte belli bir yörede ticari manada üretiminin yapıldığı tespit edilememiştir.

Coğrafi İşaret kapsamında olmayıp saha çalışmalarımız ve literatür taraması kapsamında karşımıza çıkan diğer kilimler ise;

Şenkaya (Erzurum) Bardız Kilimi: Osmanlı İmparatorluğu döneminin Saray kilimlerindekiyle aynı denebilecek özellikte kilimler olmasıyla dikkat çekmektedir. *Şenkaya Bardız Kilimi*'nin geçmişinin ise en iyi tahminlerle birkaç asrı bulduğu vurgulanmaktadır. Koyu renklerin hakim olduğu *Erzurum Bardız Kilimi*'nde siyah, bordo ve kırmızı başta olmak üzere mavi, gri ve bej renklere az da olsa tesadüf edilmektedir. Kullanılan motifler arasında bitkisel motifler hakim olup az da olsa hayvan figürleri de kilimlerde işlenmektedir. Bu kilimlerin en karakteristik motifleri iri güller olup bu şekliyle Kafkasların halı – kilimlerinden izler taşıdığını anlaşılmaktadır. Bazı örnekler *Karabağ / Karagül Kilimleri* ile büyük ölçüde benzer özellikler sergilemektedir.

Günümüzde Şenkaya'ya bağlı Gaziler Mahallesi'nde (Eski adı Bardız olan) birkaç kişi tarafından dokunmaya devam edilmektedir. Kilimin yeniden ticari hayatta hareketlilik kazanması adına ESMEK (Erzurum Sanatsal ve Mesleki Eğitim Kurumu) bünyesinde kurslar açılmaktadır.

Iğdır Karabağ / Karagül Kilimi: Esasında doğrudan Anadolu menşeli veya Türkiye'den belli bir yöreyle özdeşleşmiş olarak ortaya konan kilimlerden değildir. Karabağ'da yaşanan olaylar sonrasında yaşanan göçlerle Iğdır'a gelen Türkler tarafından yörede 1992'de dokunmaya başlamıştır. Kafkas menşeli bir kilim çeşidi olan ve sonradan Iğdır'da dokunmasına başlanan bu kilim çeşidi günümüzde en fazla Iğdır'da dokunmakta olup Karabağ'daki durum bilinmemektedir.



Kaynak: Iğdır Halk Eğitim Merkezi tasarımları.

Fotoğraf 427. Tipik *Karabağ Kilimleri*'nden Örnekler

Karabağ Kilimi veya literatürde *Karagül Kilimi* olarak da ifade edilen bu kilim yün iplerden dokunmakta olup temel karakteristiğini kilime de adını veren iri gül motifleri oluşturmaktadır. Günümüzde hala kök boyalarla boyanmaya devam edilen yünlerle dokunan bu kilimler de *Bardız Kilimi*'nde olduğu gibi Saray motifli kilimler arasındadır. Günümüzde Iğdır Halk Eğitim Merkezi bünyesinde 12 faal

tezgah bulunmakta olup bunların 2 tanesinde sürekli dokuma yapılmakta, diğerlerinde ise eğitim zamanı dokuma yapılmaktadır. Ürüne yönelik bir pazar oluşamamış ve lokal ölçüde tanınırlığın ve ticari değerin dışına çıkılamamıştır.

Keles Kilimi: Bursa'nın Keles ilçesiyle özdeşleşmiş ve yöre halkı tarafından hala geniş denilebilecek bir katılımla dokunmaya devam edilen kilim çeşididir. Yörede en iyi şartlarda 2 asrı bulan bir mazisi olduğu söylenebilir, zira saha çalışmalarımız kapsamında 80 – 90 yıllık çeyizlik kilimlere tesadüf edilmiştir.



Fotoğraf 428. Keles Kilimlerinden Örnekler

Atkısı yün ve çözgüsü pamuktan oluşan bu kilimlerde özellikle çözgüde pamuk ipliklerin kullanılıyor olması kilimlerin ömrünü uzatmaktadır. Karakteristik 10 kadar motifin bulunduğu yöre kilimlerinde hakim renkler lacivert ve bordo / vişne çürüğü renkleridir. Ortalama bir *Keles Kilimi* 2 kişi tarafından 10 – 12 günde dokunabilmektedir. Kilim yanı sıra çuval, heybe, minder, çanta ve yolluk da dokunmaktadır. Günümüzde Keles'in Sorgun ve Kocakovacık Mahallelerinde dokunmaya devam etmektedir.

Kelkit Zilli Kilim: Kelkit Zilli Kilimi adıyla Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan kilim yörede *Ala Kilim, Gümüşhane Zilli Kilim* gibi isimlerle de bilinmektedir. Kilim dikkat çekici adı kaba kirkitli dokuma çeşidi olan "Zili"den almış olup zamanla "Zilli" şeklinde söylenir olmuştur. Yolluk, seccade, heybe, çanta, çuval, minder, duvar panosu, yastık şeklinde kullanımı da söz konusu olup çok büyük

ölçekli dokumalar olmakla beraber daha küçük örnekler de vardır. Kilimlerin 1 metresi 5 günde dokunabilmektedir.

Kadirli Karatepe Kilimleri: Osmaniye'nin Kadirli ilçesine bağlı Karatepe köyünde dokunan ve yöreyle özdeşleşmiş kilimlerdir. Yörede dokunan kilimlerdeki motif ve kompozisyonlar Anadolu kilimlerinde yaygın olarak rastlanan özelliktedir. Yörük, Türkmen ve Avşar desenlerinin kilimlerde kullanıldığı belirtilmiştir. Bununla birlikte geleneksel metotlarla dokunmaya devam etmesi ve ticari manada da dokunmasının sürdürülmesiyle önemli bir yere sahiptir. Kilimlerde sentetik boyalar yanı sıra soğan kabuğu, ceviz, sütleğen, hardal ve gelincik de boya bitkisi olarak kullanılarak da yün boyama devam etmektedir. Kilimin 1 m²'si seçilen desen ve kompozisyona göre değişmekle birlikte ortalama 4 – 5 günde dokunabilmektedir.

Kilim dokuma yöre ekonomisinde önemli bir yere sahip olduğundan henüz 1972'de kurulan Karatepe Kızyusuflu Kalkındırma Kooperatifi aracılığıyla kilimlerin dokutturulup pazarlanması sağlanmaktadır. 2017 itibariyle yörede 135 tezgâh bulunmakta olup bunlardan 17 tanesi hariç geri kalanı yörede kilim dokuyuculuğunun yaygınlaştırılması amacıyla halka dağıtılmıştır. Kilim yanı sıra heybe, seccade ve duvar panosu şeklinde kullanımları söz konusudur.



Fotoğraf 429. Karatepe Kiliminin Dokuma Aşamasından Görünümler

Şarkışla Kilimi: Şarkışla Kaymakamlığı tarafından Aralık 2017'de Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Esasında genel olarak Sivas'ta halı dokuyuculuğu gibi

kilim dokuyuculuğunun da köklü bir geçmişi bulunmaktadır. Öte yandan yöre dokumacılığı da pek çok yerdeki gibi ciddi ölçüde gerilemiş hatta çoğu yörede kaybolmuştur (Divriği gibi).

Şarkışla Kilimi olarak öne çıkartılan kilim, esasında genel manada *Sivas Kilimi* kapsamında değerlendirilebilecek kilimlerdendir. Zira bu kilim de Sivas'ın diğer yörelerinde dokunan kilimler gibi yoğun işlemeli, seccade tipli çeşitleri bulunan kilimlerdir. Geçmişte Şarkışla'ya bağlı olan Gemerek ve Altınyayla'da da dokumacılığı yapılan kilimin geniş bir etki alanı söz konusuydu. Günümüzde Şarkışla'da da kilim dokuma çok ciddi ölçüde gerilemiş olup daha ziyade Halk Eğitim Merkezi bünyesinde kurslar vasıtasıyla dokumacılık yapılmakta, köylerde ise ticari manada bütünüyle ortadan kalkmış durumdadır.

Hakkâri Kilimleri: Yeri geldikçe belirtildiği üzere genel olarak Türkiye'nin doğu yarısında aşiretler tarafından ortaya konan halı ve kilimlerin kendini tanıtıcı birtakım karakteristikleri vardır. Desen, renk ve kompozisyona göre aşiretler halı ve kilimlerin kime ait olduğunu tanımaktadırlar. Esasında bu durum özellikle bölge kilimleri üzerindeki çalışmaları ve de konumuz olan Coğrafi İşaret uygulaması açısından güçlük yaratmaktadır. Zira Hakkâri ile birlikte Van, Şırnak ve Siirt'te de söz konusu kilimler aynı isimle kendi yöreleri bünyesinde de dokunduğundan yerel dokumalar arasında sayılmaktadır. Bu özelliklerine göre de Hakkâri'de dokunan kilimler; "*Gülsarya, Gevdan, Lüleper, Şamari, Gülgever (Kaşuri / Yaylagülü), Şımkubük (Şimkubik), Herki, Canbezer (Canbezar), Halitbey (Halitbeyi), Gülhazar (Gülhezar / Bin Gül), Hevçekar (Hevçeker), Kesnekar (Kesneker), Şehvani (Tiyari), Sine, Çılgül (Kırk Gül). En fazla kullanılan desenler ise Gülsarya, Sine, Lüleper, Kesnekar, Gülgever, Hevçekar ve Çılgül*"dür (Şahin, 2013: 485). Hakkari kilimlerinde ağırlıklı olarak koyu renkler tercih edilmekte olup siyah, kahverengi, lacivert, kırmızı / bordo, beyaz (Yünün doğal rengi) hakim renkleri; mavi, yeşil ve sarı ise tali renkleri oluşturmaktadır. Hakkâri ve çevre illerde hala kök boyalar kullanılarak yünler renklendirilmektedir. Yörelerde yakın yıllara kadar ticari amaçtan öte kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak dokunmuş olan bu kilimler, son yıllarda

çoğunlukla ticarete yönelik dokunmaktadırlar. Örneğin; yukarıda sayılan kilimlerden *Sine Kilimi*, Siirt'in Baykan ilçesinde en fazla dokunan kilim çeşididir.



Fotoğraf 430. Hakkâri Kilimlerinden Örnekler

Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da *Hakkâri Kilimleri* adıyla tanınırlık kazansa da aşiretler tarafından dokunan bu kilimlerin bölgede geniş bir alana yayılmış olmalarından ötürü Şırnak, Van ve Siirt'te de aynı isimlerle yaygın bir şekilde kilim dokumacılığının yapıldığının belirtilmesi gerekmektedir.

Küre Kilimi: Çoğu yöredeki kilimlerin aksine esasında yeni denilebilecek kilimlerdendir. Kastamonu'nun Merkez ilçesinde başlayan fakat daha sonra burada önemini yitirmeye başlayınca Küre Belediyesi'nin sahiplendiği kilim dokumacılığı zamanla burada gelişmeye başlamıştır (Erdoğdu, 2008: 269). Yörede 1990'ların başlarında yaygınlaşmaya başlayan kilimler günümüze değin sınırlı üretimle devam etmiştir. Atkı ve çözgüsü yünden olan Küre Kilimi, klasik Anadolu kilimlerinin motiflerinden izler taşımaktadır.



Fotoğraf 431. Küre Kilimlerinden Örnekler

Kastamonu'da Hanönü'ne bağlı Gökçeağaç'ta da geleneksel kilim dokumacılığı adına girişimlere başlanmıştır.

Hotamış Türkmen Kilimi: Konya'nın Karapınar ilçesine bağlı Hotamış beldesiyle özdeşleşmiş olan kilim çeşididir. Aytaç (2003: 15)'ın yöre koşullarında 24 köyde yapmış olduğu saha çalışmaları kapsamında 19. yy.'a bile ait kilimlere rastlayamadığını bildirmiştir. Her ne kadar sözlü gelenek ve yöre Türkmenlerinin tarihçesi kapsamında *Hotamış Türkmen Kilimi*'nin yörede birkaç yüzyıldır dokunduğu rahatlıkla söylenebilir olsa da elde bunu kanıtlayacak ve dönemin karakteristik kilimlerini tanıtacak örnek olmaması üzücüdür.

Çıldır Kilimi: Ardahan Kilimi, Kars Kilimi, Çıldır Kilimi gibi isimlerle yörede genel olarak benzer karakteristikler sergileyen kilimler de bir dönem Türkiye çapında tanınırlık kazanmış kilimlerdi. Öte yandan son yıllarda neredeyse dokunmayan bu kilimler, Halk Eğitim Merkezleri sayesinde dokutturularak kaybolmasının önüne geçilmektedir. Ticari manada yöre de kilimciliğin bir yaygınlığı kalmamıştır.

Türkiye'nin çoğu yerinde ya tamamiyle durmuş ya da bir nevi hobi amaçlı birkaç kişi tarafından daha dokuması yapılan çok sayıda kilim olduğu bilinmektedir. Esasında yukarıda sayılan kilimlerin çoğunda olduğu gibi *Saban Kızık Kilimi* (Bolu), *Korkuteli Alafaradın Kilimi* (Antalya), Çepni Kilimi (Ordu) gibi kilimler günümüzde Halk Eğitim Merkezlerinin açmış oldukları kurslarla (Her zaman olmamakla beraber) varlıklarını sürdürmektedirler.

Bunlar haricinde belli bir yöreye ait olmayan aşiretlerin, Yörüklerin ortaya koyduğu fakat karakteristik özellik gösteren dokumalar vardır ki; *Karakoyunlu Dokumaları, Karakeçili Dokumaları* (Güneydoğu Anadolu'dan İç Anadolu'ya kadar uzanmaktadır) ve *Sarıkeçili Yörük Kilimleri* bu durum örnek verilebilir. Her ne kadar Türk kültürünün bir parçası olsalar da söz konusu bu dokumalar için Coğrafi İşaret odağında belli bir yöreye işaret etmek çok güçtür.

Diğer Düz Dokumalar: Bu grupta yer alan cicim / cecim, sumak ve sili / zili de esasında dokuma tekniği farklı olan kilim çeşitleridir. Bunlar içerisinde en yaygın olan cicim; atkı ve çözgü haricinde renkli ipliklerle yapılan ayrı bezeme atkısıyla dokumaya sonradan işlenmiş havası veren desenlerle yapılan bir dokuma çeşididir. Esasında cicim ve sililer birbirlerine çok benzer dokumalar olup bunlardan sililer ekseri yer yaygısı, cicimler ise örtü olarak kullanılmakta olup kullanım farklılığından ötürü ayrı ayrı değerlendirilmişlerdir (Atlıhan, 2007: 219). Coğrafi İşaret kapsamında hali hazırda bu gruptan herhangi bir ürün bulunmamakta olup saha çalışmalarımız kapsamında ele alınan bu gruptan dokumalardan birkaçı şu şekilde sıralanabilir:

Tekirdağ Karacakılavuz Dokumaları:

a. *Geçmişi*: Esasında genel olarak Trakya'daki dokumaların çoğu birbiriyle benzerlikler göstermekle beraber çoğunun arasında çok küçük ölçekli bazı farklılıklar söz konusudur. Örneğin; Karacakılavuz'da 4 gücülü / ayaklı tezgahlar kullanılıyorken[364], Poyralı'da 2 gücülü tezgahlar kullanılmaktadır. Renk geçişleri ve kompozisyonlar açısından da farklılıklar söz konusudur. Dokumaların çoğunda da

[364] Bu tipte 4 pedallı mekikli dokumalar genel olarak "Dimi Dokuma" olarak adlandırılmakta olup bu nedenle bahis konusu dokuma *Karacakılavuz Dimi Dokuması* olarak da adlandırılmaktadır.

Balkan kültürünün etkisi görülmektedir ki, bu da demografik hareketlilikten ötürü beklenen bir durumdur. Yöredeki dokumacılık Osmanlı – Rus Savaşı sonucu (1877 – 1878) Bulgaristan'dan gelen halk tarafından başlatılmıştır. Önceleri sadece kendi ihtiyaçlarına yönelik yapılan dokumalar daha sonra ticari hayata da dahil olmuştur. Karacakılavuz'da (Günümüzde Süleymanpaşa'ya bağlı bir Mahalle) dokumacılık faaliyetini yörede yeniden canlandırmak adına 1940'ta ilk olarak kurslar açılmıştır (Çelik ve Şener, 2010: 55). Her ne kadar bu iyi niyetli girişimin devamı gelmese de faaliyetin tamamiyle kaybolmasını da engellemiştir. Yörede 2005'ten itibaren bu alanda yeniden bir hareketlilik başlamış, Halk Eğitim Merkezler ve ilgililerince yeniden gündeme taşınmıştır. Günümüzde dokuyucuların ellerinde 100 yılı aşkın örnekler bulunmaktadır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Esasında *Tekirdağ Karacakılavuz Dokumaları*, bir çeşit cicim dokumasıdır. Bu nedenle Trakya'da yaygın olarak "Trakya Cicim Dokuması" olarak bilinmektedir. Atkısı Isparta'dan temin edilen yün iplerle, çözgüsü ise İstanbul'dan alınan pamuk ipliklerle hazırlanmaktadır. Günümüzde dokumacılığı sürdürenler motiflerin her birinin bir anlamı olduğunu ve bazı mesajlar içerdiğini bildiklerini, bunları büyüklerinden duyduklarını belirtmişlerdir. Fakat bunların unutulduğu, günümüzde serbest çalışma olarak dokuyucunun tercihine bağlı olarak hemen her motifin çeşitli kompozisyonlar şeklinde işlendiği gözlenmektedir. Öte yandan geleneksel motiflerin her birisinin mutlaka korunduğuna da özellikle değinilmiştir. Geometrik şekiller, bitkisel formlar, yıldız, muska, nazarlık, elibelinde, koçboynuzu, beygir nalı, kurt izi, köpek patiği, tavuskuşu / mührüsüleyman, sıçan dişi gibi motifler *Tekirdağ Karacakılavuz Dokumaları*'ndan en fazla işlenen motiflerdir. Sayılan bu motifler yöredeki peşkir dokumalarda da karşımıza çıkmaktadır. Eski örneklerde belli bir simetri gözetilmezken günümüzdeki dokumalarda simetriye daha fazla dikkat edilmektedir.

Tekirdağ Karacakılavuz Dokumaları'nda hakim renkleri kırmızı (Türk kırmızısı), mavi, yeşil, sarı ve siyah oluşturmaktadır. Eski örneklerde ağırlıklı olarak koyu renkler kullanılmış olup açık renkler çok daha sonraları kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle siparişlere yönelik dokumalarda açık renkli olan dokumalar daha fazla talep görmüştür. Günümüzde az da olsa doğal boyamacılıkla yünler boyanmaktadır. Papatya, ceviz kabuğu, soğan kabuğu, hibiskus kullanılmaktadır.



Fotoğraf 432. Karacakılavuz Dokumalarının Yapım Aşamalarından ve Çeşitli Tasarımlardan Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yastık, minder, yolluk, heybe, seccade, çuval, koltuk şalı, duvar panosu, yelek şeklinde kullanımları söz konusudur. En fazla boyu 1.35 cm., eni 65 cm. olan yolluklar dokunmaktadır. Toplamda 1 yolluk için 1 – 1.2 kg. ip harcanmakta ve 5 günde dokunabilmektedir. Aynı ölçülerde hazırlanan duvar panoları ise en zahmetli parçalar olup 2 haftada dokunabilmektedir. Günümüzde üretim tamamiyle siparişe yönelik yapılmaktadır.

1980'de yörede 80 – 85 kadar faal tezgâh varken 2018'e gelindiğinde faal tezgah sayısı 15 kadar olup bunun 12 tanesi Halk Eğitim Merkezi bünyesinde kurs faaliyetlerinde kullanılmaktadır. Üreticinin emeğinin karşılığını alamaması en büyük caydırıcılık olarak belirtilmiştir. Örneğin; en iyi şartlarda *Tekirdağ Karacakılavuz Dokuması* bir yolluk 200 TL. olmalıyken 130 TL.'ye ancak satılabilmektedir. Ortalama 5 günlük bir mesainin ürünü olan dokumanın 130 – 150 TL.'den satılması, esasında yeni neslin faaliyete ilgi göstermemesi noktasında haklılık payları olduğunu kanıtlar niteliktedir. Ayrıca yeni nesil söz konusu uğraşıya ilgisiz olduğu gibi evlerinde de bulundurmaya sıcak bakmamaktadır.

Kırklareli Poyralı Dokumaları:

a. *Geçmişi*: Bulgaristan'dan gelen göçlerle Türkiye'ye taşınmış olup günümüzde Bulgaristan'ın bazı köylerinde az da olsa yapıldığı bilinmektedir. Bir dönem kaybolma noktasına gelen *Kırklareli Poyralı Dokumaları*, yörenin ilk kadın Muhtarı Cemile Esen'in girişimleri sonrasında açılan Kültür Evi (Poyralı girişinde) bünyesinde hem üretim hem sergi hem de satış yapılmasına yönelik girişimlerde bulunmuş ve büyük gelişme kaydedilmiştir. Geçmişte yöre için başlı başına bir sektör olan dokumacılık, yerli ustalarca yapılan tezgâhlar ve hemen her evde yapılmasıyla önemli bir iktisadi faaliyetken yeni neslin ilgisizliği, değişen tüketim alışkanlıkları ve pazarlardaki çok daha ucuz alternatifler çoğu karakteristik dokumada olduğu gibi bu dokuma işini de sönme noktasına getirmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Dokumaların çözgüsü pamuk ve atkısı da yünden yapılmaktadır. Geçmişte ise kullanım alanına göre 2 farklı tip dokuma söz konusuydu. Buna göre; iç giyim ve peşkir amaçlı dokumalar sadece pamuklu dokumalar, seccade, minder ve şayak için ise yünlü dokumalar kullanılmaktaydı. Yünlü dokumalar çok daha erken ortadan kalkmıştır. Pamuk ipliği Kırklareli'nden, yün iplikler ise Pınarhisar'dan temin edilmektedir. Dokumalardaki renk ve motiflerin özel bir anlamı bulunmamakta olup genellikle çoğu Anadolu dokumalarından farklı olarak Balkan etkisinin gözlendiği canlı ve karışık renklerden (Sarı, kırmızı, turuncu, pembe gibi) oluşan dokumalar söz konusudur. Çözgü ipi de ekseriyetle siyah olarak seçilerek renkler arasında bir kontrast yakalanması sağlanır. Kullanılan başlıca

desenler; kazayağı, koçboynuzu, bülbül gözü, tahta kaldırması, yonca yaprağı, armut sapı olarak sıralanabilir.



Fotoğraf 433. *Poyralı Dokumasının* Tezgahtaki Aşaması ve Karakteristik Örnekler (Sağ altta 1820'den kalma bir örnek görülmektedir)

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Çok geniş bir kullanım alanı olan *Kırklareli Poyralı Dokumaları*'nın giyim kuşam elemanı olmasının yanı sıra ev tekstili, heybe, minder, çuval, seccade, kilim ve süs eşyası olarak yöre folklorunda geniş bir yeri bulunmaktaydı. Kilim yapımında en 75 – 85 cm. olup boyu ise değişkendir. Buna göre bir kilimin metresi 2 saatte dokunabilmekte olup 300 g. yün ip harcanmaktadır. 2018 itibariyle dokumanın 1 metresinin 40 – 50 TL. olması gerektiği belirtilmiş olmakla beraber en iyi şartlarda 20 – 25 TL.'den satılabilmektedir. Geçmişte hemen her evde dokunan *Kırklareli Poyralı Dokumaları*, çoğu dokumadan daha önce kaybolma noktasına gelmiş, günümüzde ise faal tek tezgâh kalmıştır. İlk etapta pazar arayışlarının yapılıp özellikle Pınarhisar merkezli bir altyapı planlamasına gidilmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. Emeğinin

karşılığının olmadığı bir ürünün haliyle caydırıcı olduğu ve insanların özellikle bu alana yönelmek istemedikleri belirtilmiştir.

Yozgat Cicimi: Yakın denebilecek yıllara kadar Yozgat'ın hemen her köyünde dokunan geleneksel cicim dokumaları son yıllarda neredeyse bütünüyle kaybolmuş durumdadır. Yozgat genelinde cicim dokumacılığı Halk Eğitim Merkezleri bünyesindeki kurs programları kapsamında sürdürülmektedir. 2018 itibariyle Yozgat / Merkez ilçede 4, Sorgun'da 10 faal tezgâh bulunmaktadır. Klasik yer yaygısı yanı sıra heybe, çanta ve duvar süsleri gibi alternatif ürünler de dokunmaktadır.



Fotoğraf 434. Geleneksel *Yozgat Cicimleri* ve Bunlardan Esinlenilerek Hazırlanan Yeni Tasarımlardan Panço Örneği[365]

6.2. Bölüm Değerlendirmesi

Halı, kilim ve diğer tüm kirkitli dokumalar konunun başında da ifade edildiği üzere Türk kültürünün sembolleri arasında yer alan ve Türklerin ustalaşmış olduğu ilk zanaat faaliyetlerinden birisidir. Uzun yıllardır Türk kültür hayatının önemli bir

[365] *Yozgat Cicimi* ile ilgili bizleri aydınlatan bu zanaatın sürdürülebilirliği hususunda yoğun çaba harcayan Burçin Ergen'e teşekkür ederiz.

parçası olması nedeniyle de bu alanda özellikle motif – kompozisyon – renk üçlüsü odağında dokunduğu çevrenin özelliklerini yansıtan çok sayıda karakteristik halı, kilim, zili ve cicimler ortaya konmuştur ki, bu durum zaten söz konusu ürünlerin Coğrafi İşaret değerlerinin başlıca göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Elbette tarihsel süreç içerisinde ortaya konan milyonlarca farklı desen ve kompozisyonda halı, günümüze değin belli başlı değişimler göstererek ulaşmış olsa da belli karakteristiklerini yakın yıllara kadar korumayı başarmıştır. Sonuç itibariyle de 2018'e gelindiğinde 4'ü kilim olmak üzere toplam 27 kirkitli dokuma Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Halı ve kilimler özelinde ele aldığımız bu ürün grubu (Cicim, tülü, zili gibi diğer dokumalardan kapsam dahilinde ürün bulunmamaktadır) ne yazık ki en ciddi sorunlarla ve vahim durumla karşılaştığımız ürün grubu olmuştur aynı zamanda. Türk kültürünün en önemli elemanları arasında yer alan bu müstesna ürünlerin tamamına yakınının ticari manada üretimi bitmiştir. Çok az sayıda dokunmaya devam eden (*Yağcıbedir, Döşemealtı, Uşak El Halıları* gibi) dokumalar ise taklit / sahte ürünler baskısı altında kaybolma noktasına gelmiş durumdadır. Yerel yönetimlerin kar amacı gütmeden, ürünlerin kaybolmasının önüne geçmek adına giriştikleri faaliyetler ise ilerleyen bölümlerde de detaylandırılacağı üzere çoğu zaman sürdürülebilir olmaktan uzak, iyi niyetli çabalar olarak kalmıştır. Peki, Türk kültürü için bu kadar önemli olan bir ürün grubu için bu noktaya nasıl gelinmiştir? Bu sorunun cevabını saha çalışmalarımız, halı tüccarları ve dokurlardan almış olduğumuz bilgiler ışığında şu şekilde sıralamak mümkündür;

- Başta halıcılık olmak üzere dokumacılık Çin malları veya daha geniş bir ifadeyle Uzak Doğu menşeli oldukça ucuza mal edilen ürünlerle rekabet edemediğinden çoğu yörede adeta bütünüyle sönmüştür,
- Küreselleşme ve buna bağlı toplumların aynılaşması sorunsalına bağlı olarak giyim – kuşamda olduğu gibi ev dekorunda da moda anlayışı ciddi ölçüde değişmiş ve ne yazık ki halı – kilimler kendini bu dönüşüme adapte edemediğinden, yeni moda dekorasyonda çok büyük ölçüde kendilerine yer bulamamışlardır,

- Çoğu geleneksel / köylü zanaatında yaşanan kronikleşmiş bir sorun da yeni neslin hem üretim hem de kullanım amacıyla söz konusu dokuma ürünlerine ilgi göstermemesi,
- Birinci maddeden kaynaklı olarak dokurların emeklerinin karşılığını alamıyor olmasından ötürü maddi bir tatminin olmayışının insanları faaliyeti yönelik küstürmesi,
- Sayıları yıldan yıla azalan bu alana yönelik ilgililerde (Koleksiyonerlerin, otantik dekorasyona meraklı olanların) pazarlardaki sahte ürünlerin çok yüksek fiyata orijinal el dokuması Türk halı ve kilimi adıyla satılıyor olmasının yarattığı güvensizlik,
- Özellikle halılarının bakımının ve temizliğinin zahmetli olmasının, satın alınması yönündeki engelleyiciliği ne yazık ki bu kültürel değerin (El dokuması halı ve kilimler) adeta bütünüyle toplum hayatından ve de toplumsal hafızadan silinmesine / silinmeye başlamasına neden olmuştur.

Yukarıda maddeler halinde sıralanan Türk halı ve kilim dokumacılığı sektörünün temel ve acil çözüm bekleyen sorunlarından esasında ilk 2'si diğer faktörlerden çok daha yıkıcı olmuştur. Öte yandan sıralanan maddelerden de anlaşıldığı üzere bahis konusu ürünlere yönelik dış gelişmeler kadar iç gelişmeler de sektörü yıpratır nitelikte gelişmiştir.

Sektörle ilgili sorunların ağırlık merkezi olan Uzak Doğu menşeli ucuz taklit halılar kadar, yaygınlaşan makine halılarının da etkisi büyük olmuştur. Öte yandan makine halısı da yurtdışından Türkiye'ye bol miktarda ve ucuza gelmektedir. Esasında bu şekliyle halıcılıktaki durum, Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde Avrupa malı kumaşların İmparatorluğu istila etmesi ve yerli dokumacılığın çökmesine benzetilebilir. Aradaki tek fark bu defa bol ve ucuz ürün akışı Avrupa'dan değil Çin merkezli Uzak Doğu'dan kaynaklanmaktadır. Hal böyle olunca yerli üreticiler ürünlerini pazarlamakta zorlanmakta, tüketiciler ise çok daha ucuz olan ithal halı ve kilimlere yönelmektedir. Işık ve arkadaşlarının 1989'da "Isparta Halısı" özelinde 210 dokuyucu ve 152 halı imalatçısı ile yapmış olduğu anket çalışması sonucunda katılımcıların % 61'i karşılaştıkları güçlükler ile ilgili

soruya "pazarlama güçlüğü" cevabını vermişlerdir. Araştırma yapılan zamandan günümüze değin geçen sürede ise Isparta Halıcılığı büyük ölçüde sönmüştür[366]. Yerli üreticilerin iç pazarlarda karşılaştıkları bu sorun dış pazarlarda da kendisini göstermiştir. Esasında gerek Türkiye'de gerekse ve çoğunlukla da Avrupa'da *Türk Halıları* veya *İran Halılarına* olan ilgi tamamen sönmüş değildir. Dünya genelinde hala belli bir kesim bu tipte halıları dokutmakta veya antika niteliğinde olanlarını çok yüksek meblağlar ödeyerek satın almaktadır. Bu durum ise bir başka sakıncalı durum ortaya koymuştur ki bu da taklit ürünlerin pazarlarda daha çok yer alması şeklindedir. Neticede son yıllarda Uzak Doğu başta olmak üzere (Çin, Singapur, Tayland gibi) ABD ve Avrupa ülkelerinde *Uşak* ve *Hereke Halısı* başta olmak üzere çeşitli karakteristik Türk halılarının dokuması yapılmakta, hatta bu halılar Türkiye pazarlarında da ticari hayatta yer almaktadır[367]. Günümüzde Avrupa pazarlarında "Çin Herekesi" etiketiyle satışı yapılan taklit *Hereke Halıları*'na rastlamak mümkündür. Bu durum ise halıcılık sektörü kadar Coğrafi İşaret uygulamasında da zayıf kalındığını göstermektedir. *Hereke Halıları*, 20 yılı aşkın bir süredir Coğrafi İşaret kapsamında olmasına rağmen söz konusu halıların açık bir şekilde isim hakkı dahi kullanılarak ticareti yapılmakta, Türkiye'nin bu anlamda hukuki bazı hakları olmasına rağmen bunu kullan(a)mamaktadır. Maalesef burada da bir kez daha Türkiye'nin Coğrafi İşaret konusundaki zafiyeti karşımıza çıkmıştır. Fakat bu defa söz konusu ürünün mevcut Coğrafi İşaretler içerisindeki pazar değeri en yüksek olanıyla karşımıza gelmesi durumun vahametini göstermektedir.

Mevcut problemler ışığında yapılması gerekenlere bakıldığında her şeyden önce karakteristik halıların tamamına yakınının Coğrafi İşaret kapsamında olduğu göz önüne alındığında uygulamanın gereği olarak tüm yaptırımlar harekete geçirilmelidir. Gerek iç gerekse dış pazarlarda çok yoğun bir şekilde Türk halılarının

[366] Burada yeri gelmişken belirtilmesi gereken önemli bir nokta da Türkiye'de makine halısı üretimi hala devam etmekte olup bizim burada halı ve halıcılık ile kastetmiş olduğumuz el dokuması halılardır. Nitekim el dokuması halıcılık için faaliyetin söndüğünden bahsederken aynı yörede makine halısının üretiminin devam ediyor olabilir. Fakat Coğrafi İşaret kapsamında makine halıları çalışma kapsamında yer almamaktadır.

[367] Konuyla ilgili olarak "Çin, ünlü Türk Halısını klonladı" başlıklı ilgi çekici gelişme örnek verilebilir. Detaylı bilgi için bkz. https://www.atlasobscura.com/articles/china-cloned-a-famous-turkish-carpetand-the-name-of-the-town-it-came-from (Son erişim: 11.02.2018).

(Uşak ve Hereke başta olmak üzere Bergama, Konya, Döşemealtı ve Yağcıbedir en fazla taklit edilen halılardır) taklitlerinin ticaretinin yapıldığı bilindiğinden bunun ancak Coğrafi İşaret haklarıyla önüne geçilebilir. Bununla birlikte ivedilikle Türk halıları için ikili anlaşmalarla söz konusu halıların Coğrafi İşaret tanınırlığının diğer ülkelerce de kabul edilmesi sağlanmalıdır. Son aşamada ise ihtisas gümrükleri oluşturularak Türkiye'ye istisna birkaç halı dışında (*Türkmen Halıları* gibi) Türkiye'ye halı girişine kesinlikle izin verilmemelidir. Koleksiyon amacıyla ise antika değeri olan halılar belgelendirilmek suretiyle yurda sokulabilmelidir. Türkiye'ye olan ucuz ve taklit halı akışı kesilmediği sürece yerli halı üreticilerinin haklarını koruması mümkün değildir. Coğrafi İşaret uygulamasıyla da Türk Halılarının pazar yer ve değerlerinin korunması sağlanmadığı sürece de girişimler sonuçsuz kalacaktır. Ayrıca bilinçsiz tüketicilerin kötü niyetli halı tüccarları / tedarikçiler tarafından suiistimalini önlemek adına da tedbirler alınması gerekmektedir. Karakteristik / kimlik sahibi halıların itibarını korumak, ticari manada arzu edilen seviyelere çekilemese dahi en azından sahtelerin de pazarlardaki dolaşımını engellemek adına bu tipte halıların dokunduğu yörelerde Belediye, Valilik ve önemli satış merkezlerinde taklit halı ve orijinal halılar daimi surette teşhirde tutulmalıdır. Bu sayede tüketici farkındalığı artırılmakla beraber taklit halılar da bir şekilde teşhir edilmiş olunacaktır.

Alınacak tedbirlerle tamamiyle olmasa dahi büyük ölçüde pazar dolaşımının önüne geçilebilecek sahte halıların ardından boşluğu gerçek *Türk El Halıları* ile doldurmak adına birtakım girişimlerde bulunulması gerekecektir. Değerli Hocam Prof. Dr. Şerife Atlıhan'ın da belirttiği gibi "*Üretme gerekçesi olmayan bir ürün kaybolmaya mahkumdur*.". Bu açıdan dokunacak halılar birer prestij ürün olarak geleneğe sağdık kalma zorunluluğuyla üretilmeliyken bir kısım halıların da çağın moda ve dekor algısına yönelik kendini geliştirerek yeni alanlar yaratılarak dokunması gerekmektedir. Bu kapsamda dokumacılığın 2 türlü gelişiminden bahsetmek mümkündür;

Bunlardan ilki halıcılıkta da tıpkı *Beykoz Cam İşlerinde* veya *İstanbul Yıldız Porselenleri*'nde olduğu gibi sadece koleksiyon ve dünyanın çeşitli müze ve kültür

merkezlerine gönderilmek amacıyla muhakkak geleneksel üretime bağlı kalınarak sürdürülmesi gereken usuldür. Kök boyalarla boyanan 1. kalite yünler ve geleneksel motiflere sağdık kalınarak yapılan dokumalar olarak 18. – 20. yy. dönemi halıları ortaya konmalıdır. Bu sınırlı üretim elbette ki sadece birkaç tezgâhla veya en iyi şartlarda bir veya iki atölyede dokutulması gerekmektedir. Bu tipte dokumalar için ticari kaygı ve kâr amacı güdülmeden dokumalar yapılmalıdır. Söz konusu dokumaların coğrafi sınırları dışında dokunmasına da kesinlikle izin verilmemesi gerekmektedir ki bunun kontrolü de Coğrafi İşaret denetlemesi ile sağlanacaktır.

İkinci üretim tipinde ise artık halıcılığın ister istemez çağın koşullarına adapte edilerek üretilmesi usulüdür. Her şeyden önce halının geleceği planlanırken kesinlikle ve kesinlikle halı için tek başına bir stratejik planlama düşünülmemelidir. Halının kullanım alanı göz önüne alındığında bunlar temelde ev dekorunun bir parçasıdır. Ev dekoru denildiğinde de mobilyalardan diğer ev tekstili ürünlerine kadar (Tül, perde, koltuk döşemeleri gibi) her şey bir bütün halinde değerlendirilmelidir. Nasıl ki mobilyalarda 20 – 30 yılda bile çok hızlı değişen moda ile birlikte bir dönüşüm yaşanıyorsa aynı durum halılar için de söz konusudur. İnsanlar değiştirdikleri mobilyalarla birlikte evin diğer eşyalarını da buna göre değiştirmektedir. Örneğin; 2000 yılı mobilya tasarımları ile döşenmiş bir mekanda 20. yy.'ın başlarından kalma geleneksel motifli halıların kullanılması beklenmemelidir. Bu açıdan geçmişte nasıl ki karakteristik bir el halısı 15. yy.'dan 18. yy.'a kadar dönem dönem değişiklik göstermişse bu değişim pekala günümüzde de mümkün olabilir ve de olmalıdır. Burada önemli olan husus halılardaki yozlaşma denilen ve kimlik sahibi bir halının değerini büyük ölçüde düşüren hataya düşülmemesi gerektiğidir. Elbette yeni moda algısına yönelik yapılacak tasarımlar, 17. yy. tasarımlarına göre yozlaşmış halılar olarak algılanacak olsa da burada vurgulanmak istenen 21. yy. tasarımı yeni el dokuması halılarının yozlaşmamasına dikkat edilmesi gerektiğidir. Neticede burada yozlaşmadan kasıt motif ve kompozisyonlardaki değişiklik değil, bunların özensiz yapılması, özellikle ticari halılarda siparişe yönelik yöre kompozisyonundan farklı halıların dokutularak ortaya konan bozulmadır. Fakat dönem dönem ortaya konan kimlik sahibi halılarda ciddi değişimler gözlense de bunların hepsinde yozlaşma olduğunu söylemek uygun

değildir. Örneğin; 15. – 16. yy. *Uşak Halısı* ya da *Gördes Seccadesi* için 17. veya 18. yy.'da ortaya konan çeşitlerinde belli başlı değişimler gözlense de bunu yozlaşma olarak değerlendirmemekteyiz. Bu açıdan 21. yy.'ın yeni nesil el halıları da belli bir karakteri olan halılar olarak günümüz ev dekorunda kendine yer bulabilecek şekilde tasarlanmalıdır. Bu ise başlı başına endüstriyel tasarımla geleneksel dokumacılık yapanların bir araya getirilmesiyle mümkün olacaktır. Ortaya konan halılar için ise klasik manada sadece taban halısı veya yolluk gibi kullanım alanları haricinde koltuk şalları, sehpa ve masa örtüleri (Runner tarzında) gibi yeni kullanım alanları düşünülerek tasarımlara yönelinmelidir. Bundan başka bir dönem Avrupa kültür hayatına damgasını vurmuş olan *Goblen (Tapestry) Halılar* örneğinde olduğu gibi günümüzde de bazı halı ve kilimler için bu tarz kullanım alanları yaratılmalıdır.

El dokuması halı ve kilimlerle ilgili olarak sektörün denetimi, korunması ve de güçlendirilmesi adına mutlaka her yöreden temsilcilerin bulunduğu bir merkezin tesisine ihtiyaç vardır. Nitekim halılar gerek satışı gerekse müze ve dokuma atölyelerinin turist çekmesi açısıyla ekonomiye çok yönlü katkısı olan ürünlerdir. Esasında bu manada Sümerhalı'nın varlığı stratejik bir önem arz etmekteydi. Yüksek Planlama Kurulu'nun 28.10.1988 tarihli kararı uyarınca Sümerbank Holding A.Ş. bünyesinde halıcılıkla ilgili ayrı bir anonim şirketi organizasyonuna karar verilmiştir. Bunun sonucunda da 01.01.1989 tarihinde "Sümerhalı – Sümer Halıcılık, El Sanatları Sanayi ve Ticaret A.Ş." kurulmuştur. Kuruluşun ana görevi: "Türk el halıcılığında dejenerasyonu önlemek, kalitesini muhafaza etmek ve bu özellikleri çağdaş tasarımlarla zenginleştirerek dünya piyasalarına sunmak olan Sümerhalı'nın faaliyet alanı; el halıcılığı ve el sanatları ile ilgili her türlü mal ve hizmeti üretmek, pazarlamak, ithalat ve ihracatını yürütmek amacıyla yatırım, kuruculuk, işletmecilik yaparak Devletin düzenleyici ve gözetici fonksiyonlarını yerine getirmek." olarak belirlenmiştir. Kurumun asli görevi düşünüldüğünde Türk halıcılığının ihtiyacı olan ve bu konuda devlet eliyle sağlanan genel bir koruma ve kollama mekanizmasının olması çok önemlidir.

Sümerhalı için ise günümüzde ticari manada üretimden öte bir denetleme ve Coğrafi İşaret uygulamasına işlerlik kazandırılması noktasında yetkili bir merci pozisyonuna taşınması çok daha uygun olacaktır. Son olarak Sümerhalı'nın

faaliyetinin son bulduğu aşamada 143 atölyede 3.196 dokuyucu ve 224 halı öğretmeniyle faaliyetini sürdürmekteydi. İşletmenin 2004'te az veya çok Coğrafi İşaret kapsamındaki tüm halı çeşitlerinden az veya çok üretimini yaptığı görülmektedir (Tablo 163). Sümerhalı, *Hereke Halısı* başta olmak üzere *Bünyan El Halısı, Yuntdağı El Halısı* ve zaman zaman kesintiye uğramakla beraber *Yağcıbedir El Halısı, İnce Hasgül Halısı*'nın üretimi devam etmiş, Sümer Kars, Kula, Döşemealtı ve Çanakkale halılarının ise üretimleri çok daha önceleri son bulmuştur. Kurumun ticari manada halıcılık faaliyetinin sonlandırılıp idari manada bir üst merci haline getirilmesi ise halıcılık açısından çok daha yararlı olacaktır.

Tablo 163. 2004 – 2010 Yılları Arasında Sümerhalı A.Ş.'nin Son Dönem Halı Üretim Miktarı (m^2)[368]

Mamul	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
İpek Halı	19,46	7	48	80,21	80,83	78	-
Hereke	4.215	3.421	5.412	6.119	6.528	6.651	2.812,8
Bünyan	40,12	480,32	1.415	1.347	1.349	821	-
Kula	6,13	-	-	-	-	-	-
İnce Hasgül	10,17	-	-	-	71	205	-
Yağcıbedir	52	1.150	1.234	-	105	-	-
Milas	905	4.981	1.614	174	-	-	-
Yuntdağı	16,66	1.185,63	1.921	1.347	46	-	-
Türkmen	4,9	-	-	349	413	281	-
Sümer Kars	2,83	-	-	-	-	-	-
Döşemealtı	42,78	-	-	-	-	-	-
Çanakkale	962,99	1.392	-	731	-	-	-

Kaynak: Sümer Holding A.Ş. Genel Müdürlüğü, 2018.

Halıcılığın dış ticaret durumuna baktığımızda ise esasında Türkiye'nin bu anlamda hala iyi bir gelir sağladığı düşünülse de söz konusu ihraç halılarının önemli bir kısmını makine halılarıdır. Çok geniş bir halı pazarı olan Türkiye'nin, Arjantin'den Güney Kore'ye, İsveç'ten Tanzanya'ya kadar halı göndermektedir. Yıllık halı[369] ihracatına bakıldığında ülkenin 2005'te 321 milyon TL., 2010'da 1.6 milyar TL., 2015'te de 4.8 milyar TL.'lik gelir sağlanmıştır. Son olarak 2017'de ise

[368] Sümer Holding A.Ş. tezgah sayıları ile ilgili veri bulunmadığını belirtmiştir.

[369] İhracat değerlerine: "Düğümlü veya sarmalı halılar ve diğer dokumaya elverişli maddelerden düğümlü veya sarmalı yer kaplamaları, dokunmuş halılar ve dokumaya elverişli maddelerden diğer yer kaplamaları ile el ile dokunmuş duvar halıları (Gobelins, Flanders, Aubusson, Beauvais vb.) ile iğne işlemesi duvar halıları" dahildir.

Türkiye'nin halı ve benzeri ürünlerden yaklaşık 7 milyar TL.'lik (6.906.844.784 TL.) geliri söz konusu olmuştur. Türkiye, mevcut şartlarda hala dünyanın en büyük halı – kilim ihracatçısı konumundadır.

Halı ve kilimlerle ilgili olarak bir üst mercinin tesisinin ardından bazı Coğrafi İşaret temelli uygulamalara da ihtiyaç söz konusudur. Bunun başında "Hereke Halıcılar Derneği"nin örnek sertifikası benzer bir etiket / kimlik kartı uygulaması tüm karakteristik halılar için uygulanmalıdır. Hem halıların altına yapıştırılacak hem de satın alan kişiye verilecek bu belge, halı ile ilgili teknik bilgi yanı sıra ürün takibi ve ilerleyen süreçte halı için gerekebilecek tamiratlar hususunda yardımcı olacak bir vesika niteliği taşımalıdır. Dokuyucu bilgisinin de yer alacağı bu sertifikalar / kimlik kartları sayesinde sahte halılar kolayca tespit edilebilecek ve de halı pazarının kaybettiği güven ortamı yeniden tesis edilebilecektir. Hatta halılardaki bu belge tarım ürünlerine yönelik yeni hal yasasındakine benzer akıllı telefon uygulamasındakine benzer bir uygulamayla da daha da kolaylaştırılıp yaygınlaştırılabilir.

Halı ve kilimlerle ilgili söylenecek son söz olarak günümüzde Coğrafi İşaret kapsamındaki çoğu halı ve kilimin ticari manada artık dokunmuyor olduğu ve buna bağlı olarak Coğrafi İşaret durumlarının yeniden gözden geçirilmesi gerektiğidir. Söz konusu ürünlerin yeniden üretiminin sürdürülebilir bir şekilde tesisinin ardından ürünlerin Coğrafi İşaret durumu yeniden gözden geçirilebilir. Coğrafi İşaretler içerisinde pazar değeri en yüksek ve başlı başına birer prestij ürün olan *Türk El Halıları*, nasıl ki *İsviçre Saatleri, Rolls-Royce* herkes tarafından kolayca erişilebilen ürünler değilse aynen bu şekilde işlem görmeli ve buna göre üretilmelidir. Bu kapsamda halıları sadece bir ticari meta değil aynı zamanda sanatsal yönü ve kültürel kimliğin bir parçası olarak da değerlendirmek gerekmektedir. Nitekim halı ve kilimler ancak bu bakış açısıyla hak etmiş oldukları konuma taşınabileceklerdir.

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:

Hereke Halıları: Dolmabahçe Sarayı Halı Koleksiyonu
Türk İslam Eserleri Müzesi
İstanbul Halı İhracatçıları Birliği

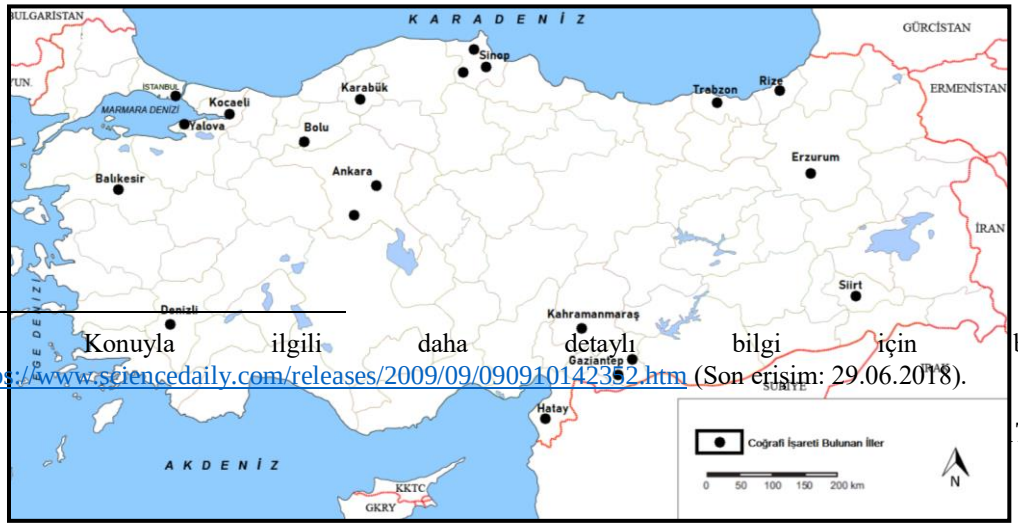
Döşemealtı El Halısı: Derya Akın / Döşemealtı Belediyesi
Rabia Yanar / Halı Dokuma Ustası
Sultan Akın / Halı Dokuma Ustası
Ayşe Akbaba / Halı Dokuma Ustası
Yağcıbedir El Halısı: Şengül Topçu / 10 Yıllık Usta
Hülya Çelik / Hanımeli Çarşısı Sorumlusu
Yahyalı Halısı: Mehmet Serdar Özşahin / Yahyalı Belediyesi
Basın – Yayın Sorumlusu
Bayat Türkmen Kilimi: Şerif Özgen / 23 Yıllık Usta
Bayat Kaymakamlığı Sos. Yar. ve Day. Vakfı Kilim Atölyesi Ayşe Aslan
Hakkâri Kilimleri: Methiye Tardu / 27 Yıllık Usta
Yahyalı El Halısı: Aziz Özülkü /0532 416 68 98
Taşpınar El Halısı: Habibe Katman
Neşe Katman
Uşak Halısı: Uşak Belediyesi Dokur Evi'nden Filiz Yaman / 25 Yıllık Usta
Mucur Halısı: Mucur Halk Eğitim Merkezi Müdürü Hayati Aktürk*Siirt Şal Halısı*: Ramazan Endez / 40 Yıllık Halı Dokuma Ustası
Osman Seven / Şirvan Halk Eğitim Merkezi Müdürü
Kadirli Karatepe Kilimleri: Ayşe Haksever / Usta Öğretici – Dokuyucu
Sivas El Halısı: Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Folklor Araştırmacısı Hünkar Kayhan Özdemir
Çanakkale El Halısı: Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Folklor Araştırmacısı Mümtaz Fırat
Şarkışla Kilimi: Şarkışla Halk Eğitim Müdürlüğü
Müdür Ertan Aydemir
Keles Kilimi: Zübeyde Kalın / 25 Yıllık Kilim Dokuyucu
Tekirdağ Karacakılavuz Dokuması: Hatice Çınar / 53 Yıllık Dokumacı
Yozgat Cicimi ve *Yozgat Tel Kırma*:
Burçin Ergen / Yozgat Eski Halk Eğitim Merkezi Müdürü Tasarımcı

Sorgun Halk Eğitim Merkezi Dokuma Öğretmeni Nesrin Meral Kaplan

Hakkâri Kilimleri: HİSAŞ / Hakkari İplik Sanayi A.Ş.

6.3. Kumaşlar, İşlemeler ve Diğer Tekstil Ürünleri

İnsanların var olduğu zamandan beri ilk ihtiyacı, başta hava şartlarına bağlı olmak üzere tabii şartların etkilerinden korunmak amacıyla örtünme olmuştur. Bu ihtiyacını başlarda çeşitli yapraklar ve bitkisel liflerle yaptığı basit giyecekler ve avladığı hayvanların postları ile karşılamıştır. Dokuma ürünleri ise çok sonraları ortaya çıkmıştır. Zira yünün, kılın ve bitkisel liflerin işlenip giyecek hammaddesi olacak kumaşların elde edilebilmesi için hayvanların evcilleştirilmesi yanı sıra bu hayvanlardan elde edilecek liflerin ip haline getirilip örülmesi de belli başlı araçların varlığını gerektirmektedir (İğ / öreke, çıkrık, iğne, şiş gibi). Tekstil tarihiyle ilgili yapılan çalışmalara her geçen yıl yenileri eklendiğinden bu alanda faaliyetin geçmişine yönelik net bir şey söylemek neredeyse mümkün değildir. Örneğin; Çatalhöyük'te M.Ö. 6000'lerde dokumanın yapıldığına dair kanıtlar söz konusudur (Fazlıoğlu, 2001: 2). Öte yandan Gürcistan'da 1996'da kazılara başlanan bir mağarada günümüzden 34.000 yıl öncesine ait keten lifler ele geçirilmiştir[370]. Örnekler üzerinde çalışmalar devam etmekte olup bu liflerin doğrudan dokumada mı yoksa deri kıyafetlerin dikiminde mi kullanıldığı incelenmektedir. Gürcistan'daki bu buluşa kadar en eski somut kanıtlar Çekya'daki günümüzden 28.000 yıl öncesine ait lif kalıntılarıydı. M.Ö. 6000 – 5000 yıllarına ait ise daha fazla buluntu söz konusudur. Peru, Mısır, Irak, Sibirya bu anlamda çok sayıda kanıt sağlayan mekanlar olmuşlardır.



370 Konuyla ilgili daha detaylı bilgi için bkz. https://www.sciencedaily.com/releases/2009/09/090910142352.htm (Son erişim: 29.06.2018).

Şekil 254. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'de Tekstil Ürünlerinden Coğrafi İşaretlerin Dağılımı

Yukarıdaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere Gürcistan, Çekya ve Mısır'da bu kadar eski örnekler ele geçirildiğine göre Anadolu ve Trakya'da da en az bu kadar ve kuvvetle muhtemel daha eski örneklerin bulunabileceği aşikardır. Zaman içerisinde farklı toplumlardaki dokumacılığın farklı hızda gelişmesi, devamında bu dokuma ürünlerinin ticarete konu olması, dönemin dünyasında hem hızlı bir gelişme hem de artan çeşitlilikle yeni bir boyut kazanmıştır. Fakat söz konusu ürünlerin tümünün organik kökenli malzemeler olduğu göz önüne alındığında taş – toprak eserlere kıyasla nadideliği normal karşılanmaktadır. Tarafımızca yapılan saha çalışmalarında ise kişisel koleksiyonlarda en eskisi 200 – 250 yıllık eserlere ulaşılabilmiştir. Müze koşullarında muhafaza edilen daha eski örnekler olmakla birlikte bunların da önemli bir kısmı seçkin kesimin kullandığı çok değerli kumaşlar olup gündelik yaşamda halkın kullandığı kumaşlarla kıyaslanamayacak örneklerdir. Dokumacılık alanındaki gelişme, dokumada kullanılan materyallerin de çeşitlenmesine ve buna bağlı zirai hayata tesir etmiştir. Pamuk, keten, kenevir, jüt, yün, tiftik, kaşmir, kıl gibi çok sayıda hayvansal ve bitkisel materyal zirai hayatın da önemli şekillendiricisi olmuştur. Elbette bunlar içerisinde hiçbirisi ipek kadar tarih sahnesinde kendine özel ve de önemli bir yer bulamamıştır. Tarih bölümünde de bahsedildiği üzere her ne kadar Coğrafi İşaret ile ilgili ilk uygulamalar binlerce yıl öncesinde bazı basit uygulamalarla ortaya çıkmış olsa da tarafımızca "İpek ve İpek Dokumalar" ile ilgili yapılan tüm girişimler, modern Coğrafi İşaret uygulamasının başlangıcı kabul edilmektedir.

İpek, ilk olarak Çin'de ticari manada üretilmeye başlanmış ve bu alanda oluşan bilgi birikimiyle dokumalarda da çok üstün bir işçilik ortaya konmuştur. Ticaret yollarının en önemli malzemesi olup İpek Yolu'na da adını veren bu malzeme özellikle Romalıların büyük beğenisini kazanmıştır. Türkler eliyle yapılan bu ticaret zamanla Türkler tarafından da ipek konusunda ustalığın gelişmesini sağlamıştır. İlk olarak Yunanistan, Batı Anadolu (Özellikle Bursa ve çevresi) ile Kos Adası bu alanda önemli merkezler olmuştur. M.S. 3. yy.'da ipek dokumacılığı artık

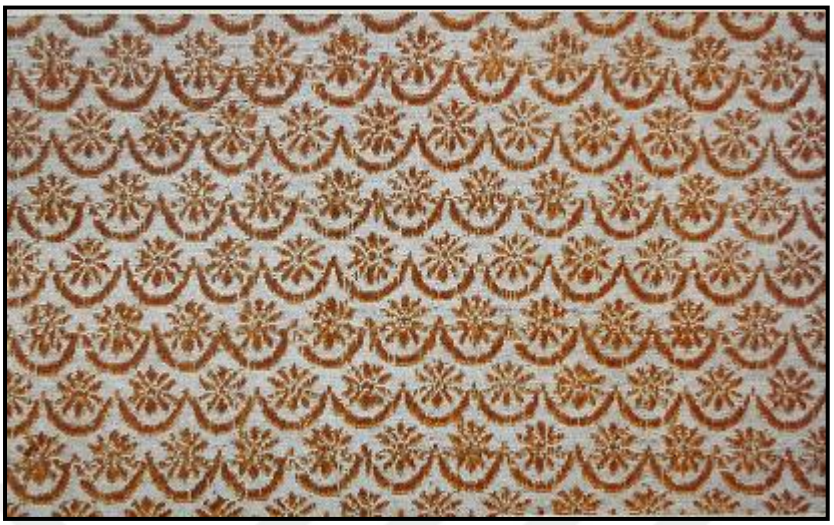
Çin dışında kayda değer ölçüde yapılmaya başlanmış oluyordu (Fazlıoğlu, 2001: 7). Hatta bu defa da Roma, dışardan ipek alımını yasaklayan kanunlar çıkartmıştır. Elbette henüz bu dönemdeyken önemli bir pozisyona ulaşan Bursa'dan ayrıca bahsedilmesi uygun olacaktır. Bursa, tarih boyunca bu topraklarda yaşamış çoğu medeniyetin en önemli dokuma merkezlerinden olmuştur ki, Bizans Döneminde, Osmanlı İmparatorluğu'nda ve Cumhuriyetin ilk yıllarında bu üstünlüğünü bırakmamıştır. Coğrafi İşaret uygulamasının tarihini izah ettiğimiz bölümde de belirtildiği üzere, her ne kadar ipeğin ve ipekböcekçiliğinin Çin dışına çıkmasında türlü rivayetler varsa da bunlardan biri de; I. Justinianus (M.S. 482 – 565)'un doğuya gönderdiği 2 rahip, Türkistan'da öğrendikleri ipekböcekçiliğini bastonlarının içine sakladıkları kozaları gizlice Bizans İmparatorluğuna getirmiş ve faaliyeti burada da başlatmışlardır (Taş, 2006: 92). Aynı dönemlerde (M.S. 522), Türk Hakanı Tûman Han, Bizans İmparatoruna ipekçiliği öğretme imtiyazının Türklere verilmesini teklif eder ve teklifin kabul edilmesiyle de 400 Türk ipek ustası İmparatorluğa gönderilir ve bunlarda Bursa'ya yerleştirilerek Bursa'nın tekstil merkezi olmasının temelleri atılmış olunur (Taş, 2006: 92).

Osmanlı İmparatorluğu devrinde ise Bursa'nın başkent olmasıyla yörenin tekstil hayatındaki hareketliliği daha da artmıştır. Henüz 15. yy.'ın sonunda Bursa'da 1.000 ipek dokuma tezgahının çalıştığı bilinmektedir (Çiftçi, 2017: 17). Uzun yıllar yörede dokunan kumaşlarla anılan Bursa; ipekliler başta olmak üzere kadife ve bürümcüklerle adeta özdeşleşmiş bir yer olmuştur. XVI. yy.'ın ikinci yarısından itibaren dokumacılık alanında daha da gelişen Bursa çatma, serâser adı verilen altınlı kumaşlar, kemhalar, keyfiye, çuha, tafta ve peştamallarıyla adından daha fazla söz ettirir hale gelmiştir ve Saray'ın da dokumalarının yapıldığı yer olmuştur (Taş, 2006: 91). Özellikle de kadifeler Bursa'nın en gözde ve sadece Türklerce değil tüm dünyaca talep edilen kumaşları olmuştur. Selimiye (Bir klaptan türü), Bursa çekmesi, Bursa tellisi, kemha, arşın, kutnu, beledi dokumalar, ipekliler (İpekli abani, ipek kaytan gibi), Bursa şîbleri / şıpları (Şıpşıpları), taftalar ve hamam takımları doğrudan doğruya Bursa ile anılan dokumalar olmuştur. 1800'lerin sonları ve 1900'lerin başlarında ise artık Bursa'da ipekçilik çok daha modern bir görünüme kavuşmuş, 1906'da yörede (Hüdavendigâr Vilayeti) toplam 103 ipek fabrikası bulunuyordu

(Çiftçi, 2017: 18). Tarih Bölümü'nde de belirtildiği üzere Sanayi Devrimi ile artık çok daha ince işçilikli ürün kısa sürede yapılabildiğinden az fakat prestijli ürün uluslararası fuarlarda madalyalar ve mansiyonlarla ödüllendiriliyordu. Fakat mali bunalımlar, Avrupa ile sanayileşme noktasında rekabet edilememesi ve de I. Dünya Savaşı ile Bursa'da ipekçilik adeta çöküş yaşamıştır. Cumhuriyetle birlikte yöre ipekçiliğini yeniden harekete geçirmek adına birtakım tedbirler alınmış ve bu alandaki teşvikler sayesinde İpekiş, Gemlik Sunî İpek Fabrikası gibi girişimlerle bu alanda kayda değer başarılar elde edilmiştir. Ayrıca 1940'te Kozabirlik'in kurulmasıyla bu alanda önemli bir gelişme yaşansa da yerli üretim ipeğin maliyetli oluşu ve yurtdışından daha ucuza ipek temini nedeniyle yerli ipek üretimi ve buna bağlı ipek dokuma (Halılar hariç) büyük bir gerileme göstermiş, özellikle 1990'dan itibaren iktisadi bir faaliyet olmaktan çıkıp sembolik bir faaliyet halini almıştır.

Esasında günümüzde ortadan kalkmış olan ve birkaç örneği müzelerde veya kişisel koleksiyonlarda kalmış kumaşlar ve bugün Coğrafi İşaret olarak öne çıkartılan fakat üretimi sadece birkaç tezgâhla sınırlı kalmış olan kumaşlar, Sanayi Devrimi ile birlikte İngiltere'de başlayan ve kısa sürede tüm dünyayı etkileyen pamuk ipliğinin çok daha ucuza ve bol miktarda üretimi, buna bağlı pamuklu dokumaların ucuzlaması tüm diğer dokumaların birer birer ortadan kalkmasına zemin hazırlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu da bu durumdan olumsuz şekilde etkilenen ülkelerin başında yer alarak 19. yy.'da pamuk ipliği ithalatı 25 – 50 kat arasında artmış, 1840'larda yıllık pamuklu kumaş ithalatı 4.100 ton iken 1909'da 49.000 tona çıkmıştır (Quataert, 2011: 48). Osmanlı pazarlarını ele geçiren ithal ve ucuz mallar, yerli üretim zahmetli ve buna bağlı değerli dokumaların pek çoğunun daha Cumhuriyet öncesi dönemde silinmesine neden olmuştur. Örneğin; 1800'lerde 2.000'e yakın tezgahta dokunan dünyaca ünlü "Ankara Sofu", daha 19. yy.'da ticari hayattan silinmiştir. Benzer duruma daha yakın yıllara kadar varlığını korumuş olsa da 1920'lerde ortadan kalkan *Gürün Şallarını* da örnek verebiliriz[371].

[371] Son yıllarda *Gürün Şallarının* yeniden dokunması ve temsili olarak da olsa yaşatılması adına birtakım girişimler söz konusudur.



Kaynak: Vedat Nedim Tör Müzesi koleksiyonundan.

Fotoğraf 435. Döneminin İpek Bursa Abanisi

Türkiye'de çok sayıda karakteristik dokuma bulunmakla birlikte bu alanda köklü bir bilgi birikimi de söz konusudur. Öte yandan çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de arşivcilik çok zayıf kalmış, Tekstil Tarihi alanında çok geri kalınmıştır. Dünyada bu gibi araştırmalar için önemli birer tarihi vesika kabul edilen tablolar, İslam inancı gereği Türklerde bu alanda nitelikli eserlerin ortaya konmasını engellediğinden bu noktada da ulaşılabilecek kaynaklar oldukça sınırlıdır. Türkiye'de bu anlamda 2 temel kaynak söz konusudur; müzeler ve kişisel koleksiyon / arşivler. Bunlardan müzelerde olanların durumu daha iyi olsa da müze depolarındaki ürünlere erişim çok güçtür. Tüm ürünlerin sergilenmesi mümkün olmadığından, arşivlere / depolara girmek de her zaman mümkün olmadığından bunlardan bilimsel anlamda yararlanmak çok zor olmaktadır. Kişisel koleksiyon ve arşivlerde ise müzelerdeki gibi korunaklı ortamlarda saklanamayan parçalar zamanla çok ciddi deformasyonlara maruz kalmaktadır. Zaten son derece hassas olan bu gibi ürünlerin de usulüne uygun bir şekilde saklanamaması diğer tarihi eserlere kıyasla çok kısa denebilecek bir sürede yitirilmeye neden olmaktadır. Sonuç olarak da gerek Coğrafi İşaret niteliğindeki dokumaların izini sürebilmek adına gerekse Türkiye tekstil tarihinin daha sağlıklı yorumlanıp kayıt altına alınabilmesi adına bu alanda ekstra titizlik gösterilmesi ve de devlet desteğiyle özel donanımlı, klasik müzecilik anlayışından farklı bir nevi "Tekstil Gen Bankası / Tekstil Zaman Tüneli"nin oluşturulması

gerekmektedir. Buna benzer fakat daha mütevazı bir girişim Nazilli'de bir tekstil müzesi kurma girişiminin başlangıcı kabul edilebilecek Sümerbank Nazilli Basma Fabrikası ve burada üretilen kumaşların ve desenlerin kayıt altına alınıp usulüne uygun bir şekilde teşhiri adına faaliyetlerini sürdüren "ADÜ Nazilli Sümerbank Desen Komisyonu" 50.000 parçalık bir koleksiyonla umutvar bir girişime imza atmıştır[372].

Türkiye'nin tekstil tarihini elbette yukarıda verdiğimiz Bursa örneğiyle sınırlamak mümkün değildir. Bu konu başlı başına bir araştırma konusu olup tarihi verilerin Coğrafi İşaret kapsamındaki öneminden ötürü konuya özellikle bu açıdan vurgu yapılmıştır. Zira tekstil tarihi için oldukça önemli olan pek çok eleman günümüzde artık dokunmuyor olabilir. Nitekim pek çok dokuma da bugün ticari hayattan silinmiş ya da bir veya iki kişi tarafından dokunmaktadır. Bu gibi ürünlerin ise Coğrafi İşaret değeri bulunmamaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamında bu bölümde değerlendirilen ürünlerin kategorizasyonu genel olarak 2 grupta yapılmış, daha sonra alt başlıklar halinde ele alınmıştır. Konuyu ele alışımız Coğrafi İşaret temelli olduğundan, Sanat Tarihi veya Güzel sanatlardan araştırmacıların kategorizasyonundan ziyade söz konusu odak kapsamında bir hiyerarşi belirlenmiştir. Bilindiği gibi dokuma çok geniş bir kavram olup halılardan eşarplara, iç giyimden perdelere varıncaya kadar pek çok ürün dokumalardan elde edilir. Yapım tekniğinden (Mekikli, mekiksiz, kirkitli, çarpana gibi), kullanılan malzemeye göre (Yünlü, ipekli, keten gibi) çok çeşitli sınıflamalar yapmak mümkündür. Çalışmamız kapsamında ise ilk olarak Coğrafi İşaret tescili yapılmış dokumalar öncelikle "Halı ve Kilimler" olmak üzere ayrı; kumaşlar, nakışlar, oyalar ve istisna doğal lif ürünü eşyalar (Keçe gibi) ayrı olacak şekilde ele alınmış daha sonrasında ise saha çalışmalarımız kapsamında tespit ettiğimiz bu gruptan henüz Coğrafi İşaret olmamışlar incelenmiştir.

[372] Konuyla alakalı bizleri aydınlatan Adnan Menderes Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü Arş. Gör. Mükerrem Kürüm'e teşekkür ediyoruz.

Tablo 164. 2018 Sonu İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamındaki Kumaş ve İşlemeler

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Rize Bezi (Feretiko)	Mahreç	Rize	Rize il sınırları.
2	Boyabat Çemberi	Menşe	Sinop	Boyabat ilçesi ve köyleri.
3	Çarşıbaşı Keşanı	Mahreç	Trabzon	Başta Çarşıbaşı Kavaklı Köyü olmak üzere Çarşıbaşı ve köyleri.
4	Siirt Battaniyesi	Mahreç	Siirt	Siirt İl Sınırları*
5	Eflani Cember Bezi	Mahreç	Karabük	Türkiye geneli
6	Buldan Bezi	Mahreç	Denizli	Denizli ili Buldan ilçesi
7	Gönen İğne Oyası	Mahreç	Balıkesir	Türkiye geneli
8	Antep Kutnu Kumaşı	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep ili
9	Ayancık Keten Bezi	Mahreç	Sinop	Sinop ili, Ayancık ilçesi
10	Ayancık Göynek Yakası	Mahreç	Sinop	Ayancık ilçesi
11	Antep İşi	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep
12	Göynük Tokalı Örtme	Mahreç	Bolu	Bolu iline bağlı Göynük ilçesi ve ilçeye bağlı köyler
13	Çınarcık İşi	Mahreç	Yalova	Yalova ili Çınarcık ilçesi
14	Şile Bezi	Mahreç	İstanbul	İstanbul iline bağlı Şile ilçesi
15	Nallıhan İğne Oyası	Mahreç	Ankara	Ankara iline bağlı Nallıhan ilçesi
16	Nallıhan Örtmesi	Mahreç	Ankara	Ankara iline bağlı Nallıhan ilçesi
17	Maraş File Nakış	Mahreç	K.Maraş	Kahramanmaraş ili
18	Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı	Mahreç	Erzurum	Erzurum ili
19	Hatay İpeği	Mahreç	Hatay	Hatay il sınırları
20	Kandıra Bezi	Mahreç	Kocaeli	Kandıra ilçesi
21	Bartın İşi Tel Kırma	Mahreç	Bartın	-

Türkiye'de 2018'in sonu itibariyle bu gruptan Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan 12 kumaş, 7 nakış / işleme ürünü, 1 battaniye ve 1 tane de ham ipek bulunmaktadır[373] (Tablo 164). Toplamda 21 ürünün kapsam dahilinde olduğu bu bölümde aynı zamanda saha çalışmalarımız kapsamında da Coğrafi İşaret olabilirliği belirtilen ürünler değerlendirilmiştir.

Rize Bezi (Feretiko):

a. *Geçmişi*: Çok köklü bir geçmişi bulunan *Rize Bezi* (Feretiko) için yöredeki Usta Öğreticiler ve yerel araştırmacılarca 8. yy.'da yapıldığı, bununla birlikte en

[373] Japonya ve Hindistan gibi ülkelerde ipek veya doğal dokuma malzemeleri için ayrı bir sınıf söz konusu olmakla birlikte Türkiye'de henüz böyle bir sınıflama söz konusu olmadığından en uygun olacağını düşündüğümüz bu bölümde değerlendirdik.

parlak devrini Fatih Sultan Mehmet Devri'nde yaşadığı belirtilmiştir. Daha sonra 1800'lere gelindiğinde *Rize Bezi* üretimi, kenevirinin de üstün vasıflı olması sebebiyle yörenin temel ekonomik faaliyeti haline gelmiştir. O yıllarda henüz yörenin bugünkü hakim tarım ürünü olan çay yetiştiriciliği yapılmadığından temel zirai ürün olarak kenevir yetiştirilmekteydi. Trabzon Vilayet Salnamesi (1904)'ne göre de 1901'de Rize iskelesinden 36.500 okka keten bezi ve çeşitli diğer dokumaların yüklendiği belirtilmektedir. Bu da 1900'lerin başlarında bile tüm İmparatorluk yoğun bir şekilde yabancı menşeli kumaşlarla istila edilmiş olmasına karşın Rize'deki faaliyetin boyutunu göstermek adına çok önemli bir veridir. Yörede esasında *Feretiko* adıyla kastedilen atkısı ve çözgüsü kenevirden (Yöre halkının kendir ipi dediği) olan dokumalardır. *Rize Bezi* ya da *Şut Bezi* ile kastedilen ise daha yumuşak dokumalar olup atkısı ve çözgüsü pamuk veya ipekten ya da nadiren atkısı kenevir olan dokumalardır. *Rize Bezi* (Feretiko)'nin 2007'de Coğrafi İşaret ilanı çıkmış ve Mahreç İşaretli olarak kapsam dahiline alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Rize Bezi* veya diğer bir adıyla *Feretiko* için temel malzeme kenevirdir. Kenevir / kendir (*Cannabis sativa*), geçmişte Rize'de yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapıldığından hammaddesi bol bulunan bu ürün için daha sonra ekiminin yasaklanmasıyla beraber bu zanaat da adeta sönmüştür. Eski dokumalarda kenevir ipliğinin doğal rengi (Tercihe bağlı ağartma da yapılabilmektedir) veya ağartma denilen işlemle rengi açılarak dokunan *Rize Bezi*, günümüzde renklendirme yapılarak da dokunmaktadır. Eskiden yapılan dokumalarda dokuyucular keneviri eğirip iplerini hazırlarken, sonraları kenevir ziraatının yasaklanmasıyla beraber kenevir ipler dışarıdan hazır halde temin edilmeye başlanmıştır. Kenevirin azalmasıyla beraber *Rize Bezi* için bu defa alternatif olarak pamuk ve ipek kullanılmaya başlanmıştır. Zaman içerisinde ise atkısı kendir, çözgüsü pamuk / ipek dokumalar da ortaya konmuştur. İhtiyaç duyulan kenevirler ise Romanya ve Hindistan'dan tedarik edilmeye başlanmıştır. *Rize Bezi*'nin cm^2'sinde 18 çözgü ve 20 atkı bulunmaktadır. Ustası tarafından 1 m^2 *Rize Bezi* 2 saatte dokunmakta olup 1 kişi tarafından günden 5 ila 7 m^2 dokuma yapılabilmektedir.

Günümüzde *Rize Bezi* olarak da anılan ve büyük ölçüde benzer olan çözgüsü pamuk, atkısı ketenden olan Yusufeli (Artvin)'ne ait bir dokuma türü daha bulunmaktadır. Esasında geçmişte Yusufeli'nde dokunan "Kecireçek" adlı ürün, ipekten yapılan (Keci, ipek anlamına gelmektedir) bir dokumayken zamanla ipek tedarikindeki güçlükler ve maliyetli olmasıyla *Rize Bezi* malzemeleriyle dokumalar devam etmiştir. Günümüzde yöre kadınları kendi ihtiyaçlarına yönelik olarak dokumalara devam etmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte ekseri baş örtüsü olarak kullanılan *Rize Bezi / Feretiko*, günümüzde gömlek, fular, kese gibi eşyaların yanı sıra çoğunlukla ev tekstili (Masa örtüsü, perde, çarşaf gibi) ürünlerinde kullanılmaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürün için dokumadan ziyade kenevir yetiştiriciliği ve kenevirin özelliği üzerinde durulmuştur. Gerçekten de saha çalışmalarımızdan da anlaşıldığı üzere, tarihi vesikalarda bahsedildiği gibi Rize'de bol ve iyi kalitede kenevir yetiştiriciliği olduğu anlaşılmıştır. Fakat *Rize Bezi* için



kenevir karakteristiklerden sadece 1 tanesidir. Dokuma tekniği, varsa model, motif ve bunların anlamları, dokumanın geçmişi gibi çoğu husus dosyada yer almamıştır. Tüm bunların yanı sıra *Rize Bezi*'nin 2007'de Coğrafi İşaret ilanı yapılmıştır. Oysaki söz konusu yıllarda Türkiye'de hâlâ kenevir (Yaygın şekilde kendir olarak da ifade edilir) yetiştiriciliği yasak olup 2016'da yasayla kontrollü yetiştiricilik izni verilmeye başlanmıştır. Buna karşılık Coğrafi İşaret dosyasında detaylı ve çoğunlukla yöre kenevirleri izah edilmiş, Rize'de yetiştirilen kenevirlerin kullanılması gerektiğine dikkat çekilmiş hatta bu husus da temel ayırt edicilikler arasında sayılmıştır. Günümüzde geç kalınmış dahi olsa alınan yerinde bir kararla kenevir yetiştiriciliğine yeniden kontrollü bir şekilde izin verilmişse de 2017'de sadece Samsun'da 7 ton lif kenevir üretilmiştir (TÜİK, 2018). Rize, Trabzon ve Kastamonu'da kıdemli dokumacılara ve yöredeki çiftçilere bu durum sorulduğunda ise söz konusu bitkiyi işleyecek kişilerin ya çok yaşlı olduğu ya da ebediyete intikal ettiği vurgulandığından, pazar sıkıntısı olacak bir bitkinin hele de kullanım alanının daraldığı bir dönemde ekiminden kaçındıkları anlaşılmıştır.

Fotoğraf 436. *Rize Bezi / Feretiko* Dokuma İşlemi ve Tamamlanmış Bir Sehpa Örtüsü

Boyabat Çemberi[374]*:*

a. *Geçmişi*: Yaklaşık 150 yılı aşkın bir mazisi olduğu tespit edilen *Boyabat Çemberi*, geçmişte başörtüsü olarak, daha genel bir ifadeyle kadın başlıklarının bir elemanı olarak fes üzerine bağlanan simli ve pullu işlemeleriyle dikkat çeken bir aksesuardı. Eskiden hemen hemen her evde bir tezgah muhakkak bulunur ve hanımlarca toplu ya da bireysel olarak ihtiyaç duyulan miktarda *Boyabat Çemberi* dokunuyordu.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Boyabat Çemberi*'nin temel karakteristiği dokumanın çevresindeki 3 sıra beyaz konturlu bordo şerididir. Dokumanın ortası ise günümüzde daha da çeşitlenen çeşitli motiflerle doldurulur. Dörtgöbek, para serpme, zincir, demirkırat, putlu, dört put, tayyare, mühürlü (Sıra mühür, dört mühür), yayık fişeği en yaygın motiflerdir. *Boyabat Çemberi,* modeline göre değişmekle beraber ortalama 1 m² dokuma 3 ila 10 günde yapılabilmektedir (Coğrafi İşaret dosyasında bu durum 50 cm. eninde, 105 cm. boyunda 2 parçanın birleştirilmesi olarak belirtilmiştir). Kullanılan tezgahlarda dokumaların eni ortalama 60 cm. dokunabildiğinden çoğu zaman *Boyabat Çemberi* 2 parçadan (Boyu 120 cm.) oluşmaktadır. Son zamanlarda ise daha geniş tezgahlarda tek parça dokumalar yaygınlık kazanmıştır. Klasik bezayağı dokuma[375] tekniğiyle yapılmaktadır. Atkı ve çözgüsünde kullanılan pamuk iplikler Denizli ve Bursa'dan tedarik edilmektedir. Geçmişte dokumada kullanılan pamuk iplikler özellikle çirişlenirken (Bkz. *Şile Bezi*) günümüzde bu uygulama neredeyse ortadan kalkmıştır. Renkli orlonlarla da desenler oluşturulmaktadır.

[374] Söz konusu ürünle ilgili 15.11.2018 tarihli ve 41 Sayılı Bültende değişiklik ilanı bulunmakla beraber ilgili bültende böyle bir değişiklik yer almamıştır.

[375] Bezayağı dokuma veya düz bez dokuma: Atkı ve çözgülerin eşit bir şekilde birbirinin altından ve üstünden geçirilmesi tekniğiyle yapılan dokuma çeşididir.



Fotoğraf 437. *Boyabat Çemberi* Örnekleri

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte sadece başörtüsü amacıyla kullanılan *Boyabat Çemberi*, günümüzde masa örtüsü, çanta, kırlent, toka gibi alternatif kullanım alanlarıyla daha fazla tercih edilebilir olmuştur. Günümüzde kırsal kesimde faaliyet neredeyse ortadan kalkmış; Boyabat, Saraydüzü ve Durağan'da devam etmektedir (*Durağan Çemberi* olarak da ifade edilmektedir). Boyabat'ta 1989'a gelindiğinde 1.000 kadar tezgahta dokunduğu belirtilen (Başoğlu, 1990: 143) bu faaliyet kırsal kesimde günümüzde büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Açılan kurslarda hanımların oluşturduğu 12 – 15 kişilik ekiplerle faaliyet sürdürülmektedir. Boyabat ile birlikte Saraydüzü ve Durağan'da da dokunmaya devam etmektedir.

Çarşıbaşı Keşanı:

a. *Geçmişi:* 1900'lerin başında özellikle de Çarşıbaşı (Trabzon) kırsal kesiminde çok yaygındı. Yörede "Keşan Bezi" olarak da bilinen bu dokumanın önceleri dokumalarda pamuk ve merserize iplikler ile keten ve kenevir kullanılıyorken günümüzde doğrudan İstanbul'dan pamuk iplikler tedarik edilmektedir. Geçmişte özellikle baş ve omzu kapatacak şekilde örtünmek amacıyla kullanılırken günümüzde bu amaçla kullanım kalmamıştır. Yöredeki köklü geçmişi ve yerel yönetimin desteğiyle dokumasına yeniden başlanan *Çarşıbaşı Keşanı*, 2008'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Çarşıbaşı Keşanı* için hakim renkler kırmızı, sarı, siyah ve beyazdır. Renklendirmede sentetik boyalar kullanılmakta ya da doğrudan hazır renkli iplikler kullanılmaktadır. Klasik kullanıma yönelik ölçüsü; eni 92 cm. ve boyu ise 2 m.'dir. Coğrafi İşaret dosyasında ise 100 cm. en ve 180 cm. boy olacak şekilde belirtilmiştir. Zaten tezgâhlarda en fazla 100 cm. eninde dokunabilmektedir. İkat tekniği ile yapılan mihraplı desen ekseri en yaygın ve tek tip desen olarak karşımıza çıkmaktadır. Orijinal olan bu desen yörede hâlâ yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yaygın olarak masa örtüsü olmak üzere, peştamal, fular, torba, bandana, elbise, minder gibi çok çeşitli kullanım alanları söz konusudur. Eski tip başörtüsü şeklinde yapılacak dokumadan yarım günde 10 tane kadar yapılabilmektedir. Bir *Çarşıbaşı Keşanı* başörtüsü en az 25 – 30 TL. olmalıyken en iyi şartlarda 18 – 20 TL.'den satılabilmektedir. Dokumalar talep üzerine yurtdışına da gönderilmiştir. Sektördeki ustaların ortak hareket etmesi ve ürünün pazar değerini korumak adına 2010'da "Geleneksel Çarşıbaşı Keşanını Geliştirme, Koruma ve Yaşatma Derneği" kurulmuştur. Öte yandan yeni nesil gerek kullanım amacıyla gerekse dokuma amacıyla faaliyete ve ürüne karşı ilgisizdir. Ayrıca pazarlarda çok fazla niteliksiz ve de taklit ürün bulunmakta olup yerli üretici bu açıdan ciddi anlamda zorlanmaktadır. 2018 itibariyle yörede 15 kadar faal tezgâh kalmıştır.

Çarşıbaşı Keşanı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda eski bir dosya olduğundan bu ürün için de bazı revizyonlara ihtiyaç duyulmaktadır. Örneğin; dosyada iplikler için ikat tekniğiyle yapılan boyamadan bahsedilmekle beraber



günümüzde ticari manada yapılan üretimde bu uygulamaya rastlanmamıştır.

Fotoğraf 438. *Çarşıbaşı Keşanı* Örneği

Siirt Battaniyesi:

a. *Geçmişi:* Yörede çok eski bir mazisi olup geçmişte 600 ailenin geçimini sağladığı bu sektörde, 1970'lerde 300 tezgah faalken, 1997'de sayı 40'a gerilemiş, günümüzde ise 70 kadar tezgah çalışmaktadır. Siirt'te battaniyecilik 1940'larda o kadar ilerlemiştir ki 1950'lere gelindiğinde "Siirt Battaniyeciler Derneği" kurulmuştur. Geçmişte dokuma amacıyla kullanılan tiftikler ustalarca hazırlanıyor olsa da günümüzde hazır olarak temin edilmektedir. Siirt Valiliği'nin girişimleriyle 2003'te de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Temel girdiyi oluşturan tiftik, çoğunlukla Kastamonu'dan ve bazen de Ankara'dan tedarik edilmektedir. *Siirt Battaniyesi* yapımında özellikle Kastamonu tiftiği çok daha makbul kabul edilmektedir. Desen bırakmak amacıyla daha koyu renkli keçi kılı gerektiğinde ise Siirt'in ilçelerinden veya Midyat'tan temin edilmektedir. Atkısı için tiftik kullanılan battaniyede çözgü için de pamuk kullanılır. Tek kişilik bir battaniye (1.35 x 2 m.) 1 günde tezgâhtan çıkmaktadır ve yaklaşık 2 kg. tiftik harcanmaktadır. Çift kişilik bir *Siirt Battaniyesi* (160 x 210 cm.) ise 2 günde tamamlanmakta olup battaniyeler 3 ila

5 kg. arasında değişiklik göstermektedir. Son yıllarda makinelerde nakış işleme de yapılmaktadır. Ayrıca şeritli, baklava desenli ve kendinden ekose desenler de yapılabilmektedir.

Fotoğraf 439. *Siirt Battaniyesi* Dokuma Tezgâhı ve Klasik Siirt Battaniyesi (Üstte); Son Yıllarda Farklı Tiftik Dokuması Ürünlerden Örnekler



c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Siirt'te 1970'lerde 300 kadar faal tezgah söz konusuyken 1990'ların sonunda sayı 40'a kadar gerilemiştir. Son yıllarda 70 kadar tezgâhta ekseri erkekler çalışmaktadır. Battaniye olarak kullanımının yanında seccade, yatak örtüsü ve heybe yanı sıra ev dekor ürünleri olarak kullanılmaktadır. *Siirt Battaniyesi* yakın yıllara kadar yörenin popüler hediyelikleri ve ticari ürünüyken 1990'ların sonundan itibaren tiftik fiyatlarındaki artışla ciddi

manada gerilemiştir. Ayrıca elyaf ürünlerin yaygınlaşması sektörü çok ciddi ölçüde geriletmiştir. Siirt Üniversitesi bünyesinde faaliyet devam etmektedir. Son yıllarda yeni nesil tarafından rağbet görmemekle beraber başarılı tanıtım çalışmaları ile özellikle büyük şehirlerden gelen taleplerde bir artış söz konusu olmuştur.

Eflani Cember Bezi:

a. *Geçmişi*: Anadolu'daki çoğu yerel dokuma gibi *Eflani Cember Bezi*'nin de dokunma amacı başörtüsü amaçlı olup örtünme ihtiyacından doğmuştur. Yöredeki eski örneklerden hareketle en iyi ihtimalle 150 yıllık bir mazisi olduğu anlaşılmaktadır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Dokumanın tercihe bağlı ince veya kalın olma durumuna göre atkı (Argaç) ve çözgüsünde kullanılacak pamuk iplikleri belirlenir. Dokumaya başlamadan önce ilk etapta ipliklerin çirişleme (Haşıl) işlemine tabi tutulması gerekmektedir. Tezgâhların özelliğine bağlı olarak dokumalar genellikle 55 – 60 cm. genişliğinde olmakta ve bezayağı usulü dokunmaktadır. İnce ve kalın örnekleri olup Anadolu'da yaygın olarak kullanılan tülbentlere çok benzeyen bir pamuklu kumaştır. Dokumanın en önemli karakteristiği ise kısa kenarlarındaki bordo şeritlerdir. Yörede 20'nin üzerinde desen söz konusu olup bunlar içerisinde yılan eğrisi, kabak çiçeği, şeker kestirme ve yaprak motifi en yaygın kullanılanlardır. Kullanılan motiflere göre "Mekikli Çember Bezi" ve "İşlemeli Çember Bezi" olmak üzere 2 yöntemle yapılmaktadır. Ortalama 1 *Eflani Cember Bezi*, 3 – 5 günde dokunabilmekte olup desenine göre süre değişebilmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Günümüzde kırsal kesimde sadece birkaç kişi tarafından dokuma yapılmakta olup üretimin en önemli ve yegane merkezi Kalkınma Ajansı tarafından kurulan ve sonrasında Halk Eğitim Bünyesinde faaliyetini sürdüren Eflani Cember Dokuma Atölyesi'dir. Kaymakamlığın girişimleriyle faaliyetin sürdürüldüğü atölyede geleneksel usullerle dokuma yapılmaya devam etmektedir. Bununla birlikte pazar sıkıntısı devam etmektedir.

Bluz, elbise, gömlek ve ev tekstili ürünleri ile yeni kullanım alanları yaratılarak faaliyette süreklilik sağlanması hedeflenmektedir.

Buldan Bezi:

a. *Geçmişi*: Esasında Buldan henüz 18. yy.'da çok önemli bir dokuma merkeziydi. Çeşitli ev tekstili ürünlerinin üretiminde İmparatorluk bünyesinde adını duyurmayı başaran Buldan, özellikle de alaca dokumalarıyla dikkat çekmekteydi. Buldan'daki dokumacılığın sektörel bir boyut kazanmasıyla 19. yy. sonlarında tezgâh sayısı 1.500'e ulaşmıştır (Quataert, 2011: 105). Yörede "Bürümcük, Bükülü, Bükülü Bez" olarak da bilinen *Buldan Bezi* ise Türkiye'nin *Şile Bezi* ile birlikte en tanınan kumaşlarından birisidir. Geçmişte ağırlıklı olarak iç giyime yönelik dokunan bu kumaş, yöredeki hemen her evde bulunan tezgâhlarda evin ihtiyacına yönelik olarak dokunmaktaydı.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Yün, pamuk, ipek ve keten örnekleri bulunan *Buldan Bezi* ekseri pamuktan dokunmaktadır. İpliklerin dokunmaya başlamadan önce haşıl işleminden geçirilmesi gerekmektedir. Anadolu'daki çoğu yerli dokumada uygulanan bir yöntem olan haşıl veya bazı yörelerde de ifade edildiği üzere çirişleme, ipliğe dayanıklılık kazandırmak adına yapılmaktadır. Yöreden yöreye de haşıl yapımı değişiklik göstermektedir. Buldan'da ilk olarak kaynamakta olan suya nişasta ilave edilir ve bir süre ısıtılır. Elde edilen nişastalı sıcak suya pamuk ipliği çileleri daldırılarak suyu iyice emmesi sağlanır. Sonrasında da ipler çırpılarak güneş alacak yere asılır ve kurumaya bırakılır. Hazırlanan *Buldan Bezi*, ıslatılarak karakteristik dokusu olan hafif buruşuk hale getirilir. Sonrasında eğer isteniyorsa usulüne uygun bir şekilde boyanır. *Buldan Bezi*'nde geometrik ve bitkisel motifler yaygın olmakla birlikte son yıllarda desenlerde bir çeşitlilik söz konusudur.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Günümüzde ekseri ev tekstilinde kullanılan *Buldan Bezi*, peştamal, çarşaf, sofra bezi, perde gibi ürünlerin yapımında kullanılır. Buldan'da son yıllarda motorlu tezgahlar yaygınlık kazanmıştır. Az sayıda usta tarafından ise kamçılı tezgahların kullanımı devam etmektedir. Yapılan bir çalışmaya göre henüz 2000'lerin başlarında Buldan'da 3.000 kadar motorlu tezgah

varken sadece 30 el tezgahının işlediğinden bahsedilmektedir (Atalayer, 2007: 457). Günümüzde Buldan'da hala kayda değer ölçüde *Buldan Bezi* üretimi devam etmekle beraber söz konusu dokumanın tanınırlığından ötürü pazarlarda çok sayıda taklit ürün de bulunmaktadır.

Gönen İğne Oyası:

a. *Geçmişi*: Çok eski bir Türk el işi olan iğne oyasının Gönen'deki geçmişi ile ilgili kesin bilgiler söz konusu değildir. Bununla birlikte yöre kültüründe çok köklü bir yeri bulunmaktadır. Hatta oya çeşitliliği açısından (İğne oyası, tığ oyası, eğmeç / firkete oyası, boncuk oyası hatta spesifik bir örnek olarak Sındırgı'da ahşap boncuk oyası gibi) Türkiye'nin en zengin yeri olarak Balıkesir işaret edilebilir. Gönen'de ise söz konusu faaliyet daha kapsamlı bir yapı kazanmıştır. Kent peyzajında işlenmesinden (İğne oyası yapan kadın heykeli), yöre ticari hayatının en hareketli mekanlarından Gönen Oyası Pazarı'nın tesisi ve son olarak Guinness Rekorlar Kitabına da giren iğne oyasından yapılmış şeftali ağacı heykeli (20 kadın tarafından 1 milyondan fazla ilmekle işlenmiş) ile de dikkatleri üzerine çeken Gönen'in sembol ürünlerinden biri olmuştur. Son olarak yörenin simgesi haline gelmiş iğne oyaları, 2014'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: İğne oyalarının Türkiye'de çok yaygın olduğu bilinmekle beraber yöreden yöreye temel fark kullanılan teknikten ileri gelmektedir. Bununla birlikte nihai aşamada ortaya konan ürünlerin kullanım amacı ve de temel şekli (2 veya 3 boyutlu bir örgü işi) aynıdır. *Gönen İğne Oyası* da zürafa tekniği denilen kare ilmekli düğümün üst üste örülüp kafes görünümündeki işleme biçimidir. Bundan başka bacak motifi de oldukça yaygın kullanılan bir diğer motiftir. Günümüzde ekseri sentetik iplikler kullanılmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geleneksel bir Türk el işi olduğu belirtilen iğne oyaları son yıllarda Coğrafi İşarete konu olmaya başlamışlardır. 2018 itibariye 2 tanesi Coğrafi İşaretli olan 1 tanesinin de başvurusu yapılmış (*Kirpikli Pat İğne Oyası*) toplam 3 iğne oyası ilk etapta gündeme alınmıştır. Günümüzde Gönen ve Balıkesir şehir merkezi başta olmak üzere komşu ilçelerde de yaygın bir şekilde iğne

oyası yapılmaktadır. İğne oyalarının son yıllardaki en popüler alternatif kullanımlarından olan takı şeklinde tasarımı (Kolye, küpe, yüzük gibi) da yaygınlaşmaya başlamış olup kumaşların etrafına işleme de hâlâ yapılmaya devam etmektedir. Ayrıca tek başına iğne oyalarından yapılmış sehpa ve masa örtüleri gibi daha geniş parçaların yapımı da söz konusudur. Günümüzde yörenin en hareketli merkezlerinden olan Gönen Oya Pazarı, aynı zamanda faaliyetin en önemli ticaret merkezi hatta bir nevi borsasıdır diyebiliriz. Pazarda, 200 civarında üretici ürünlerini satarak bazıları için ek bazıları için ise temel geçim kaynağını oluşturmaktadır. Pazarda satışa sunulan ürünlerin modeline ve büyüklüğüne göre fiyatlar değişmektedir. Örneğin, 2018 itibariyle metresi 150 – 180 TL. arasında iğne oyaları yanı sıra tepsi örtüsü veya bardak altlığı gibi parçası 10 ila 30 TL. arasında değişen işler bulunmaktadır.

Antep Kutnu Kumaşı:

a. *Geçmişi*: Halep ve Humus üzerinden Gaziantep'e taşındığı belirtilen *Antep Kutnu Kumaşı* bir çeşit ipek ve pamuk karışımı dokumadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Bağdat, Şam, Bursa başta olmak üzere Gaziantep, Çorum, Bergama ve Soma önemli kutnu dokuma merkezleriydi (Sezgin, 1994: 413). Söz konusu kumaşın halk tarafından çok beğenilmesi ve yaygın bir kullanım alanının bulunmasıyla kutnu kumaşları Türkiye'nin pek çok yerinde, yörelerin yerel dokumaları arasında sayılmış ve de sayılmaktadır (Bursa, Sivas, Elazığ, Tokat gibi). Bununla birlikte *Antep Kutnu Kumaşı*, renk ve desen kombinasyonu bakımından çoğu yöreden farklılık göstermekte ve de köklü geçmişiyle Gaziantep ile tanınırlık kazanmıştır. Yörede, dokumacılığın çok köklü bir geçmişi bulunmakta olup 19. yy.'da yörede 4.000 kadar tezgah ve 70 boyahane olduğu tarihi vesikalardan anlaşılmaktadır (İmer, 2001: 7). Gaziantep'te özellikle Cumhuriyet sonrasında çok hızlı bir gelişim içerisine girdiği ve çok çeşitli dokumaların Türkiye'nin pek çok yerine gönderildiği belirtilmektedir (Uçarer, 2007: 260; Bor, 2016: 43). Geçmişte saf ipekten yapılan kutnu örnekleri söz konusu olsa da günümüzde suni ipek (Floş) kullanılarak yapılan kutnular yaygınlık kazanmıştır. Gaziantep'te 1955 – 1960 arasında Gaziantep Ticaret Odası'na kayıtlı 170 ipek dokuma yapan imalathane varken sayı 1991'de sadece tek bir üreticiye

(Cevdet Eldemir) kadar gerilemiştir (Sezgin, 1994: 416). *Antep Kutnu Kumaşı*, 2015'e gelindiğinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Çözgüsü suni ipek, atkısı ise pamuk ipliğindendir. Çözgü sıklığına göre; 2000 – 3000 olan kendinden desenli alaca kutnu; çözgü teli 3000 – 4000 olan batik motifli meydaniye kutnu ve çözgü teli 4000 – 5000 arasındaki bir atlas türü olan kutnu (Popüler olarak kutnu kumaşı denildiğinde anlaşılan bu çeşittir) olmak üzere 3 çeşidi bulunmaktadır. Çok çeşitli renk kombinasyonları ve desenleri bulunan *Antep Kutnu Kumaşı*, kullanılan desenler ve bağlama batik tekniğine göre; kemha kutnu, çiçekli mecidiye, düz mecidiye, elvanlı kutnu, kerasi kutnu, beyaz taş kutnu, sarı taş kutnu, vişneli darıca kutnu, zincirli kutnu gibi çok sayıda çeşit içermektedir. Talebin en fazla olduğu ve tanınırlığı en yaygın çeşit ise düz çizgili sultan, düz çizgili şah, çiçekli furş ve çiçek motifli mecidiyedir. Geleneksel usulde kamçılı tezgahlarda dokunan *Antep Kutnu Kumaşı*, günümüzde ekseriyetle jakarlı tezgahlarda dokunmaktadır.

Geleneksel dokumalarda kullanılan iplikler yerli ustalar tarafından haşıl (Mezek) işlemi, boyama ve çilelerin hazır hale getirilmesi her biri ayrı ustalarca yapılan uzun bir uğraşı sonunda ortaya konmaktadır. *Antep Kutnu Kumaşı* dokumacılığının günümüzdeki şeklinde yapım aşamaları; ithal edilen suni ipekler boyahanelerde çeşitli renklerde boyandıktan sonra mezekçi adı verilen ve bu işin ustası olan kimselerce bir çeşit doğal yapıştırıcı diyebileceğimiz reçineye bulanır. Coğrafi İşaret dosyasında bu malzeme bir çeşit kitre, kayısı ağacı reçinesi olarak belirtilmiştir. Esasında bu işlem Anadolu'nun farklı yerlerinde türlü şekillerde yapılan haşıllama işleminin değişik bir versiyonudur. Sonrasında çileler kuruması için askılara asılır. Geçmişte bu iş için çoğunlukla binaların dış duvarlarını çevreleyecek şekilde çilelerin asılması söz konusuydu. Kuruyup tel tel ayrılan ipler, tarakçı ustaları tarafından taraklara ekseri şeritlerden oluşan geleneksel kutnu desenini kazandıracak şekilde geçirmektedir. Motiflerin oluşturulduğu bu taraklar dokuma tezgahına geçirildikten sonra dokuma ustası tarafından *Antep Kutnu Kumaşı* dokunmaya başlanır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Antep Kutnu Kumaşı*, giyim kuşamın önemli bir elemanı olmasının yanı sıra, ev tekstili ve süs eşyaları yapımında da kullanılmaktadır. Son yıllarda kumaşın yeniden popüler hale gelmesiyle beraber kullanım alanı daha genişlemiştir (Kravat, ayakkabı, kemer, terlik gibi). Gaziantep'te yakın yıllara kadar birkaç ustası tarafından üretimine devam edilen kutnu, yerel yönetimin ve girişimcilerin / gönüllülerin desteğiyle özellikle son birkaç yılda çok hızlı ve başarılı bir gelişim sürecine girmiştir. Bu sayede de geleneksel üretim yöntemlerine bağlı olarak boyama ve sarma işlemleri de yeniden yapılmaya başlanmıştır. Kutnu Tanıtım Grubu'nun girişimleri, kumaşların tanınmış modacıların koleksiyonlarında kullanılması, yurtdışı tanıtımlarla Avrupa ve Uzakdoğu'dan siparişlerin alınması *Antep Kutnu Kumaşı*'nı yeniden popüler bir noktaya taşımıştır. Bu noktada çoğu dokuma için Gaziantep'teki başarılı ve de etkili uygulamalar referans kabul edilmelidir.



Fotoğraf 440. Tipik *Antep Kutnu Kumaşı* Çeşitlerinden Bir Örnek ve Kutnu Kumaşı Kaplamalı Ayakkabı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Arşivi)

Antep İşi:

a. *Geçmişi*: Türkiye'de dokumalar kadar bu dokumaların bezenmesinde kullanılan nakışlar da büyük bir zenginlik göstermektedir. Bunlardan biri de 2015'te Coğrafi İşaret tescili yapılan *Antep İşi*'dir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: İpliği sayılabilecek özellikte kumaşlara yapılan bir nakış türü olduğundan dokumalar buna göre seçilir. *Antep İşi*'nin kullanılan ipliklere göre 2 tipi bulunmaktadır. Bunlardan; beyaz kumaşa yine beyaz,

krem rengi, sarımtırak renkli ipliklerle yapılan işler *Antik Antep İşi*; yine beyaz kumaş üzerine bu defa renkli ipliklerle yapılan (Çeşitli ajur ve susma teknikleriyle) işleme de *Renkli Antep İşi* olarak adlandırılmaktadır. İşleme için öncesinde tel çekme / ip çekme denilen teknikle ilk etapta kumaşa verilecek desene göre tel çekme yapılır. Sonrasında tellerin çekildikleri yerler Antep İşi çeşidine göre gergeflerde işlenir. Son zamanlarda bu el işinde de bir çeşitlilik ve de özgün tasarımlarla bazı yenilikler ortaya konmuştur. Örneğin; ipek sarma yapılan ajurlara, sonraları sim sarma işi de eklenmiştir. Kullanılan çeşitli ajur teknikleriyle (Ciğerdeldi, mercimek, kartopu gibi) ortaya karakteristik *Antep İşi* ürünler konmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Ekseri ev tekstili ürünlerinde kullanılan bir nakış türüdür. Gaziantep'te özellikle ev hanımlarına sipariş usulüyle yaptırılmaktadır.

Ayancık Keten Bezi:

a. *Geçmişi*: Yörede köklü bir geçmişi olduğu bilinen *Ayancık Keten Bezi* ile ilgili olarak 200 yıllık örnekler hâlâ muhafaza edilmektedir. Dokumanın kökeninin Kırım olduğu ile ilgili kesin olmayan bilgiler söz konusudur. Dokumanın temel malzemesi olan ketenin 1990'lardan itibaren tamamiyle bitmesi ve 2018'e gelinceye değin de yörede ekiminin bütünüyle durmasıyla dokumanın keten çeşidi de ortadan kalkmıştır. Coğrafi İşaret uygulamasının popülerlik kazanmasıyla yörede ürünün kapsam dahiline alındıktan sonra yeniden canlandırılması adına Aralık 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış, aynı yıl "Liflik Keten Üretimini Geliştirme Projesi" hayata geçirilmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Adından da anlaşıldığı üzere temel malzemesini ketenin oluşturduğu bir dokuma türüdür. Nitekim Sinop'ta Ayancık, Erfelek ve Türkeli keten yetiştiriciliği ve buna bağlı keten ipliği ile keten dokuma üretim merkezi konumundaydı. Orijinal dokumalarda ketenin kendi rengi ile karakterize edilen bezler, Coğrafi İşaret dosyasında odun külünde kaynatılan keten iplerle dokunduğu yazılıyor olsa da böyle bir uygulamaya tesadüf edilmemiştir. Yörede keten ipliklerin tedarikindeki güçlükler nedeniyle daha yaygın olan pamuk ve

ipek ipliklerin kullanımı yaygınlık kazanmıştır. Buna göre de dokumalar atkısı ve çözgüsü keten olanlar; atkısı keten çözgüsü pamuk olanlar ve atkısı pamuk çözgüsü keten olanlar olmak üzere 3 çeşit olarak dokunmaktadır. Dokuma tekniği olarak klasik bezayağı tekniği kullanılır. Ortalama 50 cm. genişliğinde dokumalar yapılmaktadır. Kullanılan pamuk ipliğinde haşıl tekniğinden bahsediliyor olsa da bu uygulamaya da tesadüf edilmemiştir. Kullanılan ketenden ötürü güvelenme, fare kemirmesi gibi zararlar meydana gelmediğinden çok eski örnekler dahi iyi bir şekilde korunarak günümüze ulaşabilmiştir.

Söz konusu dokumanın en önemli ve de zahmetli kısmı (Ketenden yapılan dokumalarda) ağartma işlemidir. Tıpkı geçmişte Kargı'da da yapılan bir teknik olarak büyükbaş hayvan gübresi ve sıcak su ile küfelere doldurularak yapılan bu ağartma işlemi günümüzde kalmamıştır.



Fotoğraf 441. Tipik *Ayancık Keten Bezi* İşleri ve Folklorik Bebek Tasarımında Kullanımları

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Keten kumaşların genel özelliği olarak kişiyi terletmemesi ve yazın da serin tutmasıyla özellikle iç giyim başta olmak üzere gömlek ve elbise olarak tasarlanarak kullanılmaktadır. Son yıllarda sadece dış giyime yönelik ve ev tekstili ürünlerinin tasarımında (Perde, çarşaf, sofra bezi gibi) kullanımı söz konusudur. Yeni keten kumaşların tedarikindeki güçlüklerden ötürü eski keten dokumalar kullanılmaktadır.

Coğrafi İşaret dosyasında *Ayancık Keten Bezi* için yörede yetiştirilen ketenlerden elde edilen iplerin kullanıldığı belirtilmiştir. Oysaki uzun yıllardır genel olarak Türkiye'de keten yetiştiriciliği neredeyse kalmamıştır. Ayancık'ta ise ilçeye bağlı Söküçayırı ve Aşağıköy'de keten (Liflik keten) ekimi yapılmaktadır (Toplam 11 da. alanda). Bununla birlikte üretim resmi istatistiklere konu olmayacak kadar düşük seviyelerdedir. Günümüzde ilçede 1 adet keten fabrikası bulunmakla beraber büyük ölçüde tahribata uğradığından işler durumda değildir. Ürünün Coğrafi İşaret dosyasında dokumanın kendisi ile hammadde olan keten, bunun yetiştiriciliği ve ip elde edilene kadar uygulanan işlemler detaylı bir şekilde izah edilmiştir.



Fotoğraf 442. Ayancık Göynek Yakası ve Keten Bezinden Alternatif Tasarımlar

Ayancık Göynek Yakası:

a. *Geçmişi*: Yöresel söylenişiyle göynek / gömlek yakasına (Yaka İşi) işlenen geleneksel bir nakış türüdür. Benzer işlemelerin Gürcistan ve Azerbaycan'da da yapıldığı belirtilmiştir. Esasında söz konusu işleme geçmişte iç giyimde kullanılan fanilaların yakalarına işlenmekteyken daha sonraları bu tipte fanilaların ortadan kalkmasıyla gömlek, bluz ve elbise yakalarına işlenmeye başlamıştır. Yörede ayrıca eski tip paçalı donların paçalarına da benzer şekilde işlemeler yapılmaktaydı. Paça işi denilen bu özel işlemeler de günümüzde elbiselerde ve diğer dış giyim ürünlerinde kullanılmaktadır. Aynı işlemeler peşkirlerde de yapılmaktadır. Öte yandan Coğrafi İşaret kapsamına sadece göynek yakaları dahil edilmiştir. Günümüzde 200 yılı aşkın yaşta örnekler bulunmaktadır.



Fotoğraf 443. Tipik *Ayancık Göynek Yakası* Örnekleri ve Alternatif Ürünlerde Yaka İşinin Kullanımı (Altta Cüzdan ve Sehpa Örtüsü Tasarımı)

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Yörede dokunan keten ya da pamuklu kumaşların yakalarına kasnaksız olarak işleme yapılır. Tüm yaka işleri çok renkli olabildiği gibi sadece 2 renk kullanılan örnekler de mevcuttur. Yörede 3 tip yaka işi (Ajur) vardır. Bunlar;

Sökme Yaka: Çözgüsü sökülen dokumanın yaka kısmındaki atkıya renkli iplerin ajur tekniği usulüyle sarılmasıyla yapılır. Farklı modelleri bulunmakta olup tümü yöreseldir.

Yüzlü Yaka: Sadece atkısı ve çözgüsü keten olan dokumalara işlenen yaka tipi.

Oya Yaka: Atkısı ve çözgüsü pamuk olan dokumaya (Bürümcük) adından da anlaşılacağı üzere iğne oyası ile yapılan işlemedir. Yörenin asıl karakteristik yaka işi olarak bu ajur tipi öne çıkmaktadır.

Daha önce de bahsedildiği gibi yörede benzer şekilde paça işi de yapılmaktadır. Ayancık'ta dikme paça işi yorgan iğnesiyle yün iplikten ve de tersten işlenir. Özellikle Dikmen ve Gerze'de yapılmaya devam etmektedir. Tüm işlemelerde orijinal motifler ve de renkler en eski örneklerdeki gibi aynen uygulanmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Ayancık Göynek Yakası*, esasında *Ayancık Keten Bezi* ile bütünleşik bir ürün olarak ele alınabilir. Geçmişte yoğun olarak iç giyim ürünlerinin yakasına işlenen, son yıllarda alternatif kullanım alanı yaratmak adına cüzdan, gömlek ve bluzlara da işlenen yöresel bir işleme türüdür. Yaka işi ile yapılmış sehpa örtüsü 1 hafta ila 15 günde yapılabilmektedir.

Ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda gerek modellerin aydınger üzerindeki kalıpları gerekse her yaka için ayrı ayrı görsellerin kullanılmasıyla dikkat çekmektedir. Öte yandan yörenin bu ürün ile ilgili olarak faaliyeti yeni yeni hayata geçirmiş olduğunu belirtmemiz gerekmektedir. İlk olarak 2015'te bu alanda başlayan girişimler kısa sürede hızlı bir gelişme göstermiştir. Bugünkü haliyle söz konusu

ürünün yöreye bağlılığı ekseri tabii şartlardan öte beşeriyetten ileri gelmektedir. Burada söz konusu işlemeyle ilgili belirtilmesi gereken bir diğer husus da Ayancık'ın batısındaki Türkeli'nde de söz konusu işleme geleneksel el işleri arasında sayılmaktadır. Burada da son birkaç yıldır yaka işi alternatif ürünler (Cüzdan, sehpa örtüsü, kemer, ayakkabı gibi) tasarlanmış olup Halk Eğitim Merkezi bünyesinde çalışmalar devam etmektedir. Yöre halkının elindeki eski örnekler toplanarak 100'e yakın motif derlenmiştir. Bu açıdan yaka işi için Ayancık ve Türkeli'nin müşterek zanaatıdır denmesi uygun olacaktır. Coğrafi İşaret kapsamındaki denetlemelerde de bu husus ayrıca göz önünde bulundurulmalı ve Coğrafi İşaret dosyasındaki coğrafi sınır olarak "Ayancık ilçesi" yerine "Ayancık ve Türkeli ilçeleri" şeklinde revizyona gidilmelidir.

Göynük Tokalı Örtme:

a. *Geçmişi*: Göynük'ün geleneksel giyim – kuşam elemanlarından olan *Göynük Tokalı Örtmesi*, ile ilgili literatür bilgisi çok zayıf olup ürünle ilgili bilgiler ekseri sözlü bilgilerden oluşmaktadır. Göynük Belediyesi İktisadi Kamu İşletmesi'nin başvurusu sonrasında Eylül 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Göynük Tokalı Örtme* için ilk olarak dokumanın yapılmasına başlanır ve bunun için de kullanılacak iplerin un ve suyla haşıllanması (Çirişleme) gerekmektedir. Hazırlanan iplikler usulüne uygun bir şekilde tezgahta dokunur. Söz konusu dokumanın atkısı ve çözgüsü pamuk ipliğindendir. Bezayağı tekniğiyle yapılan dokumalarda tercihe bağlı olarak farklı renklerde veya farklı kalınlıktaki iplerle de ayrıca desen oluşturulabilmektedir. İki parçadan oluşan *Göynük Tokalı Örtme*, 92 x 173 cm. ölçülerinde olup değişik boylar da söz konusudur. Adından da anlaşıldığı üzere söz konusu dokumaya asıl karakteristiğini kazandıran yönü kenarlarında orlondan yapılan ve yörede toka adı verilen püsküllerin bulunmasıdır. Dokumanın kısa kenarında biraz daha uzun bırakılan çözgü ipleri dokuma tezgahından alındıktan sonra bunların rahatça bükülmesini sağlamaktadır. Çözgü iplerinden 5 – 6 tanesi alınır ve bükülüp elde edilen bu bükmelerden 2 tanesi birleştirilerek çift sıralı sarmal saçaklar elde edilir.

Bunların ucuna ise mutlaka kırmızı renkte olması kaydıyla orlonlar bağlanır ve ürünün asıl karakteristiği olan tokalar yapılmış olunur. Püsküller dışında kenar şeritleri ve yöresel bezemelerle de işlenebilir. Bu uygulama esasında son 35 – 40 yılda renkli orlonların yaygınlaşmasıyla başlamıştır (Soysaldı, 2010: 155).

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Yöredeki geleneksel kullanımı baş örtüsü olan *Göynük Tokalı Örtme*, adını da baş bağlamada kullanılmasından almaktadır. Günümüzde ise ürünün kullanım alanını genişletmek adına alternatif tasarımlarla ve ekseri ev tekstil ürünleri şeklinde yeni kullanım alanları yaratılmaktadır.

Çınarcık İşi:

a. *Geçmişi*: *Çınarcık İğne Oyası* olarak da bilinen bu el işi sadece Çınarcık'ın merkezinde yapılmakta olup kırsal kesimde veya komşu ilçelerde bilinmemektedir. Eldeki veriler ışığında en fazla 1 asra yaklaşan bir mazisi olduğundan bahsedilebilir. Bir dönem neredeyse tamamiyle ortadan kalkan bu el işi yerel yönetimlerin de girişimiyle yeniden son ustaların rehberliğinde yapılmaya ve açılan kurslarla yeni nesle aktarılmıştır. Çınarcık Belediye Başkanlığı'nın girişimleriyle de Aralık 2017'de Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: İpek, keten veya pamuk kumaşların üzerine iplik çekilmesi ve işlenmesi ile yapılan bir uygulamadır. *Çınarcık İşi* iki aşamalı bir işleme tekniğidir. Bunlar; ip çekme ve işleme aşamalarından oluşmaktadır. Klasik *Çınarcık İşi* için ilk olarak 8 cm. genişliğinde şeritlerin sırasıyla 0.5 + 1.5 cm. + 0.5 cm. + 3 cm. + 0.5 cm + 1.5 cm. + 0.5 olacak şekilde ip çekme ve teğel mesafesi hazırlanır. Bunlardan 0.5 cm.'lik kısımlar teğel için diğerleri ise ip çekme kısmı için belirlenen mesafelerdir. İp çekme işleminin ardından da kasnaklara geçirilen kumaş işlenmeye başlanır. Bu işlemede özellikle baklava desen en yaygın modeldir.



Fotoğraf 444. Çınarcık İşi Ev Tekstil Ürünlerinden Örnekler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Şal, kemer, bluz, gömlek, elbise gibi dış giyim elemanlarının yanı sıra masa ve sehpa örtüleri, yatak odası takımlarında da kullanılmaktadır.

Şile Bezi:

a. *Geçmişi*: Şile'de dokumacılık geçmişinin birkaç asrı bulduğu, *Şile Bezi*'nin ise bugünkü şekliyle 200 yıla yakın bir süredir yapıldığı eldeki örnekler ve literatür bilgisinden anlaşılmaktadır. Bunda da en önemli veri *Buldan Bezi* ile olan münasebetten ileri gelmektedir. *Buldan Bezi*'nin de geçmişinin birkaç asrı bulduğu bilinmekle beraber iki dokuma arasında da aynı kökten geldiğini gösteren bilgiler aktarılagelmiştir. Buna göre Şileli dokumacılar çok uzun bir süre Buldanlı dokumacıların kumaşlarını Şile'ye getirip burada denizde yıkanıp hazırlanan

kumaşların *Buldan Bezi* adıyla pazarlandığını belirtmişlerdir. Buldanlı dokumacılar ise diğer pazarlara Şile üzerinden dağıldığından uzun bir süre *Buldan Bezi*'nin de *Şile Bezi* olarak pazarlandığını belirtmektedirler. Bununla birlikte her iki bürümcük tipi dokumanın da birbirine çok benzer tekniklerle yapılıyor olması, zaman içerisinde birbirlerinden etkileşim olduğunu göstermektedir. Öte taraftan benzer tipte dokumalara Batı Karadeniz ve İç Anadolu'nun batısındaki muhtelif yerleşmelerde de tesadüf edilmiştir (Karabük, Zonguldak, Bolu, Afyonkarahisar). *Şile Bezi* özelinde baktığımızda ise çok uzun yıllar sadece İstanbul'un değil Anadolu'nun en fazla rağbet gören ve çok değerli olan bu dokuması özellikle 1940 – 1950 arasında ciddi bir duraklama ve devamında gerileme yaşamıştır. Sonraları yeniden hızlı bir gelişim yaşanmış, hatta 1970'lerin sonlarına doğru Türkiye'nin en önemli ihraç malları arasına girmiştir. 1990'da yörede sadece 20 tezgâh faal iken (Temir, 2010: 248) 2000'lere gelindiğinde daha da gerilemiş olan *Şile Bezi*, alternatif kullanım alanları, hazır giyim sektörüne yönelik tasarımlar ve Coğrafi İşaret uygulamasıyla (Aralık 2017) yeniden gündeme gelmiş ve tekrar bir gelişim sürecine girmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Şile'de de tüm Batı Karadeniz ve doğu Marmara Bölgesi illerinde olduğu gibi keten, ipek ve pamuk dokumalar yapılmaktaydı. Hatta bunlar içerisinde pamuğun payı azken daha sonraları suni ipeğin üretilmesiyle ipekböcekçiliğinin gerilemesi, kenevir yetiştiriciliğinin yasaklanması, dokumalarda pamuk hakimiyetini ortaya çıkartmıştır. *Şile Bezi*, atkısı ve çözgüsü pamuktan olan bir dokuma olup pamuk iplikler Adana'dan temin edilmektedir. Kullanılan ipliklerin bükümü çok önemli bir husus olup kumaşa asıl karakteristiği olan buruşuk yapısını bu bükümü kazandırmaktadır. Dokumaya başlamadan önce ise iplikler haşıllama işlemine tabi tutulur. Anadolu'daki pek çok yörede rastladığımız haşıllama / çirişleme gibi isimlerle bilinen bu aşamayla ipliklerin mukavemetini artırmak amaçlanmaktadır. Yörelere göre kullanılan haşıl malzemesi değişebilmekle beraber (Un, nişasta, küllü su, reçine, yağ, sabun gibi) genellikle benzer tekniklerle uygulanmaktadır. Bu işlem için bir kazanda kaynamakta olan suya başka bir kapta bir miktar suyla unun karışımından elde edilen bulamaç ilave edilir. Bulamaç içerisinde topak kalmamasına dikkat edilir. Bunun için unun ve sonra da bulamacın eleklerden geçirilmesi gerekmektedir. Yaklaşık 15 – 20 dakika

kaynayarak homojen bir karışım elde edilir ve başka bir kazana boşaltılarak soğuması / el yakmayacak kadar ılıması beklenir. Uygun sıcaklığa gelen çirişe / haşıla daha önceden bir müddet suda bekletilen çileler daldırılmaya başlanır. Malzemenin çilelere iyice yedirilmesi sağlandıktan sonra sıkılıp, tel tel olacak şekilde çırpıldıktan sonra kurumak üzere askılara asılır. Bu uygulama Anadolu'nun dokuma yapılan çoğu yerinde bu veya büyük ölçüde buna benzer şekilde yapılmaktadır. Hazırlanan ipliklerle klasik bezayağı tekniğine uygun şekilde dokuma işlemine başlanır. Günümüzde az sayıda geleneksel tezgahlar yanı sıra yarı otomatik tezgahlarda da dokunma yapılmaktadır. Geçmişte ekseri 40 – 50 cm. eninde dokunan kumaşlar, tezgahlardaki düzenlemeyle günümüzde 45 ila 150 cm. eninde dokunabilmektedir. Dokuma işlemi tamamlanan *Şile Bezi*'nin doğal rengi olan ekru, kirli beyaz / sarımtırak rengi, ağartma işlemiyle beyazlatılır. Bunun için öncelikle *Şile Bezi* bir leğende suya ıslatılır. Ayrı bir kapta ise kireç kaymağı ve çamaşır sodası karıştırılıp başka bir leğendeki ılık suya katılır. Islatılmış olan *Şile Bezi* de bu karışımın olduğu leğene alınır ve yaklaşık olarak 10 – 15 dakika bu karışımda bekletilerek ağartma işlemi tamamlanmış olur. Bu işlemin ardından birkaç tur yıkanarak kumaşların durulama işlemi yapılır. Son aşamada ise faaliyetin en dikkat çekici noktası olan ve mevsimlik (Nisan – Ekim arasında) olarak yapılabilen, Şile kıyılarında kumaşların deniz suyuyla yıkanmasına geçilir. Birkaç kişinin yapabildiği bu denizde yıkama işinin ardından yine Şile sahillerindeki ince kumlar üzerine serilerek kumaşlar kurumaya bırakılır. Şileli ustalar özellikle dokumalarının Şile sahillerinde yıkanıyor olmasının (Deniz suyunun tesiri) ve Şile sahillerindeki ince kumların kumaşın dokusu üzerindeki etkisinin söz konusu ürüne asıl karakteristiğini kazandırdığını belirtmişlerdir. Kuruyan bezler 20 m.'lik toplar haline getirilerek kullanıma / pazarlanmaya hazır hale gelmiş olur. *Şile Bezi*'nden yapılan geleneksel tasarımlarda hakim renk ipliğin kendi rengi olmakla beraber (ekru), tercihe bağlı olarak dokumaya başlamadan önce çilelerin veya dokunduktan sonra kumaşların boyanmasıyla değişik renklerle de tasarımlar yapılabilmektedir. Özellikle *Şile Bezi*'nden yapılan yeni tasarımlarda geleneksel desenler ve yine geleneksel Anadolu motiflerinden esinlenilerek özgün tasarımlar ortaya konmaktadır. Günümüzde 100'ü aşkın desen içerisinde Şile'nin simgesi olan deniz feneri, zülüf tarağı, karpuz

çekirdeği, tahtakurusu ve saray süpürgesi gibi desenler yanı sıra stilize geometrik desenler, bitkisel (Özellikle lale, karanfil ve gül) motifler sıkça kullanılmaktadır.




Fotoğraf 445. *Şile Bezi* İçin Kullanılmak Üzere Haşıllama Hazırlığı ve Dokuma Aşamalarından Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Şile Bezi*, günümüzde yaygın olarak gömlek, elbise, tunik, şal gibi giyim ürünleri yanı sıra ev tekstili ürünlerinde de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Şile'nin İstanbul gibi büyük bir tüketim merkezine yakınlığı ile pazar sıkıntısı da bulunmadığından, İstanbul'un yazın aşırı nemli havası için son derece sağlıklı ve de cazip bir ürün olan *Şile Bezi* tasarımlar son yıllarda sosyal medyanın da etkisiyle daha fazla talep görür hale gelmiştir. Nitekim bürümcüklü dokumaların genel özelliği olan ve tasarlanan kıyafetlerin vücuda yapışmaması bu sayede de vücudu serin tutması dokumayı / giysiyi özellikle cazip kılmaktadır. Tanıtım noktasında ise yerli ve yabancı modacıların bu noktada katkısı büyük olmuştur. Ünlü tasarımcı Tuba Ergin'in *Şile Bezi* kullanarak yapmış olduğu tasarımlar büyük dikkat çekmiştir. Fransız Modacı Nadia Dafri'nin de *Şile Bezi* tasarımları özellikle Paris ve Londra'da büyük beğeni toplamıştır. Bu ve bunun gibi çok sayıda başarılı girişim sayesinde Türkiye'de *Şile Bezi*'nden yapılmış ortalama bir bluz 120 – 150 TL. arasında satılıyorken, Paris'teki ortalama bir bluz 130 €, Batılılarca en fazla tercih edilen plaj kıyafeti tunik ise 170 €'dan satılmaktadır. Bu açıdan Şileli dokumacılar için umut vadeden *Şile Bezi* dokuması ve *Şile Bezi* tasarımlar dünya modası yakından takip edilip yerli ve yabancı modacılarla daha fazla gündeme taşındıkça pazar payını daha da genişletebilecektir. 2017 itibariyle

dünyanın değişik yerlerinden ülkelere (BAE, Japonya, Almanya gibi) *Şile Bezi* ihraç edilmiştir. Mevcut şartlar dahilinde yerel ve de karakteristik dokumalar içerisinde en başarılı organizasyon ve de altyapı çalışmalarının *Şile Bezi* özelinde gerçekleştiğini de belirtmek gerekmektedir. 2012'de Şile Bezi El Sanatları Merkezi'nin faaliyetlerine başlaması sonrasında dokumanın daha da geniş kitlelerce tanınmaya başlaması, ürüne olan talebi artırmış olup günümüzde 25 faal tezgahta doğrudan ve dolaylı olarak 100 kadar kadına ek bir gelir sağlanmaktadır. Şile Belediyesi'nin de konuya büyük hassasiyet göstermiş olması ile birlikte günümüzde ilçede ayda 5.000 m. *Şile Bezi* dokuma kapasitesi söz konusu olmuştur. *Şile Bezi* ile ilgili kaydedilen bu başarıda yerel halkın farkındalık ve duyarlılığının da yüksek oluşu önemli bir faktör olmuştur. Yörede taklit ya da sahte ürün halkın duyarlılığı sayesinde iç pazara girememiş, buna karşılık İstanbul ve bazı turistik merkezlerde taklit ürünlere tesadüf edilebilmektedir.

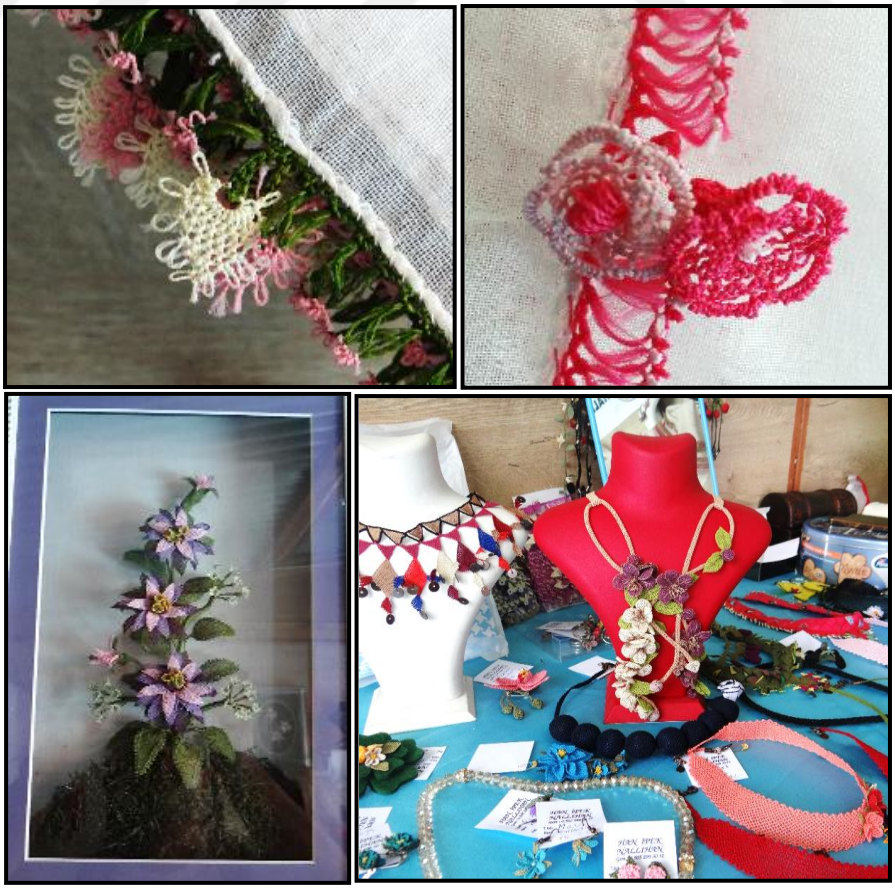


Fotoğraf 446. Çeşitli *Şile Bazı* Tasarımı Ürünlerden Örnekler

Nallıhan İğne Oyası:

a. *Geçmişi*: Yapılan çalışmalar ve bu alandaki uzman / usta görüşleri iğne oyasının Türk kökenli bir zanaat olduğu yönündedir. Bu açıdan bakıldığında da söz konusu bu el işinin Türkiye'nin çoğu yerinde yapılıyor olması olağandır. *Nallıhan Örtmesi* bölümünde de bahsedildiği üzere bu faaliyetin de yörede gelişmesinde, kullanılan ipeğin yörede bol miktarda bulunuyor olmasından kaynaklanmaktaydı. Zaman zaman gerileyip gelişme eğilimi gösteren *Nallıhan İğne Oyası*, Şubat 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Geleneksel iğne oyalarının aksine Nallıhan'da iplikler bükülerek ve sağdan sola yapılır. İp bükme ile kastedilen oyaların doğrudan belli bir kumaş veya herhangi bir ürüne sabit olarak yapılmadan bağımsız da kullanılabilir olarak yapılmasıdır. *Nallıhan İğne Oyası* için ekseri bitkisel figürler (Çiçek, yaprak gibi) ve geometrik şekiller kullanılmaktadır. İğne oyaları ipek veya sentetik ipeklerden yapılabilmekte olup yaygın olarak sentetik ipek



kullanılmaktadır.

Fotoğraf 447. Tipik *Nallıhan İğne Oyası* Tasarımları ve Alternatif Ürünlerde Kullanımı (Altta Duvar Panosu ve Çeşitli Takılar)

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Nallıhan İğne Oyaları*, takı olarak (Kolye, yüzük, bileklik, broş gibi) tasarlanarak alternatif ve son yılların en popüler kullanım alanı[376] yanı sıra fularlarda ve ev tekstili ürünlerinde de kullanılmaktadır. Bir diğer Coğrafi İşaret olan *Nallıhan Örtmesi (İpeklisi)* ile *Nallıhan İğne Oyası* bütünleştirilerek kıyafetler de tasarlanmıştır. En büyük pazar İstanbul olmakla birlikte ciddi anlamda pazar sıkıntısı söz konusudur. Yeni neslin ilgisiz olması, yapımının zahmetli oluşunun caydırıcı olması gibi faktörler gelişimi engellemektedir. Kooperatif bünyesindeki üretimin yanı sıra günümüzde 7 – 8 kadar işletme vardır. Tanıtıma yönelik yoğun bir faaliyet söz konusu olup 21 ülkede tanıtım yapılmıştır. Günümüzde Nallıhan'da yaygın olarak yapımı söz konusudur.

Nallıhan Örtmesi:

a. *Geçmişi*: Nallıhan geçmişten beri önemli bir ipekböcekçiliği merkezi olup bu anlamda kaliteli ipekli üretimiyle de dikkat çeken merkezlerden olmuştur. Bununla birlikte endüstriyel manada ipekçilik yörede gelişmediğinden üretilen kozalar, ipek çekmek üzere Bursa'ya gönderilmeye başlanmıştı. Koza üretimi de yörenin en önemli ekonomik faaliyetleri arasında yer almaktaydı. Bu sayede Nallıhan'da ev tipi ipek dokumacılığında kayda değer bir gelişme söz konusu olmuştur. Beydili ve Yeniceköy ise bu anlamda faaliyetin en yoğun olduğu merkezlerdi. Bununla birlikte, Nallıhan'da sentetik ipeğin ucuzluğu karşısında rekabet edememiş ve çoğu yerden önce ipekböcekçiliği gerilemiştir. Bir süre dışarıdan tedarik edilen ipeklerle devam eden dokumalar (*Nallıhan İpekli Dokumaları* olarak bilinmektedir), zamanla hazır giyim sektörünün de etkisiyle iyice gerilemiş ve 2000'lerin başında neredeyse sönmüştür. Coğrafi İşaret uygulaması ile birlikte yöresel ürünlerin yeniden gündeme gelmesiyle birlikte Nallıhan'ın ipekli ve ipekli pamuk karışım dokumalarından *Nallıhan Örtmesi* yeniden gündeme gelmiş ve

[376] 1970'lerden kalma oyaların takı olarak kullanımına ait söylemler de vardır.

bu konuda yoğun çalışmalar başlamıştır. Nihayetinde de Nisan 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Dokumalarda atkı ve çözgüsü ipek olanlar, atkı ve çözgüsü pamuk olanlar veya karışık olanlar olmak üzere 3 çeşit bulunmaktadır. Eski dokumalarda "Kız Kıvrağı" denilen ters bükülmüş ipin sabunlanarak kullanımı söz konusuysa da bu uygulamaya günümüzde rastlanmamıştır. Burada sabunla yapılan işlem bir nevi çirişlemedir. Dokumaların genelde kenar şeritleri ipekten dokunmaktadır. Düz bezayağı tekniğiyle 1 metre *Nallıhan Örtmesi* 2 saatte dokunabilmektedir. Bununla birlikte çözgüsü biten bir tezgah 2 kişiyle zahmetli bir uğraşı sonunda yeniden dokumaya hazır hale getirilmektedir. *Nallıhan Örtmesi* eni 85 cm. olup boyu 104 – 200 cm. arasında değişmektedir.

Karakteristik motifler arasında "Köy Gezen, Zülüf Tarağı, Albaşlı" en yaygın ve bu anlamda öne çıkan motifler olup kelebek, koçboynuzu, ilikli para, guguk, bibercik ve diğer mekik motifleri de işlenmektedir. Ayrıca *Nallıhan Örtmesi*'nin kenarlarındaki hardal sarısı – açık kahverengi ipekten şeritler de dokumaya özgü bir diğer karakteristiktir.





Fotoğraf 448. Karakteristik *Nallıhan Örtmesi* Dokuma aşamaları ve Tamamlanmış Hali

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Hazır giyim sektörünün etkisiyle örtünme amaçlı kullanımı tamamen ortadan kalkmış, bunun yerine ise alternatif kıyafetler (Elbise, bluz, fular, şal gibi) ve günümüzde ev tekstil ürünü olarak kullanılmaktadır. Sipariş üzerine hazırlanan dokumanın yapımına olmasa bile talep noktasında gençlerin ilgisi oldukça fazladır.

Kaymakamlığın desteğiyle 6 tezgah ve gerekli malzemeler tedarik edilmiştir. İhtiyaç duyulan pamuk iplikler Denizli'den, ipek ise Bursa'dan temin edilmektedir. Nallıhan dokumacılığına yönelik olarak 2018'de Nallıhan'da Belediye'nin ve Ankara Kalkınma Ajansı'nın girişimleriyle "İpek Böceği Yetiştiriciliği Üretim Merkezi" kurulmuş ve aynı yıl faaliyetine başlamıştır. Coğrafi İşaret kapsamında ustalık yönüyle Nallıhan ile özdeşleşmiş bu ürünün malzemelerinin tümü günümüzde ilçe dışından temin edilmektedir.

Maraş File Nakış:

a. *Geçmişi*: Kahramanmaraş, geçmişten beri türlü nakış ve dokumalarıyla dikkat çeken bir merkez olmuştur. Yörede yapılan nakışlı örneklerinin müzelerde 200 yıllık örnekleri bulunduğu düşünülecek olursa faaliyetin çok eski zamanlardan beri yapıldığı bilinmektedir. Öte taraftan özellikle son yıllarda bu ve benzeri el işlerinin yeni moda algısına uymayışı, zahmetli oluşu gibi faktörlerle yıldan yıla gerilediği gözlenmektedir. Yaşanan gerilemeden dolayı *Maraş File Nakış*'a dikkat çekmek amacıyla bazı kurs programları ve sosyal etkinlikler düzenlenmektedir. Ürüne olan ilgiyi artırmak adına Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Coğrafi İşaret başvurusunda bulunmuş ve Nisan 2018 itibariyle de tescil işlemleri yapılmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Nakış için özellikle ipekli kumaşlar tercih edilmekle birlikte nakışta kullanılan ipliklerde ipektir (Floş). Desenler ise nakış yapanın tercihine bağlı olup ekseri sitilize geometrik desenler ve bitkisel motifler kullanılmaktadır. Nakışa başlamadan evvel ilk olarak dokumanın ipleri yapılacak desene göre sökülür (İp çekme). Sonrasında gergefe geçirilen kumaşın sökülen kısımlardaki yatay iplikler ipek ipliklerle sarılır (Nakış suyu) ve sonrasında da mercimek ajuru yapılır. *Maraş File Nakış*'ın bir diğer özelliği de her iki taraftan da düz bir görüntü vermesidir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Çok zahmetli ve uzun soluklu bir uğraşının sonunda ortaya konan *Maraş File Nakışı* ürünler, özellikle açılan kurslar sayesinde yapımı daha geniş kitlelere ulaştırılmaya çalışılan bir faaliyet olarak sürmektedir. Gaziantep ve Kilis'te de yapılmakta olan bu nakış tipi, son yıllarda farklı illerin Halk Eğitim Merkezleri'nde de kurs programı olarak açılmaktadır. Ekseriyetle masa ve sehpa örtüleri ile diğer ev tekstili ürünlerinde kullanılmaktadır.

Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı:

a. *Geçmişi*: Geçmişte Erzurum, Ardahan[377], Bayburt ve Gümüşhane'de yaygın olarak kadınların bir bütün halinde örtünmesinde kullanılan yünlü bir dokuma olan bu kumaş için çulha, culfa adındaki dokuyucular tarafından yapılmaktaydı[378]. Ehramın bir örtünme aracı olarak kullanımının ortadan kalkmasıyla 1990'lardan itibaren bir iktisadi faaliyet olarak büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Coğrafi İşaret uygulamasının yarattığı popülariteyle yeniden gündeme gelmiş ve Aziziye Belediyesi'nin müracaatı sonrasında Temmuz 2018'de *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı,* Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

[377] Özellikle Yusufeli'nde yapılmaya devam edilen ehram dokumacılığında "Hanımeliçar" denilen geleneksel motiflerle yapımı sürmektedir.

[378] Şanlıurfa'da Culha adı verilen yün, pamuk veya ipekten ya da bunların karışımından yapılan dokumalar bulunmakla birlikte bazı açılardan ehram dokumasından farklılık göstermekte, bununla birlikte isimlendirme açısından birbirine çok benzemektedir. Hatta söz konusu dokuma için "Ehram" ifadesi kullanıldığı da gözlenmişse de gerek kullanım biçimi gerekse renk ve motiflerle Coğrafi İşaret kapsamındaki *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı*'ndan büyük farklılıklar göstermektedir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: İhram, mahalli söyleniş biçimiyle ehram, atkısı ve çözgüsü yünden olan bir kumaştır. Yaklaşık 90 – 100 cm. genişliğinde dokunan *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı*'nın cm²'sinde 9 – 14 arasında tel bulunmaktadır. Ortalama 1.5 x 2 m.'lik bir *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı* için yaklaşık 2.5 kg. temiz yün gerekmektedir. Geleneksel ehram dokumalarında yünün kendi doğal rengine bağlı olarak koyu renkliler yaşlı kadınlar,





açık renkliler evlenmemiş veya yeni evli genç kadınlar tarafından kullanılıyorken zamanla bu dokumalarda da doğal boyalarla alternatif renkler elde edilmeye başlanmıştır. Kullanılan motifleri; ceviz kanadı, hanımeli, çarkıfelek / çark yıldızı, mercimek, haşiye / suyolu, ceylan boynuzu şeklinde sıralamak mümkün olmakla beraber daha çok sayıda motif kullanılmaktadır (Karakelle, 2012: 98-99). Motifler farklı renklerde (Kahverengi, mavi gibi) olabildiği gibi dokumanın kendi doğal rengine yakın tonlardaki renklerde de olabilmektedir.

Fotoğraf 449. Çift Pedallı (Gücülü) Tezgâhlarda Ehram Dokuma İşlemi



Fotoğraf 450. Yeni Nesil *Erzurum Ehram Dokuma* Ürünleri (Cüzdan ve Şal)

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı*'nın geleneksel şekilde kullanımı neredeyse kalmamıştır. Bunun için de alternatif kullanım alanları aranmış ve de tunik, yelek, ceket gibi özellikle kadınlara yönelik kıyafetler ve ev tekstil ürünlerinde yeni kullanım alanları yaratılmıştır. Burada dikkat çekici olan bir nokta, başta da belirtildiği üzere ehram dokuma kumaşı esasında Türkiye'nin kuzeydoğusunda genel olarak yaygın bir dokuma ve giyim eşyasıdır veya en azından yakın zamana kadar öyleydi. Bununla birlikte Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri'ne 2014'te "Ehram Geleneği" olarak dahil edilen bu dokuma için bildirimde bulunan iller Artvin ve Bayburt'tur. Oysaki Coğrafi İşaret kapsamına alınan dokuma için ise coğrafi sınır sadece Erzurum'u kapsamaktadır. Temelde aynı dokuma için bu iki farklı uygulamanın iki farklı sahayı kapsaması başlı başına dikkat çekici bulunmuştur. Günümüzde Bayburt'ta, Bayburt Üniversitesi bünyesinde Ehram Atölyesi kurulmuştur. Bu sayede dokumaya yeni kullanım alanları açmak ve farklı tasarımlarla ürünün pazar değerini artırmak adına üniversite bünyesinde kayda değer girişimler söz konusu olmuş ve bu alanda da belli bir mesafe kat edilmiştir.

Hatay İpeği:

a. *Geçmişi*: İpekböcekçiliği ve ipek üretimi Hatay'ın köklü zirai faaliyetlerindendir. Hatay'da geçmişte Ermenilerce yoğun bir şekilde yapılan bu faaliyet zamanla Türklerin de faaliyete başlamasıyla daha da gelişmiştir. Hatay'da zaman zaman gerilemiş olsa da sürekli devam eden ve bugünlere kadar ulaşan ipekçilik, günümüzde hem Hatay'da üretilen hem de Türkiye'nin farklı yerlerinde üretilen kozaların toplanıp işlenmesiyle devam etmektedir. *Hatay İpeği*, Mayıs 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Yörede koza ucu ipeği ve kesik kozadan kirman ipliği olmak üzere 2 türde üretim yapılmaktadır. Koza ucu yani filament iplik eldesi için ilk olarak kaynama noktasına gelen sıcak suda kozalar

boğdurulur ve 10 – 15 dakika sonra sudan çıkartılıp tekrar sıcak suya atıldıktan sonra kurumaya bırakılır. Mancılık (İpek çekim ya da el çekim ocağı düzeneği) düzeneğindeki bu işlem esnasında kozaların fazla kaynatılmamasına özen gösterilmektedir. Sudan çıkartılacağı zaman da çalı süpürgesine benzer ince ağaç dallarından yapılmış bir aparatla kozalar kazanda hafifçe karıştırılır ve bu malzemeyle toplanır. Bundaki amaç ise kozadaki lif ucunu bulabilmektir. Bulunan lif uçlarından 10 – 15 tanesiyle en ince, 70 – 80 tanesiyle de en kalını olmak üzere çeşitli kalınlıkta çıkrıklı düzenekte iplikler elde edilir. Kirmanlı üretimde ise kesilen kozalar kalitesine göre ayrı ayrı (Beyaz kozalar, lekeli kozalar gibi) işlenir ve bu sefer kaynatma işlemi için suya bir miktar odun külü ile defne sabunu atılarak kozalar 2 – 3 saat kadar kaynatılır. Elde edilen lifler kirmanla hazırlanır ve Coğrafi İşaret dosyasında belirtildiğine göre de Hatay'a özgü bir yöntemdir.

Elde edilen *Hatay İpeği*'nden kullanım amacına göre 4 farklı dokuma yapılır. Buna göre; dört basamaklı elbiselik, sadakor gömleklik, kirman elbiselik, şal ve örtülük şeklinde gruplandırılmıştır. Eğer renkli dokumalar yapılacaksa usulüne uygun iplik boyama yöntemlerine göre ipek iplik çileleri boyanır.



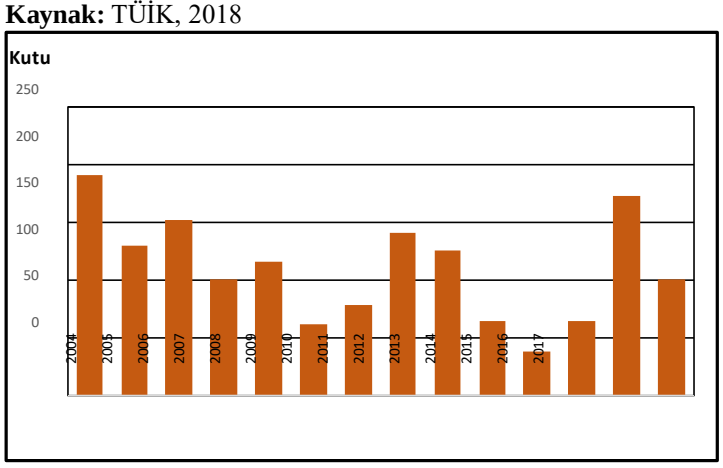




Fotoğraf 451. Ham İpeğin Elde Ediliş Aşamalarından Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Hatay'da özellikle turizmle birlikte ipekçilik oldukça gelişmiştir. İpekçiliğin temeli olan ipek kozası üretimi ise yörede yapılmakla birlikte Türkiye ile kıyaslandığında çok düşük seviyelerde ve ipekçilik sektörünün ihtiyacını karşılamaktan uzaktır. Örneğin; 2017'de Hatay'da Türkiye toplam koza üretiminin % 0,4'ü gerçekleşmiştir. Aynı yıl Hatay'da toplam 25 köyde, 41 işletmede ipekböcekçiliği yapılmıştır (TÜİK, 2018). İldeki kutu varlığına baktığımızda son 14 yılda ciddi bir istikrarsızlık olduğu görülmektedir (Şekil 255). 2000'lerin başında 100'ün üzerinde olan kutu sayısı 2009'da 61'e gerilemiş, sonrasında artarak 2011'de 140'a çıkmışsa da yeniden azalarak 2014'te son yılların en düşük seviyesi olan 38'e inmiştir. Daha sonra Hatay'daki kutu sayısı 2016'da 172'ye kadar yükselmişse de 2017'de bir miktar gerilemeyle 100 kutu olmuştur. Hatay gibi ipekçiliğin sektörleştiği ve bu anlamda Türkiye'nin önemli merkezlerinden biri olan yerde ipekböcekçiliğinin daha sağlıklı bir gelişim göstermesi ve buna göre üretimde bir istikrarın olması beklenmektedir.

Kaynak: TÜİK, 2018



Şekil 255. Son 14 Yılda Hatay'daki İpekböceği Kutu Sayısı

Kandıra Bezi:

a. *Geçmişi*: Yöredeki yaygın kanaate göre ve Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi geçmişinin yüzlerce yılı bulduğu hatta Bizans Dönemi'nde de yapıldığı belirtilmektedir. Bununla birlikte konuyla ilgili eldeki veriler çok sınırlıdır. Daha yakın yıllarda ise özellikle de Cumhuriyetin ilanından sonrasında yörede yaygın bir faaliyet olan *Kandıra Bezi* (Yörede ekseri "Keten Bezi" olarak bilinir), 2000'lerin başında neredeyse sönme noktasına gelmiş olup 2010'larda yörede faal olarak 2 kişi tarafından yapılmaktaydı. Coğrafi İşaret uygulamasıyla birlikte söz konusu bez de

yerel yönetimin gündemine taşınmış ve nihayetinde de Kasım 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Çözgüsü ve atkısı ketenden oluşan dokumalar olduğu gibi çözgüsü pamuk atkısı ketenden oluşan dokumalar da söz konusu olmakla beraber bunların tümü keten dokuma olarak adlandırılmaktadır. Dokumaya başlamadan önce Kandıra'da da çirişleme işlemi yapılır. Bu aşamada suda eritilen nişasta, un, sabun ve yağda bir müddet ipler kaynatılır. Daha sonra tezgahlarda usulüne uygun bir şekilde dokunan iplerden elde edilen *Kandıra Bezi,* tercihe bağlı olarak çeşitli nakışlarla bezenebilmektedir. Dokumalarda ekseri ketenin kendi doğal rengi tercih edilir ve boyama yapılmaz. Dokumalar kullanım alanına göre ince ve kalın iplerden olacak şekilde 2 çeşitten oluşmaktadır. Kalın iplerle kaba dokumalar elde edilir ve kilim, çuval elde edilirken; ince dokumalarda kıyafetler ve ev tekstili ürünleri hazırlanmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Kandıra Bezi*, 2 farklı dokuma çeşidine göre türlü alanlarda kullanılmaktadır. Masa örtüsü, sofra takımları (Servisler, peçeteler gibi), çarşaflar, çeşitli örtüler, gömlek, şal gibi dış giyim ürünleri ve gecelik yapımında kullanılmaktadır. Diğer yörelerdeki keten dokumacılığında yaşanan sorun burada da kendini göstermiş ve kenevirin ekiminin yasaklanmasıyla bir hammadde sıkıntısı ortaya çıkmıştır. Türkiye'de son yıllarda kenevir yetiştiriciliği yeniden gündeme alınsa da Kandıra'da ticari manada yetiştiricilik söz konusu değildir. Yörede 2018 itibariyle Halk Eğitim Merkezi'nde 2, Kandıra Belediyesi bünyesinde de 5 tezgahla faaliyet devam etmektedir.

Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta da literatürde ve Sakarya'da gerçekleştirdiğimiz arazi çalışmamız kapsamında *Kaynarca Bezi* adıyla mahalli bir dokumaya daha tesadüf edilmiş olduğudur. Dokuma örneğine rastlayamamakla beraber yapılan tanımlamadan anlaşıldığı kadarıyla büyük ölçüde 13 km. batıdaki Kandıra'da yapılan dokumayla aynı türde bir bezdir. Ayrıca Öztürk (2010)'ün *Kaynarca Bezi* dokumaları ile birlikte *Taraklı Bezi* olarak da bilinen dokuma üzerine yaptığı çalışmasında da söz konusu bu bezlerin de çok büyük ölçüde benzerlik

gösterdiğini tespit etmiştir. Bu konunun netlik kazanması adına varsa güncel ve eski örneklerin karşılaştırılması gerekmektedir. Zira konumuz olan Coğrafi İşaret kapsamında birbirine komşu yerleşmelerin, çok büyük ölçüde benzer malzeme ve tekniklerle yapmış olduğu dokumaların sırf başka isimlendirmeler nedeniyle ayrı ayrı Coğrafi İşaret kapsamına alınması hatasının önüne geçmek ancak varsa ayırt ediciliklerin tespitiyle mümkün olabilecektir.

Bartın İşi Tel Kırma:

a. *Geçmişi*: Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından başvurusu yapılan *Bartın İşi Tel Kırma*, 2009'daki ilanla resmen Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. "Bartın İşi" olarak da bilinen bu çok eski Türk el işi, eldeki eski örneklerden hareketle 200 yıllık bir geçmişe sahip olduğu net bir şekilde söylenebilir[379]. Bununla beraber bu el işi için mazisinin 17. yy.'a değin uzanmış olduğu belirtilmektedir. Eldeki somut verilerden hareketle, zaten Bartın'da yapılmakta olan "Tel Sarma" adı verilen ve tek parça telle yapılan işlemenin tel kırmanın atası olduğu söylenebilir. Tel sarmadan, tel kırmaya olan geçiş sürecinin ise ilk olarak Hatice Ağaçkıran (Kâtip Kızı) tarafından keşfedildiği bilinmektedir (Komisyon, 2011: 72). Coğrafi İşaret dosyasında da söz konusu el işinin ilk defa Bartın'da ortaya konduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte bu kadar köklü bir el işinde zaman içerisinde birtakım değişimlerin görülmesi de çok normaldir. Örneğin; çok eski örneklerde etamin kumaşlara, çarşaflara tel kırma işlemesi yapılmış olmakla birlikte günümüzde bu tip işleme kalmamıştır. Günümüzde sadece tüllere işleme yapılmaktadır. Ayrıca tel kırmada kullanılan iğne de sonradan zanaata dahil olmuştur. Daha öncesinde ise teller elle geçirilmekteydi. Eski tasarımlarda simler ve renkli ipler de kullanılarak tasarımlara hareketlilik kazandırılıyorken günümüzdeki tasarımlarda bu uygulamaya rastlanmamaktadır.





37 ş,
k ını
b ık
ö

03

Fotoğraf 452. Solda Tel Kırma İşinin 20. yy. Başlarından Kalma İlk Örneklerinden (Ankara) ve Sağda Günümüzdeki Şekliyle *Bartın İşi Tel Kırma*

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Bartın İşi Tel Kırma*, adını çoğunlukla tül ya da seyrek dokunmuş ince kumaştan oluşan zemine 1.5 mm. kalınlığında şerit halindeki tellerin bir iğne yardımıyla "+" veya "x" şeklinde düğümlenerek nakşedildikten sonra iki parmağın yardımıyla ileri geri eğip bükülerek telin kırılmasından ötürü bu isimle anılmaktadır. Her bir düğümde tırnakla düzeltme yapılıp tel kumaşa sabitlendikten sonra kırma işlemi yapılır. Günümüzde işleme zemini olarak neredeyse sadece tül kullanılmaktadır. En fazla ilgi gören ürünler de siyah tül üzerine gümüş tel işlemesiyle yapılan işlemelerdir. Bakır ve gümüş renkli teller yanı sıra altın renkli ve kükürtlü (Karartılmış) teller de kullanılmaktadır. Bunlardan gümüş teller geçmişten beri en yaygın kullanılanlar olup bakır teller ise sonradan kullanılmaya başlanmıştır. Kükürtlü denilen koyu renkli tellerle ise tasarımlara eskitme görünüm kazandırılmaktadır. Günümüzde gerekli malzemelerin üretimi Bartın'da olmadığından tüm malzeme (Tüller ve teller) dışarıdan karşılanmaktadır. Teller de çoğunlukla ithalat yoluyla tedarik edilmektedir. Değişken olan bu malzemelerin yanı sıra iğne (Tel kırma iğnesi), nakış kasnağı / gergef, makas ve yüksük kullanılmaktadır.

Kumaşa telin işlenmesi, seyrek dokunmuş kumaşın dokuma boşlukları sayılarak geçirilmektedir. Bu aşamada da belli geçirme teknikleriyle arzu edilen desenler zemin üzerine işlenir. Kenar temizleme adı verilen ve yine tellerle yapılan işlemde ise saçaklı veya köşe bırakarak kumaşın kenarlarına teller işlenir. Kumaşlarda oluşturulan desenler geometrik şekiller, bitkisel ve figüratif bezemeler, kilim desenleri yaygındır. Motifler kayıt altına alınmadığı gibi bununla ilgili bir arşivleme de söz konusu olmamıştır. Oysaki kemer köprü, kar tanesi, kaymak tabağı, değirmen taşı, bağdagül gibi geleneksel / karakteristik motiflerin ivedilikle kayıt altına alınması ve bunlardan bir veri bankası oluşturulması gerekmektedir.



Günümüzde yeni tasarımlarla 200 kadar motif söz konusu olup bunlardan 15 – 20 kadarı tamamiyle *Bartın İşi Tel Kırma*'nın karakteristik motifleridir.

Fotoğraf 453. *Bartın İşi Tel Kırma* Yapımında Kullanılan Araç Gereçler ve İşleme Aşamalarından Görünümler

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Tasarlanan ürünler arasında kına başörtüsü, yağlık, çoğunlukla dış kıyafet ürünleri ve bunlar içerisinde de şal başta

olmak üzere ceket, bluz, fular, kemer en fazla tasarlanan giyim eşyasıdır. Bunlardan başka çeşitli boyutlarda masa ve sehpa örtüleri, panolar, bohça, tepsi zeminleri gibi ev dekor ürünleri de tasarlanmaktadır. Ortalama bir şalın yapımı ustası tarafından 20 günde, ustası olmayan biri için ise 1 – 1.5 aylık sürede ortaya konabilmektedir. Tepsilerin tasarımı ise 2 günü bulmaktadır.

Sadece ticari kaygıyla yapılan *Bartın İşi Tel Kırmalarla* ürünün pazar değeri ciddi ölçüde düşmekte ve pazar kayıpları yaşanmaktadır. Bartın'a sonradan gelip yerleşenlerden bu el işini öğrenmek isteyenler, teorik ve uygulamalı eğitimini aldıktan sonra çok daha başarılı ve titizlikle ortaya konmuş ürünler hazırlamaktadır. Nitekim konunun uzmanları ve bu zanaatı uzun yıllardır yapanlar, Bartın pazarlarındaki malları "Mektepli" ve "Alaylı" ayırımıyla tanımaktadırlar. Pazarlardaki ürünler için % 50 A kalite nitelikli ürünler bulunuyorsa da % 50 kadar da niteliksiz / özensiz işler bulunmaktadır. Günümüzde çoğunlukla 50 yaş ve üzeri kadınlarca yapılmaktadır. Genellikle uzun soluklu yapılmayan bu faaliyet çoğu zaman da maddi açıdan tatminkar olmayıp, Bartın'da ekseri hobi amaçlı sürdürülmektedir. Halk Eğitim Merkezi'ndeki kurslar sayesinde de bu zanaatı öğrenen kişilerce de *Bartın İşi Tel Kırma*'nın pek çok zanaata kıyasla kaybolma gibi bir riski söz konusu değildir. Fakat *Bartın İşi Tel Kırma*'nın muhakkak Coğrafi İşaret kapsamındaki bir ürün olarak yöre ve ülke ekonomisine daha etkin bir şekilde dahil edilmesi gerekmektedir. Bunun için de uluslararası moda haftaları, ünlü tasarımcıların kreasyonlarında kullanımı (Özellikle Türk modacıların bunu kullanmaları çok önemlidir) ile ürünün hem tanınırlığı hem de ekonomik değeri artacaktır. Örneğin; ünlü Modacı Zeynep Tosun'un İstanbul Fashion Week Zeynep Tosun Defilesi kapsamında (2013) ve tanınmış Tasarımcı Emre Erdemoğlu'nun "Kurşun Asker" koleksiyonunda (2018 Kış) tel kırma tekniğiyle tasarladığı kıyafetler emsal alınabilecek başarılı uygulamalar olarak görülmüştür. Nitekim son yıllarda uluslararası kıyafet tasarımlarında tel kırmanın daha fazla kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Burada önemli olan bu tasarımlarda sadece "Tel Kırma" değil *Bartın İşi Tel Kırma* ifadesiyle ve de geleneksel motiflere de yer verilerek öne çıkartılması, Bartın ve Bartınlı kadınların menfaatine bir uygulama olarak milli ekonomi ve değerlere katkı sağlayacaktır.

2018'in ikinci yarısı itibariyle *Bartın İşi Tel Kırma* ile ilgili pazar durumuna ve olması gereken durumu ele aldığımızda söz konusu bu el işi için fiyatının her şeyden evvel kullanılan malzemelerden de öte bir ürün için harcanan zaman üzerinden değerlendirilmesi gerekir. Nitekim en yaygın yapılan ürünlerin ne kadarlık bir zaman aldığı daha önce belirtilmiştir.

Tablo 165. *Bartın İşi Tel Kırma* İçin Ürünlerin Pazar Fiyatları

Ürün	Şimdiki Pazar Fiyatı	Olması Gereken Pazar Fiyatı
Çay Tepsisi Tabanı	60	150
Şal	250	500
Kına Başı	150 – 200	350
3 Parça Oda Takımı	500 – 600	750 – 1.000
Cüzdan	25 – 50	25 – 50

Fotoğraf 454. *Bartın İşi Tel Kırma* Tasarımlarından Örnekler[380]



[380] Tasarımlar Bartın Halk Eğitim Merkezi'ne ait olup konuyla ilgili bizleri aydınlatan Halk Eğitim Merkezi yetkililerine ve usta öğreticilerine teşekkür ederiz.

Tel kırma, Tavas ilçesinin de yerel el sanatları arasında sayılmakta olup ilçede 150 yıllık örneklere tesadüf edilmiştir. Yörede 2000'lere gelindiğinde neredeyse tamamiyle ortadan kalkmış olup sonrasında Tavas Halk Eğitim Merkezi'nin girişimleriyle üretim yeniden başlamıştır. Özellikle duvaklarda ve ev tekstili ürünlerine işlenmektedir. Yine söz konusu zanaat Beypazarı'nın da geleneksel zanaatları arasında sayılmaktadır. Günümüzde Beypazarı'nda turizmle birlikte söz konusu teknikle yapılan çeşitli tasarımlar (Giysiler, ev tekstili ürünleri, ayakkabı gibi) yapılmaktadır. Yozgat'ta da günümüzde her ne kadar önemini yetermiş olsa da köklü bir tel kırma işlemeciliği geçmişi söz konusudur. Koleksiyonlarda ve Yozgat Müzesi'nde 100 yıldan daha eski örnekler bulunmaktadır. 2010'larda yeniden canlandırılan *Yozgat Tel Kırma* işleri, ünlü tasarımcı Arzu Kaprol tarafından da gündeme getirilmiştir.

Buraya kadar izahı yapılan 20 kadar Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan ürünün ardından saha çalışmamız kapsamında tespit edilen diğer ürünlerin izahına geçtiğimizde;

Osmaneli Lefke Bezi:

a. *Geçmişi*: En iyi şartlarda 200 yılı aşkın bir mazisi olduğu, Osmaneli'nde ulaşılan eski örneklerden anlaşılmaktadır. Osmaneli'nde ipekböcekçiliği yaygın bir ekonomik faaliyet olup yörede kayda değer ölçüde ipek üretimi söz konusuydu. Hatta XIX. yy.'ın sonunda Lefke Nahiyesi'nde toplam 152 çarklı 3 ipek (harir) fabrikası bulunmaktaydı (Gezer, 2017: 121). Bu durumu bugün pek çoğu ayakta kalan eski evlerin ipekçilik yapılan odalarından ve tarihi vesikalardan teyit mümkündür. İpeğin yörede bol bulunan bir malzeme olması nedeniyle geçmişteki *Lefke Bezi* dokumalarında ipek kullanılıyordu, zira ele geçirilen eski örneklerin tamamı ipektendir. Geçmişte özellikle peşkir başta olmak üzere içlik, fanila, peştamal da kullanılıyordu. Yöre halkından hemen herkesin evinde kendi ihtiyaçlarına yönelik dokuma yapıldığından mutlaka tezgah bulunuyordu. Fakat Osmaneli'nde söz konusu faaliyet 1980'lerde neredeyse tamamiyle sönmüş, ancak 2015'ten sonra yeniden gündeme gelmiştir.



Fotoğraf 455. Yaklaşık 100 Yıllık İşlemeli *Osmaneli Lefke Bezi* Örneği

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Dokumanın atkısı ve çözgüsü pamuktandır. Tezgahlarda 1 cm.'de 11 tel iple çalışılmaktadır. Eski örneklerde nakışlar olduğu gözlenmekle beraber günümüzdeki dokumalarda nakış yapılmamaktadır. Ortalama *Osmaneli Lefke Bezi*'nden bir masa örtüsü ustası tarafından 4 günde, perde 1 haftada, keselerden ise günde 2 – 3 tane yapılabilmektedir. Genel olarak ise 1 m. *Osmaneli Lefke Bezi*, 3 – 4 saatte dokunmaktadır. Desenlerle ilgili henüz tam anlamıyla bir çalışma söz konusu olmamakla beraber yaklaşık 10 kadar desenin yöreye has olduğu tahmin edilmektedir. En yaygın desen sonsuzluk anlamına gelen ok işareti olup ekseri yığma desen hakimdir. Renk olarak da ekru adı verilen pamuğun kendi rengi tercih edilmektedir. Dokumadaki saçaklar ise sonradan bu şekli almıştır, zira eski örneklerde gözlenmemiştir. Tezgahların özelliğine bağlı olarak dokumalar en fazla 1 m. eninde olabilmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: *Osmaneli Lefke Bezi*, günümüzde ekseriyetle ev dekor ürünü olarak masa örtüsü, kese, çanta, perde, bluz ve şal olarak tasarlanmaktadır. 2018 itibariyle Osmaneli'nde faal 10 tezgah bulunmaktadır. KOSGEB tarafından tezgah sayısı artırılıp yeniden ipekli dokumaların yapımına başlanması planlanmaktadır. Hatta bu noktada Bursa Büyükşehir Belediyesi'nin

ipekböceği yetiştiriciliğini geliştirmek amaçlı 2016'da 320 bin tane plastik ipekböceği askısı dağıtımı gerçekleştirilmiştir. Osmaneli'nde de benzer bir uygulamayla ipekböcekçiliği yöre ekonomisinde yeniden hayata geçirilebilir. Bu sayede *Osmaneli Lefke Bezi* için planlar doğrultusunda ipek girdisi için dışa





bağımlılığın da önüne geçilmiş olunur.

Fotoğraf 456. *Osmaneli Lefke Bezi* Dokuma Tezgahı ve Yeni Dokunmuş Örnekler

Tosya Tiftik Kesesi:

a. *Geçmişi*: Yörede geçmişinin 16. yy.'a kadar uzandığı ifade edilse de bu konuyla ilgili kesin bilgiler söz konusu değildir. Öte yandan genel olarak Kastamonu'da sofçuluğun çok eski ve de yaygın bir faaliyet olduğu da düşünülecek olursa en iyi şartlarda geçmişinin birkaç asrı bulabileceği söylenebilir. Tosya esasında önemli bir dokuma merkeziyken 1943'teki Tosya – Ladik depremiyle (7.2 büyüklüğündeki) birlikte yörede dokumacılık da neredeyse silinmiştir. İlerleyen yıllarda da tiftik keselere daha ucuz alternatiflerin pazara hakim olmasıyla (Özellikle 1980'lerde tiftik fiyatları çok ciddi ölçüde arttığından dokunan ürünlerin fiyatı da artmıştır) sektör daha da gerilemiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: *Tosya Tiftik Kesesi* özellikle Güdül ve Beypazarı tiftiği tercih edilmektedir. Temin edilen tiftikler Çankırı'daki birkaç köyde



yöre kadınlarınca eğrilmektedir. Eğirme işlemi tamamiyle geleneksel yöntemlerle yapılmakta olup kirmanlarda ve eskiden yapıldığı gibi tükürükle eğrilmektedir[381]. *Tosya Tiktik Kesesi* % 100 tiftik olup 1 kese 20 dakikada dokunmaktadır.

Fotoğraf 457. Kese Dokuma Tezgâhı ve Tipik *Tosya Tiftik Kesesi*

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Günümüzde yörede 4 faal tezgah üretime devam etmektedir. Özellikle modern banyo lifleri ve süngerleriyle kesenin kullanımı çok azalmıştır. İyi bir kullanımla *Tosya Tiftik Kesesi*'nin 5 yıllık ömrü vardır. 2018 itibariyle bir kesenin 30 – 35 TL. olması gerektiği belirtilmiş olup en iyi şartlarda 15 – 20 TL.'den satılabilmektedir. Bununla birlikte hazır keselerin ve banyo liflerinin (Naylon) 2018 itibariyle pazar fiyatlarının 8 – 10 TL. arasında olduğu göz önüne alındığında *Tosya Tiftik Kesesi*'nin bu ürünlerle rekabetinin ne kadar zor olduğu daha net anlaşılacaktır.

Tosya Tiftik Kuşak:

[381] Tükürükle Yün / Tiftik Eğirme: Günümüzde neredeyse kalmamış bir uygulamadır. Geçmişte yöre kadınları tarafından ihtiyaç duyulan ipler kirmanlarla eğirilmek suretiyle hazırlanmaktaydı. Bunun için de usulüne uygun bir şekilde yıkanıp, taranarak hazırlanmış yünler kirmanlar aracılığı ile bükülerek ip haline getiriliyordu. Bazı yörelerde ise (Özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde izine ulaşabildik) kadınlar baş parmaklarındaki tırnağı uzatıp bu tırnaklarının uçlarını delerek kirmandan bükülen ipi buradan geçiriyor ve bükme esnasında da diğer elin baş ve işaret parmağına hafifçe tükürülerek ipler bükülüyordu.

a. *Geçmişi*: Yapılan saha çalışmaları ve literatür taraması kapsamında *Tosya Tiftik Kuşak* için en iyi şartlarda 200 yılı aşkın bir mazisi olduğu anlaşılmaktadır. Henüz 1934 yılı Tosya Sanayi Odası Bülteninde geçen şu ifadeler ise söz konusu ürünün daha o dönemde kazandığı popülariteyi göstermektedir; "*Tosya kazası pirincinin nefaseti ve tiftikten mamul kuşağı ve kıl muytabiye*[382] *eşyasıyla tanınmış bir kazadır.*". Geçmişte yaygın bir şekilde yapılan bu kuşaklar zamanla önemini yitirmiş ve günümüzde bu işi yapan sadece 2 kişi kalmıştır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Adından da anlaşıldığı üzere söz konusu dokuma ürünü tiftikten yapılmaktadır. Geçmişte yün ve tiftik – yün karışımı dokumalar olsa da günümüzde ekseri atkısı ve çözgüsü tiftik kuşaklar dokunmaktadır. Kuşak için eninin az 26 cm. olması gerekmekle birlikte kuşak boyları değişkendir. Günümüzde geçmişte yapıldığı şeklin aynısı üretilmektedir. Desenler ve püsküller orijinaline sağdık kalınarak yapılmaktadır. Esasında "Tosya Kuşağı" denildiğinde beli sıkı tutmak amacıyla kullanılan tiftik kumaştan öte geçmişte yaygın olarak üretilen ve karakteristik *Tosya Kuşağı*'nı ifade eden "Alaca Kuşak" ise (Tan, 1992: 221) günümüzde tamamiyle ortadan kalkmıştır.



Fotoğraf 458. *Tosya Tiftik Kuşağı*

[382] Muy, Muytabiye: Kıl, kıldan yapılmış olan, kıl yapımı eşya.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Bel ağrıları ve de beli sıkı tutmak için dokunan ve zamanla yöresi ile özdeşleşerek ünlenen *Tosya Tiftik Kuşak*, özel bir dokumadır. Günümüzde de çeyizlere bir gelenek olduğu üzere hâlâ sembolik amaçlı konmaktadır. Ayrıca yöredeki yaşlılarca da hala tercih edilmektedir. Fakat bunun dışında neredeyse talep yok denecek kadar azdır. Esasında *Tosya Tiftik Kuşağı* sağlık için öne çıkıyor olsa da geçmişte mahalli kıyafetlerin bir elemanı olarak da kullanılıyordu. Tipik bir kuşağın 90 TL. olması gerekirken, günümüzde 75 – 80 TL.'den alıcısı güçlükle bulunabilmektedir. Ayrıca kuşak özelinde bir ürün olduğundan diğer dokumalardaki gibi bir alternatif geliştirme de söz konusu olmamıştır.

Kastamonu Sarı Kıvrak Dokuması:

a. *Geçmişi*: Saha çalışmalarımız kapsamında ulaştığımız 200 yıllık olduğu tahmin edilen örneklerle en iyimser tahminle 2 asrı aşkın bir mazisi olduğu söylenebilir. Önceleri sadece çarşaf olarak kullanılan bu dokuma zamanla ev tekstil ürünlerinin pek çoğunda kullanılır hale gelmiştir. Geçmişte oldukça yoğun olan bu faaliyetle ilgili 1930'larda Dokuyucular ve Dokutucular adında bir kooperatif dahi kurulmuş, 1950'lere gelindiğinde ise Kastamonu'da ve kırsalında hemen her evde 1 tezgah bulunmakta olup bu dokumanın yapıldığı anlaşılmaktadır. Fakat 1960'lardan itibaren faaliyet sürekli gerilemiş ve 2000'lere gelindiğinde neredeyse sönmüştür.



Fotoğraf 459. Kenarı Tırnak Bağı ile Çevrilmiş *Sarı Kıvrak Dokuma* ve Siyah Benekli Sarı Kıvrak Çarşaf (Sağda)

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Bu dokumalar için de çirişleme yapılmakta, fakat ağartma yapılmamaktadır. Yapılan geleneksel *Sarı Kıvrak Çarşaflar* 2 tipten oluşmakta bunlar; çizgili desenli çarşaf ve boğmalı (Siyah benekli) çarşaftır. Atkısı ve çözgüsü pamuk ipliğinden olan *Kastamonu Sarı Kıvrak Dokuması*, günde 6 m. dokunabilmektedir.



Fotoğraf 460. Kastamonu'da Geleneksel *Kastamonu Çarşafbağı / Tırnak Bağı* Örücülüğü Yapımı ve Tamamlanmış Hali

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Ekseri çarşaf olmak üzere yatak odası takımlarında kullanılmaktadır. Bu dokuma esasında yörenin bir başka karakteristiği olan *Kastamonu Çarşafbağı / Tırnak Bağı* ile bir bütündür. Burada yeri gelmişken Kastamonu'nun hâlâ yapılmaya devam eden bununla birlikte Merzifon (Amasya), Trabzon ve Tarsus'ta yapıldığı tespit edilen çarşaf bağlarından bahsetmek gerekmektedir. *Kastamonu El Düğümü Çarşaf Bağı (Tırnak Bağı),* genel olarak danteller grubunda değerlendirebileceğimiz bir el işidir. Tığ veya iğne gibi herhangi bir araç kullanmadan tırnakla yapılan (Yöre halkı "Tırnak Vurma" olarak adlandırmaktadır) bir örüm tekniğidir. Çoğunlukla yukarıda kısaca tanımlanan *Sarı Kıvrak Dokuması*'nın kenar işlemeleri olarak yapıldığından esasında bu iki ürünü bir bütün olarak değerlendirmek de mümkündür. Bu örüm işinde de karakteristik belli başlı modeller olup doktor gözlüğü, kuşdili, emzikli, kâtip defteri en yaygın modellerdir. Tercih edilen modele ve çarşafın 2 veya 3 kenarının örülmesine göre bir çarşafın kenarı 2 – 2.5 ayda tamamlanabilmektedir. Son yıllarda yerel dokumaların

türlü şekillerde kullanımından ötürü bu kenar işi de perdelerde, masa ve sehpa örtülerinde, yatak örtüsü gibi çeşitli diğer ev tekstili ürünlerinde de uygulanmaktadır. Günümüzde Kastamonulu kadınlarca hâlâ ticari anlamda yapılmaktadır.

Günümüzde hem ev tekstilinde hem de kıyafetlerde kullanılmaktadır. 2018 itibariyle Kastamonu il merkezinde faal 6 – 7 tane tezgâh, Halk Eğitim Merkezi bünyesinde de 15 tezgâh bulunmaktadır. En büyük pazar İstanbul olmakla birlikte taklit ürünlerle rekabette zorlanan üreticiler *Kastamonu Sarı Kıvrak Dokuması*'ndan bekledikleri kazancı elde edememektedirler. Nitekim, 2018 itibariyle ortalama tek kişilik bir çarşaf için 150 TL. olması gerektiği belirtilmekle beraber pazarlarda *Kastamonu Sarı Kıvrak Dokuması* adıyla 25 – 30 TL. gibi çok düşük fiyattan satılan çarşaflar haliyle ürünün gerçek değerini bulmasındaki en büyük engel olarak görülmektedir.

Daday Selalmaz Bezi:

a. *Geçmişi*: Yapmış olduğumuz çalışmalar "Daday Bezi" de denilen *Daday Selalmaz Bezi*'nin en iyi şartlarda 150 yılı aşkın bir mazisi olduğunu göstermiştir. Bazı dokuma tezgahlarının ise (Atıl halde) 200 yıllık olduğu belirtilmiştir. Geçmişte Daday'daki belli başlı köylerde özellikle de dokumaya adını veren Selalmaz Köyü'nde hemen her evde bulunan dokuma tezgahlarında hane ihtiyaçlarına yönelik yapılan bu dokumalar başörtüsü ve peşkir amaçlı kullanılmaktaydı.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Geçmişte keten ve tiftiğin de kullanıldığı bu dokumada günümüzde atkısı ve çözgüsü pamuk ipliğinden olup ihtiyaç duyulan malzemeler Denizli ve Bursa'dan tedarik edilmektedir. Bu dokuma için de çoğu yörede yapılan çirişleme (Un, yağ ve su) işlemi uygulanır. *Daday Selalmaz Bezi*'nde hâlâ eski desenler kullanılmaktadır. Ustası tarafından 50 cm. x 1 m. ölçülerinde bir bez 4 – 5 saatte dokunabilmektedir. *Daday Selalmaz Bezi*'nin önemli bir karakteristiği de çoğu dokumaya kıyasla oldukça ince olmasıdır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte peşkir amacıyla dokunan *Daday Selalmaz Bezi*, günümüzde büyük ölçüde bu kullanım alanını yitirmiş ekseri

ev tekstili amacıyla veya çeyizlere konulan nostaljik bir ürün vazifesi görmesi amacıyla talep edilmektedir. Esasında geçmişte Daday'ın önemli ekonomik faaliyetlerinden biri olan *Daday Selalmaz Bezi* dokumacılığı günümüzde bu önemini yitirmiştir. 1941'de Daday'da 1.257 tezgâhın bulunduğu (Bıyıklı, 2000: 114) kayıtlarda yer alıyor olsa da bu sayı 2000'de 11'e gerilemiş, günümüzde sadece birkaç üretici kalmış, Kastamonu Merkez'de de sadece 2 üretici tarafından dokunmasına devam edilmektedir.

Daday Selalmaz Bezi ile ilgili dikkat çeken bir husus da günümüzde bir Coğrafi İşaret olan *Eflani Cember Bezi* ile söz konusu Daday dokumasının esasında aynı olduğudur. Uzun yıllar Daday'ın 43 km. doğusundaki Eflani üzerinden pazarlanan *Daday Selalmaz Bezi*'nin zamanla Eflani ile özdeşleşmiş olduğu ve bu şekilde tanındığı belirtilmektedir. Gerçekten de her iki dokumada benzerlikler dikkat çekicidir. Ayrıca *Daday Selalmaz Bezi*'nde kullanılan motifler de *Osmaneli Lefke Bezi* ile büyük benzerlikler göstermektedir.

Şal Şepik:

a. *Geçmişi*: Coğrafi İşaret başvurusu "Şal Şebik" adıyla yapılmış olmakla beraber yaygın kullanımı "Şal Şepik / Şapik"tir. Hem kumaşın hem de bu kumaştan yapılan yöresel giysinin (Folklorik giysilerin) adıdır[383]. Geçmişte bu dokumaların nakışlı örnekleri varsa da şimdilerde yapılmamaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde yöredeki Ermeni ustalarca yapılan bir dokumayken sonrasında Türkler bu alanda faaliyet göstermeye başlamıştır. Bazı kaynaklarda "Şırnak Şalı" olarak da geçmektedir ve Şırnak'ta 1965'te 70 kadar tezgâhta üretiminin devam ettiği belirtilmektedir[384]. Söz konusu dokuma mahalli kıyafetlere de adını vermiş olup özellikle erkek kıyafetlerinin adı da dokumanın ismiyle anılmaktadır.

b. *Teknik Özellikleri*: Atkı ve çözgüsü tiftik olup ihtiyaç duyulan 1. kalite tiftikler Ankara, Afyonkarahisar, Siirt ve Mardin'den tedarik edilmektedir.

[383] Şal ile erkeklerin giydiği bir çeşit pantolon, şepik ise yerel bir gömlek modelidir. Ayrıca aynı dokumadan yapılan yöresel olarak "Şeleme" adı verilen bir de kalın kuşak söz konusudur.
[384] Yurt Ansiklopedisi, (1984). Siirt Maddesi, s. 6709.

Dokumaların eni 31 cm.'dir ve de değişmez. Kök boyalar kullanılmakla beraber açık mavi başta olmak üzere hardal sarısı temel 2 rengi oluşturmaktadır. Ustası tarafından günde en iyi şartlarda 4 m. dokunabilmektedir. Geçmişte yaygın olarak "Kuyu Tipi" denen tezgahlarda dokunmaktayken günümüzde "İstanbul Tipi" denilen yüksek tezgahlar kullanılmaktadır. Oldukça dayanıklı bir kumaş olup çamaşır makinesinde de yıkanabilmektedir.



Fotoğraf 461. *Şal Şepik* Dokuması ve Yeni Nesil Tasarımlarda Kullanımına Örnek

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Günümüzde Eruh'ta faal 15 tezgah bulunmakta ve Eruh dışındaki tezgahlar da faaliyete alınmaya çalışılmaktadır. Pazarlarda parça başı işlem görmekte olup her 1 parça 13 m. uzunluğunda ve 31 cm. enindedir. 2018'de parça başı değeri 1.000 $ civarındadır. *Şal Şepik* dokuma Zaho (Irak)'da da dokunmaya devam etmekte ve sonradan taşındığı Hollanda'da da

benzeri dokumalar söz konusudur. Bir dönem neredeyse durmuş olan faaliyet 2008'de yeniden gündeme alınmıştır. Pahalı ve az bulunan bir dokuma olması nedeniyle pazar en büyük sıkıntıdır. Bu nedenle altyapı çalışmaları yanı sıra reklam ve tanıtım da çok önemlidir. *Şal Şepik* için özellikle Orta Doğu pazarına yönelik çalışılması gerekmektedir. Günümüzde Belediye ve Halk Eğitim Merkezi işbirliği ile faaliyet 15 tezgahla yürütülmektedir. Son yıllarda GAP kapsamında da faaliyete yönelik girişimler söz konusu olmuştur. 2018 itibariyle bir *Şal Şepik* kese 20 TL. olmakla beraber esasında 40 TL. olması gerektiği belirtilmiştir. Kumaşın kendisi çok pahalı olduğundan ve zahmetli bir uğraşı sonrası ortaya konabildiğinden maliyetinin yüksekliğinden ötürü ancak sınırlı sayıda tasarımda kullanımı söz konusudur.

Burdur Alaca Dokumaları:

a. *Geçmişi*: Yöre halkının elindeki eski örneklerden dokumanın geçmişinin 150 – 200 yıl arasında olabileceği söylenebilmektedir. Öte yandan bu konuyla ilgili yazılı bilgi sınırlı olup çoğu karakteristik kumaşta olduğu gibi tarihi vesikalarda ekseriyetle dokuma ve tezgâh sayısı üzerinden bilgilerle sınırlı kalmıştır. 1950'lere kadar yöre iktisadi hayatında yerini koruyan *Burdur Alaca Dokumaları*, sonraları tekstil sanayindeki gelişmeye bağlı olarak önemini ve değerini kaybetmiştir. Son yıllarda ise Coğrafi İşaret uygulaması ile çoğu yerel dokuma gibi tekrar gündeme gelmiştir.



Fotoğraf 462. *Burdur Alaca* Dokumalarından Örnekler

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Atkısı ve çözgüsü pamuk olan dokumaların nadiren ipekli örneklerine de rastlanmaktadır. Ustası tarafından 1 x 1 m. ölçülerinde bir masa örtüsü 1 haftada dokunabilmektedir. Geçmişte organik kökenli boyalarla boyanmış hazır iplikler kullanılıyorken günümüzde hazır boyanmış ipliklerin kullanımı daha yaygındır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte özellikle kıyafet (Gömlek, elbise) ve çeşitli yaygıların yapımında kullanılan *Burdur Alaca Dokumaları,* günümüzde özellikle fular, şal ve ev tekstili ürünlerinde yeni kullanım alanları bulmuştur. Burdur'da 1914'te 500 kadar alaca dokuma tezgahı bulunuyordu (Hız ve Oyman, 2016: 131). Günümüzde Burdur'a bağlı birkaç köyde az sayıda kişi tarafından ve Halk Eğitim Merkezi bünyesinde faaliyet devam etmektedir. Özellikle 2000'lerden sonra yerel yönetimin gündemine aldığı, 2004'te kursların başladığı *Burdur Alaca Dokumaları*, 2017'deki Kültür Ürünleri Oskarları Yarışması'nda 1. olmuş ve adını daha da geniş kitlelere duyurmuştur.

İbecik Bezi:

a. *Geçmişi*: Burdur'un bir diğer mahalli dokuması da Burdur'un Gölhisar ilçesine bağlı İbecik'ten adını alan *İbecik Bezi*'dir. Yörede 150 yıllık bir mazisi olduğu bilinmekle beraber 2000'lerin başına gelindiğinde sadece birkaç tezgahta dokunmaya devam edilmekteydi.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Atkısı ve çözgüsü pamuk ipliğinden olup oldukça ince ipliklerle dokunduğundan Daday'daki dokumalara benzerlik göstermektedir. Dokumalarda baklava deseni ve kilim desenlerinin yanı sıra çeşitli geometrik motifler de kullanılmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte yaygın olarak (Günümüzde özellikle ileri yaştaki hanımlarca da kullanılan) başörtüsü amacıyla kullanılan *İbecik Bezi*, günümüzde ev tekstil ürünleri ve folklorik bebeklerin kıyafetlerinde

kullanılmaktadır. Yerel yönetimin desteğiyle Halk Eğitim Merkezi bünyesinde eğitimler düzenlenip, kurslarla daha fazla kişiye dokuma öğretilmiş olsa da pazar sıkıntısı nedeniyle, İbecik – Burdur sınırları dışına çıkamayan *İbecik Bezi*'nden beklenen iktisadi katma değer sağlanamamıştır. Bununla birlikte folklorik bebeklerin kıyafet tasarımında kullanılması başarılı bir girişim olsa da pazar ve tanıtım sorunları nedeniyle bu başarılı alternatif ürün tasarımından da beklenen sonuç elde edilememiştir.

Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi:

a. *Geçmişi*: Karadeniz Ereğlisi'nde geçmişte yaygın olarak yetiştirilen ketenlerden dokunan bir çeşit keten dokumadır. Yörede 1950'den itibaren gerilemeye başlayan dokumacılık, 1970'lerde neredeyse kaybolma noktasına gelmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Bu dokuma da Batı Karadeniz'de yaygın olan klasik keten dokumalara bir örnektir. Atkı ve çözgüsü keten olan ya da çözgüsü pamuk atkısı keten olan dokuma çeşitleri mevcuttur. Çaycuma'da "Pelemet" adıyla bilinen *Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi*, klasik bezayağı tekniğiyle dokunmaktadır. Dokumalar genellikle tezgah özelliğinden kaynaklı olarak 45 – 50 cm. genişliğinde olmaktadır. Tonus ve Kaynar (2015)'ın *Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi*'nin Maraş İşi, Antep İşi ve Türk İşi gibi çeşitli nakışlarla yapılan bezemelerle ortaya konan yeni nesil tasarımları ele aldıkları çalışmada, geleneksel bir dokumayı cazip hale getirme noktasında kayda değer örneklerdir. Ayrıca bazı eski örneklerde tel kırma ile yapılan işlemelere de tesadüf edilmiştir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte özellikle iç giyim ürünlerin tasarlanmasında kullanılan *Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi*, günümüzde daha ziyade fular, şal, masa örtüsü gibi pek çok otantik dokumada olduğu gibi yeni nesil kullanım alanında değerlendirilmektedir. Yerel yönetimin girişimiyle Kandilli Beldesi'nde tekrar faaliyete başlanılmış ve üretilen ürünler Elpek Evi'nde satışa sunulmaktadır.



Fotoğraf 463. Tipik *Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi*

Kargı Bezi:

a. *Geçmişi*: Söz konusu dokuma için eldeki eski örnekler ışığında 150 yıllık bir geçmişinin olduğunu net bir şekilde ifade edebilmek mümkündür. *Kargı Bezi*, eskiden yaygın bir şekilde içlik olarak kullanılan giysi amacıyla dokunmakta olup "Kanlı Çan" adı verilen bir de başörtüsü bulunuyordu. 1970'lere kadar geleneksel usulde *Kargı Bezi* dokumacılığı devam etmiş olup o zamana kadar devam eden ipekböcekçiliğiyle de yörede pamuklu ve ipek karışımlı dokumalar yapılmaktaydı. Nitekim eldeki eski örnekler de böyledir. Dokumanın atkı kısmında bir şerit şeklinde ipek kullanılıyordu. Renklendirmede ise ceviz kabuğu ve soğan kabuğu gibi doğal boyar maddeler tercih ediliyordu. Geçmişte ustaları tarafından pamuktan iplikler de kendilerince eğrildiği için bu iplikler dokunmadan önce çirişleme adı verilen unlu suda kaynatma işlemine tabi tutulmaktaydı. Yine eskiden yapılan bir diğer ilgi çekici uygulama dokumaların 1 gün manda tezeği ve odun külünde bekletilmesidir. Mayalama adı verilen bu işlemden sonra ertesi gün derede yıkanan *Kargı Bezlerinin* hem rengi sabitlenmiş olmakta hem de daha parlak bir renk almaktadır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Günümüzde dokunmakta olan *Kargı Bezi*'nin atkısı ve çözgüsü pamuktandır. Eski örneklerde ipek kullanıldığı da bilinmekteyse de sonradan tamamiyle ortadan kalkmıştır. Ortalama 1 *Kargı Bezi*

peşkir 5 günde dokunmaktadır. Desenler ise bir kısmı eski (Özellikle şeritler, oklar ve stilize geometrik desenler) ve yeni özgün tasarımlar olmak üzere çeşitlilik göstermektedir. Son yıllarda modern tasarımlarda geleneksel dokuma ve motiflerin kullanılması adına şal ve gömlek gibi ürünlerde Hitit motifleriyle bezeli *Kargı Bezi*'nden yapılmış tasarımlar da söz konusu olmuştur.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte özellikle iç giyim ürünlerinin tasarımında kullanılan *Kargı Bezi*, gömlek, peşkir amacıyla da kullanılıyorken günümüzdeki az sayıda dokuma ürünü fular, şal, sehpa örtüsü gibi alternatif kullanım alanlarında değerlendirilmektedir. *Kargı Bezi* dokumacılığı 1960'lara gelinceye değin yöre ekonomisindeki değerini koruyabilmiştir. Faaliyet 2010'lara gelindiğinde tamamiyle durmuşken 2011'de yeniden son ustalarla ve eski tezgâhlarla (Yöre halkının işlik adı verdiği) yerel yönetimin de desteğiyle girişimlere başlanmıştır. Faaliyetin son ustaları Gökçedoğan köyünde 2010'lara değin dokumayı küçük çaplı da olsa sürdürmüşlerse de sonradan onlar da üretimi bırakmıştır. Daha sonra 1 usta ile faaliyete yeniden başlanmış ve Kargı Halk Eğitim Merkezi bünyesinde yeniden eğitimler verilmeye başlanmıştır. Eğitimlerle birlikte üretim faaliyetine de başlanmıştır. 2018 itibariyle Halk Eğitim Merkezi bünyesinde 50 tezgâh bulunmaktadır. Fakat bu girişimden beklenen randıman alınamamıştır. Nitekim en iyi şartlarda 5 günde yapılan bir peşgirin 100 – 120 TL. olması gerekirken en iyi şartlarda 50 – 80 TL.'den satılabilmesi üreticileri zorlamıştır.

Esasında Çorum'da dokunan yerel bir dokuma çeşidi daha söz konusu olup özellikle İskilip ilçesiyle özdeşleşmiştir. *İskilip Kenefi Bezi* olarak da bilinen bu dokuma teknik açıdan Kargı Bezi ile aynıdır. Buna karşılık *İskilip Kenefi Bezi*'nde renkli işlemeler daha yoğun bir şekilde uygulanmaktadır.



Fotoğraf 464. Geleneksel Motifleriyle *Kargı Bezi* Örnekleri

Şebinkarahisar Tamzara Dokuması (Bezi):

a. *Geçmişi*: *Tamzara Dokuması* ya da bir diğer mahalli adıyla *Tamzara Bezi*, özellikle 19. yy.'da çevre yerleşmelerde aranılan bir dokumaydı (Demir, 2017: 7). Pek çok dokuma gibi bu yerel dokuma da özellikle 1960'lardan sonra hızlı bir gerileme göstermiş ve 2000'lerin başlarında dokuma yapılan sadece birkaç tezgâh kalmıştır. Yörede 200 yıla yakın bir mazisi olduğu bilinen *Şebinkarahisar Tamzara Dokuması*, son yıllarda tekrar gündeme gelmiştir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Geçmişte yörede yetiştirilen keten ve ipekböcekçiliğine bağlı olarak elde edilen ipekten yapılan dokumalar, günümüzde Halk Eğitim Merkezi bünyesinde kamçılı tezgahlarda, pamuk ipliklerle dokunmaktadır. Teknik olarak ise bezayağı tekniğiyle dokumalar yapılmaktadır.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Son yıllarda ekseri masa örtüsü, fular ve şal yapımında yaygın olarak tasarlanmaktadır. Fakat *Şebinkarahisar Tamzara Dokuması*, ancak 2015 yılında yeniden dokunmaya başlanmıştır. İlk etapta 10 tezgâhta başlamış olan dokumalarla ilgili henüz çalışmalar oldukça yenidir. Yörede 2015 ve 2017 yıllarında *Şebinkarahisar Tamzara Dokuması* tasarımlarından oluşan koleksiyonların tanıtıldığı defilelerle bu yerel dokumanın tanıtımına ayrıca gayret gösterilmektedir.

Yukarıda sayılan ve belli bir yöreyle tanınırlığı, tarihi bağları bulunan dokumalar yanı sıra ticari hayattaki değeri azalmış olmakla birlikte yöresel niteliği bulunan çok sayıda daha dokuma bulunmaktadır. Bunlara birkaç örnek olarak; *Vezirköprü Susuz Bezi, Merzifon Potlu Çarşafı, Yassıçal (Amasya) Çuhası* verilebilir.

Hasankeyf Battaniyesi:

a. *Geçmişi*: Tiftik battaniyeleriyle tanınan Siirt'in 52 km. batısında yer alan Hasankeyf'te de tiftik battaniye dokumaları yerel ürünler arasında sayılmaktadır. Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte yörede bu alanda büyük bir gelişme yaşandıysa da zamanla bu alandaki üstünlüğünü yitirmiş ve üretim merkezi olarak Siirt öne geçmiştir. Günümüzde de Siirt ile Batman arasında tiftik battaniyelerle ilgili karşılıklı iddialar söz konusudur.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Çözgüsü pamuk, atkısı ise tiftikten yapılan battaniyeye asıl karakteristiğini kazandıran *Ankara Keçisi*'nden elde edilen bu tiftiğidir. Tek kişilik *Hasankeyf Battaniyesi* için 2 – 2.5 kg. tiftik kullanılmaktadır. Dokunan ürünler 3 kalite şeklinde pazara sunulur. Genelde tiftiğin kendi rengi ile sade tasarımlar yaygın olup desen amacıyla diğer keçi kıllarından şeritler veya baklava desen şeklinde siyah veya koyu kahverengi desenlidir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: 2018 itibariyle Hasankeyf'te sadece 2 aile faaliyeti sürdürmekte bunlar da sipariş üzerine çalışılmaktadır. Tek kişilik battaniye 2 günde, çift kişilik battaniye 4 günde yapılmakta, seccadeden ise günde 2 tane yapılabilmektedir. İnternet sayfası veya sosyal medya mecralarının tanıtım ve

satış için kullanılmıyor oluşu, tanıtımdaki yetersizlik nedeniyle Siirt'in gerisinde kalmış ve *Siirt Battaniyesi*'nin son yıllarda elde ettiği başarıya benzer bir durum söz konusu olamamıştır. Son yıllarda yerel yönetimin desteğiyle "Tanıtım Günleri" ve fuarlar vasıtasıyla tanınırlıkta nispeten gelişmeler kaydedilmiştir. Batman'da ise *Hasankeyf Battaniyesi* hâlâ talep görmektedir. Günümüzde tek kişilik *Hasankeyf Battaniyesi* 150 TL., çift kişilik *Hasankeyf Battaniyesi* 250 TL. ve seccade ise 75 TL.'den satılmakta ve değerinde satışı yapılmaktadır. Battaniye ve seccade olarak kullanımı yanı sıra yatak örtüsü, koltuk şalı, duvar panosu ve çeşitli ev tekstili ürünü alternatifi olarak kullanılmaktadır.

Artvin'in Merkez ilçeye bağlı Sarıbudak (Melo) köyünde yöresel battaniye dokumacılığı yapıldığı ve günümüzde de az da olsa sürmekte olduğu belirtilse de konuyla ilgili detaylı bilgi elde edilememiştir. Borçka ilçesi Halk Eğitim Merkezi bünyesinde de eğitim modülleri arasında "Battaniye Dokuma" bulunmakla birlikte söz konusu battaniyelerin karakteristik özellik taşıyıp taşımadığı ile ilgili verilere ulaşılamamıştır.

Türk Yazmaları: Hindistan kökenli bir zanaat olup ticaret yolları vasıtasıyla İran ve Suriye üzerinden Anadolu'ya taşınmıştır. Bu açıdan motiflerde İran ve Hindistan tesiri gözlenebilmektedir. Bununla birlikte Japonya, Çin, Tibet, Bangladeş'te de çok eski örnekler bulunmakta olup ahşap baskı tekniği ile bezeme bu ülkelerin de kadim el sanatları arasında sayılmaktadır.

Türk kültüründe de çok köklü bir geçmişi bulunan ve önemini geçmişe kıyasla azalmakla beraber hâlâ koruyan bir kumaş işleme sanatıdır. Söz konusu el işiyle ilgili en eski örnekler ise 16. yy.'a ait olup dönemin en başarılı örnekleri İstanbul'da yapılan yazmalar olmuştur (Türker, 1996: 2). Belli yörelerde belli karakteristiği ile kendini belli eden müstesna ürünlerden biri olan "Yazma" ve bu ürünleri ortaya koyma işi olan "Yazmacılık" ile ilgili de Coğrafi İşaret uygulaması noktasında geç kalınmıştır. Burada konuya başlamadan önce kısaca sıklıkla yapılan terminolojik bir hatanın da üzerinde durulması gerekmektedir. Günümüzde yazma, basma, ahşap baskı, taş baskı gibi kavramlar sıkça birbiri yerine ve hatalı bir şekilde

kullanılmaktadır. Yazma; düz pamuklu kumaşların kalem, kalıp veya kalem – kalıp tekniği kullanılarak çeşitli renklerle dekorlanması / bezenmesi şeklinde tanımlanabilir. Ekseri başörtüsü amacıyla kullanılan dokumalara uygulanan bir teknik olduğundan çoğu zaman yazma ve başörtüsü (Çember, yemeni) eşanlamlı kullanılmıştır. Bununla birlikte yöresel kullanımlardan kaynaklı farklılıklar da söz konusudur; yemeni, basma, çıt[385], tülbent, çember bunlara birkaç örnektir. Konumuz olan karakteristik yazmalara baktığımızda ise geçmişte İstanbul (Şarköy, Çerkezköy, Kandilli gibi), Kastamonu (Cide), Bartın, Bolu (Göynük), Giresun, Diyarbakır, Rize (Çember Baskı), Elazığ ve İzmir bu anlamda sayılabilecek karakteristik yazmaların olduğu yerlerken, bunlardan Elazığ'da 1980'lerde, İzmir'de ise çok daha önceleri tamamiyle sönmüştür. Bunlardan Bartın ve İstanbul yakın denebilecek yıllarda sönme noktasına gelmiştir. Bununla birlikte İstanbul, 1990'lardan sonra bu alandaki üstünlüğünü yitirmiş olsa da faaliyetin son ustaları kendi imkanlarıyla yazmacılığı sürdürmektedir. Günümüzde yazma denildiğinde Türkiye'de 2 önemli merkez Tokat ve İstanbul'dur.

Tokat Yazması:

a. *Geçmişi*: Tokat için yaygın olarak kullanılan "Elvan Yazmalar Diyarı" betimlemesi esasında yörenin birkaç asrı bulan köklü yazmalarından ileri gelmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde de yazmacılık konusunda dönemin en önemli merkezi olan Tokat, bu sayede en yüksek vergi veren esnaf teşkilatı olmuş ve de Yazmacılar Esnaf Teşkilatı bu sayede günümüzde de ayakta duran Gülbahar Hatun Camii'ni (Meydan Camii / 1484) inşa ettirmişlerdir. Günümüzde yazmacılıkta kullanılmış 500 yıla yaklaşan kalıp örnekleri bulunmaktadır. Faaliyet başlarda Tokatlı Ermeni ustalarca yapılmakta olup yanlarında yetiştirdikleri Türk çıraklarca da günümüze taşınmıştır. Geçmişte faaliyete yönelik çok sayıda hanın bulunduğu ilde günümüzde sadece 1 merkezde üretim ve satış yapılmakta olup çoğu yazmacı ise Tokat'ta dağınık bir şekilde faaliyetlerini sürdürmektedir.

[385] Çıt: Samsun: Amasya, Gümüşhane, Elazığ, Erzincan ve Tunceli'de yemeni, başörtüsü anlamında kullanılmaktadır.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Genel olarak yazma ile kastedilen işlemde baskı öncesinde konturlama denilen kumaş üzerine fırçalarla çizim yapılır ve sonrasında dolgu boyalar yapılır. Basma işleminde ise ahşap kalıplarla seri bir şekilde (Dönemin koşullarında artan talebe daha hızlı cevap verebilmek adına geliştirilmiştir) kumaş üzerine çeşitli renklerde boyalarla desenler işlenir. Yazmaların hazırlanmasında Türkiye'de yaygın olan belli başlı teknikler vardır. Bunlar;

Kalem İşi (Kalemkâr) Yazma,
Kalıp – Kalem Yazma,
Kalıp İşi Yazma,

Bunlardan ilk ikisi özellikle İstanbul'un karakteristik yazmalarının (Kandilli, Üsküdar ve Çengelköy) hakim tekniği, kalıp işin ise özellikle Tokat'a has olan "Elvan İşi" tekniğidir. Buna göre bir motif için tek bir kalıp yerine birkaç farklı kalıp değişik renklere batırıldıktan sonra baskı yapılır. Bir nevi çoklu kalıp işi olarak bu uygulama karakteristik *Tokat Yazması* tekniğidir. Bu teknik için ise temel araç ağırlıklı olarak ıhlamur ağacından ustaları tarafından (Geçmişte kalıp ustaları ayrı bir zanaat kolu olarak yazmacılıkla paralel bir şekilde gelişme göstermiştir) tabii ve beşeri çevreden esinlenilerek oyulan kalıplardır. Günümüzde 1.000'in üzerinde motif söz konusudur. Bununla beraber Tokat denildiğinde en karakteristik motifler "Zambak" ve "Asma Yaprağı" olup her ikisi de Tokat'ın sembolleri arasındadır. *Tokat Elmalısı* ve *Tokat İçi Dolusu* olarak bilinen desen de yine Tokat'ın karakteristikleri arasındadır. Ayrıca göbek / orta kalıplarının her birinin kenar / kenar suyu kalıbı da kendine özgüdür. Yani ustası tarafından istenilen her kalıpla kompozisyon oluşturulmaz. Kalıplar; kontur ve dolgu kalıpları olmak üzere 2 şekilde hazırlanır. Kalıplarla ilgili bir husus da her ne kadar geçmişten beri en yaygın kalıp ıhlamur ağacından olsa da reçineli olmayan / reçinesi az olan ağaçlardan kalıplar yapılabilmektedir. Günümüzde ıhlamurdan başka armut başta olmak üzere şimşir, dişbudak en fazla tercih edilen ağaçlardır. Kullanılan kalıplarda ve yapılan çizimlerde geleneğe bağlı kalınarak yapılan tasarımlar yanı sıra özgün tasarımlar da yapılmakta olup bu anlamda kalıpların % 50'si modern, % 50'si de geleneksel özelliktedir diyebiliriz.

Yazmanın yapılacağı dokuma ham bez (Amerikan bezi veya bitli bez olarak da adlandırılan) ve tülbentler (Geçmişte en yaygın olan mermerşahi kumaştı) olup son yıllarda alternatif kumaşlar da bu el işi için kullanılmaktadır. İhtiyaç duyulan ham bezler ve tülbentler İstanbul, Bursa, Uşak ve Denizli'den karşılanmaktadır. Boya olarak tüm dünyada "Türk Kırmızısı" olarak bilinen renk başta olmak üzere ağaç kabukları, ceviz kabuğu, cehri, mazı sınırlı da olsa hâlâ kullanılıyorken alizarin (Kök boya) artık kullanılmamaktadır. Son yıllarda genel olarak sentetik boyaların kullanımı yaygınlık kazanmıştır.

Yazmalarda en önemli ayırt ediciliklerin başında kullanılan motif kalıpları ve ortaya konan kompozisyondur. Tokat, Bartın, Kastamonu, İstanbul ve diğer yörelerin yazmaları uzmanlarca bu ayırt edicilik sayesinde kolayca tanınmaktadır. Fakat günümüzde Tokat'ta hemen her yörenin kalıplarıyla değişik kompozisyonlar da ortaya konabilmektedir. Bununla beraber geleneksel "Tokat Yazması" kurallarına bağlı kalınarak üretim de devam etmektedir.



Fotoğraf 465. *Tokat Yazması* Kalıp Örnekleri ve Baskı Aşamalarından Görünümler



Fotoğraf 466. Parçalı Kalıplarla Çok Renkli Yazma Tasarımı

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: En yaygın kullanımı geçmişten beri başörtüsü olan *Tokat Yazması* aynı zamanda seccade, yorgan, perde, koltuk şalı, çeşitli kıyafetler (Elbise, ceket, yelek), fular, şal, bohça, çanta ve çeşitli ev tekstil ürünleri yapımında kullanılmaktadır.

Günümüzde klasik bir *Tokat Yazması* eşarbın değeri 150 TL. olarak belirtilmiştir. Film baskı denilen fabrikasyon üretimle çok daha ucuza fakat niteliksiz ürünlerle *Tokat Yazması*'nın değeri ciddi ölçüde düşmüştür. Sektör, günümüzde Tokat koşullarında diğer pek çok sektöre kıyasla iyi bir durumda olsa da belli bir ortak hareket ve pazar politikası olmadığından sektörel hareket etme, daha doğrusu sektörleşme sağlıklı bir şekilde tesis edilememiştir. Tokat dışında üretilen yazmaların büyük bir çoğunluğu da Tokatlı ustalarca veya Tokatlı ustaların yetiştirdiği çıraklarca yapılmaktadır. Bu açıdan Türkiye'deki yazmacılıkta "Tokat Ekolü" adını verebileceğimiz başlı başına bir ekol söz konusudur.

Günümüzde *Tokat Yazması* için belli karakteristikleri aramak, başka bir ifadeyle pazarlarda karakteristik *Tokat Yazması* bulmak çok zordur. Bunun sebebi Tokat, bu anlamda Türkiye'nin en büyük merkezi olduğundan, Türkiye'deki tüm karakteristiklerini bünyesinde toplamıştır. İstanbul yazmacılığı büyük ölçüde gerileyince, buradaki Tokatlı ustalar da tekrar memleketlerine dönmüşler ve faaliyetlerini burada devam ettirirken İstanbul etkisini de yansıtmışlardır. Örneğin; Çengölköy karakteristik *İstanbul Yazması* çeşitlerinden olmakla birlikte günümüzde *Tokat Yazması* motifleri arasında da sayılmaktadır.

Kandilli Yazması:

a. *Geçmişi*: İstanbul'un kaybolmaktan son anda kurtarılmış karakteristik ürünlerinden hatta İstanbul'un sembolleri arasında sayılabilecek ürünlerinden biri olarak *Kandilli Yazması*, adından da anlaşılacağı üzere Kandilli çıkışlı bir yazma çeşididir. Esasında İstanbul, yazma konusunda yakın yıllara kadar önemli bir merkez olup bu anlamda birden çok karakteristiği bulunan bir yerdir. Yazma konusunda; Kandilli, Kapalıçarşı, Samatya, Eyüp, Üsküdar, Kadıköy, Yeniköy ve Çengelköy, Kandilli ile birlikte ayrı ayrı değerlendirilmesi gereken üretim alanlarıyken

günümüzde varlığını popüler anlamda sadece *Kandilli Yazması* sürdürebilmektedir. Bunlara ilaveten *İstanbul Mavisi* (Bu yazmayı yapanlara da Mavici deniliyor) Yazma da İstanbul'un bir diğer karakteristik yazma çeşididir.

b. *Teknik ve Karakteristik Özellikleri*: Yazma için Bursa'dan tedarik edilen Amerikan bezi kullanılmaktadır. *Kandilli Yazması*'nın hakim renkleri; indigo mavisi, kırmızı, yeşil ve sarıdır (Cehri sarısı). Geçmişte renklendirmede tetri / somak adı verilen bitkinin yaprakları ve cehri kullanılmaktaydı. Günümüzde sentetik boyalar hakim ve bunlarda da bütünüyle dışa bağımlılık söz konusudur. Ayrıca söz konusu yazmanın bir karakteristiği olarak da kenarlarının muhakkak kırmızı şeritli olması gerektiğidir[386].

Motif olarak özellikle geniş zeminli tasarımlarda (Yorgan, seccade gibi) hayat ağacı en yaygın işlenen motif olmuştur. Hayatağacı, *Kandilli Yazması* için en özel motif olup hem kalem işi hem kalıp işi uygulanmaktadır. Nitekim kalem[387] – kalıp işi *Kandilli Yazmaları*'nın karakteristiği arasında sayılmaktadır. Tasarıma kalemle başlanıp kalıpla devam edilir. Bununla birlikte sadece kalem işi tasarımlar da yapılmakta olup bunlar en seçkin örnekler arasında gösterilmektedir. *Saatli Kandilli, Göbekli Kandilli* gibi çeşitler vardır ve kullanılan kalıpların en yenisi 25 en eskisi 100 yıllıktır. *Kandilli Yazması* için ve genel olarak İstanbul'daki yazmalarda Anadolu'dakilerden çok farklı olarak çok daha iri kalıplar kullanılmaktadır. Günümüzde yazma yapılan hemen her yörede her tipte kalıp kullanılıyor olsa da karakteristik olarak *Kandilli Yazması* için 25, 30, 35 cm.'lik kalıplar kullanılmaktadır. *Çengelköy Yazması* (Tüylü de deniyor) denilen çeşitte de benzer şekilde çok büyük kalıplar kullanılmaktadır. *Kandilli Yazması* için kalıplarla beraber kalem veya sadece kalem işi de söz konusu olabilmektedir. Bu özelliğiyle genel olarak yazmacılık faaliyetinin en seçkin örnekleri ortaya konmaktadır.

Zemin boyaması için ilk olarak keçe zemin kalıbı istenilen renge boyanır ve üzerine deseni çizilmiş olan Amerikan bezi serilerek bezin kemik ıspatula (Istaka) ile

[386] Alman pembesi olarak bilinen renk kullanılır.
[387] Kalem ile kastedilen desen fırçasıdır.

desen boşlukları dolacak şekilde keçeden boya emdirilir. Burada işin en fazla ustalık gerektiren kısmı, alttaki keçeden boyayı emdirirken desen çizgilerinin dışına taşırılmaması gerektiğidir. Düzenek hazırlandığı vakit bir başörtüsü olacak *Kandilli Yazması*, 1 saatte yapılabilmektedir. Daha büyük parçalar ise 2 günde ortaya konabilmektedir.

c. *Kullanım Alanı ve Sektörel Durum*: Geçmişte özellikle yatak örtüsü, yorgan yüzü, bohça, yastık yüzü, seccade, yağlık, hamamiye yapımında özellikle de mendil ve mendil bohçası yapımında kullanılmaktaydı. Mendil, dönemin en önemli aksesuarlarından ve de en popüler hediyeliklerinden olduğundan söz konusu yazmanın tanınırlığı dönemi için çok geniş bir alana yayılmıştır. Bir dönem kıyafet tasarımları çok ilgi görmüştür. Eskiden Kandilli'de ev tipi üretim yaygın olup özellikle kadınlar için çok önemli bir iş koluydu. Sadece *Kandilli Yazması* için değil genel manada İstanbul yazmacılığında önemli bir husus da her ne kadar günümüzde geçerli olmasa da geçmişte her ustanın sadece seçmiş olduğu objeye çalıştığıdır. Örneğin; bir usta sadece seccade, bir başka usta sadece yastık, bir diğeri ise sadece yorgan üzerine çalışmaktaydı ve diğer tasarımlar üzerinde iş yapmamaktaydı.



Fotoğraf 467. Kandilli Yazmalarındaki Karakteristik Kandil Motifleri

Günümüzde *Kandilli Yazması* bir yorgan yüzü en iyi şartlarda 1.000 TL., bohça ise 300 – 400 TL. altında satılamadığından fazla talep görmemektedir. Ekseri üst gelir grubundan kimselerce sipariş üzerine çalışılmaktadır. Tek bir *Kandilli*

Yazma başörtüsü 250 TL. olmalıyken en iyi şartlarda 50 – 80 TL. arasında satılabilmektedir. Günümüzde çok ciddi manada gerileyen Kandilli yazmacılığına yönelik olarak Kandilli Kültür Derneği'nin girişimleri ve yerel yönetimin de desteğiyle "Kandilli Yazmaları İhya Projesi" hayata geçirilmiştir. Bunun için mütevazı ölçeklerde bir atölye ve satış mağazası tahsis edilmiştir.

Diğer Yazmalar: Belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan fakat günümüzde ya tamamiyle sönmüş ya da sönme noktasına gelmiş diğer yöresel yazma çeşitleri;

Kastamonu Ahşap (Taş !) Baskısı: Türkiye'de yaygın olarak kullanılan yanlış adlandırmalardan birisi de "Taş Baskı" ifadesidir. Bu hatalı söylem uzun süre tekrar edilerek günümüzde yaygın bir şekilde Kastamonu ve daha pek çok yerde kullanılmaktadır. Kastamonu'da söz konusu faaliyetin Ermeni ustalarca yapılmakta olduğu daha sonrasında ise onlardan öğrenen Türk çıraklarca günümüze taşındığı belirtilmektedir. *Kastamonu Ahşap Baskısı*, görünüm itibariyle kendisini hemen belli etmektedir. Ürün karakteristiği olarak beyaz veya dokumanın kendi doğal rengi (Ekru) üzerine anilin boyalarla siyah renkte ahşap kalıplar kullanılarak bezemeler yapılır. Bu şekliyle *Kastamonu Ahşap Baskısı*'nı kumaşın kendi rengi ve siyah süsleme rengi olmak üzere 2 renkli şeklinde tanımlamak mümkündür. Karakalem tekniği ile işlenen dokumalarda, simetrik ve asimetrik kompozisyonlar yanı sıra bitkisel ve hayvansal motifler başta olmak üzere geometrik veya asimetrik şekillerle tasarımlar yapılmaktadır. En yaygın kullanım alanı ise sofra bezi olan *Kastamonu Ahşap Baskısı*, son yıllarda çeşitli ev tekstil ürünlerinde de değerlendirilmektedir.

Bartın Gaba Yazma: Günümüzde endüstriyel yazma ürünlerinin ticareti görmezden gelinirse bu zanaatın tamamiyle sönmüş olduğunu söyleyebiliriz. *Gaba Yazma*, yöresel söyleniş biçimi olup kastedilen "Kaba Yazma"dır. Burada da çoğunlukla Ermeni ustalarca yapılan bir zanaatken zamanla Türkler faaliyeti sürdürmüştür. Öte yandan faaliyetin temellerinin ilk olarak 1915'te Trabzon'dan gelen Dursun Ofluoğlu olduğu, sonrasında ise 1940'ların ilk yarısında İstanbul'dan gelen Ermeni yazma ustası David Saplıyakçıoğlu tarafından sürdürüldüğü de kayıtlarda yer almaktadır (Komisyon, 2011: 40). Esasında *Bartın Gaba Yazma*'da

tıpkı *Cide Sarı Yazması* gibi karakteristiktir. Yörede 2 tipi bulunmakta olup bekar kızların taktığı beyaz ve yaşlı hanımların taktığı siyah yazmalardır.



Fotoğraf 468. 1900'lerin İlk Yarısından Kalma *Bartın Gaba Yazma* Örnekleri[388]



Fotoğraf 469. Günümüzde Seri Baskı Şeklinde Üretilen Geleneksel Siyah ve Beyaz *Bartın Gaba Yazmaları*

Cide Sarı Yazma: Kastamonu'nun bir diğer karakteristik baskı işidir. Yine bu yazma çeşidi de kendisini karakteristik özelliğiyle belli etmektedir. Zemin rengi ayçiçeği sarısı olan *Cide Sarı Yazma*'da canlı renklere sahip çiçekli bezemelerle işlenmektedir. Günümüzde geleneksel yöntemlerden ziyade serigrafi usulüyle baskı işlemi yapılmaktadır. Cide'de olduğu gibi Kastamonu'da da yaygın bir şekilde

[388] *Bartın Gaba Yazmaları* konusunda bizleri detaylı bir şekilde aydınlatan çok değerli Servet Çınçın şahsında Çınçın Ailesine teşekkür ederiz.

ticareti yapılmaktadır. Ayrıca Cide'de 2018 itibariyle "23. Cide Rıfat Ilgaz Sarı Yazma Kültür ve Sanat Festivali" düzenlenmiştir[389].

Bolu Göynük Kabalar Basması: Adını Göynük ilçesinin Kabalar Mahallesi'nden almaktadır. Yöredeki bir tek ailenin yaptığı bu ahşap baskı işi, aynı ailenin fertlerince 300 yıla yakın bir süredir yapılmaktadır.

Elazığ Çit Basması: Elazığ'da özellikle de Harput'ta yazmacılık Süryani ve Ermeni ustaların faal olduğu bir alandı (Görgünay ve Kutlu, 1982: 10). Kullanılan kalıplar ve kompozisyon bakımından karakteristik bir özellik gösteren yöre yazmacılığı ne yazık ki geç kalınmış olduğundan 1980'lerin sonunda faaliyeti sürdüren son ustanın da yöreden ayrılmasıyla tamamiyle ortadan kalkmıştır.

Türk Keçeciliği: Keçe, dokunmamış kumaşlar kapsamında değerlendirilmektedir. Keçenin en eski ve dönemi için son derece gelişmiş örnekleri M.Ö. 3. yy.'a tarihlenen Pazırık kurganlarında ele geçirilen örneklerdir (Aytaç, 2015: 8) ki bu da keçeciliğin geçmişi için verilebilecek örneklerden sadece bir tanesidir. Keçecilikteki köklü bilgi birikimi ve ortaya çıktığı zamanlardaki yaygın kullanımıyla çok çeşitli keçe işleri ortaya konmuştur. Bunlar arasında; ala keçe, çarşı keçesi, semer keçesi, turluk ve börk sadece birkaçıdır. Şüphesiz varlığını sınırlı da olsa sürdüren en popüler keçe işi çobanların kullandığı kepenektir.

Keçecilik geleneksel Türk sanatları içerisinde Türk kimliğinin bir parçası olmuş en özel zanaatlardan birisidir. Ürünün ortaya çıkışı Orta Asya'da Türklerin yaşadığı yerler olup dünya genelinde de keçecilik Türklerle özdeşleştirilmiştir. Bununla birlikte son zamanlarda Türkiye çapında çok ciddi bir gerileme gözlenmiştir. Günümüzde nispeten birkaç yerde hala kayda değer bir üretim (Konya, Afyonkarahisar gibi) söz konusuysa da çoğu yerde (Niğde, Manisa, Şanlıurfa,

[389] Ünlü Yazar Rıfat Ilgaz, *Sarı Yazma* (Cide Sarı Yazma) geleneğine çok önem vermiş ve aynı isimle bir de kitabı bulunmaktadır. Konu hakkında bizleri aydınlatan Rıfat Ilgaz'ın oğlu Sayın Aydın Ilgaz'a teşekkür ederiz.

Antalya gibi) neredeyse bütünüyle sönmüştür. Keçeciliğin yapıldığı çoğu yörede ise sadece birkaç ustayla faaliyet devam etmektedir.

Yukarıda sayılan her nevi tekstil ürünleri yanı sıra faaliyetin birkaç temsilciyle sürdürüldüğü ve ivedi tedbir alınması gereken diğer dokumalara baktığımızda;

Keles Göbekli Peşkiri: Esasında yakın yıllara kadar mahalli kıyafetin bir parçası iken günümüzde ev tekstili ürünlerinde kullanılmaktadır. Ustası tarafından 1 günde 5 m. dokunabilen bu ürün için asıl titizlik gerektiren aşama dokuma sonrası kumaşın işlenmesidir. Söz konusu dokumanın temel karakteristiğini batik tekniğiyle yapılan işlemesi oluşturmaktadır. Karakteristik bir *Keles Göbekli Peşkiri* için bir sıraya 5 bağ / düğüm atılıp boyama işlemi bu şekilde yapılır. Bir gece kadar süren boyamada dokuma zemini siyah, düğüm atılan kısımlar (Göbekler) beyaz renk olmaktadır. Çiti adı verilen ara iplikleri ise renkli orlonlarla yapılmaktadır. Dokumanın bir diğer karakteristiği ise kaytan adı verilen dokuma çevresinin kırmızı renkli yün iplerle çevrilmesidir. Muhtelif boylarda hazırlanabilen dokuma için en yaygın ölçü eni 50 cm. ve boyu da 70 cm. olanıdır.



Fotoğraf 470. *Keles Göbekli Peşkiri* Örneği

Muğla Yeşilyurt Dokuması: Dokumanın yörede 350 yıllık bir mazisi bulunmakla beraber 2018 itibariyle sadece 6 tezgâhta dokunması sürdürülen bir kumaştır. Atkı ve çözgüsü pamuktan olan bu dokumanın (Geçmişte "Pamuk

Bürümcük" olarak adlandırılmaktaydı) 1 metresi 1 saatte dokunabilmektedir. Esasında geçmişte ipekten de yapılan *Muğla Yeşilyurt Dokuması*, ipekböcekçiliğindeki gerilemeyle dokumanın bu çeşidi ortadan kalkmıştır. Yöresel kullanımı çarşaf, sofra bezi gibi ev tekstili şeklindeyken günümüzde fular, şal, masa örtüsü gibi yeni kullanım alanları da söz konusudur. Tamamiyle aslına sağdık kalınarak yapılan dokuma ürünleri yanı sıra siparişlere yönelik olarak *Muğla Yeşilyurt Dokuması* ile alternatif tasarımlar da yapılmaktadır. Dokumanın en önemli karakteristiği ise "Helal Desen" adı verilen ve ipeğe pamuğun karıştırılmasıyla yapılan işlemesidir.



Fotoğraf 471. Tipik *Muğla Yeşilyurt Dokuması* Örneği

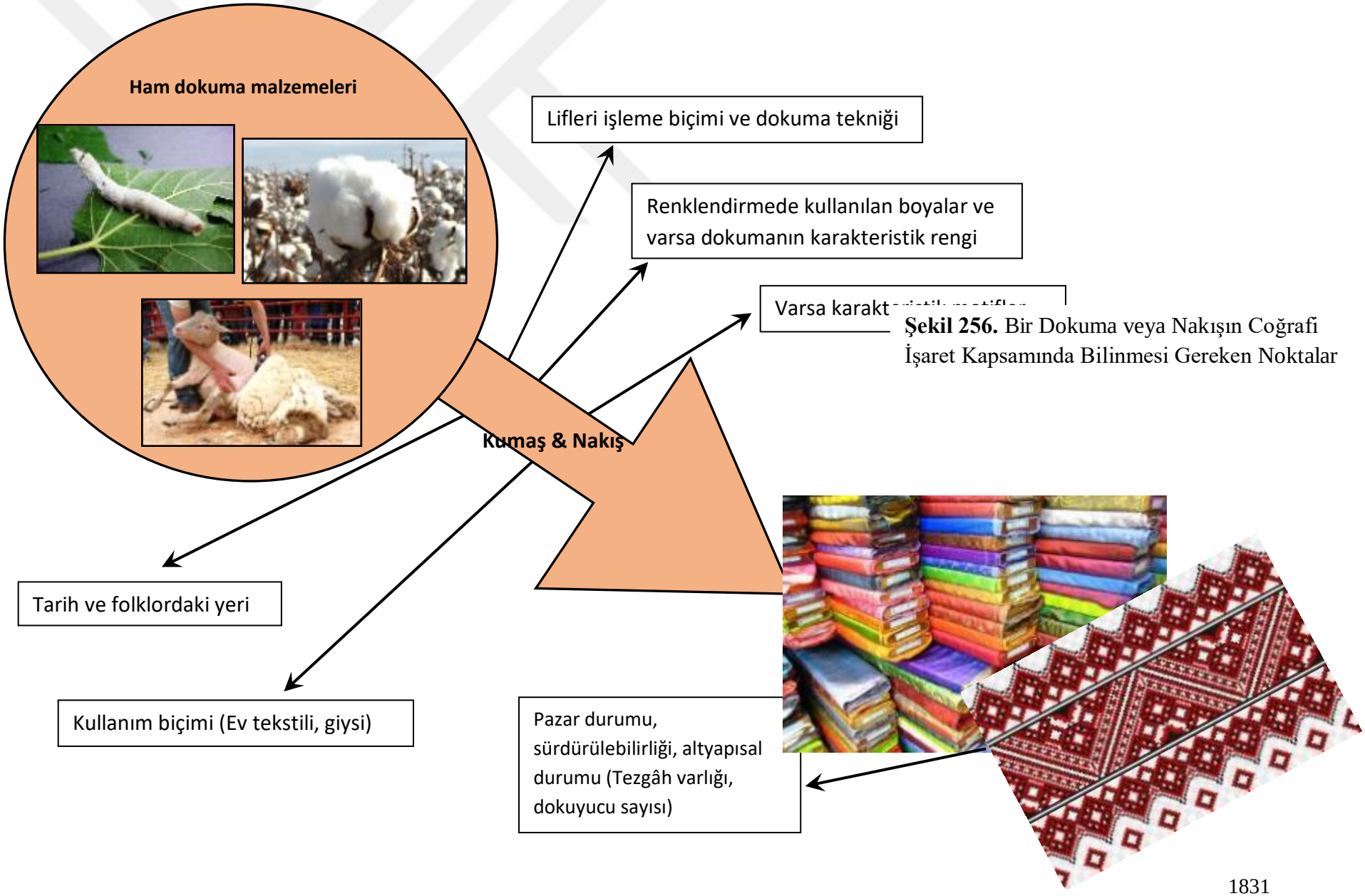
Bunlar dışında yerli halk ve anket çalışmaları kapsamında belirlenen bu gruptan diğer ürünler *Kaynarca Bezi* ile büyük ölçüde benzerlik gösteren *Taraklı Bezi*, hem pamuk hem de yünden çok çeşitli dokumaları kapsayan *Dikmen Dokumaları* (Sinop), *Üzümlü Dastar Dokuma* veya *Üzümlü Bezi* (Fethiye), günümüzde sadece 1 kişi tarafından yapımı sürdürülen *Tire Beledi Dokuması*, *Çomakdağ Yaneşleri* (Milas) ve *Mezitli Dokuması / Bükme* (Mersin) sayılabilecek ürünlerden sadece birkaçıdır.

Bu gruptaki ürünlerin Coğrafi İşaret olabilirliğine baktığımızda şekil 256'da da görüldüğü üzere ilk etapta dokumanın niteliğinin mutlaka bilinmesi gerekmektedir. AB kapsamında yünler ve çoğu ülkede de ham ipekler Coğrafi İşaret

kapsamındadır. Bu açıdan ilk etapta söz konusu dokumaların hammaddesinin niteliği ve kökeninin bilinmesi gerekmektedir. Bu hammaddelerinin usulüne uygun bir şekilde işlenip kumaş veya nakışların yapımında kullanılan iplikler haline getirilmesi aşamasında ise bilinmesi gereken belli başlı hususlar vardır. Öncelikle bu gruptan ürünlerin tarih ve folklordaki yeri, önemi ve bu önemi hala koruyup korumadığı mutlaka bilinmelidir. Sonrasında ise ürünün hammaddeden mamul maddeye kadar tüm aşamalarının izah edilmesi gerekmektedir. Buna göre; ipliklerin elde ediliş biçimi, dokunma biçimi, dokumanın atkısında ve çözgüsünde kullanılan ipliklerin özellikleri, kullanılan boyalar, karakteristik renkler, desenler, kompozisyonlar gibi ürünü karakterize eden elemanların hepsinin usulüne uygun bir şekilde izahı çok önemlidir. Zira ancak bu şekilde sağlıklı bir ayırt edicilik izah edilebilecektir. Ne yazık ki bazı dokumalar ve nakışlar için sırf farklı yörelerin isimleriyle anılıyor olmasından ötürü aralarında kayda değer bir ayırt edicilik olmasa dahi Coğrafi İşaret kapsamına alınması gündeme gelmektedir. Sonuç olarak çoğu ürün grubunda olduğu gibi tekstil ürünlerinde de Coğrafi İşaret kirliliği gündeme gelmektedir.

Nihai noktada söz konusu ürünün mevcut şartlarda durumu, potansiyeli ve altyapı durumunun çok iyi bilinmesi gerekmektedir. Elbette bu bilgiler Coğrafi İşaret dosyasında yer alması zorunlu olmamakla beraber sadece birkaç kişi tarafından dokunan ve kaybolmaya yüz tutmuş dokumalar için Coğrafi İşaret mekanizmasını devreye sokmak ne derece uygun olacaktır? Nitekim mevcut şartlarda Selçuklulardan günümüze değin özellikle de Osmanlı İmparatorluğu döneminde dokunmakta olan çok sayıda kumaş varken bugün bunların büyük bir çoğunluğu dokunmamaktadır. O halde günümüzde artık dokunmayan fakat müzelerde ve yazılı belgelerde yer alan örneklerden hareketle, Türk dokuması olduğu bilinen kumaşlar / dokumalar da Coğrafi İşaret olabilir. *Ankara Sofu, Bilecik* ve *Üsküdar Çatmaları* gibi neredeyse 1 asırdır dokunmayan Türk dokumaları için Coğrafi İşaret olması bugün için nasıl ki mümkün değilse, 1 kişinin dokuduğu bezi veya kumaşı Coğrafi İşaret kapsamına almak da bu açıdan uygun olmayacaktır. Ayrıca bazı dokumalar için de eğer pazar durumu yıldan yıla geriliyorsa ve günümüz anlayışına uygun tasarımlar söz konusu değilse bu gibi ürünlerin de Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun değildir. Zira zaman içerisinde bazı değerlerin, gündelik yaşamdan silinmesi kaçınılmazdır. Hele ki

içinde yaşadığımız yüzyılda bu durum oldukça olağandır. Coğrafi İşaret kapsamının aslî fonksiyonunun da gelenekleri ya da manevi değerleri korumaktan öte bilakis ticari / kapitalist kaygılarla ortaya konmuş bir uygulama olarak pazar payı geniş ve üreticisine büyük kazanç sağlayan ürünleri koruyarak bu kazancı daha da artırma uygulaması olduğu dokumalar özelinde gözden çıkartılmamalıdır.



Şekil 256. Bir Dokuma veya Nakışın Coğrafi İşaret Kapsamında Bilinmesi Gereken Noktalar

6.4. Tekstil Ürünleriyle İlgili Genel Değerlendirme

Bu bölümde Türkiye'de türlü doğal liften (İpek, tiftik, yün, pamuk, keten gibi) elde edilen çeşitli bezler / kumaşlar, dokuma süsleme / bezeme işleri ve keçecilik ürünleri ele alınmıştır. 2018 itibariyle bu grupta yer alan toplam 20 Coğrafi İşaret ve arazi çalışmalarımız kapsamında tespit ettiğimiz ya da yöre halkınca belirtilen toplam 18 ürün bulunmaktadır. Elbette Türkiye'de, karakteristik özellik gösterebilecek örnekler sadece bunlardan ibaret değildir. Yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında aşağıda sıralanan örnekler gibi çok sayıda tespitlerimiz de olmuştur;

Antalya Gılamık Dokuma: Neredeyse sönmüş olup birkaç kişi tarafından dokunmasına devam edilen bir ipekli dokuma türüdür. İbradı ilçesine bağlı olan Ormana Mahallesi'nde birkaç tezgahta dokunmaya devam edilmektedir. Geçmişte başörtüsü olarak kullanılan bu dokuma, günümüzde şal, başörtüsü ve ev tekstil ürünü olarak değerlendirilmektedir.

Nikfer Bezi: Denizli'nin Tavas ilçesine bağlı Nikfer Beldesinin karakteristik pamuklu dokumasıdır. Yörede 600 yıldır dokunduğu belirtilmiştir. 2018 itibariyle yörede dokumayı yapan sadece 1 kişi kalmıştır.

Yukarı belirtilen bu gibi dokumalar çalışma kapsamı dışında tutulmuştur. Bunların da her biri Sanat Tarihi, Güzel Sanatlar veya konuyla ilgili farklı alanlardan uzmanlarca incelemeye değer konular olmakla beraber bugün itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek pozisyonda değildir. Değerlendirmemizi yaparken de mevcut Coğrafi İşaretler ve tespit edilenler üzerinden hareket edilmiştir.

Genel olarak bu gruptaki ürünlerin durumunu diğer el işlerinden ayrı değerlendirmek gerekmektedir. Zira, bakır işlemeciliği ürünleri, lületaşı işlemeciliği ürünleri gibi zanaat ürünleri gündelik hayatta yaygın bir şekilde kullanılan eşyalar değildir. Fakat her nevi dokuma türlü şekillerde günlük hayatımızda önemli bir yer tutmaktadır. Giyim – kuşamdan ev tekstiline değin hayatımızın her alanında çeşitli

dokumalar, çeşitli tasarımlarla medeniyetimizde önemli bir yer işgal etmektedir. Günlük hayatta bu kadar çok yer kaplayan bir ürün, aynı zamanda en hızlı ve köklü değişimlerin yaşandığı ürün grubudur. Öyle ki bir dokuma belli bir süre sonra tamamiyle ortadan kalkabiliyor ya da işleyiş ve tasarım biçimi zamanla çok büyük ölçüde değişiklikler gösterebiliyor. Herhangi bir müzenin tekstil ürünleri bölümünü gezdiğimizde de bu durumu çok net bir şekilde görebilmekteyiz. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nin çoğu dokuması günümüzde artık dokunmadığı gibi dünya genelinde geçmişte dokunan bazı kumaşları yapan usta dahi bulunmamaktadır. Esasında bu durum gayet doğal ve de olması gereken bir durumdur. Gelişen teknoloji, insanların hem giysi olarak hem de ev tekstilinde çok daha kullanışlı, pratik ve de ekonomik ürün arayışına girmesi nedeniyle söz konusu durum kaçınılmazdır. Her zanaat ürününde olduğu gibi kendine kullanım alanı bulamayan bir ürün zamanla ortadan kalkmaya mahkumdur. Sadece duygusal kaygılar ya da nostaljik heveslerle bir el işini sürdürmek beyhude bir hevesten başka bir şey değildir. Bununla birlikte konumuz kapsamındaki bu ürünlerden bir kısmı için ise durum çok farklıdır. Nitekim bazı dokumalar, istenildiğinde günlük hayata ve daha da öte özel günlerin en önemli elemanı olabilecekken (Düğünler, özel toplantılar gibi) sadece bilinçsizlikten yitirilme noktasına gelmiştir. Türkiye'de kaybolmak üzereyken son anda kurtarılan bu gibi çok sayıda dokuma vardır. Bunlarla ilgili Coğrafi İşaret odağında yapılması gerekenleri ve konuyla ilgili problemleri belirlediğimizde;

Öncelikle genel olarak tekstil ürünleri çok geniş bir ürün grubunu barındırdığından belli başlı sınıflamaya göre konunun izahını yaptığımızda elbette kumaşlar / bezler bu noktada ilk sırada yer almaktadır. Bu konuyla ilgili yapılan en büyük hata, Coğrafi İşaret uygulamasının kaybolmaya yüz tutmuş, hatta neredeyse kaybolmuş bir ürün için can simidi olabileceği fikridir. Maalesef Türkiye'de sadece bir veya iki tezgâhta dokuma yapıp otantik dokuma yapan kimselerin ürünlerinin Coğrafi İşaret olmasıyla ulusal ve uluslararası pazarlara girebileceği fikri ortaya çıkmıştır. Esasında Türkiye'deki bu algı çoğu ürün için söz konusuysa da kumaşlar için daha sakıncalı birtakım sonuçlar söz konusudur. İlk olarak bu gibi kaybolmaya yüz tutan ürünler için Coğrafi İşaret kaygısı gözetilmeksizin alt ve üstyapı

çalışmaları tamamlanmalı ve ürünün arz – talep dengesine göre belli bir seviyeye çıkartılması gerekmektedir. Dokumacılık için ise bu belli bir sermayeyi gerektirmektedir. Dokuma atölyesi kurulmak istenmeyip yöre halkına kendi evinde dokuma yaptırmak çoğu zaman mümkün olmamaktadır. Zira dokumayı bilen 1 veya 2 usta kaldığından, dokumanın da en az 12 – 15 kişilik ekiplerle oluşturulan kurs programlarıyla yeni kişilere öğretilmesi için bir atölyeye ihtiyaç vardır. Dokuma öğretilecek kişi sayısının en az yarısı kadar tezgâh gerekmektedir. Ayrıca türüne göre bazı dokumaların girdileri maliyetli olup (İpek, tiftik gibi) bunların tedariki noktasında sponsorluklar veya zengin sanayicilerin desteği sağlanmalıdır. Özellikle keten, kenevir, tiftik gibi bazı doğal liflere erişim güçlüğü, erişilse de çok maliyetli olması dokumacılar için ciddi sıkıntı yaratmaktadır. Türkiye'de bir şekilde bu zamana kadar sıraladığımız gereksinimler Kalkınma Ajansları ve Halk Eğitim Merkezleri'nin olanakları ve yerel yönetimlerin desteğiyle sağlanabilmektedir. Fakat faaliyetin bundan sonraki noktası genellikle tıkanma ya da doğrudan doğruya sönme ile neticelenmektedir. Örneğin; "X" bir ürün için yapmış olduğumuz saha çalışması kapsamında 2 yıl üst üste kaybolmakta olan bir dokuma için Halk Eğitim Merkezi'nde faaliyetin son ustasınca 2 yıl üst üste toplam 30 kişiye kurs verilmiş fakat 4 yılın ardından katılımcıların hiçbirinin sektöre yönelik bir girişimde bulunmadığı tespit edilmiştir. Ulaşabildiğimiz katılımcılardan 2 kişi ise pazar bulunmadığı, yapmış oldukları birkaç parti ürünün ellerinde kaldığı ve daha çok zarar ettikleri şeklinde geri dönüşte bulunmuşlardır ki zaten konunun kilit noktası da budur. Maalesef ki bu ürün grubu ve genel olarak tüm zanaat ürünleri için açılan kurslar bir nevi hobi atölyeleri olmanın ötesine geçememiştir. Oysaki atölye, tezgah ve dokuma malzemelerinin tedarikine paralel olarak ulusal ve uluslararası tanıtımlarla ürüne yönelik farkındalık oluşturmak, alanında uzman araştırmacılar (Pazarlama, ürün geliştirme) rehberliğinde ürünlerin katma değerli olarak kullanım alanını genişletecek yeni sahalar keşfetme gibi çalışmalar esasında yerel yönetimlerin üzerinde durması gerektiği konudur. Usta öğreticiler ve faaliyetin son ustaları zaten bilgi birikimlerini kursiyerlere aktararak kendileri üzerlerine düşeni şu veya bu şekilde halledeceklerdir. Asıl mesele zaten sınırlı bir sermaye birikimi olan, hatta olmayan, lisan problemi bulunan usta ve yeni çıraklarının halledemeyecekleri konuları yerel yönetimin halletmesi gerektiğidir. İşte bu noktada da tüm bu yapılması

gerekenler tek başına Coğrafi İşaret uygulamasından beklenmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasının adeta sihirli bir değnekmişçesine yerel bir ürün (Karakteristik dahi olsa) bir anda altına dönüştürüverecekmişçesine beklenti içine girmek, faaliyetin son temsilcilerini ve katılımcıları da umutlandırmaktadır. İlerleyen süreçte beklentiler karşılanmadığında da özelde ürüne, genelde ise Coğrafi İşaret uygulamasına bir küskünlük yaratmaktadır ki bazı ürünlerde yarattığı da gözlenmiştir.



Fotoğraf 472. İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü Öğretmenlerinin Yeni Nesil Keçeden Mamul Tasarımlar[390]

Konuyu bir ürün üzerinden örneklendirecek olursak; *Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı* için Coğrafi İşaret dosyasında yer alan şu ifadeler dikkat çekmektedir; "*Zamanın ilerlemesi ile kullanımı giderek azalan ve nostaljik bir kültürel değer konumuna gerileyen ehramın yaşatılması ve kullanım alanının genişletilmesi için çalışmalar yapılmaktadır*.". Bu ifade söz konusu dokuma için yerinde bir tespittir. Nitekim daha önce de bahsedildiği gibi söz konusu dokuma Bayburt, Gümüşhane, Ardahan'da da geçmişte yaygın olarak kullanılan bir üründü.

[390] İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü bünyesinde Keçecilik ile ilgili konularda bizleri aydınlatan ve tasarımlarını bizlere sunan değerli *Hocalarım Arzu Karagöz* ve *Emel Oğuz*'a teşekkür ederiz.

Fakat ciddi manada gerileyen bu dokuma için Bayburt Üniversitesi bünyesinde bu alanda başarılı birtakım girişimler söz konusu olmuş, geleneksel dokumayla modern tasarımlar (Yelek, elbise, cüzdan, fular gibi) yaparak bu alanda kayda değer başarılar elde edilmiştir[391]. Öte yandan Coğrafi İşaret uygulamasının temelde kapsadığı alanlar içerisinde değerlendirilemeyecek "Nostaljik ürünler" için uygulamanın devreye sokulması yanlıştır. Popülist söylemlerle AB ülkelerinin her yıl Coğrafi İşaretlerden "X milyon €" gelir elde ettiği gibi ifadeler Türkiye için söz konusu olamadığında en vahimi ustalar ve tedarikçilerde bir hayal kırıklığı yaratacaktır.

Konu bu noktadayken bir şeyi daha altını çizerek vurgulamak gerekmektedir. İçinde yaşadığımız çağ başlı başına "Hız ve Değişim / Dönüşüm" çağıdır. Bu noktada da her alanda değişim kaçınılmazdır. Konuyu çok basit birkaç örnekle izah etmek gerekirse ortalama bir Türk ailesinin evinde bile günümüzde köklü değişiklikler olmuş; kablolu telefonlar kullanılmaz hale gelmiş, müzik setleri, tüplü televizyonlar, video kasetler, CD'ler gibi teknolojik aletler neredeyse büyük ölçüde evlerden çıkmış; yün halılar, danteller, türlü nakışlarla bezeli ev tekstil ürünleri de yeni nesil ev dekorasyonu ve pratik yaşam tarzı gereğiyle çoğu evden silinmiştir. Bu durum ilerleyen yıllarda bugün için vazgeçilmez görünen pek çok şey için de kuvvetle muhtemel söz konusu olabilecektir. Giyim kuşamda ise çok daha hızlı değişen moda algısıyla daha kısa sürede değişimler yaşanmaktadır. Uzun yıllar tüm dünyada kullanılan başlıklar, çok daha fazla parçadan oluşan giysiler ve bunların işlemeleri, günümüzün aranan pratiklik ve rahatlık anlayışına uymadığından ya tamamiyle silinmiş ya da temsili olarak birkaç yerde kullanılmaya devam etmektedir. Bunların yapımında kullanılan kumaşların da kaybolması, artık dokunmaması, kendine yeni bir kullanım alanı bulamadıysa da normaldir. Bundan sonrada da bu gibi durumlarla karşılaşılabilecektir. İşte bu noktada Coğrafi İşaret olan veya olabilecek durumda olanlar için birtakım girişimlerde bulunulması gerekmektedir (Girişimlerin sonucunda da insanlar tarafından talep görmediği taktirde yine de kaybolabileceğini belirtmek gerekir). Bu girişimlerin başında sadece yerel ölçekte değil dünya çapında moda akımlarını ve değişen beğeni algısını takip ederek yerinde

[391] Örneklem için görseller Bayburt Üniversitesi'nin izni olmadığından kullanılamamıştır.

tasarımlar ortaya koymak gerekir. Sadece geleneksele bağlı kalınarak turistik birtakım objelerin pazarı oluşturulabilse de kumaşlar için bu çok daha güçtür. Bu nedenle yukarıda kumaşlar özelinde konuyu izah ederken de belirttiğimiz gibi tanınmış modacılarla görüşülerek bu tür dokumaların tasarımlarında kullanılabilirliği yönünde uzlaşma büyük önem arz etmektedir. Yapılan bu gibi birkaç girişimin ise oldukça başarılı olduğu da bir gerçektir. Bu konuya yine bir örnek vermek gerekirse tanınmış Moda Tasarımcı Bora Aksu, Londra Moda Haftası'nda sergilediği kutnu tasarımları ile büyük ilgi toplamıştır. Bu gruptaki Coğrafi İşaret olan kumaşlardan *Antep Kutnu Kumaşı* ve *Şile Bezi* bu manada en büyük başarıyı elde etmiş iki özel üründür. Elbette bu başarının devamlılığının sağlanabilmesi, sürekli bir yenilik ve gelişim içinde olması Coğrafi İşaretlerin sürdürülebilirliğindeki en önemli faktördür. Elbette konu sadece modayla sınırlı değildir. Günümüzde pek çok otantik dokuma, geçmişte başörtüsü veya içlik olarak kullanılıyorken artık masa ve sehpa örtüleri, perdeler, koltuk şalları gibi ev tekstilinde kendilerine yeni kullanım alanı bulmuşlardır. İşte ancak kendilerini bir şekilde yeni dünya düzenine adapte edebilmiş olan bu ürünlerin Coğrafi İşaret olabilirliği üzerinde durulabilir. Aksi taktirde kaybolmaya yüz tutan bir ürünü Coğrafi İşaret kapsamına alıp, birkaç sene sonra da son dokuma ustalarının ebediyete intikaliyle sadece duvara asılmış bir belge olmanın ötesine geçemeyecek Coğrafi İşaret tescil belgesi, hiç kimse için bir anlam ifade etmeyecektir / etmemektedir.



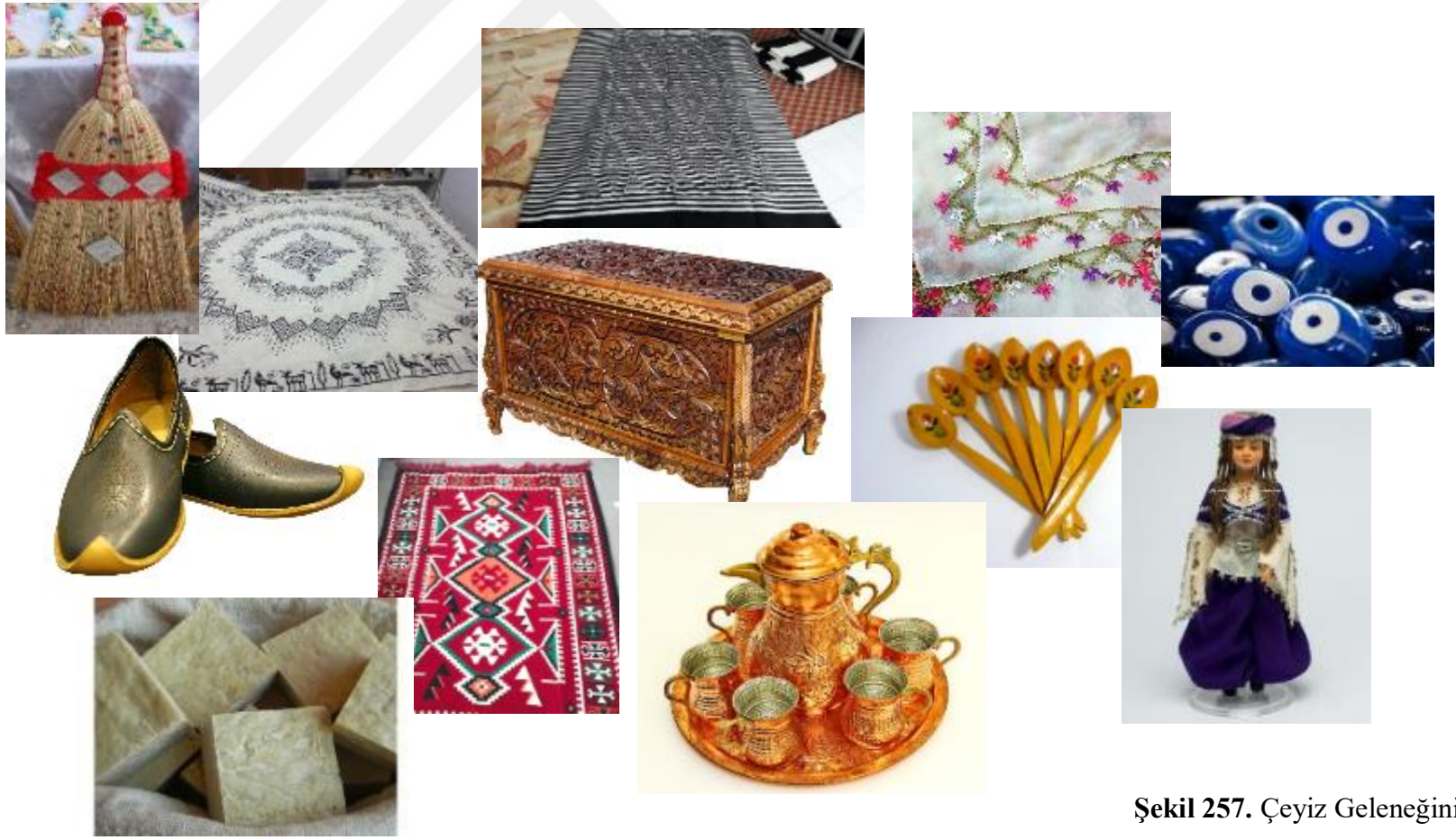
Fotoğraf 473. Dönemin Ünlü Modacısı *Carolyn Schnurer* Tarafından Topkapı Sarayı Çinileri ve Türk Halıları Motiflerinden Esinlenerek Oluşturduğu Tasarımlardan Örnekler (1950'ler)

Bu grupta yer alan kumaşlar dışındaki diğer ürünler özelinde de kısaca birkaç noktaya dikkat çekmek gerekirse; ilk olarak iğne oyalarının Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilirliğine baktığımızda söz konusu el işinin *Türk İşi İğne Oyaları* olması daha uygun olacaktı. Nitekim tarafımızca yapılan saha çalışmaları kapsamında Bursa, Bolu, İzmir, Manisa, Antalya, Konya, Mersin (Çamlıyayla), Gaziantep, Kilis, Adana, Kastamonu ve Tokat'ta da yaygın bir şekilde iğne oyalarının yapıldığı gözlenmiş ve de teknik açıdan neredeyse birbirlerinin aynı olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca uluslararası literatüre de "Türk Danteli" adıyla geçmiş olan bu ürün için söz konusu tanımlama dünya pazarlarında da tanınırlık ve tercih edilirlik açısından daha ayırt edici olacaktır. Konuyu "Oyalar" özelinde değerlendirecek olursak bilindiği gibi iğne oyası yanında tığ oyası ve az bilinen iplik oyaları (*Tire Bolu İplik Oyası* gibi) da "Oya" başlığı altında değerlendirilen el işleridir. Bir Türk elişi olan (Bugünkü bilgiler ışığında) oya işleriyle ilgili Türkiye'nin geneline atıf yapılarak (*Türk Lokumu*'nda olduğu gibi) genel bir değerlendirme yapmak daha uygun olacaktır.

Nakışlara baktığımızda "Sim Sarma, Sim Sırma İşi, Maraş İşi, Dival İşi, Mukavva İşi" gibi esasında teknik açıdan aynı tür işlemeyi ifade eden nakışlarla ilgili tarihi kaynaklarda yazılı bilgiler yok denecek kadar az olup ekseriyetle eski örneklerden yola çıkılarak bir takım yargılara varılabilmektedir. Bu gibi işlerden özellikle belli bir yöreyle karakterize edilenlerin tespiti, özdeşleştiği belirtilen yöreyle bağlantısı ekseri tabii olmaktan öte beşeri yönlerden olduğu için genel / kesin bir sınırlandırma yapabilmek çok güçtür. Mahreç İşaretli olsalar bile birbirine çok benzer özellikler içeren türlü hesap işleri ve diğer nakışlar için Coğrafi İşaret ayırt ediciliği çok titiz bir çalışmayla ortaya konulabildiği taktirde sağlıklı işleyecektir.

Otantik ve de karakteristik kumaş, nakış ve diğer tekstil ürünlerinin Türkiye'deki en önemli varlık gösterdiği alanlardan birisi de "Çeyiz Geleneği"dir. Günümüzde bu uygulamanın da ciddi ölçüde gerilediği veya değişiklik gösterdiği göz önüne alındığında bu alana yönelik sembolik uygulamaların devamı çok önemlidir. Pek çok Coğrafi İşareti bünyesinde barındıran çeyiz geleneğinde, artık kullanılmayan ürünlerin dahi küçük birer sembol olarak hazırlanıp çeyiz geleneğinin devamı, milli kültürün sürekliliği açısından da önemlidir. Yine bu konuyu da bir örnek üzerinden somutlaştıracak olursak; *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* içerisine *Eşme Yörük Kilimi* veya *Jirkan Kilimi, Erzincan* veya *Gaziantep Bakır El İşleri, Kahramanmaraş Yemenisi, Görece Nazar Boncukları, Siirt Battaniyesi, Tokat Yazması, Gönen İğne Oyası* tasarımlar, *Edirne Aynalı Süpürge*, folklorik bebekler, tahta kaşıklar, *Edirne Meyve Sabunları* veya *Edremit Zeytinyağlı Sabunları* gibi tümü Coğrafi İşaretlerden oluşan ve çeşitliliği bütçeye göre değişebilen "Coğrafi İşaret Sandıkları"nın tasarımı pekala mümkündür (Şekil 257). Böylece yeni evli çiftler vesilesiyle milli kültürün müstesna elamanları nesilden nesle aktarılabileceği gibi söz konusu ürünlerin üreticilerine de yeni bir pazar sağlanmış olacaktır. Aynı tasarım bazı özel günler için yapılabileceği gibi hediyelik eşya sektörüne bu gibi tasarımlarla yeni bir soluk getirilebilir. Özellikle bu sayede turistik veya hediyelik eşya sektöründe kendine daha az yer bulabilen kumaşlar, nakışlar günümüzdeki en önemli hatta yegane talep alanları olan çeyiz geleneğindeki yerlerini de sağlamlaştırmış olacaklardır.

Çeyiz geleneği yanı sıra gündelik hayatta bu gibi ürünlere daha geniş kullanım alanları kazandırmak adına mevcut durum göz önüne alınarak tasarımlar yapılması uygun olacaktır. Örneğin; günümüzde akıllı telefonların insan hayatının en önemli elemanı olduğu bir gerçektir. Bu telefonlar için swarovski taşlı, simli, pullu kılıflar yerine otantik nakışlı, geleneksel dokumalardaki motiflerin kullanıldığı kılıfların tasarımı ve bunları dünya pazarlarına sunmak yeni bir istihdam alanı yaratacaktır. Bu gibi uygulamalar İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük pazarlarda kayda değer bir etki yaratmasa da özellikle iktisadi faaliyetleri sınırlı küçük ölçekli pazarlar için çok daha büyük etki gösterebilecek uygulamalar olacaktır.



Şekil 257. Çeyiz Geleneğinin Devamlılığı İçin Coğrafi İşaretlerden Oluşan Çeyiz Sandığı ve Ürünleri

Coğrafi İşaret kapsamındaki mevcut ürünler odağında birtakım noktalara baktığımızda yine Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili en önemli problemlerden birisi de denetim konusudur. Tablo 164'te sayılan ürünlerden tespit ettiğimiz 8 tanesi, Halk Eğitim Merkezleri veya Belediyelerin kendi imkanlarıyla tesis ettiği birkaç tezgahta üretilmektedir. Peki bunların denetimi nasıl olacaktır? En önemlisi de ne kadar sağlıklı olacak? sorunsallarıdır. Başvuruyu yapan, denetim ekibinde bulunan ve ürünlerin üretildiği yerin bağlı olduğu makam aynı kişilerden oluşmaktadır. Kursiyerlerle veya kursun bitiminde gönüllülerce en iyi ihtimalle 5 – 8 kişiden oluşan bir ekibin işlerinin Coğrafi İşaret usulüne göre denetimi zaten temsili olarak yapılan ve sadece bir prosedürün yerine getirilmesinden öteye gitmeyecektir. Yine bu noktada da belli bir ölçüde sektörleşemeden, ticari hayata girip de kayda değer sayıda kişiyi istihdam eder hale gelmeyen bir ürünün Coğrafi İşaret olmasının herhangi bir anlamı olmadığına da tekrar dikkat çekmek gerekir.

Türkiye'de çok zayıf olan kooperatifleşmeye ek olarak özellikle bazı yörelerde birkaç kişinin kaldığı dokuyuculardan da bir örgütlenme beklenemeyeceğinden yerel yönetimlerin birleştirici bir güç olarak sorumluluğu üstlenip mutlak suretle her türlü idari ve pazarlama (Vergi muaflığı, ücretsiz paketleme ve etiket hizmeti gibi) işlerinde ustaları bu gibi prosedürlerle uğraştırmadan bir çözüm merci vazifesi üstlenmesi gerekmektedir. Ayrıca popülaritesi artan veya artabileceği öngörülen Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin şimdiden sahtelerine karşı tedbirler alınması adına bandrol uygulaması, logo kullanımı, dokuyucuların kayıt altına alınması gibi konulara da hassasiyet gösterilmesi gerekmektedir. Henüz işin başındayken bu alışkanlığın kazandırılması ilerleyen süreçte ürün lehine sonuçlar doğuracaktır.

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:

Tokat Yazması:	Yasemin Ertaştan / 24 Yıllık yazma ve kalıp ustası
	Mehmet Sırrı Demirci
Kandilli Yazması:	Nedim Yapar

Türk Yazmaları:	Tahsin İstengel / 32 Yıllık Usta
	Ali Rıza Arda / 46 Yıllık Usta
Tekirdağ Karacakılavuz Dokumaları:	Fatma Çaylalı
Kırklareli Poyralı Dokumaları:	Resmiye Hüner / 30 Yıllık Usta
	Gülay Karakulak / 30 Yıllık Usta
Kargı Bezi:	Mustafa Yalçın / 40 Yıllık Usta
Kastamonu Çarşafbağı:	Naciye Yazıcı / 75 Yıldır Çarşafbağı
Yapmaktadır	
Kastamonu Ahşap Baskı:	Cemil Kızılkaya / 47 Yıllık Usta
Buldan Bezi:	Selahattin Kaçanoğlu
Osmaneli Lefke Bezi:	Gülay Durak / Dokuma Öğretmeni (17. Yılı)
	Özlem Beğendik (Gölpazar'dan)
	Ayşe Yetgin (Merkez'den)
	Nurhan Özdil (Gaziler'den)
	İlknur Karabulur (Soğucakpınar'dan)
Çarşıbaşı Keşanı:	Gülnur Tüfekçi / Usta Öğretici (Alacahan)
Siirt Battaniyesi:	Hüseyin Tekin / 32 Yıllık Usta
	Adnan Evin / 30 Yıllık Usta
Hasankeyf Battaniyesi:	Mehmet Nuri Aydın / 25 Yıllık Usta
Şal Şepik:	Ayten Özer / 27 Yıllık Usta
	Nezahat İnan / 18 Yıllık Usta
	Mehmet Ali Demir / 5 Yıllık Usta
Rize Bezi / Feretiko:	Emine Kanberoğlu / 29 Yıllık Usta
	Şükran Taşpınar / 10 Yıllık Usta
Burdur Alaca Dokumaları:	Emel Erte / Usta Öğretici
Şile Bezi:	Sevda Bozsarı Solmaz
Boyabat Çemberi:	Ruhi Çörtü (Ruhi Dokuma)
	Figen Etçi / Halk Eğitim Merkezi Öğretmeni
Kastamonu Sarı Kıvrak Dokuması:	Mustafa Temekoğlu / 15 Yıllık Usta
Nallıhan İğne Oyası:	S.S. Nal-Etik Koop. (2009)
	Nallıhan Halk Eğitim Merkezi

Hayriye Küçük

Nurhan Şahin

Bartın İşi Tel Kırma: Hatice Karadağ / 35 Yıllık Usta
Vildan Öztürk / 10 Yıllık Usta Öğretici ve Tasarımcı

Antep Kutnu Kumaşı: Ayşe Akyol

Muğla Yeşilyurt Dokuması: Ayşen Karacan / 26 Yıllık Usta

Nallıhan Örtmesi: Melek Kurtuluş / 8 Yıllık Usta

Nurhan Şahin

Tosya Tiftik Kesesi: Seyfi Bektaş / 30 Yıllık Usta

Tosya Tiftik Kuşak:

Ayancık Keten Bezi: Ozan Özdemir / Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Esra Çiğnitaş / Ayancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü

Ayancık Göynek Yakası: Süheyla Hayırcı / El Sanatları Öğretmeni (30. Yılı)

Çağlayan Özünlü / Nakış Öğretmeni

Nurgül Özkan / Usta Öğretici

Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi: Arzum Kılıçaslan

Keles Göbekli Peşkiri: Ayşe Durak / 35 Yıllık Usta

S.S. Nal-Etik Koop. Başkanı Yıldız Aksu Tırıl / 25 Yıllık Usta

Zanaat ürünleri sınıflamasına göre Türkiye'de 2018 sonu itibariyle tekstil ve dokumacılık işleri haricinde Coğrafi İşaret kapsamındaki zanaat ürünlerine baktığımızda toplam 26 ürün bulunmaktadır. Bunların 5 tanesi Menşe Adlı olup geri kalan Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir (Tablo 166).

Tablo 166. 2018 Yılı İtibariyle Türkiye'de Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Olan Zanaat Ürünleri

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Maraş Burma Bileziği	Mahreç	K.Maraş	Türkiye geneli
2	Görece Nazar Boncuğu Üretim El ve İşleme Sanatı	Mahreç	İzmir	İzmir ili Menderes ilçesi Görece beldesi.
3	Karamürsel Sepeti	Mahreç	Kocaeli	Kocaeli'ne bağlı Karamürsel ilçesi ve köyleridir.
4	Trabzon Telkariye ve Hasırı	Mahreç	Trabzon	Genel olarak Trabzon ve ilçeleri olmak üzere Türkiye'nin çeşitli illeri.
5	Kütahya Çinisi	Mahreç	Kütahya	Kütahya ili, il sınırları.
6	İznik Çinisi	Menşe	Bursa	İznik ilçesi sınırları.
7	Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	Mahreç	Erzincan	Erzincan ili ve ilçeleri: Erzincan, Üzümlü, Çayırlı, Tarcan, Mercan, Kemah, Refahiye, İliç, Kemaliye, Otlukbeli.
8	Damal Bebeği	Mahreç	Ardahan	Ardahan'ın Damal ilçesi ve köyleri.
9	Soğanlı Bez Bebekleri	Mahreç	Kayseri	Kayseri'nin Yeşilhisar ilçesine bağlı Soğanlı.
10	Devrek Bastonu	Menşe	Zonguldak	Zonguldak ili Devrek ilçesi.
11	Gaziantep Bakır El İşleme.	Mahreç	Gaziantep	-
12	Gaziantep Sedef El İşleme.	Mahreç	Gaziantep	-
13	Kahramanmaraş Yemenisi	Mahreç	K.Maraş	Kahramanmaraş ili
14	Bafra Zembili	Mahreç	Samsun	Türkiye geneli
15	Ahlat Bastonu	Mahreç	Bitlis	Ahlat
16	K.Maraş Hartlap Bıçağı	Mahreç	K.Maraş	Kahramanmaraş
17	Trabzon Kazaziyesi	Menşe	Trabzon	Trabzon
18	Van Savatlı Gümüş İşlemesi	Menşe	Van	Van ili
19	Vezirköprü Semaveri	Mahreç	Samsun	Vezirköprü
20	Bursa Bıçağı	Mahreç	Bursa	Bursa ili sınırları
21	Sürmene Bıçağı	Mahreç	Trabzon	Trabzon ili Sürmene ilçesi
22	Tosya Bıçkısı	Mahreç	Kastamonu	Tosya ilçesi
23	Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı	Mahreç	K.Maraş	Kahramanmaraş ili
24	Söke Körüklü Çizmesi	Mahreç	Aydın	Aydın ili Söke ilçesi
25	Sakarya Süpürgesi	Mahreç	Sakarya	Sakarya ili
26	Avanos Çömleği	Menşe	Nevşehir	Nevşehir ili Avanos ilçesi

6.5. Coğrafi İşaret Kapsamında Ahşap Ürünler

Türkiye, sahip olduğu floristik çeşitlilik sayesinde ahşap işlerinde de hem büyük bir çeşitlilik yakalamış hem de neredeyse her ürün için özel bir ağaç kullanabilir lükse kavuşmuştur. Şimşirden kaşıklar, kestane ve kızılcıktan bastonlar, çam ağacından bardak ve mataralar, cevizden sandıklar, meşelerden çok çeşitli mobilyalar gibi karakteristik ürünlerde karakteristik ağaçları kullanabilecek imkana sahip olan Türk ustalar, pek çok odunsu bitkiden çok sayıda ürünler ortaya koymuşlardır. Bu grupta yer alan ürünler içerisinde akla ilk olarak estetik değeri olan dekoratif ürünler gelse de temel ihtiyaç malzemeleri (Tarım aletleri; dirgen, düven, tırmık gibi), günlük kullanım eşyaları (Çeşitli mutfak aletleri; oklava, kesme tahtası, nihale gibi) ve mobilyalar (Sandalye, sehpa, divan gibi) da bu grupta yer alan diğer ürünlerdir. Öte yandan araştırma kapsamında bunlardan sadece Coğrafi İşaret olanlar ve de olabilecekler ele alınmıştır.

Tablo 167. 2018 İtibariyle Türkiye'nin Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Ahşap Ürünleri

Ürün	İl	Coğrafi İşaret Türü	Coğrafi İşaret Tarihi
Devrek Bastonu	Zonguldak	Menşe Adı	09.01.2004
Gaziantep Sedef El İşlemeciliği	Gaziantep	Mahreç İşareti	22.07.2007
Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı	K.Maraş	Mahreç İşareti	26.12.2017
Ahlat Bastonu	Bitlis	Mahreç İşareti	26.12.2017
Henüz Coğrafi İşaret Kapsamında Olmayan Ürünler			
Adilcevaz Bastonu	Bitlis	Başvurusu yapılmış	
Beykoz Bastonu	İstanbul	Başvurusu yok	
Dursunbey Yatıkları	Balıkesir	Başvurusu yok	
Niksar Ceviz Çeyiz Sandığı	Tokat	Başvurusu yok	
Edirne İşi Sandık	Edirne	Başvurusu yok	
Akseki Bademli Kaşıkları	Antalya	Başvurusu yok	
Keles Tongurdaklı Kaşıkları	Bursa	Başvurusu yok	
Korkuteli Fığla Bardağı*	Antalya	Başvurusu yok	

*: Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek karakteristik özellikte olmakla birlikte günümüzde fiili anlamda üretimini yapan son kişi de bu işten çekilmiştir.

Türkiye'de 2018 Ekim ayı itibariyle ahşap işi ürünlerden bir tanesi Menşe Adı, diğer 3 tanesi de Mahreç İşaretli olmak üzere toplamda 4 tane ürün Coğrafi İşaret kapsamındadır (Tablo 167). Yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında

Coğrafi İşaret olabilecek ve bununla birlikte gerekli altyapı çalışmaları yapıldıktan ve söz konusu faaliyetler bütünüyle yitirilmeden acil tedbirler sonrasında Coğrafi İşaret olabilirliği gündeme alınacak ürünlerden ise 8 tane tespit edilmiştir.

Gaziantep Sedef El İşlemeciliği: Bu gruptaki ürünler içerisinde *Devrek Bastonu*'ndan sonra Coğrafi İşaret kapsamına alınan 2. ürün olmuştur. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği*, Gaziantep Bakırcılar Odası'nın girişimiyle Temmuz 2010'dan itibaren Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Söz konusu bu zanaat günümüz itibariyle Türkiye'nin az sayıda kaybolma riski olmayan ve nispeten pazar payı iyi el sanatlarından birisi ve de en popülerlerindendir. Esasında bu zanaat kakmacılık, telkâri ve sedefkâri gibi üç farklı ustalığı bünyesinde barındıran müstesna zanaatlardandır.



Fotoğraf 474. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* İçin Gerekli Araç ve Malzemeler

Gaziantep Sedef El İşlemeciliği için ilk etapta hammaddeleri inceleyecek olduğumuzda sedef, ahşap ve çeşitli teller (Gümüş, pirinç, alüminyum gibi) başlıca malzemelerdir. Şüphesiz bu zanaatın temel girdisini sedef oluşturmaktadır. Esasında uzun yıllar ustalarca en iyi sedef olarak "Fırat Sedefi" dedikleri, Malatya'nın Fırat kıyılarından toplanan sedefler tercih edilmişse de günümüzde büyük ölçüde ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Örneğin; sadece işlenmiş sedeften mücevherci eşyası ithalatı 2017'de 155.111 kg. olmuş; sedef, kemik, boynuz, mercan gibi ürünlerden

eşyaların ihracat miktarı ise 72.482 kg. olmuştur (TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri, 2018). Son yıllarda sedef işlemeciliğinde "Mısır Sedefi" olarak bilinen sedefler yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Diğer bir girdi ise çoğu karakteristik Türk ahşap ürünleri için tercih edilen ceviz ağacıdır. Başka ağaçlar da tercih ediliyor olmakla birlikte özellikle ceviz en fazla kullanılanıdır. Diğer bir önemli malzeme de desen çerçevesini oluşturmakta kullanılan pirinç tellerdir.



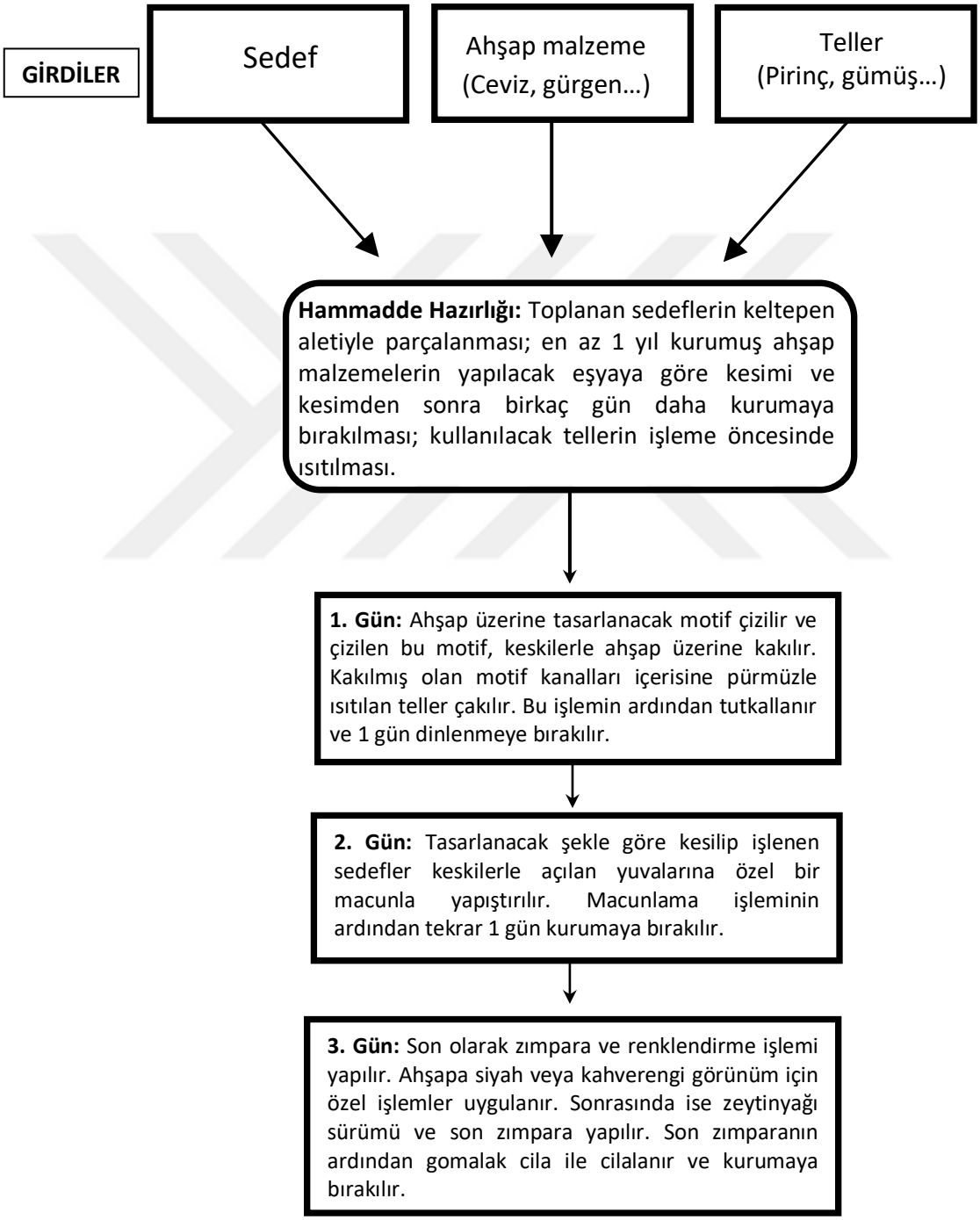
Fotoğraf 475. Çeşitli *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Ürünleri

Yapım aşamasına baktığımızda şekil 258'de gösterilen akış şemasında da belirtildiği gibi ilk olarak tasarlanacak eşyaya göre hammadde hazırlığı gerekmektedir. Hammadde hazırlığında işe ahşap seçiminden başlanmaktadır. Her ne kadar gürgen, gül ve meşe gibi ağaçlar kullanılıyor olsa da bu zanaat için temel malzeme cevizdir. Cevizin doğal görünümü, işlenebilirliği ve nihai aşamadaki renklendirmeyi çok iyi yansıtması gibi faktörlerle en fazla tercih edilmesine sebep olan hususlardır. Kullanılacak cevizlerin en iyi şartlarda en az 1 yıl, birinci sınıf ürünler için ise 2 yıllık kurutulmuş ağaçlar gerekmektedir. Kullanılacak ağaçlar tasarlanacak eşyaya göre kesildikten sonra da birkaç gün kurumaya bırakılır. Daha sonra özellikle tatlı sularda yaşayan kabukluların (Midyelerin) iç kısımlarından usulüne uygun bir şekilde çıkartılan sedeflerin hazırlanmasına geçilir. Oldukça titizlik gerektiren bu aşama hem zahmetli hem de yoğun sedef tozundan ötürü ustalarınca dikkatle işlenmesini gerektiren bir aşamadır. Kabuklarından ayrılan

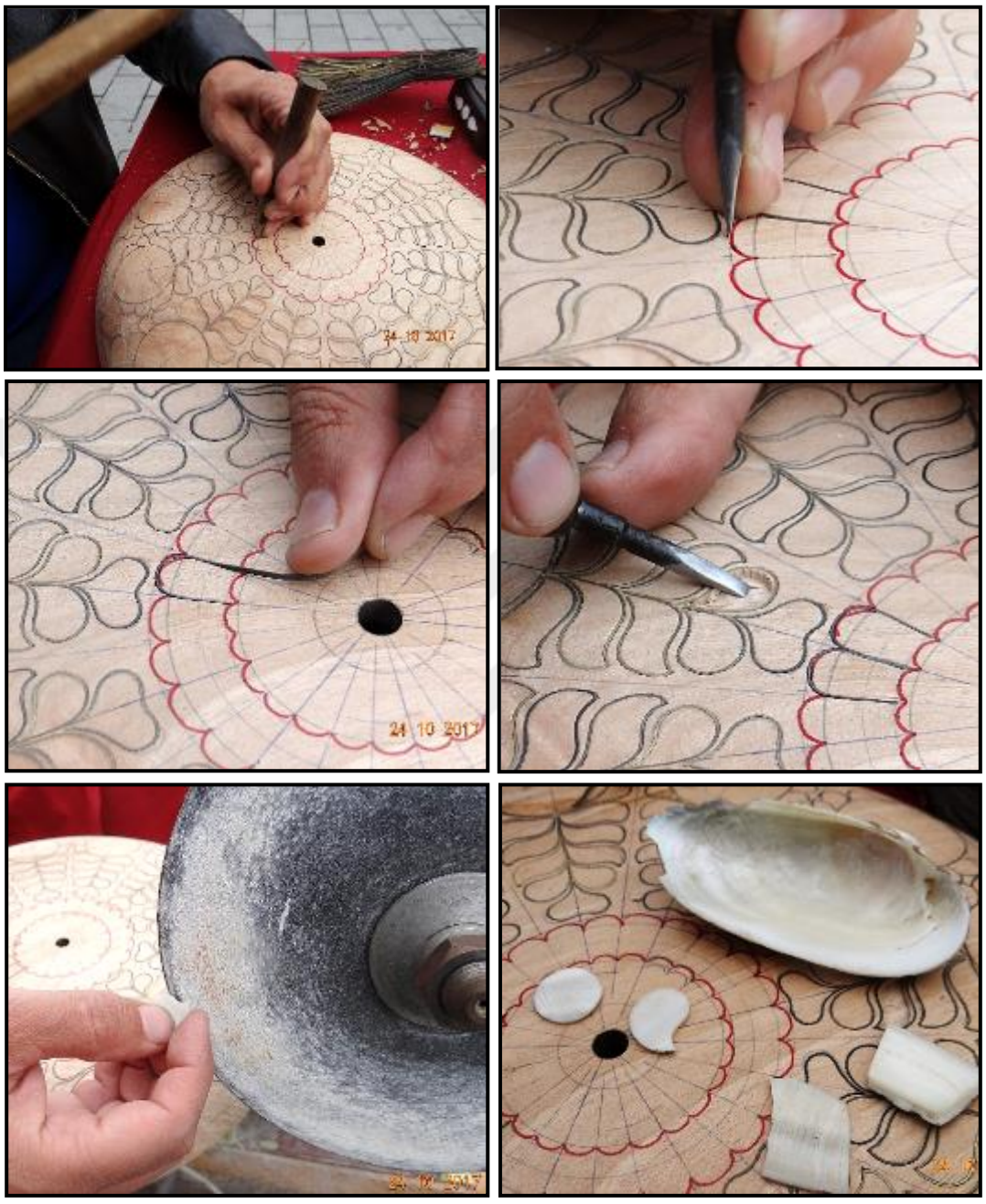
sedefler, her iki tarafı da (Yapılacak işleme türüne göre değişir) parlatılır ve daha sonra modeline göre keltepen adı verilen özel aletlerle parçalanır. Teller çoğunlukla hazır olarak temin edilmekte olup işleme öncesi pürmüzlerle ısıtılarak ahşaba işlenmektedir. Günümüzde ısıtma işlemi yapılmaksızın kuyumcu çekiçleriyle de ahşaba işlenmesi mümkündür.

Hammaddeler hazır hale getirildikten sonra tezgâhının başına geçen usta ilk olarak ahşap plakaya işleyeceği motifi çizer. Bu motiflerde ekseri Selçuklu motifleri ağırlık kazanıyorsa da son yıllarda ustasının hayal gücü ve tüketicilerin siparişlerine yönelik çok çeşitli işlemeler de söz konusudur. En yaygın motifler bitkisel ve geometrik desenler olup Selçuklu motifleri (Özellikle Rumi motifler) de uygulanmaktadır. Daha sonra motif çizgileri keskilerle oyulur ve teller için yuvalar açılmış olunur ki bu teknik "Şam İşi" olarak bilinmektedir. Bu yuvalara geçmişte çoğunlukla lahmacun fırınlarında yumuşatılan, günümüzde ise pürmüzlerle ısıtılan teller işlenir. Teller ustasının tercihine göre pirinç başta olmak üzere alüminyum ve gümüş alaşımlı da olabilir. Son yıllarda tellerin ısıtılmadan motif kanallarına çakılması da uygulanan bir diğer yöntemdir. Bu işlemin ardından tellerin işlendiği tahta yüzey ahşap tutkal sürülüp tel – ahşap sabitlemesi yapılarak 1 gün kurumaya bırakılır. Ertesi gün ise çizilen motiflerin iç kısımları sedef yaprakların yerleştirileceği şekilde oyulur. Sedef kakma denilen bu işlemde açılan sedef yuvalarına daha önceden hazırlanmış sedefler uygun şekilde parçalanarak tutkal ve ceviz talaşından özel bir karışımla (Macun) yapıştırılır. Bu işlemin ardından da 1 gün kurumaya bırakılan tahta plaka ertesi gün zımpara ve renklendirme işi için hazır hale gelmiş olur. Zımparalanan yüzey (0 – 1 numara) bir bezle iyice temizlenir. Renklendirme işlemi için ise *Devrek Bastonu* bölümünde de belirtildiği üzere siyah ve kahverengi tercihe göre çeşitli teknikler uygulanmaktadır. Kahverengi için 1/3 oranında sulandırılmış nitrik asit, siyah renk için ise nitrik asit sürülmüş yüzeyin şaloma / pürmüz yardımıyla siyah renk alana kadar yakılması gerekir. İstenen rengin kazandırılmasının ardından temizlenen yüzeye zeytinyağı (Muhtelif yağlar) sürüldükten sonra son zımparalama yapılır. Son işlem olarak zımparalanmış ve temizlenmiş yüzey geçmişte sadece gomalak cilayla cilalanırken (2 – 3 kat) günümüzde alternatif cila ürünleriyle cilalanmaktadır. Cila işleminin ardından

kurumaya bırakılan ahşap plaka tasarlanacak eşyaya göre diğer monteleme işlemleri veya birleştirme işlemleri yapılarak (Menteşe, kulp takımı gibi) satışa hazır hale gelmiş olur. Sedef işlemeciliğinde karakteristik olarak bitkisel ve geometrik motifler yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.



Şekil 258. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Üretim Süreci Akış Şeması



Fotoğraf 476. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Aşamalarından Görünümler

Gaziantep Sedef El İşlemeciliği üretim sürecini gösterir akış şemasında sadece ortalama bir ahşap plaka üzerine gerçekleştirilen işlemleri yansıtmaktadır. Bununla birlikte tasarlanacak objeye göre üretim süreci çok daha değişiklik göstermekte, şemada da görüldüğü gibi sadece bir yüzeyinin ortaya konması 3 günü bulmaktadır. Bahsi geçen bu 3 günde daha öncede belirtildiği gibi tüm girdiler hazır

olmak kaydıyla ancak bu kadarlık bir süreçte gerçekleşmektedir. Tasarlanacak objeye göre *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* için konuyu birkaç örnek vermek gerekirse sedef rahle ve kümbet[36] 1 ayda, büyük kavukluk 15 günde, küçük kavukluk ise 3 günde yapılabiliyor. Bununla birlikte günümüzde sedef kakma işi yapılan pek çok eşya söz konusu olup duvar saati, kitaplık, tabure, kalemlik, hançer ve çeşitli süs eşyaları yapılmaktadır. Ayrıca sedef işlemeciliği veya sedef kakma işinde kullanılacak motiflerde hakim olan 4 tekniğe göre de bu süre değişmektedir. Coğrafi İşaret dosyasında da belirtilen ve sedef işlemeciliğin yapıldığı her yerde bilinen bu teknikler; *İstanbul İşi, Şam İşi, Viyana İşi* ve *Kudüs İşi*'dir. Bunlardan en yaygını *Şam İşi*, sonrasında da *İstanbul İşi*'dir.



Fotoğraf 477. Tipik *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* Ürünleri Motif Detayları: Saat Yönünde Çeyiz Sandığı Ön Yüzü, Kavukluk ve Sandalye Sırtı

Gaziantep Sedef El İşlemeciliği, günümüzde Gaziantep'in Şahinbey, Şehitkamil, Yavuzeli, Oğuzeli, Araban, İslahiye, Nizip ilçelerinde; kısmen

[36] Kümbet: Günümüzde yaygın olarak ev dekorasyon ürünü olarak kullanılan zigon benzeri küçük sehpa.

Kahramanmaraş ve Hatay – Antakya'da da yapılmaktadır. Öte yandan nüfustaki hareketlilik, sedef işleme ustalarının Türkiye'nin çeşitli yerlerine göçmüş olmasıyla günümüzde çok farklı yerlerde de bu faaliyete rastlamak mümkündür (Ankara, İstanbul, Bursa, Kırşehir, Antalya gibi). Bununla birlikte söz konusu zanaatın Uzak Doğu ve Hindistan menşeli olmasıyla Hindistan başta olmak üzere Çin, Kore, Japonya, Tayland ve Kamboçya'da da yapıldığı bilinmektedir. Zanaatın batıya doğru taşınmasında da Anadolu'ya İran ve Suriye üzerinden taşınmış olmasından ötürü bu ülkelerde de yapılmaktadır. İran'da pek çok yerde özellikle de İsfahan'da çok yaygın bir zanaat olarak yapımı devam etmektedir. Fakat Coğrafi İşaret kapsamındaki *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği*, Türk kültüründe uzun soluklu sürecin ardından karakteristik bir özellik kazanarak günümüzdeki yerini almıştır.



Kaynak: Asya Sanat Müzesi koleksiyonu: http://www.asianart.org/press_releases/61 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 478. 1800 – 1900 Arası Kore Yapımı Sedef İşlemeli Sehpa

Ürünün Coğrafi İşaret belgesine baktığımızda az sayıda logolu ürünlerden birisi olduğu görülmektedir. Her ne kadar logoda Gaziantep iline bir gönderme olmasa da ürünü karakterize edecek bir logonun bulunması, Coğrafi İşaret uygulamasının gereklerini yerine getirme, denetleme ve ürün takibi açısından çok önemlidir. Dosyada kullanılan malzemeler ve üretim tekniği yeter düzeyde açıklanmıştır. Fakat *Ahlat Bastonu* veya *Devrek Bastonu* örneklerini incelediğimizde hammadde tedariki konusunda nereden ve hangi kalitede ürünler kullanıldığı bahsedilmemiştir. Daha önce de bahsedildiği gibi temel girdilerden ceviz ağacı ve

sedef konusunda Türkiye zengin bir ülke konumunda değildir. Son yıllarda ceviz dikimi konusunda yoğun girişimler söz konusu olsa da geç büyüyen bir ağaç olan ceviz ile ilgili Türkiye önemli ölçüde dışa bağımlı durumdadır. Bu açıdan bu zanaat faaliyetine yönelik sürdürülebilirlik ve özkaynaklarla hareket etme noktasında yapılması gereken önemli yatırımlar söz konusudur. Dosyada işaret edilen ambalajlama konusuyla ilgili garanti belgesi ve kullanım kılavuzuna ise halihazırda çoğu üretici ve tüccar tarafından riayet edilmediği tespit edilmiştir. Oysaki bu gibi hassas ve uzun soluklu bir mesainin ürünü bir eserde tüketicilere muhakkak ürünle ilgili tanıtıcı ve dikkat edilmesi gereken noktalarla ilgili bir belge ürünle sunulmalıdır. Benzer uygulamalara Avrupa'daki çoğu porselen üründe tesadüf edilmiş olup benzer bir uygulama sedef işi ürünler için de uygulanabilir.



Şekil 259. *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* İçin Tasarlanmış Logo

Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı: Ahşap ürünler içerisinde 26.12.2017 tarihinde Mahreç İşareti kapsamına alınmış 3. Coğrafi İşaretli ürün *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* olmuştur. Kahramanmaraş'ın sembol ürünlerinden olan aynı zamanda Türkiye'nin her yerinde hala kısmen değişikliklere uğrayarak da olsa devam eden çeyiz geleneğinin bir uzantısı olarak iktisadi ve folklorik açıdan değeri olan bir üründür.

Kahramanmaraş'taki bu ürünün temel girdisini ahşap malzeme ve vernik oluşturmaktadır. Sadece 2 malzemeyle ortaya konan bu ürünle ilgili ayrıca menteşe, kilit mekanizması gibi metal aksamlar da gerekmektedir. İlk yatırım masrafları açısından son dönemlerde yaygın olarak makinelerle yapılan taslak çizimi için

makine, muhtelif boylarda oluk, tırnak ve kalem adı verilen oymacı malzemeleri gerekmektedir. Faaliyetin temel girdisini oluşturan ceviz ağacının durumuna bakıldığında özellikle son yıllarda nitelikli hammadde bulmak daha da güçleşmiştir. Sonuç bölümünde de bahsedildiği üzere Türkiye bu anlamda azımsanamayacak ölçüde dışa bağımlı hale gelmiştir. Birinci sınıf bir çeyiz sandığı için 15 – 20 yıldan genç olmayacak ağaçlardan elde edilmiş ve en az 1 yıl boyunca kurutulmaya bırakılmış ceviz ağaçları tercih edilmektedir. Bazı durumlarda ihtiyacı karşılayabilmek adına ceviz ağaçları fırınlanarak daha hızlı kurutma sağlanmaktadır. Tasarlanacak sandığa göre ise daha koyu renkli olan ana gövde ve daha açık renkli yan dallar kullanılmaktadır. Son yıllarda ceviz yanı sıra gürgen ve İsveç çamı kullanımı da başlamıştır.



Fotoğraf 479. Tipik *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* Örneği ve Motifli Yüzeyden Detay (Altta)

Hammadde tedarikinden sonra yapılacak sandığın ölçülerine göre kesilen yüzeylere motifler çizilir. Motifler ekseriyetle Selçuklu Dönemi'ne ait olup çoğunlukla bitkisel figürler ve geometrik şekiller hakimdir. Sandıkların kapak ve yan yüzlerinde bitkisel motifler ağırlık kazanmakta olup balkonlu modellerde kenar kısımları geometrik figürler, ayaklı modellerde ise yine geometrik şekiller ile hayvan ayakları (Ceylan, aslan gibi) motifleri kullanılmaktadır. Motifler yoğun olabileceği gibi oldukça sade, tek bir yüzün sadece ortasına yapılan küçük işlemeli modeller de bulunmaktadır. Seçilen desenler önce makinelerde (Geçmişte yaygın olarak kağıt ve karton kalıplar kullanılmakla birlikte günümüzde az da olsa devam etmektedir) ahşap yüzeye çizilir, daha sonra ustası tarafından farklı boylardaki kalem, tırnak ve oluklarla oyma işlemine geçilir. *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* için oyma tekniğinden başka herhangi bir teknik ve işleme (Sedef, telkâri, renklendirme gibi) söz konusu değildir. Sandıklarda zımba adı verilen özel aletlerle yapılan işlemle ayrıca noktalı bir görünüm de kazandırılmaktadır. Tasarım şekli olarak genellikle klasik 4 köşeli yanı sıra 6 ve 8 köşeli sandıklar yapılmaktadır. Bunlardan genellikle 8 köşeli olanlar evlerde sehpa olarak kullanılmakla birlikte son zamanlarda sandıkların üzerlerine cam kesilerek evlerde sehpa olarak kullanımı da oldukça yaygınlaşmıştır. Ölçü olarak ise klasik bir sandığın boyutları uzunluğu 1 m., eni 52 cm. ve yüksekliği 63 cm. olacak şekilde tasarlanmakla birlikte ustanın ve tüketicinin tercihlerine göre daha değişik ölçülerde sandıklarda bulunmaktadır. Sandık yüzeylerinin birleştirilmesi ve iç direklerin montajında bir çeşit reçine ve kemik tozu karışımından elde edilen tutkal kullanılmaktadır. Tamamlanan sandıklar için son aşamayı iç ve dış kısmının verniklenmesi işlemi yapılır. Kullanılan ceviz ağacının niteliğine göre verniklenen sandıklar kendi doğal görünümüyle müşterilere sunulmaktadır. Söz konusu Coğrafi İşaretli ürün için geleneksel olarak çeyiz sandığı öne çıkmış olmakla birlikte son yıllarda söz konusu sandıkların süs amaçlı minyatürleri, mücevher sandıkları ve yoğun ilgi gören sırlı sandıklar yapımı da yaygınlık kazanmıştır. Klasik bir *Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı* için yapılan modele göre değişmekle birlikte sadece bir yüzü 1 haftada tamamlanabilmekte olup tüm bir sandık en iyi şartlarda 10 günde tamamlanabilmektedir.

Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de bir logo bulunmuyor olmakla birlikte el işi ürünler içerisinde örnek diyebileceğimiz dosyalardan birisidir. Dosyada ürünün yapım aşamaları, belli başlı motiflerden örnekler, sandık görselleri, sandık yapımında kullanılan aletlerin görseli gibi pek çok hususa yer verilmiştir. Dosyada eksikliği göze çarpan bilgiler içerisinde temel girdiyi oluşturan ceviz ağacının nereden ve ne şekilde temin edildiği, ortalama bir sandık için gerekli olan ağaç miktarı (m^3) belirtilmeliydi. Nitekim ceviz ağacı ürünlerde en büyük sıkıntı olan hammadde tedariki sadece Kahramanmaraş'ın değil tüm Türkiye'den ustaların karşı karşıya olduğu bir problemdir.

Bozkurt Çeyiz Sandıkları: Kastamonu genel olarak ahşap ürünler imalatında Türkiye'nin önde gelen illerindendir. Hatta ilin hemen hemen tüm ilçelerinde çok çeşitli ahşap ürünleri imalatı yapılmış ve de yapılmaya devam etmektedir. Bunlar içerisinde ise belli yörelerin belli ürünleri karakteristik özelliklerinden ötürü ayrıca ünlenmiştir. *Daday İskemlesi, Şenpazar Kaşıkları* ve *Bozkurt Çeyiz Sandığı* bunlara birkaç örnektir.

Bozkurt Oyma Sandıkları olarak da bilinen bu ürün, ilçede de çoğu çeyiz sandığı yapılan yörelerde olduğu gibi temel malzemeyi ceviz ağacı oluşturmaktadır. Cevize alternatif olarak kestane, gürgen ve kayın ağacı da kullanılabilmektedir. Yöre sandıkları işlemesinde hakim olan Selçuklu Dönemi motifleridir. Gerek Kastamonu gerekse Kastamonu dışından da en fazla talebi bu tipte sandıklar görmektedir. Sandıklar ayaklı, giydirme ayaklı şekilde tasarlanmakta olup boya veya diğer herhangi bir işleme, kakma söz konusu değildir.

Hammadde açısından fazla sıkıntısı olmayan yörenin temel problemi ise çırak bulunmuyor olmasıdır. Çok zanaatın kronik problemi haline gelen bu durumdan ötürü Bozkurt'ta sandık üretimi büyük ölçüde gerilemiş, diğer ahşap ürünlerin yapımı ağırlık kazanmıştır.



Fotoğraf 480. Tipik *Bozkurt Çeyiz Sandığı* ve Kapak Tasarımı (Altta)

Belli yörelerle özdeşleşmiş olmakla birlikte günümüzde ticari değerini büyük ölçüde yitirmiş, pazarlardan neredeyse tümüyle silinmiş çeyiz sandıkları da söz konusudur. Bunlara birkaç örnek vermek gerekirse Korkuteli'nde geçmişten beri ahşap işçiliğinin yaygın olması ile birlikte özellikle de Çomaklı ve Sülekler Mahallelerinde çeyiz sandığı yapımı çok büyük ölçüde gerilemiştir. Çok büyük ölçüde gerileme gösteren bir diğer yer de Ordu'dur. Burada da ekseri ceviz ağacından yapılan çeyiz sandıkları ekseri daha az motifli ve cilalı sandıklardandır. Günümüzde faal olarak birkaç ustanın kaldığı Ordu'da özellikle yeni neslin bu ürüne ilgi göstermemesi büyük ölçüde etkili olmuştur. Niksar'da ise nispeten daha iyi bir durum söz konusudur. Yine burada da ceviz ağacından çeyiz sandıkları yapılmakta olup 4 ve 6 köşeli sandıklar yaygındır. Niksar'da karakteristik olan ceviz ağacından ve sadece cilalanarak müşteriye sunulan sandıklar olmakla birlikte son yıllarda

kilimli, camekanlı yemeni sandıkları, mücevher sandıkları, lake boyalı, dağlama / yakma metoduyla süslenen sandıklar gibi zengin bir çeşitlilik söz konusudur. Bunlar içerisinde "Niksar Kilimli Sandıkları" ise son yıllarda kayda değer ölçüde popülerlik kazanmıştır. Çeyiz sandıklarının hacim olarak çok yer kaplaması, çeyizlerin sandıklarla taşınma adetinin ciddi ölçüde gerilemesi nedeniyle girişimcilerce böyle bir alternatif geliştirilmiştir. Geleneksel Anadolu kilim motiflerinin olduğu dokumalarla kaplanan kapak ve yan yüzeylerle, yazma sandıkları veya minyatür sandıklar şeklinde tasarımlar ortaya konmaktadır. Karakteristik sandıklar içerisinde ise "Edirne İşi Sandıklar" diğer tüm yörelerden farklı özelliktedir. Yine Edirne menşeli bir bezeme olan Edirnekâri ile bezenen bu sandıkların mazisi birkaç asrı bulmaktadır. Bu tipte sandıkların hem içleri hem de dışları Edirnekâri başta olmak üzere türlü tekniklerle (Levha kaplamalı) ve çok gösterişli biçimde bezenmektedir. Minyatür, manzara, Selçuklu motifleri ile bezenen bu sandıklar başlı başına prestij ürün olarak değerlendirilebilecek eserlerdendir. Çam, ıhlamur, kayın ağaçlarından yapılan sandıkların esasında en önemli karakteristiği doğal boyalarla yapılan Edirnekâri bezemelerdir. Sandıkların son aşamasında ise gomalak cila kullanılıyor olsa da son yıllarda kimyasal cilaların kullanımına da yönelinmiştir. En iyi şartlarda karakteristik bir *Edirne İşi Sandık* 4 ayda ortaya konabilmektedir. Edirne ile özdeşleşmiş olan bu sandıklara büyük ölçüde benzer ve kuvvetle muhtemel Edirne'den buralara yayıldığı düşünülen örneklere Antalya, Hatay ve Gaziantep'te de tesadüf edilmiştir.

6.5.1. Bastonlar

Kelime olarak **baston** ile ilgili iki görüş vardır. Bunlardan ilki; İspanyolcadaki "bastón" kelimesinden Endülüs Emevileri vasıtasıyla dilimize aynen geçtiğidir (Ertem, 1994: 181). Diğeri ise; İtalyanca "bastone" kelimesinden, özellikle Galata'daki Venedik ve Ceneviz kolonilerindeki İtalyanlarla Türklerin etkileşimi sonucu dilimize geçmiş olabileceğidir (Gözükızıl, 1991: 46). Baston, ilk insanlardan günümüze türlü şekillerde hayatımızda var olmuş çok önemli bir araçtır. İlk olarak ağaç dalından yapılan sopa, değnek türünden basit aletler eski çağlardan beri yürüyüş ve tırmanmada destek aracı ve kişinin kendini savunması için bir silah olarak

kullanılıyordu (Baker, 2017: 1). Avadanlığın belki de ilk ürünü diyebileceğimiz bastonlar, korunmadan uzun mesafelerin kat edilmesinde destek almaya, sağlık amacıyla kullanımından kıyafeti tamamlayıcı bir aksesuara kadar çok çeşitli şekillerde varlığını korumuştur. İnsanlık kadar eski bir araç olan bastonun bir prestij obje olarak hayatımızda yer alması ise çok daha sonraları gerçekleşmiştir.

Bastonu tanımlarken baston ve asa kavramlarının da üzerinde durmak, ortaya çıkabilecek bir kavram karmaşasının önüne geçecektir. Asa; boyu bir insanın omuz boyunda, çapı 4 cm. ve üzerinde, kabaca yontularak düzeltilmiş, ahşap destek aracıdır. Ayrıca asalarda baş kısmı topuzlu formda olup bastondakinin aksine özel olarak tasarlanmış bir sap kısmı bulunmamaktadır. Hz. Süleyman, Hz. Musa, Pir Sultan Abdal ve yakın yıllara kadar dervişlerin kullandığı asalar en popüler örneklerdir. Bununla birlikte sonraları papa, patrik ve diğer ruhani liderlerce taşınan çok daha gösterişli asa modelleri de kullanılmaya başlanmıştır. Baston ise; boyu en fazla belden 1 karış yukarıda olacak şekilde (Ortalama 85 – 90 cm. arasında değişen), çapı 1.5 ila 2 cm. arasında olan, çok çeşitli süslemelerle bezenen, destek aracı olduğu kadar aksesuar amaçlı da kullanılan bir ahşap üründür. Bastonların asaya kıyasla daha kısa olmaları yanı sıra kullanım amacı nedeniyle özel olarak dizayn edilmiş bir sap kısmı bulunur ve çeşitli formlardaki bu saplarından tutularak kullanılır. Her iki ürün arasında şekilsel olduğu kadar kullanımda da farklılıklar söz konusudur. Asa, geçmişte rütbeli devlet adamları, dervişlerce yaygın bir biçimde kullanılan bir araç olmasının yanı sıra günümüzde çobanlarca daha çok kullanılmaktadır. Reşat Ekrem Koçu (2015: 23)'da asa kullanımı için "*Bizde bastondan önce yüzyıllar boyunca, hem bir dayanak, hem de mevki, memuriyet alameti olarak protokol icabı kullanılmıştır.*" şeklinde belirtmiştir. Bu ifadeden de anlaşıldığı üzere günümüzdeki şekliyle bastonlar asalardan çok daha sonra kullanılmışlardır. Elbette günümüzde yapılan bastonları yukarıdaki kullanım amacına yönelik temel tanımından çok daha kapsamlı bir şekilde izah etmek gerekir. Nitekim baston sadece yaşlıların veya hastaların destek amaçlı kullandığı bir ürün olmaktan başka giyim kuşamın önemli bir tamamlayıcısı olarak da kullanılmış ve de kullanılmaktadır.



Fotoğraf 481. Solda Antik Mısır'da Elinde Asasıyla Bir Rahip Tasviri, Sağda ise Firavun Tutankhamun'un Elinde Bastonuyla Lahitinin Maskı

Baston kullanım alanındaki çeşitlilik kadar taşıdığı sembolik anlamlarla da toplumlarda özel bir yer işgal etmiştir. Baston; Çin, Hindistan, Arap ve Türk kültüründe taşıdığı anlamlar yanı sıra bazı evrensel değerlerle de dikkat çeken bir objedir. M.Ö. 600'lerde ortaya konan Taoizm (Taoculuk) öğretisine göre gök 7 katla ifade edilir ve bu öğretiyi benimseyenler derece derece yükselerek nihayet 7 boğumlu bastonlarla dolaşırlardı (Ertem, 1994: 183). Benzer şekilde Devrek'te de 7 kat göğü (makamı) simgeleyen, 7 boğumlu bastonlar üretilmektedir. Yine Antik Mısır'da ünlü firavun Tutankhamun (M.Ö. 1341 – 1323) güç ve kudret simgesi olan en az 132 tane bastonla gömülmüştür (Baker, 2017: 1). Bastonun taşıdığı güç ve bilgelik gibi semboller yanı sıra baston işlemeciliğine bağlı olarak da söz konusu ürün farklı değerler kazanmaktadır. Bastonlarda en yaygın kullanılan motif şüphesiz yılan figürüdür. Yılanın ise çoğu kültürde çeşitli anlamları bulunmaktadır. Bunlar; sağlık, gençlik, bereket, bilgelik ve erdem gibi pozitif ve de toplum için mukaddes anlamlardır. Yılan ve bastonun bütünleşmesi ise yüzlerce yıldır var olagelen sembolikleşmiş değerler olarak karşımıza çıkmaktadır. Antik Yunan mitolojisinde

tıbbın ve sağlığın tanrısı Asklepios'un asasına dolanmış olan yılan günümüzde tıbbın sembolü olarak yaygın bir şekilde kabul görmektedir[37]. Günümüze kadar uzanan bastonlarda yılan motifinin kullanılmasında da, bastonu kullananların ekseri yaşlı ve hastalar olmasından ötürü, sağlığın, şifanın, uzun ömrün bir temennisi olarak süregelmiştir. Bununla birlikte bastonun yapısal özelliği göz önüne alındığında yılan, baston bezemede en ideal motifi oluşturmaktadır.



Şekil 260. Solda Tıbbın Sembolü Asklepios Asası ve Sağda Hermes'in Asası (Kadüse)

Bastonun giyim kuşamda bir aksesuar halini alması ve yüksek sosyete içerisinde kendine yer bulmasıyla bu ürün bambaşka bir noktaya taşınmıştır. 16. yy.'a gelindiğinde baston, özellikle kadın – erkek tüm aristokrat kesim tarafından tercih edilen statü göstergesi bir ürün olarak taşınmaya başlamıştır (Gözükızıl, 1991: 45; LeFever, 2010: 8; Baker, 2017: 1). 19. yy.'da Avrupa ve ABD başta olmak üzere baston, artık toplum genelinde yayılmaya başlamış olmakla birlikte alt ve üst sınıf arasında bir ayrım, toplumsal farklılık nişanesi olarak misyonunu korumaya devam etmiştir. Hatta ABD'de o kadar popüler bir hal almıştır ki 1877'de 50 milyon nüfuslu ülkede 15 milyon baston satılmıştır (LeFever, 2010: 12). Bunun doğal bir sonucu olarak bastonculuk başlı başına bir sektör halini almıştır. Fakat değişen moda, yeni

[37] Asklepios'un Asası: Yaygın olarak Hermes'in asası ile karıştırılmaktadır. Hermes'in asası yani *Kadüse* (Caduceus) tepesinde çift kanadı bulunan ve gövdesine çift yılanın dolanmış olduğu asadır.

aksesuarların tasarımı, gündelik hayatta rahatlığın şıklığın önüne geçmesi gibi faktörlerle baston 20. yy.'ın ilk çeyreğinden itibaren önemini yitirmeye başlamıştır.

Bastonun Türk kültüründe gündelik hayatta kazandığı popülerlik, yaptığı reformlarla Osmanlı tarihinde dikkat çeken II. Mahmut (1785 – 1839) ile başlamıştır. II. Mahmut'un 1829'daki kılık kıyafet alanındaki reformları ve kendisinin de bizzat buna öncülük etmesi, bu kapsamda da bir aksesuar olarak baston kullanması, üst tabakada bir baston modası başlatmıştır. Hatta bu yeniliklerden rahatsız olanlar veya alt tabakadan kimseler baston için *Frenk Değneği* terimini kullanmışlardır (Çelikdönmez ve ark. 2009: 11; Diyarbakırlıoğlu, 2010: 70; Koçu, 2015: 32). II. Mahmut da yaptığı yeniliklerle sık sık eleştirilmiş muhaliflerince *Gavur Padişah* olarak yaftalanmıştır. Söz konusu dönemde baston, bir sosyal statü göstergesi olarak kullanılmış ve seçkinlik göstergesi olmuştur. 1874'te İstanbul'u ziyaret eden ünlü İtalyan yazar Edmondo de Amicis (1846 – 1908), İstanbul halkının giyim kuşamı ile ilgili;

> "*Eski kafalı Türkler hala sarıklı, kaftanlı ve ayağına sarı sahtiyandan yapılmış çarıkları giymeye devam ediyor… Cesur gençler kara istanbulini kaldırıp atmış, önü açık setreler, açık renk pantolonlar, zarif boyunbağları takarlar, ziynetleri,* ***bastonları*** *vardır, yakalarına çiçek takarlar.*" şeklinde tasvirler yapmıştır (de Amicis, 2010: 103).

Fakat ne yazık ki Alafranga tarzda bastonlar o dönemlerde Osmanlı sınırları dahilinde yapılamadığından ihtiyaç duyulan bastonlar Viyana, Paris ve Londra'dan temin ediliyordu (Koçu, 2015: 33). Özellikle Saray ve çevresinde baston kullanımı o kadar yaygın hale gelmişti ki, marangozluğu ile de meşhur olan II. Abdülhamit (1842 – 1918)'in bizzat yapmış olduğu kiraz ve gül ağacından bastonlarını çevresine hediye ettiği bilinir (Koçu, 2015: 33)[38]. Bastonun Osmanlıda bir moda halini alması da Beykoz'da bastonculuğun başlamasına zemin hazırlamıştır. Cumhuriyetin ilanıyla birlikte toplum hayatında yaşanan dönüşümün en önemlilerinden biri de *Kıyafet İnkılabı* ile gerçekleşmiştir. 1920'lerden 1940'lara değin modern anlamda giyim

[38] Ayrıca bkz. *Coğrafi İşaret Tarihi* bölümü *1897 Yıldız Sergisi* konusu.

kuşamın önemli bir elemanı olarak baston bu dönemde de önemini korumuşsa da ilerleyen yıllarda yavaş yavaş toplum hayatından çekilmeye başlamıştır.

Bastonu günümüzdeki kullanım amacına göre değerlendirdiğimizde şüphesiz akla ilk gelen fonksiyonu destek almak için yaşlıların, engellilerin ve hastaların kullandığı bir gereç olduğudur. Destek aracı olmasından başka çok uzun bir süre, popüler kültürde ekseri erkeklerce kullanılan bir aksesuar olarak önemli bir yer işgal etmiştir. Bununla birlikte özellikle geçmişte üst tabakadan kadınlarca da baston, giyim kuşamın önemli bir tamamlayıcısı olarak kullanılmıştır. Baston, bazı sportif faaliyetlerin de temel aracını teşkil etmektedir ki buna en popüler örnek kayak batonudur[39]. Bunlardan başka bastonun ekstrem kullanımları da olmuştur. Örneğin, baston görünümlü ateşli silah ve kılıç tasarımları bulunmaktadır. Kargılı baston olarak nitelendirilen bu tipte bastonların içleri oyuk olup bu bölmeye kılıç veya diğer bazı silahlar yerleştirilmekteydi. Baston, bazı ritüellerin de önemli bir parçası olmuştur. Antik Mısır'da gündönümü kutlamaları esnasında baston / değnek savaşı ya da baston şenliği olarak adlandırılan bir seremoniden bahsedilmektedir. Buna benzer bir başka etkinlik olarak bizdeki cirit oyunu işaret edilmektedir (Ertem, 1994: 182). Yine Uzakdoğu dövüş sanatlarında (Martial Arts) baston – asa türevi değnekler türlü şekillerde kullanılmaktadır. Elbette günümüzde bastonların en yaygın kullanımı ise yaşlılarca destek amaçlı kullanılan daha sade modeller, koleksiyonerler veya turistlerce talep gören gösterişli, süs eşyası olarak tercih edilen bastonlardır.

[39] Baton: Kayak başta olmak üzere, yürüyüş, tırmanma gibi etkinliklerde kullanılan destek sopası, değneği. Baton, İngilizce bir kelime olarak yürüyüş sopası, asa gibi anlamlara gelmektedir ve dilimize de İngilizceden geçmiştir.



Fotoğraf 482. Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve Eşi Latife Hanım Aksesuar Amaçlı Kullandıkları Bastonlarıyla

Esasında geleneksel tanımlamada baston için sap – gövde – uç şeklinde 3 bölümden bahsedilmekle birlikte bu çalışmada baston; gövde, sap, boyun (bilezik) ve taban (uç/pabuç) şeklinde bölümlendirilmiştir. Bununla birlikte boyun / bilezik bölümü her bastonda bulunmamaktadır. Bastonun söz konusu bu bölümlerinin her biri ayrı bir işçilikle ortaya konmaktadır. Gövdenin işlenmesi, sap için kullanılan malzemenin tayini ve ona göre işlenmesi, pabuç kısmında kullanılacak malzeme ve usulüne uygun işlenmesi gibi pek çok husus ayrı bir emeğin ürünüdür.

Bastonların gövdesi diğer tüm bölümleri bir arada tutan ve bir bastona temel niteliğini kazandıran en önemli bölümdür. Her ne kadar bastonların sap ve uç (ayak) kısımlarında farklı malzemeler kullanılabiliyor olunsa da karakteristik bastonlarda gövde ahşap malzemeden yapılır. Seçilen ağaç ise bastona temel karakterini kazandırmada başat rol oynamaktadır. Örneğin; *Devrek Bastonu* esnekliği için

kızılcık, *Ahlat Bastonu* sertliği için ceviz tercih edilir. Bununla birlikte gövdede yoğun işlemeler bulunacaksa da bu durum seçilecek ağacı etkilemektedir. Bazı ağaçlar iyi boya tutmaz ve ince işçiliğe pek müsait olmazken bazı ağaçların kendi doğal dokusu dahi süsleme gerektirmeden bastona albeni kazandırabilmektedir. Özetlemek gerekirse gövde; bir bastona esas kimliğini kazandıran temel bölümüdür.

Şüphesiz bastonların en dikkat çekici ve ürüne en büyük albeniyi kazandıran kısmı sap bölümüdür. Baston sapları, kullanılan malzemeye göre çok çeşitlilik gösterebilmekte ve çoğu bastonda en gösterişli bölümü oluşturmaktadır. Kullanılan malzemelere göre saplar; Takma Saplı Bastonlar ve Ağaç Saplı Bastonlar olmak üzere iki grupta toplanmaktadır. Takma Saplı Bastonlar; ağaç gövdeye farklı malzemelerden sapların tasarlanmasıyla oluşturulan bastonlardır. Kullanılan malzemelerden en yaygını, hem Coğrafi İşaret niteliğindeki karakteristik bastonlarımızda kullanılanı hem de en eski örneklerde dahi kullanılanı boynuz saplardır. Özellikle manda boynuzu başta olmak üzere koç boynuzunun da kullanıldığı bu bastonların üretiminde son yıllarda boynuz temininindeki güçlükler büyük sıkıntı yaratmaktadır. Boynuz malzemeden başka lületaşı, mücevherler, metaller (pirinç, gümüş gibi) ve kehribar gibi malzemelerle de saplar tasarlanmaktadır. Bu sap malzemelerinin, aynı zamanda yoğun bir işçilikle işlenmesi sonrasında da bir sanat ürünü olan ve çoğunluğu koleksiyon parçası niteliğindeki bastonlar ortaya konmaktadır. Geçmişte baston saplarında karaca / elik (*Capreolus capreolus capreolus* Linnaeus, 1758) ve dağ keçisinin (*Capra aegagrus* Erxleben, 1777) ön ayakları da kullanılmış olmakla birlikte sonraları aşırı avlanmaya bağlı olarak alınan tedbirler kapsamında bu uygulama terkedilmiştir (Ertem, 1994: 186; Diyarbakırlıoğlu, 2010: 72). Ağaç Saplı Bastonlar ise gövdede kullanılan ağaç malzemeyle aynı veya başka ağaç malzemeler kullanılarak yapılan saplardır. Buna göre de bastonları ikiye ayırarak takma saplı veya tek parça bastonlar şeklinde gruplandırabiliriz. Takma saplı bastonlarda ağacın kendi doğal dokusu korunmakta veya türlü yöntemlerle renklendirilip ahşap işlemeciliği ile sap kısımları, oyma, kakma ve diğer süsleme metotlarıyla bezendikten sonra gövdeye monte edilir. Ağaç saplı bostanlar da şemsiye modeli, asa tipi, T başlı, düz (klasik), halka, hayvan başları ve ilerleyen bölümlerde de detaylı bir şekilde izah edileceği üzere çok çeşitli

şekillerde işlenebilmektedir. Sapları kullanılan motiflere ve tasarım şekline göre de kategorize etmek mümkündür. Buna göre baston sapları;

a. Klasik Saplar: Daire, yarım daire ve asa sapı / topuz.

b. Ortopedik Saplar: S ve T harfi formunda saplar.

c. Figürlü Saplar: Hayvanlar, mitolojik karakterler, mekânsal semboller şeklinde gruplandırabiliriz.

Boyun / bilezik bölümü ise ekseriyetle takma saplı bastonlarda sap ve gövdenin birleşme bölümünde yer alan bazen sadece bazen de işlemeli olan bölümdür. Sap ve gövde birleştirildiği noktada bu alanı dekoratif bir şekilde kamufle etmek için ağaç veya metal gibi başka aparatlarla söz konusu bölüm oluşturulur.

Son olarak pabuç olarak da adlandırılan bastonun yere değen kısmını incelediğimizde geçmişte bu bölüm için manda boynuzunun uç kısımları kullanılmaktaydı. Boynuz sıkıntısı ve tedarikinin maliyeti artırmasına bağlı olarak bu bölümde plastik başta olmak üzere kauçuk ve metal (özellikle pirinç) malzemeler kullanılmaktadır. Bazen ayak kısmı boş da bırakılabilmekte, zamanla yıpranan ahşap ayak bölümü bastonculardan elden geçirilmektedir.

Baston için ortalama ölçülere değinecek olursak ilk olarak Taş (1992: 108)'ın *Ahlat Bastonu* örneği üzerinden yaptığı tarife baktığımızda; gövde üst çapı 2.3 cm. ve taban çapı için 1.5 cm., ortalama boy olarak da 93 cm. şeklinde belirtilmiştir. Baston boyunun kadınlar için biraz daha kısa ve ihtiyaç sahipleri için ise daha kalın olabileceği belirtilmiştir. Devrek'te bu ölçüler ortalama üst çap için 4.5 cm., uç / ayak çapı için 2.2 cm. olup baston boyları 86 ila 100 cm. arasında değişmektedir. Ahlat'ta ise Coğrafi İşaret tescil belgesinde de işaret edildiği üzere üst çap 4 cm., uç / ayak çapı 2.5 cm. ve boyları da 85 – 100 cm. olarak belirtilmiştir. Esasında bastonlar için ortalama 90 – 92 cm. uzunluk ifadesi yaygın bir şekilde kullanılıyor olunsa da kadın – erkek kullanıcılar yanı sıra özel ihtiyaç sahiplerine yönelik bastonlarda boylar çok değişken olabilmektedir. Bu açıdan bastonlar için önerilecek ölçüler daha ziyade koleksiyon amaçlı tasarlanacak bastonlar için söz konusu olabilir.

Bastonculuk Araç ve Malzemeleri: Bir sanat ürünü olarak bastonu ele aldığımızda, nasıl ki bıçakçılıkta söz konusu zanaat için hem demirciliği hem marangozluğu hem de kuyumculuğu birleştiren bir faaliyet olarak tanımladıysak, bastonculuğu da hem marangozluğun hem de kuyumculuğun kesiştiği bir zanaat olarak ele alabiliriz. Kullanılan araçlar ve malzemeler de buna göre çeşitlenmektedir. Her ne kadar farklı yörelerde bazı ekstra değişik araç gereçler ve de malzemeler kullanılıyor olsa da bastonculukta belli başlı aletler ve de malzemeler benzerlik göstermektedir. Esasında baston yapımı için gerekli malzemelerin çoğunluğu klasik ahşap işlemeciliği araçları olup bunları; çeşitli törpüler, çeşitli testereler, eğe (Düz, balık sırtı), zımpara, sistire (Çelik lama), mengene, bastoncu tezgahı (Bastoncu eşeği), torna tezgahı, düzeltme / doğrultma tahtası, keser, rende, dişçi frezesi, vernik borusu / havuzu, zımpara ve bıçaklar şeklinde sıralayabiliriz.

Bastonculuk için temel malzemeyi şüphesiz ağaç malzeme teşkil etmektedir. Bu noktada da bastonculuğun hammaddesini tayin eden temel faktör doğal çevre olarak karşımıza çıkmaktadır. Avrupa'da özellikle de bastonculukta köklü bir geçmişi bulunan Birleşik Krallık'ta çakal eriği / karadiken (*Prunus* spinosa) en fazla tercih edilen ağaçtır. Bundan başka dişbudak, meşe, yabani elma, fındık, ardıç en fazla kullanılan ağaçlardır (LeFever, 2010: 8). ABD'de hikori (hickory) başta olmak üzere ceviz, meşe, sedir, akçaağaç, karaağaç, Veymut çamı, ormangülleri en fazla tercih edilenlerdir. Uzakdoğu'da ise bambu en popüler baston malzemesidir. Yapılacak karakteristik baston için Devrek'te kızılcık (Yörede kiren de denmektedir), Ahlat'ta ceviz ve Beykoz'da ise kestane temel malzemeyi oluşturmaktadır. Bir diğer ifadeyle bastonculuğu ile tanınan 3 farklı yöremizde 3 farklı ağaç kullanılmaktadır. Bununla birlikte gül, çam, muşmula (töngel), çınar, fındık, kayın ve akgürgen de yöresine göre tercih edilen diğer ağaçlardandır. Bu sayılanların haricinde yurdumuzda yetişmese de abanoz ve bambu ağacından bastonların da makbul kabul edildiği ifade edilmektedir. Bastonculuğun temel girdisi olan ağaç malzeme ve bunların mekanik özelliklerinin bilinmesi çok önemlidir. *Devrek Bastonu*'nun en önemli özelliği olan esnekliği, kızılcık ağacından yapılıyor olmasından ileri gelmektedir. Odunu lifli olan ve bu sayede de büyük ölçüde esneklik

kazanan kızılcık bastonlar karakteristik ürünlerdir. Bununla birlikte kızılcık ağacından baston yapımı süresince dalların defalarca düzeltilmesi gerekmektedir. Özellikle bastonculuk gibi ince el işçiliği gerektiren sanatlarda liflere paralel basınç direnci çok önemli bir husus olup kızılcık bu anlamda en yüksek ortalama değere sahiptir (Tablo 168). *Ahlat Bastonu* için temel malzeme olan ceviz (Adi Ceviz / *Juglans regia*) gerek meyvesi gerek kerestesi ile çok değerli bir bitkidir. Anavatanı Asya olan cevizin asıl yayılış alanı Anadolu, Kafkaslar ve İran'dır (Kantay ve ark., 2000: 751). Van Gölü çevresi ise bitkinin ideal gelişimi için oldukça uygun şartları haizdir. Tablo 168'de de görüldüğü üzere hem eğilme direnci hem de elastikiyet modülü açısından ceviz oldukça ideal aralıktadır. Karakteristik bastonların yapımında kullanılan bir diğer ağaç da kestanedir. Kestane de gerek meyvesi gerekse odunuyla çok değerli bir bitkidir. Bununla birlikte genel olarak baston yapımı için önemli olan kriterler için kızılcık ve cevizin gerisinde yer aldığı görülmektedir.

Tablo 168. Karakteristik Bastonların Yapımında Kullanılan Başlıca Ağaçların Mekanik Özellikleri Ortalama Değerleri[40]

AĞAÇ	Eğilme Direnci (N/mm²)	Elastikiyet Modülü (N/mm²)	Liflere Paralel Basınç Direnci (N/mm²)
Kızılcık (*Cornus mas* L.)	97.87	5932.01	57.98
Ceviz (*Juglans regia*)	121.00	10259.70	55.69
Kestane (*Castanea sativa*)	70.10	6768.60	56.96

Kaynak: Sancak, 2010: 69; Efe ve Çağatay, 2011: 58 – 59.

Ağaç malzemede mekanik özellikler yanı sıra ağaç malzemenin nereden temin edildiği noktası da çok önemlidir. Aynı ağaç türü olmasına rağmen farklı bir sahadan temin edilen ağaçtan aynı randıman elde edilememektedir. Örneğin Devrek'te ustalar aynı köyden bile aynı kalitede ağaçların elde edilemediğini belirtmişlerdir. Farklı bir yamaçta oluşu, güneşlenme süresi, ağacın yaşı, irtifa ve ne zaman kesildiği gibi hususlar bastonculuğun temel malzemesi olan ağaçlar için bilinmesi gereken noktalardır. Bu noktada da eğer belli özellikler aranıyorsa bununda mutlaka Coğrafi İşaret özelliklerinde belirtilmesi gerekmektedir.

[40] Belirtilen değerler numunelerin alındığı sahanın coğrafi özelliklerine göre değişkenlik gösterebilmektedir.

Ağacın haricinde kullanılan malzemeler ise yine yöresine göre değişkenlik göstermekle beraber sap ve uç kısımları için manda ve koç boynuzu, ekseri süsleme amacıyla pirinç, gümüş, sedef, kıymetli ve yarı kıymetli taşlar, plastik malzemeler kullanılmaktadır. Boyamada ise özellikle geleneksel tipte baston üretimi için çini mürekkebi ile kezzap kullanılmaktadır. Bununla birlikte baston yapılan ağacın niteliğine ve bunun boyayı tutma durumuna göre hazır boyalar da kullanılmaktadır. Bastonun son aşamasında ise vernik ve sınırlı da olsa gomalak[41] cila kullanılır.

Bastona, gündelik hayatta kullanılan bir araç olmaktan öte bir sanat eseri niteliği kazandıran şüphesiz işlemesidir. Baston işlemeciliğinde ise yöresel farklar kendini biraz daha belli etmektedir. Bu açıdan karakteristik bastonlarımızın izahına başlamadan evvel baston işlemeciliğindeki genel teknikleri sıraladığımızda; boyamayla verilen desenler, oyma ve kakma ile verilen desenler, yakma / dağlama (pirogravür), kalem işi bezeme, metal ve taşlarla yapılan işlemelerle yapılan süslemeler sayılabilecek belli başlı tekniklerdendir. Elbette baston işlemeciliğinde de yöresel farklılıklara örnek olarak *Devrek Bastonu*, yoğun işlemeciliğin olduğu ve esnek bastonlara en iyi örnek iken *Ahlat Bastonu* daha sade ve sert bastonlara örnektir. Bununla birlikte son yıllarda farklı yörelerden bastoncuların birbirleriyle olan etkileşimlerinden ötürü genel manada yoğun işlemelerin yapıldığı bastonlara Ahlat'ta da tesadüf edilmektedir. Bunlardan başka rüstik stil, rumi desenler ve ebru ile işlemede son yıllarda bastonlarda tatbik edilmektedir.

Türkiye'de bastonculuk denildiğinde akla ilk olarak Devrek gelmektedir. Coğrafi konumu, başarılı tanıtım faaliyetleri ile Devrek bu tanınırlığı hakketmiştir. Devrek'ten sonra ise özellikle son yıllarda popülaritesi hızla artmış olan *Ahlat Bastonu* yer almaktadır. Günümüzde Devrek ve Ahlat, Türkiye'nin en seçkin bastonlarının ortaya konduğu iki büyük merkez olarak yerlerini kanıtlamışlardır. Bu iki merkezden başka Taraklı ve Akyazı (Sakarya), Balıkesir, Ordu, Gölbaşı (Ankara),

[41] Gomalak (Şellak): Lak böceği (*Kerria lacca*) adı verilen ve Hindistan ile Güneydoğu Asya'da yaygın olarak bulunan bir böceğin ağaç üzerinde yaşarken salgılamış olduğu reçinemsi doğal madde. Zaman zaman ağaç üzerinde biriken bu doğal malzeme kazınmak suretiyle toplanır ve pullar halinde pazara sunulur.

Konya, Gaziantep, Kahramanmaraş ve Beykoz (İstanbul) bastonculuk yapılan yerlerdendir. Bunlardan Sakarya, Balıkesir ve Kahramanmaraş genel olarak ahşap el işi ürünlerde gelişmiş yörelerimizdendir. Gaziantep'te ise sedef kakmalı ahşap işlemeciliği köklü bir geçmişe sahip olup özellikle sedef kakmalı bastonlar yapılmaktadır ki aynı zamanda söz konusu zanaatın *Gaziantep Sedef El İşlemeciliği* olarak da Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Beykoz'un Dereseki Köyü[42] ise 1930'lardan 1960'ların sonuna kadar Türkiye baston ihtiyacını karşılayan en önemli merkez olup Suriye'ye de baston ihraç etmekteydi (Koçu, 2015: 33). Günümüzde Dereseki'de hala bastonculuk sınırlı ve ekseri siparişe yönelik üretim şeklinde devam etmektedir.

Türkiye'deki karakteristik bastonları daha detaylı bir şekilde ve sektörün günümüzdeki durumunu incelediğimizde;

Devrek Bastonu: Türkiye'nin karakteristik bastonları içerisinde akla ilk gelenlerden birisi *Devrek Bastonu*'dur. Kazanmış olduğu popülarite, model ve kullanılan malzemelerle söz konusu bastonun 09.01.2004 tarihinde Menşe İşareti olarak Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır.

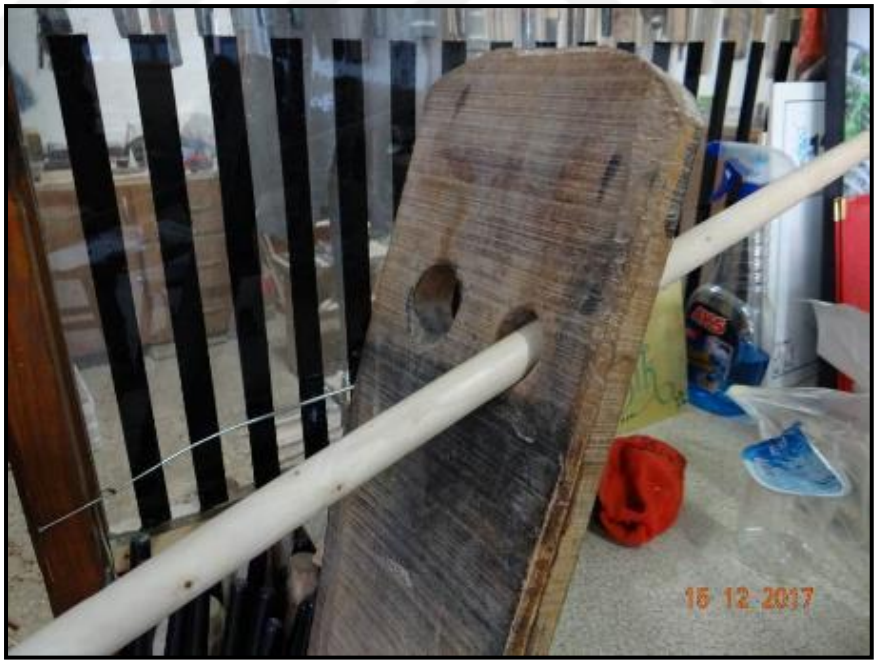
Devrek'te bastonculuğun geçmişinin kesin bir şekilde ne zaman ve de ne şekilde başladığı ile ilgili bir şey söylemek pek mümkün değildir. Bununla birlikte yöre bastonculuğu için XVII. yy.'da başladığı ifade edilmektedir (Çelikdönmez ve ark., 2009: 161). Konuyla ilgili en eski vesika 1892'deki Kastamonu Salnamesi'nin Hamidiye Kazası zanaat ürünleri (masnuat) bölümünde:

> *"Sanat cihetine gelince kasabada* (Devrek) *ceviz ağacı ve çeşitli ağaçlardan imal edilmekte bulunan sandık ve masa ve sandalye ve konsol ve sigara ağızlığı ve en çok da baston gibi şeyler şayan-ı memnuniyet bir surettedir."* ifadeleri yer almaktadır.

Yukarıdaki ifadeyi destekleyici olarak yöredeki ustalar, bu zanaatın ağızlık yapımıyla başladığını kendi ustalarından duyduklarını belirterek teyit etmektedirler.

[42] Günümüzdeki Dereseki Mahallesi, aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu döneminden günümüze ünlü içmece sularıyla da tanınmaktadır.

Her ne kadar XVII. yy. işaret edilmiş olsa da yaşanan savaşlar özellikle de Milli Mücadele yıllarındaki zorluklarla yöre bastonculuğu bir dönem neredeyse bütünüyle ortadan kalkmıştır. Daha sonraları Devrek'teki ilk baston ustası veya başka bir ifadeyle bastonculuğu yeniden başlatan kişi olarak çoğu kaynakta Ali Ziya Efendi (1869 – 1950) işaret edilmektedir. Mısır'da İngilizlere esir düştüğü ya da 1893'te resmi görevle gönderildiği belirtilen Ali Ziya Efendi, buradaki zamanını İngilizlerin şemsiyelerini tamir ederek geçirdiği söylenmektedir. Zamanla kendini geliştiren Usta, baston yapımına da başlamış ve Devrek'e döndüğünde de edindiği bu ustalığı sürdürmüştür. Bir başka görüşe göre de II. Abdülhamit'in marangozhanesinin baş ustası olan Devrekli Hacı Bekir Efendi yanında yetişen ve görevli olarak gönderildiği Mısır'dan 1908'de döndüğü Devrek'te önce marangozluk, devamında da bastonculuğa başladığı yönündedir (Ertem, 1994: 184; Çelikdönmez ve ark., 2009: 66). Sonuç olarak *Devrek Bastonu* ile ilgili olarak yazılı tarihte 150 yıllık bir mazisi olduğu net bir şekilde söylenebilir.



Fotoğraf 483. Doğrultma Tahtasında Baston Gövdesinin Düzeltilmesi



Fotoğraf 484. Bastoncu Tezgâhında Gövdenin Yapımı

Cumhuriyetin ilanından kısa bir süre sonra tüm Türkiye'de yerli malı kullanımı noktasında yapılan teşvikler ve çok sayıda etkinliklerin *Devrek Bastonu* noktasında da olumlu yansımaları olmuştur. 1933'teki Zonguldak'ta düzenlenen Tasarruf ve Yerli Malı Haftası etkinlikleri kapsamında Aziz Salman Ustanın bastonlarının sergilenmesi ve beğeni görmesiyle *Devrek Bastonu* ticari hayatta adından söz ettirmeye başlamıştır (Ertem, 1994: 184). Fakat II. Dünya Savaşı yıllarının ağır iktisadi koşulları yöre bastonculuğunu da ciddi anlamda geriletmiş ve Devrek'te sadece 2 atölye üretime devam edebilmiştir (Çelikdönmez ve ark., 2009: 162). 1950'lere gelindiğinde ise *Devrek Bastonu* bu defa İzmir Fuarında sergilenmiş ve artık yavaş yavaş da olsa bastonun ünü Devrek sınırlarından taşmaya başlamıştır. Devrek'te bastonculuk 1955 – 1980 arasında ciddi manada bir duraklama devresine girmiş, faaliyet neredeyse kalmamıştır. Uzun bir unutulmuşluğun ve/veya ihmalin ardından 1982'den sonra *Devrek Bastonu* yeniden gündeme gelmiştir. Özellikle 1984'te ilki düzenlenen "Devrek Baston ve Güreş Festivali" ile söz konusu ürün dikkatleri daha fazla üzerine çekmeye başlamıştır. 1989'a gelindiğinde bastonun popülaritesi daha da artmış ve her yıl düzenlenen festivalin adı "Devrek Baston ve

Kültür Festivali" olarak değiştirilerek düzenlenmeye devam etmiştir. Devrek'te gelişen bastonculuk sektörü zaman içerisinde bir örgütlenme ihtiyacı doğurmuş ve bununla ilgili ilk olarak 1993'te birtakım girişimler söz konusu olduysa da ancak 1995'te "67 Devrek Bastoncular Derneği" adıyla ilk organizasyon tesis edilebilmiştir. Sektörel bir altyapı olarak da 1997'de 14 dükkandan oluşan "Bastoncular Çarşısı" faaliyete geçmiştir. Ertesi yıl "Sınırlı Sorumlu Devrek Baston ve El Sanatları Küçük Sanat Kooperatifi" kurulmuştur[43]. Son olarak 2001'de de "Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği" kurulmuştur.



Fotoğraf 485. Üstte Baston Yapımına Hazır Kızılcık Dal ve Bitmiş Halde Tipik Bir Yılanlı Motifte *Devrek Bastonu*; Altta Karakteristik *Devrek Bastonu* İçin En Fazla Kullanılan Yılanlı Motif Detayı

Karakteristik açıdan incelediğimizde tipik bir *Devrek Bastonu* kızılcık gövdeli ve ceviz saplıdır. Son yıllarda kızılcık ile ilgili stok durumundan kaynaklı olarak akgürgen kullanımı da yaygınlık kazanmıştır. Nitekim kızılcığa en yakın

[43] Kooperatifin 1998'deki adı "S.S. Zonguldak Baston ve El Sanatları Küçük Sanat Kooperatif" olup 2007'de adı değiştirilerek "S.S. Devrek Baston ve El Sanatları Küçük Sanat Kooperatifi" olmuştur.

özellikteki ağaç akgürgendir. Karakteristik motifler ise tek veya çift yılanlı, burmalı, baklava desen ve çoban çentiği motifidir.

Devrek Bastonu'nun Coğrafi İşaret tescil belgesine göre ayırt edici özelliği olarak kızılcık ağacından yapılıyor olması ve yerel motiflerle işlendiği öne çıkartılmıştır. *Devrek Bastonu*'nun en önemli özelliği olan esnekliği başta olmak üzere, kolay işlenebilirliği ve iç renginin beyaz oluşuyla kızılcığın en fazla kullanıldığı belirtilse de söz konusu ağaç rezervindeki durumdan hareketle akgürgen başta olmak üzere kara diken ve yabani elmanın da alternatif olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Devrek'te baston yapımında kullanılan ağaçlar en idealinden başlayarak şu şekilde sıralanmıştır; kızılcık, akgürgen, muşmula (töngel), yabani elma ve son olarak da kestane. Ayrıca sınırlı da olsa meşe ve akçaağaçta kullanılmaktadır. Sap kısmında ise ceviz başta olmak üzere gürgen, dişbudak, maun, şimşir, kayın ve dut gibi sert ağaçların kullanıldığı belirtilmiştir. Ağaç malzemelere ilave olarak manda boynuzu ve metallerin de (gümüş, pirinç) kullanıldığı belirtilmiştir. Geçmişte dağ keçisinin ayakları da kullanılarak baston sapları yapılmış olup aşırı avlanmaya bağlı olarak popülasyondaki gerilemeyle bu uygulama terkedilmiştir. Son olarak bastonların uç kısmında geçmişte sadece manda boynuzu kullanılıyorken malzeme teminindeki güçlüklerden ötürü son yıllarda polyamit denilen daha ucuz ve kolay temin edilebilir sentetik ürünler kullanılmaktadır.

Tipik bir *Devrek Bastonu* için yapım aşamalarını Coğrafi İşaret tescil belgesinde sıralandığı şekliyle fakat gerekli revizyonlarla izah edecek olursak;

1. Fırınlama: Bu aşamada kesilmiş olan dalların 180° – 240°C'lerde 8 ila 15 dk. arasında ısıtılması gerektiği belirtilmiştir. Her ne kadar *Devrek Bastonu* için ilk işlem fırınlama olarak belirtilmiş olsa da esasında ilk olarak kesim ve kesim sonrası işlemler belirtilmeliydi. Daha öncede ifade edildiği üzere gerçek bir *Devrek Bastonu* için temel malzeme kızılcık ağacı olarak belirtildiyse mutlaka ağacın birtakım özellikleri üzerinde durulması gerekir. Zira Coğrafi İşaret uygulamasında temel prensibin ürünün veya ürünün bir parçasının belli bir coğrafi sahadan elde ediliyor olasından hareketle baston için temel girdiyi oluşturan ağaç malzeme de detaylı bir

şekilde tarif edilmelidir. *Devrek Bastonu* için Kasım – Şubat arası gibi geniş bir aralık kesim için uygun olarak belirtilmekle birlikte en ideal kesim Aralık ayı içerisinde olmaktadır. Dalların kuruma payı düşünülerek 2.5 cm.'lik bir baston için 3 – 4 cm. çapında dallar kesilmelidir. Kesim esnasında bastonun tek parça olup olmayacağı ya da sap ve gövde kısmının ayrı parçalardan yapılıp yapılmayacağı, kesimden önce dal yapısına göre tayin edilmelidir. Budaklı olmayan, düz ve düze yakın dallar bu iş için en ideal dallardır. Baston için uygun dalların kesiminin ardından kabuklu halde dallar 2 yıl kurumaya bırakılır. Kurumaya bırakılan dallar doğrudan doğruya güneş ışığına maruz kalmamalı, özellikle ilk 1 yıl rüzgar alan bir yerde nemi uçurulmalıdır. Burada dikkat çeken bir husus da bastoncuların küresel iklim değişimine bağladıkları ve son 2 yıldır karşılaşılan alışık olunmayan durumdur. Son 2 yılda Devrek ve çevresinde kızılcıkların Temmuz'da meyve vermesi dikkat çekmektedir. Oysaki yöre şartlarında Eylül ayında meyve veren kızılcık son yıllarda çok daha erken meyve vermektedir. Bu durum baston için ideal kesim döneminin de değişmesine neden olabilecektir. Kurumaya bırakılan dallar, kullanılmadan önce eskiden ekmek fırınlarında 4 – 5 dakika kadar ısıtılırdı. Günümüzde bunun için özel buhar kazanları kullanılmaktadır. Bu sayede dallar düzeltme tahtasında kolaylıkla düzeltilebilmektedir. Fırından çıkan dallar 1 gece dinlenmeye bırakılır. Elde edilen dallar kalitesine göre 3 sınıfa ayrılır. Daha sonra da mevsim koşullarına bağlı olarak değişkenlik göstermekle beraber dallardaki eğriliği gidermek adına doğrultma / düzeltme tahtasında dallar düzeltilir. Bu işlemin ardından tornalama aşamasına geçilir.

2. Tornalama: Baston yapımının en önemli aşaması olarak belirtilen bu safhada sap ve gövdenin ana tasarımı yapılır. Bu işlemin ardından dallar 3 ay dinlendirilir. Kızılcık ağacının özelliğinden ötürü zaman içerisinde veya yapım aşamasında kendiliğinden oluşabilecek eğrilikler (Yamulma / çarpılma) tekrar tekrar doğrultma tahtasında düzeltilir. Sonuçta bir *Devrek Bastonu*, nihai aşamaya kadar toplamda 4 – 5 kere doğrultmadan geçebilmektedir.



Fotoğraf 486. Bastonculuk İçin Temel Malzemelerden Törpüler, Eğe, Sistire ve Zımpara



Fotoğraf 487. *Devrek Bastonu* Gövde İşlemelerinden Çeşitli Örnekler



Fotoğraf 488. Çeşitli *Devrek Bastonu* Sap Modelleri

3. Gövde İşleme: Tipik bir *Devrek Bastonu*'na en önemli albeniyi kazandıracak hususlardan biri de gövde işlemesidir. Tornadan çıkan gövde, işleme / bezeme aşamasına geçmeden önce tüm zımparalama ve diğer düzelte işlemleri yapılır ve bir kat vernik sürülür. Daha sonra ise önceden kağıtlara çizilmiş motifler (kalıplar) bastona geçici olarak yapıştırılır ve dişçi frezesi ile motif bastona kopya edilir. Kopya işleminden sonra baston gövdesi kağıtlarından temizlenir.

4. Sap Kesimi: *Devrek Bastonu*'nun sanat eseri niteliğindeki diğer bölümü sap kısmıdır. Gövdeye uygun özellikle tasarlanmış olan belli başlı sap kalıpları çizildikten sonra ahşap malzeme tekniğine uygun bir şekilde işlenir. Aynı şekilde Coğrafi İşaret tescil belgesinde ayırt edici özellikler kısmında kısaca sap motiflerinden örnekler sıralandığından üretim safhası kısmında tekrarlanmamıştır. Bununla birlikte saplar, klasik baston sapları olarak sıralanmış (Ortopedik, yuvarlak,

asa saplar ve çeşitli hayvan figürleri şeklinde) ve sap işleme / süsleme ile ilgili herhangi bir açıklama yapılmamıştır. Bununla birlikte saplarda kullanılan malzemeler hakkında da bilgi veya varsa bir ayırt edicilik belirtilmemiştir. Oysaki tipik bir *Devrek Bastonu* için yapılan tanımlamada kızılcık ağacından gövde ve cevizden yapılan sap ifadesi kullanılmıştır. Zira baston sapları için mutlaka daha sert ağaçlar veya diğer sert malzemeler kullanılmalıdır.

5. Uç Takma: Tekniğine uygun şekilde gövde ve uç kısmının nasıl birleştirildiği ve uç kısmı için kullanılacak malzeme izah edilmiştir.

6. Sistire ve Zımpara: Tüm ahşap işleme ürünlerinde olduğu gibi *Devrek Bastonu* için de zorunluluk teşkil eden bir uygulamadır. Sistire ve zımpara aynı zamanda en zahmetli aşamadır.

7. Renklendirme (Boyama): Karakteristik *Devrek Bastonu* renklendirmesinde kezzap (nitrik asit) veya çini mürekkebi kullanılır. İlgili renklendiricilerin ne şekilde tatbik edileceği izah edilmiş olup sentetik boyalar kullanılmadığı belirtilmiştir. Öte yandan günümüz *Devrek Bastonu* renklendirmede çok çeşitli boyalar ve de teknikler kullanılmaktadır.

8. Süsleme / İşleme: Sap kısmının altından 5 ila 7 cm.'lik bölüme bir nevi ustasının imzası niteliğinde gövde işleme ve renklendirme aşamasındakilere benzer şekilde yapılan süslemelerdir. Baston gövdesi türlü yöntemlerle işlenir. Coğrafi İşaret tescil belgesinde ayırt edici özellikler kısmında sıralandığı şekliyle, başta baklava desen olmak üzere karakteristik yılanlı, burmalı, çeşitli geometrik oymalar ve çoban çentiği, tel, sedef ve yarı kıymetli taşlarla kakma ile muhtelif bitki ve hayvan motifleriyle bezemedir. Oysaki işlemede yine *Devrek Bastonu*'nun karakteristik işlemelerinden kozalak motifi ve kalem işi belirtilmemiştir.

9. Vernikleme: Nihai aşamada çabuk kuruyabilen verniklerle, tamamlanmış olan baston saat başı birer kere ve toplamda da 7 – 8 defa daldırılıp çıkartılır ve kurumaya bırakılır. Yine bu noktada da Coğrafi İşaret belgesinde belirtilmemiş olan

bir husus da balmumundan dolgu verniğinin kullanılmasıdır. Nihai cilalamadan önce oluşan gözeneklerin ve kılcal boşlukların doldurulması için balmumuyla dolgu yapılır. Devrek'te günümüzde en yaygın cilalama yöntemi vernik dolu havuzlara bastonların daldırılıp çıkartılmasıyla yapılmaktadır. Bununla birlikte geçmişte oldukça yaygın olan gomalak cila ile cilalama günümüzde nadiren de olsa devam etmektedir.

Devrek Bastonu'nun Coğrafi İşaret tescil belgesine göre sıralanmış bu 9 aşama ve malzemelerle ilgili bilgiler dönemi için eksiksiz hazırlanmıştır denilebilir. Bununla birlikte aradan geçen 14 yıllık zaman zarfında değişen iktisadi, coğrafi ve idari şartlar kapsamında bazı revizyonlara ihtiyaç vardır.



Fotoğraf 489. Devrek – Akçasu'da Bastonculuğa Uygun Sınırlı Miktardaki Kızılcık Dalları

Bilindiği gibi *Devrek Bastonu* yapımında kızılcık ağacının ayrı bir yeri vardır. Nitekim karakteristik bir *Devrek Bastonu* için özellikle kızılcık (*Cornus mas* L.) tercih edilmekte ve bastonculuğun temel girdisini oluşturmaktadır. Bundan başka ceviz (*Juglans regia* L.) ve akgürgen (*Carpinus orientalis* Miller) de kullanılmaktadır. Baston için iyi cins ağaç bulmanın yanı sıra bunların hazırlığı da çok meşakkatlidir. Örneğin; kızılcık bir baston yapımı için gerekli olan ağaç

malzemenin 2 yıl kurutulmuş olması gerekmektedir. Bununla beraber kızılcıktan bir baston yapım aşamasında ağacın yapısal özelliği gereği tekrar tekrar düzeltilmeye ihtiyaç duyması, uğraşıyı daha da zahmetli hale getirmektedir.



Kaynak: Harita, F. Da Ranch ve arkadaşlarından düzenlenmiştir.

Şekil 261. Kızılcığın (*Cornus mas* L.) Doğal Yayılış Alanları

Her ne kadar son yıllarda farklı ağaçlar da kullanılıyor olmakla birlikte yine de Coğrafi İşaret olan bir ürün için karakteristik ögeler çok önemli bir yer işgal etmektedir. Kızılcık 2.6 ila 7 m.'lere kadar boylanan, nadiren 8 m.'yi aşan, kuraklığa dayanıklı ve güneşi seven ağaççık formunda bir bitkidir. Kızılcık, 1.200 – 1.300 m.'lere kadar ve nadiren de olsa İsviçre ve Anadolu'da 1.500 m.'lere kadar çıkabilmektedir (Sancak, 2010: 16; Da Ranch ve ark., 2016: 82). Dayanıklılığından ötürü makara ve çarklarda kullanılan, aynı özelliğinden ötürü yıllardır Devrek'te baston yapımında tercih edilen kızılcık, tabiat koşullarında da hastalık ve zararlılara karşı oldukça dayanıklı olup 300 yıla kadar yaşayabilmektedir (Da Ranch ve ark., 2016: 83). Bitki, Kafkaslar, Anadolu kıyıları, Balkan Yarımadası, İtalya, Fransa ve lokal olarak Orta Avrupa'da yayılış göstermektedir (Şekil 261). Kızılcık, besin değeri açısından nitelikli meyveleri ile gıda maddesi sağlaması, sert odunu ile çok çeşitli ahşap ürünlerin imalatı ve dış görünüşü nedeniyle de peyzajda kullanılan çok değerli bir ağaçtır. Tüm bu cazip yönleri nedeniyle kızılcık çok uzun yıllar yoğun bir şekilde kesilmiş ve kızılcık stoku ciddi anlamda tahribata uğramıştır. Ancak 15 – 20 yılda ekonomik olgunluğa erişebilen kızılcığın bu nedenle kesimi yasaklanmış, ancak

Orman İşletmelerince sınırlı ve de kontrollü kesimler yapılabilmektedir. Kızılcık için Türkiye'de ekseri Aralık – Şubat arasında kesim yapılmaktadır.

Devrek için üzerinde hassasiyetle durulması gereken husus, yöre ve yakın çevresindeki kızılcık rezerv durumudur. Yörede başka ağaçlardan da baston üretiliyor olmakla beraber karakteristik bir *Devrek Bastonu* için kızılcık ağacı aranan temel özelliktir. Yaklaşık 1970 – 1990 arasında Devrek'teki kızılcık ağacı, yöredeki sınırlı sayıdaki bastoncuların ihtiyacını karşılayabilecek düzeydeydi. Kontrolsüz kesimler, hayvancılık faaliyetleri ve orman köylüleri için alternatifler oluşturulamaması yöre kızılcık rezervini ciddi ölçüde tahrip etmiştir. Türkiye'de uzun yıllar kızılcık varlığı ile ilgili çalışma yapılmamış olması ve özellikle Karadeniz Bölgesi başta olmak üzere orman köylüleri için aranan bir ağaç olması bu alanda tedbir alınmasını zorunlu kılmıştır. Devrek'te 2017 itibariyle toplam 51.301 ha.'lık ormanlık alan söz konusu olup bunun 26.510 ha.'lık kısmını yapraklı ve 11.390 hektarını da ibreli ormanlar oluşturmaktadır (Devrek Orman İşletme Müdürlüğü, 2018). Söz konusu orman varlığı ile Devrek'in yarısından biraz fazlası ormanlarla kaplı olduğu anlaşılmaktadır. Bastonculuğun ihtiyacı ve yöre ekonomisindeki yeri de göz önüne alındığında Devrek Orman İşletme Müdürlüğü tarafından 2014 – 2019 yıllarını kapsayan "Kızılcık Hasat Planı" hazırlanmıştır. Plan kapsamında Akçasu, Davulga, Beldibi ve Buldandere Orman İşletme Şeflikleri bünyesindeki toplam 3.500 hektarlık bir sahada tarama yapılmıştır. Tarama sonucu 190 ha. alanda kızılcık varlığı tespit edilmiş olup hasat planı sonunda yıllık 22.500 adet baston yapımına uygun olarak 4 – 5 yıllık sürgünlerin üretilebileceği tespit edilmiştir. Bahsi geçen şeflikler içerisinde Davulga en yüksek potansiyeli haiz yer olmakla beraber diğer şefliklerin hiçbirinde kızılcık meşcereler oluşturmamaktadır. Hatta Akçasu ve Beldibi'de kızılcık mevcudiyeti yaşlı, bakımsız ve de oldukça seyrekleşmiş durumdadır. Zaten karışık ormanlar şeklinde yayılış gösteren kızılcık için bu noktada Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı ile işbirliğine giderek bastonculuk için temel altyapıyı oluşturacak kızılcık rezervi rehabilitasyonu sağlanmalıdır. Günümüzde Devrekli bastoncuların ihtiyacını karşılayamayan yerli orman varlığı nedeniyle özellikle Mengen başta olmak üzere bastonluk dallar dışarıdan tedarik edilmektedir.

Süsleme / işleme noktasında ise konu iki farklı bölümde değerlendirilmelidir. Nitekim bastonların sapları ve gövdeleri ayrı ayrı çalışılan ve farklı teknikler gerektiren bölümlerdir. Baston gövdesinin süslemesinde, esasında temel malzemesini ahşabın oluşturduğu zanaatlarda, belli başlı işleme teknikleri söz konusudur. Bunlar; oyma ve kakma başta olmak üzere, yakma (pirogravür), metal işleme ve boyama şeklinde sıralanabilir. *Devrek Bastonu* için ise yukarıda sayılan tüm süsleme teknikleri uygulanmaktadır. Bu teknikleri detaylandıracak olursak en fazla tatbik edileni oymacılıktır. Daha öncede bahsedildiği gibi bastonlarda en yaygın kullanılan motiflerden birisi yılandır. Bastonun şekil özelliğinden ve tarihten gelen folklorik değerinden ötürü baston ve yılan birbirini tamamlayıcı iki unsur olarak kabul edilmiş ve edilmeye de devam etmektedir. Karakteristik bir *Devrek Bastonu*'nda da ana motif yılandır. Yılan motifinden başka bitkisel motifler, geometrik şekiller, kilim motifleri, girişik bezemeler (geçme), kozalak, burma ve baklava motifleri gövdeye uygulanan yaygın işlemelerdir. Kakmada ise sedef başta olmak üzere yarı değerli veya imitasyon mücevher taşları kullanılmaktadır. Sedef kakmada ekseri Mısır sedefi tercih edilmektedir. Ayrıca gümüş tellerle veya pirinç işlemelerle de baston gövdeleri süslenmektedir.

Oyma ve kakma dışında gövde süslemesinde en yaygın işlemelerden birisi de boyamadır. Geleneksel *Devrek Bastonu* boyaması veya renklendirmesi denildiğinde kezzapla (Nitrik Asit / HNO_3) renklendirme ön plana çıkmaktadır. Sentetik boyalarla verilen dekor çok daha sonraları ortaya çıkmıştır. Kezzabın içinde bir miktar demir atılıp daha sonra suyla söndürülürse kahverengi; kezzap eğer sadece suyla söndürülüp tatbik edilirse de sarı renk elde edilir. Elde edilen kezzaplar *Devrek Bastonu*'na ustasının hayal gücüne göre uygulandıktan sonra ateş üzerine tutularak yakılır ve istenilen renk elde edilmiş olunur. Kezzap aynı zamanda bastona dayanıklılık kazandırır ve kurtlanmasını engeller. Çini mürekkebi de *Devrek Bastonu* süslemeciliğinde kullanılan bir diğer geleneksel metottur. Günümüzde sentetik boyalarla da dekor verme yaygınlaşmış olmakla birlikte, ebru, boya çatlatma tekniği, minyatür ve yazılarla bezeme de uygulanmaktadır. Fakat burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da kızılcığın her boyayı iyi tutmamasıdır. Bu nedenle gürgen başta

olmak üzere diğer ağaç malzemelerle yapılan bastonlarda sentetik boyama ve diğer renklendirme dekorları uygulanmaktadır.

Devrek Bastonu'nu karakterize eden bir diğer model ise söz konusu bastona ayrı bir nitelik kazandıran "Çoban Çentiği Tekniği"dir. Bu teknikle yapılması planlanan bir baston için 3 yıl öncesinden hazırlıklara başlanması gerekir. Baston yapımına uygun kızılcık dalı kesilmeden çakı / bıçak yardımıyla üzerinde muhtelif zamanlarda çentikler açılır. Açılan bu çentikler, ağacın kendini onarması sürecinde kabuk bağlamaktadır. Bu işlem 2 – 3 yılı bulmaktadır. Zamanla tek bir dalın üzerinde açılan tüm çentikler, ağacın kendisi tarafından onarılır ve kesilip işlendiğinde kendiliğinden doğal bir motif elde edilmiş olunur. Fakat ne yazık ki kontrolsüz kesimler çoğu zaman bu tipte kıymetli bastonlar için ayrılan dalların vaktinden önce kesilmesi nedeniyle oldukça nadir bulunabilmektedir.



Fotoğraf 490. Tipik *Devrek Bastonu* Örnekleri (En alttaki *Çoban Çentiği*)

Sap kısmındaki işlemelere baktığımızda gövde de uygulanan tüm teknikler sap kısmında da uygulanmakla birlikte tercih edilen modeller sap kısmı için biraz daha farklılık arz etmektedir. Ortopedik saplar, yuvarlak ve yarım daire gibi klasik baston saplarının yanı sıra çok çeşitli figürlü saplar tasarlanmaktadır. Özellikle aslan başı, at başı, kurt, köpek, kuşlar (Kartal, ördek, serçe gibi), balık, kobra, keçi ayağı motifi, mitolojik karakterler gibi hayvan başı ve asa tipi topuzlar baston saplarında en

fazla işlenen modellerdir. Bununla birlikte klasik saplara gümüş, sedef ve imitasyon ya da yarı değerli taşlar kullanılarak yapılan işlemeler de vardır.



Fotoğraf 491. Sedef Kakmalı At Başı Formunda Baston Sapı Detayı

Devrek'teki bastonculuk sektörüne baktığımızda 2018 itibariyle 60 kadar baston üreticisi bulunmakta ve bunlardan 15 tanesi de kıdemli usta olarak faaliyeti sürdürmektedir. Bunlardan 7 tanesinin de kadın olması hem umut verici hem de ilerleyen yıllarda atıl işgücü niteliğindeki kadınlar için emsal niteliğindedir. Devrek'te modeline göre değişmekle birlikte 1 usta günde 1 tane baston yapabilmektedir. Yöre bastoncuları ekseriyetle siparişe yönelik çalışmaktadırlar.

Devrek Bastonu için fiyatı ve kaliteyi belirleyen iki önemli husus vardır. Bunlar; ağacın cinsi, bastonculuk için aranan özellikte olup olmadığı ve işçiliktir. 2018'e gelindiğinde tipik bir *Devrek Bastonu* için fiyatının 200 TL.'nin altında olmaması gerektiği belirtilmekle birlikte zaman zaman 60 – 70 TL.'ye kadar fiyatların düştüğü görülmüştür.

Devrek'ten özellikle son birkaç yılda Arap ülkelerine kayda değer baston ihracatı gerçekleşmektedir. Alım gücü yüksek Ortadoğu pazarına yönelik daha yoğun tanıtım faaliyetlerine girişilmesi bu noktada sektör için büyük önem arz etmektedir.

Devrek Bastonu için idari girişimler ve örgütleme noktasında bir değerlendirme yapacak olursak malzemesini ahşabın oluşturduğu el sanatları içerisinde tek, genel manada kaybolmaya yüz tutan meslek grupları içerisinde ise en kayda değer girişimlerin olduğu üründür diyebiliriz. Özellikle Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler için aranması gereken temel kriterlerden biri olan muhatap bir birliğin / organizasyonun Devrek'te birden fazla bulunuyor olması çok önemlidir. Bu noktada dikkat çekilmesi gereken bir husus da daha öncede bahsedildiği gibi yörede 60 kadar ustanın faaliyete devam etmesi, yeni ustaların yetiştiriliyor oluşu böyle bir organizasyonu zorunluluk haline getirmiştir. Öte yandan Devrekli baston ustalarının da örgütlerine sahip çıkarak, aidiyetlik duygusuyla hareket etmeleri ve dış pazarlara karşı tek sesli hareket etmeleri gerekmektedir. Dernek ancak bu çerçevede fonksiyonel bir rol oynayacaktır. Aksi durumda bağlayıcılığı olmayan, usta ve çırakların maddi – manevi bağlılık hissetmedikleri bir organizasyon olarak kağıt üzerinde kalmaktan öteye geçemeyecektir. Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında da derneğin çok özel bir yeri vardır. Zira bu sayede ustaları, taklit *Devrek Bastonu* ürünler veya çok daha ucuz yabancı menşeli bastonlara karşı koruyucu bir pozisyonu olan "Coğrafi İşaret Denetlemesi" bünyesinde de ürün kalitesini ve üretici menfaatlerini gözeten bir pozisyonu olacaktır. Bu organizasyondan başka tüm Türkiye'de özellikle çağa ayak uydurulduğu taktirde üreticisine iyi gelir sağlayacak geleneksel el sanatları için bir emsal teşkil edecek uygulama olan konunun teorik ve pratik yönleriyle akademiye taşınması olmuştur. Devrek'te 2014 yılında kurulan "Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi" bünyesinde de bu zanaat konusunda önemli adımlar atılmıştır. 2016'da 20 öğrenci kapasiteli atölyesi ile ve bir baston ustasıyla faaliyete başlayan Merkez'de bu sayede kalifiye elemanlar yetiştirilmesi hedeflenmektedir[44]. 2017 – 2018 Eğitim – Öğretim döneminde 11'i kız öğrenci toplam 15 öğrenci ile bastonculuk uygulamalarına devam edilen kurum, 2018'de 3. dönem mezunlarını verecektir. Bununla birlikte geçmişte de bastonculuk için yeni işgücü sağlamaya yönelik bazı faaliyetler söz

[44] Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulu Devrek Bastonu Yapım Atölyesi için bkz. http://devrek.beun.edu.tr/atolyeler-ve-laboratuvarlar/3/devrek-bastonu-yapim-atolyesi.html (Son erişim: 14.12.2017).

konusu olmuştur. Örneğin; 1987 – 1988 döneminde 6 ay süreyle ilk olarak baston ustası yetiştirmeye yönelik kurs açılmış, daha sonraları muhtelif defalar bu gibi eğitimler tekrarlanmıştır (Çelikdönmez ve ark., 2009: 148).



Fotoğraf 492. Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Öğrenciler Tasarladıkları *Devrek Bastonlarıyla*



Fotoğraf 493. Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Baston Ustası Necati Akçasu Öğrencisi ile Gövde İşleme Aşamasındayken

Devrek'te bastonculukla ilgili kapsamlı altyapı çalışmaları içerisine de girişilmiş ve Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı (BAKKA) desteğiyle önemli adımlar atılmıştır. En somut girişim ise 2014'te fizibilitesi yapılan "Devrek Evi ve Baston Showroom" projesi olup buna göre Devrek'te seçilecek sahanın özelliğine göre en az 22 dükkan içerecek bir *Devrek Baston Evi* ve ürünlerin sergilenmesi için 1 veya 2 showroom oluşturulacaktır. Girişimin bu noktasında turizm de devreye gireceğinden yapılacak yatırım da bu faktör de göz önünde bulundurulmalıdır. Tesisin aynı zamanda bir "Yaşayan Müze" yapısına kavuşması turizme olduğu kadar farklı sahalardan araştırmacılar için de önemli bir bilgi merkezi olmasını sağlayacaktır. Merkezin sadece Devrek bastonculuğu için değil dünya bastonculuğu için bir cazibe merkezi haline getirilmesi noktasında yapılanmaya gidilmesi de ayrıca önemlidir. Zira Devrek'te bastonculuğun Bülent Ecevit Üniversitesi çatısı altında akademik boyuta taşınması dünyanın farklı yerlerinden konuya ilgilileri kendine çekmesi açısından da büyük önem taşımaktadır. Akademik, iktisadi ve de folklorik açıdan gerekli tüm alt yapı çalışmaları sağlandıktan sonra nasıl ki Thiers (Fransa) dünya bıçakçılık başkenti olarak tanınıyorsa dünya bastonculuğunun merkezi olarak da Devrek tanıtılabilir. Yine BAKKA desteğiyle 9 ay süreli, "Devrek Baston Üreticilerinin Satış ve Pazarlama Teknikleri Eğitimi ve Online Satış Platformu Oluşturulması (DEBASP)" adıyla bir eğitim düzenlenmiştir. Bu sayede de bastonculuğun geleceği ile ilgili yapılan usta yetiştirme ve üretimde sürdürülebilirliği takiben *Devrek Bastonu*'nu etkin bir şekilde pazarlanabilirliği ve bunun üreticisi başta olmak üzere yöre ekonomisinde etkin bir şekilde kullanılabilmesine yönelik kamuoyu bilinci oluşturulmaya çalışılmıştır.

Geleneksel el sanatlarıyla meşgul olan her esnaf grubu ve yöre halkında olduğu gibi Devrek bastonculuğu ile ilgili de hala ciddi sıkıntılar mevcuttur. Bunun başında da şüphesiz *Devrek Bastonu*'na şöhretini kazandıran kızılcık ağacı rezervindeki ciddi tükenme ilk sırada yer almaktadır. Bastonculuk için gerekli hammaddenin tedariki ve ticareti kapsamında hammaddenin, orman dışı emval kategorisinde değerlendirilmesi önemli bir problemdir. Bastonculuğa yönelik olarak ihtiyaç duyulan malzemelerin (Bastonculuğa uygun dallar) mutlaka Ormancılık

mevzuatıyla ilgili bir düzenlemeyle yeniden belirlenmesi gerekmektedir. İdari açıdan yapılan düzenlemeye paralel olarak işinin ehli kimselerce kesimin yapılması gerekmektedir. Hatta bu noktada Orman İşletme Şefliği denetiminde uzmanlarla kesime çıkılması daha sağlıklı olacaktır. Farklı yörelerden baston ustalarıyla yapılan görüşmeler ve budama yapılan ağaçlardaki durum yerinde incelendiğinde ortaya çıkan sonuç usulüne uygun dal kesimi yapılması kızılcık ve kestanede çok olumlu sonuçlar vermiştir. Özellikle kızılcıkta bastonculuk için elverişli dalların kesimlerinin ardından muazzam sürgünlerin çıktığı gözlenmiştir. Hatta kök açma ile kızılcık kökünden yeni filizler elde edilebilmekte olup daha düzgün dallar sağlanabilmektedir. Fakat ne yazık ki ormancılık ile ilgili düzenlemeler, belli türlerin kesiminin yasaklanması, işin ehli olmayan kimselerce yapılan kontrolsüz ve bitkiye zarar veren kesimlerin yapılması ormanlarla ilgili meselenin idari ve bireysel bilinç boyutunu oluşturmaktadır. Öte yandan atılacak adımlar öncesinde tek geçim kaynağı orman varlığı olan orman köylüleri ile ekolojik dengenin bozulmaması kaygısıyla konu, bütüncül bir şekilde değerlendirilmelidir. Bu da ancak multidisipliner bir yaklaşımla oluşturulacak uzman bir komisyonun çizeceği rotayla tayin edilebilir. Aksi taktirde tek bir alandan uzmanlarca alınacak tedbirler ancak ve ancak tek yönlü bir gelişim sağlayacaktır ki bu tek yönlü gelişimde orta ve uzun vadede ciddi sıkıntılar doğuracaktır.

Devrek Bastonu, 2004'te Coğrafi İşaret olmasına karşın ne yazık ki aradan geçen 14 yıllık süreçte bu uygulama etkin bir şekilde kullanılamadığı gibi üretici – tüketici ilişkisine de fazlaca yansımamıştır. Özcan (2016)'ın 20 işletmeyle yapmış olduğu çalışmasının sonuçlarına göre işletmelerin % 55'i herhangi bir denetim mekanizmasının olmadığını belirtmişlerdir. Oysaki 20 işletmeden 19'u bir denetleme mekanizması olması gerektiğini belirtmiştir. Aynı çalışmanın en çarpıcı bulgusu ise işletmelerin büyük bir kısmı Coğrafi İşaret uygulamasından memnun olmadığını ve yöre ekonomisine bir katkı sağlamadığını belirtmişlerdir (Özcan, 2016: 52). 2017'ye gelindiğinde ise Devrek'te ilk defa Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında sadece 10 kadar işletmede denetleme yapılmıştır. Ayrıca Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili mevcut şartlarda olmasa da ilerleyen zamanlarda bu uygulama ile ilgili umut var beklentiler söz konusudur. Bunun için Coğrafi İşaret uygulamasının daha etkin bir

şekilde öne çıkartılması, festivallerde ve genel olarak Zonguldak ile ilgili hemen her etkinlikte bu özelliğe vurgu yapılması uygun olacaktır. Devrek içerisinde ise diğer il ve ilçelerimizde veya ülkelerde Coğrafi İşaret olması ile birlikte hangi sektörlerde ve de ürünlerde ne gibi gelişmelerin yaşandığına dair tanıtıcı etkinliklere yer verilmesi uygun olacaktır.



Fotoğraf 494. Devrek Şehirlerarası Otobüs Terminali Girişinde Şehre Gelenleri Karşılayan Tipik *Devrek Bastonu* Heykeli

Son olarak nasıl ki dünyada kimi şehirler belli özellikleriyle tanınıyor, belli etkinliklerle her yıl pek çok ziyaretçiyi kendine çekiyorsa Devrek'te bunun için bastonunu kullanmalıdır. Baston = Devrek sloganıyla yörede hem peyzajda hem de kültürel etkinliklerle bir kamuoyu bilinci oluşturulmalıdır. Zira Coğrafi İşaretli ürünlerle amacımız sadece söz konusu ürünlerin ticaretiyle iktisadi beklentiler içine girmek olmayıp söz konusu ürünlere farklı misyonlar yükleyerek de ekonomik getiriyi artırmak olmalıdır. Bunun için ilk etapta yöre halkına baston kullanma alışkanlığı kazandırılmalı, hatta bu sayede yeni kreasyonlarla Devrek'ten başlayarak yeniden bir baston modası oluşturulmalıdır. Yöre halkının da baston kullanmadığı düşünülürse diğer yerlerden insanların baston kullanmaması yadırganmamalıdır. Her yıl düzenlenen festivaller mutlaka uluslararası statüye kavuşturulmalı ve de dünyanın

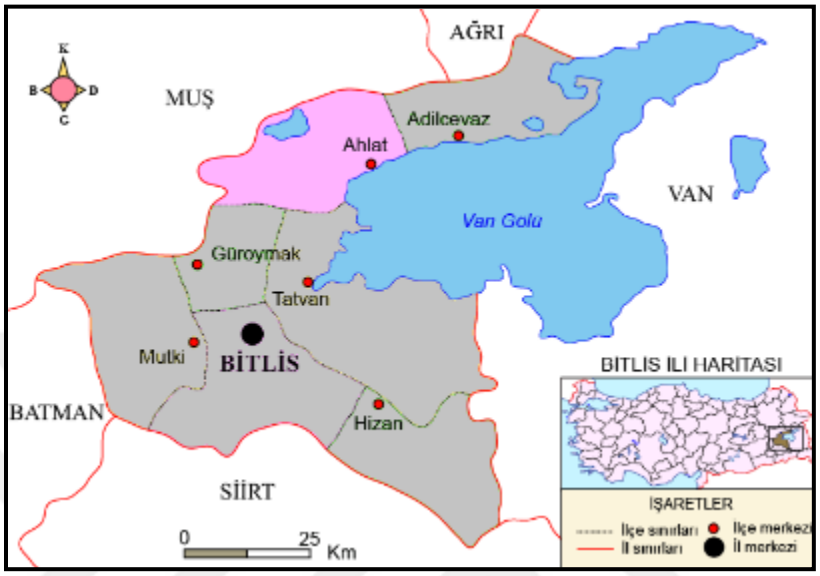
diğer yerlerinden baston ustaları davet edilmelidir. Etkinlikler kapsamında en güzel bastonlar seçilebilir, en hızlı baston yapan usta yarışmaları tertip edilebilir, bastonlarla çeşitli oyunlar tertip edilerek (Kriket, baston güreşi gibi) etkinliklere farklı boyutlar kazandırılabilir. Bilindiği gibi bazı ürünler zamanla değerini ya da popülaritesini yitirebilir. Bu nedenle ürünlerle ilgili sürekli bir arayış ve yeniliğe ayak uydurma yarışı içerisinde olunması gerekir. *Devrek Bastonu* için de sadece koleksiyonerlere yönelik baston yapıp satmaktan ziyade tümüyle Devrek için önemli bir çekicilik haline gelecek ürün haline getirilmesi baston kullanımı yeniden yaygınlaşmasa bile Devrek'i önemli bir cazibe merkezi haline getirmede anahtar rollerden biri olmasıyla da büyük yarar sağlayacaktır.



Fotoğraf 495. Şehir Merkezinde Yer Alan Bastoncular Çarşısı

Ahlat Bastonu: Ahlat, köklü geçmişiyle ve buna bağlı sahip olduğu kültür hazineleriyle sadece Bitlis'in değil Doğu Anadolu Bölgesi'nin en önemli merkezlerinden birisidir. Van Gölü kıyısında elverişli iklim şartlarıyla da ilçe tarih boyunca çok sayıda kültüre ev sahipliği yapmıştır. Ahlat'taki elverişli şartlar iktisadi hayata da yansımış olup ceviz başta olmak üzere işlemeciliğe uygun ağaçların varlığıyla yöre geçmişten beri marangozluğu ile bilinen önemli bir merkez olmuştur. Yöredeki bastonculuk esasında komşu iki ilçe olan Ahlat ve Adilcevaz'da söz konusu olmakla birlikte Ahlat bu alanda işletme sayısıyla öne geçmiş olduğundan

günümüzde *Ahlat Bastonu* olarak bilinmektedir. Sonuç olarak da Ahlat Kaymakamlığı öncülüğünde 26.12.2017 tarihinde Mahreç İşareti olarak *Ahlat Bastonu*'nun Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır.



Şekil 262. Bitlis – Ahlat Lokasyon Haritası

Yapılan çalışmalar da Ahlat'ta bastonculuğun XVI. yy.'da yapıldığını gösteren bulgular söz konusudur (Arınç, 1995: 6). Bununla birlikte Yukarı Bakraçlı köyü yakınlarındaki kazı çalışmaları kapsamında Urartular dönemine ait 2700 yıllık baston örneği ele geçirilmiştir (Ergüder ve Kaplan, 2013: 644). Fakat yöre bastonculuğunun bu denli geçmişe uzanmasına karşın sahada yaşanan savaşlar, Rus işgali, yaşanan göçler ile bu faaliyet kesintiye uğramıştır. Yöre bastonculuğu ise tekrar ancak 1940'larda Hamza Güner'in girişimleriyle başlamıştır. İstanbul'daki eğitiminin ardından önce Balıkesir'e sonra memleketi Ahlat'a dönen Hamza Usta, marangozlukla başladığı işe bastonculukla devam etmiştir (Taş, 1992: 98). Her ne kadar yöredeki bastoncuların arşivinde 100 yılı aşkın geçmişiyle müstesna örnekler bulunuyor olsa da maalesef yazılı tarihte çok fazla gerilere uzanılamamaktadır. İlçede 1988'de 13 baston atölyesi bulunuyorken, 1990'ların başından itibaren artan terör olayları sektörü ciddi ölçüde baltalamıştır. 1992'ye gelindiğinde Ahlat'ta 9 atölye ve 3 ev tipi işletmede 17 baston ustası faaliyetine devam etmekteyken, 1995'te sayı 6 atölyede 10 ustaya inmiştir (Taş, 1992: 98). Sektörün günümüzdeki durumuna baktığımızda 2018 itibariyle Ahlat'ta 4, Adilcevaz'da ise 1 usta kalmıştır.

Ahlat Bastonu'nun karakteristik özelliklerini incelediğimizde *Devrek Bastonu*'nun aksine yöre bastonları ceviz ağacından (*Juglans regia*) yapılmaktadır. Baston için ihtiyaç duyulan ceviz, Adilcevaz, Hizan ve Ahlat'tan temin edilmektedir. Her ne kadar tipik bir *Ahlat Bastonu* için ceviz ağacından yapılmalıdır desek de, ceviz ağacı teminindeki güçlüklerden ötürü gül ağacı da kullanılmaktadır. Ceviz ağacı sertliği, cilayı iyi kabul ediyor oluşu ve yörede nispeten yaygın olmasıyla *Ahlat Bastonu* için en cazip ağaçtır. Nitekim Coğrafi İşaret tescil belgesinde de yöreden temin edilen ceviz ağaçları ve bunun ne şekilde kesilip hazırlanması gerektiği ilk etapta vurgulanan husus olmuştur. Ahlat'ta bastonculuk için özellikle kültür cevizlerinin düzgün dalları tercih edilmektedir. Bununla birlikte her ne kadar Ahlat ilçesindeki ceviz ağaçları tercih ediliyor denilse de Hizan ve Adilcevaz'dan da ceviz ağacı tedariki söz konusudur. Fakat Coğrafi İşaret belgesinde de belirtildiği, kontrol listesinin 1. maddesinde "Baston yapımında (gövde ve sapında) kullanılan ağaç ceviz ağacı mıdır? Bu ağaç Ahlat'ta mı yetişmiştir?" ifadesi yer almaktadır. Oysaki *Ahlat Bastonu* için çok daha geniş bir sahadaki kültür cevizlerinden faydalanılmaktadır. Zira Ahlat'ın ceviz varlığı da Bitlis'in çoğu ilçesine göre oldukça sınırlıdır. Seçilmiş yıllar itibariyle Bitlis toplamı ile Ahlat ve Adilcevaz'daki toplam ceviz ağacı varlığına baktığımızda Ahlat'ın bu alandaki sınırlı varlığı kendini belli etmektedir (Tablo 169). Ahlat'ta 2000'lere kadar 10 bin ağacın altında kalan ceviz, daha sonra bir miktar artsa da 2013'te 2.300'e kadar gerilemiştir. İlçede ancak 2015'ten itibaren bu alanda ciddi bir gelişme kaydedilmiş, cevizdeki desteklemeler ve yöre bastonculuğunun talebi sonrasında sayı 20 bini aşmıştır. Adilcevaz ise adından da anlaşıldığı üzere ceviz ile özdeşleşmiş bir ilçemiz olup ağaç sayısı 2010'dan itibaren düzenli ve de hızlı bir şekilde artmıştır. Son olarak 2016'ya gelindiğinde toplam 98.000 ağaç sayısıyla Adilcevaz ilk sırada yer almakta olup bu ilçeyi sırasıyla Hizan (95.000), Mutki (51.700) ve Tatvan (27.100) takip etmektedir (TÜİK, 2018). Ahlat'ta cevizden başka az da olsa kiraz, dut ve dişbudak da kullanılır.

Tablo 169. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bitlis, Ahlat ve Adilcevaz'da Toplam Ceviz Ağacı Sayısı

Yıllar	Ahlat	Adilcevaz	Bitlis
1991	8.800	25.600	168.494
1995	8.800	27.500	158.255
2000	8.800	30.500	86.278
2005	7.800	32.000	152.890
2010	12.225	31.300	128.920
2011	12.435	33.150	147.130
2012	2.500	70.000	221.545
2013	2.300	75.000	229.365
2014	5.100	82.725	204.790
2015	20.400	82.725	221.990
2016	20.400	98.000	310.165

Kaynak: TÜİK, 2018.

Kesilen dalların ilk yıl gölgede ikinci yıl da güneşte olmak üzere 2 yıl kurutulması idealdir. Kurutmanın ardından baston hammaddesi keresteler işlenmeye hazır duruma gelir. İlk etapta hazır kalıplar keresteye çizilir ve buna göre kesim yapılır. Böylece ince işçilik öncesi kabaca baston formu ahşap malzeme elde edilmiş olunur. *Ahlat Bastonu* imalatında diğer yörelerimizden farklı olarak sap ve uç kısımlarında manda ya da koç boynuzu kullanılmaktadır. Fakat son zamanlarda "Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Bıçakları" bölümünde de dikkat çekildiği üzere boynuz bulmak, bulunsa dahi bastonculuğa elverişli olanını bulmak çok ciddi bir problem halini almıştır. Öyle ki boynuz ihtiyacının ithalat yoluyla karşılanması dahi ciddi manada bürokratik engel ve de mali külfet içermektedir. Bastonculuk için ideal olan yaşlı hayvan boynuzlarının bulunması, bunların iyice kurutulması (En az 1 yıl) ve usulüne göre işlenmesi, işçiliği ve aynı zamanda maliyeti de artıran unsurlardır. Boynuzların işlenmesi bıçakçılıktaki ile büyük ölçüde benzerdir. Boynuzun uç kısmı tabanlık olarak, orta ve kök kısmı da sap bölümünde kullanılmaktadır. Ateşte ısıtılan boynuzlar, bıçaklar ve kalıplarla istenilen şekle kavuşturulduktan sonra gövdeye açılan kavelaya monte edilir. Fakat son yıllarda ahşap sap (Özellikle ceviz sap) daha yaygındır. Bu nedenle sap kısmı da gövdedeki gibi 3 aşamalı zımparalamadan geçirilerek hazırlanır ve son olarak ahşap tutkalıyla sap ve gövde birleştirilir. Sınırlı olarak ve ekseri sipariş tasarımlarda manda boynuzu ve gümüş saplar da kullanılmaktadır. Saplarda en yaygın model halka ve yarım halka modelidir. Bununla

birlikte son yıllarda *Ahlat Bastonu* saplarında dikkat çekici bir çeşitlilik gözlenmektedir. Bunda da yöre tarihi ve buna bağlı kültürel izlerin büyük önemi vardır. Coğrafi İşaret tescil belgesinde de belirtilen 11 model (Halka, yarım halka / çoban, asil, kobra, masifli, T sap, asa, gümüş, kemik, mahmuzlu, ortopedik ve hayvan figürlü saplar) içerisinde özellikle kurt ve şahin modeli ayrı bir yere sahiptir. Türk kültüründe kurt sembolünün taşıdığı anlam, Selçuklulardaki kartal sembolü baston saplarında kendini göstermektedir.



Fotoğraf 496. *Ahlat Bastonu*'nu Bir Sanat Eseri Haline Getiren İşleme Örneklerinden[45]

Ahlat Bastonu için esasında geçmişteki örnekleri incelediğimizde çok yoğun işlemelerin olduğu, süslemelerin yapıldığı bastonlar karşımıza çıkmamaktadır. Nitekim ceviz ağacının doğal yapısı *Ahlat Bastonu*'nun temel süsüdür denilebilir. Bastonlarda gövdede ekseri sade veya çok az işlemenin söz konusu olduğu, sap kısmının ise daha fazla işlendiği görülmektedir. At başı, kurt, kurt başı, şahin, kartal, farklı kuşlar, klasik şemsiye tipi, halka / yarım halka, asa tipi topuz, balık gibi çok

[45] Bastonların gövde işlemeleri Meryem Uguz Kaplan tarafından yapılmıştır.

çeşitli figürler kullanılmaktadır. Türk kültüründe özel bir yeri olan ve Orta Asya'dan beri türlü şekillerde işlenen kartal motifi ise özelikle *Ahlat Bastonu*'nda karakteristik motifler arasında yer almaktadır. Ahlat'ın coğrafi konumu ve Türk tarihindeki özel yerinin de bastonlarda türlü şekillerde işlendiği bu noktada ayrıca dikkat çekmektedir. Sapla birlikte gövdede de yoğun işlemelerin yapımına 1990'ların sonundan itibaren başlanmış ve günümüzde kitle iletişim araçları ve kültürel etkileşimlerle çok zengin bir süsleme çeşitliliği mevzubahis olmuştur. Oyma, kakma, yakma ve boyama gibi işlemeciliğin her türlüsü *Ahlat Bastonu*'na tatbik edilmektedir. Bunlardan başka ebru, tezhip ve minyatür gibi geleneksel Türk sanatlarıyla da baston süslemeleri yapılmaktadır. Sonuç olarak *Ahlat Bastonu* süslemede yöre tarihinin ve buna bağlı mimari, el sanatları ve işlemecilik (Taş işçiliği gibi) gibi alanlardan yoğun bir şekilde etkilenildiği belirtilmelidir. Özellikle *Ahlat Bastonu* işlemeciliğinde en yaygın yöntem olan yakma (pirogravür) tekniğiyle bastonlara Ahlat'ı sembolize eden Selçuklu kümbetleri başta olmak üzere Van Gölü gibi doğal ve beşeri çevreden elemanlar işlenmektedir.

Bastona işlemeler yapılıp zımpara aşamasından sonra mevcut boşlukları doldurmak için Bitlis'te çok bol bulunan pomzanın tozu dolgu maddesi olarak kullanılmaktadır. Son yıllarda dolgu verniği de yaygınlaşmaya başlamıştır. Benzer uygulama *Beykoz Bastonu*'nda balmumu ve tutkal karışımıyla yapılmaktadır. Esasında dolgu maddesi olarak Bitlis genelinde bol miktarda bulunan pomzanın kullanımı ve baston işlemeciliğinde ayrı bir yeri olasına karşın Coğrafi İşaret belgesinde bu konuya değinilmemiştir. Sadece Ahlat'ta yapılan bu uygulamanın özellikle belirtilmesi ilerleyen süreçlerdeki revizyonda mutlaka gündeme alınmalıdır. Cilalamada ise Devrek'teki gibi iki usul söz konusudur. İlki gomalak cilalama (domarika tekniği), ikincisi ise klasik sentetik vernikle yapılan cilalamadır. Yörede geçmişte sadece gomalak cila kullanılıyorken, bunun fazla uzun ömürlü olmaması ve maliyetli bir malzeme olmasından ötürü son yıllarda kimyasal cilaların kullanımı yaygınlık kazanmıştır. Gomalak cila, Amerikan bezine sarılmış bir avuç kadar pamuğun, ispirtoyla inceltilen gomalak cilaya daldırılması ve bastonlara sürülmesiyle uygulanır. Bu yöntem birkaç defa tekrarlanır. Sentetik vernikle yapılan cilalamada ise püskürtme tabancası veya bastonun vernik dolu kaba daldırılıp çıkartılasıyla

tatbik edilir. Birkaç defa tekrarlanan bu işlemin ardından baston 2 gün kurumaya bırakılır.

Ahlat Bastonu'nun uç / ayak kısmında ise külah formunda pirinç malzemede kullanılabildiği gibi plastik malzemeler de kullanılmaktadır. Esasında geçmişte bu bölümde sadece boynuzların uç kısmı kullanılıyor olsa da günümüzde boynuzla ilgili yaşanan sıkıntılardan ötürü diğer malzemelere yönelinmiştir.

Sırasıyla izah edilen tüm bu süreçlerin sonunda ustası haftada ortalama 15 kadar *Ahlat Bastonu* yapabilmekle birlikte bu süre tasarlanan bastona göre değişmektedir. Örneğin bazı özel tasarımlar 1 hafta ila 10 günü bulabildiği gibi bazen 1 günde 2 baston da yapılabilmektedir.

Ahlat'ta bastonculuk sektörünü incelediğimizde ilk gerileme terör olaylarıyla yaşanmıştır. Zaten sınırlı olan iktisadi şartlar bir de terör olaylarıyla iyice baltalanmıştır. İlerleyen süreçte ceviz ağacının pahalanması ve daha sonrasında da diğer ucuz ağaçlarla ve ithal bastonlarla rekabet edememe gibi hususlar etkili olmuştur. Yeni pazarların yaratılamaması, tanıtım eksikliği ve de sermaye sıkıntısı *Ahlat Bastonu*'nun çok uzun bir süre hakkettiği noktaya gelmesini engellemiştir. Bununla birlikte sektörün hareketli olduğu dönemlerde dahi yörede herhangi bir organizasyon söz konusu olmamıştır. Bu da yöre ustalarının toplu bir şekilde seslerini duyuramamada büyük ölçüde etkili olmuştur. Sonuç olarak da 2018'ye gelindiğinde Ahlat'ta 4, Adilcevaz'da ise 1 baston ustası faaliyete devam etmektedir.

Ticari duruma baktığımızda Ahlat'ta günümüzde baston fiyatları 100 ila 175 TL. arasında değişmektedir. Bununla birlikte sipariş ürünlerde ve özel tasarımlarda fiyatları birkaç bin lirayı aşmaktadır. Zanaatın son temsilcileri başta Orta Doğu pazarı olmak üzere Türk Dünyası ve Avrasya pazarına açılmanın öncelikli olduğunu vurgulamaktadırlar.

Ahlat ve genel olarak Bitlis'te kent kültüründe baston gerektiği gibi kullanılamamış ve kamusal alanda hak ettiği noktaya taşınmamış / taşınamamıştır.

Oysaki benzer şekilde bir diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün olan *Ahlat Taşı* yöre için çok daha yaygın ve de etkin bir şekilde kullanılmıştır. Bitlis'in gözde ilçelerinden biri olan Ahlat'ın gerekli altyapı çalışmaları ve tanıtım faaliyetleriyle Tatvan ile birlikte Bitlis'in en fazla turist çekecek cazibe merkezlerinden biri haline getirilmesi mümkün olabileceğinden bu durum bastonculuğu da doğrudan doğruya etkileyecektir. Bu kapsamda da ziyaretçilerin zihninde Ahlat = Baston imajı oluşturabilmek adına kent peyzajında bu ürün sembolik bir değer haline getirilmelidir. Bunun için Devrek'tekine benzer baston heykelleri yanı sıra Ahlat'ın diğer değerleriyle bütünleşik park – bahçe mobilyaları ve dekoratif ürünler tasarlanmalıdır. Konuyu örneklendirmek gerekirse; Ahlat şehir meydanına veya en işlek caddenin girişine *Ahlat Taşı*'ndan bir saat kulesi, bu saatin akrep ve yelkovanının da *Ahlat Bastonu* şeklinde tasarlanmasıdır. Son yıllarda Ahlat'ta birer sanat eseri niteliğinde olan *Ahlat Taşı* çeşmelerde de *Ahlat Bastonu* süs amaçlı kullanılabilirdi. Yine aynı çeşmelerin musluklarının *Ahlat Bastonu* sapı formunda tasarlanması da söz konusu ürüne dikkat çekmede oldukça etkili olabilecek detaylar olabilir.

Son olarak en yeni Coğrafi İşaretli ürünlerimizden olan *Ahlat Bastonu* tescil belgesinde belirtilen birkaç ihtilaflı duruma baktığımızda daha öncede belirtildiği üzere Coğrafi İşaretin temel prensibi olan belli bir coğrafi sahanın varlığı bu el sanatı için hatalı belirtilmiştir. Coğrafi sınır olarak sadece Ahlat'ın işaret edilmesi konunun hem tarihsel hem de güncel durumuyla tezat teşkil etmektedir. Söz konusu ürün ile ilgili olarak Ahlat ve Adilcevaz'ın belirtilmesi daha uygun olacaktır.

Beykoz Bastonu: Beykoz'un Dereseki ve Akbaba Mahalleleri, geçmişte civar illerin tüm küçük ahşap işlerinin temin edildiği önemli bir merkezdi. Her ikisi de orman köyü olan bu yerleşmelerde uzun yıllar çiftçiler için sırıklar, hallerin ve toptancıların kullandığı tahta meyve – sebze sandıkları, tekstil firmaları için ahşap makaralar, şemsiye sapları, elbise askıları gibi çok çeşitli ürünler yapılmış olup kimi zaman talepleri karşılamakta güçlük çekildiği olmuştur. Talepleri karşılamada yetersiz kalınması *Beykoz Bastonu* için de söz konusu oluyordu. Fakat idari

mevzuatlardaki değişiklikler sahanın temel iktisadi faaliyetini bütünüyle değiştirmiş ve günümüzde ahşap işçiliği neredeyse bütünüyle ortadan kalkmıştır.

Tipik bir *Beykoz Bastonu*, 95 cm. boyunda, çapı değişkenlik göstermekle birlikte erkekler için daha kalın (3 – 3.5 cm.), kadınlar için daha ince (2 – 2.5 cm.) formda olmaktadır. Bastonlarda sentetik veya organik herhangi bir boya malzemesi kullanılmamaktadır. Renklendirme olarak sadece yakarak eskitme görünümü kazandırılmaktadır.



Fotoğraf 497. Genç Sürgünler Baston İçin Kesilmeye Hazır Hale Gelene Kadar Sapları İçin Eğrilik Vermek Adına Bükülüp Bağlanır

Beykoz Bastonu, kullanılan malzeme ve motifler açısından incelendiğinde *Devrek Bastonu* ve *Ahlat Bastonu*'ndan büyük farklılıklar sergilemektedir. *Beykoz Bastonu*'nun en önemli özelliği tek parça kestane ağacından (*Castanea sativa*) yapılıyor oluşudur. Bu nedenle az sayıdaki kaynakta da *Beykoz Kestane Bastonu* olarak geçmektedir. Kestaneden başka tercih sırasına göre kızılcık, yabani elma, gül ve ceviz gelmektedir. Muşmuladan da baston yapımı denenmişse de memnun kalınmamıştır.

Baston yapım aşamalarına baktığımızda ilk olarak baston için uygun dalların kesilmesi gerekmektedir. Kesim Eylül ayında başlar ve Nisan 15'e kadar devam eder. Bu devrenin dışında bastonluk dal kesimi yapılmaz, yapılsa dahi, ustaların tabiriyle ağaca su yürümeye başladığından makbul olmaz. Dallar kesilirken kurutma esnasındaki küçülme payı göz önüne alınarak bitmiş bir bastona kıyasla daha kalın dallar tercih edilir. Ustalar, dalları keserken ağaca zarar vermemeye ve genç sürgünleri hırpalamamaya özen gösterirler ki sonraki yıllarda da ağaçlardan yararlanabilsinler. Kesilen dallar kabaca temizlenir ve rüzgar alan bir yerde kurumaya bırakılır. Daha sonra sitin adı verilen ve altı sürekli yanan kazanlarda suyun içinde haşlanır. Bir tanesi 175 dal kapasiteli toplam 2 kazanda yarım saat haşlanan dallar çıkartılır ve soğumadan, telli özel bir aparattan geçirilerek yumuşamış kabuğundan ayrılır. Bu işlemin hemen ardından özel tasarlanmış pirinç kalıplarda sap eğriliği kazandırılır. Sap kısmına verilen eğriliğin korunması için eğrilen sapın ucu ve gövdeye tel bağlanır. Kabukları soyulan ve tellenen dalların 10 gün rüzgarda bekletilerek içerisindeki suyun uçurulması gerekmektedir. Bu aşamadan sonra ise atölyeye alınan dallar ranza adı verilen ve çatıya kadar yükselen raflara istiflenir. İstiflenen dalların altında 10 gün boyunca sürekli soba yakılarak kurutma işlemi gerçekleştirilir. Toplamda 20 günün sonunda baston olarak işlemeye hazır hale gelen dalların ilk etapta telleri sökülür ve testereyle uygun boyda kesilir. *Beykoz Bastonu* için standart boy 95 cm.'dir. Daha sonra doğrultma tahtasına alınarak pürmüzleme aşamasına geçilir. Bu aşamada bastona hem eskitme görünüm kazandırılır hem de sap kısmı için tekrar tel takılarak yapılan ısıtmayla bastona daha da dayanıklılık kazandırılır. Pürmüzleme denilen aşama 2 – 3 dakika kadar sürmektedir. Pürmüzleme, karakteristik *Beykoz Bastonu*'nun geleneksel süsleme metodudur.

Kullanılan klasik bastonculuk araçları yanı sıra eskitme görünümü vermek adına yapılan (Pürmüzleme işlemi) uygulamada ev tüpü ve şaloma kullanılmaktadır. Yine klasik bastonculuk araçlarından farklı olarak pirinç sap kalıpları kullanılmaktadır.



Fotoğraf 498. *Beykoz Bastonu*'nun Elde Ediliş Biçimi ve Yapımından Çeşitli Görüntüler

Sapları ay şeklinde tabir edilen klasik şemsiye tipi (Yarım halka) saplardır. Bununla birlikte nadiren de olsa hayvan başı figürleri de (Akbaba Mahallesinde) kullanılmıştır. Bastonların uç / ayak kısmında herhangi bir aparat bulunmamaktadır. İsteyenler kendilerince plastik aparat tedarik ederek bastonlarına monte etmektedirler.

Daha sonra desen verme işlemine geçilir. *Beykoz Bastonu*, esasında yoğun işlemeciliğin olduğu bir baston değildir. Karakteristik belli başlı uygulamalar vardır. Yakarak eskitme görünümü verme, sap kısmının ucunda çentikler (sular) açılarak yapılan süsleme ve son zamanlarda sadece bir usta tarafından yapılan kireçle dekorlama en yaygın olanlardır. Kireçle yapılan dekorlamada suyla söndürülmüş kireç bastonun muhtelif yerlerine serpilir ve daha sonra yakma işlemine geçilir. Yakılan bastonlar bir müddet dinlendirilir ve daha sonra yüzeydeki kireçler talaşla temizlenir. Kireçli yüzeylerin yanmamasından kaynaklı doğal bir desen oluşur. Bir diğer yaygın motif ise kestane yaprağı desenidir. Kestane ağacından yapılan baston için kestane yapraklarından esinlenerek yapılan bu motif yoğun bir şekilde kullanılır. Desen verme işleminden sonra 80 numara zımpara ile zımparalama işlemine geçilir. Cilalama safhasına geçmeden önce ağacın yapısal özelliğinden kaynaklı olabilecek kılcal boşluklar ağaç tutkalı ve balmumu karışımıyla doldurulur. Bu dolgu işleminin ardından da Arap kağıdı da denilen kullanılmış eski zımparalarla tekrar zımparalanır.



Fotoğraf 499. *Beykoz Bastonu*'ndaki En Yaygın İşleme Kestane Yaprağı Motifidir

Son aşamada ise hazırlanan gomalak cila bir miktar suyla inceltilerek ilk astar çekilir. Kurumaya bırakılan bastonlar daha sonra tekrar zımparalanır (Arap kağıdıyla) ve bu defa saf gomalak cila ile cilalanır. Bastonlar için hala geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak gomalak cila kullanılır. Bu iş için gerekli gomalak ithalat yoluyla sağlanmaktadır. Gomalak cilaya katılan balmumu ise Dereseki mahallesindeki sınırlı olarak sürdürülen arıcılık faaliyeti kapsamında ustanın kendi

üretiminden karşılanmaktadır[46]. Kullanılacak cila için ispirto ve çam sakızı da gerekmektedir. İlk etapta gomalak ve ispirto karıştırılır ve 2 gün boyunca her yarım saatte veya saat başı çalkalanır. İki günün sonunda naylon çorapta süzülen karşılıma eritilmiş ve aynı şekilde süzülmüş çam sakızı ve balmumu karıştırılır. Hazırlanması 2 günü bulan baston cilası hava almadığı müddetçe 2 – 3 yıl dayanıklılığını korur fakat hava alması durumunda kısa sürede sertleşir ve kullanılamaz hale gelir. İki aşamadan oluşan bu cilalama sayesinde bastonlar daha parlak bir görünüm kazanır. Cilalama önce saptan başlar ve kurumaya bırakılır, sonrasında gövde cilalanır. 60 kadar bastonun cilası 1 gün sürmektedir.



Fotoğraf 500. *Beykoz Bastonu* Cilalamada Kullanılan İki Önemli Malzeme: Solda Gomalak ve Sağda Balmumu

Karakteristik bir *Beykoz Bastonu*'nun ortaya konmasında sadece 20 gün hammaddenin hazırlanması sürmektedir. 20 günün sonunda baston yapımına hazır hale gelen dallardan 1 günde 30 tane ortaya konabilmektedir. Fakat burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir noktada ustasının tek seferde bir bastonun bütün aşamalarını tamamlamadığıdır. Aynı anda 30 kadar bastonun sadece pürmüzü ya da cila işi yapılmaktadır. Bu nedenle 1 günlük mesaide ortaya konan baston sayısı değişkenlik gösterebilmektedir. Bununla birlikte bir bastonun yapım süresi

[46] Arıcılık, Dereseki ve çevre mahallelerde sınırlı da olsa yapılmakta olup özellikle kestane balı üretilmektedir. Fakat yaşlanan ve kuruyan kestaneler nedeniyle bu üretim de büyük ölçüde gerilemiştir.

hesaplanmak istendiğinde, günde ortalama 30 baston yapılmaktadır. Bir baston ustasının günlük mesaisini örnekle izah edecek olursak bir günde (Sabah 09.00 – akşam 19.00 arasında) sadece cilalama veya sadece torna yapılmaktadır.



Fotoğraf 501. Hazırlanan Gomalak Cila ile *Beykoz Bastonu*'nun Cilalanması



Fotoğraf 502. Beykoz'da Yapılan Muhtelif *Beykoz Bastonu* Örnekleri

Geçmişte faaliyetin yoğun yapıldığı ve yüksek gelir sağladığı zamanlarda kooperatifleşme veya bir oda kurma ihtiyacı görülmemiştir. Bu nedenledir ki faaliyetin geçmişi ile ilgili çok fazla resmi veri bugünlere ulaşmamıştır.

Bastonculuğun yoğun olarak yapıldığı 1990'lardan öncesine değin özellikle Orta Doğu pazarına yönelik üretimler yapılmakta olup Mısır, Filistin, İsrail, Ürdün, Lübnan yoğun bir şekilde baston ihracatının yapıldığı ülkelerdi. Yurtiçinde ise Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinden çok yoğun bir şekilde *Beykoz Bastonu* talebi söz konusuydu. Rum ve Ermeni tüccarlar *Beykoz Bastonu*'nun pazarlanmasıyla yoğun olarak ilgilenmişlerdir.

Beykoz Bastonu'nun dramatik gerileyişinde Dereseki ve Akbaba köylerinin 1. ve 2. derece sit alanı ilan edilmesi büyük ölçüde etkili olmuş ve adeta yasayla birlikte bastonculuk da bitmiştir. Zira orman köylüsünün temel geçim kaynağı olan ormanlardan yararlanma bu şekilde engellenmiş ve ne yazık ki orman köyleri için sadece burada değil çoğu yerde sürdürülebilir bir kalkınma modeli oluşturulamamıştır. Oysaki gerek Devrek'teki gerekse Dereseki'deki baston ustalarının da işaret ettiği gibi bastonculuk için gerekli dalların temininde usulüne uygun hareket edildiği vakit orman ve bastonculuk karşılıklı olarak pozitif bir gelişim sergilemektedirler. Ekoloji – İktisat ilişkisi içerisinde değerlendirildiğinde bastonculuğun ormanlar için zarardan çok yarar sağladığına dikkat çekilmesi gerekmektedir. Beykoz ormanları için bastonculuğun orman gençleştirmede çok yararlı olduğu ifade edilmektedir. Zira yaptığımız saha çalışmasında da baston için dal kesimi yapılan ağaçlarla mevcut yasal düzenleme ve sahanın sit alanı olması nedeniyle kendi haline bırakılan ağaçlardaki kuruma dikkat çekici ölçüdedir. Yasal düzenlemeler bastonculuğu gerilettiği gibi aynı zamanda da ormanlar için de olumsuzluk yaratmıştır. Öyle ki son ustalar *Beykoz Bastonu* için sadece bu yörenin kestanesinin kullanılabildiğini başka bir havalideki kestanenin aynı şekilde işlenemediğini ısrarla vurgulamışlardır. Bu nedenledir ki daha öncede bahsedildiği gibi geçmişte söz konusu baston *Beykoz Kestane Bastonu* olarak da tanınmaktaydı. Bu husus Coğrafi İşaret açısından da aranan temel şart olarak da ayrıca dikkat çekmektedir. Bundan başka bambu malzemelerin bol ve ucuz bir şekilde piyasaları

ele geçirmesi de *Beykoz Bastonu*'nu ciddi ölçüde geriletmiş ve de piyasadan çekilmesine neden olmuştur.

Dereseki'de faaliyeti sürdüren tek ustanın da ifade ettiği gibi bu tip mesleklerin ortak sorunu halini almış olan çırak problemi, tanıtım yetersizliği gibi unsurlarla adeta bütünüyle yitirilme noktasına gelinmiştir. Yerel yönetimlerce de maalesef *Beykoz Bastonu*, gerektiği gibi tanıtılıp değerlendirilememiştir. İstanbul gibi bir dünya şehrinin ve Beykoz gibi İstanbul'un müstesna bir yerinin karakteristik bir ürününün görmezden gelinmesi ilerleyen zamanda telafisi mümkün olmayan sonuçlar doğuracaktır. Genel olarak sadece Türkiye'nin değil hemen çoğu ülkelerin karşı karşıya olduğu yerel / geleneksel el sanatlarının yitirilmesi problemi, bununla birlikte bütünüyle çağın koşullarına göre hızlı bir değişime sahne olan büyük şehirlerde bu gibi geleneksel ürünlerin çok daha hızlı kaybolması endişe verici boyutlara ulaşmıştır. İstanbul'un da hızlı kentleşme, çok kültürlülük, çağın şartlarına göre beklentilerin çok daha hızlı değiştiği bir yer olması göz önüne alındığında bu gibi bir değerin pozitif ayrımcılığa tabi tutulması gerekmektedir.

Beykoz'daki bastonculuk sektörüne baktığımızda 1970'lerde Dereseki'de 30, Akbaba'da ise 15 kadar atölye yoğun bir şekilde bastonculuk faaliyetini sürmekte olup bazı atölyelerde 7 – 8 kişi istihdam edilmekteydi. Bahsi geçen köylerde 1990'larda ise Dereseki'de 6, Akbaba'da 1 usta faaliyete devam ediyor olup yılda 130.000 baston üretiliyordu (Gözükızıl, 1991: 47; Ertem, 1994: 186). 2018'e gelindiğinde ise faaliyeti atölye tipi olarak 1 kişi sürdürmekte olup diğer 2 usta ise yaşlarının ilerlemiş olması ve sağlık sorunlarından ötürü baston yapımını bırakmışlardır. Fiyatlara baktığımızda 2018'in ilk yarısı itibariyle *Beykoz Bastonu* için toptan fiyat 15 TL. ve perakende olarak da 30 – 35 TL. olması gerektiği belirtilmiştir.

Bastonculukla İlgili Yapılması Gerekenler: Baston, medeniyet tarihimiz süresince türlü şekillerde ve buna paralel çok çeşitli kullanım amaçlarıyla hayatımızda var olmuş araç ve aksesuarlardır. Bununla birlikte son yıllarda baston kullanımı ve taşıdığı değerde çok ciddi değişimler, başka bir ifadeyle gerilemeler söz

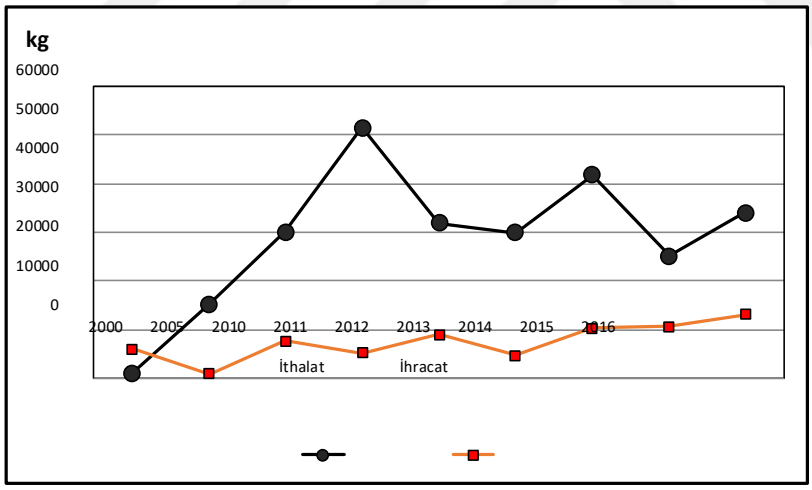
konusu olmuştur. Sadece Türkiye'de değil dünya genelinde gündelik hayatta baston kullanım alışkanlığı büyük ölçüde ortadan kalkmış, bastonlar çok küçük bir zümre tarafından kullanılan veya koleksiyon / dekor amaçlı alınan ürünler haline gelmiştir. Bastonlar günümüzde ekseriyetle 4 şekilde pazarda yer almaktadır. Bunlar; dekoratif amaçlı veya koleksiyon parçası olarak üretilen yoğun işlemeli bastonlar, ki konumuz olan Coğrafi İşaret niteliğindeki bastonlar bu gruptadır; ihtiyaç bastonları da denilen yaşlılığa veya sağlık sorunlarına bağlı kullanılan sade veya çok az işlemeli ahşap bastonlar; ortopedik bastonlar (Tabureli bastonlar, katlanır bastonlar gibi) ve minyatür bastonlar. Yine bunlardan minyatür bastonlar da Coğrafi İşaret niteliğindeki bastonlardan esinlenilerek yapılmaktadırlar.

Günümüz Türkiye'sinde baston yapılan sahalar ise 2 büyük ve popüler merkez Devrek (Zonguldak) ve Ahlat (Bitlis)'tır. Bunlardan başka köklü bir tarihi geçmişi olan ve karakteristik bastonların ortaya konduğu Beykoz'da ise sektör bir kişiyle temsil edilmektedir. Bu merkezlerden başka Gaziantep, Gölbaşı (Ankara), Taraklı ve Akyazı (Sakarya), Bartın, Ordu, Yatağan (Denizli)[47], Konya ve Balıkesir sayılabilecek sahalarımız olup buralarda ortaya konan bastonlar yöresel marka niteliğinde olmayan bastonlardır.

Bastonculuk için ulusal olduğu kadar uluslararası tanıtım da çok önemlidir. Nitekim günümüzde üretilen ve her biri birer sanat eseri olan Coğrafi İşaret niteliğindeki bastonlarımız toplumun alım gücü nispeten yüksek belli bir kitlesine hitap etmektedir. Gelişmiş ülkelerdeki yüksek alım gücüyle söz konusu bu bastonlar çok daha fazla rağbet görebilecektir. Bu açıdan Orta Doğu ülkeleri başta olmak üzere Asya'da karakteristik özellik sergileyen bastonlarımızın daha etkin bir şekilde tanıtılmasına ihtiyaç vardır. Yine Orta Doğu ülkelerinde kılıç, hançer ve kama gibi ürünlerin kültürlerinde ayrı bir yer işgal ediyor olması da bastonculukla ilişkilendirilebilir. Daha öncede bahsedilen kargılı bastonlar adı verilen içerisinde gizli silahların bulunduğu bastonlar, Arap ülkelerinde rağbet görebilecek ürünlerdir. Hatta karakteristik bastonlarımız ile aynı şekilde Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçak,

[47] Yatağan'da geçmişte yapılan kargılı baston olarak da nitelendirilen, içerisinde gizli bir kılıcı / hançeri bulunan bastonlardır.

kama veya yatağanlar tasarlanarak bunların bastonla kamufle edilerek sunumu 2 farklı sektörü buluşturabilecek özel Türk ürünleri olarak uluslararası pazarlarda yerini alabilecektir. Elbette kötü amaçlı kullanımlarla olumsuzluk yaratabilecek bu gibi silahlarda uluslararası anlaşmalar gözetilerek usulüne uygun tasarımlar yapılmasına da özen gösterilmesi muhakkaktır. Örneğin kan oluklarının açılmaması veya kılıç hançer gibi ürünlerde ağız açma işleminin yapılmadan bastonla kamufle edilmesi gibi. Bu tipte bastonlardan başka yaşlı ve hastaların kullanımına uygun ortopedik bastonlar için de yine Coğrafi İşaret olan bastonlarımızdan esinlenilerek tasarımlar ortaya konabilir. Bu sayede baston kullanma zorunluluğu bulunan kişiler için estetik ve de bir sağlık gerecinden öte aksesuar niteliğinde bastonlar ortaya konabilir. Böylelikle baston arz – talep ilişkisinde de bir artış yaşanacaktır. Yine bu noktada alanında uzman ortopedi ve travmatoloji hekimlerinden yardım alınarak dış görünüşte karakteristik baston formu korunarak fakat tasarımda hastaların ihtiyacı gözetilerek bastonların yapılmasına çalışılmalıdır.



Kaynak: TÜİK, Dış Ticaret İstatistikleri, 2018.

Şekil 263. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Baston İthalat ve İhracat Miktarı[48]

Bastonculuk sektörü ile ilgili ticari duruma baktığımızda konuyla ilgili ilk olarak dikkat çeken nokta baston ithalat ve ihracat değerleri arasında çok ciddi

[48] Şekildeki değerler baston, iskemle baston ve kamçı değerlerini içermektedir.

farklar bulunduğudur (Şekil 263). Bununla birlikte her ne kadar ithalat değerleri ihracatın çok üzerinde olsa da ithalatta ciddi manada istikrarsızlık da söz konusudur. 2000 – 2011 arasında dikkat çekici ölçüde artan baston ithalatı 2011'deki 51.589 kg. ile son yılların en yüksek değerine çıkmıştır. İlerleyen yıllarda inişli çıkışlı bir gelişim sergileyen baston ithalatı 2015'te 25.096 kg.'a kadar gerilemiş olsa da 2016'da yeniden artmış ve 33.998 kg.'a çıkmıştır. İhracatta ise daha durağan bir gelişim söz konusudur. 2005'te 824 kg.'a kadar gerilemiş olan baston ihracatı 2010'a gelindiğinde 7.739 kg. olmuş, 2013'ten sonra ise düzenli olarak artmış ve 2016'da 13.125 kg.'lık baston ihracatı gerçekleşmiştir (Şekil 263).

2016'daki baston ithalat ve ihracatını ülkeler özelinde değerlendirdiğimizde söz konusu yılda 32 ülkeye ihracat gerçekleştirilmiş olup sadece 14 ülkeden baston ithalatı yapılmıştır. Bu noktada ihracat miktarı düşük olmakla beraber Türk bastonlarının daha geniş bir pazara hitap ettiği anlaşılmaktadır. 2016 itibariyle en fazla baston ihraç ettiğimiz ülkeler sırasıyla Suriye (3.515 kg.), Gürcistan (1.983 kg.), Mısır (1.732 kg.) ve İsrail (834 kg.) olmuştur (TÜİK, 2018). Toplam ihracatın % 26.8'inin Suriye'ye gerçekleşmiş olması dikkat çekici olmakla birlikte bahsi geçen ürün grubu içerisinde sağlık amaçlı kullanılan bastonların da olduğu göz önüne alındığında, Suriye'deki koşullarda bastona olan ihtiyacın artması Türkiye ihracatına da yansımıştır. İthalattaki duruma baktığımızda ise tamamına yakını (% 90.5'i) Çin'den gerçekleşmiş olup bu ülkeyi sırasıyla Fransa (1.308 kg.) ve Tayvan (1.020 kg.) takip etmektedir. Aynı yıl toplamda 13.125 kg.'lık ihracattan 213.876 TL.'lik gelir elde edilmiş olmasına karşın 33.998 kg.'lık ithalata 1.260.749 TL.'lik ödeme yapılmıştır (TÜİK, 2018).

Bununla birlikte yurtdışından ucuz ve bol miktarda temin edilen bastonlarla ilgili yerli üretici lehine düzenlemeler yapılması gerekmektedir. Elbette ilerleyen süreçte bastonculuk belli bir seviyeye çekildikten sonra da fiyatlarda tüketici için belli bir aralığın gözetilmesi sektörün devamlılığı açısından önemlidir. Bu noktada ihtisas gümrükleri oluşturulması bir zorunluluk halini almıştır. Makine yapımı ve el yapımı bastonlar arasında çok ciddi fiyat farkları söz konusudur. Doğal olarak her iki baston için ulusal ve uluslararası pazarlarda belli bir taban fiyat gözetilmesi

gerekmektedir. Zaten değerinin çok altında satılan Türk bastonları bu haliyle yabancı ülkelerdeki meslektaşlarıyla zaten rekabet etmekten uzaktır. Bu durumu bir örnekle izah etmek gerekirse ABD'de sadece veya çok az işlemesi bulunan büyük bir kısmı makine yapımı olan bastonlar 40 ila 75 $'dan alıcı bulmaktayken hikori ağacından yapılan bir baston 90 – 150 $'dan satışa sunulmakta olup motif, sap tasarımı ve tercih edilen cilaya bağlı olarak ayrıca 6 ila 15 $ arasında değişen meblağlarda fark ödenmesi gerekmektedir.

Üzerinde durulması gereken bir husus da faaliyetin esnaf muaflığı kapsamında olduğudur. Bu sayede zaten sınırlı sayıda olan üretim ve de talep bir de vergi yükü altına girmekten kurtulmuştur. Ayrıca orman köylüsünü ve geleneksel ahşap işlemeciliği ürünlerinden geçimini sağlayanları mağdur etmemek adına, ormanlarda her yıl veya ağacın niteliğine göre 2 – 3 yılda bir belli parseller bu gibi işler için kontrollü kesime ayrılmalıdır. Korucular veya zabıtalar eşliğinde yapılacak kontrollü kesimler, hem ağaçların gençleştirilmesinde hem de hammaddeye bağlı sıkıntıların yerli kaynaklardan temininde çift taraflı bir yarar sağlayacaktır.

Son olarak Coğrafi İşaret kapsamında en zayıf olduğumuz nokta olan denetlemede de duygusallıktan uzak ve de objektif bir şekilde uygulamanın gerektirdiği denetimlerin yapılmasına dikkat çekilmesi gerekmektedir. Aksi taktirde Coğrafi İşaret uygulamasının ve bunun sağlayacağı ürün kalitesinin devamlılığının sağlanması mümkün olmayacaktır. Bu aşamada 2018 itibariyle Coğrafi İşaret niteliğindeki 2 bastonumuz için bir ürün sertifikası veya ürün kimliği tasarlanması uygun olacaktır. Bu kapsamda gerek Ahlat gerekse Devrek'te Coğrafi İşaret kapsamında tasarlanmış olan logolarının da bulunduğu bir belge düzenlenerek bu belgede; bastonu yapan ustanın adı, atölyesinin / işletmesinin adı, yapım tarihi ve satış tarihi, bastonun teknik özellikleri belirtilerek ilgili belge bastonla birlikte müşterisine taktim edilmelidir. Bu uygulama aynı zamanda bastonların birer tarihi vesika olma özelliğini de sağlayacaktır.

Karakteristik Türk Kaşıkları: Türk kültüründe ahşap işçiliğinin önemli ürünlerinden kaşıkların köklü geçmişi yanı sıra ekonomik ve sanatsal değeri de

dikkat çekici mahiyettedir. Türlü açılardan incelendiğinde anlaşılacağı üzere *Türk Kaşıkları* da potansiyel bir Coğrafi İşaret olmakla birlikte muhtelif özelliklerinden hareketle bıçaklarda olduğu gibi kaşıklarda da birden fazla Coğrafi İşaret niteliğinde olan ürünümüz bulunmaktadır.

Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilecek ahşap ürünümüzden biri de kaşıktır. Kaşık ve Kaşıkçılık; bir kültürel miras, bir zanaat, bir iktisadi faaliyet, bir sanat eseri, eğlence – oyun aracı, sofra – mutfak gereci gibi türlü misyonu bulunan ve geçmişi binlerce yıl öncesine uzanan, avadanlığımızın önemli ürünlerinden ve de faaliyetlerinden biridir. Tarihi hakkında çok fazla bilginin bulunmadığı kaşık ile ilgili olarak farklı zamanlarda farklı yerlerde farklı bir gelişimin yaşanması muhtemeldir. Türk kültüründe de kaşık önemli ve de özel bir pozisyonda bulunmaktadır. Kaşığın kültürümüzdeki yerinde ve kaşık çeşitlerinin şekillenmesinde şüphesiz günümüzde bir kısmı Coğrafi İşaret olan ve daha yüzlercesi potansiyel Coğrafi İşaret olabilecek zengin *Türk Mutfak Kültürü*'nün de etkisi olmuştur. Araştırmamız kapsamında kaşık kavramı ve kaşığın genel özellikleri üzerinde durulduktan sonra dünyadan da potansiyel Coğrafi İşaret niteliğindeki birkaç örneğin tanıtımının ardından benzerlik ve farklılıklarıyla Coğrafi İşaret olabilecek *Türk Kaşıkları* tanıtılmıştır.

Kaşık: Sulu ve bazı ufak taneli yiyecekleri ağza götürmeye yarayan saplı sofra aracıdır, şeklinde tanımlanmaktadır (TDK Güncel Sözlük, 2018). Bununla birlikte söz konusu tanımlama bir mutfak gereci olan kaşığı ifade etmekte oysa ki kültürümüzde özellikle müzikli toplantılarda bir çalgı, oynanan oyunun bir parçası olarak kullanılan "Oyun Kaşıkları" da önemli bir yer işgal etmektedir. Bu açıdan tanımlamayı yaparken kullanılan malzemeden kullanım amacına değin çok daha geniş kapsamlı bir izahat yapma zorunluluğu vardır. Bu hususlar göz önüne alınarak Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek kaşıkların tanımı yapılırken;

> *"Geleneksel Türk Kaşıkları; ahşaptan (Özellikle şimşir) imal edilen, sade olabildiği gibi süslemede çeşitli metallerin (bakır, gümüş gibi), yakma tekniğinin, oymacılığın, doğal boya ve cilaların (sır) kullanıldığı, kullanım amacına göre Çorba Kaşığı, Pilav Kaşığı, Komposto Kaşığı, Tatlı Kaşığı, Şeker Kaşığı, Kahve Kaşığı, Çay Kaşığı, Kavurma Kaşığı, Süs Kaşığı ve Oyun Kaşığı (Enstrüman) olarak farklı boy ve özelliklerde, tüm aşaması el işçiliği olan ağız, boyun ve sap kısmından oluşan gereçtir."*

şeklinde tanımlanabilir. Bu tanımlamadan da anlaşılacağı üzere kaşık, Türk kültüründe sadece bir mutfak aracı olmaktan ziyade folklorik de bir ögedir. Bununla birlikte en yaygın kullanım alanının sofra kültüründe olması kaşıklara ayrı bir çeşitlilik kazandırmıştır. Sadece çorba gibi sıvı besinlerin değil pek çok farklı besin için özel olarak tasarlanmış olan kaşıklar, bu alandaki zenginliğin bir ifadesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Her ne kadar kaşık çeşitliliğimizde dikkat çekici bir zenginlik söz konusu olsa da ne yazık ki bu alandaki tarihi bilgi ve belgelerde bir o kadar sınırlıdır. Kaşığın ya da kaşığa benzer ilk gerecin ne zaman, kim ya da kimlerce ve nerede ortaya çıktığı ile ilgili kesin bir bilgi söz konusu değildir. İlk kaşık; bir dala sabitlenmiş olan bir deniz kabuğundan oluşuyordu (Üçüncü, 2012: 28; Anonim, 2014: 171). Yapılan arkeolojik çalışmalar kaşığa benzer ilk gerecin günümüzden 30 – 40 bin yıl önce kullanıldığını göstermiştir (Züber, 1983: 36). Ural – Altay civarında da Neolitik döneme ait kaşık örnekleri bulunmuştur (Meydan Larousse, 1992: 54). Bıçaktan sonra en eski ikinci sofra gereci olan kaşığın geçmişi ile ilgili olarak Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalar, Burdur Merkez'in 26 – 27 km. güneybatısında yer alan Hacılar Köyünde aynı isimle anılan höyükte (Hacılar Höyük) pişmiş topraktan yapılmış ilk kaşık örneklerinin M.Ö. 6000'e tarihlendiği, günümüzdeki kaşıklara çok daha benzer olan örneklere ise M.Ö. 2000'lerde rastlandığını göstermiştir (Eren, 1984: 3; Anonim, 2014: 171). Ahşaptan oyularak yapılan en eski kaşık örnekleri ise M.Ö. 1250'de Mısır'daki firavun mezarlarında bulunmuştur (Adler, 2003: 2). Yine Çatalhöyük'te yapılan çalışmalar neticesinde Prof. James Mellaart (1925 – 2012) kemikten yapılmış spatula ve kaşık örneklerinden bahsetmiştir (Üçüncü, 2012: 28). Çatalhöyük'ün geçmişinin M.Ö. 7500'lere dayandığı göz önünde bulundurulduğunda kaşığın sadece Anadolu'da değil tüm medeniyetimiz açısından çok köklü bir tarihi olduğu açıktır. Bu uzun süreç içerisinde deniz kabukları, kemikler, fildişi, bağa, boynuz, pişmiş toprak sonraları muhtelif ağaçlardan tahta kaşıklar, özellikle Sanayi Devrimi ile yaygınlaşan madeni kaşıklar (Çelik, bakır, altın, gümüş gibi) ve son olarak plastikten imal edilen kaşıklar kullanılmış ve de kullanılmaya devam etmektedir.

Dünya genelinde potansiyel birer Coğrafi İşaret olabilecek kaşık örneklerine baktığımızda ise milletlerin folklorik ögelerini yansıtan pek çok karakteristik kaşık karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan Havyar Kaşığı (bütünüyle tek parça sedeften yapılır), Porselen Çin Kaşıkları (dik açılı sap uzunluğuyla toplam 5 – 6 cm. kadar), Kore Kaşıkları (Sujeo), Japon folklorunda özel bir yere sahip olan Shamoji (Yassı pirinç kaşığı) verilebilecek birkaç örnektir. Çalışma konumuzu oluşturan geleneksel tahta kaşıklarla ilgili olarak da dünyadan Coğrafi İşaret niteliğinde olabilecek örnekler mevcuttur. Macar, İsveç, Norveç (İskandinav Kaşıkları olarak da anılmaktadırlar), Romanya, Birleşik Krallık (Özellikle Wales), Lübeck (Almanya) ve Galiçya (İspanya) tahta kaşıkları az sayıdaki önemli geleneksel tahta kaşık üretim merkezlerindendir. Bunlar içerisinde Wales'in sembolü olan ve "Lovespoon" adı verilen kaşıklar oldukça popülerdir. Geçmişi 17. yy.'a uzanan, kalp, düğüm, anahtar, kilit, zincir, halat, ev, çiçek, elmas, çan gibi özellikle birlikteliği ve bağlılığı sembolize eden motiflerle süslenen, yoğun işlemelerle bezeli kaşıklardır (Adler, 2003: 7). İskandinav kaşıkları ile kastedilen ekseriyetle İsveç yapımı kaşıklardır. Kolay işlenebilen, rengi ve dokusuyla (damarlı yapısı) kaşık yapımı için ideal olan ve tüm İskandinavya'da oldukça yaygın olan huş ağacının (*Betula*) yanı sıra ıhlamur (*Tilia americana*) da tercih edilmektedir. Söz konusu kaşıklar da 1700'lerin ortalarından itibaren İsveç başta olmak üzere Norveç ve Finlandiya'da da yapılagelmiştir (Adler, 2003: 9). Yine aynı sahada fakat çok daha karakteristik olan aynı zamanda Norveç'in sembol ürünlerinden "Wedding spoons" (Düğün Kaşıkları) da dikkat çekici bir başka örnektir. Bu kaşıkların da imalinde huş ve ıhlamur yaygın bir şekilde kullanılmakta olup söz konusu kaşıkların en karakteristik özellikleri iki kısa saplı kaşığın yine ahşaptan yapılmış olan zincirle birbirine bağlı olmasıdır. Yöre folklorik hayatında oldukça özel bir yere sahip olan *Wedding Spoons* birlikteliği simgelemesinden ötürü özellikle son yıllarda popüler bir turistik ürün olarak ön plana çıkmıştır. Geleneksel Romanya tahta kaşıkları ise Sighişoara (Mureş)'da yapılmaya devam etmektedir. Ekseriyetle ıhlamur ağacından yapılmakta olup süs kaşığı olarak kullanılmaktadırlar. Kaşıkların karakteristik özellikleri saplarında yılan, ejderha, baykuş, leylek ve değişik kuş motifleri, güneş, yıldız, haç, çiçekler ve çeşitli geometrik şekiller işlenmesi ve boylarının 45 cm.'i bulmasıdır. İngiltere'nin Durham

Kontluğuna bağlı Kuzey Pennine bölgesinde de geleneksel tahta kaşık yapılmaktadır. Yine İngiltere'de ilki 5 – 7 Ağustos 2016'da düzenlenmiş olan "Uluslararası Kaşık Festivali[49]" özellikle kaşıkçılık zanaatı açısından oldukça dikkat çekicidir. İngiltere'de Doğu Midlands'a bağlı Edale köyünde düzenlenen etkinlik bünyesinde meraklılar için belli bir ücret karşılığında kaşıkçılık eğitimleri verilmiş, geleneksel İngiliz tahta kaşıklarıyla ilgili bilgiler sunulmuş, farklı bölgelerden kaşık ustaları bir araya gelerek bilgi paylaşımında bulunma fırsatı yakalamıştır. Eski ve yeni kaşık oyunları, hem özel koleksiyon parçalarının sergilendiği hem de satışların yapıldığı bir kaşık galerisinin tesis edilmesi, faaliyeti kültürel, iktisadi ve de turistik bir hale getirmiştir. Bu ve benzeri uygulamaların tümü, yitirilmekte olan zanaat faaliyetleri için örnek alınması hatta daha da geliştirilerek stratejik bir planlama çerçevesinde değerlendirilmesi gerekmektedir.



Şekil 264. 2016 Birleşik Krallık'ta Düzenlenen Uluslararası Kaşık Festivali Amblemi

[49] Spoonfest: The International Celebration of the Carved Wooden Spoon.



Kaynak: Fotoğraf İngiltere / Warwickshire'den ahşap el işleri ustası Jonathan Ridgeon'dan temin edilmiştir (06.02.2017).

Fotoğraf 503. Geleneksel Düz İngiliz Kaşıklarından Örnekler ve En Sağda Bir Çeşit Kuksa

Tipik kaşık örneklerinden başka günümüzde bütünüyle İskandinav ülkeleri ile özdeşleşmiş olsa da özellikle Norveç yapımı olanlarının büyük ilgi gördüğü kuksalar bir diğer popüler örnektir. Kuksa (Guksi), kepçeye benzeyen, günümüzde ekseriyetle fincan, kase olarak kullanılan ahşap mutfak gerecidir. En kaliteli kuksalar huş ve ıhlamur ağacından yapılmakta olup akçaağaçtan (Dağ Akçaağacı / *Acer pseudoplatanus*) yapılanlar da söz konusudur.



Kaynak: Fotoğraf, Romanyalı ünlü kaşık ustası Mark Tudose'den temin edilmiştir (06.02.2017).

Fotoğraf 504. Geleneksel Romanya Tahta Kaşıklarından Muhtelif Örnekler



Kaynak: Kaşık örnekleri Mike Davies'e ait olup daha fazla görsel için bkz. http://www.mike-lovespoons.co.uk/ (Son erişim: 06.02.2017).

Fotoğraf 505. Dünyaca Ünlü *Wales Love Spoon* Örnekleri



Kaynak: Kaşık örnekleri için bkz. http://davidwestern.blogspot.com.tr/ (Son erişim: 06.08.2017).

Fotoğraf 506. Geleneksel Norveç Wedding Spoons Örnekleri



Fotoğraf 507. Türk Yapımı Özel Tasarım Kaşıklar (Bursa – Keles)

Bir ürünün Coğrafi İşaret olabilmesi için o ürün hakkında türlü açılardan çok detaylı bilgi sahibi olunması gerekmektedir. Potansiyel birer Coğrafi İşaret olan *Türk Kaşıklarının* tarihi, hammaddesi, kullanılan araç ve gereçleri, üretim yöntemleri, kullanılan motifleri, süslemede kullanılan diğer malzemeleri (sedef, doğal boya gibi) ve kullanım amacını en ince ayrıntısına kadar bilmek durumundayız. Buna ilaveten Coğrafi İşaret kapsamının en önemli hususu olan özdeşleşmiş olduğu sahanın coğrafi sınırlarının çok iyi bir şekilde belirlenmiş olmasıdır. Türk kaşıklarının dünyadaki diğer tahta kaşıklardan farkını ortaya koyabilmek, bu müstesna ürünlerimizi Coğrafi İşaret kapsamına alarak ulusal ve uluslararası ticarette rekabet gücünü artırabilmek adına bu hususlar zorunluluk teşkil etmektedir.

Türk tarihi özelinde kaşığı ele aldığımızda Anadolu'ya kültürümüzün izlerini taşıyan ilk kaşıkların Orta Asya'dan Selçuklularla geldiği ifade edilmektedir (Önder, 1971: 423; Yılmaz, 2007: 19). Bununla birlikte Türkler Anadolu'ya gelmeden önce Uygurlar Dönemi (742 – 840)'nde kaşığı kullanmaya başlamışlardı (Üçüncü, 2012: 32). Türk tarihi ile ilgili en eski ve de kapsamlı kaynaklardan Orhun (Göktürk) Yazıtlarında (731 – 735) kaşık sözcüğü "Kamiç" olarak geçmektedir (Yılmaz, 2008: 14). Bu sözcük zamanla "Kamıç, Kasık, Kaşuk" gibi değişmelerden sonra dilimize "Kaşık" olarak yerleşmiştir. Kaşgarlı Mahmud (1008 – 1105)'un "*Divanü Lügati't-Türk*"ünde de kepçe ve kaşık karşılığında "Kamıç" ifadesi kullanılmıştır (Divanü Lügati't-Türk'ten aktaran TDK, 2003). Sadece yazılı kaynaklardan hareketle dahi Türk Dünyası avadanlığında kaşığın 1200 yılı aşkın bir geçmişi olduğu ifade edilebilir. Günümüzde Anadolu'nun farklı yerlerinde tahta kaşık için ablah, çömçe[50], matlak, kançol gibi ifadeler de kullanılmaktadır (Eren, 1984: 4; Kunduracı, 1997: 110).

Selçuklular Dönemi (985 – 1157)'nde Anadolu'ya taşınan kaşıkçılık faaliyeti kapsamında Karaman'dan dönemin başkenti Konya'ya gelen medrese öğrencilerince (Kaşıkçı Molla / Talebe-i Ulum) bu zanaat öğrenilmiş ve başta Konya ilçeleri olmak üzere Anadolu'nun muhtelif yerlerine yayılmaya başlamıştır (Yılmaz, 2008: 142;

[50] Yaygın olarak kullanılan *çömçe, çemçe, kefçe* gibi ifadeler ekseriyetle tahta kepçeler için kullanılmaktadır.

Anonim, 2014: 171). Bahsi geçen dönemde Konya'nın pek çok yerinde kaşıkçılık kültürünün temellerinin atılmış olmasından ötürü *Konya: Kaşıkçılığın Başkenti* unvanını kazanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde yapılan kaşıklar ise aynı zamanda sanatsal değerleri açısından da dikkat çekici örnekler oluşturur. Bu dönemde III. Ahmet (1673 – 1736) Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk devamlı elçilik göreviyle yurtdışına çıkan devlet adamı olan Yirmisekiz Mehmed Çelebi (ö. 1732) ile dönemin Fransa Kralı XV. Louis (1710 – 1774)'e birer sanat eseri niteliğinde olan hoşaf kaşıkları göndermiştir. Lale Devri (1718 – 1730)'nde Vezir-i Azam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa (1660 – 1730)'nın mercan saplı hoşaf kaşıkları ise dönemi için çok meşhur ve lüks bir ürün olarak nam yapmıştır (Erdem, 1971: 6038; Meydan Larousse, 1992: 55; Yılmaz, 2008: 47). Anadolu'da asırlarca sofra kültüründe kaşık çok özel bir yer edinmiş, nitekim bu durum 1829'a kadar devam etmiştir. Osmanlı Devleti'nin Rusya ile 14 Eylül 1829'da imzalamış olduğu Edirne Antlaşması için tertip edilen bir resepsiyonda Serasker Hüsrev Mehmed Paşa (1769 – 1855) tarafından çatal ilk olarak sofrada görülüp tanınmış ve Paşa tarafından Osmanlı Sarayına bir çatal takımı gönderilmiştir. Zira Osmanlı Padişahları o zamana kadar sadece kaşık kullanmaktaydılar. Fakat balo ile ilgili fikirlerini soranlara Hüsrev Mehmed Paşa "Çatal bıçak denen mekruh şeyler vardı." karşılığını vermiştir (Güngör, 2010: 32). Burada vurgulanmak istenen çatalın bu kadar geç girdiği mutfak/sofra kültürümüzde köklü bir kaşıkçılık kültür ve geleneğinin gelişmiş olmasının olağan olduğudur. Ayrıca Osmanlı Dönemi'nde padişahların çeşitli meslekler edindiği ve bu alanlarda da kendilerini geliştirdikleri bilinmektedir. Sultan I. Ahmet (1590 – 1617) ve özellikle de III. Mehmet (1566 – 1603) yetenekli kaşık ustalarıydı (Züber, 1985: 5; Ürün, 2009: 124). Yine Kapalıçarşı (Büyük Çarşı)'dan Beyazıt Meydanına giden ve Kaşıkçılar Kapısı denilen yerde kaşıkçılar bulunuyordu. Burada özellikle İstanbul'un zengin aileleri ve saray için abanoz, kuka, bağa, manda ve gergedan boynuzu, sığır tırnağı ve fildişi kaşıklar yanı sıra mercan ve sedef işlemeli kaşıklar yapılıyordu (Züber, 1985: 4).

1800'lerin sonuna gelindiğinde ise *Türk Kaşıkları* artık dünyaca tanınır hale gelmiştir. Düzenlenen uluslararası fuarlarda işçiliği ile göz dolduran kaşıklar büyük beğeni toplamıştır. Konyalı ünlü kaşık ustası Hüseyin Ruşen Efendi, yapmış olduğu

kaşıklarla katıldığı 1900 Paris Sergisi'nde Mansiyon ile ödüllendirilmiştir. Benzer şekilde Tavşanlılı (Kütahya) ünlü kaşık ustası Mehmet Bostancıoğlu'da 1924 Bursa Sergisi'nde yapmış olduğu kaşıklarla Gümüş Madalya kazanmıştır (Yılmaz, 2008: 149). Her ne kadar *Türk Kaşıkları* geniş çevrelerce büyük beğeni görmüşse de Sanayi Devrimi'nin etkisiyle seri üretim kaşıklarla rekabet edemeyen *Türk Kaşıkları* zamanla önemini yitirmeye başlamıştır.

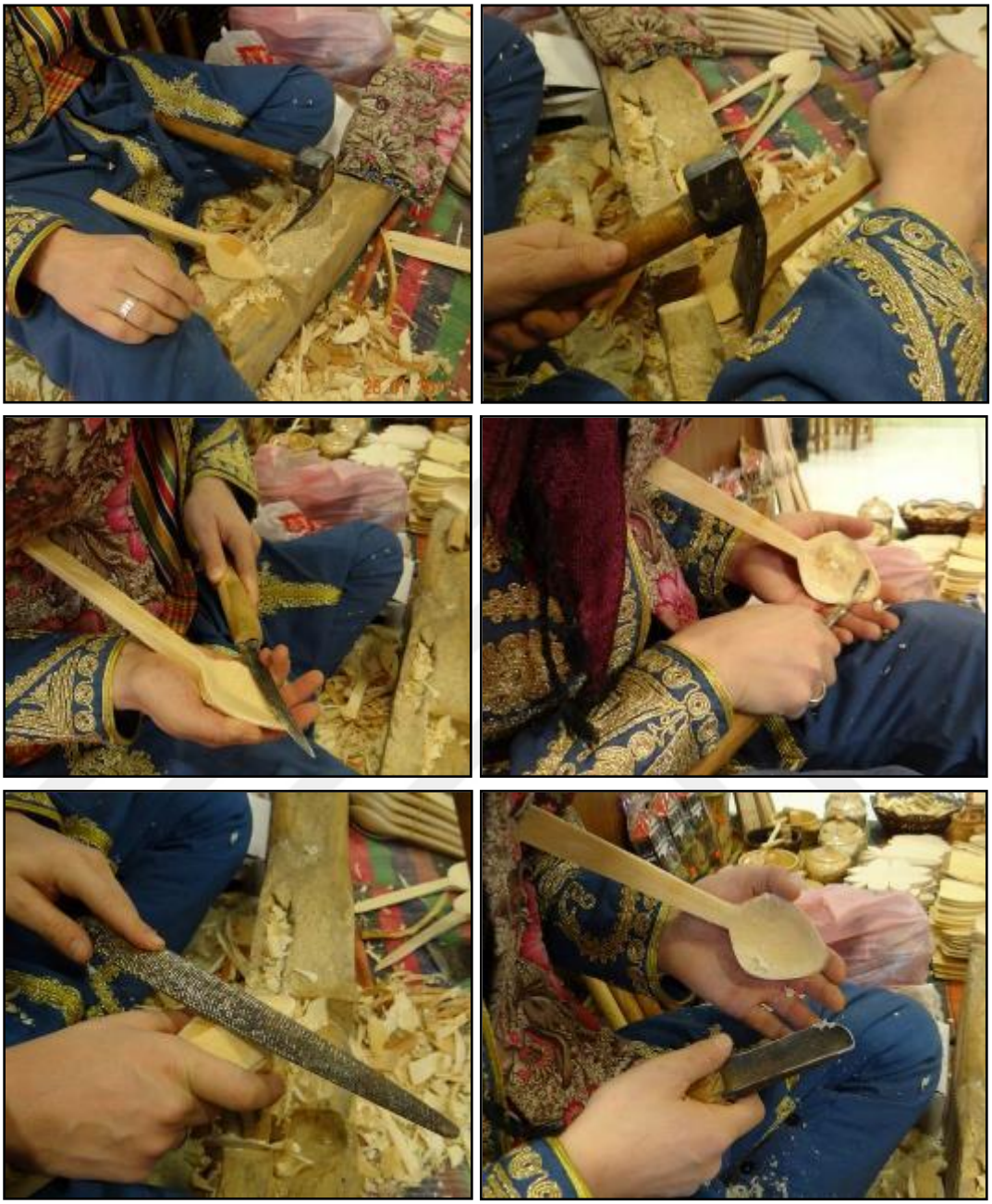
Türk kaşıklarını yapısal olarak incelediğimizde 2 kategoride değerlendirmek mümkündür. Bunlar:

a. Yapıldıkları Malzemelere Göre

b. Kullanım Amaçlarına Göre

Yapıldıkları malzemelere göre *Türk Kaşıkları*, şimşir (*Buxus* L.) başta olmak üzere meşe (*Quercus* L.), armut ağacı (*Pyrus* L.), ahlat/yabani armut (*Pyrus elaeagrifolia*), erik ağacı (*Prunus*), gürgen (*Carpinus* L.), doğu kayını (*Fagus orientalis*), kızılcık (*Cornus mas*), adi kızılağaç (*Alnus glutinosa*), akçaağaç (*Acer* L.), ormangülü/komar (*Rhododendron*) ve sandal (*Santalum album* L.) gibi ağaçlardan yapılmakla beraber özellikle şimşir kaşıklar özel bir yere sahiptir. Şimşir ya da ülkemizdeki en yaygın türü olan Anadolu şimşiri – Adi Şimşir (*Buxus sempervirens* L.), Kuzey Anadolu dağları boyunca dağların kuzeye bakan yamaçlarında yayılış gösterir. Söz konusu çalı (1 – 2 m. boylanabilen) ve nadiren ağaççık formundaki (10 m.'yi aşabilir) bitkinin odunsu kısmı yoğun ve sert dokuda, sıvıyı kolay kolay geçirmeyen ve hafif damarlı yapıda olması ile özellikle kaşık yapımında tercih edilmektedir. Odunun sert dokusu kaşık yapımı aşamasında yoğun bir el işçiliği gerektirmesine karşın uzun ömürlü kaşıkların elde edilmesinden ötürü halen talep görmesine neden olmaktadır. Ağır olan odunsu kısmının oldukça yoğun olması, elde edilen kaşıklarda bakteri oluşumuna imkan vermez. Halk arasında *çimşir, cimşir, şümşür kaşık* olarak da bilinen şimşir kaşıklar kullanıldıkça zaman içerisinde parlak sarı bir renk almaktadır. Ağacın kendine has yapısından ötürü ortalama yarım saatte 1 düz kaşık yapılabilir. Bunun için yeni kesilmiş şimşir ağacı ya da daha önce kesilmiş şimşir ağacının bir müddet suda bekletilerek kullanılması gerekmektedir. Oldukça geç gelişen bir ağaç olan şimşirin ekonomik değere ulaşmış

olması için gövde çapının en az 15 cm. olası gerekmektedir. Oysa ki bu kalınlığa ancak 30 – 40 yılda ulaşabilmektedir (Mataracı, 2004: 64). Türkiye'nin güneyinde Antalya – Hatay arasında dağınık bir yayılış gösteren bir diğer şimşir türü olan uzun yapraklı şimşir (*Buxus balearica*) ise yoğun tahripler sonucu büyük ölçüde yitirilmiştir. Söz konusu ağaç Konya, Bademli, Anamur ve Silifke kaşıklarının temel hammaddesini teşkil etmekteydi. Şimşirin aşırı tüketilmesi aynı zamanda şimşirin çok ağır büyüyen bir ağaç olması ne yazık ki şimşir rezervinin kısa ve orta vadede hızla yenilenmesini mümkün kılamamaktadır. Şimşirin özellikle geçmişten beri kaşıkçılık yapılan yerlerde neredeyse tamamiyle tükenmesinden ötürü farklı ağaçlardan kaşık yapımına yönelinmek zorunda kalınmıştır. Örneğin Bademli'de karaağaç, Çanakkale'de akçaağaç, Köprübaşı'nda komar ve gürgen gibi. Bunlardan başka bazı ağaçların kendine has özellikleri kaşıkçılıkta ayrıca tercih edilmelerine neden olmuştur. Karaağacın dayanıklılığı, kızılcığın esnek özelliği ve ardıcın kendine has hoş kokusu verilebilecek birkaç örnektir. Geçmişte ise kaşık yapımında çok daha çeşitli hammaddeler tercih edilebiliyordu. Eren (1984: 5)'in Celal Esat Arseven (1975)'den aktardığı kadarıyla yemek kaşıkları şimşirden, hoşaf kaşıkları bağadan, muhallebi kaşıkları kemik veya fildişinden, tatlı kaşıkları ise gümüşten yapılıyordu.



Fotoğraf 508. Tahta Kaşık Yapım Aşamalarından Görünümler (Göynük)

Kaşıkçılık faaliyeti için bir kısmı söz konusu zanaata has bir kısmı ise genel avadanlık ürünü olan araç gereçlere ihtiyaç duyulmaktadır. Bunlar; ahşap tezgah, törpü odunu[51], törpü, eğdi/iğdi, göğüs yastığı/omuz pohu, testere, keser, nacak, iç kazıyan/iç sıyrığı, bıçak, eğe, zımpara, kalıp/taslak, sır (cila, ruan), doğal boya ve süs

[51] Taraklı'da bu aparata *Mehmetçik* adı verilmiş olup sebebinin Türk askeri gibi dimdik durmasından ileri geldiği ifade edilmektedir (Yılmaz, 2008: 65).

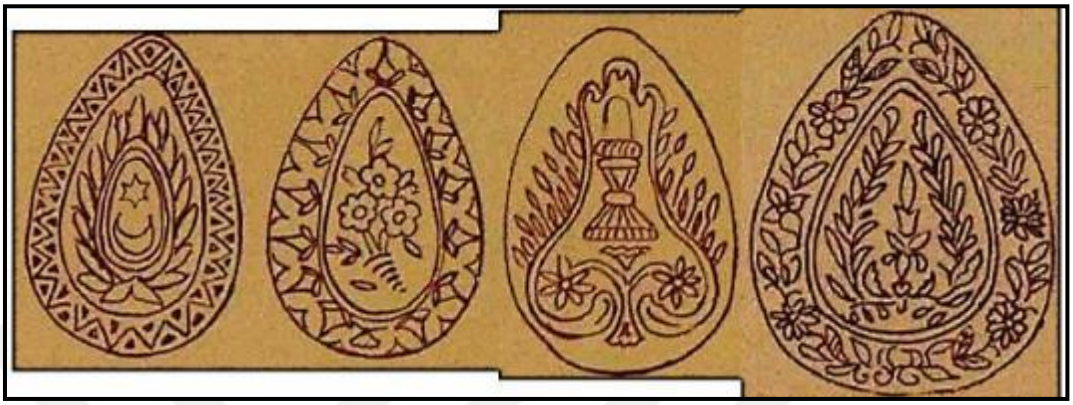
malzemeleri ile ıstampa/stampadır[52]. Bununla birlikte ustanın yaratıcılığına bağlı olarak özellikle süsleme aşamasında farklı malzemelere (sedef, pirogravür[53] malzemeleri, boynuz gibi) de ihtiyaç duyulabilmektedir. Bununla birlikte yöreden yöreye kullanılan aletlerin yapısı ve kullanım şekli de farklılık gösterebilmektedir. Örneğin Bademli ve Konya'da eğdi/iğdi başta olmak üzere çoğu aletin sapı oldukça kısa olup bilek gücüyle kaşık oyulurken, Göynük, Taraklı ve Kastamonu'da aletlerin sapları oldukça uzun (40 cm. kadar) olup kaşıklar dirsekten alınan güçle yontulmaktadır.

Ahşabın seçimi ve gerekli malzemelerin tedarikinin ardından ağız, boyun ve sap kısmından oluşan kaşıkların oyulması işlemine geçilir. Kaşıkların bahsi geçen her bir bölümü kullanım amacına uygunluğu başta olmak üzere ustasının yaratıcılığına ve geleneksel üretim metotlarına göre özel bir yapı sergilemektedir. İlk olarak bir kaşık uzunluğunda kesilen ve tomsak adı verilen ağacın gövdesi ikiye ayrılır, böylece bir tomsaktan 2 kaşık elde edilmiş olur. Elde edilen parçalara taslak çizilir ve keserle yontulmaya başlanır. Kaşığın ağız kısmı (kaşık kepçesi, kelle) yaygın olarak kullanılan yuvarlak ve oval şeklin yanı sıra sivri, köşeli, asimetrik, armudi, incir, iki loblu ya da yaprak şeklinde olabilir. Türlü motiflerin işlendiği sap kısmı ise bir kaşıkta en dikkat çeken bölümdür. Yılanlı, düğmeli, dendanlı (tırtıklı), çentikli, kırmalı (katlanır), delikli, taraklı, ucu kancalı, kanallı, boyalı, yazılı (Hat, veciz sözler gibi) ve dağlama yöntemi başta olmak üzere türlü süslemelerin bulunduğu sap kısmı, kaşığa karakteristik bir yapı kazandıran bölümdür. Bu nedenledir ki Türk kültüründe bu zanaatın önemini vurgulayan "*Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya getiremez.*" atasözü kullanılır. Bunlardan başka sap kısımlarında mercan, sedef, kemik, çeşitli metaller de işlenebilmektedir. Muhtelif marangoz aletleriyle yapılan oyma işlemi esnasında ana form kazandırıldıktan sonra verilecek motiflere yönelik şablonlar da kullanılabilmektedir. Bununla birlikte Türk kaşık ustalarınca ekseriyetle geleneksel motifler şablonsuz bir şekilde doğaçlama

[52] Istampa ya da stampa: Lastikten yapılmış, kaşık kepçesinin içine oturacak şekilde tasarlanmış desen kalıbı. Geçmişte Konya, Balıkesir (İvrindi) ve Akseki'de yaygın olarak kullanılmakla birlikte günümüzde terkedilmiştir.

[53] Pirogravür (Pyrogravure): Sivri uç kısmı kızdırılmış demir aparatla ahşap yüzeye yapılan süsleme tekniği. Dağlama metodu olarak da bilinir.

işlenmektedir. Kaşık kaşı olarak da nitelendirilen ağız ve sap kısmını bağlayan boyun bölümü ise önceleri oldukça farklı şekillerde tasarlanıyor olsa da son zamanlarda daha basit olan düz boyun şekli tercih edilmektedir.



Kaynak: Kenan Özbel, 1949.

Şekil 265. Geleneksel Türk Kaşıklarının Ağız Kısımlarında Kullanılan İşlemelere Birkaç Örnek

Kaşığın bahsi geçen 3 temel bölümü yapılırken kaşıkları değerlendirdiğimiz ikinci kategori olan kullanım amacına yönelik esaslar çerçevesinde kaşıklar yapılır. Türk sofra kültüründe kaşık çeşitlerine bakıldığında çorba, yemek, tatlı ve çay kaşıkları akla ilk gelenler olmakla beraber komposto, dondurma, mama, kahve, ilaç ve muhallebi gibi özel amaçla tasarlanan kaşıklar da söz konusudur. Yine Osmanlı Dönemi'nde bunlardan başka ayrıca pilav kaşıkları da söz konusuydu (Üçüncü, 2012: 33). Türk kaşık kültüründe özel bir yeri bulunan katlanır kaşıklar ile iki uçlu/çift taraflı kaşıklar (Derviş Kaşığı) ise ayrı bir yere sahiptir. Ayrıca belli yemeklere özgü olarak kullanılan kaşıklar da mevcut olup bunlara en tipik örnek kendisi de bir Cİ olan keşkek[54] yemeği için kullanılan şapsal, şasula gibi isimlerle de anılan keşkek kaşığıdır. Sıralamış olduğumuz zengin kaşık çeşitlerinin her biri için farklı bir form söz konusudur. Örneğin çorba kaşıklarının ağız bölümünün uç kısmı yemek kaşıklarına göre daha sivridir. Hoşaf kaşıklarının ağız kısmı ise tam bir kürenin ortadan ikiye bölünmüş şeklinde tasarlanır. Oyun kaşıkları ve süs kaşıkları

[54] Keşkek aynı zamanda 2011'de "*Tören Keşkeği Geleneği*" kapsamıyla 2011'de UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınmıştır. Bu kapsamda da söz konusu faaliyet bünyesindeki her nevi araç ve gerecinde imali kayıt altına alınarak, devamlılığının sağlanmasına çalışılmaktadır.

için ise çok daha farklı tasarımlar söz konusu olabilmektedir. Örneğin oyun kaşıkları içinde kısa saplı (Bursa-Keles) ve uzun saplı (Silifke) çeşitler söz konusudur.

Marangoz işi bittikten sonra kaşıklar ya düz olarak doğrudan pazara sürülür ya da birtakım işlemlere daha tabi tutulurlar. Bu işlemlerden geleneksel *Türk Kaşıklarının* en önemli özelliklerinden biri olan ruganlama (ruanlama) en zahmetli fakat kaşığın kalitesini ve dayanıklılığını artıran en önemli uygulamalardandır. Kaşık sırlama olarak bilinen, beziryağı[55] ve çam reçinesinin belli oranlarda[56] karıştırılıp belli bir süre kazanda ısıtılmasıyla elde edilen cilanın tamamlanmış kaşığa elle uygulanmasıdır. Ruganlama çok zahmetli ve bir o kadar itina isteyen bir işlemdir. Ağacın cinsine göre bir kaşığa 3 ila 7 kat arasında sırlama yapılır. Örneğin şimşirden yapılan bir kaşığa 5 kat ruganlama yapılır (Erdem, 1971: 6038; Eren, 1984: 15). Ruganlama işleminin ardından kaşıklar bir müddet güneşte kurutulmak üzere sergilere dizilir. Günümüzde gerek rugan/ruan yapımı gerekse kaşıkların geleneksel yöntemlerle sırlanması işlemi bütünüyle terkedilmiştir. Bununla birlikte geçmiş dönemlere ait bir kısım sırlama formülleri de bu işin ustalarıyla yitirilmiştir. Fakat iyi ruganlanmış bir kaşığın yaklaşık 50 yıl kullanılabileceği de ifade edilmiştir (Özbel, 1949: 6). Kaşıklara ruganlamadan başka çeşitli doğal boyalarla desen çalışmaları da yapılmaktadır. Günümüzde bu uygulama da ciddi anlamda gerilemiş olup ekseriyetle süs kaşıklarında sentetik boyalar kullanılarak konturlar boyanır. Geçmişte stampa/ıstampa adı verilen lastik kalıplarla da kaşık kepçesine çeşitli desenler işlenmekte sonrasında sırlama yapılmaktaydı. Bugün çoğu yöremizde düz tahta kaşıklar hakim olup çok nadir marangoz işlerinden sonra çeşitli işlemler uygulanır. Yakın zamanlara kadar devam eden kaşıkların zeytinyağında kaynatılması işlemi de son yıllarda ciddi anlamda azalmıştır. Bu işlem kaşığa parlak, altın sarısı bir renk kazandırmak ve dayanıklılığını artırmak için yapılan bir uygulamadır. Kaşıklar marangoz işlerinin ardından bir işleme tabi tutulmadan düz kaşık şeklinde pazarlara sunulacaksa ekseriyetle top/deste olarak satılmaktadır. Yöreden yöreye değişmekle

[55] Beziryağı: Keten tohumundan elde edilen bir çeşit yağ olup keten yağı veya zeyrek yağı olarak da bilinmektedir.
[56] 1 kg. tatlı bezire yarım kg. çam sakızı katılması ve yaygın kullanılan ölçüdür.

beraber 1 top kaşıkta 8 ya da 10 kaşık bulunmaktadır. Oyun kaşıkları ise 4'lü takımlar halinde pazara sunulmaktadır.

Mutfak / sofra hayatının vazgeçilmez parçalarından biri olan kaşık aynı zamanda bir eğlence aracıdır. Kaşık oyunlarına adını veren kaşıkların bir çalgı olarak kullanılmasının geçmişi Şaman oyunlarına değin uzanmaktadır (Eren, 1984: 4). Bursa-Keles-Sorgun'da yapılan ve adını kaşık saplarının ucundaki tongurdak adı verilen yumru salkımlardan alan *Tongurdaklı Kaşıklar* Cİ niteliğindeki kaşıklarımızdandır.

Sofra gereci ve bir enstrüman olmasından başka kaşıklar kullanılan malzeme, motifler ve işçilik gereği günümüzde birer süs eşyası olarak da kullanılmaktadır. Süs kaşıkları olarak kategorize edilebilecek bu kaşıklar önceleri sektör için bir alternatif olarak düşünülmüşse de ne yazık ki kaşıkçılığı baltalayan bir hal almıştır. Sofrada kullanılmayacağı, doğal olarak gıda ile temas kurmayacağı düşüncesiyle özensiz işçilik ve sır yerine vernik kullanılması turist ve yerli halkın gözünden bu kaşıkların düşmesine neden olmuştur. Özellikle Konya'da 1950'den sonra kaşıkçılık yeniden ve bu defa turizme yönelik olarak canlandırılmaya çalışılmış fakat yukarıda sayılan olumsuzluklar nedeniyle beklenilenin aksine faaliyet ciddi anlamda baltalanmıştır (Önder, 1985: 191). Bunun doğal bir sonucu olarak turist ve yerli halk tahta kaşıklara itibar göstermemiş yöre tahta kaşıkçılığı ise günümüze değin geri dönüşü olmayan kayıplarla tükenme noktasına gelmiştir. Oysaki günümüzde Norveç, Wales (Galler) ve Romanya'da hemen her aşaması hala yüzyıllar öncesindeki metotlarla yapılan geleneksel kaşıklar koleksiyonerler ve turistlerce yoğun ilgi görmekte ve yüksek fiyattan kolaylıkla alıcı bulmasıyla da üreticisine önemli kazanç sağlamaktadır. 2017'nin başları itibariyle yapmış olduğumuz piyasa araştırmaları kapsamında işlemesiz şimşir *Türk Kaşıkları*, uluslararası pazarlarda 5 ila 25 TL. (Kırmalı kaşıklar 25 TL. olup diğer tahta kaşıkların fiyatları 5 – 10 TL. arasında değişmektedir) civarında satışa sunulurken Wales – Lovespoon 159 – 299 TL., Norveç Wedding

Spoons 89 – 399 TL., Finlandiya ve İsveç yapımı kuksalar ise 80 ila 1.200 TL. arasında değişen fiyatlarla satılmaktadır[57].

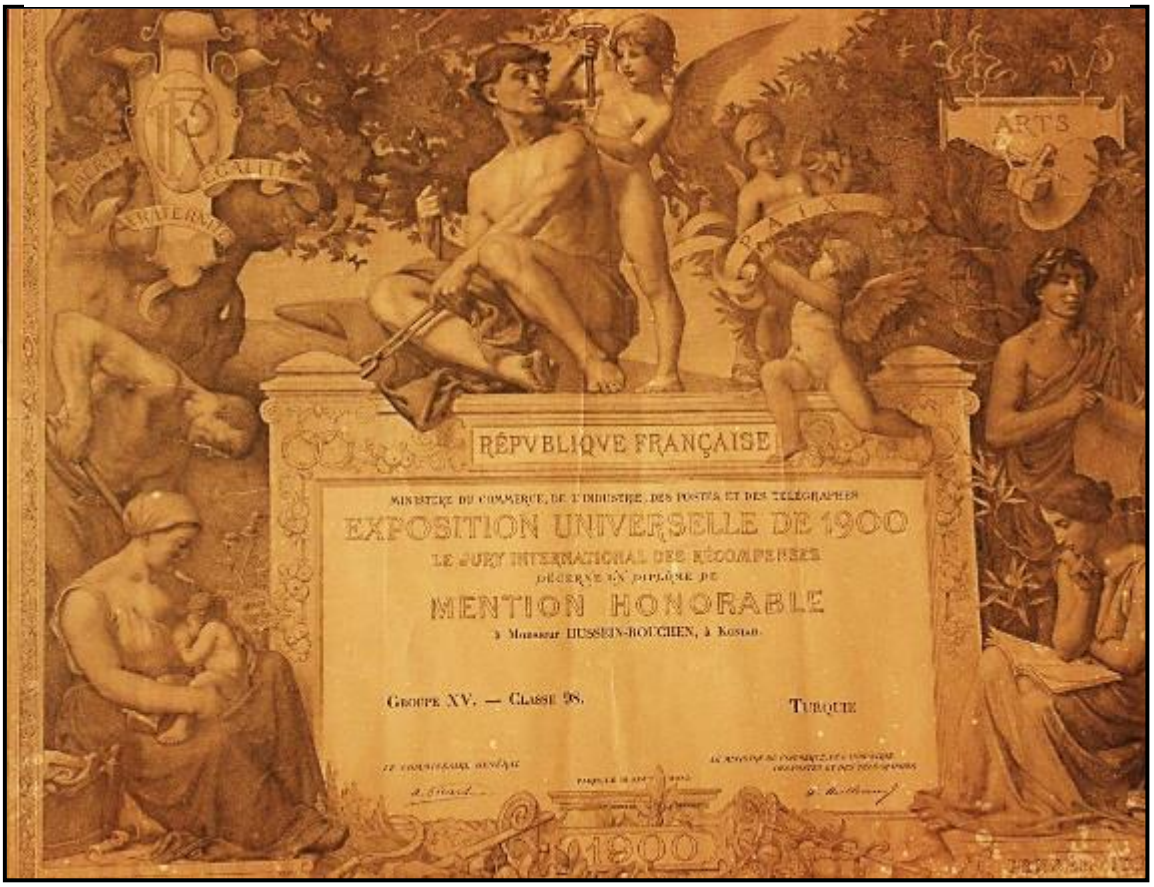
Sektörel olarak Türkiye'de kaşıkçılık faaliyetini incelediğimizde 1950'lerden 1980'lere değin kaşıkçılığın temel geçim kaynağı olduğu yörelerde durum 1980'lerden sonra ciddi anlamda gerilemeye başlamış, 1990'dan sonra ise kimi yörelerde bütünüyle yitirilmiş, büyük bir çoğunlukta da ek bir gelir sağlayan faaliyet olarak devam etmektedir. Samsun-Atakum, Trabzon-Çarşıbaşı, Uşak-Karahallı, Kocaeli-Körfez, Kadınhanı, Bozkır ve Ahırlı başta olmak üzere Konya'nın pek çok ilçesi, Malatya-Doğanşehir ve Kale, Rize-Ardeşen, Nevşehir-Acıgöl, Antalya-Kaş (Davazlar), İstanbul-Silivri, Mersin-Anamur, Bartın-Kurucaşile ve Çorum-Merkez'de geçmişte tahta kaşık yapımı önemli bir zanaat iken ne yazık ki bugün bütünüyle ortadan kalkmış durumdadır. Günümüzde kapsam dışı meslekler grubunda yer alan kaşıkçılık ile ilgili olarak 2012'de esnaf muaflığı ile ilgili düzenleme neticesinde kaşıkçılık da kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel ve sanatsal değeri haiz meslek grubunda değerlendirilerek, kazançtan muaflık kapsamına alınmıştır. Uygulama, kaşıkçılık için önemli ve iyi niyetli olmakla beraber ne yazık ki söz konusu zanaatın Türkiye çapında ustalarının sayısı 100'ü dahi bulamadığı düşünüldüğünde alınması gereken tedbir ve gerek idari gerek mali kararların çok daha geniş kapsamlı ve kaşıkçılık gibi tüm geleneksel, sanatsal ve Türk kültürünün müstesna zanaatlarının pozitif ayırımcılıkla ele alınması gerekmektedir. Aksi durumda sektörün son ustalarının tüm bilgi birikimleriyle birlikte, geçmişte yaşandığı gibi, yitirilmesi kaçınılmaz olacaktır.

Karakteristik Türk Kaşıkları:

Konya Kaşıkları: Geleneksel Türk Kaşıkları denildiğinde akla ilk gelen yöre kaşıkçılığın da başkenti unvanını taşıyan Konya'dır. Türk kaşıkçılık tarihi kısmında izahı yapıldığı üzere faaliyetin geçmişinde Konya önemli bir merkez olarak değerlendirilebilir. Öte yandan bugünkü duruma baktığımızda bu zanaatın en trajik gerilemelerinden birini yaşadığı yöre yine Konya'dır. Geçmişte faaliyetin

[57] Piyasa araştırmasının yapıldığı dönemde 1 ABD Doları 3,70 TL. idi.

yoğunluğundan ötürü esnafça "Kaşıkçı Çarşısı" kurulmuş iken günümüzde Konya genelinde usta sayısı birkaç kişiyle sınırlıdır. Hatta tamamiyle doğal boya (kök boya) ve cila kullanarak faaliyete ticari anlamda devam eden sadece 1 usta kalmıştır.

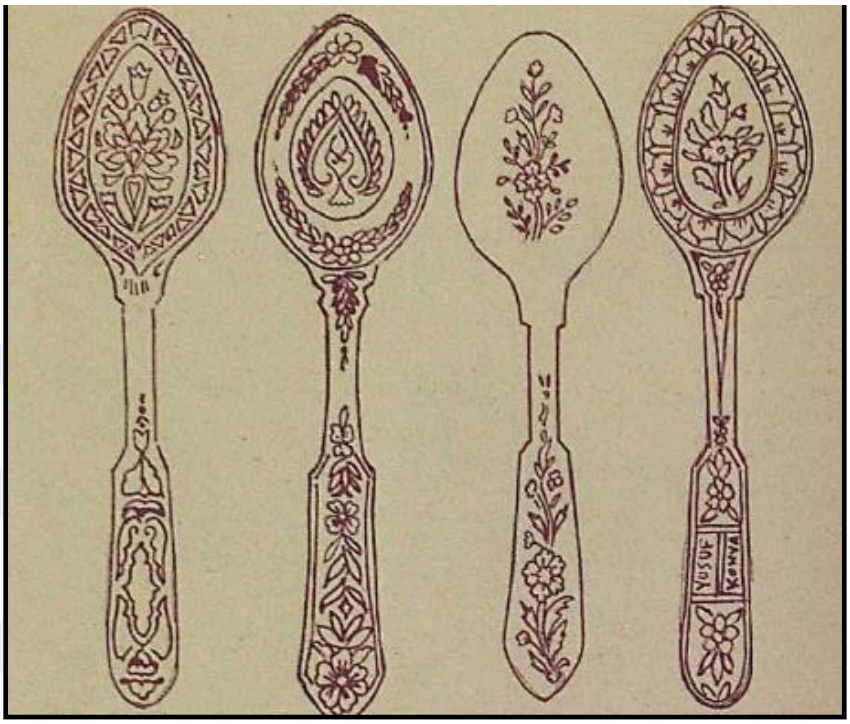


Kaynak: Bülent Pakman Arşivi, 2017.

Fotoğraf 509. Hüseyin Ruşen Efendi'nin 1900'deki Sergide Kazanmış Olduğu Mansiyon

Konya kaşıkları, geleneksel Türk tahta kaşıklarının tüm izlerini taşıyan ve birer sanat eseri olarak nitelendirilen kaşıklardandır. Öyle ki 1909'da Bursa'da düzenlenen sergiyi ziyaret eden V. Mehmet Reşat 54, Yusuf İzzeddin Efendi (1857 – 1916) 10 deste Konya kaşıklarından almışlardır (Şimşek, 2014: 54). Geçmişte ilde 15 değişik kaşık çeşidi üretilirken 1950'lere gelindiğinde çeşit sayısı 3'e (Kulaklı, düz, pürün) gerilemiştir (Özbel, 1949: 6). Bununla birlikte son birkaç yılda kaşıkçılık faaliyetine ilgi yeniden artmaya başlamış ve yönetim de bu konuya hassasiyetle yaklaşmıştır. Fakat hemen her kaybolmaya yüz tutmuş zanaat faaliyetinde olduğu gibi kaşıkçılıkta da yeni neslin gerek kullanım gerekse imalat aşamasında bu

uğraşıya ilgi göstermemesi ne yazık ki telafisi mümkün olmayan kayıplarla faaliyetin kaybolmasına zemin hazırlamaktadır.



Kaynak: Kenan Özbel, 1949.

Şekil 266. Geleneksel Konya Kaşıklarının Kalıp Örnekleri

Karakteristik Konya kaşıklarının genel özellikleri yapısal olarak klasik bir tahta kaşık formuna sahip olmakla beraber marangoz işlerinin ardından yapılan süslemelerin, işlemelerin zenginliğinin dikkat çekiciliğidir. Kaşıkları birer sanat eseri haline getiren bu işlem kapsamında çiçek, hayvan, manzara, Mevlana, semazenler, hat ve çeşitli geometrik figürlerin işlendiği kaşıklar doğal yollarla elde edilen boyalarla boyanır. Bu işlemin ardından ise kaşığın dayanıklılığını artırmak için cilalama işlemi gerçekleştirilir. Bu yönüyle *Konya Kaşıkları* süs kaşıkları kategorisinde değerlendirilebilir. Öte yandan bugün Konya'da geleneksel metodlarla tahta kaşık üretimini yapan son usta, düz veya işlemeli sofra kaşıkları yapımına da devam etmektedir. Hammadde ihtiyacı geçmişte olduğu gibi günümüzde de Bademli (Akseki)'den karşılanan Konya'da bu alanda ciddi tedbirler alınması aciliyet teşkil etmektedir.

Bademli (Bodamya) Kaşıkları: Türk kaşıkçılığının en eski ve de en karakteristik örneklerinden biri Bademli Kaşıklarıdır. Bademli, Antalya'nın Akseki ilçesine bağlı, 2015 ADNKS sonuçlarına göre 360 nüfuslu bir mahalledir (TÜİK, 2017). Bademli'de kaşıkçılığın 1300 yıllık bir geçmişi olduğu ve yörenin Türkleşmesi kadar eski olduğu ifade edilmiştir. Öyle ki günümüzde kaşıkçılığın son nesil ustaları yöreye gelen ilk yerleşimcilerden Hoca Ahmed Yesevî (1093 – 1166)'nin talebeleri Sinan ve Kenan Hocalarca kaşıkçılığın başlatıldığını belirtmişlerdir. Bugün yörede kaşıkçılığın önemine binaen mahallenin girişine "Kaşığın Piri Bademli" tabelası konulmuştur. Bir ürünün Cİ olabilmesinde temel faktörlerden biri olan coğrafi saha ile özdeşleşmiş olması noktasında Bademli ve Tahta Kaşık her açıdan bir bütünlük teşkil etmiş durumdadır.



Fotoğraf 510. Bademli'de Kadınlarında Dahil Olduğu Kaşık Yapımı

1960'lara kadar Bademli'de temel iktisadi faaliyet olan kaşıkçılık yörenin temel geçim kaynağını oluşturuyordu. İlerleyen zamanlarda kaşıkçılık gerilemeye başlamış olsa da 1980'lere kadar önemli bir iktisadi faaliyet olarak devam etmiştir. Hatta Konya'da daha öncesinde kaşıkçılığın gerilemeye başlamasıyla birlikte Konya'nın tahta kaşık ihtiyacının yanı sıra Konya'daki ustaların da taslak ihtiyacı Bademli'den karşılanmıştır (Önder, 1971: 423). 1980'lere gelindiğinde 300 haneli bir köy olan mahallede kışın hemen her evin altında ya da yanında bulunan birkaç m²'lik

kaşık odası adı verilen atölyelerde kaşık yapılıyordu. Hatta Bademli'de "Kaşıkçılık Kooperatifi" kurulmuş, sonuncusu 2008'de düzenlenen "Kaşık Festivali" gibi sosyal etkinlikler de yapılıyordu. Kaşıkçılığın özellikle 1990'lardan sonra hızla gerilemesi ve 2000'lerde birkaç ustanın zanaatın son temsilcisi olarak varlıklarını devam ettirmesi, tüm idari ve kültürel girişimlerin de sonunu getirmiştir. Bademli'de 2018'e gelindiğinde 20 kaşık ustası kalmıştır.



Fotoğraf 511. Bademli'de Şimşirden Yapılmış Muhtelif Kaşıklar

Bademli kaşıkları uzun yıllar şimşir (uzun yapraklı şimşir) ağacından yapılmıştır. Bu nedenledir ki çoğu şimşir kaşık yapılan yörede olduğu gibi burada da şimşir ağacı tükenme noktasına gelmiştir. Şimşirin günümüzdeki durumu ustaları alternatif ağaç arayışına yönlendirmiş bunun sonucunda da karaağaç ve fedilden (dağan) yapılan kaşıklar yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Şimşirin yapısal özelliğinden ötürü yörede bir günde 2 – 3 kadar düz tahta kaşık yapılabilmekte, oysa ki karaağaçtan 20 – 30 dk.'de bir kaşık yapılabilmektedir. Karaağacın dayanıklı olması nedeniyle Bademli'de son yıllarda şimşirden daha çok tercih edilir bir hal almıştır. Benzer şekilde fedil kolay çatlamayan, uzun ömürlü ve de iyi cila tutan yapısı da bu ağacı kaşıkçılıkta aranır kılmıştır. Son yıllarda ise yörenin kaşıkçılığını

yeniden canlandırmak adına dikkat çekici gelişmeler yaşanmıştır. Yapılan incelemelerde yoğun işlemeli kaşık örneklerinin yanı sıra Bademli'nin karakteristik kaşıklarından olan *Yılanlı Kaşık* gibi örneklerin de yapımına ağırlık verilmeye başlanmıştır.



Fotoğraf 512. Bademli Yapımı Oyun Kaşıkları



Fotoğraf 513. Bademli Yapımı Geleneksel Kaşıklar ile Çeşitli Mutfak Gereçleri

Taraklı (Sakarya) Kaşıkları: Evliya Çelebi ünlü *Seyahatname* adlı eserinde Taraklı'da halkın yoğun olarak şimşirden kaşık ve tarak yaptığından, yörenin adını da söz konusu faaliyetten aldığını ifade etmektedir. Taraklı'da da kaşıkçılığın köklü bir geçmişi olduğu ve günümüzde Türkiye genelinde kaşıkçılığın görece en iyi

durumda olduğu yöredir denilebilir. Bununla birlikte kaşıkçılığın yörede uzun süredir yapılıyor olması burada da şimşir rezervinin büyük ölçüde tükenmesine neden olmuştur. Ayrıca Taraklı'da da geçmişe kıyasla tahta kaşık üretiminin önemli ölçüde azaldığını belirtmek gerekmektedir. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de kaşıklar her evin altında ya da yanında bulunan 2 – 4 m²'lik kaşık odası adı verilen yerlerde ekseriyetle kışın yapılmaktadır. Tamamı düz olmak kaydıyla günde 20 ila 100 arasında kaşık yapılmaktadır. Faaliyet özellikle Taraklı ilçesinin Esenyurt (46 hane), Kemaller (45 hane), Alballar (28 hane) ve Uğurlu (28 hane) Mahallelerinde devam etmektedir. Kemaller Mahallesinde halkın tamamına yakını turistik amaçlı tahta kaşık ve kepçe yapımıyla uğraşmaktadır. Fakat yörede tahta kaşık yapımıyla öne çıkan yer Alballar Mahallesidir. Alballar'da temel geçim kaynağı tahta kaşık ve kepçe yapımı olmasının yanı sıra ilçe merkezine yakınlığı (15 km.) ile turistlerin kaşık odalarındaki bu faaliyeti merak etmeleriyle başlı başına kaşıkçılığı ile önemli bir cazibe merkezi haline gelmiştir. Ekseri düz kaşıkların yapıldığı Taraklı'da boyalı ve işlemeli kaşıklar az da olsa yapılmaktadır. Belediye kaşıkçılık yanı sıra kaşık boyamacılığını da ayrıca desteklemekte, özendirici tedbirler almaktadır.



Fotoğraf 514. Geleneksel Taraklı Kaşıkları (Şimşirden) ve Alternatif Mutfak Gereçleri

Köprübaşı Kaşıkları: "Trabzon Kaşığı" ve "Sürmene Kaşığı" olarak da ifade edilmiş olunsa da esasında Köprübaşı ilçesinin potansiyel bir Coğrafi İşaretidir. 1870 Trabzon Vilayet Salnamesi'ne göre Köprübaşı'nda kaşıkçılığın 150 yıllık bir geçmişi

söz konusudur (Cilt: 2). Bugün itibariyle ise Köprübaşı için 300 yıla yakın bir kaşıkçılık kültüründen bahsetmek mümkündür. Bu nedenle tahta kaşık Köprübaşı'nın simgesi olmuştur. Köprübaşı kaşıkları da çoğu geleneksel *Türk Kaşığı* gibi şimşirden yapılmaktaydı. Bununla birlikte yörede şimşirin büyük ölçüde yitirilmesi, mevcut sınırlı sayıdaki şimşir varlığının da koruma altına alınması ilçede şimşirin dışarıdan temin edilmesine veya başka ağaçlara yönelinmesine neden olmuştur. Günümüzde sınırlı olarak Ordu, Rize ve Artvin'den şimşir temin edilmekte olup bundan başka yaygın olarak komar/ormangülü ve kısmen de kızılağaç ve gürgenden kaşık yapımı yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Bir usta şimşir ve komardan günde 2 deste (16 adet), gürgen ağacından ise 20 ila 30 kadar (işlemesiz) kaşık yapabilmektedir. Üretilen kaşıklar 8'li desteler halinde pazara sunulur. Kırmalı (cep) kaşıklarının yapımı ise çok daha zahmetli olup günde en fazla 2 kaşık yapılabilmektedir. Zira bu kaşıkların yapım aşamasında ağacın yarılması gibi istenmeyen durumlarla sık sık karşılaşıldığından emek yoğun bir faaliyettir. Karakteristik Köprübaşı kaşıklarında ağız bölümünün ucu belirgin bir şekilde sivrileşmiştir. Bu kaşıklarda süslemeye rastlanmaz. Saplarının uç kısmında geriye doğru uzanan, çengeli andırır bir topuz bulunmaktadır. Yörede kırmalı kaşıklar istisna tutulursa kaşıklar normal kaşık, büyük kaşık ve kepçe olarak boylarına göre 3 kategoride değerlendirilir. *Köprübaşı Kaşıkları*'nı diğer kaşıklardan ayıran en önemli özelliği kemer adı verilen kavisli sap kısmıdır. Kaşığın bu bölümü aynı zamanda yapımı en zahmetli olan kısmıdır. *Kırmalı Kaşık* olarak adlandırılan ve sap kısmının ortasından ikiye katlanan yöre folklorunda özel bir yere sahip olan kaşıklar ise karakteristik bir *Türk Kaşığı* olarak ifade edilmektedir[58]. Bu açıdan *Kırmalı Kaşıklar* da başlı başına bir Coğrafi İşaret olarak ele alınabilir. Yöre kaşıkçılığının günümüzdeki durumuna baktığımızda ise 30 kadar usta Fidanlı (722 nüfuslu), Gündoğan (746), Akpınar (280), Çifteköprü (548) Mahalleleri'nde faaliyete devam etmektedir. Sayılan yörelerden özellikle Fidanlı (Eski adı Göneşara) şimşir kaşıklarıyla en fazla tanınan yer olmuştur. Bununla

[58] Saha çalışması esnasında *Kırmalı Kaşık* için yöre halkı dünyada sadece burada yapılıyor olduğunu ifade etmiş olsa da literatür taramasında böyle bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ayrıca geleneksel tahta kaşık üretimiyle tanınan Wales'te ise 1800'lerin ortalarından beri bu tipte katlanır kaşıkların yapıldığı tespit edilmiştir. Daha detaylı bilgi için bkz. http://woodarchivist.com/1870-making-folding-wooden-spoon/ (Son erişim: 29.01.2017).

birlikte geçmişte temel geçim faaliyetlerinden olan kaşıkçılık günümüzde ek bir gelir sağlayan uğraşı pozisyonuna düşmüştür.



Fotoğraf 515. Köprübaşı'ndaki 3 Tip Kaşıklardan Örnekler



Fotoğraf 516. Köprübaşı'nın Sembolü Olan Katlanır / Kırmalı Kaşıkları

Keles Tongurdaklı Kaşıkları: Türk Kaşıkları konusunda kullanım amacı ve karakteristik özellikleriyle oyun kaşıkları, bunlar içerisinde de ayrıca ele alınması

gereken kaşık çeşitlerimizden birisi *Keles Tongurdaklı Kaşıklar* ya da *Keles Tongurdaklı Oyun Kaşıkları*'dır[59]. Günümüzde Keles'e bağlı Harmanalanı (116 nüfuslu), Gelemiç (456) ve Sorgun (463) mahallelerinde sadece 1'er oyun kaşığı ustası kalmıştır. Oyun kaşıkları ekseri ahlat ve akçaağaçtan yapılmakta olup nadiren kayın ağacı da kullanılmaktadır. Oldukça zahmetli olan ve her aşaması el işçiliğine dayalı *Keles Tongurdaklı Oyun Kaşıklarından* bir günde sadece 1 takım (4 adet) yapılabilmektedir. Söz konusu kaşıklar yurtiçinde Bursa ve İzmir başta olmak üzere kaşık oyunlarının yaygın olduğu çoğu yere pazarlanmakla beraber Almanya, Fransa ve Belçika'ya da gönderilmektedir. Özellikle yurtdışında ikamet eden Türklerin folklor oyunlarını yaşadıkları yerde de devam ettirmesi yabancı kültürlerce de bu ürünümüzün tanınmasına zemin hazırlamıştır. Söz konusu kaşıkların kalitesinden taviz verilmeden Coğrafi İşaret kapsamına alınarak yurtdışında da tanınırlığının artırılmasıyla bu ürünümüz de İspanyol folklorik dansının önemli parçalarından biri olan kastanyet (İsp. *Castañuelas*) gibi popüler kültürde yer alabilecektir.



Fotoğraf 517. Ham ve İşlenmiş Keles Tongurdaklı Kaşıklarından Örnekler

[59] Tongurdaklı: Yörede yaygın olarak kullanılan tongurdaklı ya da tokurdaklı ifadeleri kaşıkların çıkardığı sese ithafen tıngırdamak, tıkırdamaktan türemiştir.



Fotoğraf 518. *Keles Tongurdaklı Kaşıkları*'nın Ham (Üstte) ve İşlenmiş Hali



Fotoğraf 519. Keles'te Yapılmış Klasik Oyun Kaşıkları

Karakteristik özellik arz eden bu kaşıklar dışında kaşıkçılığın geleneksel bir iktisadi faaliyet olduğu çok sayıda ama bir o kadar da sınırlı sayıda ustayla faaliyetin devam ettiği yöreler mevcuttur. Bunlardan biri de Saruhanlar Köyüdür. Saruhanlar, Kütahya'nın Gediz ilçesine bağlı bir köy olup 2015 ADNKS'ye göre 274 nüfuslu bir yerleşmedir. Köyde üreticiler kaşıkçılığın 400 yılı aşkın bir mazisi olduğunu bununla birlikte son yıllarda ciddi anlamda gerilediği ifade edilmektedir. Özellikle 2000'lerin başından itibaren yurtdışından gelen ve çok daha ucuza satışa sunulan kaşıklarla rekabet edememe sektörü büyük ölçüde baltalamıştır. Gürgenden (Yörede kayıncık olarak da anılır) yaklaşık günde 30 ila 60 arasında kaşık yapılabilmektedir. Yemek, mama ve keşkek kaşıkları (95 cm.) yanı sıra oyun kaşıkları yapımı da yaygındır. Son yıllarda yerel yönetimlerin de desteği ile kaşıkçılık yeniden hareketlilik kazanmış, 50 kadar hanede yılda 5.000 kadar düz tahta kaşık üretimi söz konusu olabilmektedir. Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde de günümüzde sönmüş olmakla beraber köklü bir kaşıkçılık mazisi söz konusu olmuş ve her biri birer sanat eseri niteliğinde yoğun işlemeli çeşitli kaşıklar ortaya konmuştur.

Yöresel sembollerden biri olan diğer bir kaşık da Korucu (Balıkesir – İvrindi) Kaşıkları'dır. Bu kaşıkların en karakteristik özellikleri "kenar suyu" adı verilen ve kaşığın ağız kısmını çevreleyen bir veya iki sıra çizginin bulunması idi fakat günümüz kaşıklarında bu özellik bulunmamaktadır. Günümüzde İvrindi'ye bağlı birer mahalle olan Korucu (838 nüfuslu) merkez olmak üzere İkizce (237) ve Kılcılar (141)'da 6 – 7 kadar usta faaliyete çoğunlukla ek bir gelir ya da hobi amaçlı devam etmektedir. Çınar ve meşe ağacından günde 30 ila 100 arasında değişen miktarlarda kaşık yapılmakta olup 10'arlı desteler halinde pazara sunulmaktadır. Yemek kaşıkları yanı sıra kısa saplı oyun kaşıkları da yapılmakta olup günümüzde düz tahta kaşıklar yanı sıra boyanıp cilalanarak piyasalara sunulan kaşıklar da bulunmaktadır. Bademli'dekine benzer şekilde tahta kaşık Korucu'nun sembolü iken günümüzde büyük ölçüde azalması, Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürünün özelde yöre, genelde ise Türkiye adına yitirilmesi anlamına gelmektedir. Bu nedenle Korucu için de tahta kaşıklar konusunda bir strateji planlaması ya da acil eylem planı büyük önem arz etmektedir.



Fotoğraf 520. Kastamonu – Şenpazar Yapımı Şimşir Kaşık – Çatal



Fotoğraf 521. Kastamonu – Şenpazar Yapımı Muhtelif Kaşıklar, Çatal ve Bıçak Örneği

Diğer pek çok yörede, dışarıya verilen göç ve tahta kaşığa olan ilginin azalmasına bağlı olarak gerileyen kaşıkçılığın aksine Kastamonu – Şenpazar'da ilk

olarak şimşirin büyük ölçüde tükenmesinden dolayı bu zanaat gerilemiştir. 1980'lere kadar yörede çok önemli bir iktisadi faaliyet olup Şenpazar Merkez dahil olmak üzere civar köylerle birlikte haftada 10.000 kadar tahta kaşık üretimi yapılmaktaydı. En önemli kaşık üretim merkezi ise Aşıklı Köyü idi ve tahta kaşık yanı sıra tahta çatal, kepçe ve 12'li takımlar halinde yemek kaşıkları üretiliyordu. İlçede 12 kadar usta gürgen ve kayın başta olmak üzere çeşitli ağaçlardan Aşıklı (75 nüfuslu), Celallı (161), Harmangeriş (128), Dereköy (71) ve Tepecik (71)'te faaliyeti sürdürmektedirler (TÜİK, 2017). Yöre kaşıklarının karakteristik bir özelliği söz konusu olmayıp tamamı düz tahta kaşıklar şeklindedir.

Milli Mücadele'den sonra kaşıkçılığın başlıca iktisadi faaliyetlerden biri olduğu Amasya'nın Gümüşhacıköy ilçesine bağlı Pusacak Köyü (294 nüfuslu)'nde günümüzde 20 kadar usta kalmış olup ekseriyetle hobi amaçlı üretim söz konusudur. Yörede kaşıkçılık 1970'lerden sonra dışarıya verilen göçlerle büyük ölçüde gerilemiş, bununla birlikte ağaç stoku da ciddi anlamda azalmıştır. Günümüzde çoğunlukla kayın ağacından 8'li desteler halinde üretimine devam edilen tahta kaşıklardan günde 4 deste kadar yapılmaktadır. Ustaların ağaç ihtiyacı Orman İşletmesince satılan ağaçlardan karşılanmaktadır. Yöre kaşıklarının karakteristik bir özelliği bulunmamakta olup tamamı düz tahta kaşıklardandır.

Anadolu'da geçmişte önemli bir kaşık üretim merkezi olan yerlerden biri de Bolu – Göynük'tür. Yöre kaşıkçılığı da özellikle 2000'lerin başından itibaren ciddi anlamda gerilemiştir. Günümüzde Kılavuzlar köyünde (88 nüfuslu) 20 hanede olmak üzere az sayıda Hacımahmut (180), Mustanlar (139) ve adını geçmişteki yoğun kaşıkçılık faaliyetinden aldığı rivayet edilen Kaşıkçışeyhler (152) köyünde devam etmektedir. Bahsi geçen orman köylerinde kaşıkçılık çok önemli bir faaliyet iken günümüzde ek bir gelir temin etmek amacıyla sürdürülen, hatta kimi yerlerde hobi amaçlı üretimine devam edilen bir faaliyet halini almıştır. Çok az da olsa şimşir kaşık yapımı devam etmekle beraber kayın ağacı yaygın olarak kullanılmakta, üretim ise az sayıda da olsa el işçiliği devam etmekle beraber çoğunlukla makineli üretime geçilmiş olarak devam etmektedir.

Yukarıda sayılanlardan başka Türkiye'de Hatay-Samandağ, İzmir-Şirince, Isparta-Senirkent, Karabük-Yenice, Kırşehir-Merkez, Uşak-Merkez, Sivas-Koyulhisar, Sinop-Durağan ve Gerze ve Bingöl'de kaşıkçılık faaliyeti sürdürülen yerlerdendir. Bunlara ilaveten Çankırı-Şabanözü, Giresun-Çanakçı ve Espiye, Denizli-Çameli, Elazığ-Karakoçan, Hatay-Hassa, Sakarya-Akyazı, Trabzon-Çaykara, Sinop-Erfelek, Ordu-Perşembe, Osmaniye-Karatepe (Kadirli), Kastamonu-Azdavay, Samsun'un Ondokuzmayıs, Kavak, Alaçam ilçelerinde de önemli ölçüde azalmış olmakla beraber şimşir dışındaki diğer ağaçlardan düz tahta kaşık yapımına rastlanabilmektedir.

Kaşıkçılığın Mevcut Sorunları: Tahta kaşıklar, sağlıklı olması ve sanatsal değerleri bir kenara bırakılacak olursa ekonomik, özellikle teflon ürünler için kullanışlı, ısıyı iletmediği için kullanım esnasında el ve ağzı yakmayan avantajları yanı sıra geleneksel yöntemlerle üretilenlerin toplum kültüründen pek çok izler taşımasıyla da özel bir yere sahiptir. Buna karşılık sanayi tipi ve ekseriyetle metal olan kaşıklarla rekabet edememesinden ötürü tahta kaşık sektörü ciddi anlamda zayıflamıştır. Türk kaşıkçılığının günümüzdeki durumuna baktığımızda ne yazık ki pek çok yörede yitirilmiş, bir o kadarında yitirilmeye yüz tutmuş, sadece birkaç merkezde ise temel geçim kaynağı olmaktan ziyade ek bir gelir amacıyla sürdürülen bir faaliyet olarak varlığını devam ettirmektedir.

Tahta kaşıkların ekonomik açıdan üreticisine ve dolaylı olarak yöre ve ülke ekonomisine yeniden kazandırılmasında Cİ uygulaması büyük yarar sağlayacaktır. *Türk Kaşıkları* gibi sadece Türkiye'de değil tüm dünyada şöhret kazanmış olan kaşıkların layık olduğu seviyeye çekilmesinde Cİ müracaatı yapılmadan bir takım çalışmaların yapılması gerekmektedir. Bu amaçla ilk olarak şimşir yani geleneksel *Türk Kaşıkları* denildiğinde esas hammaddeyi oluşturan malzeme gündeme alınmalıdır. Daha öncede izahı yapıldığı üzere geleneksel kaşıkçılık yapılan yörelerde şimşir rezervi ya tamamiyle ya da büyük ölçüde tükenmiştir. Bu açıdan ustalar alternatif ağaçlara yönelmişlerdir. Her ne kadar kültürümüzde asıl olan şimşir kaşık olsa da burada amaç şimşire alternatif ağaçlarla geleneksel *Türk Kaşıklarını* işleyerek bu uğraşının sürekliliğini sağlamaktır. Günümüzde şimşirin kesilmesi yasak

olup kaçak kesimler tespit edildiği vakit zabıt tutularak gerekli yasal işlem uygulanmaktadır. Bununla birlikte şimşir dikim çalışmaları da çok sınırlı olup stratejik planlama çalışması da yoktur. Nitekim olsa dahi çok geç ekonomik ömre ulaştığından (30 – 40 yıl) kısa ve orta vadede kaşıkçılık sektörüne bir yansıması olmayacaktır. Yine son yıllarda şimşir tırtılı/şimşir kurdu (*Cydalima perspectalis*) ve özellikle Doğu Karadeniz'de ciddi anlamda şimşir rezervini tüketen 2 mantar türü Türkiye'nin bu alandaki varlığını ciddi anlamda tüketmiştir. Bu nedenle potansiyel Coğrafi İşaret niteliğindeki *Türk Kaşıklarını* işlerken adlandırmada şimşir kaşık ifadesi kullanmaktan özellikle kaçınılmıştır. Zira yapmış olduğumuz çalışmalar neticesinde pek çok ağacın (kızılağaç, karaağaç, gürgen, kayın, komar gibi) geleneksel *Türk Kaşıkları* yapımı için de gayet uygun olduğu anlaşılmıştır.

Hammadde sorununun kısa ve orta vadede alternatif ağaçlarla, uzun vadede ise yeni şimşirlerin dikimiyle eskiden olduğu gibi şimşirle karşılanması faaliyetin sürdürülebilirliği açısından oldukça önemlidir. Burada özellikle hammadde sorununu dikkat çekilmesindeki bir diğer husus da yıllardır orman köylerinin kalkındırılmasında sağlıklı çözüm önerilerinin geliştirilememiş olmasıdır. Kaşıkçılık özellikle orman köyleri için çok ideal bir alternatiftir. Özellikle yurtdışındaki örneklerdeki ve geçmişte bizde de olduğu gibi ince el işçiliğiyle yapılmış birer sanat eseri niteliğindeki kaşıkların üretiminin teşviki orman köylüsü için azımsanamayacak bir katkı sağlayacaktır.

Türk kaşıkları ile ilgili olumlu girişimlerden biri de kadınların bu alanda istihdamı ve kadınlar arasında bir farkındalık yaratma girişimidir. Örneğin 2012'de 39.'su düzenlenen Uluslararası Silifke Kültür Haftası'nın teması "Tahta Kaşık Yılı" olarak belirlenmiş ve özellikle oyun kaşıkları bu anlamda büyük ölçüde dikkat çekmiştir. Yine Silifke'de "Kadın Emeğine Aşık, Tahta Kaşık" başlıklı Silifke Girişimci Kadınlar Derneği tarafından hayata geçirilen proje kapsamında özellikle tahta kaşık işlemeleri üzerine yoğunlaşılarak faaliyete önemli ölçüde dikkat çekilebilmiştir.



Şekil 267. Coğrafi İşaret Uygulaması Kapsamında Aranılan Bir Özellikte Yöreyle Bütünleşmiş Logo Tasarımıdır (Antalya / Bademli Örneği)

Geleneksel kaşıkların yanı sıra üreticiye katma değer sağlamak adına uzun yıllar Anadolu'da kullanılan kaşıklıklarda gündeme alınmalıdır. Anadolu'da özellikle Silifke, Anamur ve Konya'da karakteristik kaşıklıklar üretilmiş ve de yaygın bir şekilde kullanılmıştır (Eren, 1984: 6). Yine *iğlik* adı verilen geleneksel Anadolu cicim, kilim dokumalarından izler taşıyan dokuma kaşıklıklarda başlı başına Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilecek ürünlerimizdendir.

Ortaya konduğu yörelerle özdeşleşmiş olan diğer belli başlı ahşap işlerine örnek olarak;

Dursunbey Yatığı: Yatık ile kastedilen bir çeşit matara veya su kabıdır. Şekli, yapım tekniği ve kullanım amacıyla oldukça dikkat çekici bir zanaat ürünü olmakla birlikte ne yazık ki insanların ilgisinin azalmasıyla ciddi anlamda yitirilme eşiğine gelmiştir. Esasında Balkan kökenli bir zanaat olan yatık yapımı zaman içerisinde Dursunbey'de buradaki ağaçlarla ve Selçuklu tarzı yapım tekniğiyle karakteristik bir yapı kazanmıştır.



Fotoğraf 522. Dursunbey Yatığı Örnekleri: Solda Yeni, Sağda Eski Emzikli Yatık

Dursunbey Yatığı, yöreye has karakteristik bir su kabıdır. Ürüne yatık denmesinin sebebi ise yan yatmış bir fıçı görünümünde olmasından kaynaklanmaktadır. Temel malzemelerini ardıç ve karaçam oluşturmakta, çelik, pirinç ve örgü iplerden yapılan askılardan oluşmaktadır. Yapım tekniği de Selçuklu stili de denilen kündekâri / kündekleme denilen teknikle yapılmaktadır. İlk olarak en az 1 yıl kurutmaya bırakılan ağaçlarla yapılan yatık günlük kullanımda tek renk ağaçtan yapılıyorken, dekoratif veya turistik amaçlı üretimlerde iki farklı renkte ağaç kullanılarak yapılmaktadır. Yeter derecede kurumuş ağaçların özellikle iç kısımlarının kullanıldığı *Dursunbey Yatığı* için kullanılan teknik sayesinde herhangi bir tutkal veya çivi gibi birleştirici kullanılmadan ağaçların özel kesim şekli ve boşluk bırakılmadan yapılan birleştirmeyle ayrıca dikkate değer bir üründür. Ortalama 15 parçadan oluşan bir yatık için ahşap parçalar kesiminde kazandırılan özel eğilimlerle her iki baştan çelik çemberlerle tutturulmaktadır. Esasında bu şekliyle değerlendirildiğinde minyatür bir fıçı tasarımındadır denebilir. *Dursunbey Yatığı*'nın en dikkat çekici bölümlerinden olan çift ağzıdır. Emzik olarak adlandırılan bu ağızlardan bir tanesi su dolum ve boşaltımı için diğer ise (Ağız kısmı süzgeçli) dolum ve boşaltımda basıncı dengelemesi için yer almaktadır.

Dursunbey Yatığı, 1960'lara değin çok yaygın bir şekilde ilçe genelinde kullanılan bir su taşıma kabı olarak kullanılıyordu. Zamanla alternatiflerin çoğalması,

kırsal kesimden yaşanan göçlerle yatık üretimi ciddi ölçüde gerilemiştir. Özellikle 1980'lerden sonra birkaç üreticiyle sınırlı kalan faaliyet, 2018'e gelindiğinde bu alandaki tek faal ustasınca (Reşadiye Mah.) üretimi devam ettirilmektedir. Sadece Dursunbey'in değil Balıkesir'in karakteristik ürünlerinden olan *Dursunbey Yatığı* için bu kaygı verici gerileme nedeniyle 2013'te yerel yönetimlerce birtakım girişimler başlamıştır. Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından "Ellerde Hayat Bulan Ağaçlar Projesi" kapsamında yatık ve çalka ele alınmıştır. Proje kapsamında zanaatın son ustası olan Turan Kaplan nezaretinde 20 kursiyer eğitim almıştır.

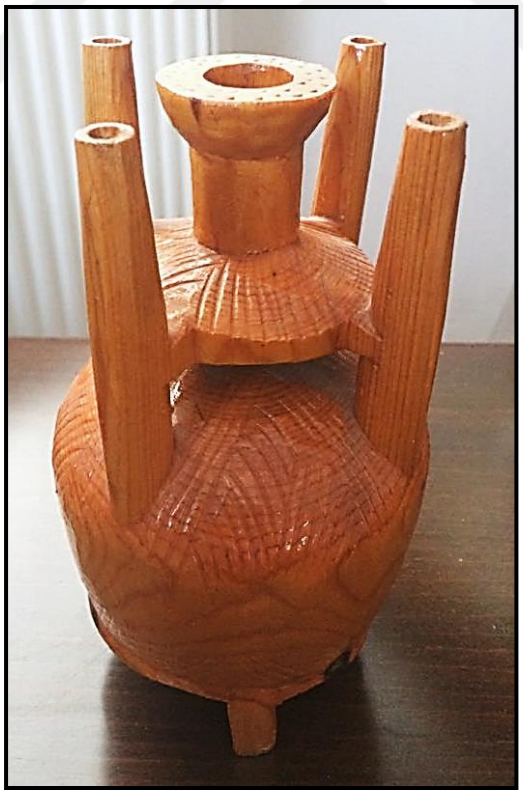


Şekil 268 "Ellerde Hayat Bulan Ağaçlar Projesi" Kapsamında Yatık Üretimine Dikkat Çekilen Etkinliğin Afişi

Dursunbey'dekine benzer şekilde yaklaşık 100 km. mesafedeki Keles (Bursa)'te de yatık adı verilen bu tipte özel mataralar yapılmaktaydı. Özellikle Keles'in Dağdibi köyünde turşu fıçıları başta olmak üzere (Gedelek'e

gönderiliyordu) çeşitli ahşap işler yapılmaktaydı. Yörede önce turşu fıçıları, ardından da yatık yapımı kaybolmuştur.

Korkuteli Fığla Bardağı: Türkiye'de esasında geçmişte çam ağacından yapılan bardaklar oldukça popüler olmakla birlikte son yıllarda neredeyse bütünüyle toplum hayatında silinmiştir. Tıpkı Karamürsel Sepeti gibi bir halk deyimi olan "Eski çamlar bardak oldu" sözüne de esin olan bu ürünler günümüzde sadece birkaç yerde, sınırlı sayıda usta tarafından yapılmaktadır. Bunlardan biri ve de en tanınanı ise Antalya'nın Korkuteli ilçesinin Çomaklı Mahallesi'nde yapımı devam eden *Fığla Bardağı*'dır. Akşamdan doldurulan suların gece ayazından sonra soğuması ve ertesi gün suyu gün boyu soğuk tutması, bu zaman zarfında da özlü çam adı verilen çam ağaçlarından yapıldığı için suya ayrı bir rayiha kazandırmasından ötürü popülerliğini uzun süre korumayı başarabilmiştir.



Fotoğraf 523. Tipik 4 Lülüklü *Korkuteli Fığla Bardağı*

Korkuteli, genel olarak ahşap ürünleriyle tanınan yörelerdendir. Bunlar içerisinde ise çam ağacından yapılan *Korkuteli Fığla Bardağı* (Altın Bardak)

karakteristik ürünlerdendir. Her ne kadar bardak olarak adlandırılsa da söz konusu ürün hem su taşımada hem de su muhafazasında kullanılmaktadır. *Korkuteli Fığla Bardağı*'nın birkaç farklı tasarımı bulunmaktadır. Buna göre ortasındaki ağız kısmının çevresinde 2 veya 4 tane lülük / ülük adı verilen su içmeye yarar ağız bulunmaktadır. Bunlardan 4 lülüklü olanlar daha sonraları ortaya konmuş süs amaçlı tasarımlardır. Ağacın özelliğine göre muhtelif boylarda tasarlanabilen bardaklarda ustasının tercihine bağlı olarak yüzeyine basit süslemeler işlenebilmektedir. Bardakların boyu değişkenlik göstermekle birlikte 15 ila 30 cm. arasında değişmekte, küçük olanlar bardak, büyükleri ise senek olarak adlandırılmaktadır. Bir bardağın yağımı ustasına göre değişmekle birlikte 2 veya 3 günü bulabilmektedir. Günümüzde bu tasarımları yapan son usta ancak sipariş doğrultusunda yılda 1 veya 2 tane *Fığla Bardağı* yapmaktadır. Esasında yerel yönetimle söz konusu ürünü yeniden ticari hayata dahil edip, zanaatı yeni nesilden kimselere öğretmek adına girişimlerde bulunulduysa da devamı gelmemiştir.

Korkuteli haricinde Uşak'ın Merkez ilçesine bağlı Beylerhan köyünde de geçmişte çok yaygın bir faaliyet olan çam bardak yapımı günümüzde neredeyse ortadan kalkmıştır. Yine Hatay'ın Hassa ilçesinde geçmişte yaygın olarak yapılan günümüzde ise faal tek ustası kalmış olan çam bardak (Çam sürahi, çam testi) şekil olarak diğer yörelerdekinden biraz daha farklıdır. Toprak yapımı testilere şekil itibariyle daha fazla benzeyen yöre bardakları, hacim olarak da daha fazla su almaktadır.

Kastamonu'nun Daday ilçesinde ise yine geçmişte yaygın olarak kullanılan fakat günümüzde kullanımı büyük ölçüde ortadan kalkmış geleneksel mutfak aletlerinden tatıkların ve tereyağı kaplarının yapımına hala devam edilmektedir. Gürgen ağacından yapılan bu ürünler geçmişte yöre mutfağında yaygın olarak kullanılıyorken, son yıllarda cam ve plastik alternatiflerin pazarları ele geçirmesiyle büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Son yıllarda Daday'daki bu karakteristik ürünlerin yitirilmesinin önüne geçilmesi adına Daday Kaymakamlığı'nın girişimleriyle birtakım projeler yürütülmekte ve başarılı tanıtım çalışmaları ortaya konmaktadır.



Fotoğraf 524. Daday İlçesinde Yapımına Devam Edilen Tereyağı Kabı ve Tatık Örneği (Sağda)

Daday tatıklarına çok büyük ölçüde benzer olan ve Bolu'da yakın zamana kadar kullanılmaya devam edilen ahşap işine yörede "Çotara" veya "Boduç" denmektedir. Daday'dakinin aksine Bolu'da çam ağacından yapılmaktadır. Bu sayede de suyu uzun süre soğuk tutmaktadır (Soydemir, 2016: 177). Geçmişte Türkiye'nin pek çok yerinde yapılmakta olan ve pekmez (Katı pekmez) başta olmak üzere çeşitli yiyeceklerin (Yoğurt, tereyağı gibi) konduğu külekler de bu grupta değerlendirilebilecek ürünlerdir. Günümüzde ekseri Gaziantep ve Diyarbakır'da üretimi devam etmekte olup diğer yörelerde (Kahramanmaraş, Tokat, Gümüşhane, Sivas gibi) ise ya tamamiyle ortadan kalkmış ya da bir veya iki ustayla üretilmeye devam etmektedir. Son yıllarda özellikle Trabzon'da üretilen yağlar, küleklere konarak otantik ambalajıyla pazarlara sunulmaya da başlamıştır. Böylelikle külekler için *Menemen Çömleği* (Yoğurt güveci) ve *Menemen Yoğurdu* ikilisine benzer şekilde *Trabzon Tereyağı / Tosya Tereyağı* ve *Gümüşhane (Kürtün) Küleği* ilişkisini de öne çıkarmak mümkündür.

Sinop Tekne Maketleri (Minyatür Tekne / Taka): Yörede günümüzde minyatür pek çok deniz aracı (Yat, çektirme, kotra, tekne, taka) yapılmakla birlikte

ilk örnekler taka / tekne olduğundan genelde bu isimlerle anılmaktadır. Son yıllarda ise "Model Gemi Yapımı" olarak anılmaya başlanmıştır. Fakat bu ifadeyle daha ziyade uğraşı kastedilmekte olup mamulü ifade etmediği için tarafımızca *Sinop Tekne Maketleri* ifadesi kullanılmıştır.

Sinop'ta söz konusu faaliyet, 1940'larda Sinop Cezaevi'nde yatan mahkumlarca[60] yapımına başlanmış ve daha sonra mahkumlar özgürlüklerine kavuştuklarında da faaliyetini Sinop'ta sürdürmüşlerdir. Başlangıçta Sinop Limanı'na uğrayan yolcu gemilerindekilere hediyelik / hatıra eşya olarak satılmaya başlanıp kısa sürede popüler olunca yörede üretimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Yerli halk da bu zanaatı öğrenmiş ve 1950'lerde artık bir süs eşyası olarak yörede yapımı yaygınlaşmaya başlamıştır. İlk zamanlar sadece kotra yapılıyorken sonraları çeşitlilik kazanmıştır.

Tasarlanan maketler / modeller değişkenlik göstermekle beraber genellikle 5 cm.'den 40 cm.'e kadar değişiklik gösterebilmektedir. Tasarlanacak modele göre de bu durum değişmektedir. Örneğin yatlar için farklı, çektirmeler için farklı boylarda tasarımlar söz konusudur. Modeline göre 1 günde 10 – 20 tane tekne tasarlanabiliyorken bazı modellerde de sadece 1 tanesi 1 – 1.5 ayda tamamlanabilmektedir. *Sinop Tekne Maketleri* için özellikle ceviz, gürgen ve kayın kullanılmakla birlikte son yıllarda kavak kullanımı yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Her türlü model için ilk olarak kullanıma hazır haldeki ahşap kalas, hızarlarda modelin gövdesini oluşturacak biçimde kesilir. Elde edilen gövde, modele uygun bir şekilde şablonu çizildikten sonra hızarla ve zımparalarla düzenlenir. Gövdeden sonra kontrplaklardan kamaralar ve kaptan köşkü tasarlanır. Bunun içinde kıl testere ile "V" yatağı denilen tahta küçük tezgah kullanılır. Her bir kamaranın penceresi ve kapılar bu araçlarla el işçiliği ile açılır. Sonrasında ise tasarlanacak modele göre direkler, kürekler, yelkenler tasarlanır. Yelkenler bezden olabildiği gibi ince kontrplaklardan da hazırlanmaktadır. Ahşaptan yelken tasarlanacaksa ispirto ateşinde

[60] Yörede konuyla ilgili olarak Derviş Usta adında bir mahkum tarafından başlatıldığı kanaati yaygın olmakla birlikte birkaç kişi tarafından hapishanede vakit geçirmek amacıyla yapımına başlandığı, çıktıkları vakitte Sinop'tan ayrılmayarak burada model tekne yapımına devam ettikleri de belirtilmektedir.

bir müddet ısıtılır ve doğal yelken kabarıklığı görüntüsü sağlanır. Teknelerin boyanmasında ise suya dayanıklı boyalar kullanılmaktadır. Çok renkli tasarımlar olabildiği gibi çok yalın hatta sadece ince bir şerit çekildikten sonra direk verniklenen modeller de bulunmaktadır. Tekne modellerinin altı düz olabileceği gibi orijinalindeki gibi tekne omurgası olacak şekilde tasarlanacaksa ahşaptan bir kaide üzerine oturtulur.

Günümüzde geçmişteki popülaritesini kaybetmiş olsa da özellikle koleksiyonerler ve sipariş üzerine özel tasarımlar talep edenler (*Bandırma Vapuru* gibi) ile sektör varlığını sürdürmektedir. Son yıllarda Coğrafi İşaret uygulaması ile yerel ürünlere çekilen dikkatle yeniden gündeme taşınan *Sinop Tekne Maketleri* günümüzde birkaç işletmede ticari manada üretilmeye devam etmektedir. Yörede hobi amaçlı faaliyete yönelenler olduğu gibi aile bütçesine katkıda bulunmak isteyen kadınlarca da öğrenilen ve de ticari manada üretilen bir uğraşıdır. 2018 itibariyle 15 ila 500 TL. arasında değişen modeller bulunmaktadır.

Sinop Tekne Maketleri için sektörel gelişim adına mutlaka geleneksel çizgiler kadar küresel ölçekte meraklıların ilgisini çekecek tasarımlara yönelinmesi gerekmektedir. Bodrum Guletleri, İnebolu Denk Kayığı, Viking Gemileri, Korsan Gemileri, Sultan Sandalları, Kalyonlar yanı sıra Savarona, Kristof Kolomb'un Amerika'ya giderken kullandığı gemiler gibi tarihi değeri olan gemilerin modelleri diğer ülkelerden koleksiyonerlerin de ilgisini çekebilecektir. Ayrıca modellerden esinlenilerek fonksiyonel ev eşyaları (Ekmek sepeti, anahtar askılığı, kalemlik gibi) tasarlanarak tercih edilebilirliği artırılmalıdır.



Fotoğraf 525. Çeşitli *Sinop Tekne Maketleri*'nden Örnekler

Sinop'tan başka Cide'de de Osmanlı İmparatorluğu'nun sembolleri arasında yer alan "Saltanat Kayığı" ya da diğer bir adıyla "Sultan Kayığı"nın modellerinin yapımı öne çıkmaktadır. Bundan başka İnebolu'nun günümüzde üretimi yapılmamakla beraber yörenin sembolleri arasında yer alan "İnebolu Denk Kayıkları" için de birkaç sene öncesine kadar model kayıklar üretiliyor olmakla beraber son birkaç yıldır üretimi yapılmamaktadır. Fakat İnebolu için de Sinop'takine benzer bir girişimin de gündeme alınması aynı zamanda yöresel bir değerin minyatür formda da olsa yaşatılması adına uygun olacaktır.



Fotoğraf 526. Ürün Çeşitlemesi Kapsamında Öne Çıkartılabilecek Bir Örnek: Ünlü İnebolu Denk Kayığı Modeli

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:

Devrek Bastonu:

Tansel Işık: 42 Yıllık Usta

Ali Akçasu: 34 Yıllık Usta

Necati Akçasu: 21 Yıllık Usta

Sevil Bader: 8 Yıllık baston üreticisi

Anıl Deliacı: 5 Yıllık baston üreticisi

Ahlat Bastonu:

Birol Bastonculuk: Cumali Birol (Adilcevaz)

Beykoz Bastonu:

Mehmet Bozkurt: 30 Yıllık Usta (Dereseki Mahallesi)

Birleşik Krallık Bastonları:

Classic Canes: http://www.classiccanes.co.uk/

ABD Bastonları:

Cane Masters: http://www.canemasters.com/

Gaziantep Sedef El İşlemeciliği:

Mehmet Açar: 35 Yıllık Usta

Bülent Fıstıkçı: 30 Yıllık Usta

Dursunbey Yatığı: Turan Kaplan / 19 Yıllık Usta

Bozkurt Çeyiz Sandığı: Muharrem Şenel / 20 Yıllık Usta

Sinop Tekne Maketleri: Ayhan Demir / 58 Yıllık Usta

Doğan Ülgen / 35 Yıllık Usta

Canel ve Maviş / Ahşap Tekne – Maket ve Model Atölyesi

Konya Kaşıkları: Mustafa Sami Onay

Antalya – Akseki – Bademli: Mehmet Erdoğan, Mustafa Bütüner, Mustafa Topçuoğlu.

Bolu – Göynük – Kılavuzlar Köyü: İbrahim Esentepe, İsa Esentepe.

Kütahya – Gediz – Saruhanlar Köyü: Mehmet Yağız, Özay Yağız, Ali Fidan.

Bursa – Keles: Lütfü Uğur.

Trabzon – Köprübaşı: Ali Sait Sancak.

Kastamonu – Şenpazar – Aşıklı: Yüksel Erdoğan, Bayram Geçtogan, Selahattin Geçtogan.

Amasya – Gümüşhacıköy: Mehmet Acar, Ali Acar, Sadık Çinkaya.

Birleşik Krallık – İngiltere – Warwickshire: Jonathan Ridgeon.

Romanya – Sighişoara: Mark Tudose.

Hüsnü Züber Evi – Yaşayan Müze.

Keles Halk Eğitim Merkezi Müdürü: Gültekin Atar.

Gediz Belediyesi Basın Yayın Müdürü: Serdar Erkan.

Köprübaşı Halk Eğitim Merkezi Müdürü: Aydın Sancak.

6.6. Metal İşlemecilik Ürünleri:

Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı: Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ilk el işi ürünlerinden olup 2001'de Mahreç İşaretli olarak tescillenmiştir. Yörede kalem işi oyma tekniğiyle işlenen bakırlar, ustasının hayal gücüne göre türlü motiflerle bezenmektedir ya da bezenmekteydi (!). Bununla birlikte Coğrafi İşaret olduğu günden bu zamana aradan geçen 17 yıllık süreçte Coğrafi İşaret dosyasında bahsedilen bakır işlemeciliğine dair uygulamalar neredeyse kalmamıştır. Dövme bakırcılık ise Erzincan'da tamamiyle sönmüştür.

Coğrafi İşaret dosyasında her ne kadar külçe halindeki bakırların toplamda 106 defa işlemden geçerek bakırdan mamul eşyalara dönüştüğü belirtilse de günümüzde birkaç üreticinin hazır halde temin ettiği bakır eşyayı işlemesiyle objeler tasarlanmaktadır. Geçmişte *Erzincan Bakır İmalatı ve El İşlemeciliği*'nde faaliyet bakırın hazırlanması ve daha sonra da bu bakırın işlenmesi olmak üzere 2 aşamadan oluşmaktaydı. Bakır obje hazırlandıktan tek kalem işi oyma tekniği ile bezemeler yapılıp, çeşitli boyama ve vernikleme işlemleriyle ürünler hazırlanırdı. Erzincan'da karakteristik bakır eşyalar genellikle gümüş ve bakır renkli ya da siyah ve bakır renkli olmak üzere 2 renkli tasarlanıyordu.

Özellikle duvar tabakları, saatler, ibrikler, vazolar, sürahiler, sahanlar, tepsiler, cezveler, semaverler ve çeşitli süs eşyalarının yanı sıra daha pek çok dekoratif ve günlük kullanım eşyası tasarlanmaktaydı. Çelik, alüminyum, cam ve plastik mutfak eşyalarının yaygınlaşması özellikle bakır eşyaların mutfaklardan büyük ölçüde silinmesine neden olmuştur. Tasarlanan ürünler içerisinde ise hem folklordaki yeri hem de en fazla öne çıkartılan karakteristik eşya hamam taslarıdır. Hatta yöre ustaları "Erzincan Hamam Tasları"nın tüm bakır eşyalar içerisinde ayrı bir yeri olduğunu söylemektedir. Günümüzde hamam kültürü büyük ölçüde ortadan kalktığından ve buna bağlı hamamda kullanılan eşyalara olan ihtiyaç da ortadan kalktığından söz konusu ürün ekseri dekoratif amaçlı hâlâ tercih edilmektedir.

Erzincan'da bakırcılığın sektörel durumuna baktığımızda ilk olarak Erzincan'da özellikle dövme bakırcılık sönmüş, günümüzde çoğunlukla süs eşyaları ticaretine yönelik faaliyet devam etmektedir. Çoğunlukla da Gaziantep ve Kahramanmaraş'tan gelen ürünlerin pazarlanması üzerine faaliyet sürmektedir. İşlemecilik yapan ustaların çoğu da faaliyeti bırakmış, dışarıdan alınan ürünlerin satışıyla geçimlerini sağlamaktadırlar.

Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı için günümüzde gelmiş olduğu durumdan ötürü halihazırda Coğrafi İşaret olarak değerlendirilemeyeceği gibi uygulamanın gereklerini de yerine getirmek mümkün değildir.



Fotoğraf 527. Çeşitli Erzincan Bakır Eşyalarından Örnekler

Gaziantep Bakır El İşlemeciliği: 2011'de Coğrafi İşaret ilanı çıkmış ve Mahreç İşaretli olarak kapsam dahiline alınmıştır. Coğrafi İşaret dosyasında ürünle ilgili tek parça ürünler şeklinde tasarlanıp lehim kullanılmadığı, işleme tekniği, 41 ana motifin bulunuyor oluşu karakteristik özellikleri olarak öne çıkartılmıştır. Söz konusu bu zanaatın geçmişi ile ilgili kesin bir bilgi söz konusu olmamakla birlikte geçmişte Ermeni ve Türk ustalarca yoğun bir şekilde yapıldığı belirtilmektedir.

Geleneksel usulde yöredeki bakır işlemeciliği aşamalarına baktığımızda hazır haldeki bakır levhaların tasarımı yapıldıktan sonra işleme aşamasına geçilir. İşleme, çekiç ve çelik kalemlerle yapılmaktadır. İşlemeye başlamadan önce motiflerin çizili olduğu kağıtlardan taslak objenin yüzeyine geçirilir veya ustasının hayal gücüne göre direk model çizilir. Bu modelin üzerine çelik kalemlerle motif işlenir. Bu işleme esnasında bakır eşyanın ara ara fırınlanması gerekmektedir. Zira ürün işleme esnasında sertleşir. İşlemesi tamamlanan bakır eşya boyanarak fırınlanır. Fırından çıkartılan ürünler parlatılır ve sıcak suda yıkandıktan sonra kurulanıp vernikleme işlemi yapılır. Bazı ürünlerde tercihe bağlı olarak aside daldırılıp yakıldıktan sonra zımparalanıp eskitme görünümü verilir. Tasarlanacak ürüne göre eğer kulp vs. gibi harici parçalar tutturulacaksa lehimleme işlemiyle bu parçalar monte edilir.



Şekil 269. *Gaziantep Bakır El İşlemeciliği* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Gaziantep'te bakırcılık sektörünün genel durumuna baktığımızda bu anlamda çoğu bakırcılık yapılan yöreden iyi durumda olsa da yöredeki turizm alanındaki gelişmeye de bağlı olarak pazarlarda niteliksiz ürünlerin yaygınlaştığı gözlenmiştir.

Özellikle makineli üretim ile birlikte geçmişteki estetik değeri olan ve yoğun bir mesainin ürünü olan objelerin yerini makine üretimi ve ithal ürünler almıştır.



Fotoğraf 528. Gaziantep'te Pazarlarda Yaygın Olarak Erişilebilen Bakır Eşyalardan Örnekler

Kavaklıdere Bakır İşletmeciliği: Muğla'nın Kavaklıdere ilçesinde günümüzde büyük ölçüde önemini yitirmiş olan buna karşılık karakteristik özelliğiyle literatüre geçmiş bakır işçiliği ürünlerinin Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Yörede bakır işçiliği dövme ve kalem işi şekilde yapılmaktadır. Son yıllarda 10'u bulmayan atölyede üretim devam etmektedir. Yöre bakırcılığında en dikkat çeken nokta kalaycılıkla beraber yürütülen faaliyeti sürdüren ustaların kendi aralarında geliştirmiş oldukları ve sadece kendilerinin anladıkları "Palleci Dili" denen bir dil geliştirmiş olmalarıdır. Yöre bakırcılığı ile ilgili olarak bakır eşyalardan çok bu nokta öne çıkartılmaktadır. Esasında bu yönüyle değerlendirdiğimizde "Bakırcılık – Kalaycılık – Palleci Dili" üçlüsü Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine girmeye aday bir etkinliktir.

Esasında Türkiye'de hâlâ devam etmekte olan ve geleneksel el sanatları arasında sayılan bakırcılığın çoğu yerde Gaziantep başta olmak üzere Kahramanmaraş ve Erzincan etkisinde geliştiği (Motif açısından) gözlenmiştir. Nitekim çoğu bakırcılık yapılan yörede buralardan temin edilen bakır eşyalar satılmaktadır. Günümüzde Gaziantep'teki gibi yöresiyle özdeşleşmiş ve yöre folklorunun bir parçası olarak; Kahramanmaraş Bakır İşleri, Elazığ Bakır İşleri,

Trabzon Bakır İşleri, Çorum Bakır İşleri, Mardin Bakır İşleri, Şanlıurfa Bakır İşleri ve Diyarbakır Bakır İşleri sayılabilir. Siirt, Sivas, Bingöl, Kayseri, Denizli ve Antalya'da neredeyse sönmüştür.

Tokat Honçası (Bakır Tepsi): Yukarıda sayılan genel bakırcılık faaliyeti ve bakır işlemeciliği ürünlerinden farklı olarak Tokat'ın söz konusu faaliyete bağlı olarak başlı başına ayrı ve de karakteristik bir ürünü bulunmaktadır. Yöre folklorunda da özel bir yeri bulunan bu ürün, hâlâ sayısı azalmış olan ustalarca yapılmaktadır.



Fotoğraf 529. Çeşitli Tokat Honçası Tasarımlarından Örnekler (Sağdaki örnek Mehmet Küçük tasarımıdır)

Honça (Honca), esasında içerisinde 6 (Bazılarında 4 veya 5 olabiliyor) bölmesi bulunan bakır tepsi ve buna konan ikramlıkların genelini ifade eden yöre halkınca verilmiş adıdır. TDK Büyük Türkçe Sözlük'te de "Honça" çeşitli anlamları bulunan bir terim olup bunlar; "*1. Gelin evinden damat evine gönderilen gerdeklik yemek ve tatlı; 2. Gelin ve damada ikram edilen meyve, çerez; 3. Gelin ve damat evlerine tepsi içerisinde gön derilen hediye, çerez; 4. Gelin evine kına ile beraber gönderilen kuru yemiş; 5. Oğlan evinden kız evine giden nişan hediyesi; 6. Perşembe akşamı kız evinden oğlan evine gönderilen yemek; 7. Cuma günü geline götürülen baklava, börek vb. şeyler; 8. Geline giden yiyecek*" gibi anlamlardır. Tokat'ta da bir gelenek olduğu üzere düğünden bir gece önce kız evinden damadın evine gönderilen ve her bir bölmesine çeşitli tatlılar konan sunumu ifade etmektedir. Esasında Anadolu'da "Honça" adeti oldukça yaygın olmakla birlikte söz konusu tepsinin

karakteristik özelliği ile sunumu diğer yörelerdekinden ayrı bir özellik göstermektedir. Çoğu yörede honça geleneği için başlı başına özel bir kap kullanılmamakta, ekseri bakır siniler ya da sahanlar tercih edilmektedir.

Neredeyse Türkiye'nin hemen her ilçesinde bakırcı dükkanları, şehir merkezlerinde de bakırcılar çarşısı vardı. Bu çarşılardan bir kısmı günümüzde önemli turizm destinasyonları olarak varlığını korumaktadır.

Esasında Türkiye'de olduğu gibi dünyanın çoğu yerinde bakırcılık özellikle 1800'lerden sonra gerileme eğilimine girmiş, 1900'lerden itibaren önemli ölçüde azalmış ve 1970'lerden itibaren de sadece belli başlı merkezlerde ekseri dekoratif amaçlı üretime yönelik devam etmiştir. Bakırdan yapılan günlük kullanım eşyalarının yerine kullanımı daha pratik (Kalaylama zorunluluğu olmadığından) ve ucuz eşyaların yaygınlaşması endüstriyel ve sanatsal değeri fazla olmayan gündelik kullanıma yönelik bakır eşyaları sildiğinden, günümüzde var olan bakırcılık ürünlerinin çok önemli bir kısmının estetik değeri yüksek zanaat ürünleri olarak değerlendirilmesi daha uygundur. Bakırın gündelik hayatta kullanımında ürünlerin belli aralıklarla kalaylanmasının gerekmesi, bir meslek kolu olarak kalaycılığın da neredeyse bitmiş olması, hatta büyük merkezlerde tamamiyle ortadan kalkması bir diğer caydırıcılık olmuştur.

Siirt bakır işçiliğinde bakır kazanlar, hamam tasları ve *Siirt Perde Pilavı* tenceresi öne çıkmakla birlikte çok çeşitli ürünler yapılabilmektedir. Kars Arpaçay Bakırcılığı ise son yıllarda Halk eğitim Müdürlüğü'nün girişimleriyle yeniden canlandırılmaya çalışılmaktadır.

6.6.1. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Bıçakları

Bıçak, insanlık var olduğu günden beri türlü şekillerde kullanılmış ve de varlığını korumuş en önemli araçlardandır. Nitekim ilk insanlara ait kalıntılar arasında da taştan yapılmış kesici aletler en yaygın rastlanılan eşyalardandır. Avlanma, avlanan hayvanların kesimi ve derisinin yüzülmesi, ağaçların kesilmesi ve

daha pek çok iş için günümüz bıçak, balta ve testerenin atası olan taş aletler kullanılmıştır. Daha sonra ise kesim ve parçalama işi için madenler kullanılmaya başlanmıştır. Yapılan çalışmalar ilk çelik bıçağın Romalılar tarafından, çakının da yine Romalılarca M.S. 1. yy.'da ortaya konduğunu göstermektedir (Diyarbakırlıoğlu, 2010: 79; CCI, 2017). Kesici aletlerin gündelik hayatta pek çok alanda kullanılıyor olması, bu ürünlerde çok zengin bir çeşitliliğin de ortaya çıkmasına neden olmuştur. Zira bahsi geçen ürün grubu; savaşlardan avcılığa, inşaattan tıbba, güzel sanatlardan folklorik oyunlara kadar pek çok alanda kullanılmış ve de kullanılmaya devam etmektedir.

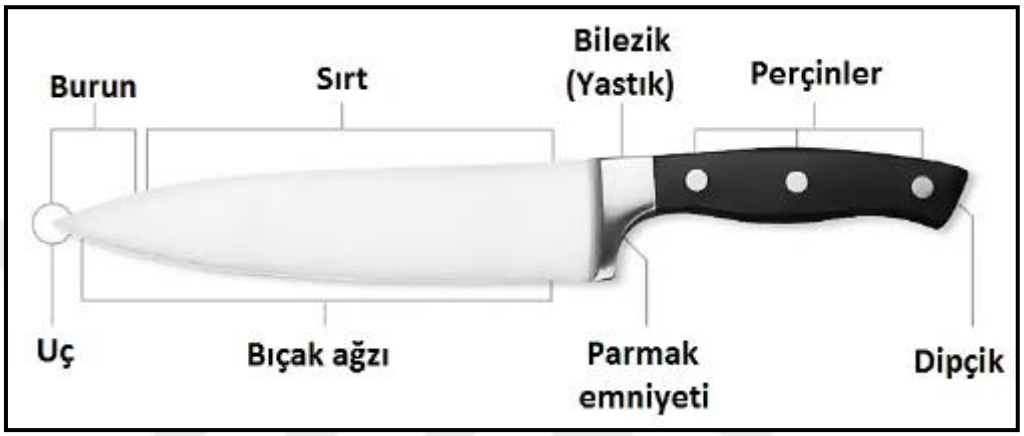
Tablo 170. Çeşitlerine Göre Bıçakların Kategorizasyonu

BIÇAKLAR					
Mutfak ve Kasap Bıçakları	**Özel Bıçaklar**	**Çakılar**	**Testereler**	**Av ve Savunma Bıçakları**	***Karakteristik Bıçaklar***
Şef Bıçağı	Döner	Aşı Ç.	Bağ T.	Kama	Yatağan Bıçağı
Sebze Bıçağı	Pastırma	Çoban Ç.	Kıl T.	Hançer	Yemen Jambiyası (Cembiye)
Meyve Bıçağı	Baklava	Asker Ç.	Ağaç T.	Süngü	Abhaz Bıçakları
Ekmek Bıçağı	Kaymak	Kamp Ç.		Kasatura	Japon Katanası
Sıyırma Bıçağı	Peynir				İsviçre Çakısı
Kıyma Bıçağı	Pizza				Fransız Opineli
Fileto Bıçağı	Tereyağı				İsveç Morası
	Zırh				
	Satır				

Bıçak, esasında çok geniş bir ürün grubunu kapsamakla birlikte günümüzdeki anlamıyla; sap (kabza) ve namlu[61] olmak üzere iki bölümden oluşan, namlusunun ekseri bir tarafı keskinleştirilmiş, çok çeşitli ürünlerin kesilip parçalanmasında kullanılan bir metal işi ürünüdür. Sap / kabza kısmı ise organik veya sentetik ürünlerden elde edilen, namluya perçinlerle birleştirilen, sade olabildiği gibi türlü işlemelerle de bezendiği bıçağın tutma kısmıdır (Şekil 263). Her bıçakta olmamakla beraber sap ve namlu arasında ise bilezik adı verilen (Bursa'da yastık, Yatağan'da

[61] Namlu: Bıçağın madeni bölümünü oluşturan namlu (Namtı, namtu) terimi, aynı zamanda sapsız bıçaklar için de kullanılmaktadır.

balçak denen) ekseri pirinçten yapılan bir bölüm bulunur. Kullanım amacına göre çok geniş bir ürün grubunu bünyesinde toplayan bıçak başlığı altında; çakılardan testereye, makaslardan kasap bıçaklarına değin pek çok ürün sayılabilir (Tablo 170). Coğrafi İşaret kapsamında üzerinde durulan ürün grubu ise bıçaklar ve çakılar olup bunlar karakteristik bıçaklar ele alınmıştır.



Şekil 270. Tipik Bir Bıçağın Bölümleri

Bıçaklar, hem özelliklerine göre türlü alanlarda kesme işi için kullanımları yanında hem hediyelik hem de ilgilileri için özel koleksiyon amaçlı tasarımlarıyla ticari hayatta yerlerini almaktadır. Fakat hangi amaçla olursa olsun üretimi yapılan bıçaklar içerisinde özellikle belli bir yöreyle ünlenmiş olan bıçaklar, ticari hayatta ayrıca değer görmektedir. Her ne kadar günlük kullanıma yönelik yerli üretim bıçaklar, Çin malı ve oldukça ucuz bıçaklar nedeniyle, değerinin çok çok altında satılıyor olsa da hediyelik ve koleksiyon amaçlı üretimlerde nispeten değerinde satışlar söz konusu olabilmektedir.

Dünyanın her yerinde günde binlerce bıçak üretilmektedir. Fakat bunların çok az bir kısmı ülkeleriyle özdeşleşmiş, tarihi ve sanatsal değeri olan bıçaklardandır. Dünya bıçakçılığını bu özellikleriyle ele aldığımızda Uzak Doğu (Özellikle Japonya), Güneydoğu Asya, Kafkaslar, Ortadoğu, Balkanlar ve Güney Avrupa karakteristik bıçakların ortaya konduğu ve bıçaklarıyla dünya çapında ün kazanmış bölgelerdir. Bunlar dışında lokal olarak ise Amerika Yerlileri, İskandinavlar ve Afrika'daki kabileler de karakteristik veya ikonik bıçaklar ortaya koymuştur.

Bunlardan bir kaçını sıralayacak olursak *İsviçre Çakısı, Japon Katanası, Yemen Jambiyası (Cembiye), Solingen (Almanya) Bıçakları, Filipin Gunongu (Punyal), Umman Khanjarı (Hançeri), İtalyan Stilettosu* ve *Macar Katlanır Bıçakları* sayılabilir. Yalnız şüphesiz gerek bıçak gerekse savaş aletleri (Günümüzde ekseri gösteri amaçlı) yapımında 700 yılı aşkın köklü bilgi birikimini aynen yaşatan en önemli merkez Japonya'dır. Günümüzde Japonya'nın geleneksel bıçakçılığının devam ettiği merkezler Tokyo, Sakai (Osaka), Tanegashima, Miki, Seki (Gifu) ve Fukui (Echizen / Takefu[62])'dir. Bununla birlikte Japon bıçakları dayanıklılığı ve keskinliğine ilave olarak çeşitliliği ile de dikkat çekmektedir. Karakteristik bıçakların ortaya çıkmasında coğrafi çevrenin önemli ölçüde belirleyici olduğu bir gerçektir. Japonya'daki durumda da denizci bir toplum olmaları ve beslenmelerinde çok çeşitli deniz mahsullerinin bulunuyor oluşu bıçak çeşitliliğini bu yönde çeşitlendirip şekillendiren en önemli faktör olmuştur. Balık bıçağı "deba bocho", suşi (Sushi) ve sashimi gibi milli yemekler için kullanılan "sashimi bocho", orkinos bıçağı "maguro bocho", yılanbalığı bıçağı olan unagisaki hocho sayılabilecek spesifik bıçak çeşitlerindendir. Bunlardan başka Japon orijinli olan ve dünyaca ün kazanmış santoku (*Üç Amaçlı Bıçak* anlamına gelmektedir), nakiri, udon kiri, gyuto, usuba bocho ve deba sayılabilecek diğer bıçaklardır. Elbette Japonya'nın Türkiye'deki gibi belli yörelerle özdeşleşmiş bıçakları bulunmaktadır. Bunlardan *Kensaki Yanagiba,* 4 ustanın 2 hafta boyunca günlük 10 – 12 saatlik mesaiyle ortaya koyduğu Japonya'nın en ikonik bıçaklarındandır. Yine Kansai'nin bir diğer karakteristik bıçaklarından balık fileto hazırlamada kullanılan debası dikkat çekici çeşitlerdendir. Ayrıca *Echizen Uchi-hamonosu, Kanto (Tokyo) Takobiki* ve *Kanto Usubası* da Japonya'nın sembolik değer taşıyan dünyaca ünlü bıçaklarındandır.

Japonya'dan başka Almanya'nın Kuzey Ren – Vestfalya Eyaleti'nin Solingen kenti de bıçakçılığı ile ünlenmiş önemli bir merkezdir. Solingen, kullanılan çeliğin kalitesi, hammaddenin bolluğuna bağlı olarak yüzlerce yıldır çok çeşitli bıçakların yapıldığı Avrupa'nın en önemli merkezi olmuştur. Solingen, günümüzde bıçakçılıkta

[62] Takefu: Bu köy geleneksel bıçakçılığın 1337'lerdeki gibi yapılageldiği en seçkin merkezlerden birisi olması özelliği ile bıçakçılığa ek olarak turizm açısından da bu faaliyetle önemli bir cazibe merkezi haline gelmiştir. Yöre, geleneksel bıçakçılığı ile her yıl binlerce turisti kendine çekmektedir.

en ileri teknolojinin kullanıldığı ve imalatının hemen her aşamasının otomatik makinelerde gerçekleştirildiği geniş çaplı bıçak üretiminin yapıldığı önemli bir yerdir. Proses aşamalarının robotlarca kontrol edildiği bıçak üretiminde, hassas milimetrik ölçümler yapılarak yüksek kaliteli bıçaklar ortaya konmaktadır. Solingen'de çok sayıda ve dünya çapında tanınan bıçak firmaları, bu alandaki faaliyetlerini sürdürmektedirler. Günümüzde Solingen Şef Bıçağı, ortalama 65 € ila 140 € arasında değişen fiyatlarda alıcı bulmaktadır.



Şekil 271. Avrupa'nın 47 İkonik Bıçaklarının Arnavutluk, Bulgaristan ve Türkiye'nin Seçilmiş Bıçakları

Avrupa'daki bir diğer önemli merkez ise Fransa'nın Puy-de-Dôme merkezine bağlı Thievs şehridir. Burası Fransa'nın en büyük bıçak üretim merkezi olmasının yanı sıra bıçakçılık kültüründeki köklü geçmişi ve kültür hayatındaki yerinden ötürü şehir aynı zamanda "Dünya Bıçakçılık Başkenti" olarak kabul edilmektedir. Yörede bıçakçılık ile ilgili büyük bir müzenin yanı sıra 1991'den beri her yıl düzenlenen Bıçak Sanatı Festivali ile binlerce bıçak ustası ve ilgiliyi kendine çekmektedir. Dünya çapında ilgiyle takip edilen bu festival kapsamında kısa süreli eğitimlerle meraklılara bıçak yapımı öğretildiği gibi dünyanın farklı yerlerinden bıçak ustaları da ağırlanmaktadır. 2016'daki etkinlikler kapsamında ise Türkiye'den sadece Yatağanlı bıçak ustaları davet edilerek eserleri teşhir edilmiştir. Yörenin de tıpkı Türkiye'deki gibi karakteristik bıçakları söz konusudur. Bunlar; *Marjack Çakısı* olarak bilinen ahşap

saplı katlanır bıçak ve *Laguiole Çakısı* adlı, geçmişi 100 yılı aşkın karakteristik bir başka katlanır bıçaktır.

Bunlardan başka Avrupa'nın ikonik bıçaklarının tanıtıldığı bir çalışmada özellikle Balkan ülkelerinin bıçakları hususunda dikkat çekici bazı detaylar tespit edilmiştir. Avrupa'nın ülkelere göre karakteristik 47 bıçağın derlendiği bu çalışmada Arnavutluk için *Bursa Bıçağı*, Bulgaristan için *Karakulak* ve Türkiye için de *Yatağan* belirtilmiştir. *Bursa Bıçağı* bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiş olmakla birlikte burada kısaca belirtilesi gereken husus Bursa'da günümüzde yapılmakta olan *Arnavut Çakısı*'nın benzer bir şekilde Arnavutluk'ta da *Bursa Bıçağı* olarak yer almasıdır. İlgili çalışmada; bu bıçağın Arnavutluk dışında yaşayan Bursa'daki Arnavutlarca hala yapılmakta olduğu belirtilmiştir.

Bulgaristan için seçilmiş olan bıçak ise yine Osmanlı Döneminde Türk ustalarca ortaya konmuş olan *Karakulak*'tır. Bahsi geçen bıçak yakın yıllara kadar aynı isimle anılan, Sürmene'de kullanılmaya devam eden ve bıçak oyununun en önemli elemanı olan bıçakla neredeyse aynıdır. Zira söz konusu aletin Türkçe adıyla anılmaya devam etmesi de konuyu netleştirmektedir. Aynı çalışmada ise Türkiye, *Yatağan* ile temsil edilmiştir. Bu çalışma bıçaklar özelinde Türk kültürünün Balkanlardaki etkisine sadece bir örnek teşkil etmektedir. Asırlarca Türk idaresinde kalan ve iskân politikalarıyla da Anadolu'dan Balkanlara taşınan Türk kültürü kendi türlü açılardan göstermektedir[63]. Konuyu *Türk Yatağan*'ı özelinde örneklendirmek gerekirse, Yatağan adı verilen kılıç Balkanlarda yayılmış ve 19. yy.'a gelindiğinde Sırplarca ulusal bir değer olarak kabul görmüştür (Meriç, 2000: 110).

Türk kültüründe bıçak, kılıç, kama ve çakıların çok köklü bir yeri vardır. Bu durum Etimolojik açıdan da kendini göstermektedir. Bıçak kelimesi, biçmek – bıçmak kelimelerinden türemiştir. Kaşgarlı Mahmut tarafından 1000'lerin ikinci yarısında ortaya konan Dîvânü Lugati't-Türk adlı eserinde de "biçek" şeklinde geçmektedir. Bir kısım Uygur yazılarında da "piçek, biçek" şeklinde ifadelere

[63] Çalışmanın tamamı için bkz. https://www.knifeplanet.net/iconic-knives-in-europe/ (Son erişim: 18.12.2017).

rastlanmıştır (Ögel, 1991: 81; Divanü Lügati't-Türk'ten aktaran TDK, 2003). Anlaşıldığı üzere Türk kökenli bir kelime olan bıçak, 1000 yıllık bir süreçte büyük bir değişim göstermeden günümüze değin kullanılagelmiştir.

Türk bıçak ve kılıçları sadece Türkiye ölçeğinde değil dünya çapında popülerlik kazanmış ürünlerdir. Bu tanınırlıkta Türklerin savaşlarda kazandığı başarılar ve bu savaşlarda kullanılan kılıçlar büyük rol oynamıştır. Henüz Orta Asya'dayken Türklerin demircilikte çok ileri bir millet olması, çeşitli tarım aletleri ve silahlar imalinde uzmanlaşmalarını sağlamışlardır (Davulcu, 2015: 21). Devlet yönetimi de söz konusu üretim faaliyeti ve ticaretine önem vermiştir. Selçuklular zamanında Anadolu'da temelleri atılmış olan Türk kılıç ve bıçak üretimi, Osmanlılar zamanda daha organize bir şekilde teşkilatlanmıştır. Söz konusu faaliyetle esnaf teşkilatları arasında yerlerini alan bıçakçılar ve kılıççılar, 1582 şenliklerinde ve 1720'deki sünnet şenliklerinde esnaf alayı geçidinde de yerlerini almışlardır (And, 1982: 236). Ayrıca Hafız Mehmed Efendi'nin 1720'deki şenlikleri kaleme aldığı eserinde, Kılıççı esnafının hediyeleri arasında değerli bıçak ve kılıçlar yanında balık dişi kabzalı altın perezvanalı[64] İstanbul demiri bıçak, bulunduğunu belirtir. Gündelik hayatta kullanılan bıçaklar da kültürümüzde özel bir yer tutmuştur. Ögel (1991: 83)'in Kutadgu Bilig'den aktardığına göre; "*Türkler sofrada, bellerinde bir kın içinde ve kemerlerinde asılı olarak taşıdıkları bıçağı çıkarırlar ve eti, bununla kesip yerlerdi*." Anlaşıldığı üzere savaştan, gündelik hayata Türklerin demircilikteki maharetleri sayesinde bıçaktan kılıca değin pek çok ürün, kültürel hayatımızda önemli bir yer tutmuştur. Bıçak, çakı ve hançerler geçmişte erkek giyim – kuşamının da ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktaydı. Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*'nin pek çok yerinde yöre halklarının kıyafetleri tanımlanırken sıklıkla erkek aksesuarı olarak bıçaklardan, hançer ve kamalardan bahsedilmiştir. Buna ilaveten günümüzde de özel günlerde oynanan halk oyunlarında kılıç, kama ve bıçaklar yerlerini almışlardır. Balıkesir, Bursa ve Erzurum'un Kılıç – Kalkan Oyunu, Erzurum Kılıç (Hançer) Barı, Sürmene Bıçak Oyunu (Sürmene Sallaması), Maçka Bıçak Horonu, Adilcevaz Bıçak

[64] Perezvana / Pırazvana: Kılıç, bıçak, testere gibi kesici aletlerin, sapları içerisinde kalan kısmı.

Oyunu, Muğla – Yatağan Köroğlu (Bıçak) Oyunu; bıçak, kama ve kılıç kullanılan oyunlardan birkaçıdır.

Kültürümüzde bıçak ve kılıçlar ile bunları yapan ustaların özel ve de önemli bir yerinin bulunması, günümüze köklü bir bilgi birikimi mirası olarak yansımıştır. Fakat savaş aletleri içerisinde kılıç ve kamalara ihtiyacın kalmaması, bu ürünleri sadece koleksiyonerlere veya dekoratif amaçlı kullanacaklara hitaben tercih edilir kılmaktadır. Ayrıca 1953'teki yasayla bazı bıçakların yasak kapsamına alınmasıyla sektörde ilk etapta çok ciddi gerilemeler yaşanmıştır. Bıçakçılıkta özellikle 2000'lerden sonra ise özellikle Çin yapımı ucuz bıçaklar karşısında yerli yapım bıçakların rekabetindeki güçlükler, genel anlamda bu esnaf teşkilatını ciddi ölçüde yıpratmıştır. Sonuç olarak da bıçakçılık kaybolmaya yüz tutmuş meslekler kategorisine alınmıştır. Fakat bu sektörle ilgili unutulmaması gereken en önemli nokta, Türkiye'nin değişik yörelerinde tanınırlığı ülke sınırlarını aşmış ve her biri birer sanat ürünü olan bıçak ve çakıların kalite, estetik ve taşıdığı kültürel değerle rakipsiz olduklarıdır.

Bıçak Üretimi ve Kullanılan Araçlar: Türkiye'de nerede yapılıyor olunursa olunsun bıçakçılık için belli başlı araç – gereçler ile kullanılan malzemeler büyük ölçüde aynıdır. Bıçakçılık her ne kadar çok sayıda aleti gerektiren bir zanaat olsa da farklı yörelerden ustalar bu uğraşıyı temel malzeme olarak örs – çekiç – körük, işçiliği de dövme – bileme (ağız açma) – birleştirme üçlüsüyle özetlemektedir. Bıçak imalatı için; demirci ocağı (körüklü veya tüple çalışan), örs, çekiç (perdah), keski kalemleri, giyotin / makas, kısaç, kalıplar (erkek ve dişi), boynuz kalıpları, testere, zımba, üdürgü / kemane matkap, iskarpela, mengene, eğe, kösele / bileme (Bileği) taşı (Kayrak Taşı), keçe veya taşlama aleti el yapımı bıçaklar için temel araç gereçler olup seri üretimde ise pres makineleri temel aracı oluşturmaktadır. Malzemeler ise; sap kısımları için boynuz (manda, koç, keçi, geyik, karaca gibi), nadiren kemik, ahşap malzeme (gül, ceviz, gürgen, meşe), plastik ve metal sap için de pirinç en çok kullanılan malzemelerdir. Sap ve metal kısımları birleştirmek için perçinler (kusput) yanı sıra kılıç ve hançerler için kabza yapımına yönelik ayrıca özel malzemeler (Deri, boynuz malzeme ve süsleme için çeşitli taş ve kıymetli metaller)

gerekmektedir. Bu noktada belirtilmesi gereken bir diğer husus da bıçakçılığın esasında birden fazla zanaat kolunu içeren bir faaliyet oluşudur. Orta Asya'dan beri Türklerin ileri oldukları önemli bir faaliyet demircilik ile Türklerin Anadolu'ya gelmesinden sonra farklı kültürlerle etkileşimine bağlı olarak çok daha ileri boyutlara taşınmış olan kuyumculuk, bıçakçılıkta kesişerek ortaya müstesna *Türk Bıçakları* ve *Türk Kılıçları* çıkmıştır. Buna ilave olarak kın ve kabza yapımı da başlı başına bir ustalık gerektirdiğinden ve söz konusu parçaların bıçak ustasınca yapıldığına da dikkat çekilmesi gerekmektedir. Zira bu parçalar ahşaptan yapılacaksa bıçakçılığa bir de marangozluk becerisinin eklenmesi gerektiği belirtilmelidir. Bıçakların üretilip, halka arzından sonra da söz konusu faaliyetle bağlantılı olarak bir başka meslek grubu ve ustalık daha vardır ki bu da bileyiciliktir. Zamanla bıçakların körelmesi nedeniyle, bıçaklara yeniden keskinlik özelliklerinin kazandırılması adına diğer bir ustalık ortaya çıkarmıştır. Kayrak / kösre taşı veya bileği – bileme taşı olarak bilinen ve özel bir aparata (Bileyici çarkı) yerleştirilmiş taşlarla ustalar, bıçağın özelliğine göre yeniden keskinlik özelliği kazandırmaktadırlar. Bu açıdan bıçakçılık birkaç ustalığı bünyesinde barındıran özel bir iş koludur diyebiliriz.



Fotoğraf 530. Bıçakçılığın Üç Temel Aracı: Körük – Örs – Çekiç (Bursa Bıçak Müzesi)

Geleneksel yöntemlerle bıçak yapımı uzun soluklu ve bir o kadar da yorucu bir faaliyettir. Daha öncede bahsedildiği gibi bıçakçılık, demirciliği, kuyumculuğu ve

marangozluğu bünyesinde toplayan bir uğraşıdır. Yöresel farklılık göstermekle birlikte karakteristik bir bıçağın ortaya konması 36 ila 60 aşamalı bir süreç sonunda ortaya çıkmaktadır. Elbette her zanaatta olduğu gibi bıçakçılıkta da özellikle dikkat gerektiren ve bütünüyle ustasının becerisine bağlı olan bazı aşamalar vardır. Bu aşamalardan ve bir bıçağın asıl niteliğini belirleyen husus şüphesiz ki çeliğe suyun verilmesidir. Geleneksel dövme bıçakçılıkta ham demiri uzun ve de yorucu bir uğraş sonucu kaliteli bıçaklık çelik haline getirme süreci olarak adlandırılan tavlamanın sonrasında sulama denilen aşamaya geçilir. Günümüzde ekseriyetle hazır levhalar halinde gelen çelikler daha kısa sürede bıçak yapımı için hazır hale geldiğinden sulama işlemi de geçmişe kıyasla daha kolaylaşmıştır. Bununla birlikte sulama, halen üzerinde en fazla durulan konudur. Çeliğe suyun fazla verilmesi çarpılma / çatlama veya kırılma olarak tabir edebileceğimiz deformasyonlara sebep olabileceği gibi az verilmesi de istenmeyen sonuçlara sebep olabilecektir. Fazla sulamadan kaynaklı oluşan gerginliği gidermek için bıçakçılar arasında meneviş denilen namlunun tekrar 200° - 250°C'ye kadar ısıtılması işlemi uygulanır. Sulama, bıçağın karbon oranına (En az % 0.25 olmalı) göre en önemli unsur olduğundan dayanıklılığını belirleyen en önemli aşamadır. Bıçağın sulanması aşamasında her ne kadar aralık sıcaklık değerleri (780° – 800°C bazı kaynaklarda 950° – 1000°C olarak belirtilmiştir) ve demirin aldığı renk (sarı – kırmızı, turuncu, mor, et rengi kırmızısı gibi) belirtilmiş olunsa da bunda belli bir standardizasyona rastlanamamıştır. Zira gelen demirin menşei, ustasının el alışkanlığı ve tanımlamalardaki farklılıklar bıçakçılığın sulama aşamasında kesin ve tek tip bir tanımlamanın önüne geçmektedir. Gerçi günümüzde Türk bıçakçılığının tamamına yakınında Fransız ya da Alman çeliği gibi yüksek karbonlu çelikler kullanılıyor olunsa da geçmişte Karabük'ten temin edilen düşük karbonlu çelikler ve hurda çeliklerde (Paslanır çelik / kara çelik) sulama aşaması ayrıca ustalık gerektiriyordu. Tamamiyle ustasının becerisin ve mesleki sırlarına bağlı olarak demirin ulaştığı sıcaklık, sulama süresi, her tarafının eşit derecede ve dengeli bir şekilde sulanıp soğutulması, bıçağa temel değerini kazandıran özellik olarak en önemli kısmı oluşturmaktadır. Öyle ki bıçak ustasının ustalığının su vermesinden anlaşılacağı, bıçakçılar arasında en fazla dile getirilen hususdur. Geçmişte demirci ocağından çıkan bıçağın namlusu sulanırken, yöresine göre zeytinyağı, yunus yağı, ayçiçek yağı, motor yağı, bezirgan yağı ve kalıp sabun

kullanılıyordu. Ekseriyetle 5 mm.'e kadar olan bıçaklarda sulamada sıvı yağlar (Ayçiçek yağı gibi) kullanılırken, 5 mm. ve üzeri bıçaklarda suda sulama yapılmaktaydı. Bunlar içerisinde ise en uygun olmayanı kalıp sabun tatbikidir. Günümüzde ekseriyetle motor yağı ve diğer sanayi yağları tercih edilmekle birlikte az da olsa sayılan diğer yağlar kullanılmaktadır. Fakat yüksek karbonlu, iyi kalite çeliklerde sulama yapılırken büyük ölçüde yağa ihtiyaç duyulmamakta ve suda sulama yapılmaktadır. Son olarak namlu kısmında ağız açma denilen keskinlik özelliği kazandırılması yapılır ki bu da özel taşlarla yapılan uzun süreli bir işlemdir. Namlu kısmı yapılırken en başından kullanım amacına yönelik olarak ne tip bir bıçak veya çakı yapılacaksa ona göre sivri, çeneli, dalgalı ve testereli tipte namlular yapılır.

Sulama işlemi dışında bıçakçılığın en zor ve zahmetli kısımları ise tamamiyle kol gücüne dayalı olarak bıçakların dövülmesi işidir. Burada dikkat çekilmesi gereken nokta el yapımı dövme bıçaklarda, geleneksel yöntemlerle yapılan üretim aşamalarının tamamı kol gücüne dayanmakla birlikte (Körüklerin kullanımı, demirci ocağında demirin hazırlanması, taşlama, keçeleme gibi) yoğun güç harcanan kısmı dövme işlemidir. Bu aşamada da hazır şerit çelikler kullanılması iş yükünü önemli ölçüde hafifletmiştir.

Bıçakların sap kısımlarının yapılması da büyük özen gerektirmektedir. Özellikle geçmişte yaygın olarak üretilen boynuz ve kemik saplı bıçakların yapımı ayrı bir beceri gerektirmektedir. Günümüzde boynuz olarak en fazla koyun, keçi ve manda boynuzu, nadiren de geyik ve karaca boynuzu kullanılmaktadır. Bıçakçılıkta kullanılacak boynuzların iyice (1 – 2 yıl) kurutulmuş olması gerekmektedir. Çoğunlukla kasaplardan temin edilen boynuzlar temizlenip kurutulduktan sonra ilk olarak içi boş olan dip ve uç kısımları kesilir ve sadece içi dolgun olan orta kısmı alınır. Daha sonra demirci ocağında odun ateşinde boynuzun orta kısmı ustalarca ütüleme olarak da tabir edilen aşamada iyice yumuşatılır. Özel bıçaklarla (Sıyrı) uygun şekilde kesilir, mengenede istenilen şekil verildikten sonra namlu kısmı ile birleştirilecek şekilde delme ve kesme işlemleri yapılır. Birleştirmenin ardından son olarak perdahlama denilen boynuz parlatma işlemi yapılır. Fakat bunun öncesinde boynuzun seçilmesi, temizlenmesi ve ısıtılması işlemi çok daha meşakkatlidir. Zira

bıçakçılık için uygun yaştaki hayvanlara ait boynuz teminindeki güçlük, ısıtma esnasında ortaya çıkan ağır koku, zaten hemen her aşaması oldukça zahmetli olan bıçakçılığa ayrıca zahmet katmaktadır.

Sap kısımlarından başka, bıçaklara görsellik açısından büyük üstünlük sağlayan kın yapımı da ayrıca ustalık gerektirmektedir. Kın, her bıçakta olan bir aparat değildir. Bunlar özellikle kılıç, hançer, kama ve koleksiyon ürünü olan bıçaklar için aranılan ürünlerdir. Fakat istisna olarak *Cide* ve *Evrenye Bıçakları,* gerek mutfak gerekse kasap bıçaklarının kınları mutlaka bulunur. Söz konusu bu kısımlar ahşap (Söğüt gibi), metal, boynuz ya da deriden olabileceği gibi, ahşaptan veya metalden yapılan kınlara ayrıca deri kılıflar da hazırlanabilmektedir. Bu kısımdaki işlemeler, kuyumculuktaki gibi özel bir uğraşıdır. Kıymetli veya yarı değerli taşların, pirinç ve gümüş metallerin kullanıldığı bu kısım, ürünlerin tercihinde / albenisinde ilk etapta göze çarpan bölümler olduğundan bazen yapımı günleri bulabilmektedir.

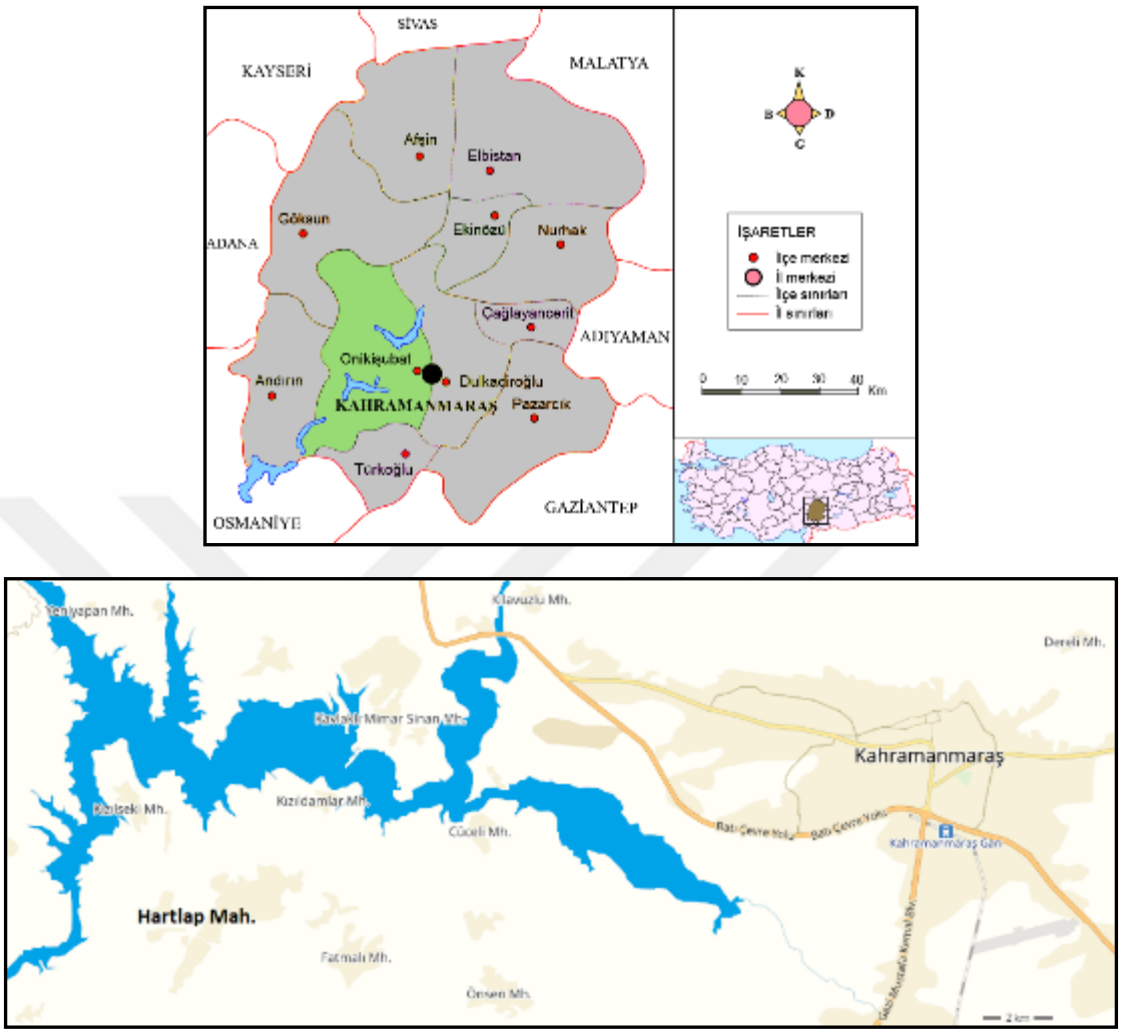
Bıçak ve kılıçların yapım yerleri (atölyeler) ve konumu geçmişten günümüze çok büyük bir değişim göstermemiştir. Geleneksel bıçakçılıkta iki tipte bıçak yapım üniteleri bulunmaktadır. Bunlardan ilki, evlerine yakın (Evin dışında fakat bitişik şekilde) veya evlerinin bir bölümünde (Bodrumu gibi) bıçak üretimi yapımı; diğeri de bıçakçılar esnafının yerel yönetimle uzlaşarak çarşının bir bölümünü veya başlı başına bir çarşıyı oluşturacak şekilde (Sivas ve Bursa'daki gibi) teşkilatlanması şeklinde olanıdır. Günümüzde her iki tipte üretim faaliyeti devam etmekle birlikte, Sürmene ve Bursa'daki gibi endüstriyel manada seri üretime geçilen büyük tesisler de faaliyete başlamışlardır. Bir kısım endüstriyel işletmeler hariç gerek ev tipi üretimde gerekse çarşı teşkilatında hem üretim hem de ticaret yapılabilmektedir. Günümüzde bu iki tip uygulama aynı zamanda özel ilgi turizmi kapsamında da değerlendirilebilen yerleri teşkil etmektedir.

Büyük ölçüde benzer araçlar ve yapım süreci yanında bıçakçılıkta yerleşmiş bir gelenekte bıçağı yapanın üzerine attığı imzasıdır. Geçmişten beri yapılan bıçaklara, kılıçlara ve hançerlere ustası adını ve yaptığı yılı yazmasının yanı sıra bazı

veciz sözler de işlenirdi. Bu veciz sözler Bıçakçıların Pirleri (Hz. Davud ve Ebül Fethi Abdullah) ile ilgili olabildiği gibi nasihat içeren sözler de olabiliyordu. Yine bu sözlerden başka namlu kısmına, sapına veya kınına da çeşitli bezemeler ile ürüne bir sanat eseri özelliği de kazandırılıyordu. Özellikle bitkisel motifler ve geometrik şekillerle süslenen bıçak ve kılıçlar, bu sayede ustasının değişik bir açıdan imzasını taşımış oluyordu. Günümüzde ise ekseriyetle bıçakların üzerine üretici firma, ustası veya yapıldığı yörenin adı ile varsa logosu baskı ya da oyma tekniğiyle işlenmektedir.

Türkiye'de Bursa, Yatağan (Denizli), Balıkesir, Afyonkarahisar, Tosya ve İnebolu (Kastamonu), Sürmene (Trabzon), Malatya, Erzurum, Antalya, Hatay (Antakya) ve Kahramanmaraş bıçakçılığıyla ünlenmiş yörelerimizdi. Bunlardan başka Adana, Sinop, Elazığ, Artvin (Yusufeli), Kumluca (Antalya), Babakale (Çanakkale)'de de sınırlı da olsa el yapımı dövme bıçaklar üretilmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada çoğu yöremizde geçmişte kılıç, kama ve tarım aletleri yapımında merkez olan yerlerin günümüz bıçakçılığının temelini teşkil ediyor oluşudur. Fakat yukarıda sayılan illerimizden Malatya, Balıkesir, Sinop, Erzurum ve Afyonkarahisar'da geleneksel bıçakçılık büyük ölçüde yitirilmiştir. Günümüzde Türkiye'de çoğu yerde el yapımı veya fabrikasyon bıçak yapılıyor olsa da bunlar içerisinde belli bir sahayla özdeşleşmiş olan ve yöre folklorunda özel bir yeri bulunan karakteristik bıçaklarımız ayrı bir yere sahiptir. Bunlar;

Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı: Kahramanmaraş, her ne kadar kamuoyunda uzun yıllar dondurmayla anılır olmuşsa da esasında yörenin bıçakları da bir o kadar köklü bir maziye ve de popülariteye sahiptir. Karakteristik bıçakların ortaya konmuş olduğu Hartlap Mahallesi ise 12.11.2012'de TBMM'de kabul edilen yasayla Merkez ilçenin ikiye bölünmesiyle ortaya çıkan Onikişubat ilçesine bağlı olup 2016 ADNKS sonuçlarına göre nüfusu 1.672'dir. Mahalle, ilçe merkezinin 32 km. doğusunda yer almaktadır.



Şekil 272. Kahramanmaraş – Onikişubat – Hartlap Mahallesi Lokasyon Haritası

Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı'nı tüm Türk bıçakları içerisinde ayrı bir yere taşıyan husus da Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi girişimiyle 22.12.2017'de mahreç işareti kapsamında Türkiye'nin ilk Coğrafi İşaretli bıçağı olmuş olmasıdır.

Daha önce bıçağın Türk folklorundaki yerinde de bahsettiğimiz gibi Kahramanmaraş'ta da bıçak bu özel yerini yakın tarihe kadar korumuştur. Özellikle yöre giyim – kuşamında kamalar erkek aksesuarı olarak en çok tercih edilen ürünlerdendi. Yörede bıçakçılığın çok köklü bir mazisi bulunmakta olup bıçakçılık geçmişte yörenin önemli ekonomik kollarından birini teşkil etmekteydi. Nitekim Kahramanmaraş, bıçakçılık ile ilgili en fazla çeşitliliğe sahip illerimizden biri olup karakteristik bıçakları da bir o kadar fazladır. Bununla birlikte bıçakçılığın en ciddi

gerileme gösterdiği illerimizden biri olan Kahramanmaraş'ta, günümüzde sadece 15 kadar usta kalmış olup bunlardan sadece 3 – 4 kadarı geleneksel metotlarla el yapımı dövme bıçak yapımına devam etmektedir. Son yıllarda Kahramanmaraş'ta da pres kalıplar başta olmak üzere iş gücünden tasarruf sağlayan teknolojik aletler yaygınlık kazanmaya başlamıştır.



Fotoğraf 531. Geleneksel Yöntemlerle *Hartlap Bıçağı* Üretim Aşamasından Bir Görünüm, Dövme Namlu Örnekleri, *Maraş Çakıları* ve *Yarpuz Modeli Çoban Bıçağı*[65]

Geçmişte hurda çeliklerin kullanıldığı Kahramanmaraş'ta da günümüzde kullanılan metal Fransa'dan temin edilmektedir. Saplarında boynuz (Koç, keçi gibi), plastik ya da ahşap malzeme kullanılır. Fakat *Hartlap Bıçağı* için karakteristik özelliklerden biri sap kısmında yörede "tosak" adı verilen şimşir ağacından (*Buxus sempervirens* L.) saplarının hazırlanıyor olmasıdır. Kahramanmaraş bıçaklarında

[65] Bıçak Ustası Ökkeş Biber, elindeki üdürgü adı verilen aletle sap kısmında perçin delikleri açmaktadır.

karakteristik bir diğer özellik de boynuz ile namlu arasına destek olarak bakır konmasıdır. Bakır kullanımına İnebolu, Cide ve Kahramanmaraş'ta tesadüf edilmiştir. Diğer yörelerde ekseriyetle pirinç kullanılmaktadır. Yapılan görüşmelerde bıçak ustaları, kullandıkları çelik eğer Karabük çeliği ise motor yağıyla suladıklarını, ithal çelikle çalışıyorlarsa sulandırılmış bor yağı kullandıklarını belirtmişlerdir. Ortalama bir *Kahramanmaraş Bıçağı* 35 aşamadan geçirilip ortaya konmaktadır.

Kahramanmaraş bıçakçılık sektörü üretim açısından en fazla gerileme yaşanan yer olmakla birlikte il, hala karakteristik bıçak çeşitliliğinde ilk sırada yer almaktadır. Araştırma kapsamında görüşülen ustalar ve yapılan incelemelerde çoğu yörede 1 veya 2 tane karakteristik bıçak tespit edilmişse de Kahramanmaraş'ta bu sayı 7'yi bulmaktadır. Buna ilaveten 1953'teki uygulamayla yapımı ortadan kalkan (Yörede hançer olarak da anılan kamalar gibi) ürünler de dahil edilecek olunursa sayı 9'a kadar çıkmaktadır. Bu çeşitlilikte özellikle namlunun şekli ve de uç kısmına göre (Böbrekli, topak, küt, yılan dili gibi) sayı artmaktadır. Bunlar;

Hartlap Bıçağı: Tipik bir *Hartlap Bıçağı*'nın namlusu yörede Söğüt Yaprağı denilen ve sapında da tosak adı verilen şimşir ağacının kullanıldığı yerel bıçak türü. Bununla birlikte sap malzemesi değişkenlik gösterebildiği gibi genel manada Hartlap'ta yapılan tüm çakı ve bıçaklar *Hartlap Bıçağı* adıyla anılmaktadır.

Yarpuzlu Bıçaklar: Namlu ucu dışa doğru kıvrılan, yuvarlak model olarak da adlandırılan çeşit.

Maraş Usturası: Namlu ucu küt / kesik olan bir bıçak türüdür ve katlanır bıçaklar arasında yer alır.

Maraş Aşı Bıçağı: Yine bu da katlanır bıçak grubundan olup *Maraş Usturası*'ndan farkı namlu ucunun sırt kısmında bir çıkıntısı bulunmaktadır.

Maraş Çakısı: Topak adı verilen *Çoban Bıçağı* olarak da adlandırılan çeşitli boylarda çakılar.

Afşin Sustalı Bıçağı / Afşin Sustalısı (Afşin Yaylısı): Esasında bu katlanır bıçak çeşidi başlı başına Afşin'e özgüdür. Yöre folklorunda ve de zanaat

faaliyetlerinde ayrı bir yeri vardır. Bununla birlikte asayiş kaygısıyla yasaklı bıçaklar listesine alınmıştır.

Maraş Kaması (Söğüt Yaprağı): Ucu kavisli olup yörenin en seçkin bıçaklarındandır. Kamaların bir özelliği de namlu yanaklarının bir yüzünde tek, diğer yüzünde çift oluk bulunmaktadır.

Yılan Dili: Namlu ucu sivri bıçaklardandır. Genel olarak diğer bıçaklara kıyasla daha kısa ve daha incedir.

Yukarıda sayılanlardan *Yılan Dili Bıçağı* (10 santimi aşmamak kaydıyla), *Afşin Sustalı Bıçağı* ve *Maraş Kaması* 1953'teki yasayla birlikte yasaklı bıçaklar kapsamına alınmış olup üretimi ve ticareti durdurulmuştur. Yine yöredeki zengin bıçak çeşitliliği kullanım amacına göre kategorize edildiği vakitte ortaya çıkmaktadır. Kurban bıçaklarından meyve bıçaklarına, cep çakılarından aşı bıçaklarına değin zengin bir ürün deseni karşımıza çıkmaktadır.



Fotoğraf 532. Kahramanmaraş Kamalarından Örnekler

Hartlap'ta 1960'ların sonu 70'lerin başı itibariyle 60 kadar atölyede bıçak üretimi devam ediyorken 2017 itibariyle 15 atölyede üretim devam etmektedir. Sayı göz önüne alındığında çoğu yöremizden iyi durumda olsa bile Kahramanmaraş

bıçakçılığı için de diğer yörelerimizdeki gibi çırak sorunu, tanıtı yetersizliği ve de sektörle ilgili altyapı ve idari yapılaşma eksikliği burası için de söz konusudur.

Hartlap'ta da Bursa ve Yatağan'daki gibi bıçakçılığı öne çıkarmak adına her yıl Güreş ve Bıçak Festivali düzenlenmektedir. 2012'de 11.'si düzenlenen etkinlikler kapsamında kamuoyunda geniş yer bulan 3.37 cm. uzunluğunda ve 97 kg. ağırlığında karakteristik bir *Hartlap Bıçağı*'da yapılıştır. Bu gibi dikkat çekici girişimler ve sosyal etkinliklerle Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünler, yerellikten çıkıp ülke içinde ve ülke dışında da dikkat çekebilir bir noktaya taşınmaktadırlar.



Fotoğraf 533. Karakteristik Hartlap Bıçaklarından Örnekler: Yukarıdan Yılan Dili, Mutfak Bıçağı, Aşı Bıçağı ve Av Bıçağı

Türkiye'nin ilk Coğrafi İşaret tescili yapılan bıçağı olan *Hartlap Bıçağı*'nın tescil belgesi incelendiğinde bazı eksiklikler dikkati çekmiştir. Örneğin daha öncede bahsedildiği gibi Türkiye'nin karakteristik bıçakları içerisinde en fazla çeşitliliğe

sahip yöre Kahramanmaraş'tır. Buna karşılık bu çeşitlilik ismen ve de görsel olarak belirtilmemiş, bununla birlikte bir logo tasarlandıysa bu da ilan belgesinde yer almamıştır. Yine bu gibi el sanatlarına yönelik müracaatlarda mutlak suretle bir oda veya birlik tesis edilmesi beklenmelidir. Bu hem denetleme mekanizmasının sağlıklı işlemesinde hem de doğrudan doğruya bu işle sorumlu bir organizasyonun muhatap alınması noktasında çok önemlidir. Daha önce Coğrafi İşaret tanımı ve kapsamının izah edildiği bölümde de belirtildiği üzere denetleme mekanizması için **en az 3 kişinin** olması sağlıklı bulunmamıştır. *Hartlap Bıçağı* için de "Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasından 1 üye, Kahramanmaraş Karacasu Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu El Sanatları Bölümünden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır." kararıyla bir komisyon tayin edilmiştir. Oysaki sağlıklı bir denetleme için sayı en az 5 kişi olmalı ve bunlardan 2'si de her denetlemede değişmek kaydıyla kıdemli ustalardan oluşmalıdır. Deneyimli ustaların denetlemeye dahil edilmemesi, konuyla ilgili sadece teorik bilgileri haiz kimselerce denetimin yapılması orta ve uzun vadede sağlıklı bir gelişim sağlamayacaktır. Denetleme ekibine dahil edilecek ustaların da yıl aşırı değişmeleri, ne yazık ki aynı zanaattan ustalar arasında zaman zaman kendini gösteren husumetlerden ötürü doğabilecek ihtilafları da engelleyeceğinden ayrıca önemlidir.

Bursa Bıçakları: Bursa, medeniyet tarihi çok eski olan ve konumu itibariyle pek çok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış çok özel bir ildir. Osmanlı İmparatorluğu'na bir dönem başkentlik etmesi ve Milli Mücadele yıllarındaki stratejik konumuyla Türk tarihinde de özel bir yere sahiptir. Bununla birlikte iklimi, geniş ovalık alanları ve topografik şartların elverişliliğiyle de Bursa, coğrafi şartlar açısından oldukça elverişli şartları haiz bir yöremizdir. Bursa'nın tabii şartlarındaki avantajlar, beşeri faaliyetlerin de bir o kadar çeşitli olmasına vesile olmuştur. Tüm bu özellikleriyle Bursa, Coğrafi İşaret niteliğinde çok sayıda ürünü de bünyesinde barındırmaktadır ki bunlardan birisi de *Bursa Bıçakları*'dır.

Bursa'da bıçakçılığın 93 Harbi (1877 – 1878 Osmanlı – Rus Savaşı) sonrasında Vidin'den gelen göçmenlerce temellerinin atıldığı yaygın bir şekilde

kabul görse da bazı araştırmacılar yöre bıçakçılığının mazisinin daha da eskilere uzandığını ifade etmektedirler (Bıçakçı, 1963: 110; Erdal, 2016: 25). Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapmasının yanı sıra stratejik konumu nedeniyle silah yapımının Bursa'da gelişmiş olması elbette doğaldır. Dönemin silah teknolojisi içerisinde ise kılıç, kama, hançer ve diğer kesici aletlerin yaygın olarak yapıldığı düşünüldüğünde, Bursa bıçakçılığının temellerinin daha da eski olması kuvvetle muhtemeldir. Zira günümüz Bursa bıçakları arasında karakteristik özellikleri ile ayrı bir yere sahip olan *Bursa Arnavut Çakısı* ise çok daha sonraları ortaya konmuştur. 1913 Sanayi Sayımı sonuçlarına göre Hüdavendigar Vilayetinde 100'ün üzerinde bıçakçı dükkanında yıllık 1 milyonun üzerinde bıçak üretimi yapılıyordu. 1800'lerin sonlarından 1970'lerin başlarına değin Bursa'da da çoğu yerde olduğu gibi hurda metallerden bıçaklar yapılmaktaydı ve bu bıçaklar paslanır çelikten olduklarından ömürleri kısa oluyordu. Hurda çeliğin yanı sıra Karabük'ten temin edilen çelikler de kullanılmaktaydı ve bunların işlenmesinde sulama en önemli aşamayı oluşturuyordu. Fakat son yıllarda bıçakçılık için gerekli çeliğin tamamı Fransa'dan temin edilmekte olup hem kalite artmış hem de üretim aşamalarındaki iş yükü azalmıştır.



Fotoğraf 534. Tipik Bir *Bursa Arnavut Çakısı* Örneği

Bursa bıçaklarının imalatında en ayırt edici husus olarak kestane ağacı kömürü ve sulamada da yağ (Ekseri motor yağı ve nadiren zeytinyağı gibi) kullanılıyor olması belirtilmiştir. Her ne kadar günümüzde kestane kömürünün yerini büyük ölçüde tüpler (LPG) alış olsa da kıdemli ustalar kestane kömüründe çeliğin hazırlanmasının bıçağa ayrı bir değer kazandırdığını belirtmektedirler. Yöre

bıçaklarının bir diğer alamet-i farikası da namlusu en esnek bıçakların üretiliyor oluşudur.

Bursa'da günümüzde 150 kadar bıçak çeşidi üretiliyorken buranın da karakteristik bir bıçağı vardır ki bu da *Bursa Çakısı* ya da *Bursa Arnavut Çakısı*'dır. Avrupa'nın ikonik bıçakları arasında Arnavutluk'u temsilen de işaret edilen bu çakıların yörede Arnavutluk'tan gelen göçmelerce yapılmaya başlandığı çok yaygın bir kanaattir. Bahse konu bu çakı karakteristik olarak boynuz saplı, namlusu dövme çelikten, bazı ustalarca hala yağda sulamanın yapıldığı, 2 perçinli bir çakıdır. Bu çakının diğer çakılardan en önemli farkı, namlusunun sapla birleştiği yerde, sırt kısmının bitiminde çakının belli bir açıya kadar açılmasını sağlayan bir bölümünün (Emniyetinin) bulunmasıdır. *Bursa Arnavut Çakıları* genel olarak süslemenin pek yapılmadığı çakılardır. Bursa'da 2018'e gelindiğinde 5 kadar faal çakı ustası üretime devam etmektedir.

Bursa'da tipik çakısından başka çok çeşitli mutfak ve kasap bıçakları ile özel bıçakların üretimi de yapılmaktadır. Bu tip bıçaklarda saplarda plastik ve fiber malzeme yanı sıra ahşap malzemeler, nadiren ise geyik ve karaca boynuzu ile kemik malzeme (kaval kemiği, ayak kemiği) kullanılmaktadır. Zengin bıçak çeşitliliğinin ortaya çıkasında kullanım amacına göre namlu çeşitliliği de önemli bir faktör olmuştur. Sivri, dalgalı, dışbükey (yay) ve testereli namlular en yaygın olanlarıdır. Çok daha spesifik örnekler olarak sap kısmı keçi ayağından (geçmişte karaca ayağı) olan örnekler de vardır. Sap ve namludan başka deri, ahşap ve nadiren metal kınlar ise özellikle av bıçakları ve çakılar için hazırlanan temel aksesuarlardır. Bursa, günümüzde en büyük bıçak üretim merkezi olup Esnaf Odasına kayıtlı 65 işletme bulunmaktadır.

Bıçakçılık ile ilgili sosyo-kültürel etkinlikler kapsamında ise son olarak 2017'de 6.'sı düzenlenen "Bursa Bıçakları Tasarım Yarışması" söz konusu ürünün tanıtımı açısından önemli bir girişim olmuştur. Bu yarışma kapsamında düzenlenen şartnamedeki dikkat çekici bir husus da;

"Yarışmada 'Bursa' teması önem kazandığından yarışmacıların Bursa'nın tarihi eserleri, kültürel varlıkları, sosyal değerleri, coğrafyası ve doğası, bıçak tasarımlarında yansıtılmaya çalışılmalıdır (Örnek: Uludağ, Hacivat-Karagöz, kestane, havlu, ipek, teleferik, stadyum, ipekböceği tramvayı, anıtsal yapılar vb.). Bunun yanında katılımcılar kendi istedikleri tasarımları da kullanabilirler." ifadesinin yer almasıdır.

Esasında bu ve benzeri girişimler, Bursa kent kimliğine *Bursa Bıçakları*'nın eklenmeye çalışılması yanında Bursa'nın değerlerinin de bıçakçılıkla bütünleştirilmeye çalışılması yönünden emsal olacak niteliktedir. Coğrafi İşaret kapsamında ise Bursa Bıçakları ve Bursa'yı bütünleştirici bir logonun tasarımı çok önemlidir. Üzerinde mutabık kalınan logonun Bursalı tüm bıçak üreticilerince, kendi logolarıyla birlikte kullanılmasının da sıkı bir şekilde takibinin yapılması gerekmektedir.



Fotoğraf 535. Bursa'da 2017'de Ziyarete Açılan Bursa Bıçak Müzesi Avlusundan Bir Görünüm

Son olarak özelde Bursa, genelde ise Türkiye bıçakçılığında en somut ve emsal teşkil edecek girişimlerden birisi de Bursa'da 2017'de açılmış olan "Bursa Bıçak Müzesi"dir. Tarihi 2 binanın restorasyonuyla oluşturulmuş ve benzerlerinden çok farklı bir özellik sergileyen konseptiyle, bıçakçılık ile ilgili bilgi ve belgelerin

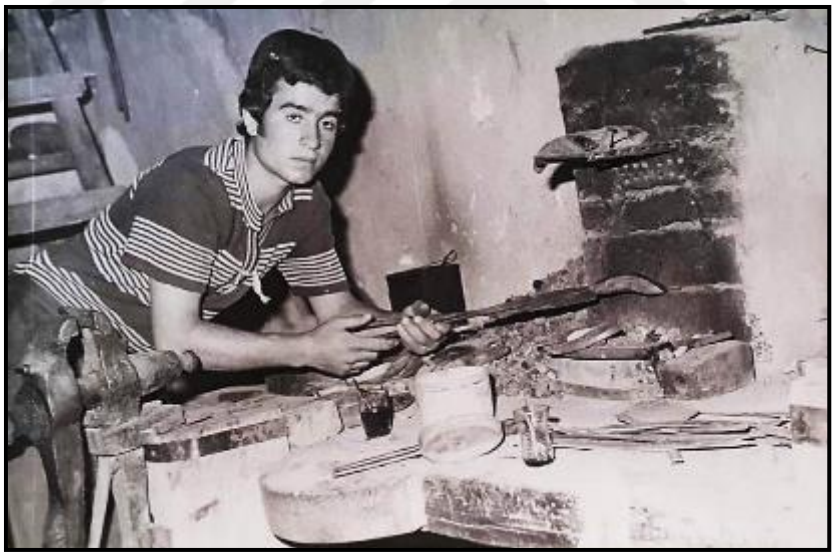
toplandığı özel bir yapı olmuştur. Yaygın anlamıyla müze konseptinin dışına çıkılarak son dönem müzeciliğinde ağırlık kazanan "Yaşayan Müze" olarak düşünülen tesiste ustası canlı olarak bıçak yapım aşamalarını göstermekte, yazılı ve diğer görsel materyallerle de bıçakçılık ile ilgili bilgiler sunulmakta, aynı zamanda Bursa'ya özgü bıçakların da satışı yapılmaktadır. İlgililerce yoğun bir ziyaretçi akışı olması beklenen tesis araştırmacılar için de çok önemli bir merkez niteliğindedir.



Fotoğraf 536. Bursa Bıçak Müzesi'nin İçerisindeki Muhtelif Bölüm ve Ürünlerden Görüntüler

Sivas Bıçağı ve Sivas Çakısı: Sivas'ta bıçakçılığın tam olarak ne zaman ve kimler tarafından başlatıldığı konusunda net bir şey söylemek mümkün değildir. Burada da bıçakçılık, kılıç, kama, pala ve diğer kesici aletlerin yapımıyla birlikte gelişmiştir. Sivas'ta 1827'de 4 bıçakçı yanında 8 kılıççı faaliyet göstermekteydi (Demirel, 1998: 60). Ünlü Coğrafyacı ve Orientalist Vital Cuinet (1833 – 1896)'in tahmini 1890'daki Sivas gezisinden kaydettiğine göre; "*Bu şehirde bıçakçılık çok ünlüdür. Sivaslı bıçakçılar ev ve cep bıçakları yanında cerrahi neşterler bile –ki*

Avrupa modellerini tamamen taklit ederek– üretebilmektedirler." (Aktaran: Mahiroğulları, 2001: 148)[66]. Bu ifadelerden de anlaşıldığı üzere Sivas'ta en iyi şartlarda bıçakçılığın 150 yılı aşkın bir mazisi vardır. Henüz 1890'lardaki bu alanda ileri seviyelere taşınmış ustalığın en iyi şartlarda 50 yıllık bir arka planı olması gerekeceğinden, bıçakçılığın Sivas iktisadi hayatında ve zanaatları içerisinde özel bir yer edinmiş olduğu aşikârdır. Sivas'ta bıçak ustalarıyla yapılan görüşmeler neticesinde bu faaliyetin yörede Ermeni ustalarca başlatıldığı ve Ermeni ustaların yetiştirdiği Türk çıraklarca bugünlere taşındığı belirtilmektedir. Fakat Çerkez göçmenlerce yapılan Çerkez Bıçakları olarak bilinen bıçakların da çok ünlü olduğu belirtilmektedir[67]. Sivas'ta 1950 – 1960'lı yıllar arasında bıçakçılık çok hızlı bir gelişme göstermiştir. 1980'lere gelindiğinde ise Sivas'ta 20 kadar olan bıçak atölyesi, 2000'lerin başında 50'ye kadar çıkmıştır (Kaya ve Mesci, 2002: 18). 2017'ye gelindiğinde ise 19 kadar bıçak atölyesi faaliyetine devam etmektedir.



Fotoğraf 537. 1970'lerde Sivas'ta Dövme Çelikten Bıçak Yapılan bir Atölye

Sivas'ta uzun yıllar bıçak yapımında hurda çelik (Motorlu taşıtların yayları gibi) ve kara çelik denilen düşük karbonlu demirler kullanılmıştır. Ekseri kamyon makaslarından elde edilen (Yay çeliği de denir) çakı ve bıçakların şöhretli olduğu ifade edilmektedir. Her ne kadar günümüzde şeritler halinde temin edilen paslanmaz

[66] Vital Cuinet'in *La Turquie d'Asie* adlı seyahatnamesinin 1. Cildinin 615 – 702 aralığındaki bölümü Sivas'a ayrılmış olup orijinalinden Adnan Mahiroğulları aktarmıştır.
[67] Detaylı bilgi için bkz. *Yurt Ansiklopedisi,* Sivas bölümü s. 6863.

çelikler ağırlık kazanmış olsa da bazı alıcılar keskinliği sebebiyle hala eski tip bu bıçakları talep etmektedir. Ayrıca hurda çelikten elde edilen ve keskinliği hazır çeliğe kıyasla çok daha iyi olan bu tipteki bıçaklar ile hazır çelikten elde edilenler arasında da, bıçağın özelliğine göre 20 ila 30 TL. arasında değişen fiyat farkı söz konusudur. Bu fiyat farkında hurda çelikteki yoğun işçilik önemli ölçüde belirleyicidir. Söz konusu demirler işlenirken geçmişte, sulama yapılırken zeytinyağı veya bezir yağı kullanıldığı bilinmektedir (Kaya ve Mesci, 2002: 29). Fakat günümüzde bu uygulama bütünüyle terkedilmiş, nadiren el yapımı dövme bıçak üretiminde motor yağı / sanayi yağı kullanılmaktadır. Sivas'ta 1990'da paslanmaz çelik tedarikinin başlamasıyla bıçakçılık ciddi bir dönüşüm yaşamıştır. Bu tarihten itibaren *Sivas Bıçağı* imalatında da, Türkiye'deki diğer karakteristik bıçakların imalatında olduğu gibi Fransız çeliği (Beyaz Çelik) kullanılmaya başlanmıştır. Yine, Sivas'a da bahsi geçen çelik malzeme Bursa üzerinden gelmektedir. Saplarda eğer boynuz kullanılacaksa kısmen Sivas sınırları içerisinden, büyük ölçüde başka illerden, özellikle de Gaziantep'ten, temin edilmektedir. Ustalar ekseri manda boynuzunu tercih ediyor olsalar da son zamanlarda bu malzemenin tedarikindeki güçlükler nedeniyle koç boynuzu kullanımına yönelmişlerdir. Mutfak ve kasap bıçaklarında ise ahşap sap kullanılacaksa, gül yaygın olmakla birlikte ceviz ve gürgen ağacı da kullanılmaktadır. Yine gül ağacından saplar hazır olarak büyük ölçüde Bursa'dan temin edilmektedir. Çok az da olsa plastik (Fiber malzeme) saplar da kullanılmaktadır.

Sivas'ta da bıçakçılıkta gelişmiş ve köklü geçmişi bulunan diğer yörelerimizde olduğu gibi ekmek bıçağından kasap bıçağına, çoban bıçağından sıyırma bıçağına değin çok çeşitli bıçaklar yapılmaktadır. Fakat Sivas'ın karakteristik bıçağı denildiğinde *Cep Çakısı* ya da *Çoban Çakısı* olarak anılanı ayrı bir yere sahiptir. Esasında bıçakçıların ustalıklarını gösterdikleri ve de % 80 – 90 oranında işçiliğin, kalite ve fiyat üzerinde belirleyici olduğu ürün *Sivas Çakısı*'dır. Yapısal özelliği nedeniyle klasik mutfak ve kasap bıçaklarından daha zahmetli olan bu çakının üretimi, günümüzde Sivas'ta el işçiliğinin en fazla devam ettiği üründür. Çakının sap kısmının kadın bacağı formunda olması, söz konusu alete ayrı bir şöhret kazandırmıştır. Kavrama kolaylığı sağlayan bu tasarıdan ötürü, "*Kadın Çakısı, Kadın*

Bacağı Çakısı" gibi isimlerle anılır olmuştur. *Sivas Çakısı*; sap kısmı koç veya manda boynuzundan, namlusu paslanır veya paslanmaz dövme çelikten yapılan, düz, sivri veya küt uçlu bir çakıdır. Namlu kısmında çakıyı açmak için kullanılan oluk kısmı hepsinde olmasa da bazısında bulunabilir. Fakat namlusunun sapla birleştiği kısma yakın, iç kesimde mutlaka üçgen şeklinde bir kesik bulunur. Sonuçta ise karakteristik bir *Sivas Çakısı* ortaya koyma işlemi 50 – 55 aşamada gerçekleşmektedir.



Fotoğraf 538. Paslanır Çelikten Tipik Bir Sivas Çakısı Örneği
(Çember içerisindeki üçgen kesik detayı)

Sivas bıçakçılığının en büyük sorunlarının başında organizasyon ve teşkilatlanma gelmektedir. Ne yazık ki geçmişten beri kronik bir hal almış olan bu durum, Sivas bıçaklarının tescillenmesi noktasında ve diğer hukuki haklardan yararlanmada kendini göstermektedir. Sivas'ta ne yazık ki Bursa ve Sürmene'dekine benzer bir oda veya kooperatif oluşturulamamıştır. Esnafı bir araya getiren ve haklarını arayabilecekleri böyle bir organizasyon olmadığından *Demirciler* çatısı altında faaliyetlerine devam etmektedirler.



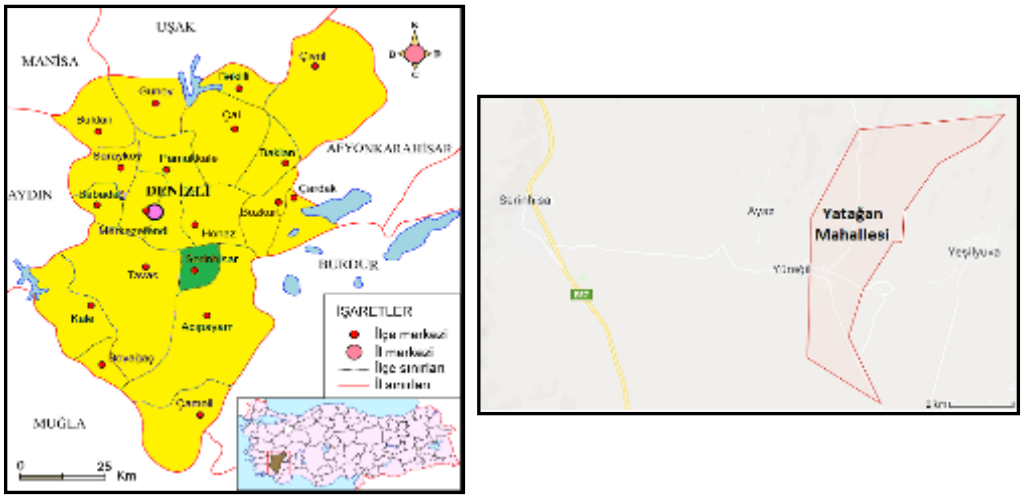
Fotoğraf 539. Sivas'ta El Yapımı Muhtelif Çakı Çeşitleri

Yine Sivas'ta bıçakçıların toplu olarak faaliyetlerine sağlıklı bir şekilde devam edebilecekleri, alt ve üstyapı tesisleri bulunmamaktadır. İlk olarak Mahkeme Çarşısı denilen yerde faaliyetlerini sürdüren ustalar daha sonra 1970'lerde yerel yönetimin girişimleriyle Eski Sanayi'de yeni bir *Bıçakçılar Çarşısı* adındaki yerlerine geçmişlerdir. Sonraları 2010'da buranın da yıkılacak olmasıyla Eski Buğday Pazarı'na geçmişlerdir. Günümüzde Sivaslı bıçakçıların 14 kadarı burada faaliyetine devam ederken, geri kalanları bağımsız olarak kendi dükkanlarında çalışmalarına devam etmektedirler.



Fotoğraf 540. Sivas'ta Yaygın Olarak Üretimi Yapılan Muhtelif Mutfak Bıçakları

Yatağan Bıçakları: Yatağan, Denizli'nin Serinhisar ilçesine bağlı, 2016 ADNKS sonuçlarına göre 2.685 nüfuslu bir mahalledir. Yörede, Türklerin yaşadığı günden beri temel iktisadi faaliyet demircilik olmuş ve bunun bir uzantısı olarak da bıçakçılık günümüze değin uzanarak gelmiştir.



Şekil 273. Denizli – Serinhisar – Yatağan Mahallesi Lokasyonu

Yatağan Bıçakları'nı izaha başlamadan evvel bazı kavramlar ve isimlendirme konularına dikkat çekmek gerekmektedir. Yatağan ismi iki şeyi karşılamaktadır. Bunlardan biri; Denizli'nin Serinhisar ilçesine bağlı bir mahalle olup aynı isimle Muğla'nın da bir ilçesi ve Konya – Meram'a bağlı bir köy de vardır. Bunlardan başka bir Türk kılıcı çeşidi olarak doğrudan doğruya söz konusu nesnenin adı için kullanılmaktadır. Bu açıdan yöre bıçakçılarının (O dönem için kılıç ustalarının) ortaya koymuş oldukları ürün bizzat yöre adıyla anılagelmiş olup Coğrafi İşaret hususunda da en önemli faktörlerden, bağlı olduğu sahayla bütünleşmiş olması noktasında en karakteristik örneklerden biri olarak literatürdeki yerini almıştır.

Terminolojik olarak *Yatağan*'ı incelediğimizde Türk Dil Kurumu: "Namlusu kavisli, iki yanı da kesici, bir tür uzun savaş bıçağı" şeklinde ürünü tanımlamıştır. Celal Esad Arseven ise Sanat Ansiklopedisinde: "Silah olarak kullanılan ve bele yatar gibi sokulan uzun ve ucu kıvrıkça Türk silahı" şeklinde *Yatağan*'ı tanımlamıştır. Bununla birlikte dünya literatüründe *Yatağan* adıyla anılan bu silah, çoğu ulusun sözlüğünde bazı küçük tanımlama farkları yanı sıra yerini almıştır. Örneğin: Fransızcada *Yatağan*: "Namlusu eğri bir pala ve Türk hançer türü" şeklinde tanımlanmıştır ki, bu tanımlamada da bazı terminolojik hatalar vardır. Kelime olarak ifade ettiği anlamdan başka söz konusu kılıcın *Yatağan* olarak adlandırılmasını ise Baykara (2013: 20), kınına yatık bir şekilde konması ve bu şekilde taşınmasından ötürü olduğunu ifade etmektedir. Bahis konusu bu özel silah 16. yy.'dan 19. yy.'a kadar Osmanlı ordusunda ekseriyetle piyade sınıfı tarafından kullanılmıştır. Askerlerden başka Zeybekler de hem bir sosyal statü göstergesi olarak hem de savunma amaçlı *Yatağan* kullanıyorlardı. Bununla birlikte Osmanlı İmparatorluğu'nun fethettikleri yerlerde de *Yatağan* yayılmış ve bu yeni sahalarda da hızla yaygınlık kazanmıştır (Dr. Abdurahman Zeki'den aktaran: Baykara, 2013: 122).

Yöre, kılıç ve bıçak yapımının mazisine baktığımızda geçmişi 11. yy.'a kadar uzanmaktadır. Türklerin, Yatağan'a gelmeye başladığı 11. yy.'dan itibaren sahanın Bizans – Selçuklu arasında bir sınır yerleşmesi olması, stratejik bir ürün olan kılıç yapımının doğal olarak burada devam etmesine neden olmuştur (Koca ve Çetin,

2005: 184). Yaygın inanışa göre I. Alaeddin Keykubat (1188 – 1237)'ın uç beylerinden Osman Bey (Yatağan Baba)'in, Orta Asya'dan taşınan bu zanaatın yörede yerleşmesinin öncüsü olduğudur (İrmiş ve ark., 2016: 175). Esasında buraya yerleşen Türkler, zaten demircilikte ileri seviyelerde olup kılıç yapımında ustaydılar ve stratejik konumları gereği bu faaliyeti daha da ilerleterek ünü ülke sınırlarını aşan, yöreyle aynı isimli kılıçlar ortaya koymuşlardır. Her ne kadar geçmişte Denizli çevresinde işletilmiş demir yatakları söz konusu olsa da Yatağan'da bu faaliyetin doğup gelişmesinde hammadde etkin bir rol oynamamıştır. Yatağan'da kılıççılık ve bıçakçılık için demir ihtiyacı hep yakın ve bazen uzak çevreden (Afyonkarahisar gibi) temin edilmiştir. 19. yy.'dan 20. yy.'ın başlarına değin ise yörede hurda çelik (Dekovil hatların rayları gibi) kullanılmıştır. Bununla birlikte geçmişte çivi ve mıhlardan da kılıçlar yapıldığı söylenmektedir (Baykara, 2013: 128). 1844 yılına ait Temettüat Defterlerine göre Yatağan'da 30 kadar bıçakçılık yapan işletmeden bahsedilmiş olup faaliyet ekseri Yaka Mahallesi'nde kümelenmiştir (Baykara, 2013: 119). Yatağan'da yapılan kılıçların geçmişi en iyi şartlarda 800 yıla yaklaşmış olmakla birlikte maalesef ki arşivlerde kitabesi bulunan en eski örnek 1570 yılına ait Dengiz Ali tarafından yapılan kılıçtır (Baykara, 2003: 123).



Fotoğraf 541. El Yapımı Tipik *Yatağan Bıçağı*

Yatağan ile aynı adı taşıyan kılıç, tasarımı ve bu tasarımdan kaynaklı kullanım kolaylığı, uç kısmının örs ile uzunca bir süre dövülmesi, keskin içbükey kısmının çelik ve de sırtının demirden olması (Dalgalandırma tekniği) gibi özellikleriyle benzerlerinden ayrılan özel bir üründür. Ayrıca namlu yüzeylerinin

(yanaklarının) altın ve gümüş işlemelerle bezenmesiyle, yine kabzasının mercan, akik ve yarı değerli taşlarla işlenmesiyle benzerlerinden ayrılmaktadır (Meriç, 2000: 110).

Temelde faaliyet *Yatağan* yapımı ile başlamış olsa da günümüzde bu alandaki ustalık bıçak imalatında devam etmektedir. Nitekim yöre ustaları sayesinde nasıl bir dönem *Yatağan*'ın ünü ülke sınırlarını aştıysa bugün aynı durum *Yatağan Bıçağı* için de geçerlidir. *Yatağan Bıçağı* için gerekli en önemli hammadde olan çelik Fransa'dan çok az bir kısmı da Ereğli – Karabük Demir Çelik'ten tedarik edilmektedir. Fransa'dan gelen çelik önce Bursa'ya gelmekte, daha sonrada Yatağan'a nakliye edilmektedir. Bıçaklar için tabak çelik denilen ve özel makaslarla (giyotin) kesilen çelikler tercih edilmektedir. Kesim işi, yapılacak bıçağın boyuna göre 28, 30, 32 ve 36 cm. boyunda olabilir. Kalıplama işleminin ardından 970°C'lik fırında ısıtılır ve tavlama adı verilen işlemden geçer. Soğutma işleminde ise hem suda soğutma hem de yağ çeliği denilen metot uygulanır. Sulama, kullanılan malzemenin niteliğiyle doğrudan alakalı olduğundan zeytinyağı ve diğer bazı sanayi yağlarının karışımında da sulama söz konusudur. Yatağan'da da ağız kısmı çelik, sırtı demir olacak şekilde işlem gören bıçaklar bu işlemin de ardından, keskin yüzeyler dövülerek inceltilir ve parlatma işlemine geçilir.

Bıçağın namlusu ile ilgili işlemden sonra bu defa apayrı bir ustalık gerektiren sap kısmının hazırlanmasına geçilir. Yatağan'da sap için boynuz, kemik, tahta ve son yıllarda yaygınlık kazanan plastik malzeme kullanılır. Bunlar içerisinde her ne kadar estetik bir görünüm arz etse de en kırılgan olanı kemik saplardır. Boynuz saplar hem pahalı hem de en seçkin ürünlerde kullanılan malzeme olup ahşap malzemede ise ceviz ve de gül ağacı tercih edilmektedir. Ceviz ağacından sap yapılacaksa eğer özellikle Yatağan ve çevresindeki cevizlerin tercih edildiği belirtilmiştir. Boynuz temini son yıllarda büyük sıkıntı yaratmakta, ahşap sap malzemelerinin önemli bir kısmı ise Bursa'dan temin edilmektedir. Günlük kullanıma yönelik mutfak bıçaklarında ise plastik kullanımı yaygınlık kazanmıştır. Son olarak mutfak bıçakları bir kenara bırakılacak olursa kılıçlar ve hançerlerin yapımında ustalık gerektiren ve de ince bir zevkin ürünü olan bir aşama daha vardır ki bu da kabza ve kın yapımıdır.

Yatağan'da günümüzde 5 ayrı kategoride (Bıçak Grubu, Çakı Grubu, Makas Grubu, El Aletleri Grubu ve Özel Ürünler Grubu) toplam 174 çeşit bıçak üretilmektedir. Bununla birlikte özel siparişler doğrultusunda da bıçak üretimi söz konusudur. Bıçaklardan başka Yatağan esasında her nevi kesici aletin (Budama makaslarından kırkım makaslarına değin) üretim merkezi konumundadır.

Bıçağın yapımı esnasında temel girdiyi oluşturan çelikten başka bir diğer önemli girdi de enerji kaynağıdır. Geçmişte yöredeki tek enerji kaynağı çevre ormanlardan (Özellikle karaçam ormanlarından) tedarik edilen odun kömürüydü. Daha sonra, 2000'li yılların başlarında, sanayi tüplerinin yaygın olarak kullanılmaya başlanmasıyla enerji kaynağı temini kolaylaşsa da bu defa da maliyetler artmıştır.

Sektörel duruma baktığımızda 1980'lerin ikinci yarısından itibaren bu alanda ciddi manada bir gerileme yaşanmıştır. Daha sonraları sektörde yeniden bir canlanma başlamıştır. Teknolojideki yeniliklerin yöre bıçakçılığına adapte edilmesiyle birlikte 2000'lere gelindiğinde üretimde 2 katlık bir artış yaşanmıştır (Karakaya, 2000: 27). Aynı yıllarda Yatağan'da 995 hanenin yaklaşık % 30 kadarında bıçakçılık ve diğer tarım aletleri yapılıyordu ki yaklaşık 1.000 kişi bu sektörden geçimini sağlamaktaydı (Koca ve Durmaz, 2005: 190). Esasında Yatağanlılar 1940'lara değin mesleki sırlarını büyük bir titizlikle korumayı başarmışlarsa da zamanla bu konudaki bilgi birikimi ve mesleki incelikleri çevreye yayılmıştır (Baykara, 2013: 132). Günümüzde Yatağan bıçakçılığına baktığımızda üretimin tamamı ev tipi sanayi olarak adlandırılabilecek küçük aile işletmelerinden müteşekkildir. Atölyeler, evlerin bodrumunda, alt katında veya eve bitişik ayrı bir bölümde bulunmakta olup kadınlar da dahil hemen her aile ferdi faaliyete dahil olmaktadır. 2018 yılı itibariyle Yatağan'da 250 kadar bıçak imalatçısı faaliyeti sürdürmekte olup en iyimser tahminlerle Yatağan nüfusunun 1/3'ünden fazlasının bıçakçılıkla geçimini sağladığı veya ek bir gelir elde ettiği söylenebilir.



Fotoğraf 542. Günümüzde Yatağan'da Yaygın Olarak Üretilen Tipik Mutfak Bıçakları

Yörede bıçakçılığın pek çok yöremizden görece daha iyi bir pozisyonda olmasında sektörden temsilcilerin ve yerel yönetimin başarılı tanıtım girişimleri oldukça etkili olmuştur. 1995'te YABELTAŞ (Yatağan Bıçakçılık ve El Aletleri A.Ş.) adıyla örgütlenen üreticiler organizasyonun 2002 yılında faaliyetlerini sonlandırmasıyla Esnaf Odaları bünyesine dahil olmuş ve Bıçakçılık – Tarakçılık Kooperatifi adı altında temsil edilmektedirler. Oysaki Yatağan'da sektörde faaliyet gösterenlerin haklarını savunacak ayrı bir organizasyonun bulunması zorunluluk arz etmektedir. Nitekim Yatağan sadece ulusal değil aynı zamanda uluslararası bıçakçılıkta da adını duyuran bir yöremiz olduğundan, uluslararası etkinliklerde *Yatağan Bıçakçılığı*'nı temsilen bir kuruluşun olmaması büyük bir eksiklik olarak karşımıza çıkacaktır. Yatağan bıçakçılığında günümüzde faal bir örgütlenme bulunmuyor olmasından başka bir diğer ve de çok daha ciddi sorun çırak bulunamıyor oluşudur. Pazar noktasında ise özellikle yakın yıllara kadar Ortadoğu ülkeleri en önemli pazar iken son yıllarda yurtiçi pazara yönelik üretim yoğunluk kazanmıştır.

Bıçakçılık yöre folklorunda özel bir yer edinmiştir. Bu da bıçakçılığı doğrudan olduğu kadar dolaylı olarak da yöre ekonomisi için katkı sağlayan bir faaliyet haline getirmektedir. Yatağan'da "Bıçakçılık Festivali ve Kefe Yaylası Şenlikleri" ile Bursa'daki gibi bu yöremizde de söz konusu faaliyete, kültürel etkinlikler kapsamında özel bir yer verilmesi, kamuoyu bilinci oluşturulması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu sayede hem turizm hem de bıçakçılık sektörü, birbirini tamamlayıcı nitelik kazanmaktadır. Zira Denizli gibi turizmde de büyük bir potansiyeli haiz bir yörenin her yıl binlerce ziyaretçiyi ağırladığı düşünüldüğünde bıçakçılığın ve Yatağan Bıçakları'nın turizme türlü açılardan dahil edilmesi ayrıca önem arz etmektedir.

Tosya Bıçkısı: Kastamonu'nun en güney ilçesi olan Tosya, doğuda Çorum, batıda ise Çankırı ile sınır teşkil etmekte olup 2016 ADNKS sonuçlarına göre 40.721 nüfusuyla Merkez'den sonra en kalabalık ikinci ilçedir. Yöre, her ne kadar pirinciyle ünlenmiş olsa da karakteristik bıçağıyla da dikkat çeken bir yöremizdir.



Şekil 274. Kastamonu – Tosya Lokasyon Haritası

Tosya'da köklü bir iktisadi faaliyet olan bıçakçılığın başlangıcı ile ilgili iki görüş vardır. İlki bıçakçılığın yörede Ermeni ustalarca başlatılmış ve onların

yetiştirdiği Türk çıraklarla bugünlere geldiği görüşü, diğeri de Bosna'dan gelen bir Türkün bu zanaatı Tosya'da başlattığıdır. Öte yandan söz konusu bu karakteristik ürünün adı, Türklerin Orta Asya'dan beri kullandığı isimle aynıdır. Ünlü Türkçe eser Divanü Lügati't-Türk'te de benzer aletler için "bıçkı, bıçgu" ifadeleri geçmektedir (Divanü Lügati't-Türk'ten aktaran TDK, 2003). Bu açıdan *Tosya Bıçkısı* için Öz Türkçe adı korunmuştur diyebiliriz.



Fotoğraf 543. Tosya'daki Ünlü Bıçakçılar Çarşısından Bir Görünüm

Tosya'da geçmişten beri bağ bıçakları başta olmak üzere pastırma bıçakları, yüzme bıçakları ve mutfak bıçakları yapılıyordu (Bıçakçı, 1963: 111). Tosya'da köklü bir bıçakçılık geleneği söz konusu olduğundan çok çeşitli bıçaklar yapılıyor olmakla birlikte, yörenin karakteristik bıçakları arasında 1950'lerde yaygınlık kazanmaya başlayan *Tosya Bıçkısı* ayrı bir yere sahiptir. Bağ – bahçe işlerinde kullanılmasından ötürü çubuk kesme bıçağı, asma / bağ bıçağı gibi isimlerle de anılmakla birlikte *Tosya Bıçkısı* adıyla ünlenmiştir. Ekseriyetle bahçe işlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ustası, haftada 10 – 15 tane yapabiliyor olmakla birlikte bu rakam değişebilmektedir. Nitekim daha öncede bahsedildiği gibi boynuz temin problemi, bıçakçılıkla geçimini sağlamakta güçlük çekenlerin ek işler yapmak

durumunda kalmaları gibi hususlarla bir ustanın haftada çıkardığı iş sayısı değişmektedir. Geleneksel usullere göre yapılan üretimde günde ancak 1 bıçkı yapılabilirken, yoğun mesaiyle haftada 15 taneye kadar çıkabilmektedir.



Fotoğraf 544. Tipik Bir *Tosya Bıçkısı* İçin Ham ve Yarı İşlenmiş Aksamlar ile Bitmiş Bir *Tosya Bıçkısı*

Tosya Bıçkısı için ve genel olarak Tosya'daki bıçakçılığın çelik ihtiyacı yine Bursa ve İstanbul üzerinden olacak şekilde Fransa'dan temin edilmektedir. Bir bıçkı, nihai kullanıma kadar 56 aşamadan geçmektedir. İlk olarak manda boynuzlarının hazır hale getirilmesi 2 gün sürmektedir. Bu iş için özellikle 10 yaşını geçmiş manda boynuzunun uç kısımları kullanılmaktadır. *Tosya Bıçkısı*'nda 3 cm.'den 17 cm.'e kadar değişiklik gösteren boylarda üretim yapılmaktadır. Genel olarak çakı imalatının klasik mutfak bıçağı imalatına kıyasla zorluğu bilinmekle beraber, çift bıçaklı *Tosya Bıçkısı* için bu zorluk tek bıçaklı çakıya kıyasla işçiliği daha da artırmaktadır.

Tipik bir *Tosya Bıçkısı*, üç bölümden oluşmaktadır. Bunlar; sap – bıçak – bıçkı olmak üzere üç farklı bölümden ibarettir. *Tosya Bıçkısı*'na adını veren ve bu aleti benzerlerinden ayıran en önemli bölümü de bıçkı adı verilen kısımdır. Bıçkı,

Türk zirai hayatında bağ budama başta olmak üzere bahçe işlerinde kullanılan özel bir araçtır.

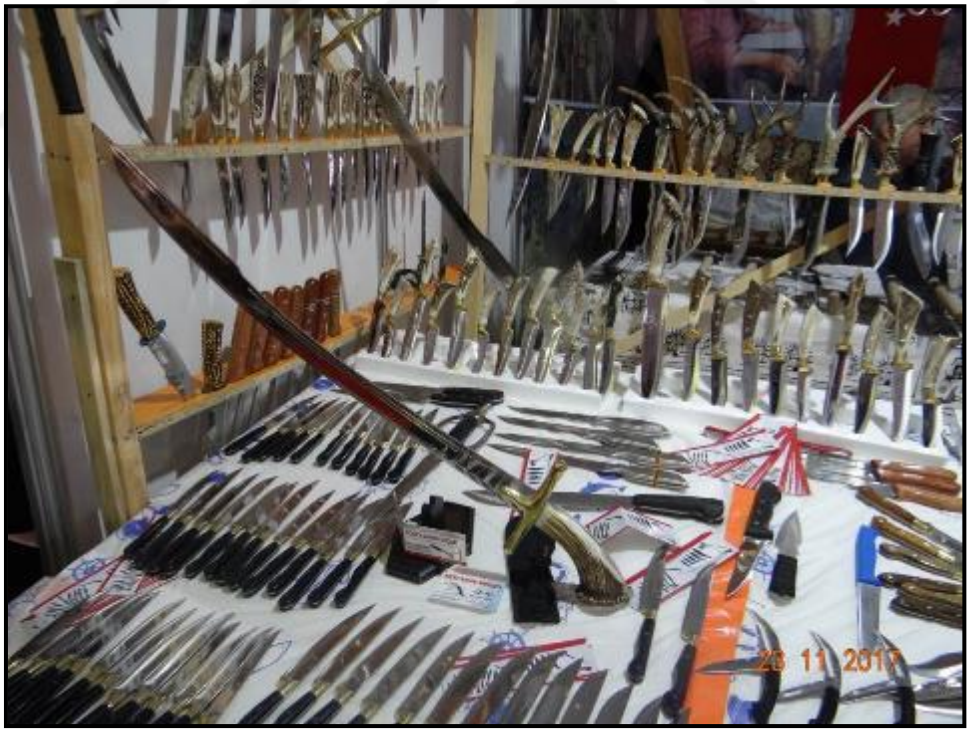


Fotoğraf 545. Tipik Bir *Tosya Bıçkısı* Örneği

Tosya Bıçkısı'nın en önemli özelliklerinden biri manda boynuzundan yapılıyor oluşudur. Geçmişte, yöre bıçakçıları boynuz ihtiyacını Gerede'den tedarik ediyorlardı (Engin, 1990: 92). Farklı yörelerimizde çeşitli boynuzlar kullanılırken bu alet için özellikle manda boynuzu kullanılır. Fakat manda boynuzu tedarikindeki güçlükler nedeniyle son yıllarda sentetik ürünlere (plastik) yönelinmek durumunda kalınsa da hala manda boynuzundan bıçkı yapımı sınırlı da olsa devam etmektedir. Ayrıca boynuz saplarda hayvan, bitki ve geometrik şekillerle süslemeler de yapılmaktadır. Yine bu çakıya / bıçkıya özgü olarak namlu ve sap kısmı bilezik adı verilen özel bir aparatla perçinlenerek birleştirilir. Bıçkının en önemli özelliği ise iki bıçaklı oluşudur. Her iki bıçak da yapı ve kullanım amacı yönüyle farklılık göstermektedir. Bıçaklardan birisi düz / sivri, çok amaçlı klasik bir bıçak olup diğeri bağ – bahçe işleri için özel olarak tasarlanmış, testere ağızlı ve alete adını veren bıçkı kısmından oluşmaktadır. Kullanım amacından ötürü bıçkı namlusu iç bükey formdadır.

Sektörün en önemli sorunlarının başında manda boynuzu bulunamıyor oluşu gelmektedir. Boynuz ithalatında karşılaşılan güçlükler ise sektörü daha da zora sokmaktadır. Bu açıdan son yıllarda yine ithalatla temin edilen bir çeşit polimer malzeme (derlen) ile bıçkı sapları yapılmaya başlanmıştır. Öte taraftan bazı işletmelerde manda boynuzu yerel pazarlardan temin edilerek sınırlı da olsa üretime devam edilmektedir.

Bir diğer ve de sektörün geleceği için kaygı verici boyutlara ulaşmış olan sorun da çırak bulunamıyor oluşudur. Geçmişte (1960'lar) hemen her ustanın 2 – 3 çırağı bulunuyorken, günümüzde sektörün son ustaları faaliyeti tek başına devam ettirmektedirler. Günümüzde Tosya'da sadece 7 tane *Tosya Bıçkısı* ustası kalmıştır. Bu ustalar içerisindeki en genç birey ise 50 yaşındadır.



Fotoğraf 546. Kastamonu Tanıtım Günleri Etkinliklerinde Tosya Standında Teşhir Edilen Tosya Bıçkıları ve Diğer Kesici Aletler

Sektörün bir diğer sıkıntısı ise tanıtımın neredeyse olmayışı ve bu özel ürünün çok uzun süre yerel yönetimlerce ihmal edilmesine bağlı olarak markalaşamamasıdır.

Özellikle son yıllarda büyükşehirlerde "Kastamonu Tanıtım Günleri" vesilesiyle *Tosya Bıçkısı* geniş kitlelerce tanınma fırsatı bulmuştur. Ayrıca sosyal medyanın yadsınamayacak etkisi ile de söz konusu yöresel değer ile ilgili farkındalık kısmen de olsa artmıştır. Fakat çok uzun bir süre ihmal edilmiş olması ve tanıtımın yapılmamış olmasıyla günümüzde sektör de telafisi mümkün olmayan gerilemeler yaşanmıştır. Nitekim bugün için her türlü tanıtım faaliyetlerine girişilmiş ve bunlardan da olumlu sonuçlar elde edilmiş olunsa dahi ilk etapta yöre ustalarının büyük ölçekli talepleri karşılaması mümkün olmayacaktır. Bu nedenle *Tosya Bıçkısı* için yerel ve genel ölçekte ayrı ayrı yatırımlara ihtiyaç vardır.

2017 itibariyle *Tosya Bıçkısı* fiyatları, boylarına göre 25 ila 60 TL. arasında değişmektedir. Bununla birlikte kullanılan malzemeye bağlı olarak özel yapım ürünlerde fiyat 100 TL.'ye yaklaşabilmektedir. Fakat gerek malzeme gerekse harcanan mesai ve bu alandaki ustalık düşünüldüğünde en az 150 TL. olması gereken bir ürün en iyi şartlarda 50 – 60 TL.'ye satılabilmektedir. Başka illerde, *Tosya Bıçkısı* benzeri taklit ürünler bir dönem piyasalara çıkmışsa da devamı gelmemiştir.

Tosya'da son yıllarda bıçakçılık kapsamında yeniden Ahilik teşkilatındakine benzer bir uygulamaya girişilmektedir. Bu sayede yeni eleman yetiştirilesi ve bu elemanların da gerçek anlamda bu işin ustası olarak faaliyeti devam ettirebilecek donanıma kavuşturulması hedeflenmektedir.

Sürmene Bıçağı ve Sürmene Kaması: Sürmene, sadece Trabzon'un değil genel olarak Doğu Karadeniz'in iktisadi açıdan en önemli ilçelerinden birisidir. Fakat özellikle 1960'lardan sonra ilçe çok yoğun göç vermiş ve nüfusu ciddi ölçüde gerilemiştir. 1990'da da Köprübaşı'nın ayrılmasıyla daha da küçülen ilçenin 2016 ADNKS sonuçlarına göre nüfusu 25.833'tür.



Şekil 275. Trabzon – Sürmene'nin Lokasyon Haritası

Türkiye'de mazisi çok eski bıçaklarımızdan birisi de *Sürmene Bıçağı* ve *Sürmene Kaması*'dır. Henüz 1640'larda ünlü Seyahatnamesi ile Evliya Çelebi, Trabzon'un meşhur sanatları kısmında; "… *kılıç gaddare*[68] *ve aşçı bıçakları işlerler ki, benzeri başka diyarda bulunmaz. Gurguroğlu bıçağı adı ile meşhur bıçaklar yaparlar."* şeklinde faaliyeti izah etmiştir[69].

Evliya Çelebi, 1640'larda bu tespiti yaparken yöre ustalarının faaliyette ne kadar ileri olduklarını belirtmiştir. O halde hiç şüphesiz bir zanaatta birkaç yılda ustalaşıp, prestijli ürünler ortaya konulamayacağına göre, en iyi şartlarda dahi Sürmene'deki bu faaliyetin 1500'lerin ikinci yarısından beri var olduğunu ifade edebiliriz. Buna göre de söz konusu bıçaklar için yazılı tarihte 500 yıllık bir maziden rahatlıkla söz edilebilir. Öte yandan Sürmene'deki kesici aletler imalatını M.Ö. 2500'lere kadar uzandığı da ifade edilmektedir (SÜRBISA, 2013: 4). Yapılan saha çalışmaları kapsamında görüşme yapılan ustalar bu faaliyeti babalarının ve dedelerinin Rum ustalardan öğrendiğini belirtmişlerdir. Yine Rumların, Sürmene çevresindeki demir yataklarını işleyerek ihtiyaç duydukları hammaddeyi de

[68] Gaddare: XV. – XVIII. yy.'lar arasında kullanılmış olan her iki tarafı da keskin, pala benzeri ağır bir kılıç türü (Türk kılıcı).
[69] Bkz. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin 1986 basımı, Cilt: 2, s. 458'den.

kendilerinin temin ettikleri söylenmektedir. Fakat bu ifade çok yakın denilebilecek bir süreyi içermektedir. Oysaki mevzu bahis bıçakların ve diğer kesici aletlerin mazisinin yazılı tarihte 500 yıllık olduğu düşünüldüğünde tarihsel süreçte farklı gelişimlerin yaşanmış olabileceği de mümkündür. *Coğrafi İşaret Tarihi* bölümünde de bahsedildiği gibi Türkler, henüz Orta Asya'dayken demircilikte çok ileri bir toplum olmuşlardır. Çeşitli savaş aletleri ve bunlar içerisinde de kılıç, kama ve hançer yapımı da bunun doğal bir sonucu olarak Türk zanaatkarlarınca ortaya konan ve dünyanın en aranan ürünleri olarak kayıtlara geçmiştir. Bunun yanı sıra Uygurlardan kalma duvar resimleri ve minyatürlerde erkeklerin kemerlerine takılı çift bıçak (Koş Biçek)[70] bulunmaktadır (Ögel, 1991: 101; Karpuz, 1992: 117; Kaya ve Mesci, 2002: 14). İlerleyen bölümlerde de bahsedileceği üzere geleneksel *Sürmene Kaması* esasında çiftli olarak kullanılmaktadır. Bu açıdan Türk kültür tarihinde karakteristik bıçakların durumu daha da irdelendiğinde, farklı toplumlara Türklerden bu zanaat aktarılmış daha sonra yeniden Türklere geçmiş olması da mümkündür. Zira bu duruma pek çok yemek, tatlı ve şerbette rastlamak mümkündür ki ilgili bölümlerde de bu durumdan bahsedilmiştir. Öte yandan bıçağın tüm toplumlarda kullanılan temel gereçlerden biri olduğu da unutulmamalıdır. Bu açıdan karakteristik bıçaklarda ve belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan ürünlerimiz, kültürel etkileşimlerle anonim tasarımlar olarak da ortaya çıkmış olabilir. Örneğin sap kısmında boynuzun kullanılması ve bıçağın namlu kısmındaki işlemeler, kültürlerin birbirinden etkilenmesi sonrası ortaya çıkan ürünlerde olağan bir durumdur. Sonuç olarak Sürmene'de yapılan bıçaklar ve kamalar için mutlak bir şekilde, bütünüyle Türk veya Rum ustaların ortaya koyduğu bir üründür demek mümkün değildir. Fakat bugünkü kullanımı ve tasarımıyla *Sürmene Bıçağı* ve *Sürmene Kaması* sadece Sürmene'deki ustalarca ortaya konan müstesna tasarımlardır.

Sürmene'de esas olarak bıçakçılığın merkezi Soğuksu Mahallesi (Eski adı Gölonsa)'dir. Sürmene'de 1950'lerin ortasına kadar 200 – 250 kadar ev tipi imalathane bulunuyordu (Bıçakçı, 1963: 114; Karpuz, 1992: 120). Fakat ilk olarak 1953'teki yasak kararıyla önce 100 haneye, daha sonrada ucuz Çin bıçakları ile

[70] Eski Türklerde "koş", çift – iki tane anlamına gelmektedir ve bugünde Anadolu'da bazı yörelerimizde kullanılmaktadır.

rekabet edememe sonrasında 50 haneye kadar gerilemiştir. 1990'larda usta sayısı 10'u dahi bulmuyordu (Doğanay ve Çavuş, 2013: 55). Sektörün ilk büyük darbeyi aldığı yasakla, bıçak ustaları büyük ölçüde başka mesleklere yönelmiş, faaliyete devam edenler de sınırlı sayıdaki üretimlerini ancak karakolda damgalatmak koşuluyla satabilmişlerdir. Bununla birlikte 2000'lerden sonra Sürmene bıçakçılık sektöründe gözle görülür bir gelişme yaşanmıştır. Turizmin gelişmesi, *Sürmene Bıçağı* ile ilgili başarılı tanıtım çalışmalarının bir yansıması olarak bu alanda yöre ekonomisinde ciddi bir gelişme kaydedilmiştir. Günümüzde Sürmene'de ev tipi üretimin yanı sıra büyük ölçekli 2 firma da bu alanda üretime başlamıştır. Öyle ki bunlar içinde endüstriyel çapta üretim yapan işletmelerden birinde yıllık 500 bin bıçak üretimi söz konusudur.

Geçmişte Sürmene bıçakçılığında hurda demirler (Eski raylar, vagon ve fayton yayları gibi) kullanılıyorken (Sümerkan, 2008: 134), günümüzde Fransız çeliği kullanılmaktadır. Ayrıca *Sürmene Bıçağı* için yapılan en önemli vurgu yunus yağı kullanıldığıdır. Daha önce de bahsedildiği gibi sulama, bir bıçağın yapımındaki en önemli aşamadır. Sürmene'de de bu aşamaya büyük hassasiyet gösterilmekte olup bıçak yapımının bu aşamasında mutlaka yunus yağı kullanıldığına dikkat çekilmiş ve *Sürmene Bıçağı*'nın en önemi alamet-i farikası olduğu vurgulanmıştır. Gerçekten de kıdemli ustalar geçmişte sulamada salt yunus yağı kullanıldığını, ustalarından bu şekilde gördüklerini belirtmişlerdir. Zira XX. yy.'ın başlarında yunus yağı üretimi Rize'nin önemli iş kollarından biri olarak dikkat çekmekteydi (Yurt Ansiklopedisi, 1983: 6359). Öte yandan 1970'ten beri uluslararası anlaşmalar gereğince yunus avının yasak oluşu, yörede 2 büyük endüstriyel bıçak üreticisi yanı sıra atölye tipi üretimin ihtiyacını karşılayabilecek bir yunus yağı kaynağının söz konusu olmayışı, sulamada salt bu yağa bağlı kalınarak üretimin yapılmasına imkan tanımaktan uzaktır. Bu açıdan Sürmene'de bıçak üretiminde alternatif yağların da zaman zaman kullanıldığı tahmin edilmektedir.

Sürmene'de kasap ve mutfak bıçağı serilerinden 74 kadar bıçak çeşidi üretiliyor olmakla beraber yörenin de kendine has bıçakları vardır. Bunlardan, *Sürmene Kaması* (Sivri Bıçak veya Sürmene Çiftesi olarak da adlandırılmaktadır)

olarak adlandırılan bu bıçaktan 1 tanesinin yapımı 10 günü bulabilmektedir. Sap kısmında ahşap malzeme kullanılacaksa gül veya tik ağacı tercih edilir. Bunlar içerisinde de, dayanıklılığı ve de estetikliği açısından özellikle gül ağacı tercih edilmektedir. Geçmişte şimşir ağacından saplar yapılıyor olunsa da şimşir ağacı rezervinin ciddi ölçüde yitirilmesi ve buna bağlı kesiminin yasaklanmasıyla bu özellikte bıçak sapları artık yapılamamaktadır. Sap kısmında manda başta olmak üzere geyik boynuzu da kullanılmaktadır. Yine geçmişte sığır kemiği (Özellikle kaval kemiği) saplar da yapılıyor olsa da günümüzde bu uygulamaya pek rastlanmamaktadır. Boynuzların tamamı dışardan temin edilmektedir. Saplar için kullanılan organik kökenli malzemeler yanında plastik malzemede kullanılmaktadır.



Fotoğraf 547. Sürmene Yapımı Ahşap Saplı Şef Bıçakları

Sürmene Çakısı ve *Sürmene Kaması*'nı karakterize eden hususlar dövme bıçak olması, keskinliği ve bu keskinliği çok uzun süre muhafaza edişi, yunus yağında sulamanın yapılıyor oluşu, kestane ağacı kömüründe ısıtılması, sap ve namlu arasındaki "elma" adı verilen işlemeli bölüm ve *Sürmene Kaması* için de kendine has şekli ile tek veya takım olarak tasarımıdır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta esasında *Sürmene Kaması*'nın geleneksel kullanımının 2'li veya 3'lü takımlar şeklinde olduğudur. Bunlardan 2'li olan takımda bir adet *Sürmene Kaması* ve bir adette mutfak bıçağı bulunmaktadır. 3'lü olan takımda ise ek olarak bir tanede çatal

bulunmaktadır. *Sürmene Kaması*'nda dikkat çeken bir diğer karakteristik özellik ise ortalarında keskilerle açılan 3 adet oluk (Kan olukları olarak da bilinmektedir) bulunuyor olmasıdır. Yine kama sapları ince belli / boğumlu formda olup kulaklı saplar da yapılmaktadır. Nihai aşamada kınının ucunda dipçik adı verilen ucu topuzlu metal bir aparatla takım tamamlanır. Son olarak kamalar için deri kılıflar dikilir ve bu şekliyle pazarlanmaya hazır hale getirilmiş olunur.



Fotoğraf 548. Üstte Özel Kını İçerisinde Çiftli Sürmene Kaması (Sürmene Çiftesi) ve Altta Sürmene Kaması ve Sürmene Bıçağı

Sürmene'de bıçakçılık alanındaki en önemli gelişmelerden birisi de "Sürmene Bıçakçılar Derneği" adıyla bir organizasyonun kurulması olmuştur. Bu sayede hem Coğrafi İşaret süreci hem de sektörden temsilcilerin seslerini duyurabilecekleri bir organizasyonun varlığı, ilerleyen süreçte de yapılması gerekenler hususunda bir avantaj sağlayacaktır. Zira Sürmene'deki bıçakçılık ile ilgili yapılan saha çalışması bu alanla ilgili özellikle taklit ürünlerin çok ciddi boyutlara ulaştığı ve sektörün neredeyse ilk sıradaki problemi olarak tespit edilmiştir. Gerçekten de *Sürmene*

Bıçağı, Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçaklar içerisinde en fazla taklit sorunuyla karşılaşan bıçak olarak karşımıza çıkmaktadır. Taklit üretim Sürmene dışında olduğu gibi ülke dışında da çok fazla yapılmaktadır. Değişik illerde üretilen bıçaklarda *Sürmene Bıçağı* yazısının işlenmesi, düşük kaliteli bıçaklarda bir cazibe uyandırarak alıcı bulmasına sebep olmaktadır. Benzer şekilde *Sürmene Bıçağı* ve *Sürmene Çakısı* yazısının işlendiği Çin malı ürünlere de sıklıkla Sürmene'de dahi tesadüf edilmektedir. İşte bu noktada Coğrafi İşaret uygulaması bünyesinde yapılacak olan denetlemeler ve usulsüz üretimlere karşı yaptırım hakkıyla taklit ürünlerin satışının önüne ilk etapta Sürmene ve Trabzon'da daha sonra diğer bıçak pazarlarında önüne geçilecektir. Fakat bu noktada daha önce de belirtildiği gibi bıçak üretim ve ticaretinde ileri olan, özellikle de Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçakları bulunan yörelerimizde mutlaka, Sürmene'deki gibi muhatap bir organizasyonun varlığına ihtiyaç vardır. Bu sayede yöreler karşılıklı olarak da birbirlerinin taklit ürünleri ile mücadele edebileceklerdir.



Fotoğraf 549. Pazarlanmaya Hazır Özel Ambalajında Tipik Sürmene Bıçakları

Günümüzde Sürmene'de dövme bıçak yapan 15 kadar usta kalmıştır. Bununla birlikte yörede 45 tane bıçak satış noktası bulunuyor. Sürmene'de özellikle son birkaç yılda bıçakçılıkta yaşanan hareketlilik ve başarılı tanıtım faaliyetleri, bu alandaki yatırımları artırmış, günümüzde 2 tane endüstriyel ölçekteki girişimler ve

artan pazarlama kanallarıyla doğrudan 200'ün üzerinde bir istihdam ve buna bağlı olarak da yaklaşık 1.000 kişinin geçimini sağlayan bir sektör halini almıştır. Bıçak fiyatları ise 2018 itibariyle çiftli kama 250 TL., mutfak bıçakları 25 ila 110 TL. arasında, çakı ise 110 – 150 TL. arasında değişmektedir. Fakat el işçiliği ürünlerde *Sürmene Kaması* (Çiftli Kama) için fiyatın 300 TL. ve *Sürmene Çakısı* için de 200 TL. civarında olması gerekmektedir.

Sürmene'de halk oyunlarına yönelik bıçak (Sallama, koltukaltı, karakulak gibi) üretimi de yapılmaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi bazı yörelerimizde bıçak ve kamalar, folklorik oyunlarda, tıpkı kaşıklardaki gibi vazgeçilmez bir eleman olmuşlardır. Sürmene'de bu duruma örnek gösterilebilecek en tipik yörelerimizdendir. Sallama veya Bıçak Oyunu olarak adlandırılan bu oyunda 2 kişi karşılıklı olarak ellerinde Sürmene Oyun Bıçakları ile halk oyunlarını icra ederler. Oyunlarda kullanılan kamalar biraz daha büyük olup üretimleri diğer bıçaklara kıyasla daha sınırlıdır. Bu açıdan bıçaklar için kullanım ve koleksiyon parçası olmaktan başka folklorik bir unsur olarak da ayrıca bir üçüncü fonksiyon yüklenebilir.

Serik Bıçağı ve Serik Çakısı: Antalya'nın önemli turizm merkezlerinden biri olan Serik'te hem doğa hem de kültür turizmine yönelik zengin bir potansiyel söz konusudur. İlçe, Antalya'nın merkezi, neredeyse tam ortasında bulunmasıyla da doğu – batı yönlü hareketlerde önemli bir uğrak yeridir. 2016 ADNKS sonuçlarına göre 120.790 kişilik nüfusuyla Antalya ilçeleri arasında 6. sırada yer almaktadır.



Şekil 276. Antalya – Serik Lokasyon Haritası

Serik'te de bıçakçılık esas olarak Deniztepesi Mahallesi'nde başlamışsa da zamanla göçler vesilesiyle faaliyet Serik'e kaymıştır. Serik'teki bıçakçılıkta diğer pek çok yöremizdeki gibi kılıç ve kama yapımıyla başlamıştır. Yapılan görüşmelerde Serik yapımı en eski ürüne, Çanakkale Savaşı'nda da kullanılmış olan kasaturalar örnek gösterilmiştir. Günümüzde kaybolma noktasına gelmiş olsa da karakteristik *Serik Bıçağı* ve *Serik Çakısı* yapımı devam etmektedir. Yöre bıçakçılığında Alman çeliği kullanılmaktadır ve söz konusu çelikten iyi kalitede ürünler elde edilmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada Serik'te bıçakçılıktan bahsederken, hemen her yöremizde olduğu gibi burada da karakteristik bıçak çeşitlerinin yapıldığıdır. Bunlardan en bilineni ve Serik folklorunda özel bir yer tutanı *Serik Çakısı*'dır. Yörenin bir diğer karakteristik bıçağı ise *Serik Kurban Bıçağı* (Serik Kasap Bıçağı)'dır. Bunlara ilaveten Serik'te çok çeşitli bıçakların üretimi de az sayıda ustayla devam ettirilmektedir.

Serik'te çok çeşitli bıçaklar yapılıyor olmakla birlikte çoğunlukla 8 – 10 – 12 – 14 cm.'lik bıçaklar yapılmaktadır. Her ne kadar esas olarak söz konusu bu standart boylar belirtiliyor olunsa da 7 cm.'den 17 cm.'e kadar, eldeki malzemelerin durumuna göre çeşitli boylarda da bıçak yapımı mümkündür. Bıçaklar küçüldükçe işçilik ve buna bağlı fiyat yükselmekte, bıçaklar büyüdükçe işçilik azalmakla birlikte bu defa harcanan malzeme artmaktadır. Bu da doğal olarak fiyatlara yansımaktadır.

Çakı ve bıçak saplarında keçi ve koç boynuzu nadiren de geyik boynuzu kullanılmaktadır. Nadiren de olsa, ekseri koleksiyon amacıyla, ithal geyik boynuzları da kullanılmaktadır. Bıçağın namlusunun soğutma işlemi ayçiçek yağı ile yapılırsa da, iyi kalite çeliklerde suda soğutma yapılır. Ortalama boynuz saplı bir *Serik Çakısı* yapımı, ustası için 3.5 saati bulmaktadır.



Fotoğraf 550. Tipik *Serik Çakısı* Örneği (Açık ve Kapalı Detay)

Serik Çakısı ve *Serik Kasap Bıçağı*'nın kendine özgü bir kısım ayırt edicilikleri mevcuttur. *Serik Kasap Bıçağı*'nın ucu kıvrık yapısıyla özellikle deri sıyırmada tercih ediliyor olması bıçağa ayrı bir değer kazandırmaktadır. *Serik Çakısı* ise boynuz (Keçi, koç gibi) sapının yanında emniyet kilidi bulunuyor olmasıyla benzerlerinden ayrılan bir çakı çeşididir. Ayrıca namlu yüzeyleri ve namlu sırtındaki işlemeleri de *Serik Çakısı* için diğer ayırt edicilikler arasında sıralanabilir.

2018 itibariyle *Serik Bıçağı* için fiyatlar, boylarına ve sap malzemelerine göre 40 ila 50 TL. arasında, çakılar ise 80 ila 100 TL. arasında değişmektedir. Oysaki maliyetler ve ustasının harcadığı mesai göz önüne alındığında en düşük fiyatın *Serik Çakısı* için 150 TL., ortalama ise 250 TL. olması gerekmektedir.



Fotoğraf 551. Serik Üretimi Muhtelif Serik Bıçakları Örnekleri

Çakılardaki işçilik maliyeti artıran en önemli faktördür. Zira boynuzların tedariki ve işlenmesi çok zor ve yorucu bir süreçtir. Antalya her ne kadar keçi varlığı açısından 2016 itibariyle 701.478 başla Mersin'den sonra 2. sırada yer almasıyla boynuz sıkıntısı yaşanmayan bir yöre gibi görünse de bıçakçılık için uygun boynuz sorunu Serik'te de söz konusudur. Zira *Serik Çakısı* için aranan 4 yaş ve üzeri hayvanların boynuzu güçlükle temin edilmekte, bazı durumlarda dışarıdan tedarike yönelinmektedir. Ayrıca kuzey kesimdeki bıçakçıların aksine Serik koşullarında, özellikle de yaz dönemi sıcaklıkların çok yüksek seyrettiği dönemlerde, demirci ocağının başında el yapımı dövme bıçak yapımı ayrıca yıpratıcı olmaktadır. Ustası tarafından en iyi şartlarda günde en fazla 3 bıçak yapılabilmektedir. Mesleki zorlukların yanında *Serik Kurban Bıçağı* ve *Serik Çakısı* imalatında idari ve sosyal bazı sıkıntılar da söz konusudur. Örneğin; ne yazık ki Serik'te söz konusu faaliyet kapsamında bir oda veya birlik söz konusu olamamıştır. Bıçakçılığın tatminkar bir kazanç sağlamaması yanı sıra gençlerin eğitim faaliyetlerine yönelmeleri çırak sorununu yaratmaktadır. Çırak bulamama, hem söz konusu zanaatın devamlılığı açısından hem de ustanın iş yükünün ağırlaşması nedeniyle sektörün en önemli ve de kaygı verici problemlerindendir. Nitekim 2017 itibariyle Serik'te 4 tane bıçak ustası faaliyeti sürdürmektedir. Ayrıca Serik'te zaten çok sınırlı olan çakı ve bıçak üretimi bir de taklit ürünlerle baltalanmaktadır.

Serik, konum itibariyle turizmin merkezinde yer alan bir yerleşim olması nedeniyle bıçakçılığı da bu faaliyete dahil edilebilir bir noktaya taşımak mümkündür. Turist kafileleri, anlaşmalı turizm acenteleri ve yerel yönetimlerin işbirliği ile bıçakçı ustalarının el yapımı bıçakların yapım aşamalarını görmek ve alışveriş için bıçak atölyeleri gezi rotalarına dahil edilebilir.

Evrenye Bıçağı (İnebolu): İnebolu'nun Evrenye Köyü, daha sonra adı değiştirilerek Gemiciler olsa da Evrenye adıyla anılmaya devam etmiş ve nihayet 2010'da tekrar Evrenye adı resmi ismi olarak kullanılmaya başlanmıştır. Evrenye Köyü, İnebolu – Abana arasında, 2017 ADNKS sonuçlarına göre 309 nüfuslu bir yerleşmedir. Esasında *Evrenye Bıçağı* adıyla popülerlik kazanmış olan bu bıçaklar her ne kadar İnebolu'ya bağlı Dibek Köyü'nde üretiliyor olsa da yıllarca Evrenye pazarı üzerinden pazarlandığından ticari hayatta *Evrenye Bıçağı* olarak anılır olmuştur. Günümüzde Dibek Köyü'nün Bıçakçılar Mahallesi, hala geleneksel yöntemlerle bıçak üretimi sınırlı da olsa devam etmektedir. Bıçakçılar Mahallesi'nin adından da anlaşılacağı üzere kuruluşundan beri temel geçim kaynağının bıçakçılık (muhtemelen geçmişte savunma araçları da dahil) olduğu yöredeki kalıntılardan da anlaşılmaktadır (Kipay, 2012: 33).

Gelenekselliğin neredeyse tüm aşamalarının muhafaza edildiği Dibek köyünde, elle çalıştırılan körüklerden, yine kol gücüyle çalışan taşlama aletine, el matkabından tavlamaya değin teknolojinin getirdiği kolaylıklardan uzak üretim faaliyeti yanı sıra bazı atölyelerde (Yörede bıçak atölyeleri "Körük" olarak adlandırılmaktadır) modern üretim araçları da kullanılmaktadır. Hatta yakın yıllara kadar su gücüyle çalışan kösele (Yörede kösere denilmekte) taşları dahi kullanılmaktaydı. Geleneksel yöntemlerle tek bir *Evrenye Bıçağı*'nın yapımı 70 aşamalı bir sürecin sonunda tamamlanmaktadır. Bununla birlikte sektörde 20 yıl öncesiyle günümüz arasında çok ciddi değişimler de söz konusu olmuştur. Örneğin; 20 – 25 yıl kadar önce sahildeki balıkçıların ağlarına takılan yunusların bıçak ustalarınca yağları çıkartılır ve bıçakçılığın en önemli aşaması olan sulamada bu yağ kullanılırdı. Yani yağda sulama denilen aşamada özellikle yunus yağı kullanılıyordu. Fakat yunus bulanamadığı gibi dışarıdan hazır balık yağı temini de ekonomik

olmadığından günümüzde yanık yağ denilen kullanılmış motor yağı tercih edilmektedir. Değişen bir diğer uygulama da boynuz saplarda gerçekleşmiştir. 20 sene öncesine kadar *Evrenye Bıçakları* yapımında sadece manda ve keçi boynuzu kullanılmaktaydı. Fakat hayvancılıktaki gerilemeden ötürü boynuz bulunamıyor oluşu günümüz bıçak üretiminde neredeyse bütünüyle plastik malzemeye çok nadiren de ağaç sap kullanımına yönelinmesine neden olmuştur.

Geçmişte *Evrenye Bıçakları* diğer yörelerimizde olduğu gibi hurda çelikten (Araçların makas çeliği) imal edilmekteydi. Hurda çelikten (Paslanır) yapılan bıçakların keskinliği hazır çeliklere kıyasla daha iyi olduğundan yerel halktan zaman zaman özellikle hurda çelikten imal bıçaklar talep edilmektedir. Namlunun hazırlanmasında daha öncede bahsedildiği üzere bıçakçılığın en önemli aşamasını oluşturan sulamada Dibekli ustaların üzerinde hassasiyetle durdukları nokta, çok temiz bir suda sulamanın yapılması gerektiğidir. Sulamada kullanılacak suyun temizliğinin, bıçak kalitesinde büyük ölçüde belirleyici olduğu hassasiyetle vurgulanmıştır. Kahramanmaraş'ta olduğu gibi burada da namlu ve sap kısmının birleşme noktasına pirinç yanında bakır da konabilmektedir. Fakat üreticiler ekseriyetle pirinç kullanmaktadırlar. Bıçak saplarında keçi boynuzu kullanılmakla birlikte son yıllarda boynuz tedarikinde ciddi sıkıntılar söz konusudur. Bunun için de özel siparişler veya boynuz bulunabildiği vakit sadece boynuz saplı bıçaklar üretilmektedir. Günümüzde hakim sap malzemesi plastik olup çok az da olsa gürgen ağacından da saplar yapılmaktadır. *Evrenye Bıçağı* yapımında, çoğu yöreden farklı olarak taşlamada su da kullanılmaktadır.

Evrenye Bıçakları'nın bir başka ayırt edici özelliği ise mutfak ve kasap bıçakları (Kurban veya Boğaz bıçağı da denir) olarak kullanılan bu bıçaklar için de kın (Yörede kına olarak adlandırılır) yapılıyor oluşudur. Kın için kızılağaç (*Alnus glutinosa* L.), iki parçadan oluşan kını bağlamada ise metal perçin ve sıkma (bilezik) adı verilen aparatlar kullanılır ki bunlar da kiraz ağacı kabuğundan elde edilir.



Fotoğraf 552. Tipik Bir Nakkaşlı *Evrenye Bıçağı* ve Kını

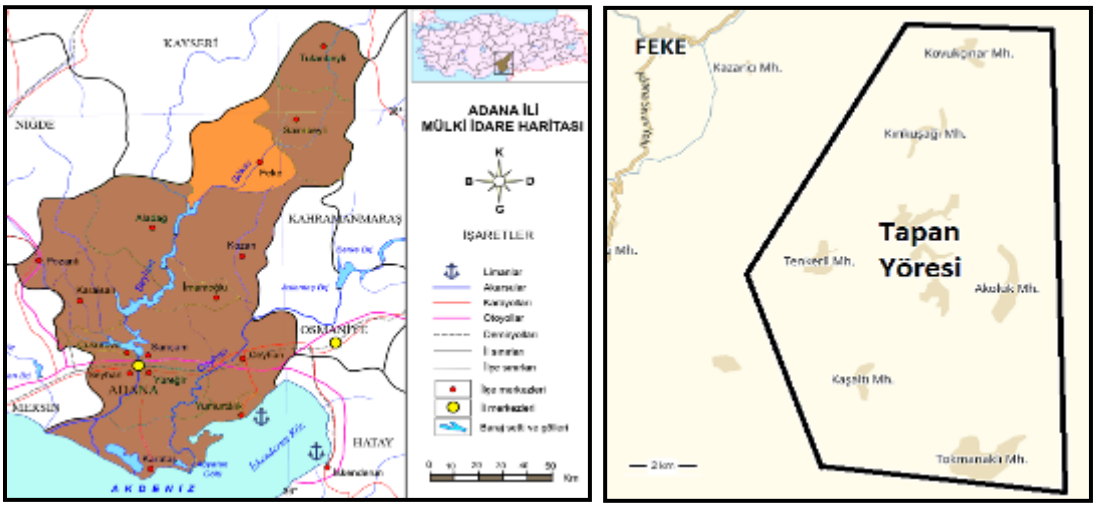
Evrenye Bıçağı denildiğinde esasında tek bir bıçak tipi akla gelmemelidir. Yine burada da 4 farklı çeşit bıçak üretimi söz konusudur. Elbette söz konusu bıçaklardan *Evrenye Sivrisi* olarak adlandırabileceğimiz oluklu olanı yasak kapsamında olduğundan imalatı ve ticareti sınırlıdır. Bıçak çeşitliliği hem namlu hem de sap kısmındaki farklılıklardan ileri gelmektedir. Örneğin namlu şekline göre eğri ve sivri uçlu, küt uçlu, geniş ağızlı ve dışa doğru kavisli olabilmektedir. Saplarda ise klasik bıçak sapı formu yanında kulaklı da denilen çatal saplar da bulunmaktadır. Bu sapların dipçik kısmı dışa doğru ikiye ayrılarak bu yapı kazandırılır. Bıçaklardaki çeşitlilik yanı sıra bir de *Evrenye Çiftesi* denilen bir kında 2 bıçağın bulunduğu takımlar vardır ki bunlar çok daha sınırlı üretilmektedir. Söz konusu takımda bıçak ucu toparlak olan bir adet meyve bıçağı ve ucu sivri olan bir adette kasap bıçağı bulunmaktadır.

Dibek köyündeki bıçakçılık sektörünün durumuna baktığımızda 2011'de çalışır durumda 6 körük (atölye) bulunuyor olup bunlardan sadece 1 tanesi yıl boyu faaliyet göstermekteydi (Kipay, 2012: 83). 2017'ye geldiğimizde ise 4 usta faaliyeti sürdürmektedir. Yoğun bir işçilikle ortaya konulan *Evrenye Bıçakları* günümüzde 15 ila 30 TL. arasında değişen fiyatlardan alıcı bulurken, ustalar en küçük bıçak için en düşük fiyatın 30 TL. ve çeşitlerine göre fiyatının 30 ila 100 TL. arasında olması gerektiğini vurgulamışlardır.



Fotoğraf 553. Farklı Tipteki *Evrenye Bıçakları*

Adana Tapan Bıçağı: Adana'nın Feke ilçesinin Tapan yöresi (9 köyü kapsayan yörenin genel adı) yoğun zirai faaliyeti göz önüne alındığında ekseri bağ bahçe işlerine yönelik bıçakların ortaya konduğu bir diğer yöredir. Her ne kadar çoğu yörede olduğu gibi burada da faaliyetten bıçakçılık genel adıyla bahsediliyor olsa da esasında yörenin karakteristik ürünü çakıdır. Yöre halkının kısaca "Tapan" da dediği bu çakı yapısal olarak *Serik Çakısı*'na benzemektedir.



Şekil 277. Adana – Feke – Tapan Yöresi Lokasyon Haritası

Adana Tapan Bıçağı veya çakısının namlusu için hurda çelik (paletler, yay çeliği gibi), ve levhalar halinde paslanmaz çelik kullanılmaktadır. Profesyonel avcılar ve de kasaplar, özellikle paslanır çelikten dövme bıçakları tercih etmektedir. Her ne

kadar paslanır çelikten çakıların yapımı daha zor ve bakımı da daha zahmetli olsa da hala bu tipteki çakılar talep görmektedir. Namlu hazırlanırken sırt kısmına yakın çakıyı açmayı kolaylaştıran bir adet oluk açılır. Yörede geleneksel yöntemlerle teknolojik imkanlar bir arada kullanılarak *Tapan Bıçağı* üretimi yapılmaktadır. Sap kısmında özellikle keçi ve koç boynuzu kullanılmaktadır. Fakat hemen tüm yörelerimizden bıçakçıların yaşadığı boynuz tedarik problemi burada da söz konusu olduğundan plastik sap kullanımı da yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Sap kısmında toplam 3 perçin bulunur. *Adana Tapan Bıçağı*, işlemelerin yoğun olarak söz konusu olmadığı, sade ve kullanışlı bir çakıdır. Ustası tarafından 1 günde ancak bir tane büyük boy *Tapan Bıçağı* yapılabilmektedir. 2018 yılının başlarında yörede 8 usta bulunmakta olup bunlardan sadece 3 tanesi faal olarak çalışmakta geri kalanı yılın belli zamanlarında ya da siparişler doğrultusunda çalışmaktadır. Söz konusu çakılar boylarına ve kullanılan malzemeye göre (boynuz veya plastik durumuna göre) 15 TL. ila 260 TL. arasında değişen fiyatlardan alıcı bulmaktadır.

Son olarak Kozan Ticaret Odası'nın önderliğinde 2017'de *Tapan Bıçağı* adıyla Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Günümüzde Kozan'da "Tapan Bıçağı" adında büyük bir üretim ve pazarlama firması da faaliyeti sürdürmektedir.



Fotoğraf 554. Sağda Koç Boynuzu Saplı ve Solda da Plastik Saplı *Tapan Bıçağı*

Yukarıda sayılan ve her biri Türk kültürünün müstesna birer parçası olan bu bıçaklarımızdan başka 1 veya 2 ustasıyla üretimin devam ettiği bazı yörelerimiz de mevcuttur. Yine yapılan bu bıçaklar da köklü geçmişleri ve karakteristik özellikleri

haiz olmakla beraber ne yazık ki devamlılığı hususunda ciddi kaygılar mevcuttur. Bunlardan tespit edebildiğimiz kadarıyla birkaçını sıralayacak olursak;

Babakale Bıçağı: Çanakkale'nin Ayvacık ilçesine bağlı Babakale köyünde üretilen karakteristik bıçaklarımızdandır. Bununla birlikte sektörün dramatik ölçüde gerileme gösterdiği yörelerimizden biri de yine Babakale'dir. 1970'lerin sonlarına doğru yörede 5 kadar usta kalmışken 2017'ye gelindiğinde 1 aileden sadece 2 usta ve yine aileden bir çırak kalmıştır.

Babakale bıçakçılığının temelini yine yörenin stratejik konumundan ötürü kılıç yapımıyla başladığı ifade edilmektedir. Aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun son inşa ettirdiği kale olarak da bilinen Babakale Kalesi (1723) tamamlandıktan sonra Kazakistan kökenli kılıç ustaları kale ve çevresinin önemli bir askeri üs olmasıyla burada istihdam edilmiştir. İlerleyen yıllarda çoğu bıçakçılık merkezinde olduğu gibi kılıç, pala yapımındaki gerileme yöredeki zanaatkarları çakı ve bıçak yapımına sevk etmiştir. Günümüzde faal olarak bıçak yapımına devam eden son aileden Doğan Tosun'un şahsi koleksiyonunda 100 yılı aşkın *Babakale Bıçağı* örnekleri mevcuttur. Söz konusu bıçakların kitabelerinin de bulunuyor olması ne zaman ve kim tarafından yapıldığını da bilinir kılmasıyla bu bıçaklar aynı zamanda birer tarihi vesika niteliği de taşımaktadır. Bu nedenle adeta bıçağın kitabesi olarak adlandırabileceğimiz mühürlerle *Babakale Bıçağı* ayrı bir değer de kazanmaktadır.

Babakale Bıçağı, Türk Bıçakları içerisinde belki de işlemeciliğin en fazla olduğu bıçaktır denilebilir. Sapları ve namluları ayrı ayrı yoğun işçiliğin ürünü olup ayrı ayrı bezemelerin yapıldığı birer sanat ürünüdür. Öncelikle dövme çelikten namlular kullanım amacına göre şekillendirildikten sonra ustasının mührü mahiyetinde bezemelerle işlenir. Sulama işleminden önce yapılan bu işlem aynı zamanda bıçağın kim tarafından ve ne zaman yapıldığının da göstergesidir. Bu açıdan *Babakale Bıçağı* ile ilgili tarihi bilgilere ulaşmak ve geçmişini incelemek çoğu bıçağımıza göre daha basittir. *Babakale Bıçağı*'nın sap kısmı ise ayrı bir ustalığı gerektirmektedir. Kulaklı ve kulaksız formlardaki sap kısımlarında kulaklı olanlar yani dipçik kısmına doğru ayrılan sap tipleri de 3'e ayrılmaktadır. Bunlar;

kulaklı, üçgen kulaksız ve sivri kulaksız saplardır. Sapların dipçiğe doğru ayrılması bıçağın çok daha iyi kavranmasına ve elden kaymasına mani olmak içindir. Saplar 2 veya 6 parçalı olabilmekte, malzeme olarak da boynuz (keçi ve koç), ağaç ve plastik kullanılmaktadır. Sapların kendisi ve sırt kısımları da ince işçilikle süslenmekte olup bu iş için geliştirilmiş özel kalıplar da mevcuttur. Kabza süslemesi için tasarlanmış desen kalıplarına sadece Babakale'de tesadüf edilmiştir. Son olarak bazı bıçaklar için özel kın ve bunlar içinde deri kaplama da yapılmaktadır.



Fotoğraf 555. *Babakale Bıçağı*'nın Namlu Yapım Aşaması



Fotoğraf 556. Çeşitli *Babakale Bıçağı* Tasarımlarından Örnekler

Babakale'de çok çeşitli bıçaklar ortaya konmaktadır. Örneğin 14 cm.'lik meyve bıçaklarından 35 cm.'lik kurban bıçaklarına kullanım amacına ve büyüklüğüne göre değişik çeşitlerde bıçaklar söz konusudur. Bunlar içerisinde de *Yadigar* olarak adlandırılan özel bir bıçak tipi daha vardır ki yöre folklorunda sadece Kurban Bayramı için kullanılan ve nesilden nesle devrolunan özel bir çeşittir. Bu tipte bir bıçağın yapımı 3 günü bulmaktadır ki fiyatı en düşük 300 TL.'den başlamaktadır. Son birkaç yıldır *Babakale Bıçağı*'na yoğun talep söz konusudur.

Antakya Bıçağı: Hatay'da da bıçakçılığın köklü bir geçmişi olup söz konusu bıçaklar halk arasında *Antakya Bıçağı* olarak anılagelmiştir. Yörede bıçakçılık Ermeni ustalarca başlatılmış, sonrasında bu zanaatı öğrenen Türklerce devam ettirilmiştir. Hatay'da 1970'lerde 15 kadar usta varken 2017'e gelindiğinde usta sayısı 4'e kadar gerilemiştir. Bununla birlikte ilde seri üretim ve daha ziyade hazır haldeki bıçak parçalarının montajına yönelik birkaç atölye daha söz konusudur.



Fotoğraf 557. Farklı Boylarda *Antakya Bıçakları*

Antakya Bıçağı için genel olarak Fransız çeliği kullanılmaktadır. Eğer hurda çeliklerden bıçak elde edilecek ise sabunla sulama yapılmaktadır. Bıçakların bir diğer dikkat çekici özelliği de saplarının portakal ağacından yapılıyor olmasıdır. Bıçak sapları silindirik formda olup 2 perçinle namluya tutturulmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir nokta da geçmişte yöre bıçakları sapı için boynuz kullanılıyorken günümüzde bu uygulama tamamen terkedilmiştir (Çoruh ve Çaparlar,

2012: 28). Üretilen bıçaklar ekseri mutfak bıçakları kategorisinde olup daha az sayıda kurban bıçakları da yapılmaktadır. Bıçaklar yurtdışından özellikle de Ortadoğu pazarından da alıcı bulmaktadır.

Kumluca Gardıç (Kardıç) Bıçağı: Antalya'nın Kumluca ilçesi Kuzca Mahallesi'nde yörenin eski adı olan Kardıç'tan adını alan günümüzde ciddi ölçüde gerilemiş bir bıçak çeşididir. Kuzca Mahallesi'nde 1960'larda 50 kadar *Gardıç Bıçağı* ustası bulunuyordu (Davulcu, 2017: 26). Fakat günümüzde yaşları 75'i aşmış 2 usta kalmış olup biri sadece yaz mevsiminde Kuzca'ya gelerek sipariş olursa bıçak yapımına devam etmektedir. Diğer usta ise benzer şekilde sadece hatırlı müşterileri için *Gardıç Bıçağı* yapmaktadır. Söz konusu alet esasında bıçak olarak anılmakla beraber esasında katlanır bıçaklar kategorisinde değerlendirebileceğimiz bir çakıdır. Bu nedenle *Gardıç Çakısı* isimlendirmesi daha doğru olmakla birlikte ağız alışkanlığı olarak *Gardıç Bıçağı* benimsenmiştir. Bu isimlendirmede geçmişte yörede hemen her tipte bıçağın yapılıyor oluşu ve yakın yıllara kadar kurban bıçaklarının da yapımına devam ediliyor olması etkili olmuş olabilir.

Gardıç Bıçağı, günümüzde bu zanaatın son 2 temsilcisiyle sınırlı sayıda da olsa üretilerek devam eden bir faaliyettir. Körük damı adı verilen atölyelerde bütünüyle geleneksel yöntemlere sadık kalınarak, hiçbir modern teknoloji imkanından yararlanmadan yapılması da ayrıca dikkat çeken bir özelliğidir. Ustası tarafından 1 günde 1 çakının yapılabildiği yörede karakteristik bir *Gardıç Çakısı*, keçi boynuzu saplı, tek perçinli, dipçik kısmına yakın bir askısı bulunan karakteristik bıçaklardandır. Yapım aşamasında çoğu yerin aksine yörede sabunla sulama yapılmaktadır. Namlu için gerekli malzeme ise eskiden olduğu gibi araba makasları ve inşaat demirlerinden temin edilmektedir. *Gardıç Bıçağı*'nın en önemli özelliklerinden birisi de namlunun keskin tarafı çelikten, sırtı ise demirden olacak şekilde dalga vurma ya da dalgalandırma denilen teknikle yapılan bıçaklardır. Yine çakı üretiminde ustaların özellikle üzerinde durdukları bir konu da kullanılan kömürdür. Bu iş için özellikle çam ya da ardıç kömürünün kullanılması gerektiği belirtilmiş, bıçak ustalarının da aynı zamanda kömürlerini de kendileri yaparak (Odun kömürü yapımı) temin ettiklerini belirtmişlerdir (Davulcu, 2017: 30).

Günümüzde boylarına göre değişmekle birlikte bir *Gardıç Bıçağı* veya *Gardıç Çakısı* 40 ila 50 TL. civarında satılmaktadır.

Cide Bıçağı: Kastamonu'nun bir diğer karakteristik bıçağı da *Cide Bıçakları*'dır. Yöredeki bıçakçılığın Ermeni ustalardan öğrenilerek devamında Türk ustalarca yaşatıldığı ifade edilmektedir. İnebolu'daki gibi burada da hala geleneksel yöntemlerle bıçak üretimine devam edilmektedir. Sulama yapılırken motor yağı kullanılmaktadır. Mutfak bıçağı amacıyla kullanılan bu bıçak çeşidi, benzerlerine kıyasla daha büyük ve daha ağırdır. Ustası tarafından 1 günde ancak 1 bıçak ortaya konabilmektedir. Bıçakların saplarında manda boynuzu ve ahşap, çok nadiren plastik malzeme kullanılmaktadır. Cide'de 2 usta geleneksel yöntemlerle bıçak üretimine devam etmektedir. Her ne kadar olması gereken en düşük fiyat 100 TL. iken en iyi şartlarda 70 TL. veya daha altında alıcı bulmaktadır. Bıçakçılıkla ilgili sayılan tüm sorunlar Cide'de de mevcut olup faaliyetin bütünüyle ortadan kalkması yakın zamanda gerçekleşebilecek yörelerimizdendir.



Fotoğraf 558. Tipik *Cide Bıçağı* Örnekleri

Burhaniye Kızıklı İşi Bıçakları: Yöresel ve karakteristik izler taşıyan bir diğer Türk Bıçağı da *Kızıklı İşi Bıçakları*'dır. Balıkesir'in Burhaniye'ye bağlı Kızıklı Mahallesi'nde yaklaşık 1 asrı aşkın süredir yapılan bıçaklar, günümüzde aynı aileden 1 ustayla yapılmaya devam etmektedir. Bıçağın adı da yöre halkı tarafından

doğrudan "Kızıklı İşi" olarak bilinmekte olup bıçak literatüründe de *Kızıklı İşi Bıçakları* veya *Burhaniye Kızıklı İşi Bıçakları* olarak yer almaktadır. Gerek literatürde gerekse Balıkesir ile ilgili genel yayınlarda tesadüf edilmeyen ve neredeyse hakkında en az bilgiye sahip olunan bıçaklar da yine Burhaniye *Kızıklı İşi Bıçakları*'dır. Bahsi geçen bıçaklar özellikle saplarıyla dikkat çekektedir. Boynuz saplı bıçaklar (Manda ve sığır), 3 perçinle namluya sabitlenir. Sapların kendisi yapısal olarak avuç içine uyumlu bir şekilde oyulmakta ve de oldukça süslü örnekleri bulunmaktadır. Yine namlusunun sapla birleştiği kısmın çevresinde de işlemeler söz konusudur. Sapların kulaklı ve kulaksız formları mevcuttur. Namlusu için makas çeliği yanında Fransız çeliği de kullanılmaktadır. Ayrıca av bıçakları başta olmak üzere çoğu bıçak için kın da hazırlanmaktadır. *Burhaniye Kızıklı İşi Bıçaklar* ile ilgili ustasının üzerinde hassasiyetle durduğu nokta sapında kullanılan boynuz malzeme ile ilgilidir. Bıçaklar için sadece boynuzun kullanılabileceği ve alternatifinin olmadığı, boynuz bulmadaki güçlüğe rağmen uzak bile olsa doğu illerinden boynuz temin edildiği belirtilmiştir. Bu nedenle *Burhaniye Kızıklı İşi Bıçaklar* için kesinlikle ağaç veya plastik alternatif olmamıştır.

Burhaniye Kızıklı İşi Bıçakları ile ilgili vurgulanması gereken önemli bir başka husus bu zanaatın sadece Pulat Ailesi tarafından yörede yapılagelen bir zanaat olduğudur. Bu nedenle bıçakçılığın yöre iktisadi hayatı ve tarihi içerisinde genele mal edilebilme durumu söz konusu değildir. Bu durum göz önüne alındığında bahsi geçen bıçakların Coğrafi İşaret olması yerine aileden son temsilcinin Yaşayan İnsan Hazinesi ve Kültür Bakanlığı Sertifikalı Sanatçısı olması uygun olacaktır. Faaliyetin ise Balıkesir yerel yönetiminin girişimiyle Somut Olmayan Kültürel Miras bünyesine alınması için ivedi girişimlerde bulunulması uygun olacaktır.

Bor Bıçağı: Niğde'nin Bor ilçesinde de tüm aşamaları el yapımı olan bıçaklar üretilmektedir. Yine burada da kasap bıçağından mutfak bıçağına değin çok çeşitli bıçaklar üretiliyor olunsa da esas karakteristik ürün koç boynuzu saplı çakılardır. Geçmişte Ermeni ustalar tarafından yapılan bıçakçılığı, Türkler de öğrenmiş ve bugünlere değin taşımıştır. Yöre bıçaklarının en dikkat çeken özelliği bıçak namlularında mutlaka yapan ustanın adının, bazen soyadıyla birlikte yazılası ve

devamında da Bor adının işleniyor olmasıdır. Geçmişten beri süregelen bu uygulama esasında bir nevi ürün takibi yapmak açısından da kendiliğinden bir kontrol mekanizması sağlamıştır. Nitekim zaman zaman dışardan gelen ve üzerinde yapan ustanın adı yazılmadan sadece "Bor" adının işlendiği bıçaklar, yörede hemen tanınarak sahte *Bor Bıçağı* olarak ayırt edilmektedir. Bor'da 2012'de 19, 2017 yılına gelindiğinde ise Bor Demirciler Esnaf Odasına kayıtlı 7 esnaf bulunmakta olup faal olarak çalışan 4 usta *Bor Bıçağı* üretimine devam etmektedir.



Fotoğraf 559. Karakteristik *Bor Çakıları*: Solda Sivri Çakılar, Sağda Bor Tipi Çakılar

Karakteristik *Bor Çakısı* yanı sıra mutfak ve kasap bıçakları da üretilmektedir. Çakılar namlu şekillerine göre temelde 2 gruba; her grupta boylarına göre 3'erli çeşitten oluşmaktadır. Her iki grup çakıda da gerek sap gerekse namlu şekilleri farklıdır. Tek bir *Bor Çakısı* 46 aşamada ortaya konulabilmektedir. Bir çakı ise ustası tarafından 1 saatte tamamlanmaktadır. Çakılar olabildiğince sade ve süslemeden uzaktır. Geçmişte *Bor Çakısı* için özellikle tercih edilen hurda çelikler daha sonra yerini paslanmaz çeliklere bırakmıştır ki Bor'da da bu iş için Fransız çeliği tercih edilmektedir. Bor'da 20 yıl kadar önce sadece keçi ve koç boynuzu

kullanılıyorken zamanla bu malzemenin teminindeki güçlükler nedeniyle Rus menşeli plastik malzemeler kullanılır olmuştur. Biri namlunun fazla geriye yatmaması için biri dipçik kısmında diğer ikisi ise namlu ve sapı birleştirmek üzere toplam 2 perçin kullanılır.

Her ne kadar Türkiye ölçeğinde en az tanınan bıçaklardan biri olsa da yerel yönetim *Bor Bıçağı* konusuna hassasiyetle eğilmekte ve de yörede dericilik ile bıçakçılığın geliştirilmesine yönelik eylem planları üzerinde çalışmaktadırlar.

Bozkır Çat Bıçağı: Bozkır'ın eski adı Çat, günümüzdeki adı Çağlayan Mahallesi olan yerleşmesinde de geçmişi oldukça gerilere uzanan fakat burada da dikkat çekici gerilemenin yaşandığı bir faaliyet olarak bıçakçılıktan bahsetmek gerekir. Günümüzde yıl boyunca faaliyet gösteren bir, zaman zaman siparişe göre çalışan olmak üzere bir tane olmak üzere toplam 2 usta kalmıştır. Burada da esas olarak değişik tipte bıçaklar yapılıyor olunsa da esasında karakteristik olan ürün çakıdır. Kol gücüyle çalışan körükten, kemane matkaplarla açılan sap deliklerine değin hemen tüm aşaması geleneksel yöntemlerle yapılan *Bozkır Çat Bıçağı*, manda boynuzu saplı ve dövme çelikten namlusuyla özel bir bıçaktır. Son yıllarda boynuz teminindeki güçlükler nedeniyle ahşap saplar da kullanılmaya başlanmıştır. Bıçakçılığın en önemli aşamalarından olan sulama ise çoğu yerde terkedilmiş olan sabunla sulama yapılmaktadır. Yine *Bozkır Çat Bıçağı* yapımında hassasiyetle üzerinde durulan bir konu da bu iş için özel olarak ardıç ağacı kömürünün kullanıldığıdır. Şekilsel olarak tek bıçaklı manda boynuzu çakılar, *Sivas Çakısı* ile nispeten benzerlik arz etmektedir. Yine karakteristik çakılar arasında yer alan 2'li ve 3'lü çakı / bıçkılar da *Tosya Çakısı* ile benzerlik arz etmektedir. Günümüzde boylarına ve kullanılan malzemeye göre değişmekle beraber *Bozkır Çat Bıçağı*, 35 ila 125 TL. arasında değişen fiyatlarda pazarda yer almaktadır.



Fotoğraf 560. Tipik *Bozkır Çat Bıçağı* (Çakısı)

Tablo 171. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Seçilmiş Bıçaklarımızın Mevcut Pozisyonu ve Ayırt Edici Özellikleri

Bıçağın Adı	İdari Birim	Atölye / Usta Sayısı	Ayırt Edici Özelliği	Coğrafi İşaret Durumu
Hartlap Bıçağı	Kahramanmaraş /Onikişubat	15 Atölye	Türkiye'de en fazla çeşitliliğe sahip yerdir. Şimşir (Tosak) sap, zengin namlu çeşitliliği.	Coğrafi İşaret tescili yapılmış
Bursa Bıçağı	Bursa	65 Atölye	Kestane ağacı kömürü kullanılması, yağda sulama ve en esnek bıçaklar.	Başvurusu yapılmış
Bursa Arnavut Çakısı	Bursa	5 Usta	Boynuz sap, namlu sırtında emniyet uzantısı.	Başvuru yok
Sivas Bıçağı	Sivas	19 Atölye	Ahşap, ekseri gül ağacı sap, muhtelif yağlarda sulama.	Başvurusu yapılmış
Sivas Çakısı	Sivas		Manda boynuzu sap ve karakteristik sap modelleri.	Başvuru yok
Yatağan Bıçakları	Denizli / Serinhisar	250 İmalatçı	Yağda ve suda sulama yapılmakta olup hemen her malzemeden saplar yapılmaktadır.	Başvuru sürecinde
Tosya Bıçkısı	Kastamonu	7 Usta	Manda boynuzu sap ve farklı işlevde çift bıçaklı çakı.	Başvurusu yapılmış
Sürmene Bıçağı	Trabzon	19 satış merkezi, 2 seri üretim tesisi, 8 bıçak ustası, 1 çakı ustası	Yunus yağında sulama yapılması, karakteristik kamalar, işlemeli elma bölümü.	Başvurusu yapılmış
Sürmene Çakısı	Trabzon		Yunus yağında sulama yapılır ve metal sapın her iki ucunda da birer bıçak bulunmaktadır.	Başvuru yok
Serik Çakısı	Antalya	4 Usta	Keçi, koç boynuzu sap, emniyet kilidi, namlu sırtı ve yanakları işlemeli.	Başvuru sürecinde
Evrenye Bıçağı	Kastamonu / İnebolu	4 Usta	Manda, keçi boynuzu sap, kulaklı sap tasarımı, çok temiz suda sulama ve özel bıçak kınları.	Başvuru yok
Tapan Bıçağı	Adana / Feke	8 Usta (3'ü sürekli çalışıyor)	Karakteristik olan çakı olup sapında keçi ve koç boynuzu kullanılmaktadır.	Başvurusu yapılmış

Türkiye'de özelikle Coğrafi İşaret odağında Türk bıçakları ele alındığında belli bir yöreye özgü tüm bıçaklar değerlendirilmektedir. Oysaki yapılan saha çalışmalarında da tespit edildiği üzere belli bıçaklar (Ekmek, meyve, kasap bıçağı gibi) yapım aşamaları ve kullanılan malzemeler göz önüne alındığında büyük ölçüde aynıdır. Farklılıklar ekseri karakteristik bıçaklar dediğimiz ve yöre sosyo – kültürel ve sosyo – ekonomik hayatında yer edinmiş bıçaklarda ortaya çıkmaktadır. Örneğin Sivas, Yatağan, Bursa ve Sürmene'de yapılan ekmek bıçakları ya da meyve bıçakları neredeyse büyük ölçüde birbirine benzerken *Sürmene Çakısı, Tosya Bıçkısı, Sivas Çakısı* ve *Serik Çakısı* gibi aletler birbirlerinden türlü açılardan farklılıklar sergilemektedirler. Bu açıdan söz konusu ürün grubu Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilirken mutlak suretle ayırt ediciliği olan kesici aletler üzerinde yoğunlaşılması gerekmektedir. Coğrafi İşaret olan ve olabilecek bıçakların özetlendiği tablo 171'de görüldüğü üzere Yatağan, Sürmene, Bursa ve kısmen de Sivas'taki durumun dışında diğer yörelerimizde sektörün çok az kişiyle temsil edildiği görülmektedir. Zaten hemen her yörede kendini gösteren çırak problemi, özellikle çok az kişiyle faaliyetin devam ettiği yerlerde yakın yıllarda bu zanaatın tamamiyle son bulmasıyla sonuçlanabilecektir. Bu nedenle bahis konusu ürünlerle ilgili olarak Coğrafi İşaret tescilinden önce yapılması gereken acil tedbirler söz konusudur. Ayırt edicilik noktasında ise karakteristik ürünler üzerinde durulmuştur. Nitekim konunun başında da belirtildiği üzere, bıçak çok geniş bir ürün grubunun genel adıdır. Bu nedenle de bu genel kavramdan spesifik olanların ayırt edilerek ortaya konması gerekir. Örneğin; *Sivas Ekmek Bıçağı* ile *Bursa Ekmek Bıçağı* arasında hiçbir fark yoktur. Aynı şekilde Hartlap Meyve Bıçağı'nın da Yatağan yapımı meyve bıçağından hemen hemen hiçbir farkı yoktur. Yine bu noktada belirtilmesi gereken bir husus da Türkiye'de yöresel manada popülerlik kazanmış olan bıçaklar, ekseri katlanır bıçaklar grubundan çakılardır. Fakat ne yazık ki Coğrafi İşaret noktasında çakı ile ilgili herhangi bir hususa değinilmemiş, konu genel manada "Bıçaklar" başlığı altında değerlendirilmiştir.

6.6.2. Bıçakçılık Sektörü ile İlgili Yapılması Gerekenler

Çalışmamızın bıçaklar bölümünü oluşturan kısmında Bursa, Sivas, Sürmene, Serik, Babakale, Tosya, İnebolu, Kahramanmaraş ve Hatay'da saha çalışmaları yapılmış, diğer bıçaklardan Yatağan, Bor ve Kumluca'dan ise ustalarla irtibat kurularak sektörle ilgili bilgiler edinilmiştir. Türkiye'de kaybolmaya yüz tutmuş meslekler içerisinde değerlendirilen bıçakçılık ile ilgili hemen tüm yörelerimizde ortak olan belli başlı birkaç sorun vardır ki bunlar önem sırasına göre; çırak bulunmuyor olması, tanıtım yetersizliği, taklit / korsan ürünler ve yabancı menşeli ucuz bıçaklarla rekabet edememe şeklinde sıralanabilir. Yerel sorunlar ise nispeten daha sınırlıdır.

Coğrafi İşaret ekseninde bu alanda yaşanan problemleri ve eksiklikleri ele aldığımızda ilk sırada taklit ve usulsüz üretim gelmektedir. Yapmış olduğumuz görüşmelerin tümünde, daha düşük kalitede olan bıçaklara başka yörelerde kendi damgaları (İsim, marka, yöre adı gibi) vurularak isim hırsızlığı yapıldığını belirtilmiştir. Bu noktada en fazla isim hırsızlığı ile karşılaşılan sektörlerden biri bıçakçılık olmuştur. Bununla birlikte Yatağan, Sivas, Bursa ve Sürmene etiketli Çin menşeli ürünler dahi tespit edilmiştir. Bu açıdan Coğrafi İşaret uygulamasının sağlayacağı yasal güvence ve denetleme mekanizması sayesinde sektörde bu ve benzeri çok ciddi boyutlara ulaşmış sahteciliğin önüne geçilebilecektir. Zira çok gerilemiş ve günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden olan bıçakçılık hem yurtiçi hem yurtdışı taklit ürünlerle rekabet etmek durumunda kalmaktadır.

Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında ne yazık ki ülkemizde en büyük zafiyet denetleme noktasında karşımıza çıkaktadır. Henüz hiçbir bıçağımızın Coğrafi İşaret olmadığını düşündüğümüzde bu zafiyeti henüz meselenin başlangıcında bıçaklar özelinde bertaraf etmek mümkündür. Bunun için Coğrafi İşaret olan / olabilecek bıçakların üretimini yapan herkes denetleme ve usule aykırı durumlarda devreye sokulacak yaptırımlar konusunda bilgilendirilmelidir. Bundan sonraki süreci ise *Sürmene Bıçağı* örneği üzerinden izah edecek olursak, bugün için *Sürmene Bıçağı* Coğrafi İşaret olduğu farz edildiğinde söz konusu bıçakların Sürmene'de kaç kişi tarafından üretildiği kayıt altına alınmalıdır. Bunun için de Çiftçi Kayıt Sistemine

benzer bir yazılım ile mesele kolaylıkla halledilebilir. Sürmene'deki kayıtlı 18 atölyede kaç kişinin istihdam edildiği, ürün portföyü, varsa ihracat yapılan ülkeler ve miktar, koleksiyon ürünlerle ilgili görsellerin de bulunduğu bir kimlik belgesi (Tıpkı porselen ürünlerde olduğu gibi) vs. hususlar "Sürmene Bıçakçıları Kayıt Sistemi" adı verilecek sisteme kayıt edilmelidir. Sisteme daha sonra Türkiye'nin farklı yerlerinden bu tipte bıçakların üretimini yapan işletmeler ve ustalar da dahil edilmelidir. Kayıtlı her üreticiye bir seri numarası verilerek bu numara üreticinin bıçaklarına logoyla birlikte kazınmalıdır. Böylece ihraç edilen veya yurtiçinde başka yörelere pazarlanan bıçaklardaki kusur seri numaralarından takip edilerek kim tarafından ne zaman yapıldıysa tespit edilebilmelidir. Denetleme zamanında ise belirlenen komisyonca (Burada ideal denetleme ekibinin 5 kişi olması gerektiği belirtilmelidir) tüm kayıtlı üreticiler objektif bir şekilde Coğrafi İşaret esaslarınca denetime tabi tutulmalıdır. Burada öngörülen temel sorununun denetlemelerin hemşeri / tanıdık ilişkileri içerisinde ve de duygusal yaklaşımlarla gerçekleşebilecek olduğudur. Daha önceki Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili denetlemeler çok az veya hiç yapılmamış olup yapılan az sayıdaki denetlemenin de büyük bir kısmında usulen bir denetlemenin yapıldığı görülmüştür. Bu açıdan denetleme komisyonundaki kişilerin her seferinde en az 3 kişinin değiştirilerek sürdürülmesi ve hatta bir kişinin de diğer Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçakları üreten yöreden bir bilirkişi olası kalitenin ve denetimin sıkı tutulmasında etkili olabilecektir. Zira Coğrafi İşaret uygulaması kapsamındaki denetlemelerde duygusal yaklaşımlar bazı hataların ve/veya eksiklerin görmezden gelinebilmesine bu da ilerleyen dönemlerde bıçak kalitesinde kusurlara ve şikayetlere neden olacaktır. Hâlbuki Coğrafi İşaret uygulamasının zaten kalitenin korunarak ilerleyen yıllarda da aynen devamını sağlamak olduğu düşünüldüğünde denetlemenin işlerliğinin önemi çok net bir şekilde ortaya çıkmaktadır.

Bıçakçılıktaki hammadde konusunda üzerinde durulması gereken en önemli husus, bu konuda büyük ölçüde dışa bağımlı olunmasıdır. 2017 itibariyle Türkiye'de bıçakçılığın tamamı Almanya veya Fransa'dan gelen yüksek karbonlu çeliğe (Beyaz Çelik) bağımlıdır. Ekonomide zaman zaman kendini gösteren istikrarsızlıklar, dolardaki değişkenlik ise dışa bağımlı sektörü ciddi anlamda yıpratmaktadır. Oysaki Karabük başta olmak üzere ülkemizde demir – çelik sanayiinde faal olan işletmelerde

bıçakçılığımızı besleyecek tarzda çelik üretimi yapılabilir. Hatta sektörde ileri gelen yörelerimiz ve buralarda tesis edilmiş (edilmesi gereken) oda veya birlikler ile demir – çelik işletmeleri arasında yapılacak ikili anlaşmalarla bütünüyle yerli malı bıçakların üretimi sağlanabilir. Bıçakçılıktaki dışa bağımlılık sadece çelik hususunda olmayıp boynuz tedarikinde de bu durum kendini göstermektedir. Her ne kadar çelikteki maliyetle kıyaslanamayacak olsa da boynuzun da şehir dışından (Örneğin Sivas'ın Gaziantep'ten, yine Sürmene'nin komşu illerden olduğu gibi) ve yurtdışından (Özellikle geyik boynuzu için) tedariki, girdileri artıran önemli noktalardır. Bu noktada her ne kadar sap kısmına alternatif olan sentetik ürünler çok daha ucuza ve de kolay erişilebiliyor olunsa da her biri birer sanat eseri niteliğindeki prestik bıçakların üretiminde ustaların boynuz ihtiyacı yurt içi pazarlardan karşılanmalıdır. Bu noktada Et – Balık Kurumu ve mezbahalarda yapılacak bir düzenlemeyle boynuzların toplanması, kurutulması ve ihtiyaç duyan zanaatkarlara ulaştırılması noktasın da bir protokol düzenlenebilir. Zira burada dikkat çekilmesi gereken bir diğer noktada boynuzun sadece bıçakçılıkta değil pek çok zanaat ürününde de (Baston, tarak ve çeşitli süs eşyaları gibi) kullanılıyor olduğudur. Bu açıdan mutlak suretle boynuz ihtiyacının yurtiçinden tedarikine yönelinmesi hususunda tedbirler alınmalıdır. Aksi taktirde namlusu ve sapı ithal malzemelerle yapılan milli bir üründen bahsetmek ve bunları da Coğrafi İşaret kapsamına almak başlı başına ironik bir durumdur.

Bıçakçılık sektörüyle ilgili yasal durumda da ciddi sıkıntılar söz konusudur. Bıçakçıların doğrudan "Esnaf Muaflığı" ile ilgili olarak; Gelir Vergisi Kanununun 9. maddesinin birinci fıkrasına 6322 sayılı Kanunla eklenen (8) numaralı bent hükmü uyarınca;

> "*El dokuma işleri, bakır işlemeciliği, çini ve çömlek yapımı, sedef kakma ve ahşap oyma işleri, kaşıkçılık, bastonculuk, semercilik, yazmacılık, yorgancılık, keçecilik, lüle ve Oltu taşı işçiliği, çarıkçılık, yemenicilik, oyacılık ve bunlar gibi geleneksel, kültürel, sanatsal değeri olan ve kaybolmaya yüz tutan meslek kollarında faaliyette bulunanlar esnaf muaflığından yararlanacaklardır*." denilmiştir. Buna ilaveten; "*Sözü edilen işlere benzerlik gösterdikleri Maliye Bakanlığınca kabul edilen ticaret ve sanat işleri ile iştigal edenler*." ibaresine de yer verilmiştir.

Söz konusu yasal düzenlemeyle esasında bıçakçılık gibi kaybolmaya yüz tutan meslek grubundan ustaların birtakım ayrıcalıklarla refah seviyeleri yukarılara çekilmeye çalışılmıştır. Fakat ne yazık ki Türkiye'de pek çok yöremizden bıçak ustaları "Demirciler" sınıfında yer aldığından maalesef bu haklarından yararlanamamaktadırlar. Bir diğer hukuki konu da, 10.07.1953 tarihli "Ateşli silahlar ve bıçaklar ile diğer aletler hakkında 6136 sayılı kanun" uyarınca: "*Salt saldırı ve savunma amaçlı kullanılmak üzere özel olarak yapılmış aletlerin yurda sokulması, taşınması ve imalatı yasaklanmıştır*." denmektedir.

İlgili yasayla: Kama, hançer, saldırma, sustalı çakı, pala, kılıç, kasatura, süngü, oluklu ve sivri uçlu bıçakların yapımı yasaklanmıştır. Bu durumdan ilk etapta Sürmeneli ustalar başta olmak üzere Yatağan, Kastamonu ve Kahramanmaraş'taki ustalar etkilenmiştir. Yasağı takip eden yıllarda çok sayıda bıçak ustası başka işlere yönelmiş olmakla birlikte günümüz mutfak ve kasap bıçakları imalatının merkezi olan yöreler de bu yasayla söz konusu bıçakların yapımında uzmanlaşmaya başlamışlardır. Zira yasakla birlikte bu defa mutfak ve kasap bıçakları yapımı ağırlık kazanmaya başlamıştır. Fakat bıçakların daha öncede bahsedildiği gibi folklorik birer eleman olarak da kültürümüzde yer edinmiş olması, yasağın en büyük sorun teşkil ettiği bıçak grubunu kapsamaktadır. Bununla birlikte günümüzde belli kriterler doğrultusunda (Örneğin ağzının açılmaması koşuluyla) bu tipte az sayıda da olsa bıçak üretimi geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Fakat günümüz koşullarına göre ilgili yasanın mutlaka revizyonu gerekmektedir. Zira bazı kama, hançer ve kılıçların koleksiyon amaçlı prestij ürünler olduğu ve üreticisine büyük kazanç sağlayan objeler olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Söz konusu ürünlerin dış pazara yönelik üretimleriyle de ülkeye döviz sağlayacak bir gelir kaynağı olacağı muhakkaktır. Asayiş kaygısı oluşturabilecek ürünlerde ise tıpkı ateşli silahlarda olduğu gibi ruhsatlı / zimmetli bir alışveriş sistemi geliştirilebilir. Zaten Coğrafi İşaret uygulamasının gereklerinden biri olan denetleme mekanizmasıyla beraber belli başlı ürünlerin kim tarafından ve nerede yapıldığı kolaylıkla tespit edilebilir. Buna ilaveten satış esnasında düzenlenecek evraklarla da alıcı bilgileri kayıt altına alınabilir. Bu sayede üreticisine önemli kazanç sağlayan kılıç, pala, hançer ve kama gibi koleksiyonerlerce ve turistlerce ilgi gören ürünlerin üretimi belli kriterlere bağlanmış

olacaktır. Söz konusu ürünlerin ülkemiz için de birer döviz kaynağı haline getirilmesi mümkündür. Örneğin; Arap ülkelerinde kılıç ve hançerlerin kültürel hayatta özel ve de önemli bir yer işgal ediyor olması, bu pazarlara yönelik üretimle, ülke bıçakçılığımızda ciddi bir canlanma yaratabilecektir.

Bıçakçılığımıza yönelik, özellikle de yapıldıkları yöreyle özdeşleşmiş olan Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçaklarımız için mutlaka kısa ve uzun vadede stratejik eylem planlarının hazırlanması gerekmektedir. Bu eylem planları hazırlanırken de bıçakçılığın kaybolmaya yüz tutmuş meslekler kategorisinde olduğuna ayrıca dikkat çekilmesi gerekmektedir. Yapmış olduğumuz saha çalışmaları ve görüşülen usta ve kurumlardan da anlaşıldığı üzere içinde bulunduğumuz dönem, aynı zamanda mesleğin son ustalarının yaşadığı ve yeni ustaların yetiştirilmediği bir dönemdir. En iyi şartlarda bile bıçakçılığımızın mevcut zanaatkarlarla 50 yıllık bir devamlılığının olmadığı söylenebilir. Her ne kadar günümüzde bazı yörelerde ustaların yanında genç bireyler bulunuyor olsa da bunlar ekseri aile fertlerinin hobi amaçlı veya babasına, dedesine yardım gayesiyle, boş zamanlarda vakit geçirmeye yönelik faaliyetlerdir. Bununla birlikte mesleğin, daha net bir ifadeyle geleneksel yöntemlerle bıçakçılığın devamının sağlanması yanında bu uğraşıda faaliyet gösterenlerin refah seviyesinin artırılması da üzerinde durulması gereken bir konudur. İşte bu noktada Coğrafi İşaret uygulamasının bir amaç değil, mesleğin devamının sağlanıp bugün için sektörün son temsilcilerinin yaşam kalitelerinin yükseltilebilmesi için etkili bir araç olduğu belirtilmelidir. Bunun için;

- İlk etapta yapılması gereken Coğrafi İşaret olabilecek bıçaklarla ilgili mutlaka bir organizasyonun tesis edilmesidir. Coğrafi İşaret müracaatında da mutlaka böyle bir organizasyonun varlığı aranmalıdır. Bunun içinde bıçakçılarımızın Esnaf ve Sanatkarlar Odaları bünyesinde kesinlikle demircilerden ayrı bir sınıf olarak temsil edilmeleri gerekmektedir. Demirciler bünyesinde varlıklarını sürdürmeleri halinde kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden olmaları ve Coğrafi İşaret statüsü kazanmaları halinde haklarından etkin bir şekilde yararlanmaları mümkün olmayacaktır. Nitekim Sivas, Yatağan ve Kahramanmaraş'ta mutlaka bıçakçıların bir odası, kooperatifi veya derneği

oluşturulmalıdır. Bu oluşumlar aynı zamanda yakın çevrelerinde mesleğin son temsilcilerinin bulunduğu ama yöresel değerleri bulunan bıçakların da temsil hakkını elde etmelidir. Örneğin; Bursa Bıçakçılar Derneği yakın çevresinden *Babakale Bıçakları* ile ilgili olarak da sorumluluk üstlenebilmelidir. Zira Babakale ve benzeri durumda sadece 1 veya 2 ustanın kaldığı yörelerde herhangi bir dernek veya oda kurmak bir önem teşkil etmemektedir. Bunun için yakın çevredeki organizasyonlar muhatap kabul edilmeli ve yöredeki ustaların hakları (Esnaf Muafiyeti, Kültür Bakanlığı'nın ustalara tanımış olduğu haklar gibi) savunulmalıdır.

- Organizasyonun tesisi ardından bu gibi kurumlara etkinlik kazandırmak adına mutlaka sektörden tüm temsilcilerin kuruma dahil edilmesi gerekmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasının gerektirdiği sıkı denetim mekanizmasının sağlıklı bir şekilde işleyebilmesi için bu çok önemlidir. Aynı yöredeki sektörden ileri gelenler arasındaki husumetler göz önüne alınmaksızın sektörün topyekun gelişebilmesi adına kurumlara mutlaka geniş yetkiler kazandırılarak donatılması gerekmektedir.

- Yöresel ölçekte örgütlenmenin ardından *Türk Çakı ve Bıçakları* ile ilgili genel bir dernek veya kurum tesis edilmelidir. Bu kurum aracılığıyla sektörle ilgili sorunlar ve mevzuatla ilgili öneriler, gümrük tarifeleri, *Türk Bıçakları*'nın uluslararası alandaki rekabet gücünün artırılması ile ilgili devlet ricali ve sektörü buluşturacak bir organizasyonun tesisi sağlanmalıdır. Zira her yöreden bir veya birkaç kişinin yerel problemlerini duyurabilmeleri çok güçtür. Oysaki tesis edilecek bir Bıçakçılık Federasyonu ile sektörün muhtelif sorunları bir bıçakçılık meclisinde çok daha sağlıklı bir şekilde masaya yatırılacaktır. Ayrıca nitelikli ürünler ortaya konabilmesi açısından Türk Standartları Enstitüsü'ne referans olmak ve diğer usul / esasların belirlenmesinde farklı yörelerden bıçakçıların bulunduğu bu gibi bir organizasyon çok sağlıklı sonuçlar ortaya koyacaktır.

- Sayılan bu idari yapılaşmanın yanında yerel ve genel daha çok sayıda yapılması gereken işler vardır. Örneğin logo tasarımı ve ürünlerin markalaşması. Mutlaka bıçaklarıyla ünlenmiş yörelerimiz, kendi yörelerini ve ürünlerini bir arada sunan tanıtıcı bir logo tasarlamalıdırlar. Bu logo kesinlikle yerel firmaların kendi işletmelerine ait olan logolarla karıştırılmamalıdır. Söz konusu logoyla kastedilen hem Coğrafi İşaret uygulamasıyla bir zorunluluk arz etmesi hem de bıçakları ulusal ve uluslararası arenada ortaya kondukları yöreyle tanıtıcı olmasıyla belirlenmesi gereken ortak çalışmanın bir ürünü olmalıdır. Örneğin *Sivas Çakısı* ve *Sivas Bıçağı* ile ilgili sektörden tüm temsilcilerin bir araya gelerek mutabık oldukları bir logo ortaya konmalıdır. Bu logoda hem il olarak Sivas hem de bıçak ve/veya çakı mutlaka yer almalıdır. Logoda yer alacak Sivas imgesi; Sivas haritası, Sivas'ın sembolik bir yeri (Sivas Kongre Binası gibi) ya da Sivas ile özdeşleşmiş bir başka ürünle tanıtımı (Kangal Köpeği gibi) şeklinde olmalıdır. Belirlenecek bu logoyla birlikte işletmeler kendi firmalarına ait logoları beraber kullanmalıdırlar. Bu sayede hem taklit ürünlerle sıkı bir mücadeleye girilebilecek hem de kayıt dışı üretim engellenebilecektir.

- Gelişen teknoloji, pazarlara bol miktarda ve ucuz ürün sunan Çin başta olmak üzere Uzak Doğu ve çevre ülkeler ile rekabet, günümüzde göz ardı edilemeyecek gerçeklerdir. El yapımı dövme çelik (paslanır çelikten) ve manda boynuzundan yapılmış en düşük 100 TL.'lik bir bıçağın şüphesiz 10 TL.'lik ve her yerde kolayca bulunabilen bir bıçakla rekabet etmesi mümkün değildir. Bu noktada da Coğrafi İşaret niteliğindeki çakı ve bıçakları ortaya koyan yörelerimiz, aynı zamanda seri bıçak üretimine yönelik merkezler olarak planlanmalıdır. Nasıl ki Osaka (Japonya), Solingen (Almanya) ve Thiers (Fransa) dünya bıçakçılığının başkentleri kabul ediliyorsa, ülkemizden de en azından Bursa, Yatağan, Sivas ve Sürmene ilk etapta dünya çapında bıçak pazarına girebilmek adına merkez olarak tesis edilmelidirler. Bunun için elbette belli alt ve üstyapı çalışmalarına ihtiyaç vardır. İlk etapta geleneksel bıçakçılığı baltalamayacak şekilde, bıçak ustalarına gerekli krediler sağlanmalıdır. Teknolojinin getirdiği yenilik ve kolaylıklardan

hareketle ihtiyaç duyulan materyaller vergi muafiyeti ve uygun vadeli kredilerle bıçak ustalarına sunulmalıdır.

- Bıçakçılığın çağa uygun fakat geleneksel üretim metotlarını da yitirmeden sürdürülebilmesi ve de en önemlisi ustaların yaşam kalitesini artırmak adına bıçakçılığın organize bir yapılaşmaya kavuşturulması gerekmektedir. Bunun için de bıçakçıların mutlaka bir çarşıda toplanması gerekmektedir. Fakat bu çarşı organize sanayi bölgelerindeki gibi bir yapıda olmamalıdır. Faaliyetin tarihi misyonu, kaybolmaya yüz tutan meslekler içerisinde yer alıyor oluşu da dikkate alınarak eski hanlar veya çarşılar ya da yeni tesis edilecek fakat Selçuklu Dönemi kervansarayları, Osmanlı Dönemi hanları ya da Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki Türk mimarisine özgü tarzda tesis edilecek, bütünüyle bıçakçılık ihtiyaçlarına göre tasarlanmış yapılara ihtiyaç vardır. Örneğin; Bursa'daki Koza Han'a benzer bir nitelik taşıyacak bu bıçak çarşıları aynı zamanda turistler için de önemli birer cazibe merkezi olacaktır. Bu şekilde toplu bir yerleşke içerisinde faaliyetini sürdüren bıçakçıların, denetlenmesi de daha kolay olacaktır. Aynı tesisler, Endüstri Meslek Liseleri işbirliği ile ilgili öğrenciler için bir okul, bir staj merkezi niteliğine de sahip olmasıyla bu gibi yerlerin eğitim – öğretime dahil edilmesi de mümkün olacaktır.

- Turizm ile bıçakçılık konusunda bir başka husus da özellikle her yıl çok sayıda turist çeken merkezlerdeki Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçakların ortaya konduğu yerlerin mutlaka gezi rotalarına dahil edilmesi gerektiğidir. Özellikle Bursa, Serik, Sürmene, Yatağan ve Sivas bu açıdan turizme bağlı olarak da tanınırlığını daha geniş kitlelere duyurabilecek avantajlı yörelerimizdir. Yine turizme yönelik olarak belli merkezlerde toplanmış olan bıçakçıların destinasyon noktalarında da mutlaka tanıtımın yapılması gerekmektedir. Örneğin; Pamukkale'ye her yıl çok sayıda turist gelmektedir fakat ziyaretçileri Pamukkale'den alıp Yatağan'a götürmek yerine Pamukkale'de uygun görülebilecek yerlerde temsili bir bıçakçılık atölyesi ve satış şubeleri tesis edilebilir. Bu sayede her yıl binlerce turisti ağırlayan Denizli'de, Pamukkale travertenleri yanında zamanla ziyaretçilerin zihninde

bir de *Yatağan Bıçağı* fikri oluşturulacaktır. Benzer durum Sivas için de geçerlidir. Her yıl binlerce turist Kangal Balıklı Çermiği ve Divriği Ulu Camii'ni ziyaret etmektedir. Fakat geleneksel *Sivas Bıçağı* ve *Sivas Çakısı* yapımı il merkezinde sürdürülmektedir. Bu açıdan Sivas'ın da yoğun turist çeken yörelerine mutlaka Sivas'ın Coğrafi İşaret niteliğindeki bu ürünlerini tanıtıcı girişimlere ihtiyaç vardır. Serik ise ürünleriyle reklamının yapılabilmesi açısından çoğu yerden daha avantajlı bir konumdadır. Konunun turizmle alakalı bir diğer noktası da festivaller ve diğer sosyal etkinliklerdir. Bıçaklar ile ilgili yapılan festivaller ve yarışmalar (Bursa, Kahramanmaraş, Yatağan'daki gibi) yerli ve yabancı pek çok ziyaretçiyi kendine çekmektedir. Son yıllarda büyükşehirlerde büyük popülerlik kazanan "Tanıtım Günleri" kapsamında da bıçak ustalarının eserlerini sergilemesi ve geniş kitlelere ulaşabilme imkanı yakalaması da turizm – zanaat ilişkisi içerisinde büyük öneme sahip hususlardır.

- Bu zamana kadar sıraladığımız esasında bıçakların tanıtımı ve bıçak yapımı ile ilgili hususlarda yapılması gereken idari ve de fiziki yapılaşmayı içermekteydi. Bununla birlikte saha çalışmalarımızın tümünde ilk etapta ve de en fazla üzerinde durulan husus çırak bulamama konusuydu. Bu noktada sadece bıçakçılığın değil çoğu kaybolmaya yüz tutan mesleklerin temel problemi bu olmuştur. Nitekim çırak bulunup yeni ustalar yetişemediği için çoğu zanaat zaten kaybolmaya yüz tutan meslekler kategorisine alınmıştır. Bu noktada 2 alternatif sunabiliriz. Bunlardan ilki; Endüstri Meslek Liseleri'nin bu alanda öğrencileri kanalize etmesidir. Şüphesiz bu gibi kaybolmaya yüz tutan mesleklerle ilgili usta öğretici bulmak kolay bir şey değildir. Fakat öncelikli olarak yöresinde bu gibi meslekler bulunan okullarda (Bu noktada bıçakçılık açısından merkez olabilecek saydığımız noktalar) öğrencilerin bu faaliyete yönlendirilmesi gerektiğidir. Örneğin Kahramanmaraş'ta yöresel bıçakçılığın yapılmaya devam ettiği yerlere en yakın okullardan öğrenciler (İlk etapta gönüllüler) bu faaliyete yönlendirilebilir. İlgili öğrenciler atölye çalışmalarını bıçak ustalarının yanında çalışarak eğitimlerini tamamlamalı, stajlarını da aynı şekilde ustasının yanında yapmalıdır. Bu noktada öğrencileri

de teşvik etmek amacıyla belli bir ücret ödenmeli ki, bıçak ustası da bu sayede ek bir masrafa sokulmamış olunur. Her ne kadar ilerde öğrenci bu mesleği yapmayacak dahi olsa en azından kazanmış olacağı beceri ve mesleki sırlarla söz konusu zanaatın ustasıyla birlikte yitip gitmesinin önüne geçilebilir. İkinci bir alternatif ise engelli vatandaşlarımızın iktisadi hayata katılması noktasında olacaktır. Günümüzde engelli vatandaşlarımıza yönelik, toplum hayatında daha fazla yer almalarına dair farkındalığın artması, bıçakçılık sektörüne de yönlendirilebilir. Fiziksel engeli, bıçak yapımının herhangi bir aşamasında çalışmasına engel teşkil etmediği sürece bu vatandaşlarımızın faaliyete dahil edilmesi pekala mümkündür. Hatta daha önce de bahsetmiş olduğumuz bıçakçılar çarşısı şeklinde bir yapının tesisinde engelli vatandaşlarımızın (ya da zanaatkar adaylarının) daha rahat hareket etmesine yönelik bir yapılaşmaya gidilebilir. Yine, yanında engelli bir bireyi çalıştıran ustamızın da bu noktada mali yükünü ağırlaştırmamak adına istihdam etmiş olduğu bireyin sigortası veya alacağı ücretin yarısı devlet tarafından karşılanabilir. Bunlara ilaveten uzman eğitimciler ve psikologların uygun görmesiyle Çocuk Tutuk ve Islah Evleri ile Yetimhanelerdeki topluma kazandırılması gereken bireyler de sektöre çırak olarak kazandırılabilir.

- Devlet ricali kademesinde de elbette yapılması gerekenler vardır. Bunlar hem yasal hem de mali açıdan ivedilikle yapılması gereken hususları içermektedir. İlk olarak TBMM ve diğer devlet kuruluşlarında (Nasıl ki TBMM'nin yemek takımları Yıldız Porselen'den tedarik ediliyorsa) mutlaka Coğrafi İşaret niteliğindeki bıçaklarımız kullanılmalıdır. Yine dış temsilcilikler ve yabancı devlet başkanlarının ziyaretlerinde sadece *Türk Bıçakları* değil mutlaka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerimiz armağan edilmelidir. Ayrıca seçkin oteller ve restoranlarda da bu gibi bıçaklarımızın kullanımı noktasında teşvikler yapılmalıdır. Kasapların, peynircilerin ve yoğun bıçak kullanılan diğer sektörlerin de bu alanda yönlendirilmeleri, yerli bıçak üreticilerimiz

açısından çok yararlı olacaktır. Örneğin; Michelin Yıldızlı[71] restoranlarda Coğrafi İşaret niteliğindeki *Türk Bıçakları*'nın kullanılması ve restoranlarda bunların reklamının yapılması sektör için büyük bir prestij kazanımı olacaktır. Bıçakçılık sektöründe sağlanabilecek bu gibi bir hareketlilik, sektörde faaliyet gösterenlerin kazançlarına da yansıyacağından ve tatminkar edici bir noktaya geldiğinde de yeni istihdamların sağlanabileceği bir hal alacaktır.

- Devlet ricalince yapılması gereken diğer bir husus konuyla ilgili yasal düzenlemelerin yapılması veya var olanların yeniden gözden geçirilmesidir. Bunun sağlıklı bir şekilde yapılması için de farklı yörelerden bıçakçıların bir araya gelerek oluşturacakları ve bir bilirkişi heyeti şeklinde faaliyet gösterecekleri Bıçakçılar Federasyonu'nun oluşturulması gerekmektedir.

- Gelişen teknoloji bıçakçılığın proses aşamalarında nasıl değişim yarattıysa ve bu değişim zaman zaman övülüp zaman zaman yerilse de teknolojiden tanıtım ve pazarlama alanında yararlanılması bıçakçılık için bir başka avantaj olarak görülebilir. Günümüzde Sivas, Sürmene, Bursa ve Yatağan e-ticaret denilen internet üzerinden tanıtım ve pazarlamayı en faal kullanan yörelerimizdir. Böylelikle, ulusal ve uluslararası ticaret hem daha kolay hem de daha hızlı sağlanabilecektir.

- Bıçakçılıkla ilgili hem idari hem de iktisadi tedbirlerin yanı sıra konunun sosyo-kültürel boyutunun da ele alınması gerekir. Yine bu durum da iktisadi hayatı etkileyecektir. Örneğin her yıl veya 2 yılda bir olmak kaydıyla bıçakçılığı ile öne çıkan bir yöremiz *Türk Çakı ve Bıçakları* ile ilgili hem bir festival hem de konunun bilimsel ve iktisadi yönlerinin ele alınacağı bir sempozyuma ev sahipliği yapmalıdır. Böylece farklı yörelerden bir araya gelen ya da gelecek olan bıçak ustalarının birbirleriyle bilgi alışverişi sağlanabileceği gibi festivallerin ve kongrelerin yarattığı canlılıkla yöre

[71] Toplamda 3 yıldıza kadar olabilen ve yeme – içme namına bir işletmenin tüm kriterlerinin göz önüne alınmasına göre verilen kalite göstergesi uygulamadır.

ekonomisinde de bir hareketlilik sağlanacaktır. Bu konuda artan tecrübelerle ilerleyen yıllarda dünya bıçakçılığında ün yapmış ülkelerden de usta ve temsilciler davet edilerek konu uluslararası bir pozisyona taşınabilir.

Bıçakçılığın sayılan tüm problemlerinin ortaya çıkarmış olduğu müşterek bir sorun da büyük ölçekli taleplere karşılık verilemiyor olunuşudur. Genel olarak *Türk Bıçakları* yanı sıra bir yörenin karakteristik bıçakları ölçeğinde dahi henüz bir standardizasyon yakalanamamıştır. Bir ustanın da, örneğin Fransa'dan veya Ürdün'den gelebilecek 1.000 kadar bıçak siparişini kısa sürede karşılayabilmesi mümkün değildir. Nitekim görüşme yaptığımız tüm bıçak ustaları da her ne kadar iyi kalitede bıçaklar sunuyor olsalar da büyük ölçekli talepleri karşılayamadıklarından sektörel manada ciddi anlamda gelişemediklerini ve de tanınırlıklarının bu şekilde sınırlı kaldığını belirtmişlerdir. Esasında bu durumun ortaya çıkmasında 2 büyük faktör etkilidir. Bunlardan ilki ve ne yazık ki çoğu zanaatte karşılaşılanı çırak bulunamıyor oluşu, diğeri ise seri ve ucuz ürünlerle rekabet edilememesidir. Çırak sıkıntısı tüm yöredeki bıçakçılarımız için ortak bir problemdir. Günümüzde ustaların yanında ekseriyetle hobi amaçlı veya zaman geçirmek amaçlı yılın belli bir süresince (Yaz tatili gibi) vakit geçiren aile bireyleri dışında herhangi bir yardımcıları bulunmamaktadır. Çırağın bulunmuyor oluşu hem bu konudaki bilgi birikiminin faaliyetin son temsilcileriyle ebediyen yitirilmesine hem de mevcut şartlarda son derece kıymetli ürünlerden beklenen kazancın sağlanamamasına neden olmaktadır. Ortaya çıkan boşluğu ise kalite olarak çok daha düşük ve ithal ürünler doldurmaktadır ki bu durum hem ülke ekonomisini hem de zanaatkarların yaşam kalitesini ciddi ölçüde baltalamaktadır.

Son olarak Coğrafi İşaret olan ve olabilecek *Türk Bıçak* ve *Çakıları* ile dünyadan benzer statüdeki ürünlerin fiyatlarının uluslararası pazarlardaki durumunu karşılaştırdığımızda çok dikkat çekici bir tablo karşımıza çıkmaktadır. Görüldüğü üzere kalitesi dünya çapında tanınmış bıçaklardan ülkeleri her yıl binlerce dolar gelir etmektedir. Elbette söz konusu bıçakların fiyatında işçilik ve kullanılan malzeme temel belirleyicilerdir. Örneğin; ünlü *Japon Bıçakları*'nın, en düşük fiyattan satılanları Beyaz Çelikten (Karbon oranı % 1.25 ila 1.35), fiyatı en yüksek olanlar ise

ZDP-189 denilen (Karbon oranı % 3) çelikten elde edilirler ki bundan elde edilen bıçakların ortalama fiyatı 700 $'ı bulmaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi yapımı 2 hafta süren *Kensaki Yanagiba* gibi bıçaklarda da işçiliğinden ve Japon mutfak kültüründeki popülaritesinden ötürü 400 ila 700 $ arasında alıcı bulmaktadır.

Tablo 172. Seçilmiş Karakteristik Çakı ve Bıçakların Dünya Pazarlarındaki Ortalama Fiyatları[72]

Kesici Aletin Türü	Ülkesi	Fiyatı ($)	Fiyatı (TL)
Kukri	Nepal	89 – 392	339 – 1.493
Jambiya	Yemen	79 – 250	300 – 952
İsviçre Çakısı	İsviçre	92 – 424	350 – 1.615
Udon Kiri	Japonya	50 – 108	190 – 411
Unagisaki hocho	Japonya	124 – 200	472 – 762
Santoku	Japonya	35 – 238	133 – 906
Sürmene Çakısı	Türkiye / Trabzon	-	110 – 150
Sürmene Kaması (2'li)	Türkiye / Trabzon	-	250
Serik Çakısı	Türkiye / Antalya	-	80 – 100
Tosya Bıçkısı	Türkiye / Kastamonu	-	25 – 100
Evrenye Bıçağı	Türkiye / Kastamonu	-	15 – 25
Sivas Çakısı	Türkiye / Sivas	-	15 – 150
Yatağan Bıçağı	Türkiye / Denizli	-	20 – 250
Hartlap Bıçağı	Türkiye / Kahramanmaraş	-	15 – 200

Bıçak fiyatlarında kullanılan malzeme, işçilik ve kullanım amacına göre (Peynir bıçağı, pastırma bıçağı gibi özel amaçlı olanlar) fiyatlar değişmektedir. Bunlara ilave olarak bıçakların taşıdığı tarihi değer ve tanınırlığı da fiyat üzerinde belirleyici olmaktadır. Tablo 172'de dünyadan ve Türkiye'den karakteristik, başka bir ifadeyle Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek bıçakların uluslararası arenadaki fiyatları, köklü tarihi ve kalitesiyle Türkiye'de belli bir yere ulaşmış bıçakların diğer ülkelerdeki benzer pozisyondaki bıçaklarıyla karşılaştırılmıştır. Tablodan da net bir şekilde anlaşılacağı üzere Türk yapımı karakteristik bıçakların fiyatları ile dünya çapındaki karakteristik bıçaklar arasında çok ciddi bir uçurum söz konusudur. Burada

[72] Türk Bıçakları ile ilgili fiyatlar bizzat saha çalışmalarıyla tespit edilmiş olup ortalama fiyat aralıkları belirtilmiştir. Japonya'ya ait bıçaklar karakteristik bıçakların satışını yapan firmalardan bizzat tedarik edilmiştir. Diğer yabancı bıçaklara ait fiyatlar ise 4 farklı e-ticaret kanalından derlenerek ortalama fiyat aralıklarına karşılık gelmektedir. Dolar ($) ve TL. karşılığı ise 2017 yılının Aralık ayı değerlerine göre düzenlenmiştir. Buna göre 1 $ = 3.81 TL.'dir.

dikkat çekilmesi gereken bir nokta da Türk bıçakları ile ilgili fiyatların ustalarınca belirtilmiş olan ortalama fiyatlar olduğudur. Pazarlarda ise Çin malı 10 – 15 TL.'lik taklit bıçaklar yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Bu da uzun mesailer sonrası ortaya konan el yapımı dövme bıçaklardan ustalarının hak ettiği kazancı sağlamasını engellediği gibi gençlerin de bu alana yönelmesi önünde büyük bir caydırıcılık olarak yer almaktadır.

Türkiye'nin bıçak ithalat ve ihracatına baktığımızda da ne yazık ki olumsuz bir tabloyla karşılaşmaktayız. Önceki bölümlerde de belirttiğimiz gibi Türkiye'de bıçak üreticilerinin en büyük 2 probleminden birisi ucuz ithal bıçaklarla rekabet edememesiydi. Bu noktada da özellikle Çin malı ürünler yerli üreticiyi ciddi anlamda zora sokaktadır. İthalat ve ihracat kalemleri içerisinde sabit ağızlı sofra bıçakları ve diğer bıçaklar ile bağcı bıçakları (Budama bıçakları, bıçkılar, aşı bıçakları gibi) ele alındığında ithalatın ihracatın birkaç misli olduğu anlaşılmaktadır. Örneğin; sadece 2010'da 43.487 kg. sabit ağızlı sofra bıçağı ihracatına karşılık 10 katından fazla (480.206 kg.) ihracat söz konusu olmuştur. Ticari sektördeki bir diğer dikkat çekici nokta da ihracatımızın çok ciddi değişimler göstermesidir. Bu duruma da örnek verecek olursak 2012'den 2013'e sabit ağızlı sofra bıçakları ve bağcı bucakları vb. kesici / yontucu el aletlerinin ihracatında çok ciddi artışlar gerçekleşmiştir (Tablo 173). Öte yandan 2016 göz ardı edilecek olursa hiçbir ürün kaleminde ithalat 100 bin kg.'ın altına inmemiştir.

Tablo 173. 2010 – 2016 Yılları Arasında Seçilmiş Bıçakların Türkiye İhracat ve İthalat Miktarı (kg.)

Yıllar	Sabit ağızlı sofra bıçakları		Sabit ağızlı diğer bıçaklar		Bağcı bıçakları vb. kesici / yontucu el aletleri	
	İhracat	İthalat	İhracat	İthalat	İhracat	İthalat
2010	43.487	480.206	68.669	106.746	38.374	226.556
2011	29.170	494.782	43.259	195.481	62.195	233.999
2012	68.778	490.346	62.160	243.712	36.850	107.065
2013	143.500	988.939	55.078	283.163	80.781	173.089
2014	67.124	767.696	100.048	531.047	63.825	295.883
2015	59.812	456.242	36.104	245.082	48.033	115.946
2016	68.183	222.602	47.102	58.780	43.829	38.449

Kaynak: TÜİK, Dış Ticaret İstatistikleri, 2017.

Son olarak 2016 yılındaki gelişmeleri incelediğimizde önceki yıllardan çok farklı bir gelişe yaşandığı anlaşılmaktadır. 2016'da ilk defa ithalat ciddi ölçüde gerilemiş, hatta bağcı bıçakları vb. ürün grubunda ihracatımız ilk defa ithalatı geçmiştir. Fakat ne yazık ki miktardaki ülkemiz açısından olumlu sayılabilecek bu gerileme fiyatlarda kendini göstermemiş bilakis daha da olumsuz bir durum ortaya çıkmıştır. İlk olarak bağcı bıçakları vb. ürün grubunda her ne kadar miktar bakımından ihracatımız ithalatı geçmiş olsa da aynı yıl ihracattan elde edilen 578.381 TL. gelire karşılık ithalat için 791.194 TL. harcanmıştır. Aynı yıl 38.449 kg.'lık ithalatın 33.525 kg.'ı ise Çin'den gerçekleşmiş, İtalya (3.101 kg.) ve ABD (1.333 kg.)'den de sınırlı miktarda ithalat gerçekleşmiştir (TÜİK, 2018). İhracatımızda ise sırasıyla ilk 3 ülkeyi Rusya Fed. (8.465 kg.), Bulgaristan (6.749 kg.) ve Türkmenistan (6.373 kg.) oluşturmaktadır. Bıçaklar grubunda en büyük paya sahip sabit ağızlı sofra bıçaklarında ise 9.941.469 TL.'lik ithalat harcaması karşılığında 68.183 kg.'lık ihracattan 1.508.601 TL.'lik gelir elde edilmiştir. Bu ürün grubunda dikkat çeken bir nokta da 70 ülkeye ihracat gerçekleşmiş olmasına karşılık sadece 13 ülkeden ithalat yapılıyor olduğudur. Bu noktada Türk ürünlerinin çok daha geniş bir pazara ulaşmış olduğu sonucu çıkakla birlikte ürünlerin niteliği ve niceliği konusunda hala geri olunduğu anlaşılmaktadır. Bu ürün grubunda da 170.579 kg.'lık ithalatla Çin ilk sırada yer almakta olup sırasıyla İtalya (11.900 kg.) ve Almanya (11.190 kg.) gelmektedir. Aynı ürün grubu için en fazla ihracat yapılan ilk 3 ülke ise Bosna-Hersek (8.042 kg.), Romanya (5.904 kg.) ve İran (5.855 kg.)'dır. Son olarak sabit ağızlı diğer bıçakların durumuna baktığımızda 2016 itibariyle 3.305.362 TL.'lik ihracat gelirinin 2 katından fazla bir ithalat harcaması gerçekleşmiştir (6.851.799 TL.). Yine bu ürün grubunda da 76 ülkeye ihracat yapılmış olup sadece 24 ülkeden ithalat gerçekleşmiştir. İthalatta Çin yine ilk sırada olup (35.770 kg.) bu ülkeyi sırasıyla İsviçre (6.954 kg.) ve Almanya (5.429 TL.) takip etmekte; ihracatta ise 6.623 kg. ile Almanya ilk sırada olup İtalya (3.721 kg.) ve Suudi Arabistan (3.416 kg.) onu takip etmektedir.

Genel olarak bıçak grubundaki ürünlerin ticaretini değerlendirdiğimizde dış alımda büyük ölçüde Çin ile bağlantılı olunduğu, dış satımda ise küçük ölçekli fakat çok geniş bir pazara hitap edildiği anlaşılmaktadır. Satmış olduğumuz ürünler ekseri

Asya ve Ortadoğu ülkelerine, sınırlı olarak da Avrupa ülkelerine (Eski Doğu Bloğu ülkeleri) gerçekleşmektedir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta Türkiye'nin sadece mamul bıçak ve diğer kesici ürünler noktasında değil bıçak hammaddesi olan temel ürün çeliklerde de önemli bir alıcı olduğudur. Bu noktada söz konusu ürün grubundan elde ettiğimiz gelirin çok daha düşük olduğunu belirtmek gerekir. Bu açıdan insanlar için temel ihtiyaç ürünleri arasında yer alan bu ürün grubunda ilk etapta hammadde devamında ise mamul madde konusunda iç dinamikler planlanarak dışa bağımlılığın önüne geçilmelidir ve de geçebilmek mümkündür. Çalışmamızın odağını oluşturan Coğrafi İşaret mevzusunda ise bıçakçılığa yönelik stratejik eylem planı çerçevesinde bağlayıcı ve de sektörü koruyucu bir işlev olarak merkeze oturtulması uygun olacaktır. Sıklıkla ifade edildiği gibi Coğrafi İşaret uygulamasının bu noktada bir amaç değil sektörün iyileştirilmesi ve ileri noktalara taşınması için bir araç olarak görülmesi gerekmektedir.

Görüşülen Ustalar:

Bursa Bıçağı:

İsmail Güler: 43 Yıllık Usta

Şenol Şeref: 20 Yıllık Usta

Emre Öztürk: Bursa Bıçak Müzesi Görevlisi

Tosya Bıçkısı:

Mustafa Bayraklı: 65 Yıllık Usta

Ferhat Minareci: 30 Yıllık Usta

Ahmet Orta: 30 Yıllık Usta

Evrenye Bıçağı:

Fethi Çelikel: 37 Yıllık Usta

Yatağan Bıçağı:

Hüseyin Merttürk

Osman Can

Sivas Bıçağı:

İbrahim Argut: 66 Yıllık Usta

Bıçakçı Hafızın Torunu Firmasından Yunus Göçeri: 48 Yıllık Usta

Emrullah Göçeri

Sürmene Bıçağı ve Sürmene Çakısı:

Sürmene Bıçak Sarayı Firmasından Mehmet Kumbasar ve Cahit Kumbasar

Sürmene Çakısı Ustası Ergün Kartal: 40 Yıllık Usta

SÜRBİSA'dan Sayın Bülent Karali

İbrahim Çolakoğlu

Serik Bıçağı ve Serik Çakısı:

Hüseyin Durmaz: 21 Yıllık Usta

Gardıç (Kardıç) Bıçağı:

Ali Okur: Kuzca Mahallesi Muhtarı

Kahramanmaraş Bıçağı:

Ejder Biber: 57 Yıllık Usta

Ökkeş Biber: 30 Yıllık Usta

Mustafa Yeter: 15 Yıllık Usta

Antakya Bıçağı:

Necati Mazmanoğlu: 30 Yıllık Usta

Murat Eroğlu: 20 Yıllık Usta

Cide Bıçağı:

Recep Çetinkaya: 32 Yıllık Usta

Babakale Bıçağı:

Mustafa Tosun: 47 Yıllık Usta

Doğan Tosun: 34 Yıllık Usta

Ali Tosun: 8 Yıllık Çırak

Tapan Bıçağı:

İsmail Bilgili: Tapan Bıçağı İşletmesinin Sahibi: 35 Yıllık Girişici

Bor Bıçağı:

Fatih Ircı: 40 Yıllık Usta

Mehmet Ircı: 12 Yıllık Usta

Bozkır Çat Bıçağı:

Abdullah İzmir: 45 Yıllık Usta

Burhaniye Kızıklı İşi Bıçakları:

Tanju Pulat: 30 Yıllık Usta

Japon Bıçakları:

Sakai Bıçakları / Sakai Knife: Osaka, web: http://www.sakaiknife.com/index.asp
Santoku, Yanagiba ve Deba Bıçağı: Aomori, web:
http://www.nigara.jp/en/index.html
Japon fileto ve deniz ürünleri bıçakları, web: https://www.chefknivestogo.com/
http://zknives.com/index.shtml

6.6.3. Diğer Metal İşlemecilik Ürünleri:

Vezirköprü Semaveri: İçecekler bölümünde "Rize Çayı" ile ilgili açıklama yapılırken Türk kültüründe çayın yeri ve önemi anlatılırken buna bağlı geliştirilen eşyalar sıralanırken semavere de dikkat çekilmiştir. Türk kültüründe çayın kapladığı geniş yerden ötürü çay demlemede ve tüketiminde türlü eşyalar tasarlanmıştır. Bunlar içerisinde ise semaverler, özellikle bazı gösterişli tasarımlarıyla sanatsal değeri olanlar ise ayrı bir yere sahiptir.



Fotoğraf 561. Tipik *Vezirköprü Semaveri* (Yassı Semaver)

Semaver, çıkış noktası Rusya olan ve dilimize de Rusça "Samovar" kelimesinden geçmiş olan semaver, Rusya üzerinden Türkiye'ye yayılmıştır. Türkiye'de de ithal veya yerli üretim artistik semaverler bulunmakla birlikte özellikle Vezirköprü'deki "Yassı Semaver" olarak bilinen semaverler karakteristik kabul

edilir. Aralık 2017'deki ilanla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Vezirköprü Semaveri*, kendine has yassı şekli ve el yapımı olmasıyla karakteristik bir üründür. Semaverin yapımında galvanize sac, kalaylı teneke, krom-nikel ve bakır kullanılarak imal edilmekle birlikte en yaygın kullanılanı kalaylı tenekedir. Geçmişte ise hurda tenekeler kullanılarak imal edildiği belirtilmiştir. Bu yüzden halk arasında "Teneke Semaver" olarak da bilinmektedir. Her bir semaver 30 – 35 parçadan oluşmakta olup kömür veya reşo yakıtı kullanılarak ısıtılmaktadır. Kullanılan metal sacın inceliğinden ötürü kısa sürede suyun kaynaması sağlanmış olur ve düdüklü mekanizmasıyla da su kaynadığında kişiyi uyarır. Günümüzde üretimin büyük bir kısmı endüstriyel ölçekte olup Coğrafi İşaret dosyasında da belirtilen geleneksel üretim metodu çok sınırlıdır. Buna göre hazır haldeki saclar kullanılacak bölüme göre kesilerek Daha sonra bu parçalar uygun şekilde katlanarak kenet adı verilen parçalarla dövülerek birleştirilir. Baca gövdesi ise iç kısmından lehimlenir. Diğer parçalardan ayak, kapak, kulp gibi bölümlerde usulüne uygun bir şekilde hazırlanıp birleştirilir. Talebe göre semavere düdük kısmı da monte edilebilir. Semaverler oldukça yalın olup çok az işleme yapılmaktadır. Ustası tarafından 1 semaver 6 – 7 saatte yapılabilmektedir.



Kaynak: Görsel için bkz. http://www.tulasamovar.ru/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 562. Solda Tipik Bir Rus Semaveri / Yuvarlak Semaver ve Sağda Yassı Formuyla *Vezirköprü Semaveri*

Bahis konusu ürünün Coğrafi İşaret dosyasında birtakım eksiklikler göze çarpmıştır. Bunda da en önemlisi olan Havza'nın coğrafi sınırlar dahilinde belirtilmemiş olması gelmektedir. Ayrıca günümüzde Vezirköprü'de çok çeşitli semaverlerin satışı söz konusu olup karakteristik olan semaverle diğerlerinin ayırımını ortaya koymak adına bir logo tasarlanarak Coğrafi İşaret logosu ile birlikte kullanılması gerekmektedir. Ayrıca *Vezirköprü Semaveri* ile ilgili teknik özellikle çok eksiktir. Örneğin; morfolojik özellikleri (Boyutları, ağırlığı, kullanım süresi) konusunda bilgi yer almamaktadır.

Sektörel açıdan bakıldığında *Vezirköprü Semaveri*, Vezirköprü ve Havza'da yapılıyor. Bununla birlikte Vezirköprü'de bu alanda ciddi bir gerileme söz konusudur. İlçede sadece birkaç usta kalmış olup üretim ağırlıklı olarak Havza'ya kaymıştır. Havza'da günümüzde endüstriyel ölçekte semaver üretimi yapılmaktadır. Vezirköprülü semaver ustaları özellikle yassı formda olan semaverler için el yapımı olup asıl karakteristiğin bu formda olan semaverler olduğunu belirtmişlerdir. Yuvarlak semaverler ise "Rus Semaveri" veya fabrikasyon semaver olarak bilinmektedir. Son yıllarda ilçede hem yassı hem de yuvarlak semaver tipi oldukça yaygınlaşmıştır. Ayrıca bakır semaverlere de tesadüf edilmektedir. 2018 itibariyle ilçede tipik bir *Vezirköprü Semaveri* ortalama 50 – 70 TL.'den alıcı bulmaktadır.

Semaver, Vezirköprü sosyal hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Yöre halkı, bir alışkanlık olduğu üzere özellikle semaverde demlenen çayı tercih etmekte ve tadının farklı olduğunu belirtmektedir. Bu nedenle de ilçede hemen her evde mutlaka semaver olduğu ifade edilmiştir. İlçede tarihi Semaverciler Çarşısı bulunmakta olup bir de "Semaver Heykeli" dikilmiştir ki Vezirköprü'de bu manada kent kimliğinde yoğun bir şekilde semaverin işlendiği söylenebilir. Havza ile bu konuda aralarında ciddi bir rekabet söz konusudur. Yakın yıllara değin Amasya'da da hem üretim hem de kullanım açısından semaver önemli bir yer işgal etmekteydi. Bakır ve galvaniz sac kullanılarak yapılan saclar yörenin yerel zanaatları arasında sayılıyorken günümüzde sadece 3 usta tarafından sınırlı üretim devam etmektedir.

6.7. Coğrafi İşaret Olan / Olabilecek Takılar (Mücevherler)

Esasında bu gruptaki ürünler de çoğunlukla metal işleme grubuna girse de faaliyet kapsamında değerli taş işlemeciliği de olduğundan ayrı bir başlık altında değerlendirilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'de takılarda kullanılan yarı kıymetli taşlar "Madenler" bölümünde değerlendirilmiştir. Sektörün diğer tüm metal işlemeciliği faaliyetlerinden ayrı olarak sadece lüks tüketime giren ürünleri kapsaması da ayrı bir kategoride değerlendirilmesini gerektirmiştir.

Araç gereç kullanmaya başlayıp temel ihtiyaçlarını karşılayabilen ilk insanlar sonrasında kendilerini türlü şekillerde donatmaya başlamışlardır. Bu donatma sadece giyim kuşamdan ibaret olmayıp türlü başlıklar, dikkat çekici boya ve dövmeler, ayak bileğine, kola ve boyna takılan çeşitli aksesuarlar şeklinde de kendini göstermiştir. Yapılan arkeolojik çalışmalar ışığında günümüzden 10 bin yıl öncesine tarihlenen çeşitli ziynet kalıntıları bulunmuştur (Çınaroğlu, 2006: 8; Güldür, 2013: 272). Şanlıurfa'da yapılan kazılarda da M.Ö. 7000 – 5000'li yıllara ait takılar ve kuyumculukla ilgili kalıntılar ele geçirilmiştir (Kürkçüoğlu ve Oymak, 1991: 52). Başlangıçta bu amaçla kullanılan malzemeler boynuz, kuş tüyleri, bitkisel lifler, deniz kabukları, kemiklerden ibaretken zaman içerisinde kıymetli ve yarı kıymetli taşlar, metaller, inciler, kehribar / amber, sedef gibi daha nadide ürünler hazırlanır hale gelmiştir. Tasarımlar da çeşitlenmiş ve sanat eseri niteliğinde takı tasarımları ortaya konmaya başlanmıştır. Günümüzde bilezik, kolye, küpe, yüzük gibi çok yaygın takılar yanı sıra gerdanlık, taç, broş, kol düğmesi, tespih, halhal, saç tokaları, hızma gibi daha az kullanılan takıların tasarımıyla dünya genelinde çok büyük bir pazar oluşmuştur.



Kaynak: Görseller için bkz. http://artleah2010.blogspot.com/2011/07/ancient-jewelry-of-middle-east.html#.W9de2JMzZPY ve http://www.huoyu360.com/1197/find-the-best-egyptian-ancient-jewelry-with-the-sadigh-gallery.html (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 563. Antik Mısır Döneminden Kalma Gerdanlık (Solda) ve M.Ö. 5. Yüzyıldan Kalma Küpeler (Antik Yunan)

Türkiye, Anadolu'nun köklü kültürel birikiminin son mirasçısı bir ülke olarak pek çok zanaat açısından büyük bir zenginliği bünyesinde barındırmaktadır. Geleneksel Türk giyim kuşamının tamamlayıcı unsuru olarak takı ve başlıklar, folklorun en önemli elemanlarından olmuştur. Değerli Hocam Sayın Sabiha Tansuğ'un da işaret ettiği üzere Türklerde ister altın ister çaput; ister boncuk ister kabuk mutlaka birtakım objelerle süslenmek her zaman çok önem verilen bir husus olmuştur. Bu önem günümüzde de varlığını korumakta olup folklorik açıdan bakıldığında yüz görümlüğü, düğün takısı, nişan takısı, nişan yüzüğü (Alyans), bayramlarda özellikle yüzük takma, düğünlerde takılan altın kuşak / altın kemer gibi pek çok ritüelde başrol oynayan elemanlar olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Özetlemek gerekirse takı, mücevher veya ziynet olarak adlandırılan bu gruptaki ürünler, medeniyet tarihimiz boyunca varlığını türlü şekillerde korumuş ve de korumaya devam edecektir. Kültürümüzdeki bu özel ve de önemli yerinden ötürü de her zaman hem meraklıları hem de oldukça değerli ürünler olması nedeniyle toplumun her kesiminden kimselerin ilgilisini çekmiştir.

Takılar için kullanılan malzemelere baktığımızda altın ve gümüş başta olmak üzere alaşım malzemesi olarak bakır, pirinç; metaller dışında inci, akik, zümrüt, yakut, pırlanta, elmas, safir, kehribar / amber, yeşim, turkuaz gibi kıymetli ve yarı

kıymetli taşlarla / doğal malzemeler de kullanılmaktadır. Kullanılan teknik ve tasarım aşaması ise zaten son derece nadir ve bir o kadar da kıymetli olan hammaddelere ayrıca değer kazandırarak söz konusu ürün grubunu daha da değerlendirmektedir. Fakat ilerleyen bölümlerde de detaylı bir şekilde izah edileceği üzere karakteristik takılar bir yana günümüzde ortaya konan takılar daha ziyade tasarımcısının hayal gücüyle ilgili olduğundan belli bir yörenin, coğrafi şartların etkisinden bahsetmek nispeten daha zordur. Sık sık değişen moda algısından takı tasarımının da etkileniyor olması bu alanda hızlı bir dönüşüm yaratmakta, tüketiciler arasında da geleneksel takılar başta olmak üzere birkaç sezon / sene önceki tasarımlar bile ilgi görmeyebilmektedir. Bu durumun yarattığı olumsuz etki özellikle de konumuz olan Coğrafi İşaret kapsamındaki takılar üzerinde hissedilmektedir. Günümüzden değil 100 yıl öncesi sadece 10 yıl önce bile yaygın olarak talep edilen burma bilezik, *Trabzon Bileziği / Trabzon Hasırı*, beşibiryerde gibi takıların yerini Avrupa ya da ABD tasarımı daha yalın ve de hafif ürünler almıştır. Özellikle genç hanımların ise klasik altın tasarımları (Altın bilezik, metrelik zincir gibi) gündelik kullanımdan kaçınmakta, çoğu zaman bu gibi alışkanlıklar kırsal kesimde veya özel günlerde devam etmektedir.



Fotoğraf 564. Karun (Krezüs) Hazinelerinin Sembolü Haline Gelen Kanatlı Denizatı Broşu ve Aslan Başlı Altın Bilezikler (Uşak Arkeoloji Müzesi)

Türk takıları özelinde kısaca tasarımlardan bahsedecek olursak daha önce de belirtildiği gibi ekseri son 15 – 20 yılda moda kavramına göre belirlenen ve küresel ölçekte etkin olan firmaların yönlendirdiği takı tasarımı hususunda kısa süreli ve hızlı değişimler göz ardı edilerek bu konu ele alınmalıdır. Aksi taktirde belli bir karakteristikten bahsederken tasarım konusu büyük çelişki yaratır bir hal alacaktır. Günümüz Türkiye'sinde zanaatını devam ettiren takı ustaları / kuyumcular, çok köklü bir miras devralmış olup bu alanda çoğu ülkedeki meslektaşlarından daha şanslı oldukları söylenebilir. Anadolu'nun göç yolları üzerinde oluşu, çok uzun bir süre pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, tüm semavi ve semavi olmayan dinlerden, pek çok etnik unsurdan izler taşıyan bu topraklar da doğal olarak tasarım envanteri açısından da büyük bir hazine söz konusudur. Günümüzde bile bazı büyük kuyumculuk firmaları Lidyalılardan, Friglerden, Hititlerden esinlenerek tasarımlar sunabilmektedirler. Özellikle Lidyalılardan kalma Karun Dönemine ait çok iyi korunmuş çok sayıda mücevher örneği Anadolu takı mirasının en müstesna örnekleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte daha yakın yıllarda Ermeni ve Rum ustaların bilgi birikimlerinin son mirasçısı olan dönemin Türk çırakları, günümüzün ustaları, zaman zaman kopmalar olsa da önemli bir birikimi günümüze nakletmeyi başarabilmişlerdir.

Kullanılan malzeme, tasarım ve de ustalıklarla bu alanda çok çeşitli ürünler ortaya konmaktadır. Bunlar; bileğe takılan bilezik, bileklik; boyna takılan kolye, gerdanlık, zincir; parmağa takılan yüzük; ayak bileğine takılan halhal; kulağa takılan küpe; buruna ve kaşa takılan hızmalar; yakaya takılan broş; baş ve saça takılan tepelik, tozak, sorguç, hotoz, zülüflük ve iğne sayılabilecek belli başlı ziynetlerdir. Bunlara ilave olarak yine kuyumcular tarafından yapılmakta olan ilaç / enfiye kutuları gibi küçük kutular, mineli kutular, müzik kutuları, dekoratif ürünler (*Feberge Yumurtaları* gibi), nişanlar, hançerler, kılıçlar, tespihler gibi mücevherli tasarımlar da takı olmasalar dahi kuyumculuk işi olduklarından bu grupta değerlendirilebilir.

Kısaca dünya genelindeki karakteristik özelliği olan takılara baktığımızda;

Temple Jewellery of Nagercoil: Tamil Nadu eyaletindeki Nagercoil kasabası ile özdeşleşmiş, ülkenin bir diğer Coğrafi İşaret kapsamındaki takısıdır. Altın ve değerli taşlarla yapılan, pek çok tasarım söz konusu olsa da karakteristik olarak folklorik dansçılarının (Bharathanafyam Dancers) motif olarak kullanıldığı ve ibadetin bir parçası olarak tasarlanan takılardır. Söz konusu takılar tapınak tanrıları için özel olarak tasarlanıp, bunun için özel olarak kullanılmaktadır. Son yıllarda ise özel günlerde de kullanılmaktadır.

Payyannur Pavithra Yüzüğü: Hindistan'ın Coğrafi İşaret kapsamındaki bir altın (Gümüş tasarımlar da vardır) yüzük çeşididir. Söz konusu yüzük Hindistan'da manevi değeri olan bir yüzük olarak ölülerin arkasından dua edilirken takılmaktadır. Yüzük tasarımının ortasındaki düğüm karakteristik olup saflık, bakirlik ve ebedilik yüzüğü anlamına gelmektedir.



Kaynak: Görsel için bkz. https://viswakarma-edu.blogspot.com/2017/11/blog-post_34.html (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 565. Tipik Bir *Payyannur Pavithra Yüzüğü*

Kalküta Takıları: Hindistan'ın Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla ilgili çalışmalara başladığı bir diğer karakteristik takı grubudur. Batı Bengal'in başkenti olan Kalküta, Hindistan kuyumculuğunun merkezi ve bu alandaki ustalığın çıkış noktası kabul edilmektedir. 2017 itibariyle kuyumculuk sektöründe 3.5 milyon kişinin istihdam edildiği Hindistan'da bu kitlenin % 85'i Batı Bengal'dendir. Sonuç olarak *Kalküta Takıları* olarak genel bir mücevher grubu ifade edilerek (Kolye, küpe,

halhal, bileklik gibi) Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Batı Bengal Hükümeti Finans Sözcüsü, ürünün taklitlerinden korunacağı vurgusunu yaparak Coğrafi İşaret başvurusu yaptıklarını dile getirmiştir[73]. Bölüm sonucunda da belirtildiği üzere dünya takı pazarında Hindistan çok önemli bir paya sahip olup sektör için ayrıca tedbirler almaktadır. Bu tedbirler kapsamında da Coğrafi İşaret uygulamasının denetim mekanizmasına işlerlik kazandırarak ürün değerini korumayı hedeflemektedir. Ülkenin her yıl Ortadoğu ve ABD başta olmak üzere milyarlarca dolarlık takı ihracatı bulunmaktadır.

Jablonecká Bizuterie / Jablonecka Bijuteri: Avrupa'da Coğrafi İşaret kapsamına alınması gündeme gelen ilk takı grubunu oluşturan, Çekya'nın bijuteri ürünleridir. Hindistan ve Türkiye'dekilerin aksine bu takı grubu daha ucuz malzemelerin de kullanılabildiği (Plastik, cam, bakır teller gibi) ürünler olup bu takılarda özellikle el yapımı tasarım öne çıkmaktadır. Kolyeler ve küpeler başta olmak üzere saç tokalarından broşlara kadar her çeşit takı bulunmaktadır.

Feberge Yumurtaları: Dünyaca ünlü *Feberge Yumurtaları* esasında takı olmamakla birlikte tasarımlarının tamamının kuyumculuk işi olan mücevherli objeler olması ile dikkat çeken ürünlerdir. Her bir yumurtadan bir tane yapılmış olup koleksiyon ürünler olarak milyonlarca dolar değerinde olduğu tahmin edilmektedir.

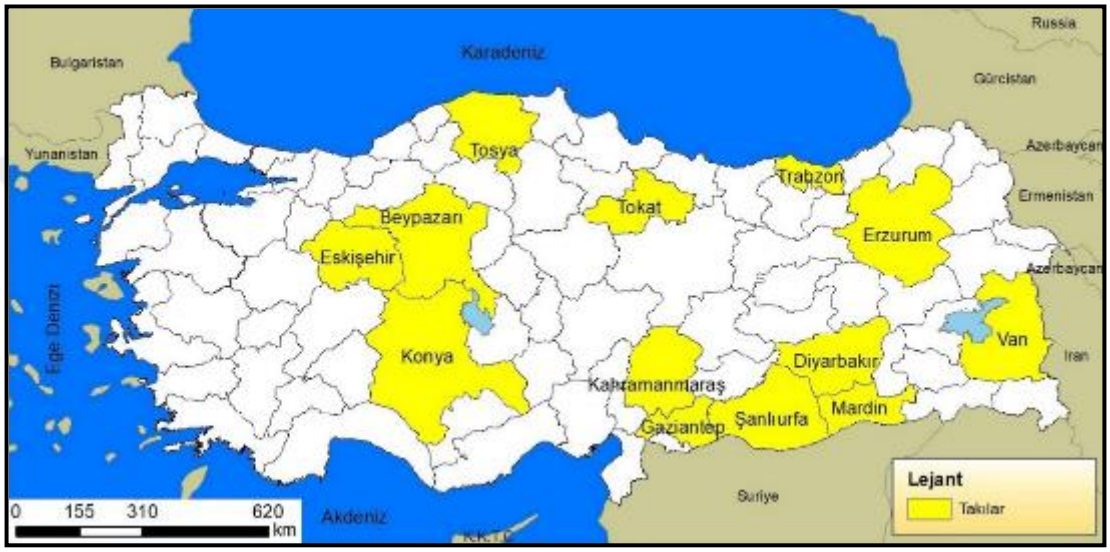


Kaynak: Görseller için bkz. https://en.wikipedia.org/wiki/Faberg%C3%A9_egg (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 566. Dünyaca Ünlü *Feberge Yumurtaları*'ndan Birkaç Örnek

[73] Haberin detayı için bkz. https://www.thehindubusinessline.com/news/gi-status-to-be-applied-for-kolkati/article9834910.ece (Son erişim: 03.03.2018).

Günümüzde Türkiye'deki karakteristik takılar Güneydoğu Anadolu başta olmak üzere Türkiye'nin doğu yarısı ile İç Anadolu Bölgesi'nde lokal olarak varlığını korumaktadır. Bu gruptaki takılara olan ilginin ise yıldan yıla azalmasıyla sadece yerel halk veya meraklılarca ekseri sipariş doğrultusunda üretimler yapılmaktadır.



Şekil 278. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Takıların Dağılımı

Belli bir yöreyle özdeşleşmiş karakteristik takıları izaha başlamadan evvel kısaca bu alandaki en yaygın iki teknik olan "Telkâri" ve "Savat" konusunda da bilgi verilmesi gerekir. Telkâri, Farsça kökenli bir kelime olup tel örme anlamına gelmektedir. Anadolu'da çok köklü bir geçmişi bulunan metal işi olup günümüzde ekseri takılarda uygulanmaktadır. Burada sadece takı olarak değil metal işi denmesinden kasıt telkâri tekniğiyle fincan zarfları, şekerlikler, tepsiler, nalınlar, çeşitli süs eşyaları gibi objelerin telkâri tekniği ile yapılıyor olduğudur. Örneğin Beypazarı, geçmişten beri telkâri tekniği ile çeşitli objelerin yapıldığı, faaliyetin geleneksel zanaatları arasında sayıldığı yerlerden birisiyken günümüzde ekseri bu faaliyet takılarla sınırlı kalmıştır. Takı özelinde ise Beypazarı, Trabzon ve Mardin, günümüzün bu alandaki en önemli üretim merkezleridir. Telkâride farklı kalınlıklardaki tellerle yapılan türlü tasarımlarda temel prensip kalın tellerle ilk

etapta çatı adı verilen ana iskeletin oluşturulması, daha sonra da ince tellerle çatı adı verilen kısmın iç boşluklarının doldurulması (Çatı doldurma) esasına dayanır.

Savat ile kastedilen ise kelime olarak "kara" anlamına gelmekte olup gümüşün kükürt, bakır, gümüş ve kurşun alaşımıyla (Savat çamuru) dekorlanmasıdır. Çelik uçlu kalemlerle gümüş üzerine oyulan desenlerin üzeri 450ºC'de eritilen savat alaşım eklenerek yapılan işleme tekniğidir. Yapılan işleme siyah renkli olduğundan dolayı da bu isimle anılmıştır. İlk olarak savat (Niello), Roma İmparatorluğu döneminde kullanılmaya başlanmıştır (Özbağı, 2002: 787). Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere Urartular döneminde de savat işlemeciliğinin bilindiği ifade edilmektedir. Bu açıdan söz konusu zanaatla ilgili yüzlerce yıllık bir mazisi olduğunu söyleyebiliriz. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise oldukça popüler bir noktaya gelmiştir. Geçmişte Sivas, Bitlis, Trabzon, Tokat, Samsun ve Elazığ'da da savat işleme yaygın olarak yapılıyorken en önemli merkez Van'dı. Van'da dönemin Rus ve Avrupa pazarında büyük ilgi gören çeşitli tasvirlerle bezeli savat sigara kutuları bugün hâlâ büyük ilgi görmekte olup koleksiyonerlerce toplanmaktadır. Son olarak dünyaca ünlü müzayede evi Christie's bünyesinde "Van" damgalı 1905 yapımı savat işlemeli gümüş sigara kutusu 1.000 İngiliz Sterlini açılışıyla satışa çıkartılmıştır. Bu da her biri birer sanat eseri niteliğindeki Van yapımı bu ürünlerin uluslararası arenada devam eden prestijinin bir göstergesidir. Günümüzde de Van'da savat işlemeciliği yapılıyor olmakla birlikte faaliyet birkaç ustayla sürdürülmektedir. Rusya ve Kafkaslarda ise "Niello" adıyla söz konusu zanaat Türkiye'deki gibi sınırlı da olsa devam etmektedir. Yakın yıllara kadar Suriye ve Irak'ın Türkmen bölgelerinde de yapılıyor olsa da son yıllarda bölgede yaşanan olağanüstü gelişmelerle sektörün akıbeti hakkında net bir şey söyleyebilmek mümkün değildir.

Tablo 174. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Takıların Genel Özellikleri

Ürün	İl	Temel Malzeme(ler)	Coğrafi İşaret Türü	Coğrafi İşaret İlan Tarihi
Trabzon Telkâriye ve Hasırı	Trabzon	Altın ve gümüş	Mahreç	22.04.2007
Maraş Burma Bileziği	Kahramanmaraş	Altın, nadiren gümüş	Mahreç	06.07.2013
Trabzon Kazaziyesi	Trabzon	Gümüş, nadiren altın	Menşe	09.11.2017
Van Savatlı Gümüş İşlemesi	Van	Gümüş, savat çamuru	Menşe	23.11.2017

Türkiye'de Ekim 2018 itibariyle toplam 4 tane takı grubundan ürünü Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup bunun 2 tanesi Trabzon'a, diğerleri de Kahramanmaraş ve Van'a aittir (Tablo 174). Bu gruptaki ürünlerden *Trabzon Kazaziyesi* ve *Van Savatlı Gümüş İşleme* Menşe Adı; *Trabzon Telkâriye ve Hasırı* ile *Maraş Burma Bileziği* ise Mahreç İşareti kapsamındadırlar.

Trabzon Telkâriye ve Hasırı: Bu kapsamdaki ürünlerden Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası'nın girişimleriyle 22.04.2007 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ilk ürün olmuştur. Esasında söz konusu ürün de telkâri ve hasır örme işlemlerini ifade etmekle birlikte Coğrafi İşaret dosyasında da ürünler tek tek sayılmış, buna göre; altından yapılan bilezik, kolye, gerdanlık, küpe ve yüzük; gümüşten yapılan bilezik, kolye, gerdanlık, küpe ve yüzük; gümüşten yapılan peçetelik, tepsi, kahve ve çay tabağı altlığı, mumluk, şekerlik ve buna benzer süs, takı ve ziynet eşyalarıdır. Trabzon Hasırı ile ekseriyetle bilezik yapıldığından dolayı Trabzon'da ve Türkiye'nin diğer yerlerinde *Hasır Bilezik, Hasır Kelepçe, Trabzon Bileziği* ve *Trabzon Kelepçesi* gibi isimlerle anılmaktadır.



Fotoğraf 567. Karakteristik Gümüşten *Trabzon Hasır Bileziği*

Hasır örme ve telkâri geçmişte Rumlarca yapılan bir zanaatken daha sonra Türklere geçmiştir. Yukarıda da bahsedildiği gibi yaygın olarak bilezik yapımında benimsenen bir uygulama olduğundan konuyu bilezik örneği üzerinden izah edecek olursak bir bilezik tel kırma yöntemiyle yapılan örme işlemiyle kemer kısmı ve toka bölümünden oluşmaktadır. Ustası tarafından en iyi şartlarda 10 günde 1 bilezik yapılabilmektedir. Bunun da 9 gününü örme işi almaktadır. Eğer altın ile örüm yapılacaksa 1 – 2 gün daha uzamaktadır. Örüm işinde kullanılan teller 14 ve 22 ayar altın ve 900 ayar gümüş olup 31 – 32 mikronluk teller (Altın 32, gümüş 31 – 32 mikron) haline getirilerek örülmektedir. Hazırlanan teller, rahat bir örüm için 1 m. uzunlukta kesilir ve karton rulolar veya kibrit çöpleri yardımıyla küçük halkalar oluşturulacak şekilde sarılarak örüm işlemi yapılır. Sıra / kol ile kastedilen her bir örüm sırasını ifade etmekte olup çoğunlukla talep eden kişinin tercihine göre yapılmaktadır. Örümde en önemli nokta sıkıştırma ve germe işlemidir. Bu işlem ne kadar iyi yapılırsa elde edilecek ziynet o ölçüde kaliteli kabul edilir. Ortalama hasır bir bilezik 80 – 120 g. arasında değişmekle birlikte bu durum kullanılacak sıraya ve tokanın özelliğine göre değişmektedir.

Hasır örmeden başka ayrıca telkâri işlemeciliği de Trabzon'da Coğrafi İşaret kapsamındaki bir diğer tasarım tekniğidir. Esasında Trabzon'daki karakteristik tasarımlardan *Trabzon Hasır Bileziği* ve gerdanlığında hem hasır örme hem de telkâri kullanılmaktadır. Bileziklerin toka kısmında telkâri tekniği ile türlü motifler

işlenmektedir. Ayrıca sadece *Trabzon Telkâriyesi* ile yapılmış takılar ve çeşitli aksesuarlar da söz konusudur.



Fotoğraf 568. *Trabzon Telkâriyesi* İşleme Aşamasından ve Bitmiş Bir Bilezik Tokası Tasarımından Görünümler

Sektörel açıdan baktığımızda 1995 – 2005 yılları arasında sektör en parlak dönemini yaşamıştır. Sonrasında bir duraklama sürecine girilmiştir. Son yıllarda Arap pazarına yönelik üretim yaygınlaşmıştır. Ayrıca Güneydoğu Anadolu illerinden de talep oldukça fazladır. Son yılların en yüksek üretim değerine ise 2016'da 4.000 tonluk hasır üretimiyle ulaşılarak bu alanda bir rekor kırılmıştır. 2017 itibariyle Trabzon'da toplam 80 kadar hasır atölyesi bulunmaktadır. Bununla birlikte bu alanda markalaşamama en büyük sıkıntı olarak öne çıkmakta olup örüm işi yaptırılan ev hanımlarıyla birlikte 500'e yakın kişi istihdam edilmektedir. Uluslararası pazarlarda marka değeri olmayan takıların, küresel bir firmayla rekabet etmesi zaten mümkün değilken değerli bile olsa bu gruptaki ürünlerin pazar payını genişletmesi ve tanınması da mümkün olamamaktadır. Ayrıca çok uzun soluklu bir mesainin ürünü olmasına rağmen ustası emeğinin karşılığını alamıyor olması da bu faaliyete yönelik caydırıcı bir unsur olarak belirtilmiştir.



Şekil 279. *Trabzon Telkâriye ve Hasırı* İçin Belirlenmiş Olan Coğrafi İşaret Dosyasındaki Logo

Trabzon Telkâriye ve Hasırı için Coğrafi İşaret dosyasında yer alan logo ile ilgili olarak detaylı bir şekilde (Ölçüleri de belirtilmek suretiyle) izahat yapılmıştır. Ayrıca bu alanda sektörleşmiş işletmelerde logonun kullanımına da özen gösterildiğine saha çalışmaları kapsamında da tesadüf edilmiştir.



Fotoğraf 569. Altından *Trabzon Hasırı* Bilezik ve Gerdanlık

Maraş Burma Bileziği: Bu alanda Coğrafi İşaret kapsamına alınmış 2. ürün olmakla birlikte tek bir takı tipi olarak bu kapsama alınan ilk ve de tek Coğrafi İşaretli üründür aynı zamanda. Yapım tekniği ve karakteristik deseniyle *Maraş*

Burma Bileziği, Türkiye'deki çoğu yöresel özellik gösteren takıdan farklılık göstermektedir.



Fotoğraf 570. Kahramanmaraş'ta Havaalanı Kavşağına Yerleştirilmiş Olan İki Coğrafi İşaretli Ürünün Heykeli

Maraş Burma Bileziği için geleneksel ve de en yaygın kullanılan malzeme 22 ayar altın olup son yıllarda 14 ve 18 ayar altın ile altının görünümünden hoşlanmayanlar için 925 ayar gümüş tasarımlar da yapılmaktadır. Ortalama 100 g. ağırlığındaki bir *Maraş Burma Bileziği* için 195 – 200 mikronluk altın teller kullanılmaktadır. Örme noktasında ilk etapta 50 cm. uzunluğundaki 4 tel mengenede sıkıştırılır. Tellerin her biri, birbirinin zıttı yönlere yatırılmak suretiyle bir + (Artı) şekli oluşturulur. Geleneksel üretimdeki örüm işlemi inşaat çivileri yardımıyla yapılmaktadır. Toplamda mengenedeki 4 telin merkezine (+ işaretinin merkezine) oturtulan çivilerin büyüklüğü (5.5 – 6 mm. kalınlıktaki inşaat çivileri) ile oluşan boşluklar bileziğe karakteristik desenini kazandırmaktadır. Her bir çivi (Toplamda 60 kadar çivi kullanılır) + şeklindeki telin merkezine konduktan sonra sağ ve soldaki teller birbirinin zıttı yönde yatırılır, sonrasında bir çivi daha konarak bu sefer diğer iki tel saat yönünde döndürülerek bükülür ve bu işlem sırasıyla (Yaklaşık 20 – 25 cm.'lik bir örüm uzunluğu) devam eder. Kilit sistemi için ise 50 mikronluk levhalardan elde edilen kapak modeli (Çeşitlilik gösterebilmektedir) bileziğe takılır.

Son aşamada ise çeşitli kimyasallarla temizlenip cilalanarak satışa hazır hale gelmiş olur.

Örme işinden sonra çiviler çıkartılıp demir levhalarla kalıplama işlemine geçilir. Bu işlemle çivilerle açılan boşluklar demir kalıplar kullanılarak sabitleştirilir. Ortalama bir *Maraş Burma Bileziği* ustası tarafından 1 günde ortaya konabilmektedir. Ağırlık olarak ise 30 ila 250 g. arasında değişiklik göstermekte, fiyatı da buna göre belirlenmektedir.



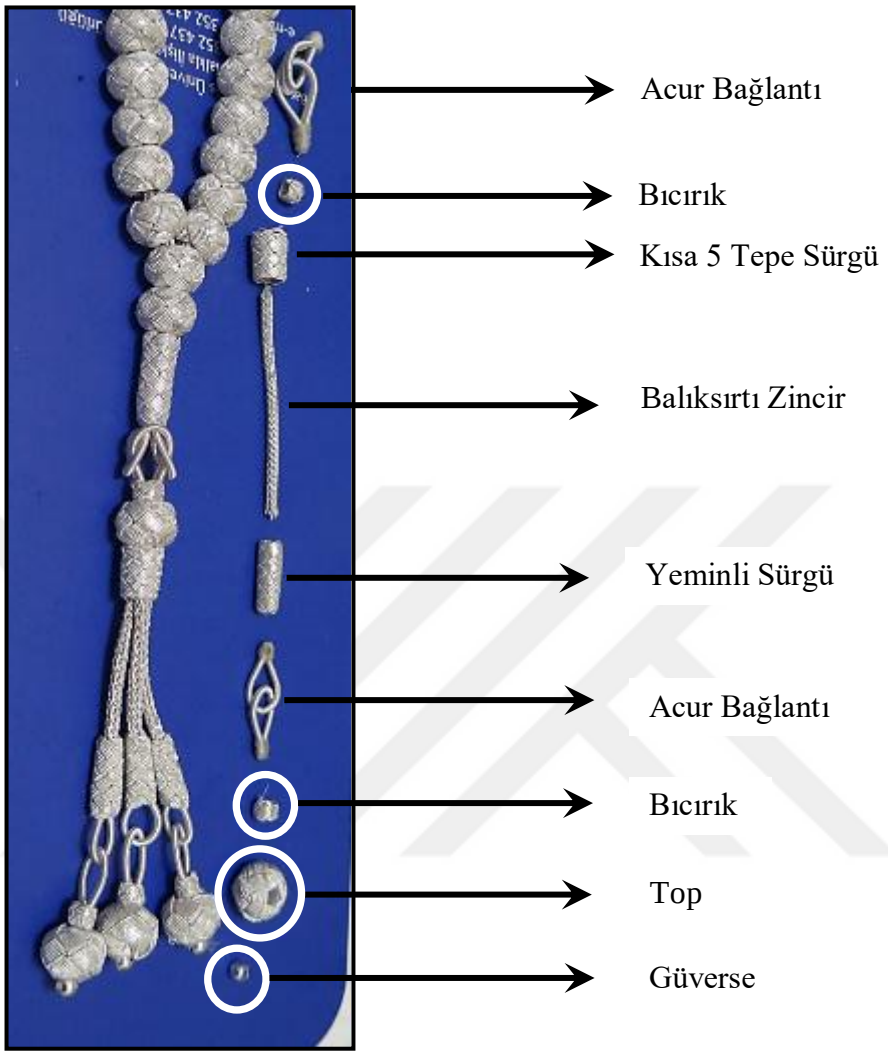
Fotoğraf 571. Karakteristik Bir *Maraş Burma Bileziği* Örneği

Trabzon Kazaziyesi: Bu zanaatın Kazaklardan, Çerkezlerden ve Kırımlardan geçmiş olduğu yönünde görüşler söz konusu olsa da kesin bir bilgi söz konusu değildir. Trabzon'da 200 yıllık bir geçmişi bulunmakta olup Trabzon dışında fazla bir yaygınlık kazanamamıştır. Bununla birlikte son yıllarda fuarlar ve çeşitli sosyal etkinlikler vasıtasıyla Trabzon dışındaki tanıtım faaliyetlerine de yoğun ilgi gösterilmektedir. *Trabzon Kazaziyesi,* Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası'nın öncülüğünde yapılan çalışmalar neticesinde 09.11.2017 tarihinde Coğrafi İşaret kapsamına alındığı ilanı çıkmıştır. *Trabzon Kazaziyesi*, aynı zamanda bu alandaki ilk Menşe Adlı ürün olarak kapsam dahiline alınmıştır.



Fotoğraf 572. *Trabzon Kazaziyesi* İçin Ham ve Mamul Ürün

Trabzon Kazaziyesi ilk olarak kaftan süslemede kullanılan bir aksesuar olmuştur. Düğme ve düğme ilik yerleri de kazaz tekniğiyle yapılmaktaydı. 1950 – 1960'larda tespihlerde (Başlangıçta sadece imame yapımında) kullanılmaya başlanmış, sonra tüm tespihler bu şekilde yapılmıştır. 1990'ların 2. yarısında ise ilk olarak Olgunlaşma Enstitüsü bünyesinde "Kazazlık Kursu" açılmıştır. Günümüzde pek çok Meslek Edindirme Kursu bünyesinde kazazlık veya gümüş kazaz örücülüğü adıyla programlar açılmaktadır. 1990'ların sonunda 3 kadar olan atölye sayısı 2017'de 25'e kadar çıkmıştır. Günümüzde bu sektörde 55 – 60 kişi istihdam edilmektedir. Fakat işin en önemli kısımlarından olan örme aşaması ev hanımlarınca yapılmakta olup bu şekliyle sayı 500'ü bulmaktadır. Bununla birlikte herhangi bir oda veya üretici birliği bulunmamaktadır. *Trabzon Kazaziyesi* için kullanılan metaller; gümüş 1000, altın ise 22 veya 24 ayar olup Türk menşeli bu metaller İstanbul'dan temin edilmektedir. Bunlar dışında plastik boncuklar, ipek ve ibrişim iplikler de kullanılmaktadır. Söz konusu faaliyet için kullanılan başlıca araçlar ise tığ, iğne ve pensedir.



Şekil 280. *Trabzon Kazaziyesi* Tespih Bölümleri

Trabzon Kazaziyesi için 80 ila 180 mikron (0.08 ila 0.18 mm.) incelikte 1000 ayar gümüş teller kullanılır. İnsan saç telinin 70 mikron olduğu göz önüne alındığında söz konusu zanaatın ne kadar zahmetli bir uğraşı olduğu daha net anlaşılmaktadır. *Trabzon Kazaziyesi*'nde gümüş çok daha yaygın olmakla birlikte 14, 18, 22 ve 24 ayar altın işlemeler de söz konusudur. Hazırlanan teller ilk olarak ipek veya naylon sicim üzerine (Maksimum 0.3 mm. kalınlıkta) sarılır. Günümüzde bu sarma işlemi için çıkrık adı verilen özel makineler kullanılmaktadır. Gümüş veya altın sarılarak elde edilen bu tel, *Trabzon Kazaziyesi* için türlü şekillerde kullanılacak yegane malzemedir. Tasarımlar arasında püsküllü / kamçılı tespih, kolye, bileklik, küpe, kol düğmesi, broş gibi aksesuarlar yanı sıra kemer, kemer tokası, masa üstü süs

eşyaları, cüzdan, çanta gibi objeler de yer almaktadır. Kullanılan motifler arasında ise en popüler ve de karakteristik olanları "Aşk Düğümü" veya ustaların tabiriyle "Şemse" ve "Sonsuzluk Düğümü"dür. Bunların yanı sıra ajur, top, yeminli örgüler, balıksırtı, bıcırık ve zincir sayılabilir. Tek bir obje için ayrı ayrı birbirinden farklı parçalar yapılmakta olup daha sonra bunlar naylon ipliklerle birbirine bağlanır ve son aşamada sarkan iplik parçaları çakmakla yakılarak yok edilir.



Fotoğraf 573. Acur Bağlantının Yapım Aşamalarından Görüntüler

Trabzon Kazaziyesi ile yapılan son yılların en popüler ürünlerinden birisi de tespihtir. Sıralı bir tespih için: Güverse + top + bıcırık + acur bağlantı + yeminli sürgü[74] + balıksırtı zincir + kısa 5 tepe sürgü + bıcırık + 4'lü top acur bağlantı bölümlerinden oluşan farklı biçimlerde bölümler örülür (Şekil 280).

[74] Geçmişte özellikle üzerinde durulan ve zanaatın yegane alameti farikalarından olan bu bölümün nasıl yapıldığı ustalarınca çırakları dışında kimseye söylenmediğinden, söylememek adına da yemin

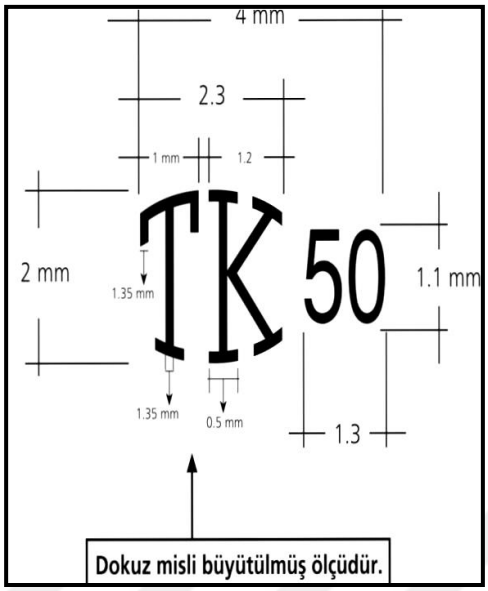


Fotoğraf 574. *Trabzon Kazaziyesi*'nin En Popüler Motifi Aşk Düğümlü / Şemseli Takıları

Tespih örneğinde görülen toplardan bir tanesi ustası tarafından 15 – 20 dk.'da yapılabilmektedir. Yeminli sürgü denen bölüm de yaklaşık 15 – 20 dk.'da yapılmakta olup tasarımın en zor bölümünü oluşturmaktadır. Zincirin 1 m.'si 20 dk.'da yapılmakta olup 39 top bulunan bir tespihin yapımı 2 günü bulmaktadır.

Trabzon Kazaziyesi ile ilgili son olarak Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda sadece takılar ve işlemecilik ürünleri kapsamında değil genel manada Coğrafi İşaret dosyaları içerisindeki örnek çalışmalardan biri olduğu söylenebilir. Ürünün tanıtımı, kısa tarihi, motif ve malzeme bilgileri, muhtelif görseller ve son olarak da logo tasarımıyla eksiksiz denebilecek bir dosyadır. Logo tasarımını incelediğimizde sadece T ve K harfleri kullanılarak hazırlanan bir logo belirlenmiş olup bu açıdan *Trabzon Telkâriye ve Hasırı* (TTH) logosuyla benzerlik göstermektedir.

ettiklerinden bu isimle anılagelmiştir. Bu durum yakın yıllara kadar devam etmiş ve Coğrafi İşaret dosyasında da aynen belirtilmiştir.



Şekil 281. *Trabzon Kazaziyesi* İçin Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo

Trabzon'da telkâri, hasır örme ve kazaziye sektöründe 2018'e gelindiğinde doğrudan ve de dolaylı toplam 5.500 kadar kişi geçimini sağlamaktadır. Türkiye'deki pek çok zanaatın içinde bulunduğu durum düşünüldüğünde söz konusu bu ürünler için ileriye yönelik sektörel manada umutvar bir durum söz konusudur. Özellikle de uluslararası pazarlarda bu tasarımlarda ciddi bir rakibin olmayışı da sektör için çok büyük bir avantajdır. Bununla birlikte elbette pek çok alanda olduğu gibi bu alanda da bir kısmı kronikleşmiş bir kısmı ise zamanla ortaya çıkan problemler söz konusudur. Sektörel manada birlik oluşturamama, markalaşamama, uluslararası pazarlara girememe pek çok zanaat alanında kronikleşen problemler olup bu zanaat faaliyetleri için de geçerlidir. Ayrıca denetimlerin olmayışı ya da zayıflığı, tağşişli ürünler (Bakır karışımlı metallerin kullanımı gibi) pazarı olumsuz etkilemektedir.

Van Savatlı Gümüş İşlemesi: Bu gruptaki ürünlerden Kasım 2017'de Coğrafi İşaret kapsamına alınan son ürün *Van Savatlı Gümüş İşlemesi*'dir. Esasında bir dekorlama tekniği olarak savat işlemeciliği, metal işlemeciliği bölümünde de incelenebilecek olmasına karşın günümüzde ekseri takılarda uygulanan bir işlem olduğundan bu bölümde incelenmiştir.

I. Dünya Savaşı öncesinde Van'da toplam 120 dükkanda 400 kadar kişi savat işlemeyle meşguldü (Atasay Kuyumculuk, 2004: 28). Van'da da faaliyetin başlangıçta Ermeni ustalarca sürdürülmekte olduğu, daha sonra da onların yetiştirdikleri Türk çıraklarca da bugünlere taşındığı ifade edilmektedir.

Van Savatlı Gümüş İşlemesi ile ilgili bu zanaatı izaha başlamadan önce savat üretimine baktığımızda söz konusu malzemenin (Savat çamuru) hazırlığı da ustalar tarafından yapılmakta olup bu işlemde yaklaşık 1 günlük süreyi kapsamaktadır. Ustasının belirlediği ölçülere göre hazırlanan gümüş, bakır, kurşun ve kükürt, yaklaşık yarım günü aşan bir süre yanmasının ardından bir o kadar da soğumaya bırakılır ve katılaştıktan sonra öğütülerek toz haline getirilir. Elde edilen savat tozu 3 usulde gümüşe işlenir. Bunlar; ekme savat, sürme savat ve çekme savattır. Ekme savatta, toz haline getirilmiş savatın doğrudan desen boşluklarına doldurulup ısıtılması; sürme savat ise toz haldeki savatın boraksla karıştırılmak suretiyle gümüş üzerindeki oyuklara işlenmesiyle yapılmaktadır. Son olarak en yeni usul olan çekme savatta 70 – 80 mikron kalınlığında çubuklar haline getirilmiş olan savat, gümüş yüzeydeki oyuklara döşenerek yapılmaktadır.



Kaynak: http://ismek.ist/blog/icerik.aspx?p=1062 (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 575. Karakteristik Savat İşleme Örnekleri (Kolye Uçları)

Savatın gümüşe işlenmesi noktasında tasarlanacak gümüş eşyanın üzerine çelik uçlu kalemlerle motifler oyulur. Bu oyukların üzerine 450ºC savat eritilir ve bu

boşluklar doldurulur. Sonrasında yüzey cilalanır. En son aşamada ise yine çelik uçlu kalemlerle savat ve gümüşün birleşme kenarları ve savatla çevrili desenin iç kısmı oyularak motife derinlik kazandırılır. Bu teknikle kolye, bilezik, muska, yüzük, küpe gibi pek çok takının yanı sıra sigara tabakası, vazo, tabak, saat, kalemlik ve çeşitli süs eşyaları da tasarlanmaktadır.

Van Savatlı Gümüş İşlemesi ile ilgili olarak dikkat çekilmesi gereken bir diğer örnek olay Adalet Bakanlığı Ceza ve Tevkifevleri Genel Müdürlüğü İşyurtları Daire Başkanlığı'nın desteklemiş olduğu projeyle ilgilidir. Van Açık Ceza İnfaz Kurumunda 2018'de düzenlenen savat işleme kursları sayesinde hem tutuklulara meslek edindirme hem de bu anlamda üretime katkı sağlanması açısından emsal teşkil edecek bir faaliyet de söz konusudur. Son olarak *Van Savatlı Gümüş İşlemesi* de emsal olabilecek Coğrafi İşaret dosyalarından birisidir. Kapsamlı tarihi, ürün izahı, obje ve motiflerle ilgili detay görseller noktasında tatminkar bilgiler sağlamaktadır. Bununla birlikte tek eksik olarak Menşe Adlı olmasına rağmen dosyada ürün için bir logo belirtilmemiştir.

Tokat Bileziği ve Tokat Perperili Küpesi: Tokat'ta da Anadolu'nun çoğu yerinde olduğu gibi kuyumculuk ekseri Ermeniler tarafından sürdürülmekte olan bir zanaattı. *Tokat Bileziği ve Tokat Perperili Küpesi* özelinde baktığımızda ise günümüzde faaliyet 2017'de vefat eden Bahattin İspirli (1933 – 2017)'nin yetiştirmiş olduğu son usta tarafından devam ettirilmektedir. Nitekim zamanla birlikte değişen alışkanlıklar ve moda algısı, bu gibi karakteristik olmakla birlikte geleneksel takıların ilgi görmemesi sonucunu doğurmuştur. Bu açıdan da Tokat koşullarında eskiye kıyasla fazla ilgi görmemektedir. Bu ilgisizlikte altın fiyatlarının yüksekliği de oldukça etkilidir.



Fotoğraf 576. Tamamlanmış Yedi Sıralı Tipik Bir *Tokat Bileziği*

Maraş Burma Bileziği gibi *Tokat Bileziği* de karakteristik bir özellik sergilemekte olup Coğrafi İşaret niteliğindeki takılardandır. Yöresel olarak "Mengil Kolluk" da denen bu özel tasarım ne yazık ki yöresel tanınırlığın dışına fazla çıkamamıştır. Bununla birlikte yakın yıllara kadar yöre folklorunda özellikle de yeni evlenecek kızlara takılmasının bir adet olarak devam ettirilmeye çalışılmasıyla da ayrı bir değeri söz konusudur. *Tokat Bileziği* için 22 ayar altın kullanılmakta olup ekseri hurda altınlarla yapılmaktadır. Yapım aşamasında usulüne uygun şekilde eritilip tel haline getirilen altınların *Tokat Bileziği* yapımında farklı kalınlıkta teller halinde haddeden geçirilmesi gerekir. Bileziğin ortasındaki kalın tel için 105 mikron; kenar teller için 90 – 95 mikron ve ince kısımlar için ise 65 – 70 mikron kalınlıkta teller kullanılır. Bileziğin tasarımında sırasıyla iki ince kenar ortasında kalın bir burgu olacak şekilde 2 kalın orta için 5'li sıra ve 3 kalın orta için 7 sıra şeklinde (En yaygınları bunlardır) tasarımlar yapılmaktadır. Bununla birlikte sıra sayısına göre ağırlığı da değişmektedir. Bilezikler kategorize edilirken de 3 tip bilezik sayılır; 3 sıralı (45 – 60 g.), 5 sıralı (65 – 80 g.) ve 7 sıralı (100 – 130 g.). Bunlardan 7 sıralı olan karakteristik Tokat Bileziği olup diğerleri zaman içinde taleplere yönelik ortaya çıkmıştır. Söz konusu 7 sıralı bir bileziğin yapımı 3 günü bulmaktadır. Bu şekliyle birbirine yapışık sıra sıra burma bilezik görüntüsü de vermektedir. Kilitli bilezik tiplerinden olan *Tokat Bileziği*'nin karakteristik bir diğer özelliği de kaş kısmıdır.

Bileziğin kilit mekanizması olan bu bölüm kum tekniğiyle kalıplar kullanılarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 577. *Tokat Bileziği*'nin Yapım Aşamasından Bir Görünüm



Fotoğraf 578. *Tokat Bileziği*'nin Kaş Kısmının Montesi

Tokat'ta bileziğin yanı sıra karakteristik olan bir diğer takı da *Tokat Perperili Küpesi*'dir. Yörede "Pırpırlı Küpe, Perperli Küpe" de denen bu küpe adını ortasındaki hareketli teker kısmından almaktadır. Yine bu küpeler de 22 ayar altından yapılmaktadır. Tıpkı *Tosya Kıstısı*'nda olduğu gibi *Tokat Perperili Küpesi* için de çakma kalıp yöntemi uygulanmaktadır. Günümüzde küpelerde daha değişik tasarımlar da yapılmakta olup kalp desenli, yarı değerli taşlarla süslü küpeler

üretilmektedir. Bununla birlikte orijinaline sağdık kalınarak her küpenin ucunda hareketli bir çark mutlaka bulunmaktadır. Türkiye'de özellikle Rize başta olmak üzere Trabzon'da da benzer küpeler bulunmakta olup yörede "Pırpırlı Küpe, Pırpır Küpe" olarak bilinmektedir.



Fotoğraf 579. Karakteristik *Tokat Perperili Küpesi* Örnekleri

Sektörel açıdan baktığımızda gerek *Tokat Bileziği* gerekse *Tokat Perperili / Pırpırlı Küpesi* için değişen moda algısı başta olmak üzere altın fiyatları gibi faktörlerle ilgisini yıldan yıla kaybetmektedir. Bununla birlikte bu zamana kadar Tokat pazarıyla sınırlı kalmış bu takılar için Güneydoğu Anadolu ve Ortadoğu pazarına yönelik girişimlerde bulunulması sektöre yönelik bir hareket kazandıracaktır. Nitekim benzer şekilde Trabzon bu anlamda büyük başarı elde etmiştir. Ayrıca son yıllarda Tokat Bileziği için gümüş kullanımıyla da bu anlamda yeni bir alternatif ortaya konmuş bu da özellikle gümüş takıların ilgi gördüğü Van ve çevresi gibi yerlerin yeni bir pazar olarak değerlendirilebileceği fikrini vermektedir.

Tosya Kıstısı: Türkiye'deki karakteristik takılardan bir tanesi olup bunlar içerisindeki gerdanlık orijinli tek takıdır aynı zamanda. Türkiye'deki diğer karakteristik takıların büyük çoğunluğu bilezik kökenli olup bu anlamda diğer takılar çok azdır. *Tosya Kıstısı* da Ermeni ustalardan öğrenilmiş bir zanaat olup kullanılan motiflerin anlamı ve isimleri bilinmemekle birlikte günümüzde ustalar kendilerince belirlenen isimleri kullanmaktadır. Faaliyet Tosya'ya özgü bir zanaattır ve Kastamonu'nun diğer ilçelerinde bulunmamaktadır.



Fotoğraf 580. *Tosya Kıstısı* İçin Kullanılan Karakteristik ve Yegane Motif Balık ve Kement Kalıpları

Tosya Kıstısı, alternatiflerin pek fazla olmadığı neredeyse arşiv çalışmalarından da anlaşıldığı kadarıyla 300 yıllık bir mazisi bulunan gerdanlıkta "Balık Motifi" ve zincir kısmında da "Kement Motifi" (Geverse olarak da bilinmektedir) kullanılmaktadır. Kullanılan kalıplar dahi hala orijinal olup bu alanda fazla bir değişikliğe yönelinmemiştir. Kıstı (Anadolu'nun çeşitli yerlerinde gerdanlık anlamında kullanılmaktadır) için 22 ayar altın kullanılmakta olup ekseri hurda altınlar tercih edilmektedir. Altın dışında İstanbul'dan temin edilen inciler kullanılan kıstıda tüm bileşenler naylon bir ipliğe (Geçmişte ipek kullanılıyordu) dizilerek tasarım oluşturulur. Ustası tarafından satışa hazır bir *Tosya Kıstısı* toplam yaklaşık 25 günde, tüm gün sadece bu ürüne ayrılırsa 1 haftada ortaya konmaktadır. Karakteristik olarak 32 balık, 58 kement ve 1 orta ayaktan oluşan *Tosya Kıstısı* üretiminde dikkat çeken bir noktada kalıpların üretim metodunda kullanılan ilgi çekici yöntemdir. Geçmişte Ermeni ustalar ve yetiştirdikleri Türk çırakları halkın sıçanotu olarak adlandırdığı bir bitkiden yararlanarak (Usulüne uygun şekilde işlenip toz haline getirilerek) kalıplardan çıkan iki balığı birbirine lehimlediklerini kaydetmişlerdir. Bu uygulamanın sadece *Tokat Kıstısı*'na özgü olduğunu belirten ustalar zamanla otun tedarikindeki güçlüklerden ötürü kaynak işi için gümüş kullanılmaya başlanmıştır.



Fotoğraf 581. Karakteristik Bir *Tosya Kıstısı* ve Detay Görünüm

Tosya Kıstısı tasarımının orijinali gerdanlık olup zamanla talepler doğrultusunda bileklikler ve küpeler de yapılarak setler halinde üretimler de yapılmaya başlanmıştır. Öte yandan *Tosya Kıstısı*'nın pazarını hâlâ Tosya ve Türkiye'nin diğer yerlerinde yaşayan Tosyalılar oluşturduğundan faaliyet beklenen potansiyelini bir türlü yakalayamamıştır. Bunda tanıtım yetersizliği, bu alanda sadece birkaç kişinin faaliyet göstermesi ve çok zahmetli bir sürecin sonunda ortaya konduğundan işçiliğinin de çok yüksek olması etkili olmuştur. Daha önce de bahsedildiği gibi tüm aşamaları el işçiliğine dayanan bir *Tosya Kıstısı* en iyi şartlarda ustası tarafından 25 günde tamamlanabilmektedir. Kastamonu'nun son birkaç yılda

özellikle büyükşehirlerdeki etkin tanıtım çalışmaları ve sosyal medyanın da başarılı kullanımıyla İstanbul, İzmir ve Konya'dan da siparişler alındığı belirtilmiştir.

Sivrihisar İncili Küpesi ve Cebesi: Çoğu yerde olduğu gibi Sivrihisar'da da bu faaliyet geçmişte Ermeni ustalarca sürdürülmekteydi. Daha sonra dönemin Türk çıraklarınca günümüze kadar taşınmıştır. Her iki takı da yöre folklorunda azalmakla birlikte varlığını sürdürmektedir.



Fotoğraf 582. Karakteristik *Sivrihisar Cebesi* ve *Sivrihisar İncili Küpesi*[75]

Sivrihisar İncili Küpesi orijinalinde 12 inci ile yapılıyor olup bunların Hz. İsa'nın 12 Havarisini ve ortadaki kırmızı akiğin (Kan taşı) de Hz. İsa'yı temsil ettiği düşünülüyor (Atasay Kuyumculuk, 2004: 32). Başka bir kaynakta ise 12 incinin saflığı, ortadaki kırmızı taşın ateşi ve küpenin üst kısmındaki mavi taşın da nazara karşı kullanıldığı yönündedir[76]. Günümüzdeki şekliyle 6, 8, 10 ve 12 inciyle yapılan küpeler de kırmızı akiğe ilave olarak değişik renkte taşlar ve 3 farklı boyda tasarımlar söz konusudur. Merkezden başlanarak uca doğru yapılmaya devam edilen bir *Sivrihisar İncili Küpesi* 7 – 10 g. arasında ağırlığa sahiptir. Bir çift küpenin yapımı iki gün sürmektedir. Son yıllarda altından tasarımlar da üretilmektedir. *Sivrihisar İncili Küpesi* bazı açılardan *Beypazarı Çark Küpesi*'ne benzerlik göstermektedir.

Sivrihisar Cebesi için geçmişte ekseri 925 ayar gümüş kullanılırken günümüzde 22 ayar altın kullanımı daha yaygındır. Bu bilezik tipi 55 mikron

[75] Faaliyeti yeniden hayata geçiren Metin Altay'a ve Altay Kuyumculuğa teşekkür ederiz.
[76] Konuyla ilgili daha fazla bilgi için bkz. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/eskisehir/kulturatlasi/sivrihisar-cebesi-ve-incili-kupesi---2009 (Son erişim: 08.06.2018).

kalınlığındaki tellerle özel cebe dokuma tezgahlarında yapılır. Esasında *Trabzon Hasırına* ve *Diyarbakır Hasırına* kabaca benzer özellik gösterse de bazı açılardan farklılıklar söz konusudur. Hasıra kıyasla çok daha kalın tellerle ve daha geniş sarılarak yapılan bir takı çeşidi olan cebe de kaşlı bileziklerdendir. Ayrıca *Trabzon Hasırı* ve *Tokat Bileziği*'nden farklı olarak *Sivrihisar Cebesi* her zaman 4 sıralı örülmektedir. Örüm işi 4 şişi bulunan özel demir tezgahlarda yapılmaktadır. Ustası tarafından bir cebe 2 günde ortaya konabilmektedir. Cebenin kaş / kilit kısmında tercihe bağlı olarak telkâri işlemeler de söz konusu olacaksa bu hem zamana hem de maliyete yansıyan bir faktör olarak bileziğe ayrıca değer katmaktadır. Söz konusu stilde esasında sadece bilezik üretilirken günümüzde gerdanlık, küpe ve yüzükle birlikte setler halinde üretimler de yapılmaktadır.

Sivrihisar Cebesi ile ilgili belirtilmesi gereken dikkat çekici bir durum da söz konusu takının üretiminin yoğun talep gördüğü zamanlarda dahi çok sayıda usta tarafından ve yaygın olarak üretilmediğidir. Nitekim cebe ustaları çoğu zaman bilgilerini paylaşmaktan kaçınmış, faaliyeti aile bireyleri ile sınırlı tutmuştur. Bu nedenle de geçmişte de günümüzde olduğu gibi cebe üretimi birkaç kişiyle sınırlı kalmıştır. Bu durumun yarattığı bir diğer sonuçsa takının Eskişehir dışında fazla tanınma imkanı bulamamış oluşudur.

Midyat Telkârisi: Süryani ustalarca Midyat'ta temelleri atılmış olan ve yüzlerce yıllık bir geçmişi bulunan telkâri günümüzde geçmişe kıyasla ciddi ölçüde gerilese de yöre iktisadi hayatında hâlâ kayda değer bir payı bulunmaktadır. Telkâri ilk olarak Musul'da 12. yy.'da ortaya çıkmış ve Suriye üzerinden Anadolu'ya yayılmıştır (Yeşilmen, 2012: 985). *Trabzon Telkârisi* bölümünde de izah edildiği üzere telkâri ile kastedilen tekniğin adıdır. Bu teknik kullanılarak pek çok obje tasarlanmaktadır. Bununla birlikte tasarımlar içerisinde takıların çok daha fazla öne çıkıyor olması konunun takı odaklı ele alınmasını gerektirmiştir. *Midyat Telkârisi* ile de kolye, küpe, bilezik, bileklik, yüzük, broş, halhal, hızma, kol düğmesi gibi çok çeşitli takılar yapılmaktadır. Bunların yanı sıra tespih, süs eşyaları, kalemlik, saat gibi objeler de yapılmaktadır. Ağırlıklı olarak gümüş kullanılan *Midyat Telkârisi*'nin bir diğer farklılığı da 22 mikronluk tellerin kullanılıyor olduğudur. Telkâri

işlemeciliğinin ana hatları önce kalın tellerle iskelet / çatı oluşturulur, daha sonra bunun içerisi daha ince tellerle ustasının tercihine göre doldurulur. Tasarımlarda ekseriyetle bitkisel ve geometrik desenler kullanılmaktadır.



Fotoğraf 583. Karakteristik *Midyat Telkarisi* İşi Takı Seti

Sektörel açıdan baktığımızda her ne kadar Mardin ile de tanınırlık kazanmış olsa da faaliyetin Midyat özelinde ayrı bir yeri vardır. Bu nedenle çoğu zaman *Midyat Telkârisi* olarak da anılmaktadır. Yapılan çalışmalar da Midyat merkezli olup 2018'de % 90'ı DİKA (Dicle Kalkınma Ajansı) ve % 10'u da Midyat Kaymakamlığı'nca karşılanacak olan toplam 3.5 milyon TL.'lik "Telkari Tasarım ve Uygulama Projesi" kapsamında Midyat'ta kompleks bir tesis oluşturulması çalışmalarına başlanmıştır. Aynı yıl Sosyal Destek Projeleri (SODES) kapsamında da Midyat'ta telkâri gümüş ve taş işleme atölyelerinde 40 kadın kursiyere meslek edindirme ve faaliyete yeni kalifiye eleman sağlama amaçlanarak bu alanda da kayda değer bir mesafe kat edilmiştir. Günümüzde Midyat'ta toplam 6 – 7 kadar atölye faaliyetini sürdürmekte olup Mardin'de de faal atölyeler bulunmaktadır. Son yıllarda elektronik pazarlama kanalları kullanılarak *Midyat Telkârisi* ürünleri çok daha geniş bir pazara ulaşabilme imkanı yakalamıştır. Buna karşılık sektörel manada bir üretici birliğinin, kooperatifin bulunmuyor oluşu, faaliyetin boyutu ve stratejik eylem

planının gerçekleştirilmesi için bir bilgi – belge arşivinin bulunmuyor olması önemli bir eksiklik olarak karşımıza çıkmıştır.

Şanlıurfa Akıtması: Şanlıurfa ile adını duyurmuş olmakla birlikte Diyarbakır'da da oldukça popüler olan bir takı grubudur. *Şanlıurfa Akıtması* veya *Şanlıurfa El Akıtması* olarak da bilinen bu ürünün de her aşaması el işçiliğine dayanmakta olup uzun soluklu bir mesainin sonunda ortaya konabilmektedir. Nitekim bu usulle yapılan ürünler oldukça büyük parçalar olup kemer, gerdanlık ve bunlarla birlikte bilezikler tasarlanmaktadır. Tasarlanacak parçanın büyüklüğüne göre 3.000 ila 7.000 parçadan oluşabilmektedir. Tekniğin temel prensibi zincir üzerine (Geçmişte gümüş yaygınken günümüzde altın kullanımı daha yaygındır) altın pulların yerleştirilmesine dayanır. Yine tasarlanan ürüne göre eğer kaş / kilit kısmı bulunacaksa buralarda da telkâri işi uygulanmaktadır. Şanlıurfa folklorunda hâlâ çok önemli bir yere sahip olan takı kültürü, altın fiyatlarındaki dalgalanmalar nedeniyle sıkıntıya girmiş, son yıllarda ise taklit / sahte ürünlerin pazarlarda geniş bir yer kaplamaya başlaması, kamuoyunda ciddi tartışmalar yaratmıştır.

Diyarbakır Hablı ve Kişniş Gerdanlık: Diyarbakır'da temelde daire ve çiçek motifli zincirlerin uçlarından sarkan kürelerin büyüklüğüne göre çeşitlendirilen; küçükler kişniş, büyükler ise hablı olarak bilinen, gerdanlık tipidir. Bu takıda da son yıllarda bileklik, kemer şeklinde alternatif tasarımlar ortaya konmuştur.

Diyarbakır Hasır Bileziği: Diyarbakır'daki bir diğer yerel ziynet çeşidi olan bu bileziğin, birleşme yeri olan kaştaki karakteristik motif (Güneşin doğuşu olarak adlandırılan) temel karakteristik olarak belirtilmiştir. Geçmişte yörede Ermeni ustalar tarafından yapılan bilezik (Hasır kelepçe olarak adlandırılmaktadır), günümüzde Anadolu'nun farklı yerlerinde yapılan hasır bileziklerle benzer özellikler sergilemektedir.

Erzurum Kaşlı Burma: Erzurum'da "Burma Kaşlı Bilezik" olarak da adlandırılan bu bilezik klasik burma bileziklerden farklı olarak özel kalıplarda çelik

kalemlerle oyulan ve "kaş" adı verilen bir bölümünün de bulunuyor olmasıdır. Burmanın kalınlığına göre çeşitli bilezikler söz konusudur.

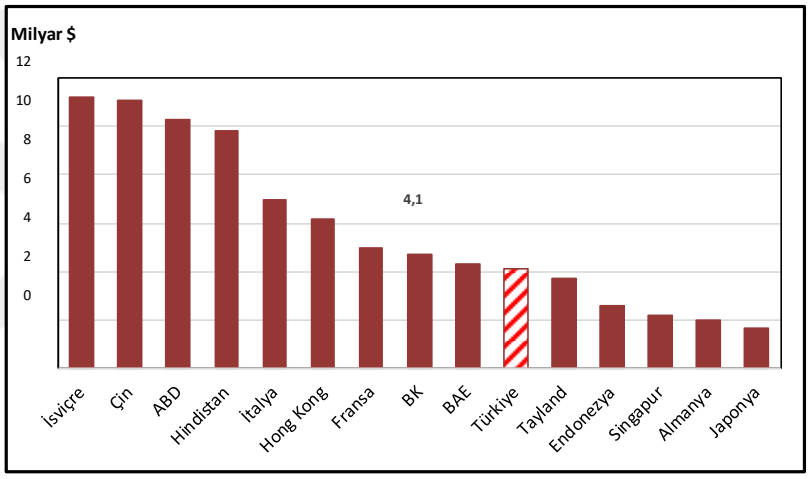
Mevlana Bileziği: Çok yeni denebilecek bir model olup 20 yıllık bir geçmişi vardır. Bununla birlikte ilk olarak Konya'da ortaya konması ve benzerinin bulunmamasıyla kısa sürede hem popüler oluyor hem de yöreyle özdeşleştirildiğinden karakteristik bir ürün olarak algılanıyor. Temelde bir kalın bir de ince burgu telin birbirine dolandırılması prensibiyle tasarlanmıştır. Kilitli bileziklerden olup kilit mekanizması da çelik uçlu kalemlerle işlenmektedir.

Elbette yukarıda sayılanlar dışında geleneksel Türk giyim – kuşamının tamamlayıcı unsurları olan pek çok takı / aksesuar daha söz konusu olup reşme / yanak döven, frenk bağı, şimra (Özellikle Şanlıurfa), parparalı, aynalı bilezik gibi ürünler sayılabilecek olsa da bunların günümüzde Coğrafi İşaret olabilirliğinden bahsetmek pek mümkün değildir.

6.7.1. Takılarla İlgili Genel Durum:

Tarihsel süreçte belli milletler belli faaliyetlerde ustalaşmışlardır. Bu durum günümüzün zanaat anlayışı ve zanaat faaliyetlerinin coğrafi dağılımıyla da kendini göstermektedir. Türklerin hayvancılık ve buna bağlı halıcılık ve Keçecilikteki ustalıkları, Arapların büyük ölçüde verimsiz olan toprakları nedeniyle ticarete yönelmeleri ve buna bağlı tüccarlık, aracılık konusundaki becerileri, ada devleti olan ve halkının sınırlı karasal kaynaklar nedeniyle denizcilik, balıkçılık ve deniz ürünleri işlemeciliği konusunda uzmanlaştığı Japonlar bu duruma birkaç örnektir. Zanaatların gelişiminde yerleşik ve göçebe hayatın gelişimi de büyük ölçüde etkili olmuştur. Bu nedenle ilk yerleşik toplumlardan Yunanlar, Mısırlılar ve Hintler büyük yapıları ve kompleks yaşam şekilleriyle pek çok gelişmenin de öncüsü olmuşlarıdır. Ayrıca geliştirdikleri inanç sistemiyle de değerli hammaddeleri (Altın, kıymetli taşlar, inciler gibi) işleyip bunları ibadethanelerinde kullanmışlardır. Bu durum binlerce yıllık süreçte hükümdarların da (Tandırının temsilcisi kabul edilen) bu değerli objelerle donatılması sonucunu ortaya koymuştur. Zamanla daha da yayılan bu faaliyet

Anadolu'da köklü bir altın ve gümüş işlemeciliği sektörünün temellerinin atılmasına vesile olmuştur. Buradaki milletler de ve daha sonra gelen Türkler de dahil olmak üzere bu köklü mirası devralarak günümüze kadar ulaştırmışlardır. Mirasın taşıyıcısı olan Ermeniler ve Rumlardan bu zanaatı öğrenen ve zamanla ustalaşan Türk zanaatkarlar ile günümüzde karakteristik bazı takılar varlığını koruyabilmiştir. Bununla birlikte değişen moda ve popüler kültürün etkisiyle yeni nesil tarafından bu gibi takılar fazlaca ilgi görmemekte, ekseriyetle bir gelenek olarak özel günlerde (Çoğunlukla yerel düğünlerde) sınırlı talep gören ürünler haline gelmişlerdir.



Kaynak: World's Top Exports, 2018.

Şekil 282. 2017 İtibariyle Dünya Takı İhracatından Elde Edilen Gelire Göre İlk 15 Ülke

Türkiye'de genel olarak takı üretimi, ticareti ve ya daha genel bir ifadeyle kuyumculuk sektörüne baktığımızda esasında bu alanda hala potansiyelini kullanamadığı görülmektedir. Çoğu zanaatın kronikleşmiş problemleri kuyumculukta gözlenmemekle birlikte sektörün kendine has problemleri varlığını katlayarak sürdürmektedir. Bunda da en büyük sıkıntı bu alanda Türk kuyumcularının markalaşamaması gelmektedir. Bölüme başlarken de ifade edildiği üzere her ne kadar bu gruptaki ürünler de birer metal işleme ürünü olsa da lüks tüketime hitap eden prestij ürünler olmasıyla bunların ayrıca değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu haliyle sektörün ekonomideki yerine bakacak olursak 2017 itibariyle dünya takı ihracatı 92.6 milyar $'lık bir sektör haline gelmiştir. Asya ülkeleri ise 49.3 milyar $

ile bu pazarın yarısından fazlasını (% 53) elinde bulundurmaktadır. İkinci sırada ise % 33.7'lik payıyla Avrupa yer almaktadır. Türkiye ise 2017'de ilk 10'da yer alırken 4.1 milyar $ kazanç sağlamış (Şekil 282), 3.6 milyar $'lık net karı ile (İthalat düşürülerek) de Çin, Hindistan ve İtalya'dan sonra 4. sırada yer almıştır. Türkiye'nin 2017'deki takı ihracatından elde etmiş olduğu 4.1 milyar $'a kıyasla aynı yıl sanayiye yönelik toplam hammadde ihracatından ise 4.5 milyar $ gelir sağlamıştır (TÜİK, 2018). Bu açıdan kıyaslandığında takı sektörünün Türkiye'ye sağlamış olduğu gelir çok daha net bir şekilde anlaşılmaktadır. Ayrıca tablo 175'te görüldüğü üzere takı ihracatından elde edilen net gelire göre Türkiye, 3.6 milyar dolarlık cirosuyla dünya genelinde 4. sırada yer almıştır. Buna karşılık dünya takı pazarında ilk 20'de yer alan firmalar arasında herhangi bir Türk işletmesi yer almamakta olup listedeki firmalardan 6 tanesi Hindistan'a, 5 tanesi de Birleşik Krallığa aittir. Türkiye'nin gelir açısından iyi bir noktada olmasını gölgeleyen sektörleşememe sorunu, ülkenin bu alandaki çok zengin bilgi birikiminin dünya kamuoyuna sunulmasında en büyük engeldir. Coğrafi İşaret odağında baktığımızda yerel üreticilerin, ustaların, uluslararası takı pazarında kendilerini göstermeleri, kısıtlı imkanlarla zaten beklenemez. Türkiye çapında büyük başarılar elde etmiş birkaç firmanın ise Coğrafi İşaret niteliğindeki takıların hem orijinal hallerinin hem de bunların günümüz moda algısına yönelik adapte edilmiş halleriyle bunları uluslararası takı pazarına sokma girişimleri yönünde, gerekirse devlet desteğiyle birtakım tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Tablo 175. Net Mücevher İhracatı Gelirlerine Göre İlk 10 Ülke

Ülkeler	Net Gelir ($)	Ülkeler	Net Gelir ($)
Çin	10.2 Milyar	Endonezya	2.6 Milyar
Hindistan	9.2 Milyar	BK	1.6 Milyar
İtalya	5 Milyar	Malezya	1.1 Milyar
Türkiye	3.6 Milyar	ABD	1.1. Milyar
Tayland	3 Milyar	Fransa	623 Milyon

Kaynak: World's Top Exports, 2018.

Coğrafi İşaretli ürünler odağında potansiyeli en yüksek ürün gruplarından bir tanesi de *Türk Takıları*'dır. Bu alandaki köklü miras, oluşmuş bilgi birikimi, Türkiye'nin dünya takı pazarındaki yeri düşünüldüğünde çok boyutlu eylem planlarıyla hem toplamda bu sektörün cirosunda hem de pek çoğu yerel ustalarca

sürdürülmekte olan bu gruptan ürünlerin daha iyi bir pozisyona taşınmasına pekala mümkün ve de kolaydır. Öte yandan söz konusu ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alındıktan sonra yapılması gerekenler de yine ya sektörün öncü firmaları ya da kooperatifleşme yoluyla ele alınmalıdır. Son yıllarda taklit / sahte ürünlerin (Özellikle altında) pazarlarda yaygınlaşmaya başlaması (Pek çoğu Hindistan ve Uzakdoğu menşeli), sahte ürünlerde karakteristik Türk takılarına ait motiflerin kullanımı, Coğrafi İşaret özelinde kabul edilemez hususlardır. Bununla birlikte lüks tüketim ürünleri olan bu takılar için sertifikalı, kimlik belgeli üretim yapılması çok önemlidir. Takı ile birlikte ustasının adı, yapım zamanı, satış tarihi, kullanılan malzemelerin niteliği (Altın ve gümüşün ayarı, varsa taşın özelliği) gibi hususları belirten bir tüketici bilgi kartının hem tüketiciye hem de üreticinin kayıtlarına dahil edilmesi daha sonraki süreçte ürün takibi ve Coğrafi İşaret denetlemesi açısından da oldukça yarar sağlayacaktır.



Fotoğraf 584. *Bartın İşi Tel Kırma* Kolye Ucu ve Sağda *Nallıhan İğne Oyası* Kolye

Son olarak Coğrafi İşaret olan ve olabilecek ürünlerin başka Coğrafi İşaret olan ve de olabilecek ürünlerle bütünleşik kullanımına yönelik olarak da Kalkınma Ajansları ve yerel yönetimlerce işbirliği yaparak sektörler arası iletişim kuvvetlendirilmelidir. Bu sayede de büyük kazanç sağlayan takı sektörü daha da kuvvetlenmiş olacağı gibi Coğrafi İşaret olmasına rağmen uluslararası arenada kendini fazla gösterememiş ve üreticisine beklenen geliri sağlayamamış ürünler de katma değerli bir şekilde pazar değerini artırabilecektir. Buna örnek olarak Coğrafi

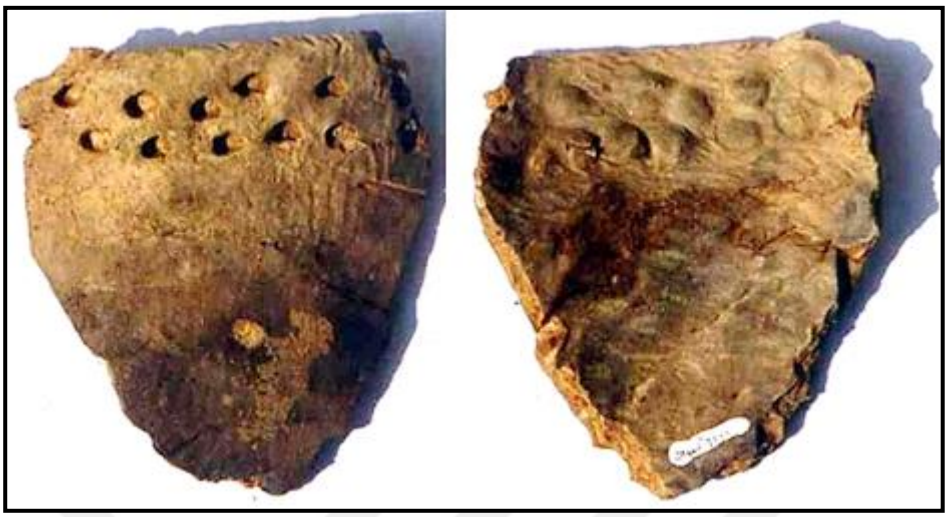
İşaretli ürünlerden *Eskişehir Lületaşı, Oltu Taşı, Bartın İşi Tel Kırma, Nallıhan İğne Oyası* sayılabilir. Örneğin *Bartın İşi Tel Kırma* ile tasarlanmış bir kolye ucu veya küpenin çevresinin *Midyat Telkârisi* veya *Şanlıurfa Akıtması* ile çevrelenmesi ürünün değerini ayrıca artıracaktır. Aynı şekilde Eskişehir'in Coğrafi İşaretli ürünü olan ve dünya çapında ün kazanmış *Eskişehir Lületaşı*'ndan yapılmış küçük topların *Sivrihisar Küpesi*'nde inci alternatifi olarak kullanımı ürüne çok daha fazla değer katabilecek mahiyettedir.

Kaynak Kişiler ve Kurumlar:

Trabzon Kazaziyesi:	Ali Altuntaş / 10 Yıllık Usta
Trabzon Hasırı:	Ali Altuntaş / 10 Yıllık Usta
Tosya Kıstısı:	Yalçın Çubukçu / 50 Yıllık Usta
	Rauf Çubukçu / 15 Yıllık Usta
Tokat Bileziği ve Perperili Küpe:	Özer Yücel / 20 Yıllık Usta
Eskişehir Cebesi:	Metin Altay / 44 Yıllık Usta
Midyat Telkârisi:	M. Zeki Tatlıdede / 10 Yıllık Usta
Midyat Nurtaş Gümüş:	Abdurrahman Taş / Mardin
Darendeliler Kuyumculuk:	Hayri Darende / Kastamonu

6.8. Çömlek, Seramik, Porselen, Çini ve Cam İşleri

Zanaat faaliyetleri içerisinde çömlekçiliğin en eski faaliyetlerden birisi olduğu düşünülmektedir (Kahveci, 1999: 102). İnsanların sıvıları veya akışkan malzemeleri taşımak için bazı araç gereçlere ihtiyacı olduğu şüphesizdir. Bununla birlikte ilk çömleğin tam olarak nasıl keşfedildiği hala bir muammadır. Fakat 2009'daki arkeolojik çalışmalar Çin'in Yuchanyan ve Xianrendong mağaralarında keşfedilen çömlek parçaları üzerinde yapılan radyokarbon testleri, buluntuların günümüzden 19.200 ila 20.900 yıl öncesine ait olduğu saptanmıştır. Bu da henüz avcı – toplayıcı insanlar zamanında dahi bu gibi nesnelerin yapılabildiğini göstermesi açısından çok önemli bir veridir.



Fotoğraf 585. Dünyanın Bilinen En Eski Çömlek Kalıntısına Ait Parçalar[77]

Anadolu'da ise Çatalhöyük, Hacılar ve Demircihöyük'te günümüzden 9000 yıl öncesine tarihlenen seramik kalıntıları bulunmuştur. Bunun yanı sıra Türkiye'nin muhtelif yerlerinde çok sayıda ve türlü özellikte çömlek kalıntıları pek çok yerde bulunmuştur. Medeniyet tarihi en eski yerlerden biri olan Anadolu Yarımadası için de bu durum olağandır. Türkiye'nin hammadde açısından avantajlı durumu ve bu alanda köklü bir kültürel mirasa sahip oluşu ile bu ürün grubu için dünyanın sayılı ülkelerinden birisi olmasına vesile olmuştur.

Türkiye'deki bu ürün grubuyla ilgili belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan karakteristik ürünleri izaha başlamadan evvel kavramlar ve kapsamlarını izah etmek gerekir. Seramik, çömlek, porselen ve çini temelde hammaddesini toprağın oluşturduğu ürünlerdir. Aralarındaki temel fark pişirme süre ve ısı derecesi ile dekorlama tekniğindeki farklılıklardan ileri gelmektedir. Bunlar içerisinde en eskisi olan çömlek; topraktan veya daha da sınırlı bir ifadeyle kilden yapılan kapların düşük ısıda pişirilmesiyle elde edilen ürünlerin genelini, bu ürünlerin imalatı da çömlekçilik olarak ifade edilmektedir. Çömlekler sabit veya hareketli tornada (çömlekçi çarkında) olacak şekilde 2 farklı usulde elde edilir. Günümüzde çömlekçilik ürünlerinden daha yaygın olan seramik; yine hammaddesi kil olan, tornada veya

[77] Makalenin devamı için bkz. https://www.thoughtco.com/yuchanyan-cave-hunan-province-china-173074 (Son erişim: 03.03.2018).

kalıpla şekillendirilen ve çömlek gibi düşük ısıda fırınlanarak sabitlik kazandırılan her türlü eşyayı ifade etmektedir. Seramiklerin çömleklerden farkı ise sırlı ve de çoğu zaman dekorlu ürünler olmasından kaynaklanmaktadır. Son olarak porselenler ise yine hammaddesini kil ve buna ilaveten üreticilerin kendilerince belirledikleri formülasyona göre kuvars, bentonit, dolomit gibi minerallerin ilave edildiği, ergiyene kadar ısıtılarak camsı bir form kazandırılan eşyaları ifade etmektedir. Tüm bunlardan farklı olarak çiniler ise esas olarak dekorlama tekniği ile bir bütün şeklinde seramiği ifade etmektedir. Temelinde belli bir formülasyona göre yapılan seramik ürünlerin dekorlanmasını ifade etmekle birlikte başlı başına bir ürün grubu olarak değerlendirilmektedir.

Yapılan çalışmalar Türklerin henüz 7. yy.'da Orta Asya'da pişmiş toprak ürünler konusunda uzmanlaşmış olduğunu göstermektedir (Doğanay, 2010: 172). Yüzlerce yıllık bilgi birikiminin ardından bugünkü Türkiye Cumhuriyeti sınırları dahilinde ise hem hammadde hem kültürel miras hem de bu alandaki insan hazinesiyle söz konusu ürünlerin üretiminde çoğu ülkeden avantajlı konumdadır. Bununla birlikte söz konusu ürünlerden porselenler bir kenara bırakılacak olursa diğerlerinde 1990'lardan sonra çok ciddi boyutlarda gerilemeler olmuş bazı yerlerde faaliyet tamamiyle sönmüş (Ayaş, Şereflikoçhisar, Divriği gibi), bazı yerlerde ise birkaç üreticiyle (Manisa/Kula, Muş, Tunceli, Bitlis/Hizan gibi) temsil ettirilmeye devam etmektedir. Özellikle mutfaktaki kullanım eşyalarında çelik, cam ve son olarak plastiğin yaygınlık kazanmaya başlaması bu alandaki ürünleri büyük ölçüde geriletmiştir. Sektörün başlıca ürünlerinden testilerin / bardakların yapımı da aynı sebeplerden ötürü çoğu yerde neredeyse bütünüyle ortadan kalkmıştır. Faaliyetin devamlılığının sağlandığı yerler ekseri turizme bağlı olarak satışların devam ettiği (Avanos, Menemen gibi) ya da belli bir ürün özelinde üretimin sürdüğü (Gümüşhane, Manisa gibi) yerlerdir. Özellikle ikinci gruptan üretimin yapıldığı yerde topraktan kap kacak yapımının kadınlarca ortaya konması ve annelerinden kızlarına aktarılan bir bilgi birikimi şeklinde devam etmesi önemli ölçüde etkili olmuştur. Günümüzde porselenler hariç diğer toprak temelli ürünlerin üretimi güveç kabı, testi veya dekoratif süs eşyaları yapımıyla sınırlı olarak devam etmektedir. Geçmişte yaygın

olarak turşu, peynir, tereyağı gibi gıdaların saklandığı içi sırlı kaplar ve bardaklar ise neredeyse bütünüyle ortadan kalkmıştır.

Bu ürün grubunu Coğrafi İşaret odağında ele aldığımızda dünyanın farklı yerlerinden pek çok yerde ürünlerin bu kapsam dahiline alınmasına gayret ettikleri görülmektedir. Hatta AB ülkelerinde de mevcut şartlarda zanaat ürünleri Coğrafi İşaret kapsamına alınmıyor olsa da müzakereler sonucu bu ürünlerin de kuvvetle muhtemel Coğrafi İşaret tanınırlığı elde etmesiyle şimdiden gündeme getirilen seramik ve porselen işleri bulunmaktadır. 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bu gruptan ürünler içerisinde özellikle seramiklerin öne çıktığı görülmektedir. Aynı zamanda paydaşımız olan Hindistan'da bu alandaki zengin potansiyelini Coğrafi İşaret uygulamasıyla da koruma altına almaya çalışmaktadır. Ülkenin özellikle kuzeybatısında, Pakistan sınırındaki Racastan'da sürdürülmekte olan çömlekçilik faaliyetleri kapsamında her bir ürün ayrı ayrı Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. *Molela Kil İşleri* ya da daha genel adıyla *Molela Çömlekleri* (Molela Clay Work), *Jaipur / Caypur Mavi Seramikleri* (Blue Pottery of Jaipur) ve *Pokaran Çömlekleri* (Pokaran Pottery) en karakteristik toprak ürünlerdir. Buraya komşu olan Uttar Pradeş Eyaleti ise ülkenin çömlekçilikte öne çıkan bir diğer merkezidir. Günümüzde *Khurja Seramikleri* (Khurja Pottery) ve *Nizamabad Siyah Çömlekleri* (Nizamabad Black Pottery), Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bunlardan özellikle *Jaipur / Caypur Mavi Seramikleri* dikkat çekici örneklerdir. Günümüzde Türkiye'de de benzerlerine rastlanan bu ürün esasında Hindistan'a olan Türk akınları sonrasında yerli halk tarafından öğrenilmiş ve asırlardır tekniğine sadık kalınarak yapımı devam etmiş bir seramik işi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bugün Hindistan ve Türkiye'dekine benzer bu seramik işlerine Orta Asya'daki Türk mezarlarında tesadüf edilmektedir. Söz konusu faaliyet Türklerin Orta Asya'dan çevreye doğru göç rotaları boyunca yayılmış ve günümüzde Hindistan'ın bir Coğrafi İşareti olarak *Jaipur / Caypur Mavi Seramikleri* adıyla yapımı devam etmektedir[78].

[78] Ürünün tarihi ve yapım aşamaları ile ilgili daha fazla bilgi için şu kaynaklar incelenebilir; http://www.bluepottery.net/Default.aspx, http://www.dsource.in/resource/blue-pottery-jaipur-rajasthan-0/products ve http://plan.rajasthan.gov.in/content/industries/handmadeinrajasthandepartment/artandcraft/bluepottery/bluepottery-jaipur.html (Son erişim: 03.03.2018).

Buna benzer bir diğer Coğrafi İşaretli ürün de *Khurja Seramikleri* olup benzer şekilde Türk ve de İran etkisiyle gelişmiş, yörede 500 yıllık mazisi bulunan toprak işlerdir. Günümüzde Khurja şehri, Hindistan'ın seramik işleri başkenti olarak bilinmektedir.



Fotoğraf 586. Hindistan'ın Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Jaipur / Caypur Mavi Seramikleri*[79]

Konuya bir de çok farklı bir lokasyondan örnek vermek gerekirse Peru'daki *Chulucanas Seramikleri* dikkat çekmektedir. Peru'nun Piura Bölgesi'ndeki Chulucanas kasabası ile özdeşleşmiş olan bu seramikler, Coğrafi İşaret kapsamında da ideal bir emsal olarak WIPO gündemine alınmıştır. Peru'daki yerel makamlarca tescili yapılmış olan bu seramikler hem tabii hem de beşeri açıdan bulunduğu bölgeyle sıkı bir bağlılık göstermektedir. *Chulucanas Seramikleri*; kil, kum, mango yaprakları ve iklim şartlarının bir araya gelmesiyle ortaya konan bir ürün olarak özetlenmektedir. Bu seramikler, siyah rengin hakim olduğu ve az sayıda boya malzemesi (Yapraklar ve renkli topraklar kullanılarak) ile dekorlanmaktadır.

[79] Tasarımları ve konuyla ilgili detaylı bilgileri bizlerle paylaşan "Jaipur Blue Pottery Art Center" yetkililerine ve seramik sanatçısı Sayın Anil Doraya'ya teşekkürlerimizi sunuyoruz. Fotoğraftaki tasarımların tamamı Anil Doraya'ya aittir.

Günümüzde geleneksel tipte üretimin yanında modern tarzda dekorlamalar da söz konusudur.



Kaynak: https://tr.pinterest.com/jaredsd/chulucanas-pottery/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 587. Klasik ve Modern Tarzda Tasarlanmış *Chulucanas Seramikleri* Örnekleri

Son olarak konuya Avrupa'dan bir örnek vermek gerekirse Slovakya'da Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Modranska Majolika / Modra Seramikleri*'dir. Slovakya'nın Bratislava Bölgesi'ndeki Modra şehriyle özdeşleşmiş olan bu seramikler, yörede 400 yılı aşkın bir süredir yapılmaktadır. Günümüzde sofra takımlarından süs eşyalarına, banyo eşyalarından panolara varıncaya değin çok çeşitli tasarımlarla üretimi yapılmaya devam etmektedir.



Kaynak: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Modra_ceramics (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 588. Klasik *Modra Seramikleri* Tasarımı Eşyalar

Türkiye'nin bu gruptaki Coğrafi İşaretli ürünlerini ele aldığımızda 2018'in ikinci yarısı itibariyle toplamda toprağa dayalı 3 tane, 1 tane de cam ürün bulunmaktadır. Bunlar;

Kütahya Çinisi: Bu ürün grubunun ilk Coğrafi İşaretli ürünü olup 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Çinicilik ile ilgili Türkiye'de faaliyetin başlangıç noktası kabul edilen İznik'te konuyla ilgili detaylı bilgi verilmiş olduğundan burada sadece *Kütahya Çinisi* karakteristiği üzerinde durulmuştur.

Kütahya'da seramik üretimi Frigler zamanında başlar ve Bizans Dönemi'ne kadar devam eder (Duymaz, 1998: 36). Kütahya'da çinicilik tıpkı İznik'teki gibi bir dönem neredeyse tamamiyle ortadan kalksa da bu kısa bir süre devam eder. 1800'lerin başlarında büyük ölçüde ortadan kalkan çinicilik 1800'lerin sonlarına doğru yeniden canlanır ve kesintisiz olarak bugünlere kadar ulaşır (Duymaz, 1998: 36). *Kütahya Çinisi* başlangıçta *İznik Çinisi* taklidi doğal olarak da Uzak Doğu izleri taşıyan bir teknikle gelişse de zamanla kendine has bir karakter kazanmıştır. Kütahya'daki çinicilikte Ermeni ustaların ortaya koymuş olduğu ve ekseriyetle kiliselere ait objeler olarak tasarlanmış panolar da *Kütahya Çinileri* arasında ayrı bir önem taşıyan tarihi vesikalar mahiyetindedir. Aradan geçen uzunca bir duraklama

süresinin ardından 1920'lerde çinicilik adına ilk girişimler başlar ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında da kayda değer gelişmeler yaşanır. Her ne kadar başlangıçta seramik imalatına yönelik altyapı çalışmaları söz konusu olsa da zamanla seramikçiliğin bir kolu olarak çinicilikte de kayda değer gelişmeler yaşanır. Sektör 1970'lerden itibaren hızlı bir gelişim yakalar ve Kütahya genelinde seramik, çini ve porselen endüstrisi ilin en önemli iş kollarından olur. Nitekim günümüzde sayılan ürünlerle ilgili olarak Türkiye'de akla ilk gelen yer de Kütahya'dır.



Kaynak: Hayat Türkiye Ansiklopedisi, 1964.

Fotoğraf 589. 1920'lerin Sonlarında Kütahya'da Çini İşlemeler Yapan Genç Kadınlar

Kütahya Çinisi için temel girdi ve başlangıç noktası elbette bu iş için gerekli vasıflı minerallerin tedarikidir. Çini çamuru özellikle 1960'lardan itibaren Dümbüdek'ten temin edilen toprakla yapıldığından "Dümbüdek Toprağı" olarak da anılmaktadır. Kil ise geçmişten beri Eskişehir (Mihalıççık)'den temin edilmiştir. Çini çamuru için toprağa, kil, kuvars, feldspat ve kalker / tebeşir katılıp suyla kaynatılır ve 1 gün dinlenmeye bırakılır. Çini çamuru hazırlanırken malzemelerin terkibinde bazı değişiklikler olabilir. Örneğin; çamurun içeriği % 80 kuvars içeriyorsa "Taş Çini" olarak adlandırılan bu malzeme ayrı bir sınıfta değerlendirilmektedir. Sonrasında eleklerden geçirilir ve tekrar durultma havuzlarında dinlenmeye bırakılır. Süzme işlemi birkaç tur daha devam eder ve nihai aşamada elle yoğurulur. Şekillendirme aşamasına başlamadan önce künteleme yapılarak çamurun içerisindeki hava

kabarcıkları uzaklaştırılmaya çalışılır yani bir nevi preslenir. Geçmişte yaygın olarak elle yapılan bu işlem günümüzde preslerle yapılmaktadır. Elbette tasarlanacak işleme göre farklı uygulamalar da söz konusudur. Buna göre çamur malzemeleri 3 çeşit harmanlamayla hazırlanır; çark, döküm ve pres harmanlar. Çark harmanda; duvar tabağı, vazo, şekerlik; döküm harmanda biblolar, bardaklar, ibrikler; pres harmanda ise duvar panoları, plakalar hazırlanır. Harmanlama işleminin ardından malzemeler havuzlarda 1 – 2 gün dinlenmeye bırakılır. Sonrasında eleklerde süzme işlemi gerçekleştirilir. Hazırlanan bu üç farklı terkip tasarlanacak objeye göre türlü şekillerde tasarlanır. Örneğin; karo ve panolarda doğrudan doğruya granül haldeki malzeme preslenerek; daha akışkan haldeki malzeme ise ya alçı kalıplara döküm ya da biraz daha kıvam kazandırılarak vazo, ibrik, sürahi gibi tasarımlar için sucuk hale getirilmiş olan çini çamuru torna tezgahında alçı üzerine sıvanarak tasarlanmaktadır. Bu noktada istenilen form kazandırıldıktan sonra fırınlarda 1050º – 1100ºC'de pişirilirler. Bisküvi pişirme denilen bu işlem objenin büyüklüğüne göre 12 ila 20 saat kadar sürmektedir. Ertesi gün fırınlardan çıkartılan objeler üzerine dekorlama işlemine başlanır. Bunun için ilk etapta aydınger kağıtlarına delikler açılarak oluşturulan şablonun seramik yüzeye aktarılması gerekmektedir. Bu aşamada aydınger yüzeye yayılır ve kömür tozu serpilerek desenin seramik yüzeye çıkması sağlanır. Bu desen fırçalarla tahrir aşaması denilen işlemle düzgün bir şekilde çizilerek taslak oluşturulur. Sonrasında ise sanatçının zevkine veya klasik tasarımlarda belli renkler kullanılarak boyama işlemine geçilir. Kobalt mavisinin yüksek ısıya çok dayanıklı olması nedeniyle çinicilikte sıkça kullanılmış ve bu nedenle de çinicilikte mavi renk çoğu zaman hakim olmuştur. Renklendirmede ekseriyetle oksit boyalar ve ithal hazır boyalar kullanılmaktadır. *Kütahya Çinisi* için de hakim renkler kobalt mavisi, turkuaz, mangan moru, yeşil ve sarıdır. Renklendirmeden sonra ise sırlama işlemine geçilir. *Kütahya Çinisi* ekseri sıraltı teknikle dekorlanır. Sıraltı teknikte doğrudan seramik üzerine işlenen desen sonrası üzeri sırlanarak fırınlanır. Kullanılan sır malzemesinde yine temel malzeme kuvars olmak üzere feldspat, bor, kalker ve kurşun[80] kullanılmaktadır. Sırlama işlemi

[80] Kurşun içeren objelerin sofra takımlarında veya gıda ile temas edecek eşyalarda kullanılmadığına Coğrafi İşaret dosyasında da özellikle dikkat çekilmiştir.

plakalar için püskürtme, diğer ürünler için ise daldırma yoluyla yapılır ve sonra 900ºC'de 11 – 12 saat pişirilen çiniler ertesi gün fırınlardan çıkartılır.



Kaynak: Kütahya Müzesi Müdürlüğü arşivi.

Fotoğraf 590. 1927 Yılı Mehmet Çini'nin Çini Fabrikası



Kaynak: Dolmabahçe Sarayı 75 numaralı odada bulunan 87/44 Envanter Nolu soba.

Fotoğraf 591. Dolmabahçe Sarayı'ndaki Kütahya Çinisi Soba: Kitabesinde "*Osmanlıca Kütahya Mamulatı Hacı Ethem Fabrikası, Ermenice Olarak Ustası Kosbikyan*" Yazmaktadır

Kütahya Çinisi'nin sektörel durumuna baktığımızda, daha önce de bahsedildiği gibi söz konusu bu faaliyet veya daha genel bir ifadeyle seramik işleri açısından Türkiye'nin en gelişmiş yeri Kütahya'dır. Çinicilik sektörü de zaman zaman gelişme – duraklama – gerileme göstermiş olsa da yine de varlığını ve önemini korumayı başarmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminin sonlarına doğru Kütahya'daki çinicilik önemli ölçüde gerilemiş, 1864'te 24 kadar olan imalathane sayısı, 1920'lere gelindiğinde birkaç atölyeyle sınırlı kalmıştır (Bayartan, 2008: 41). Cumhuriyet döneminde en büyük yükseliş 1970'lerde yaşanmış, 30 kadar olan atölye sayısı 200'ü geçmiştir. Fakat 2000'lerden itibaren özellikle Çin pazarının etkisiyle ve bazı malzemelerin tedarikinde dışa olan bağımlılık nedeniyle sektör yeniden zayıflama eğilimine girmiş ve günümüzde Kütahya'da 458 kadar çini atölyesinde faaliyet sürdürülmeye devam etmektedir[81]. Sektör temsilcileri bu sayının 500'ün üzerinde olduğunu, özellikle kayıt dışı ve de ürün kalitesini büyük ölçüde düşüren korsan üreticilerle sayının net bir şekilde bilinemediği belirtmişlerdir.

Kütahya Çinileri ekseri dekoratif ürünler olarak tasarlanmaktadır. Duvar tabakları, vazolar, masa üstü objeleri, şamdanlar, şekerlikler, kültablaları, duvar karoları yanı sıra kaplama ürünleri olarak özellikle camilerde, şöminelerde ve panolarda kullanılmaktadır. Motifler arasında ise lale ve gül başta olmak üzere karanfil, çiğdem, nar, haşhaş gibi bitkisel motifler, geometrik şekiller, hayvansal figürler ve özel bir kompozisyon olan ebruli samur kullanılmaktadır. *İznik Çinisi* özellikle Saray'ın etkisi altında kalarak bir gelişim göstermiş olmasına karşın Kütahya'da hem Saray hem de sivil etkinin izleri görülmektedir. Bu açıdan bezemelerde İznik'e kıyasla çeşitlilik çok daha fazladır. Her ne kadar bir dönem Kütahya'da çini kalitesinde çok ciddi bir düşüş olsa da daha sonraları bu alanda yeniden eski kalite yakalanmaya başlanmıştır.

[81] İşletme sayısı ve konuyla ilgili diğer envanter bilgileri için bkz. http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-159254/cinicilik-sanati.html (Son erişim: 11.11.2018).



Fotoğraf 592. Çeşitli *Kütahya Çinisi* Tasarımlardan Örnekler

Sektörel açıdan bakıldığında Kütahya'da irili ufaklı çok sayıda işletme bulunmakla birlikte bunların çok azında el işçiliği ile sanatsal değeri yüksek prestij ürünler ortaya konmaktadır. Üretimin önemli bir kısmı endüstriyel ölçekte ve serigrafi tekniğiyle hazırlanmaktadır. Dönemin Sanayi Bakanlığı ve Federal Almanya'nın de desteklediği ÇİNİKOOP ise 1978'de karara bağlanarak temelleri atılmış ve 1982'de işletmeye açıldıysa da sermaye sıkıntısı nedeniyle 1987'de Evliya Çini Atölyesi'ne kiralanmıştır (Sümer, 1998: 138; Kahveci, 1999: 106). Sonrasında ise büyük umutlarla tesis edilen bu işletme de atıl hale gelmiştir. Günümüzde küçük / butik ölçekli üreticiler "Kütahya Fotoğrafçılar Çiniciler ve El Sanatları Esnaf ve

Sanatkarlar Odası" bünyesinde birlik oluşturmuşlardır. Ayrıca Kütahya Çini ve Seramik Üreticileri ve Sanatkârları Derneği (KÜÇİSAD) ile Kütahya Çini Seramik İmalatçıları Küçük Sanayi Sitesi Yapı Kooperatifi olmak üzere 2 ayrı birlik daha söz konusudur.

İznik Çinisi: Her ikisi de birer Coğrafi İşaret olan İznik ve Kütahya Çinileri ile ilgili olarak kısaca çinicilik üzerinde durulması gerekir. Konuya başlarken de ifade edildiği üzere "Çini" ile kastedilen tek başına çömlekçilikteki gibi bir mamul / ürün olmayıp, daha ziyade pişmiş topraktan ürünler ve bunların bezenmesi sanatını ifade etmektedir. Çini, esasında seramik ana başlığı altında değerlendirilebilecek bir ürün olsa da hamurunun içeriği ile diğer seramik işlerinden bazı farklılıklar göstermektedir. Bu açıdan da çini için seramik ve porselen arasındaki bir ara ürün ifadesi daha uygun olacaktır. Desen açısından ise zamanla her ne kadar ilk ortaya konduğu alan pişmiş toprak ürünler olsa da daha sonra plastik sanatların pek çok alanında ve giyim modasında kumaşların deseninde "Çini Deseni" olarak ifade edilen bezeme sanatı yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Desen, zamanla seramik malzemenin o kadar ötesine geçmiştir ki çini ile adeta sadece desen çalışması anlaşılır hale gelmiştir.



Fotoğraf 593. Yıldız Porselen Tasarımı İznik Serisi Yaprak Dilimli Tabak

İznik geçmişten beri çinicilik ve genel manada seramik işleriyle tanınan bir yer olmuş, yörede faaliyetin geçmişi 4. yy.'a kadar dayanmaktadır (Gökçe, 2018: 1). İznik, henüz Bizans dönemindeyken de önemli bir çini merkeziyken Osmanlı İmparatorluğu döneminde de bu merkezi konumunu korumuş, özellikle 14. yy. ile 17. yy. arasında bu alanda rakipsiz olmuştur (Kahveci, 1999: 103). İznik'te ortaya konan çinilerin 15. ve 16. yy.'larda ekseri Çin etkisi altında kaldığı özellikle de Ming Hanedanlığı (1368 – 1644) döneminin izlerini taşıdığı görülmüştür (Cox, 1953: 344; Hellman, 2010: 117; Avşar ve Avşar, 2014: 4). Hatta başlangıçta birebir Çin tarzının bir nevi taklidi olarak gelişmiştir ki bu nedenle de söz konusu zanaat "Çini" yani Çin'e ait olan Çin-i adıyla anılagelmiştir. Bu dönemin Çin etkisi özellikle sadece mavi – beyaz renklerde tasarımların yapılmasıyla kendini ayrıca belli etmektedir. Fakat sonraları İznik'te, Osmanlı İmparatorluğunun güçlenmesi ve saraya yönelik tasarımların yapılmasıyla bu alanda bir orijinallik yakalanmış ve başlı başına *İznik Çinileri* olarak kendine has bir tarz gelişmiştir. Fakat İznik'teki çiniciliğin 17. yy.'dan itibaren gerilemeye başlamasıyla boşluk *Kütahya Çinisi* ile doldurulmaya başlanmıştır (Aslanapa, 1993: 332). Evliya Çelebi'de Seyahatnamesi'nde yöredeki bu gerilemeyi Seyahatnamesi'nde şu şekilde ifade etmiştir; "*…9 yerde usta kâşî çini işlikleri vardır. Ahmed Han zamanında 300 işlik varmış, zulümden viran olmuştur*.". Bu gerileme şüphesiz bir anda olmamış zamanla sarayın talebinin azalması, kişisel siparişlerin yeterli olmayışı, Kütahya'nın pazara girmesi ve son olarak çini atölyelerinin bulunduğu yerde çıkan büyük yangın sektörü yakın yıllara değin tek bir temsilcisi dahi kalmayacak şekilde silmiştir. *İznik Çinisi*, 1700'lerde neredeyse bütünüyle hiçbir formülasyonu günümüze ulaşmayacak şekilde ortadan kalkmıştır. Zaman zaman faaliyeti yeniden canlandırmak adına girişimler yapıldıysa da sonuçsuz kalmıştır. Hatta Yıldız Porselen Fabrikası da başlangıçta "Yıldız Çini Fabrika-i Hümayûnu" adıyla *İznik Çinisi*'ni yeniden üretmek gayesiyle kurulduysa da daha sonra porselen imalatına yönelinmiştir. Ancak 1980'lere gelindiğinde uluslararası işbirliği ile birtakım girişimler olmuş ve 1985'te de ilk müspet adımlar atılmıştır. *İznik Çinisi* ile ilgili 10 yıl şahsi atölyesinde yoğun çalışmalar sonucu bu zanaatı yeniden keşfeden ünlü Çini ve Gravür Sanatçısı Faik Kırımlı (1935 – 2011)

olmuştur[82]. Esasında konuya bu açıdan bakıldığında günümüzdeki İznik Çiniciliği'nin bir sanat ve iktisadi faaliyet halini almasının mazisini kabaca 30 yılla sınırlandırmak mümkündür. Öte yandan her ne kadar arada büyük bir kesinti olsa da Türk kültürünün en köklü sanatlarından biri olduğu da inkar edilemez.

Bir Coğrafi İşaret olarak *İznik Çinisi*'ni incelediğimizde ise dönemin İznik Belediye Başkanlığı'nın girişimleriyle 2009'daki ilanıyla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Aynı zamanda bu ürün grubunun 2. Coğrafi İşaretli ürünü olmuştur.

Seramik grubundan bir ürün olan *İznik Çinisi* için ilk olarak gövdeyi / zemini oluşturacak malzemenin hazırlığı yapılmaktadır. Çini hamuru için ise temel malzeme ise kuvarstır (SiO_2). İçeriğinde diğer seramik ürünlerin aksine % 80 – 85 gibi büyük bir oranda kuvars bulunuyor olması ürünü dayanıklı hale getirmesi yanı sıra bir o kadar da çalışılması güç bir hale sokmaktadır. Geri kalan malzemeleri ise kil (İllitik kil), frit (Cam tozu, sırlama aşamasında da kullanılmaktadır) oluşturmaktadır. Astar malzemesi olarak yine kuvars, kil ve frit kullanılmakla birlikte bu defa ayran kıvamında akışkan bir malzeme hazırlanır. Gövde hamuru için ilk olarak toz haldeki malzemeler geleneksel üretim yönteminde suyla karıştırılıp sert bir hamur kıvamında yoğurulur. Elde edilen hamur, klasik pano hazırlama için bez serilmiş ahşap kalıplara basılır. Geleneksel yöntemde "Tap Tap" yöntemi de denilen kalıplara elle vurarak / döverek basma şeklinde yapılırken günümüzde pres makineleri kullanan atölyeler de bulunmaktadır. Bu esnada hamurda kuvarstan kaynaklı olarak gözenekli bir yapı oluşmaktadır. Sonrasında hamurun içeriğindeki nemin uçması için hava şartlarına göre değişmekle birlikte 3 – 4 hafta kurumaya bırakılır. Bazı ustalar 1 hafta 10 kurutmanın da yeterli olduğunu belirtmekle birlikte kuruma süresi arttıkça kalitenin arttığı da ifadeler arasındadır. Kuruyan malzemeler zımpara işleminden geçirilmekte olup bunun için boğumlu yüzeyi bulunan zımpara tezgahları üzerinde sürtülerek pürüzler giderilir. Zımparalama işleminin ardından bisküvi pişirme denen 900ºC'de ilk pişirme yapılır. Pişen malzemeler birkaç gün daha fırınlarda bırakılır ve fırınlarda

[82] Sanatçının biyografisi için bkz. http://www.biyografya.com/biyografi/3982 (Son erişim: 11.04.2018).

yavaş yavaş soğumaya bırakılır. Daha sonra yukarıda malzemeler sıralanan astar malzemesiyle astarlama / astar çekme işlemine geçilir. Astarlama işleminin ardından da 9 – 10 gün daha kurumaya bırakılır ve ikinci defa pişirilir. Bundan sonraki aşama en uzun zamanı alan ve ürüne asıl sanatsal kimliğini kazandıran dekorlama aşamasıdır. *İznik Çinisi* için dekorlama çok önemli bir aşama olup belli renk ve stillere bağlı bir gelişim söz konusu olsa da son yıllarda özgün çalışmalar da ortaya konmaktadır.

Dekorlamada ilk olarak astarlanmış olan yüzeye şablon olarak desenin aktarılması gerekir. Bunun için de aydınger kağıdına iğnelerle delinerek işlenmiş desen seramik gövdeye serilir ve üzerine kömür tozu serpilerek yayılır. Deliklerden geçen kömür tozları yüzeyde deseni oluşturur. Oluşan bu desen kontur kalemleriyle siyah renkle taslak oluşturacak şekilde çizilir. Daha sonra ise boyama işlemine geçilir. *İznik Çinisi* için sıraltı tekniğine uygun renklerin kullanımı çok önemlidir. Ürünün tarih kısmında da belirtildiği üzere başlangıçta mavi – beyaz hakimken zamanla Türk üslubunun gelişmesiyle belli modeller için belli renklerin kullanımı ortaya çıkmıştır. Kullanılan boyalarda özellikle demir oksit, kobalt oksit, krom oksit, mangan oksit ve kalay oksit gibi renk veren oksitler (Oksit boyalar) kullanılmaktadır. *İznik Çinisi* için temel renkler kobalt mavisi ve turkuaz / firuzedir. Bu renklerin yanında açık ve koyu eflatun / mangan moru, mercan kırmızısı, yeşil, sarı, beyaz ve siyah renkler de yaygın olarak kullanılan diğer renklerdir. Söz konusu renklerden mercan kırmızısı veya İznik Kırmızısı olarak da adlandırılan karakteristik rengin, elde ediliş biçimi ve fırınlama aşamasından sonra kabarması / bombeli bir hal alması da *İznik Çinisi* için bir diğer karakteristik olarak dikkat çekmektedir. Boyanan gövdede fırınlama öncesinde ve sonrasında renkler sıcaklığa bağlı olarak değiştiğinden nihai aşamada çok farklı bir görüntü ortaya çıkmaktadır. Ayrıca boyama işleminin ardından sırlamanın yapılması ve sırrın fırınlama aşamasından sonra objeye porselen parlaklığı kazandırması da renklerin görüntüsünü etkilemektedir. Dekorlama işleminin ardından sırlama yapılır ve kullanılan sırda da kuvars bulunmaktadır. *İznik Çinisi* için yaygın olan sıraltı tekniğidir[83]. Sır malzemesi

[83] Seramik dekorlamada sıraltı, sırüstü ve hem sıraltı hem sırüstü (Minai) teknikler uygulanmaktadır.

ile kaplanan obje 3. ve son fırınlama işlemi tamamlanan çini, ertesi gün fırından çıkartılır. Fırından çıkan ürünün kusursuzluğu biraz şansa dayanmaktadır. Geçmişte (15. ve 16. yy.'larda) % 50 fireyle çalışan sektör, ki bu gibi değerli bir ürün için çok büyük bir zayiat, günümüzde de % 20 – 25 zayiatla çalışmakta, bozuk olan ürünler imha edilmektedir. Nihai aşamada her bir obje ortalama 60 – 70 defa elden geçmektedir. Ayrıca her bir aşamada farklı kişiler tarafından yapılmaktadır ki bu da ürünün değerini daha da artıran bir diğer faktördür.



Kaynak: http://www.sultanahmetcamii.org/tr/ (Son erişim: 17.05.2018).

Fotoğraf 594. Sultan Ahmet Cami'deki *İznik Çisini* Tasarımlardan Örnekler

Çinicilik çok uzun yıllar varlığını koruduğundan zaman zaman dünya ve ülke genelindeki moda akımlarından etkilenerek farklı dönemlerde farklı stiller ortaya konmuştur. *İznik Çinisi*'nde özellikle Rumi ve Hataî stil, geometrik ve tabiat unsurlarına ait bezemeler hakimdir. Tabiat unsurlarından lale (Allah kelamını sembolize eder) başta olmak üzere gül (Hz. Muhammed'i simgeler) karanfil, servi, çeşitli çiçekler, nar, haşhaş, ceylan, geyik, aslan gibi hayvan figürleri, gemi / kalyon, pelenk ve şahi benek motifleri en yaygın olanlarıdır. Pano ve duvar kaplamalarında Selçuklu motifleri ve yazılar da oldukça yaygın olarak işlenmiştir. Tasarımlarda simetrik olduğu kadar asimetrik kompozisyonlar da oldukça yaygındır.



Kaynak: http://gorselsanatlardeposu.blogspot.com/2011/10/cini-desen-ornekleri.html (Son erişim: 11.04.2018).

Fotoğraf 595. Belli Başlı *İznik Çinisi* Motiflerinden Örnekler

İznik Çinisi için sektörel duruma baktığımızda menfi ve müspet gelişmelerin bir arada olduğu bir durumdan bahsedilebilir. Ürünle ilgili en önemli ve de umut vaat eden durum değerli bir ürün olarak hala belli bir kesim tarafından biliniyor olması öne çıkmaktadır. Özellikle geçmiş yüzyıllara ait (Ekseri 15. yy.) İznik çinilerinin oldukça değerli olmaları çok uzun bir süre yapılmamış ve üretiminin tamamiyle kaybolmuş olmasının büyük etkisi vardır. Buna en somut örnek olarak tüm dünyanın dikkatinin tekrar *İznik Çinisi*'ne yoğunlaşmasında etkili olan 2018'de Christie's Müzayede Evi'nde 39,3 Milyon TL.'den satılan (5,4 milyon Pound) "İznik Çinisi Tabak" olmuştur. Neredeyse 400 yıla yakın bir süre tamamiyle ortadan kalkmış bir ürün için kabaca 30 yıllık kısa bir süre içinde yeniden büyük bir başarı yakalanması yadsınamaz bir gerçektir. Son yıllarda İznikli Çini Sanatçılarının ulusal ve uluslararası müsabakalarda sanatlarıyla 1.'lik kazanmaları da ürünün tanınırlığında çok büyük bir avantajdır. Ayrıca 2016'da Türkiye adına "Geleneksel Çini Ustalığı" UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine de dahil

edilmiştir. Ayrıca İznik'te 2018'de "4. İznik Kültür Sanat ve Çini Festivali" düzenlenmiştir. Esasında bu denli köklü bir geçmişe sahip olan bir ürün için 1980'lerin sonlarından itibaren festivaller ve çeşitli kültürel etkinliklerle çok daha yoğun bir şekilde gündeme taşınması gerekmekteydi. Ürüne yönelik farkındalığın yeniden artmasıyla son yıllarda taleplerde önemli ölçüde artışlar olmuştur. Buna en somut ve popüler örnek ise metroların peyzajında *İznik Çinisi*'nin kullanılmış olması verilebilir. Ayrıca yurtdışından da sivil mimari de ve kentsel peyzajda *İznik Çinisi*'ne olan talepte bir artış olmuştur (ABD, Japonya, Arap ülkeleri gibi).

2018 itibariyle İznik'te yaklaşık 100'ün üzerinde işletme bulunmaktadır. Fakat bunların çok büyük bir kısmı ticari kaygılarla üretim yapan, seri üretim şeklinde tasarımlar yapılan, sanatsal değeri zayıf ürünlerdir. Üreticilerin çok büyük bir kısmı girdilerini Kütahya'dan temin edip, ekseri İznik'te son aşaması yapıldıktan sonra maliyeti düşük olan ürünleri pazarlara sunmaları, ayrıca ithal malların çok daha ucuza alıcı bulması da gerçek *İznik Çinisi* ustalarını ciddi anlamda yıpratmakta ve sektörün geleceğini tehlikeye attığı kadar ürüne duyulan güveni de zedelemektedir. Bu alanın kıdemli ustaları gelen ziyaretçilerin veya alıcıların olabildiği kadar ucuz ürünleri tercih eden ve *İznik Çinisi* hakkında bilgisi bulunmayan kişiler olmasıyla da pazarlardaki bu olumsuz durumun daha da arttığını belirtmişlerdir.

İznik Çinisi için de bu gruptan pek çok üründe olduğu gibi belli başlı problemler vardır. Bunların başında oldukça değerli bir ürün olan *İznik Çinisi* için sahte / taklit ve de niteliksiz ürünlerin pazarlarda oldukça yaygın olmasıdır. Özellikle 2000'lerden sonra hem İznik'te hem de Türkiye'nin pek çok yerinde "İznik Çinisi" adıyla satılan ürünlerin kalitesinde çok ciddi bir düşüş olmuş ve sektör bu gibi ürünlerin baskısı altında kalmıştır.

Avanos Çömlekleri: Bu grupta en son Coğrafi İşaret olan *Avanos Çömlekleri,* Aralık 2017'de Avanos Belediye Başkanlığı'nın girişimleri sonrasında bu kapsama alınmıştır. Söz konusu ürün aynı zamanda çömlek grubundan Coğrafi İşaretli tek üründür.

Yörede çok köklü bir mazisi bulunan çömlekçilikle ilgili olarak Develili Âşık Seyrani (1800 – 1866)'nin; "*Kör de bilir Avanos'un yolunu, testi bardak kırığından bellidir*." ifadesi, faaliyetin daha o dönemlerde bile yörede çok önemli bir zanaat olduğunu kanıtlamaktadır. Bununla birlikte arkeolojik göstergeler, çömlekçiliğin Avanos'ta yüzlerce yıl öncesinde de yapıldığını kanıtlamaktadır. Avanos'ta geçmişten beri çömlekçiliğin önemini korumasında turizm merkezlerine yakınlığı başta olmak üzere, hammadde konusunda elverişli şartları ve bu konudaki bilgi birikimi sayesinde yeni ürünlerin de ortaya konması yörede faaliyetin sürekliliğini sağlamıştır. Hatta çömlekçiliğin gerilediği yerlerdeki ustalar da çoğunlukla ürünlerini Avanos üzerinden pazarlamaktadırlar. Nevşehir'deki bu köklü ve önemli zanaat ürünün Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünün geçmişi, sosyal hayattaki yerine de değinilmiştir. Ayırt edicilik olarak ise kilin mineralojik özellikleri ve bu özelliğinin diğer çömlekçilik yapılan yerlerdeki killerin özelliği ile karşılaştırılması üzerine çalışılmıştır. Kildeki hematit oranına göre renginde oksitlenmeden kaynaklı meydana gelen değişimlere de işaret edilmiştir.

Tipik *Avanos Çömlekleri* yapımı için ilk etapta klasik çömlekçilik işlerinden olan hammaddenin iyice ufalanması (Çekiçlerle, tokmaklarla kırılması), elenmesi ve toz haline getirilmesi gerekmektedir. Elde edilen malzemeye 1/10 oranında su katılıp bir süre ezildikten sonra 1 gece dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün bir süre daha yoğurulan çamur tornalarda (Yörede çıkrık olarak da bilinmektedir) şekillendirilmek üzere hazırlanmış olur. Bundan sonra ustası hayal gücüne veya siparişler doğrultusunda çeşitli çömlek ürünleri yapmaya başlar. Hazırlanan objeler tercihe göre boyanıp (Zırhlama), parlatma (Perdahlama) işlemi yapılır. Bir müddet (15 – 20 dk. kadar) kurumaya bırakılan çömlekler son aşamada fırınlanır. Yaklaşık 9 – 10 saat kadar 750° – 950°C'lerde pişirilen çömlekler ertesi gün fırınlardan çıkartılır[84]. Yöredeki bazı fırınların 1.500 testi kapasitesi söz konusudur.

Günümüzde Avanos'ta yakın çevresiyle beraber turizmin büyük ölçüde gelişmesiyle birlikte ürün deseninde de değişiklikler söz konusu olmuştur. Klasik

[84] Pişirme işlemini tanınmış çömlek ustası Galip Körükçü; 900° – 1200°C'ler arasında 8 – 10 saat olarak belirtmiştir.

ürünlerden güveç kapları, testiler, simit testiler, kaseler, dolma taşları, saksıların üretimi devam ederken, Batı tarzında stilize dekoratif eşyalar, bunlar içerisinde duvar süsleri, vazolar, kül tablaları, biblolar, şamdanlar gibi ürünler sayılabilir. Turizmin faaliyete bir diğer yansıması da turlarla atölyelere (İşliklere) geziler düzenlenerek hem ziyaretçilere bu otantik zanaat tanıtılmakta, hem de isteyenlere uygulamalı olarak gösteriler düzenlenmekte hatta bizzat çömlek yapımına dahil edilmektedirler. Bu da çömlekçilik sektörüne hareketlilik kazandıran bir diğer faktör olmuştur. Özellikle tüketici bilinci yüksek Avrupalı ziyaretçilere söz konusu ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alındığı da belirtilir ve bu durum turizm işletmelerince ele alınırsa turizmden sektöre beklenen olumlu yansıma daha da artabilecektir. Ürün deseninde sadece geçmişte üretilen 5 – 8 lt.'lik küplerin (Yağ, peynir, turşu ve diğer erzaklar için) üretimi büyük ölçüde terkedilmiştir.



Fotoğraf 596. Avanos'taki Çömlekçilik İşlerini Simgeleyen Testi – Bardak Heykeli

Avanos'ta hatta genel olarak tüm Kapadokya'da söz konusu çömlekçilik ürünleri gerek peyzajda gerekse turistik tesislerden kamu binalarına kadar hemen her yerde kullanılmaktadır. Bu sayede sadece pişmiş toprak ürünleri grubunda değil, Türkiye'deki tüm zanaat ürünleri grubundaki en başarılı uygulamalardan birisi kabul edilebilir. Yöre – Ürün kavramının işlenmesinde ve kamuoyunda böyle bir algı yaratılmasında *Avanos Çömlekleri* ile kayda değer bir başarı yakalanmıştır.

Günümüzde yörede büyük, orta ve küçük ölçekli işletmeler faaliyetlerini sürdürmektedir.

Bununla birlikte yörede üreticilerin ciddi sıkıntıları da söz konusudur. Bunların başında da toprak tedariki gelmektedir. Yörede toprak tedarik eden ayrı bir meslek sınıfı gelişmiş, toprağa erişim güçleştikçe de toprak maliyetleri artmıştır. Ayrıca yöredeki pazarlara Kütahya işi veya dışardan gelen fakat yöre karakteristiğini yansıtmayan ürünlerin hakim olmaya başlaması turistler başta olmak üzere tüketicilerce caydırıcı bulunmaktadır. Özellikle *Avanos Çömlekleri* ile alakası olmayan çiniler, renkli seramikler gibi objeler yöre ürün desenini bozmaktadır.



Kaynak: Dolmabahçe Sarayı arşivinden.

Fotoğraf 597. Dönemin Yıldız Çini Fabrika-i Hümâyûnu'nda Çalışanlar

İstanbul Yıldız Porselenleri: Esasında mevcut Coğrafi İşaret esasları düşünüldüğünde ve günümüzdeki kapsamı şekliyle Coğrafi İşaret olarak değerlendirilebilirliği tartışmalı bir ürün olmakla birlikte *Herend Porselenleri* ile ilgili durumun gündeme gelmesiyle *İstanbul Yıldız Porselenleri*'nin de gündeme alınması gerekmiştir. Coğrafi İşaret Kavram ve Kapsamı'nın izah edildiği bölümde detaylı bir şekilde açıklandığı üzere Macaristan'ın Herend Kasabası ile özdeşleşmiş olan bu porselen tek bir firma tarafından çok uzun bir süredir üretilmektedir. AB kapsamında zanaat ürünlerinin ve bazı karakteristik endüstriyel ürünlerin Coğrafi

İşaret kapsamına alınmasıyla ilgili bazı olumlu gelişmeler kapsamında ilk etapta bazı ürünler öne çıkmış olup *Herend Porselenleri* de gündeme alınmıştır. *Herend Porselenleri*'nin mevcut durumu göz önüne alındığında *İstanbul Yıldız Porselenleri*'de Coğrafi İşaret olmaya uygun bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Cumhuriyet'in ilanından sonra önceleri Sümerbank çatısı altında faaliyetini sürdüren tesis, 1961'de "Yıldız Çini ve Porselen Sanayi Müessesi" adını almış, son olarak da 1994'te TBMM Milli Saraylar'a bağlanmıştır. Günümüzde Yıldız Porselen Fabrikası, TBMM Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı'na bağlı bir kuruluş olarak TBMM Genel Sekreterliği'nden alınan müsaadeyle araştırma yapılabilmektedir. Bu kapsamda da 20 Mart 2017 tarihinden itibaren 2 hafta süreyle alınan özel izinle Yıldız Porselen Fabrikası / Yıldız Çini Fabrika-i Hümâyûnu'nda porselenlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınabilirliği üzerine incelemelerde bulunulmuştur.



Fotoğraf 598. Yıldız Porselen Fabrikası'nın Girişi

Yıldız Porselen Fabrikası / Yıldız Çini Fabrika-i Hümâyûnu ile ilgili konunun tarih bölümünde detaylı bilgi verildiğinden bu bölümde doğrudan söz konusu ürünün Coğrafi İşaret özellikleri üzerinde durulmuştur. Coğrafi İşaret uygulamasının temel prensibi olan bir ürünün söz konusu coğrafi sahaya olan tabii ve beşeri bağlılığının

tespiti ve bu bağlılığın ürün üzerindeki etkisinin tayini çok önemlidir. Porselenin ana bileşenlerini feldispat (Feldspat), kaolin ve kuvars oluşturmaktadır. Sır için ise boraks, çinko oksit, baryum karbonat ve alümen kullanılmaktadır. Porselen üretiminde işletmelerin / ustaların kullandığı formülasyon genelde kendilerinin geliştirdiği ve gizli tuttukları reçetelerdir. Günümüzde bu ürünlerin bir kısmında yurtdışına bağımlılık söz konusuyken 1995'e kadar kaolin Balıkesir (Sındırgı)'den, feldispat ise Simav – Dağardı (Kütahya)'ndan tedarik edilmekteydi. Yine 2000'lere kadar Çine'den sırlamada kullanılan kuvars alımı yapılıyordu. Eskişehir'den de dolomit, kalsit ve bentonit alınıyordu. Bu yörelerden temin edilen iri bloklar halindeki malzemeler günümüzde fabrikada hâlâ bulunan her biri 500 kg.'lık toplam 5 döner kazanda yaklaşık 20 – 24 saat kadar bilyelerle birlikte döndürülerek öğütülmekteydi. Porselen çamuru hazırlanırken kullanılacak malzemelerin öğütülmesinin ardından elde edilen posada tane iriliği 7 – 8 cc. olmalıdır. Ayrıca hazırlanan posanın başta metalik artıklar olmak üzere her türlü yabancı maddeden arındırılmış olması iyi vasıflı bir porselen eldesi için çok önemlidir. Bunun içinde posa, sallantılı masalarda / havuzlarda elekten geçirilerek bu gibi yabancı maddelerden arındırılmaktaydı. Sümerbank'ın tasfiyesi ile birlikte bu zamana kadar ki üretim işlemleri son bulmuştur. Günümüzde kuvars haricindeki gerekli tüm malzemeler 50 kg.'lık çuvallarda bir karışım olarak hazır halde Birleşik Krallık'tan ithal edilmektedir.

Porselen çamurunun günümüzdeki hazırlanış biçimi ise 2 tonluk havuzlarda 1 ton porselen malzemesi olan mineraller ve 1 ton su olacak şekilde karıştırılır. Elde edilen karışım 7 kovacıktan oluşan ve mıknatıslı bir düzeneği bulunan bölmeden geçirilerek içerisindeki metalik kalıntılardan arındırılır. Metalik olmayan yabancı maddelerin uzaklaştırılması için ise eleklerden geçirilerek iri ve diğer yabancı maddeler uzaklaştırılır. Elde edilen % 50'si sudan oluşan kıvamlı malzeme 2. havuza alınır ve bu havuzda da kullanım biçimine göre çamur ikiye ayrılır. Buna göre;

a. Torna Çamuru: Tabaklar ve diğer günlük kullanım eşyaları için,
b. Döküm Çamuru: İnce işçiliği fazla ekseri süs eşyaları için kullanılır.

Torna çamuru için ilk olarak havuzdaki akışkan porselen çamuru pompalarla filtre preslere aktarılıp içerisindeki nem oranı % 50'den % 20 – 22'ye düşürülür. Bu haldeki malzeme "Kek Çamur" olarak adlandırılır. İçeriğinde herhangi bir hava kabarcığının kalmaması için de vakum makinelerinden geçirilip, fitiller halinde torna çamuru hazırlanmış olunur. Elde edilen çamur, yapılacak ürüne göre tabaklar için pide; fincan, kâse gibi çukur ürünler için ise boru şeklinde çamurlar hazırlanır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da hazırlanan çamurun dinlendirilme süresidir. Porselen çamurunun dinlenme süresi ne kadar uzun olursa elde edilen porselenin kalitesi de o oranda yüksek olmaktadır. Dünyaca ünlü *Çin Porselenleri* için çamurun dinlendirme süresi 1 yıldan fazla sürerken *Yıldız Porselen* için bu süre 4 ila 6 ay arasında değişmektedir. Dinlendirme işlemi çamurun homojen dokusunun korunabilmesi için özel olarak tasarlanmış olan nemli dinlendirme odalarında gerçekleşmektedir.

Porselen çamurunun hazırlanması kadar önemli bir diğer nokta da sır – gömlek hazırlanmasıdır. Tasarlanacak ürünlere göre "Mat Sır" ve "Şeffaf Sır" olmak üzere 2 tip sır kullanılır. Bunun için de 80 – 100 – 250 kg.'lık döner değirmenlerde (kazanlarda) 72 saat boyunca sulu öğütme işlemi yapılır (Boraks, çinko oksit, baryum karbonat, alümen). Elde edilen posa, 45 – 65 mikronluk eleklerden geçirilerek içerisindeki iri ve yabancı maddelerden arındırılır. Ayrıca porselen çamurunda olduğu gibi sır malzemesi de mıknatıslı düzenekten geçirilerek içerisindeki yabancı maddelerden arındırılır. Nihai aşamada elde edilen sır malzemesi koyu kıvamlı bir ayran görünümünü almaktadır.

Çamurlar, porselen eşyaların imalinde kullanılacak kadar dinlendirildikten sonra tasarlanacak objeye göre derin ve yayvan kaplara göre makinelere yerleştirilir. Bu işlem için özel olarak tasarlanmış alçı kalıplar kullanılır ve her bir kalıp 80 – 90 defa kullanılabilir. Kullanılacak kalıplar da hazırlanan porselen çamuruna göre döküm kalıpları ve torna kalıpları olmak üzere 2 sınıfa ayrılmaktadır. Torna kalıpları adından da anlaşıldığı üzere torna çamurları için kullanılan tabak ve kâse kalıplarıdır. Boru / fitil haldeki çamurlar burada kesilir ve alçı kalıba konarak torna makinesinde 250ºC'de şekillendirilir. Kalıptan çıkartılan obje, rötuş bölümüne gönderilir. Burada

su, sünger ve hassas fırçalarla mikro çıkıntılar, pürüzler tümüyle düzleştirilir. Döküm kalıplarla yapılacak objeler için ise ilk etapta havuzda ikiye ayrılan çamurdan akışkan halde olan kısma daha da akışkanlık kazandırmak adına su katılır ve homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Karışıma bir miktar sodyum karbonat ve cam suyu (700 cc. kadar) ilave edilir. Elde edilen akışkan porselen çamuru alçı döküm kalıplara aktarılır. Burada ustaların üzerinde durdukları nokta, akışkan haldeki malzemenin zeytinyağı gibi bir akışkanlıkta kalıplara doldurulmasına, damla damla veya parçalı bir dolumun yapılmaması gerektiğine dikkat etmek olmuştur. Dolum işlemi sıvı / döküm tabancası adı verilen özel püskürtme mekanizması ile gerçekleştirilmektedir. Döküm yapıldıktan sonra tasarlanan objeye göre birkaç saat kalıplarda bekletilen malzeme kalıptan çıkartıldıktan sonra birkaç gün kurumaya bırakılır. Kalıplarda bekleme süresi en büyük boy saray vazosu için 3 – 4 saat kadarken, selvi ibrik için 1 saat kadardır. Bekleme süresi mevsime, hava şartlarına ve ortamın nemlilik durumuna göre değişiklik göstermektedir. Kuruma süresi ise 2 – 3 günü bulabildiği gibi büyük saray vazosu gibi parçalarda 6 – 7 güne çıkmaktadır.

Döküm veya torna kalıplardan çıkan ürünlerin kuruduktan sonra fırınlama aşamasına geçilir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da kurumuş olan objenin fırınlama işleminin ardından % 10 – 13 civarında kütlece bir küçülme yaşandığıdır. Bu nedenle ürünlerin ölçüleri nihai aşamadaki haline göre yapılmakta olup kalıplardan çıkan ürünlere göre bir ölçüm yapılmamaktadır. Pişirme işlemi birkaç aşamada gerçekleşmekte olup buna göre ilk etapta 800° – 950ºC civarında "Bisküvi Pişirme" yapılır. Bu işlem yaklaşık 7 – 8 saat kadar sürmektedir. Sonraki aşamada pişirme derecesine göre iki farklı tip porselen elde edilmektedir. Buna göre;

a. Mat Pişirme: 1375ºC'de 8 – 9 saat pişirme,

b. Şeffaf Pişirme: 1265ºC'de 6 – 7 saat pişirme ile farklı nitelikte porselenler elde edilir.

Şeffaf pişirmeyle ekseri ürüne eskitme bir görünüm kazandırmak amaçlanmaktadır. Porselene sırrını iyi bir şekilde yedirebilmede ise uzun süreli ve de kademeli bir pişirme işlemi uygulamak çok önemlidir. Pişirme işleminin ardından

tefrik taşlama adı verilen ve porselenlerin alt / ayak kısımlarındaki çıkıntıları törpülenerek, zemine düzgün bir görünüm kazandırılır.

İstanbul Yıldız Porselenleri için objelerin şekilsel tasarımının ardından ürünlerin önemli bir karakteristiği olan noktada dekorlama aşamasına geçilir. Dekorlama da iki ayrı birimde yapılmakta olup bunlar;

a. Teknik Dekor

b. El Dekor

Teknik dekor ünitesinde serigrafi usulü dekorlama yapılmaktadır. Hazır dekor kalıplarıyla işlemin uygulandığı bu ünitede kullanılan matbuat malzeme de tesiste üretilmektedir. Ekseri seri bir şekilde üretilen parçalar için bu dekorlama tekniği uygulanmaktadır. Örneğin; TBMM'nin yemekhanesinde kullanılan sofra takımları bu şekilde hazırlanır. Ayrıca bazı firmaların logolarının işlendiği porselen tasarımlar da yapılabilmektedir. Teknik dekorla tek renk çalışılacaksa eğer 100 parça, yaklaşık 45 dakikada tamamlanmaktadır. Fakat çift renk kullanılacaksa ve kurutma işlemi de göz önüne alındığında süreç daha da uzamakta, 100 parça tabak 3 günde hazırlanabilmektedir.



Fotoğraf 599. Çamur Hazırlama Havuzlarından Bir Görünüm



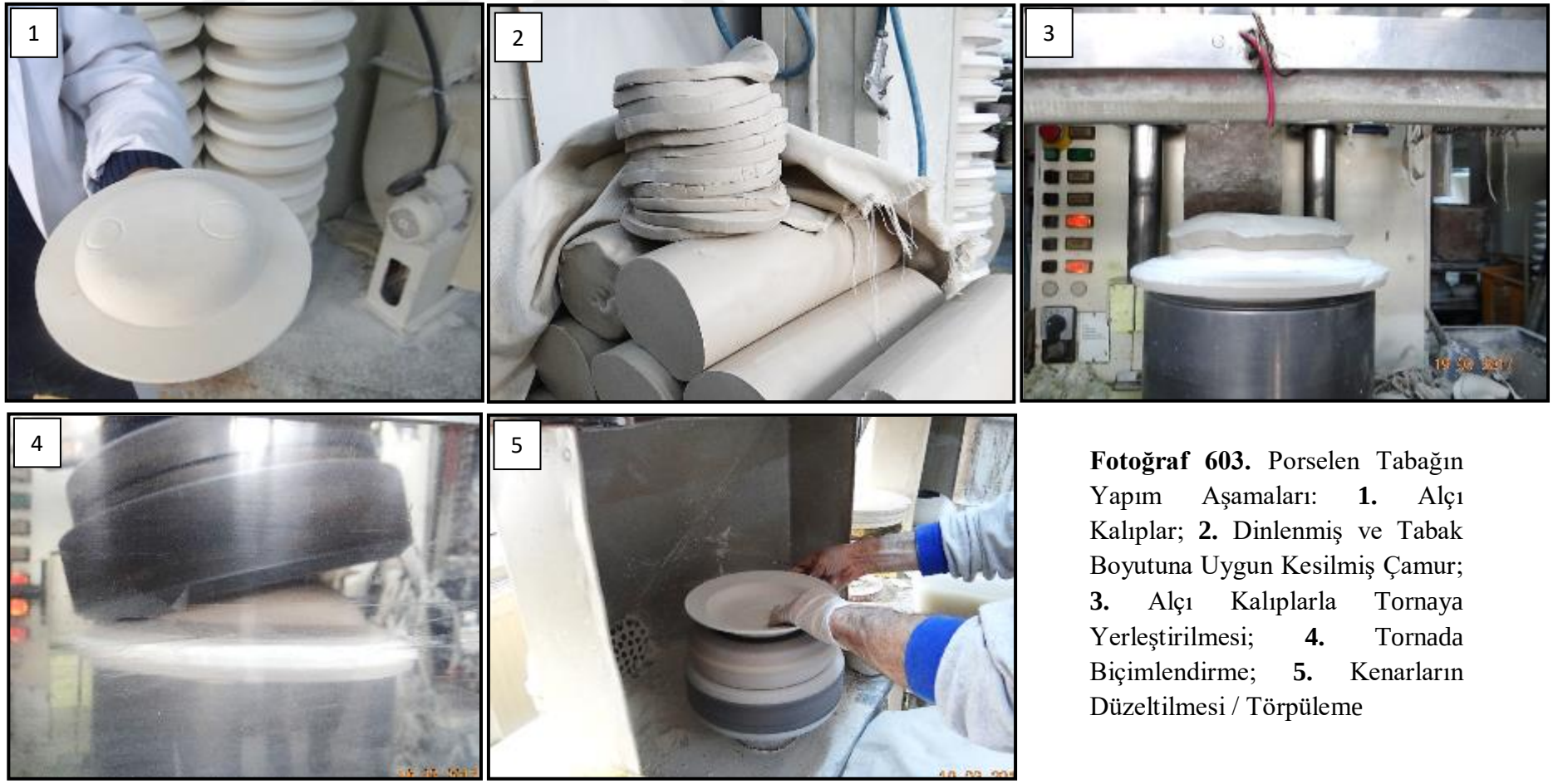
Fotoğraf 600. Yedi Kovacıktan Oluşan Arındırma Ünitesi



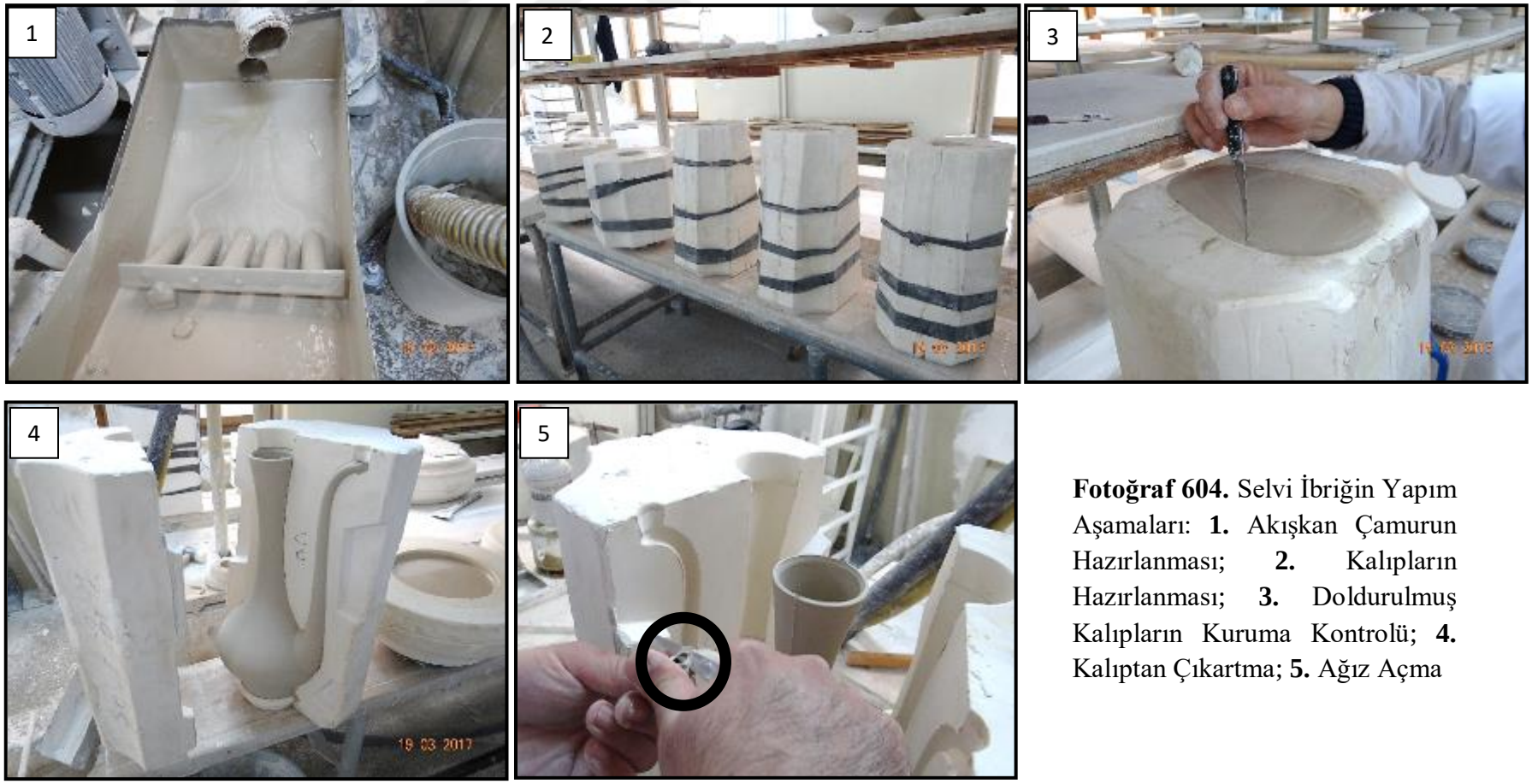
Fotoğraf 601. Pide Formundaki Çamurların Dinlendirme Odasında İstiflenmiş Hali



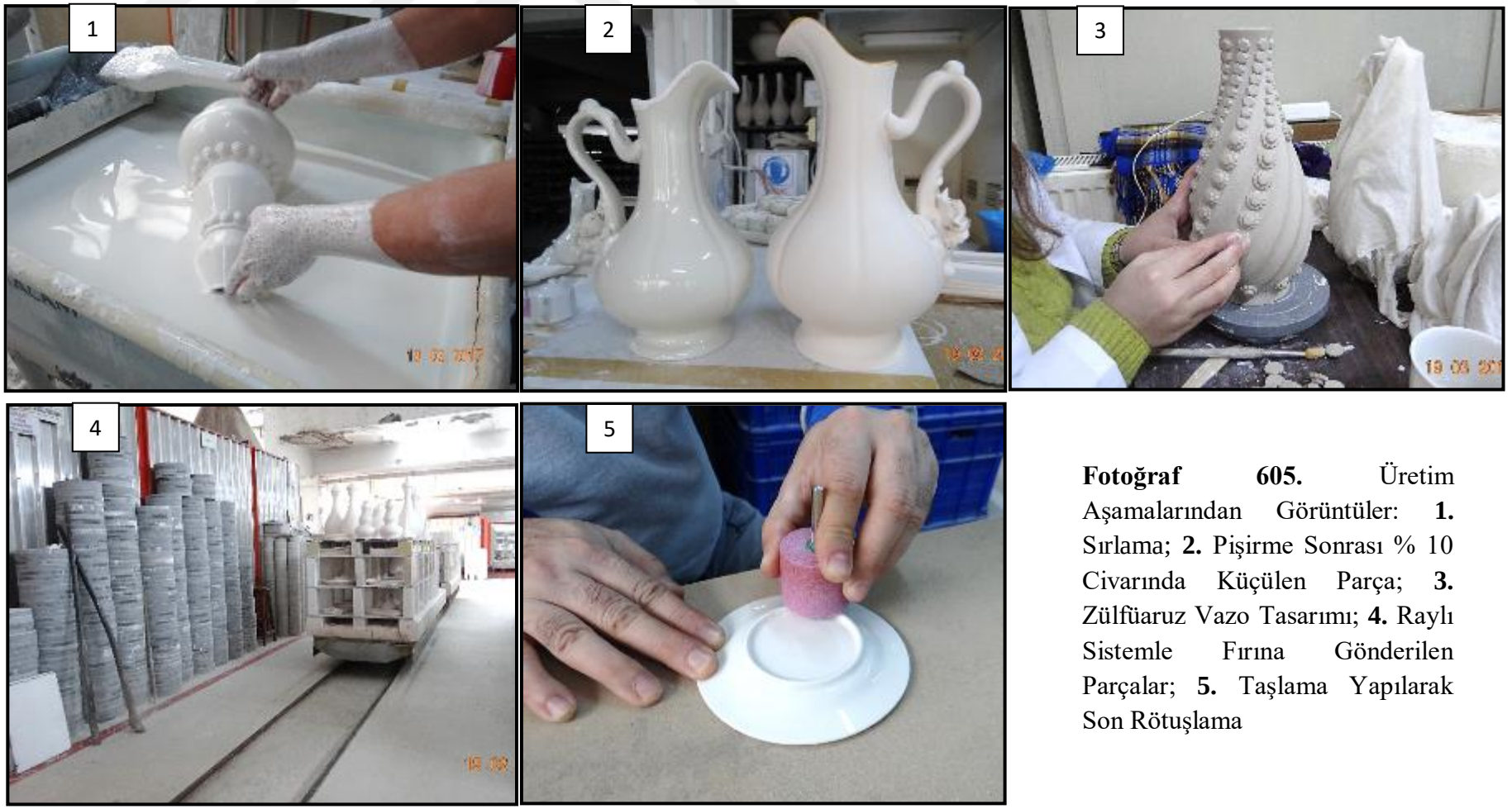
Fotoğraf 602. Silindir Formdaki Çamurların Dinlendirme Odasında İstiflenmiş Hali



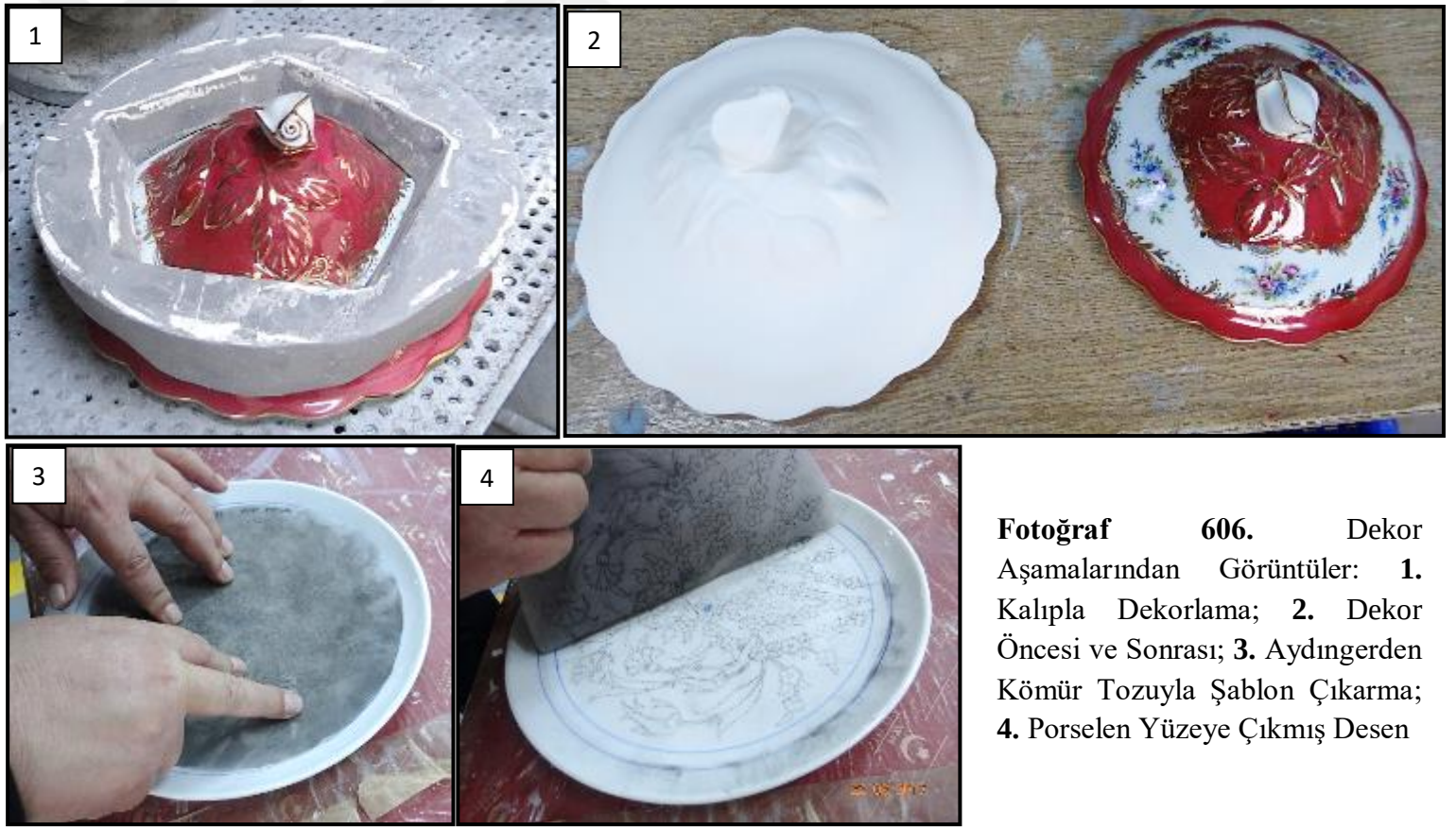
Fotoğraf 603. Porselen Tabağın Yapım Aşamaları: **1.** Alçı Kalıplar; **2.** Dinlenmiş ve Tabak Boyutuna Uygun Kesilmiş Çamur; **3.** Alçı Kalıplarla Tornaya Yerleştirilmesi; **4.** Tornada Biçimlendirme; **5.** Kenarların Düzeltilmesi / Törpüleme



Fotoğraf 604. Selvi İbriğin Yapım Aşamaları: **1.** Akışkan Çamurun Hazırlanması; **2.** Kalıpların Hazırlanması; **3.** Doldurulmuş Kalıpların Kuruma Kontrolü; **4.** Kalıptan Çıkartma; **5.** Ağız Açma



Fotoğraf 605. Üretim Aşamalarından Görüntüler: **1.** Sırlama; **2.** Pişirme Sonrası % 10 Civarında Küçülen Parça; **3.** Zülfüaruz Vazo Tasarımı; **4.** Raylı Sistemle Fırına Gönderilen Parçalar; **5.** Taşlama Yapılarak Son Rötuşlama



Fotoğraf 606. Dekor Aşamalarından Görüntüler: **1.** Kalıpla Dekorlama; **2.** Dekor Öncesi ve Sonrası; **3.** Aydıngerden Kömür Tozuyla Şablon Çıkarma; **4.** Porselen Yüzeye Çıkmış Desen













Fotoğraf 607. Yıldız Porselenlerinin Eski ve Yeni Tasarımlarından Örnekler (**A** ve **B** Eski Örnekler)

El dekor ünitesi tek bir parçanın hazırlanmasının birkaç günü bulduğu ve ürüne önemli karakteristiklerinden birinin kazandırıldığı aşamadır[85]. İlgili ünitede "Serbest Çalışma" ve "Klasik Çalışma" olmak üzere iki farklı üslup söz konusudur. Serbest çalışmada, ustanın hayal gücüne göre yine de ana hatlarıyla klasik üsluptan fazla uzaklaşmamak kaydıyla özgün tasarımlar yapılmaktadır. Klasik çalışmada da *Yıldız Porselen* arşivinde yer alan 250'den fazla klasik desenle oluşturulan kompozisyonlar tasarlanmaktadır. İşletmenin kuruluşundan günümüze üslupta Osmanlı Baroğu da denilen Barok ve Rokoko'nun hakim olduğu anlaşılmaktadır. Her bir desenin delinerek işlenmiş olduğu aydınger kağıdı porselen objenin yüzeyine serilir ve üzerine kömür tozu serpilir. Böylece deliklerden geçen kömür tozu porselen yüzeyinde bir taslak oluşturur. Taslağa göre ustası tarafından konturlama yapılarak desen oluşturulur ve sonrasında boyalarla tamamlanır. Tasarımlar sır altı veya sır üstü olmasına göre sırlanıp 800ºC'de dekor fırınında pişirilir. Eğer yaldız kullanılmışsa 650° – 700ºC'de pişirilir. El dekor ünitesinde kullanılan boyaların tamamına yakını ithalat yoluyla temin edilmektedir. Ünitede, en büyük boy "Saray Vazosu" klasik çalışmayla 1 ayda, serbest çalışmayla ise 1 haftada tamamlanmaktadır.

Yıldız Porselen Fabrikası'nda 2015'te toplam 31.892 el dekor ürünü hazırlanmıştır. 2016'da ise müze-fabrikada toplam 120.000 parça beyaz porselen üretimi gerçekleşmiştir. Sümerbank döneminde ise işletmede prestij ürünler yanı sıra halkın kullanımına yönelik daha yalın ürünler (Sofra takımları, süs eşyaları gibi) seri bir şekilde üretilmekle birlikte yılda 1.400.000 parça ürün elde edilmekteydi. *İstanbul Yıldız Porselenleri* arasında bura menşeli olan karakteristik birkaç ürün bulunmaktadır. Bunlar arasında çok ince tasarımıyla dikkat çeken özel yapım çay fincanları ve ilk olarak burada yapılmış olan "Büyük Boy Vazo" karakteristik ürünler arasında sayılabilir.

[85] El dekor ünitesinde bir kısım personelin şahsi tasarımlarını yapmakta oldukları ve konuyla ilgili olarak ilgili ünitede görsel temini noktasında görüntü alımına müsaade edilemeyeceği belirtildiğinden bu noktada bilgiler daha ziyade sözlü ve arşiv bilgilerinden temin edilmiştir. Coğrafi İşaret kapsamında *İstanbul Yıldız Porselenleri*'nin değerlendirilebilirliğinde de önemli bir ayırt edicilik olacak stil, dizayn, desen, kompozisyonlar hakkında teknik ve görsel bilgiler sağlıklı bir şekilde temin edilememiştir.

Menemen Testisi: Türkiye'de genelde çömlekçiliğin gelişmiş olduğu yerlerde belli başlı ürünlerden testiler, bardaklar, güveç kapları ve saksılar en popüler ürünler olarak yapılagelmiştir. Bu nedenle de yapılan tek bir ürün yerine genel manada "Çömlekçilik" veya "Çömlek Ürünleri" olarak adlandırılmışlardır. Menemen gibi birkaç yerde ise ekseri belli bir ürün öne çıkarak karakteristik özellik kazanmıştır. *Menemen Testisi* de buna Türkiye çapında en popüler örnek olup bu şekilde Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Konuya başlamadan önce gerek Menemen için gerekse diğer yörelerde bir kavram karmaşasına mahal vermemek adına testi ve bardak konularını açıklayacak olursak gerek çömlekçilik yapılan yerlerde gerekse bu ürünlerin satılmış olduğu yerlerde "Testi" olarak bilinen ürün geçmişte yaygın olarak "Bardak" adıyla anılmaktaydı.

Menemen'de çömlekçiliğin çok köklü bir mazisi bulunmakta olup arkeolojik çalışmalar genel olarak Ege Bölgesi'nin çömlekçilik geçmişinin binlerce yılı kapsadığını ortaya koymuştur. Yöredeki en eski çömlekçilik örneklerinin günümüzden 7500 yıl öncesine tarihlenmiştir (Doğer, 2013: 19). Binlerce yıllık süreç içerisinde Menemen ve çevresinde çömlekçilik zaman zaman kesintiye uğramakla birlikte yapımı devam etmiştir. Yörede 1925'e kadar Rumların elinde olan bu faaliyet mübadele sonrası Türk ustaların eliyle bugünlere ulaşmıştır. İlk etapta Konya (Özellikle Sille)'dan gelen ustalar ve Rumların yetiştirmiş olduğu Türk çıraklarca sürdürülmüş ve bugünlere kadar yaşatılmıştır. Günümüzde butik, küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde üretim faaliyetleri devam etmektedir.

Menemen'de çömlekçiliğin veya konunun asıl elemanını oluşturan testi üretimi için temel girdi olan toprak açısından yöre zengin bir rezerve sahiptir. Geçmişte bu faaliyet için siyah / gri ve kırmızı toprak olmak üzere 2 farklı tip kullanılıyorken günümüzde sadece kırmızı toprak kullanılmaktadır. Yöre topraklarının hâlâ geniş kapsamlı mineralojik analizi yapılmamış olmakla beraber geçmişten beri testi yapımı için oldukça üstün vasıflı olan bu topraklarla yapılan ürünlerin namı Türkiye'nin çok farklı yerlerine kadar ulaşmıştır. Çömlekçilik için önceleri ihtiyaç duyulan malzeme Menemen Ovası zemininden alınıyorken zamanla zirai faaliyetleri olumsuz etkilediği gerekçesiyle başka alanlara kaymıştır. Gerekli

toprak Menemen'in Koyundere mıntıkasında "Atışalanı" da denilen sahadan temin edilmekle birlikte yer yer dağınık kaynaklar da söz konusudur. Başlangıçta siyah / gri kil denen (Gediz toprağı olarak da anılmaktadır) ova kili yoğun bir şekilde kullanılıyorken 1979'a kadar siyah toprağa kırmızı toprak sadece % 20 oranında karıştırılmaktaydı. İlerleyen zamanlarda 1980 – 1985 yılları arasında kırmızı toprağın payı % 40'a çıkmış, 1988 – 1990 arasında % 50 kırmızı - % 50 siyah toprak kullanımına geçilmiştir. Yörede 1990'dan sonra 2000'lerin başına değin çömlekçi toprağı terkibinde % 20 kadar siyah toprak kullanılmaya devam etmiş, günümüzde ise siyah toprağın kullanımı bütünüyle terkedilmiştir. Esasında siyah toprağın / kilin plastik özelliği daha yüksek olmasına karşın sadece görsellikten kaynaklı olarak kırmızı toprağın kullanımı öne çıkmıştır. Bununla birlikte son yıllarda hatalı bir karar sonucu testicilik için gerekli yüksek vasıflı toprakların bulunduğu rezerv alanları imara açılmış olup önemli miktarda kaynak yitirilmiştir. Yine yapılan yol çalışmaları kapsamında iyi kalite çömlek çamuru hammaddesi yitirilmiştir.

Coğrafi İşaret uygulamasına konu olan *Menemen Testisi*'nin yapımını incelediğimizde ilk olarak toprak temini ve hazırlanması gelmektedir. Bunun için yöredeki belli noktalardan topraklar temin edilerek işletmenin uygun bir yerine yığılır. Kazanlarda kuyu suyuyla ilk olarak toprak ıslatılır. Boza kıvamında bir malzeme elde edildikten sonra 0.40 mm.'lik tel eleklerden geçirilerek yabancı ve iri taneli unsurlardan ayrıştırılır. Günümüzde orta ve büyük ölçekli işletmelerde çok daha ince eleklerden geçirilmektedir. Süzülen malzeme çökertme havuzlarına alınarak boza kıvamındaki malzemenin fazla suyu buharlaştırılır. Çamur havuzlarında kışın 1 ay, yazın ise 15 gün kadar bekletilen malzeme kare bloklar halinde kesilerek hemen kullanılmayacaksa depolarda istiflenir, direk kullanılacağı zaman ise zıvana makinesinde sucuk / fitil forma kavuşturularak içerisindeki hava kabarcıkları uzaklaştırılır. Yine bazı modern işletmelerde çok daha kuvvetli zıvanalardan geçirilen malzemeyle kalite daha da üst seviyelere çıkartılmaktadır. Çamurun zıvanadan en fazla 2 kere geçirilmesi gerekmektedir. Aksi taktirde kırılganlığı artmaktadır. Elde edilen sucuk / fitil formdaki malzeme yapılacak testinin boyuna göre ölçülüp kesilir. Sonrasında işin en önemli ustalıklarından olan künde sarma işlemine geçilir. Bu aşamada ustası zıvanadan çıkmış çömlekçi çamurunu

ideal kıvamını kazanıncaya kadar yoğurur. Torna tezgahına geçmeden evvel bu aşamada ustası ancak kendisinin bildiği bir kıvama getirerek çamuru hazırlar. Torna tezgahına (Çömlekçi tezgahı) alınan çamura burada testi formu kazandırılır ve ayrı bir ustalık gerektiren kulp hamuru hazırlanıp monte edilir. Sonrasında ustasının tercihine bağlı olarak özel aparatlarla dekorlama yapılır ve ince tel yardımıyla tezgahtan alınarak kuruması için raflara dizilir. Dekor amacıyla çoğunlukla boya kullanılmamaktadır. Yazın 2 günde kurutma işlemi tamamlanmış olur ve pişirme safhasına geçilir. Pişirme yaklaşık 980 – 1000ºC'de gerçekleşmekte olup günümüzde büyük ölçekli modern tesislerde porselen fabrikalarındaki raylı sistemler tesis edilmiş olup doğalgazla ısıtılan fırınlarda pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Pişirme işlemi yaklaşık 11 – 12 saat sürmekte olup fırının sıcağında ertesi güne kadar bekletilir ve sonrasında çıkartılır.

Menemen'de üretilen ve yöreyle özdeşleşmiş olan karakteristik *Menemen Testisi*'nin kullanım amacına göre 5 farklı boyu vardır. Tablo 176'da da görüldüğü üzere en küçüğü 25 cm. yükseklikte ve 3 lt. kapasiteli "Çocuk Testisi"nden yüksekliği yarım metreyi aşan ve 15 lt. üzeri hacme sahip Battal Testiler arasında üretimler yapılmaktadır. Geçmişte günlük yaşamın bir gereği olarak oldukça yaygın kullanılan ve Türkiye'nin farklı yerlerine gönderilen ürünlerken günümüzde gündelik kullanımdan çok büyük ölçüde çekilmiş ve ekseri dekor malzemesi veya hatıra eşya olarak değerlendirilmektedir. Pazar değeri ise işçilik ve sektörün girdileri (Pişirmede kullanılan enerji, kullanılan su ve makine gücü için harcanan elektrik gibi) göz önüne alındığında çok düşüktür. Yapılan pazar incelemesine göre testilerin değerinin % 50 altında işlem gördüğü anlaşılmaktadır. Üreticiler çoğu zaman maliyetinin birkaç liralık üzerinde ürünlerini satabildiklerini belirtmişlerdir. Testilerdeki bu duruma benzer şekilde diğer çömlekçilik ürünlerinde de değerinin yarı yarıya altında satışlar güçlükle yapılabilmektedir. Örneğin; 1 m. yüksekliğinde 1.30 cm. çapındaki bahçe saksısı en iyi şartlarda 1.000 – 1.200 TL.'den satılabiliyorken aslında pazar değeri 2.000 – 2.500 TL.'dir. Geleneksel ürünlere son yıllarda olan eğilimin artmasıyla özel olarak tasarlanmış 20 lt.'lik küp damacanalar ise 50 – 60 TL. olması gerekirken 20 – 25 TL.'den satılabilmektedir.

Tablo 176. *Menemen Testisi* Çeşitleri ve Genel Özellikleri

Testi Tipi	Yükseklik	Kapasite (lt.)	Pazar Fiyatı (TL.)	Olması Gereken Fiyat (TL.)
Çocuk Testi	25 cm.	3	2	10
Deveci Testi	35 cm.	5	10	25
Pulluk Testi	45 cm.	8	15	35
Buçuklu Testi	55 cm.	12	20	45
Battal Testi	65 + cm.	15 +	25	50

Burada belirtilmesi gereken husus tasarımlarda geleneği korumanın yanı sıra modern veya alternatif, yeni nesil tüketicilerin beğenilerine ya da ihtiyaçlarına yönelik tasarımlar yapabilmektir. Aksi taktirde bu gibi geleneksel ürünlerin ticareti ile orta ve uzun vadede bir gelişmeden bahsetmek mümkün değildir.

1. Çömlekçi toprağının temini

2. Toprağın suyla karıştırılması ve
boza kıvamında malzemenin hazırlanması

3. Tel eleklerden geçirilmesi (0.40 mm.)

4. Çökertme havuzlarına alınan malzemenin
bünyesinde suyun buharlaştırılması

5. Çamur depolarında kışın 1 ay, yazın 15 gün bekletilmesi

6. Bloklar halinde kesilen parçaların zıvana
makinesinde fitil / sucuk formda çıkması

7. Sucuk çamurun yapılacak testinin boyuna göre kesilmesi

8. Künde sarma işlemi

9. Torna / çömlekçi tezgahında şekillendirme

10. Kelle üzerine vurulur ve bu esnada yapılacaksa
dekorlama yapılır

11. Kurutmaya bırakma (Yazın 2 gün)

12. Pişirme





Fotoğraf 608. Toprağın Hazırlanması ve Havuzlarda Kurumaya Bırakılması





Fotoğraf 609. Çamurun Fitil / Sucuk Şeklinde Hazırlanması ve
Çömlekçilikte Kullanılan Başlıca Araçlar

Menemen Testisi ve genel olarak *Menemen Çömlekçiliği*'nin genel sıkıntılarını, potansiyelini ve mevcut durumu incelediğimizde çok büyük bir potansiyelin gerektiği gibi işlerlik kazandırılamadığından neredeyse bütünüyle atıl durumda kalmış olduğundan bahsetmek mümkündür. Menemen Çömlekçiler Derneği Başkanı Ertan Saruhan ve sektörün ustaları genel manada problemleri şu şekilde sıralamışlardır;

- Özellikle *Menemen Testisi* için taklit ürün çok fazla olduğundan zaten pazar sıkıntısı olan sektör, ciddi manada sıkıntı yaşamaktadır. Özellikle de 2005'ten sonra Çin pazarı, Menemenli testi üreticilerini büyük ölçüde iktisadi bunalıma sokmuştur. Logosu bulunan etiketli üretimin yörede yaygınlaştırılamamış olması da bir diğer sıkıntılı durumdur.
- Yeni tüketim ve dekor anlayışı ile bu gibi geleneksel ürünlere, özellikle de günlük kullanım eşyası olan testiye talep çok büyük ölçüde gerilemiştir. Çin ürünleriyle birlikte çok daha ucuza taklit ürünlere erişim imkanı da *Menemen Testisi*'ne olan talebi daha da düşürmüştür.
- Bürokratik bazı engellerin aşılamaması iyi niyetli ve umut var girişimleri sekteye uğratmıştır. Örneğin; Menemen Çömlekçiler Derneği'nin usta merkezli eğitim planlaması bu gibi nedenlerle hayata geçirilememiştir. Menemen'de eski belediye binasının Ege Meslek Yüksek Okulu Seramik – Cam – Çinicilik Programı açılmış olsa da burada da sektöre dönük olarak beklentiler karşılanamamıştır. Mali problemler nedeniyle devamının sağlanamaması nedeniyle iyi niyetli ve orta – uzun vadeli çıktıları olan projenin devamının gelmemesi hem akademik hem de sektör temsilcilerinde küskünlük yaratmıştır.
- Kalifiye eleman sıkıntısı, pek çok zanaat faaliyetinde olduğu gibi bu alanda da en büyük ve son yılların kronik problemi olan çırak bulamama Menemen Testiciliği için de geçerlidir.
- Çağın gereklerine göre ürünlerde yeniliklerin veya alternatif olabilecek tasarımların son birkaç yılda çok az kişi tarafından yapılmış olması ve geç kalınmış olmanın neden olduğu pazar payının daralması.

- Kaybolan pazarın yeniden ele geçirilmesi, yeni pazarlara açılma noktasında yine bir diğer zanaat faaliyetlerinin kronik problemi olan tanıtım sıkıntısı, yetersizliği. Tanıtım alanındaki noksanlıklar yanı sıra kamuoyunda farkındalık adına yapılması gereken sosyal ve kültürel etkinliklerde de bir gerileme söz konusudur. Menemen'de son olarak 1995'te bu alanda bir festivalin düzenlenmiş olması ayrıca bir noksanlık olarak karşımıza çıkmıştır.
- Hem İzmir geneli hem de yerel yönetimler Menemen Testisi / Menemen Çömlekçiliğine çok kayıtsız kalmış ve sektörün hızlı gerilemesi daha da artmıştır.
- Yöredeki ortak kanaat ise 5 – 10 yıl içerisinde faaliyetin Menemen'in sönmüş zanaatları arasında sayılacağını şiddetle vurgulamışlardır. En genç ustanın 40 yaşında olması, çıkar bulunmadığından yeni ustaların yetiştirilemiyor oluşu gibi faktörler göz önüne alındığında bu zanaat için de günümüzde orta ve uzun vadeli stratejik eylem planlarının yapılmadığı taktirde kaygı verici sonuçların kaçınılmazlığı üzerinde hassasiyetle durulmaktadır.



Fotoğraf 610. *Menemen Testisi* Yapımının En Önemli Aşamalarından Künde Sarma

Menemen'de sektörün avantajlarına bakacak olursak hammadde ve teknik altyapı açısından çoğu çömlekçilik yapılan yöreye kıyasla en iyi durumdaki yer Menemen'dir. Menemen, günümüzde toprak peyzaj ürünleri üretiminde Türkiye pazarının % 70'ini hala elinde tutmaktadır. Aynı zamanda yöre her ne kadar Çin pazarından olumsuz etkilendiyse de yerli komşu üreticiler tarafından hala saygı duyulan ve takdir edilen bir konumdadır. Bu açıdan yerli üretimlerde taklit ürünler söz konusu olmayıp çoğunlukla birbirlerinin ürünlerini taklitten kaçınan bir durum söz konusudur. Örneğin; Menemenli üreticiler güveç kabının kendi uzmanlık alanları kapsamında olmadığını Manisa başta olmak üzere doğudaki illerde bu gibi ürünlerin yaygın olduğunu, fakat testi konusunda da diğer illerle kıyaslandığında kendilerinin öne çıktığını ciddi hem kendileri hem de komşu üreticiler belirtmektedirler.



Fotoğraf 611. Menemen'deki Büyük Ölçekli İmalathanelerden Bir Görünüm

Menemenli çömlek ustalarının kendi içlerindeki otokontrol mekanizması da ürün kalitesini koruma da çok büyük ölçüde etkili olmuştur. Günümüzde Menemen çömlekçiliğinde özellikle üretimin belli aşamalarında (Çamur hazırlama, filtreleme, yoğurma gibi) mekanizasyon yoğun bir şekilde uygulansa da otantik dokuyu bozacak veya bir seri üretim malzemesi haline getirecek üretim biçimine müsaade edilmemektedir. Bununla birlikte bir kısım ürünler için ise bütünüyle endüstriyel

ölçekte üretimin benimsenmiş olması kabul edilebilmektedir. Örneğin; yöredeki önemli üretim alanlarından biri olan dolma taşı için seri üretim iktisadi kaygılar odağında düşünüldüğünde seri üretimin kabul edilebilir olduğu ürün kalemlerindendir.

Menemen'de Türkiye'deki çoğu üretici birliği ve kooperatifinin aksine oldukça faal olan bir birliğin olması çok büyük bir avantaj sağlamaktadır. Menemen Çömlekçiler Derneği'nin yörede testi üretimi başta olmak üzere sektörel sorunların yüksek sesle duyurulması ve kültürel faaliyetler noktasında oldukça etkin olması, çoğu zanaat için emsal teşkil edecek mahiyettedir. Ayrıca derneğin girişimleriyle pek çok uluslararası faaliyete de iştirakler ile Menemen Testilerinin ve Çömlekçilik ürünlerinin yabancı ülkeler nezdinde tanıtımında da önemli başarılar elde edilmiştir. Son olarak Derneğin girişimleriyle 2013 yılında "Menemen Çömlekçiliği" adıyla Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine önerilmiştir. Dernek yönetiminin ortaya koyduğu bir diğer başarılı ve de tatbiki mümkün çalışma da "Geleneksel ve Geleceksel Çömlekçilik Sektörü" başlıklı 2020 Strateji Planı olmuştur. Plan kapsamında Menemen Seramik Vadisi Çömlekçiler Köyü projesi ve Menemen Çömlekçiler Çarşısı çoğu zanaat faaliyeti için emsal niteliğinde bir rapordur.

Menemen'de Coğrafi İşarete konu olacak *Menemen Testisi* dışında sarma taşı, saksı başta olmak üzere muhtelif peyzaj ürünleri, yer ve duvar kaplamaları, panolar, kiremitler, süs eşyaları, yöre folklorunda ayrı bir yeri bulunan sulu düdükler gibi çok sayıda eşyanın yanı sıra özel siparişlere yönelik tasarımlar da söz konusudur. Örneğin; Birleşik Krallık ve Hollanda'dan çilek saksıları ve özel tasarım sofra takımları bunlara kayda değer örneklerdendir. Ürün skalası içerisinde ise Menemen'de farklı alanların birbirileriyle işbirliği noktasında güzel bir örnek de içleri sırlı yoğurt güveçleridir. Menemen'in meşhur yoğurdu (Menemen Yoğurdu) yakın yıllara kadar bakraçlarla satılırken sonraları bu toprak kapların kullanımına başlamıştır. Yöredeki çömlek üreticileri de mandıracılarla anlaşarak Menemen'de üretilen yoğurtların yine Menemen'de üretilen toprak kaplarda (Yoğurt güveçlerinde) pazarlanması konusunda müşterek hareket etmektedirler. Coğrafi İşarete konu olabilecek bir ürün için emsal niteliğinde bir uygulama olup sınırlı ekonomik

faaliyetleri bulunan yerler için sektörler arası işbirliğine çok güzel bir örnek olarak bu uygulamanın emsal gösterilmesi gerekmektedir.

Sektörel açıdan bakıldığında Menemen'de testicilik ve diğer çömlek ürünleri üretimi çok ciddi iniş çıkışlar yaşanmıştır. Menemen'de, 1988 yılı yöre çömlekçiliği için "Altın yıl" olarak anılmaktadır. Vakko'nun sipariş ettiği özel tasarım küplerle yörede bu anlamda çok ciddi bir parlama yaşanmış, sadece 1988'de 20 – 25 kişinin çalıştığı 1 atölyede 1 milyon parça çıkartılmıştır. Bu parlak dönem etkisini 2000'li yılların başına kadar sürdürmüştür. Fakat 2008'e gelindiğinde yörede sektör çok ciddi bir çöküş yaşamış, tek bir atölyenin yıllık üretimi 50 bin parçayı bulamamıştır. 2018'in ilk yarısı itibariyle Menemen'de toplam 32 işletme bulunmakta olup bunların 28'i Menemen Çömlekçiler Derneği'ne üyedir. Menemen'de 1995'e gelindiğinde her bir atölyede 6 – 7 kişi istihdam edilmekteydi. Her bir işletmede üretim aşamasına göre toprakçı, işleyici, yoğurucu gibi her biri ayrı ustalık gerektiren kalifiye kişiler çalışmaktaydı. Günümüzde ise bu duraklamanın etkileri hala devam etmekte olup işletmelerin çoğunluğu 2 – 3 kişinin çalıştığı aile tipi üretimlerin yapıldığı yerler konumundadır.

Toprak ürünler noktasında özellikle yeni moda akımlarına göre tasarlanmış sofra takımları, panolar ve peyzaj ürünleri noktasında İtalya başta olmak üzere Yunanistan'da da bu anlamda kayda değer bir sektörleşme söz konusudur. Menemenli üreticiler de özellikle İtalya ile rekabet etmekte zorlanmaktadırlar. Günümüzde Birleşik Krallık, Almanya, Hollanda, Fransa, ABD, BAE, Belçika ve Japonya'ya özellikle peyzaj ürünleri ihracatı gerçekleşmektedir.

Çanakkale Seramikleri: Çanakkale'de 17. yy.'ın sonlarında başlayan seramikçilik, 18. yy.'da tanınırlık kazanmaya başlamıştır (Kahveci, 1999: 104). Bu seramiklerle ilgili ilk yazılı vesika 1699'da burayı ziyaret eden Edmund Chishull'un seyahatnamesinde geçmektedir (Yücel, 1985: 13). Başlangıçta tamamiyle mahalli bir özellik sergilerken 19. yy.'a gelindiğinde ise artık *Çanakkale Seramikleri* yurtdışında da tanınırlık kazanmış ve bu alanda ihracata başlanmıştır. Örneğin; 1899'da sadece Mısır'a 389.750 parça seramik satılmış, aynı yıl toplam seramik ihracatı ise

1.431.566 parça olmuştur (Işıkhan, 2015: 136). Yörede seramik işleri genel olarak 18. yy. ile 20. yy.'ın başları arasında önemini korumuşsa da özellikle I. Dünya Savaşı ile faaliyet neredeyse çökmüştür.



Fotoğraf 612. Klasik At Başı Testi Yapan En Kıdemli Usta İsmail Bütün

Yörede seramik işi için gerekli hammaddenin tümü bol miktarda bulunmaktadır. Temel malzemeyi oluşturan killer özellikle Eceabat ve Akköy (Ezine)'den tedarik edilmekte olup killer, çıkartıldıkları yöreye göre farklı özellik gösterebilmektedirler. *Çanakkale Seramikleri* için ağırlıklı olarak Akköy'de çıkartılan kırmızı killer kullanılmaktaydı. Hatta Akköy'deki seramik için oldukça elverişli olan bu killerden ötürü yörede seramikçilik büyük gelişme göstermiş ve halkın tamamına yakını bu faaliyetten geçimini sağlar hale gelmişti. Seramiklerde yaygın olarak sıraltı teknik uygulanmakla birlikte sırüstü tekniğin uygulandığı örnekler de bulunmaktadır. Diğer yörelerin seramik işleriyle kıyaslandığında daha iri (Bazılarınca kaba olarak nitelenmiştir) desenler ve asimetrik kompozisyonların hakim olduğu bu ürünlerde hakim renkler kiremit rengi, kırmızı, yeşil ve toprak renkleridir. Ortaya konan ürünler; süs eşyaları başta olmak üzere (Duvar tabakları, vazolar, şamdanlar, biblolar gibi), testiler, simit testiler, kaseler, ibrikler gibi çok

çeşitli ürünler yapılmaktadır. Özellikle at başlı testiler *Çanakkale Seramikleri* arasında karakteristik olan ürünler olarak öne çıkmaktadır.



Fotoğraf 613. Karakteristik Çanakkale Seramikleri Tasarımlarından Örnekler (Çanakkale Seramik Müzesi)

Çanakkale'de 1970'lere gelindiğinde sadece birkaç küçük atölye kalmışken, günümüzde faaliyeti sürdüren 4 usta kalmıştır. Çanakkale Belediyesi ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) işbirliği ile 2010'da açılan "Çanakkale Seramiği Anı ve Eşya Üretim Merkezi" bünyesinde mesleğin en kıdemli ustası İsmail Bütün hem geleneksel usulde *Çanakkale Seramikleri* üretmekte hem de bu ürünleri satışa sunmaktadır.

Karacasu Testisi ve Karacasu Çömlekçiliği: Aydın'ın Karacasu ilçesi geçmişten beri pişmiş toprak işlerin yapıldığı önemli bir merkez olmuştur. Arkeolojik çalışmalar Afrodisyas antik yerleşmesindeki faaliyetin yüzlerce yıl öncesine uzandığını göstermiştir. Yörenin önemli turizm merkezine yakınlığı, ürün çeşitliliği ve bu konudaki bilgi birikimiyle günümüzde popülerliğini ve ticari değerini hala korumaktadır.

Karacasu çömlekçilik ürünlerinde Yazır Mahallesi'nden temin edilen toprak, ürüne ayrı bir karakteristik kazandırmaktadır. Yapılan çalışmalar yöre çömlek topraklarının üstün vasıflı olduğunu göstermiştir. Geçmişte ustalar tarafından kendi imkanlarıyla çıkartılan toprak günümüzde ruhsata bağlandığından üreticileri de mağdur etmemek adına Karacasu Belediyesi bu işi kendisi yüklenmiş ve üreticilere usulüne uygun bir şekilde çömlek toprağı tedarik etmektedir. Temin edilen topraklar ustalarınca usulüne uygun bir şekilde hazırlanıp çiğnendikten sonra bir müddet dinlendirilip tekrar çiğnenerek kullanıma hazır hale gelmiş olur. Ustasının yapacağı ürüne göre çarklarda hazırlanan çömlek eşyalar için yörede genellikle beyaz renkli malzeme ile dekorlama yapılmaktadır. Dekorlamada kullanılan malzeme badana toprağı da denen doğal bir malzemedir. Eşyaların 700ºC'de pişmesi gerekmekte olup daha düşük sıcaklıklarda çatlama ve deformasyonlar meydana gelmektedir.

Türkiye'de çömlekçilik özellikle geçmişte pek çok yerde yapılıyor olsa da günümüzde özellikle mutfak eşyalarında plastik, çelik ve porselenlerin yaygınlık kazanmasıyla hızla gerilemiş hatta bazı yerlerde sönmüştür. Bazı yörelerde ise bu gruptan belli bir ürün öne çıkarak ekseri karakteristik bir obje olarak varlığını korumuş ve bu sayede ün kazanmıştır. Menemen'de testiler, Diyarbakır'da bardaklar, Gökeyüp ve Sorkun'da güveçler gibi. Karacasu'da da her ne kadar çömlekçiliğin hala önemli bir faaliyet olmasından kaynaklı çok çeşitli ürünler ortaya konuyor olsa da özellikle testi ve bardakların ayrı ve de özel bir yeri vardır. Çoğu çömlekçi ustasının ısrarla vurguladığı toprak kaplardaki suyun niteliği ve tadının ayrı olduğudur. Suyu uzun süre soğuk tutması, kirecinden arındırması gibi faktörlerle ve de doğal bir malzeme olmasıyla özellikle su kabı olarak tercih edilmesi gerektiği sıkça belirtilmektedir. Yörede günümüzde orta yaş ve üzeri hâlâ su kabı olarak testi ve bardakları kullanmakla birlikte gerek süs / hatıra eşya gerekse meraklılarca kullanım eşyası olarak da talep görmektedir. Bununla birlikte bu grup içerisinde yöre çömlekçiliğinin en önemli karakteristiğini ise "Gelin Bardağı / Gelin Testisi" oluşturmaktadır. Oldukça gösterişli bir tasarımı olan bu bardak tipi sadece ortasındakinin ağzı açık olacak şekilde 3 ağızlı ve bunların her birine bağlı 2'şer tali ve küçük ağızlı, gösterişli tasarımıyla müstesna bir yere sahiptir.



Fotoğraf 614. Karakteristik Karacasu Testilerinden Örnekler
(Muzaffer Sayal Tasarımı)

Karacasu çömlekçilik ürünlerinde daha önce de bahsedildiği gibi testi ve bardaklar başlı başına karakteristik özelliktedir. Testiler veya genel bir ifadeyle su kapları kategorisinde saplı ve sapsız testiler, sivri testi, oturaklı testi, minyatür testi, bardaklı testi, bardaklar ve son yıllarda dikkat çeken bir alternatif olarak damacana ve termoslar dikkat çekmektedir. Karacasu'da bir çömlek ustasının topraktan üretmiş olduğu damacana kısa sürede hızla popülerlik kazanmış ve yoğun talep görmüştür. İnsanların özellikle plastik damacanalara karşı mesafeli bir tutum geliştirmeleri de bu gibi alternatiflere yönelme eğilimi doğurmuştur. Karacasu'daki bu örnek alınması gereken başarılı yenilik ise sektörel açıdan dikkat çekici bir husustur. Su kaplarının yanı sıra tavalar / sahanlar, güveç kapları, vazolar, ibrikler, çeşitli süs eşyaları, saksılar, dolma taşı, hatta otantik görünümüyle cezve demlikler gibi çoğu yerde rastlanmayan ürünlerle düdük yapımı da yörede tesadüf edilen ürünlerdendir.

Sektörel açıdan bakıldığında Karacasu'da çömlekçilik faaliyeti çoğu yöreye kıyasla oldukça iyi durumdadır. Karacasu'da Toprak El Sanatları Derneği adında bir üretici birliği de bulunmaktadır. Sektörel problemlerden çırak sıkıntısı, ucuz ve taklit ürünlerle rekabet edememe gibi hususlar Türkiye'nin genelinde tesadüf edilen kronik problemler arasındadır. Bununla birlikte ne kadar Türkiye'deki pek çok yere kıyasla iyi bir durumda olduğundan bahsedilse de burada da sektörel açıdan bir gerileme söz konusudur. Yörede 1964'te 86 kadar usta varken usta sayısı günümüzde 29'a gerilemiştir. Karacasu menşeli ürünlerin önemli bir kısmı ya yöredeki turizm faaliyetleri vesilesiyle ya da Avanos üzerinden (Bazı üreticilerin imalatının % 80 – 85'ini Avanos'a gönderdiğini belirtmiştir) pazarlamaktadırlar.

Aydın'ın çömlekçilik konusunda bir diğer öne çıkan merkezi Çine ilçesine bağlı Akçaova Mahallesi'dir. Yörede çömlekçiliğin çok köklü bir mazisi olmasına karşın zamanla Karacasu'dakinin aksine burada hızlı bir gerileme yaşanmış ve faaliyet sönme noktasına gelmiştir. Öte yandan AB desteğiyle 2005 – 2006'da yörede "Çömlekçilik Eğitim Merkezi" kurularak yeni ustaların yetiştirilmesi adına girişimlerde bulunulmuş ve kayda değer bir gelişme yaşanmıştır. Fakat ilerleyen yıllarda ödenek yetersizliğinden dolayı eğitim merkezi kapatılmak durumunda kalmıştır. Tesiste günümüzde eğitim faaliyetleri son bulmuş olup sadece birkaç üretici faaliyetini sürdürmektedir. Yörede birkaç usta tarafından ev tipi üretim de devam etmektedir.

Salihli Gökeyüp Güveçleri: Çok eski bir faaliyet olup neredeyse her evin altında bir atölye bulunmaktadır. Buna karşılık son yıllarda özellikle yeni nesil kadınlarca sürekli yapılan bir faaliyet olmaktan çıkmıştır. Yöredeki geniş muskovit şist / mikaşist yataklarından iri bloklar halinde atölyelerin uygun bir yerine yığılıp tokmaklarla (Tokaç) öğütülmektedir. Elde edilen bu malzeme güveçlere parlak bir görünüm ve dayanıklılık kazanmakta olup yöre halkı tarafından "mengele" olarak adlandırılmaktadır. Sakızlı toprak olarak adlandırılan yine dövülüp elendikten sonra üzerine örtecek kadar su doldurulup 2 – 3 saat bekletilmektedir. Malzeme erkeklerce Demirköprü Barajı'nın güney kesimindeki yerlerden tedarik edilmektedir (Baykal, 1990: 68). Hazırlanan öğütülmüş ve elenmiş mengele ile sakızlı toprak karıştırılarak

iyice yoğurulur. Fakat daha öncesinde killerinde iyice ufalanıp elenmiş olması gerekmektedir. Homojen bir mengele – kil karışımı elde edildikten sonra tornada kadınlar tarafından Gökeyüp'ün ünlü güveçleri tasarlanmaktadır. İlk etapta kalıplara bir miktar çömlekçi çamurundan konur ve taban kısmı döşenir. Sonrasında daha öncesinden hazırlanan rulolar şeklinde çömlek büyüklüğüne göre değişen uzunluklarda kenarlıklar / kıyı bantları döşenir. Çömleğin yüksekliğine göre bu kıyılar döşenmeye devam edilir ve yükseldikçe kılıç adı verilen özel bir aparatla düzeltilir. Hazırlanan güveçler yazın 1 gün kışın ise 1 hafta kurumaya bırakılır. Kuruma işleminin ardından eğer isteniyorsa kulp kısmı yapılır veya sırlama işlemine geçilir. Kuruyan çömleklerin yine suyla karıştırılmış mengele toprağına batırılan bir bezle içi ve dışına iyice bu malzeme yedirilir ve tekrar bir süre daha kurumaya bırakılır. Sırlandıktan sonra ince dalların döşendiği meydanlık bir alanda ters çevrilmiş bir şekilde üst üste yığın oluşturacak şekilde yerleştirilir. Üzerlerine daha kalın ve aralarına da ince dallar döşenerek adeta odun kömürü kümbeleri usulündeki gibi ateşe verilir ve yaklaşık 1 – 1.5 saat kadar pişirilir. Bu usuldeki pişirmeye yöre halkı "Meydan Pişirme" demektedirler. Pişirme işleminin rüzgarlı havada yapılmasına da özen gösterilmektedir. Yörede üretilen çok çeşitli güveç kaplarının yanı sıra ekmek sacı, tava, kase, testiler, kestane tepsisi ve çeşitli dekoratif ürünler bulunmaktadır. Güveç kapları ise küçükten büyüğe doğru sırasıyla mikri / mıkıri, arapbaşı, sayı, kabarak, koşaf çömleği / dört kulplu şeklinde isimlendirilmiştir (Baykal, 1990: 69; Kalkan, 2016; 1082). Ekseri tüccarlara toptan satılan güveçler yurtiçi ve yurtdışından alıcı bulabilmektedir. Son yıllarda bu iş için gerekli toprağın da ücretle temin edildiği belirtilmiştir. Ayrıca ürünlerin değerinin çok altında satılması da yeni neslin faaliyete yönelmesinde bir diğer caydırıcı faktör olmuştur.

Konya Sille Çömlekleri: Konya, çömlekçiliğin gelişmiş olduğu ve de özellikle geçmişte yöre ustalarının pek çok yerde çömlekçiliği yeniden canlandırdığı veya sönmesini engellediği bilinmektedir. Örneğin Konyalı çömlek ustaları Menemen ve Ayaş'ta çömlekçiliği uzun süre devam ettirmişlerdir. Sille'de de çok eski bir çömlekçilik geleneği söz konusu olup Konya Salnamelerine göre 1800'lerin sonunda ilçede 7 testi fırını bulunmaktaydı (Nas, 2014: 170). Sille'nin yakın çevresinden tedarik edilen kırmızı killerle yapılan çömlekçilik ürünlerinde geçmişte sırlı ürünler

de söz konusuyken günümüzde neredeyse kalmamıştır. Sille'de geçmişte ekseri kullanım eşyaları yaygın olarak yapılıyorken günümüzde en fazla üretilen dekoratif amaçla tercih edilen testiler ve de güveç kapları olmuştur. Yörede 1970'lerde 14 – 15 kadar atölyede yaklaşık 300 kişi istihdam ediliyorken günümüzde mesleği sürdüren sadece 3 usta kalmıştır. Konya'da Meram'ın Çukurçimen Köyü'nde de geçmişi 1 asrı aşkın olan çömlekçilik faaliyeti günümüzde sadece 1 kişi tarafından devam ettirilmektedir.

Denizli Medet Terakota / Terracotaları: Türkiye'nin seramik işleri özelinde müstesna bir yerde olan ürünlerinden *Medet Terakotaları* ayrıca üzerinde durulması gereken bir üründür. Tavas'ın Medet Mahallesi'nde sürdürülen faaliyet aynı zamanda Türkiye'nin tek sırsız seramik üretimi olarak dikkat çekmektedir. Hitit Sanatı olarak da adlandırılan bu seramik işi gövdesinde ve boyalamalarında toprağın kullanılması (Toprak boyalar), sırsız yapılıyor oluşu ve ince işçiliği ile dikkat çekmektedir. Faaliyetin en kıdemli ve çağdaşının son ustası olan Necip Savcı'nın vefatının ardından faaliyeti aile bireyleri devralmıştır. Günümüzde Necip Usta'nın oğlu Hasan Hüseyin Savcı faaliyeti fiili bir şekilde sürdürmeye devam etmektedir. Benzer üretim şekiller Yunanistan ve İtalya'da da olmakla birlikte teknik ve dekorlama Türkiye'dekinden çok farklıdır. Bugün için Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilirliği güç olmakla birlikte Anadolu menşeli bu ürün için altyapı çalışmaları oluşturulduktan sonra Coğrafi İşaret süreci gündeme biran önce alınmalıdır.



Fotoğraf 615. Medet Mahallesinde Yapımı Sürdürülen Terakotalar
(Hasan Hüseyin Savcı Tasarımları)

Serinhisar Çömlekleri: Denizli genel olarak çömlekçiliğin geçmişte il geneline yayılmış olduğu yerlerden birisidir. Özellikle de Serinhisar, Tavas ve Çivril'de ise faaliyet çok daha yoğunlaşmıştır. Çivril'in İğdir Mahallesi'nde özellikle bardak yapımı yoğunluk kazanmış olmasına karşın günümüzde faaliyet sönmüştür. İğdir'deki kırmızı toprakların özellikle testi ve bardak için çok ideal olması bu üretimi geliştirmiştir. İşkur ve Çivril Belediyesi işbirliği ile kurslar açılmıştır. Çivril Halk eğitim Merkezi bünyesinde açılan çömlekçilik kursuyla yeni ustaların yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Serinhisar ve Sarayköy'de üretim neredeyse durmuş durumda olup Serinhisar'da sadece mevsimlik olarak üretim yapan 1 usta ve Sarayköy'de de 2 usta kalmıştır.



Fotoğraf 616. Karakteristik Serinhisar Çömlek İşlerinden Örnekler ve Yapım Aşamalarından Görünümler

Serinhisar'da da çok çeşitli ürünler ortaya konmakta olup testiler / bardaklar, güveç kapları, saksılar en fazla üretilen objelerdir. Bununla birlikte günümüzde süs eşyaları başta olmak üzere çeşitli dekoratif ürünler ve küplerin yapımına devam edilmektedir.

Bilecik Kınık Çömlekleri: Bilecik'in Pazaryeri ilçesine bağlı Kınık Köyü'ne Bulgaristan'dan gelen göçmenlerce taşınmış bir asrı aşkın süredir yapılmakta olan bir zanaattır. Günümüzde 30 kadar, çoğu aile tipi işletmelerde üretim devam etmektedir. Çömlekler için özellikle Kınık'ta bulunan ve 5 m. derinden alınan topraklar kullanılmaktadır. Astarlamada yöredeki üstün vasıflı killerin kullanılması ürüne ayrı bir değer kazandırmaktadır. Dekorlama kısmı ise kadınlar tarafından yapılmakta olup boyama ile dekorlama yanı sıra pul ve boncuk işlemeli dekoratif ürünlerin tasarımı da yapılmaktadır. Tasarımlar arasında vazo, testi, güveç kabı gibi çeşitli ürünler

bulunmaktadır. Günümüzde 30 kadar atölyede yöre halkının yarıya yakını bu faaliyetten geçimini sağlamaktadır.



Fotoğraf 617. Kınık Köyü'ndeki Türkiye'nin En Büyük Küpü

Kınık'ta 2002'den beri Temmuz'un ilk haftası düzenlenmekte olan "Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliği", düzenlenmekte olup aynı zamanda Türkiye'nin en büyük küpü olan 3.33 cm. yüksekliğindeki ve 3 ton ağırlığındaki küp de yörede sergilenmektedir. Kınık Köyü'nün bir diğer özelliği ise Türkiye'de bir ilk olarak Kınık köyü, "Çömlekçilik Araştırma ve Uygulama Köyü" olmasıdır. Bu açıdan yöre çömlekçilik konusunda hem bir imalathane hem de eğitim merkezi konumundadır. Kınık Köyü için çömlekçilik manasında sektörün en iyi durumda olduğu ve bu anlamda pek çok yöre için emsal teşkil edecek pozisyonda olduğu net bir şekilde ifade edilebilir. Emsal teşkil edeceği nokta sadece diğer çömlekçilik yapılan yerler için olmayıp genel olarak çoğu Coğrafi İşaretli ürün için başarılı bir örnektir.

Diyarbakır Bardakları: Dicle Nehri'nin vadi kenarlarında uygun yerlerde yataklanmış çömlekçi toprakları kullanılmaktadır. Ham haldeki toprak ilk etapta sulandırılıp durultmaya bırakılır. Durulmuş olan malzeme yabancı maddelerden

büyük ölçüde arındırıldıktan sonra bir miktar kül serpilip önce küreklerle sonrada ayaklarla çiğnenerek hazırlanır. Bu şekliyle hazırlanan çamurun üzeri örtülerek 1 gün dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan çamurdan yapılacak obje büyüklüğünde parça / beze alınır ve zeminde yayılarak tuzlanır. Tuzlama işleminin yapılacak bardakların içine konan suyu daha iyi kalitede ve uzun süre soğuk tutacağı belirtilmiştir (Kahveci, 1999: 107). Tuzlama Anadolu'nun çeşitli yerlerinde uygulanmakta olan bir yöntem olup zamanla su kaplarının (Testi, bardak gibi) içine konan suyla bu tuzların erimesi ile küçük boşluklar oluşur ve testi su sızdırır ya da yöresel ifade şekliyle terler. Bu ter sayesinde testi / bardak yüzeyinde meydana gelen buharlaşma sayesinde içerideki su soğuk kalır. Tuzlanan çamur yoğurulup tekrar bir gün daha dinlenmeye bırakılır. Dinlenen tuzlu çamur işlenmeden önce bir süre daha ayakla çiğnendikten sonra torna tezgahına / çömlekçi çarkına alınır ve şekillendirilir. Diyarbakır'da geçmişten beri bardak yapımı temel ürün olmuş, güveç ve ince kısmı olan objeler yapılmamıştır. Hazırlanan bardaklar mevsimine göre 2 ila 6 saat güneşte kurumaya bırakılır. Son olarak konik biçimindeki ocaklarda pişirilir. Geçmişte tereyağı ve pekmez gibi ürünlerin konacağı kaplar sırlanıyordu. Diyarbakır'da 1990'lardan sonra sektör büyük ölçüde gerilemiş, sadece birkaç üretici saksı üretimiyle faaliyeti sürdürmüştür.

Ödemiş Datbey Bardağı: Çok uzun yıllardır üretilegelmiş olan *Datbey / Günlüce Bardağı* günümüzde yörede sadece 1 aile tarafından üretilmektedir[442]. Yörede yağlı ve yağsız olarak adlandırılan 2 farklı toprak tipiyle hazırlanmaktadır. Günümüzde Günlüce'nin de içerisinde bulunduğu alanın arkeolojik sit alanı ilan edilmiş olması yöredeki bu faaliyetin turizme yönelik geliştirilebilmesinde de bir avantaj olarak görülebilir. Öte yandan her ne kadar karakteristik de olsa günümüzdeki şekliyle Coğrafi İşaret olarak değerlendirilmesi pek mümkün değildir.

Güzelyurt Gelveri Çömlekleri: Aksaray'ın eski adı Gelveri olan Güzelyurt ilçesinde[443] de geçmişten beri çömlekçilik yapılmaktadır. Öte yandan her ne kadar

[442] Ödemiş'e bağlı Datbey köyünün adı 1962'de Günlüce olarak değiştirilmiştir.
[443] Gelveri, 1965'te Güzelyurt adını almış olup 2016'da yeniden eski adını almak adına resmi girişimlerde bulunulmuştur.

pek çok pişmiş toprak eşya yapılıyor olsa da esas ün kazanmış olan *Gelveri Bocutu* veya *Gelveri Testisi* olarak bilinen toprak eşyadır. Yörede en iyi ihtimalle 1 asrı aşkın bir mazisi olduğu bilinmektedir. Kapadokya'nın bir parçası olan Güzelyurt'un çömlekçilik toprağı açısından zengin olması ve bu anlamda köklü bir bilgi birikiminin bulunuyor oluşu yörenin toprak eşyalarının geçmişte kayda değer bir tanınırlık ve yaygınlık kazanmasına sebep olmuştur. Öte yandan çoğu yerde olduğu gibi burada da toprak kullanım eşyalarına olan talebin azalması ve çırak sorunu nedeniyle faaliyet sönme noktasına gelmiştir.

Eskişehir Sorkun Güveçleri: Yöre çömleklerinin en dikkat çekici özelliği birkaç asırdır süre gelen faaliyetin neredeyse hiçbir değişikliğe uğramadan yapımının sürdürülmesidir. Ekseri kadınlar tarafından özellikle güveç kapları yapımına yönelik sürdürülen üretim Türkiye'de bu anlamda otantik üretim biçiminin Gökeyüp ile birlikte sürdürüldüğü ender yerlerdendir. Kullanılan çamurun ayakla ezilerek hazırlanmasından çanakların açık havada üzerlerine odun döşenerek pişirilmesine kadar tüm aşamalar yüzlerce yıl önceki teknikle aynıdır. Çömlek eşyaların yapımında tıpkı Günlüce (Datbey)'de olduğu gibi 2 farklı toprak tipi kullanılmaktadır. Bunlar çoğu çömlekçilik yapılan yerde olduğu gibi kırmızı kil, diğeri ise yağlı toprak olarak da adlandırılan daha koyu renkli (Yeşilimsi gri renkte) olan topraktır.

Yörede hâlâ yaygınlığını koruyan çömlekçilik ürünleri arasında geçmişten beri 3 farklı boyda üretimi sürdürülen güveç kapları ilk sırada yer almaktadır. Bunlardan en küçük olanı gıdı, orta boy cin ve büyük boy olanı da birerlik olarak adlandırılmaktadır. Yöre çömlekçiliğinde ekseri güveç kapları üzerine yoğunlaşıldığından Coğrafi İşaret kapsamına güveçler özelinde alınması uygun olacaktır. Sorkun (Mihalıççık)'da üretim hala oldukça yaygın olup hemen hemen çoğu evde, evin bir bölümü bu işe ayrılmıştır.

Borçka Çömlekçiliği: Esasında geçmişte Artvin'de oldukça yaygın bir zanaat faaliyeti iken günümüzde il genelinde neredeyse sönmüştür. Özellikle 1990'ların sonunda neredeyse tüm üreticiler faaliyeti bırakmış, Borçka'da sadece 1 aile tarafından faaliyet devam ettirilmektedir. Yöredeki günümüzdeki tek faal usta

ürünlerin kalitesi ve tanınırlığı ile hala yoğun talep olduğunu ifade etmiş olmakla birlikte altyapı ve kalifiye eleman eksikliği nedeniyle bu talepleri geri çevirmek durumunda kaldığını belirtmiştir. Yöredeki çömlekçiliği canlandırmak ve kalifiye eleman noksanlığını gidermek adına 2009'da Borçka Halk Eğitimi Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü'nün müşterek girişimleriyle çömlekçilik kursu açılmıştır. Kursiyerlere 120 saatlik eğitim verilmiş ve sonunda başarılı olunmuşsa da yörenin bu anlamdaki altyapı eksiklikleri (Donanımlı atölyelerin bulunmuyor oluşu) kursiyerlerin fiili üretime başlamalarını engellemiştir.



Fotoğraf 618. Borçka Çömlekçilik Ürünleri (Resul Şirin Tasarımı)

Van Bardakçı Çömlekleri: Van'ın Tuşpa ilçesine bağlı, Van Gölü kıyısındaki Bardakçı Mahallesi'nde çok köklü bir çömlekçilik geleneği bulunuyordu. Yörede 1800'lerden beri çömlekçilik yapıldığı kesin bir şekilde bilinse de daha geçmişe yönelik somut kayıtlar bulunmamaktadır. I. Dünya Savaşı sonrasında büyük ölçüde gerileyen yöre çömlekçiliği, Urmiye'den gelen ustalarla yeniden canlandırılmıştır (Çakar ve Yakupoğlu, 2005: 505). Yöredeki faaliyetin geçmişteki yoğunluğu, günümüzde de var olan, her biri orta boy çömleklerden (15 – 20 cm.'lik) 3.000 tane alabilecek kapasitedeki fırınlardan anlaşılmaktadır (Çakar ve Yakupoğlu, 2005: 505). Söz konusu fırınlar 1970'lere değin düşük kapasiteyle de olsa çalıştırılmaya devam ediyordu. Bardakçı Mahallesi'nde 1990'lara kadar birkaç kişiyle süren faaliyet sonraları tamamiyle sönmüş olup son ustalar da başka işlere yönelmişlerdir. Zaman zaman yerel yönetimler ve üniversitenin girişimleriyle birtakım girişimler olmuşsa da süreklilik arz etmemiştir. Bununla birlikte Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nin

2018'de hayata geçirdiği "Van Bardakçı Köyü Seramik Atölyesi Uygulama Projesini" ile yöredeki faaliyet geniş bir kitleye duyurulabilmiştir.

Ardanuç Pilekisi: Topraktan yapılmış bir çeşit basit ocak nitelendirilebilir. Yörede "Tika" adı verilen özel bir toprakla yapılmaktadır. Yapımında sadece söz konusu bu toprak ve su kullanılmaktadır. Günümüzde pilekileri yapan yörede sadece 2 aile kalmıştır. Başta ekmek olmak üzere (Yörede *Pileki Ekmeği* veya *Kevi Poğaça* olarak bilinen) çeşitli yemeklerin yapımında kullanılan kaplardır. Özellikle pilekide yapılan ekmeklere özel bir rayiha kattığı ifade edilmektedir. İkili takım şeklinde kullanılan *Ardanuç Pilekisi*, özenli kullanımıyla birkaç yıl dayanabilmektedir. Kullanım amacındaki değişikliğe göre 3 farklı boyda üretilmektedir.



Fotoğraf 619. *Ardanuç Pilekisi* ve Pilekinin Kullanılış Biçimi

Gümüşhane Gudusu (Gudisi): Yörede Dölek Köyü'nde yapılmaya devam eden güvençler ya da yöresel söylenişiyle gudu / gudiler, tıpkı Gökeyüp'te olduğu gibi burada da ekseri kadınlarca yapılan bir faaliyet olarak sürdürülmektedir. Süs eşyaları ve sanatsal objelerden ziyade güveç kapları üzerinde yoğunlaşılmıştır. Dölek Köyü'nün yakın çevresinden bu iş için özel olarak çıkartılan 2 tip toprak (Dağlardan ve nehir yataklarından çıkartılan) kullanılmakta olup üretim hala geleneksel usulle devam etmektedir. Hazırlanan güveçler tandırlarda odun veya tezek ateşiyle pişirildikten sonra soğumaya bırakılır. Güveçler ilk defa kullanılacaksa öncesinde süt veya ayranın pişirilmesi / astarlanması gerekmektedir. Bu da güvece mukavemet sağlamaktadır.

Ankara Çömlekleri: Esasında günümüzde Ankara'daki hiçbir çömlek üretilen yerdeki ürünler Coğrafi İşaret kapsamına alınabilecek durumda değildir. Bununla birlikte Ankara'da geçmişte birkaç farklı yerde karakteristik tarzda çömlekçilik ürünleri ortaya konmuş olduğundan burada sadece kısaca bahsedilmiştir. *Ayaş Çömlekleri*; geçmişte Ayaş'ta çömlekçilik için uygun kil depolarının varlığı sayesinde yörede bu alanda büyük gelişme kaydedilmişti. Buna karşılık 1980'lerden sonra Ayaş'ta çömlekçilik tamamiyle bitmiştir. Şereflikoçhisar'da da çömlekçilik yapılmakta olup çeşitli ürünler üretiliyor olsa da asıl karakteristik ürün "Sızan Bardak" veya "Sızan Testi" adlarıyla bilinen su kaplarıdır. Tıpkı *Diyarbakır Bardakları*'nın yapımında olduğu gibi Şereflikoçhisar'da da çömlekçi çamuru hazırlanırken içine bir miktar tuz atılmaktaydı. Bu sayede içine su kondukça tuzu eritmekte ve oluşan küçük gözenekler sayesinde su doğal yollardan bir havalandırma sağlanarak soğuk muhafaza edilebilmekteydi. Günümüzde Ankara'da sadece Gölbaşı'nda birkaç usta çömlekçilik faaliyetini sürdürmektedir.

Elazığ Uslu Çömlekleri: Elazığ'ın Sivrice ilçesine bağlı Uslu köyüyle özdeşleşmiş ve burada da ekseri kadınlarca yapılan bir faaliyettir. Ürünlere asıl karakteristiğini kazandıran "Uslu Toprağı" olarak da bilinen bu iş için yüksek vasıflı toprağın kullanılmasıdır. Söz konusu toprakla ortaya konan eşyalar arasında testiler, güveç kapları, küpler, erzak kapları gibi eşyalar yer almaktadır. Yakın yıllara değin kaybolma noktasına gelen Uslu Çömlekleri bu alandaki tanıtım ve yatırımlarla hızlı bir geri dönüş yaşamıştır. Bu açıdan da yöredeki bu uygulamalar benzer durumdaki diğer yöreler için göz önüne alınması gereken bir emsaldir. Günümüzde bu alanda sektörleşmek adına kayda değer yatırımlar da söz konusu olup 2016'da faaliyete geçen Harput Çömlek ve Seramik Fabrikası ile bu alanda yöre ekonomisinde önemli bir hareketlilik sağlanmıştır. Makineleşmeyle beraber daha ince işçilikli ürünlerde ortaya konabildiğinden ürün çeşitliliğinde de bir artış yaşanmıştır. 2017 itibariyle yöredeki 2 büyük ölçekli işletmede çeşitli boylarda güveçler, testiler, kaseler, sırlı sofra takımları ve çeşitli dekoratif ürünler üretilmektedir.

Kırklareli Çömlekleri: Çömlekçilik denildiğinde genellikle Anadolu yarımadası akla gelse de ve çalışmalarda burada yoğunlaşsa da geçmişte Trakya'nın

da muhtelif yerlerinde çömlekçilik ve seramik üretimi önemli bir yer işgal etmekteydi. Bununla birlikte Trakya genelinde bu faaliyet için büyük ölçüde sönmüştür denebilir. Kırklareli'nde de faaliyet diğer yörelerle kıyaslanamayacak seviyede olup 2013'te Kırklareli Yılın Ahisi seçilen 65 yıldır çömlek yapan faaliyetin son ustası Hüseyin Çokan tarafından sürdürülmektedir. Günümüzde Kırklareli Çömlekleri için de Coğrafi İşaret olabilirliğinden bahsetmek mümkün değildir.

Yukarıda belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan toprak işlerinin yanı sıra Türkiye'nin daha pek çok yerinde bu uğraşının yapıldığını belirtmek gerekir. Fakat türlü açılardan yukarıdaki bazı ürünlerde de bahsedildiği gibi bunların Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun değildir. Bunun sebebi ürünlerin bir ayırt ediciliğinin veya karakteristiğinin bulunmaması, faaliyet sönmüş ya da 1 – 2 ustayla temsil ediliyor oluşu gibi faktörlerdir. Örneğin; köklü bir çömlekçilik geleneği olmasına hatta Çömlekçi Mahallesi bulunan Bodrum'da faaliyet neredeyse sönmüş ve günümüzde 1 ustayla devam ettirilmektedir. Sivaslı'da ise faaliyet bütünüyle sönmüştür. Çalışıcı (2003: 3)'nın 2000'lerin ilk yarısındaki tez çalışması kapsamında Ege Bölgesi'nde 8 ildeki 122 ilçede sadece 23 tane geleneksel çömlekçilik / seramikçilik yapılan yer tespit edebilmiş ve daha o zamanlarda faaliyetin sönmeye başladığı tespit etmiştir. Güner (1988)'in çalışmasında ise Afyonkarahisar'ın Sandıklı ilçesine bağlı Karadirek'te çömlekçiliği izah ederken 1970'lerin ilk yarısında yörede 15 kadar atölyeden bahsetmekte olup ortaya konan çömleklerin de karakteristiğine işaret etmiştir. Çömlek kaplar yapılırken tıpkı bakırcılıktakine benzer şekilde çömleklerin içlerinin reçine ile sırlandığından bahsetmiştir. Fakat ne yazık ki bu orijinal uygulama ile birlikte çinicilik yörede sönmüştür. İvrindi (Balıkesir) ve Sakarya'da da faaliyet zanaatın son temsilcileri tarafından sürdürülmeye devam etmektedir. Çemişgezek (Tunceli)'in Karahisar köyünde de geleneksel yöntemlerle üretilen çömlekler günümüzde birkaç kişi tarafından üretilmektedir. Mazgirt ilçesinde ise üretimi sürdüren 1 kişi kalmıştır. Muş ve Bingöl'de ise topraktan tandır yapımı devam ediyor olsa da bu faaliyet de sadece birkaç kişi tarafından sürdürülmektedir. Ayrıca *Selçuk Seramikleri* örneğindeki gibi bazı yörelerde turizm merkezlerine olan yakınlık hasebiyle sonradan bu gibi faaliyetler geliştirilmiş olup yöreyle olan bağlılığı sonradan ve de ticari kaygılarla ortaya çıkmıştır.

Türkiye'de belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan cam eşyalara baktığımızda;

Görece Nazar Boncuğu: *Görece Nazar Boncuğu* veya Coğrafi İşaret kapsamındaki adıyla "Görece Nazar Boncuğu Üretim El ve İşleme Sanatı" 2003 yılında Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Fotoğraf 620. Tipik Bir Düş Kapanı ve Horus'un Gözü (Wedjat Eye)

Tılsım, uğur, nazar, büyü, şifa gibi pek çok kavram çoğu medeniyette türlü objelerle sembolize edilerek varlıklarını korumuşlardır. Antik Mısır'da Horus'un sol gözünün betimlendiği "Horus'un Gözü" ya da "Ay Gözü"; Amerika yerlilerinin kötü rüyalardan korunmak için kullandıkları "Düş Kapanı", bulunduğunda şans getirdiğine inanılan at nalı, dört yapraklı yonca; kara kedi ve karga gibi hayvanlara ise uğursuzluk gibi anlamlar yüklenmiştir. Orta Asya Türk inanışlarında da çeşitli uğur, uğursuzluk, bereket, şans habercisi sayılan birtakım uygulamalar söz konusuydu. Bunlardan en eskisi ve dünya çapında en yaygın olanı "Tahtaya vurmak" olup iki tahtanın tokuşturulması veya elle tahtaya vurularak ses çıkartılmasıyla kötülüklerin / nazarın uzaklaştırılacağına inanılmaktadır. Günümüzde bu davranış biçimi Türkiye'de hala çok yaygındır.

Nazar boncuğu ise yine nazarı, kem gözü uzaklaştırmak için kullanılan ve yaygın olarak "Göz Boncuğu" adıyla da bilinen camdan yapılmış bir objedir. Camdan yapılan bu boncuklar ekseri mavi ve beyaz renk olmak üzere sarı, kırmızı /

turuncu, mavinin çeşitli tonları ve yeşil renklerde de tasarlanabilmektedir. Çok çeşitli boylarda tasarlanabilen boncuklar, balık, kalp şeklinde tasarlanabildiği gibi pek çok küçük nazar boncuğundan kolye, başlık süsü gibi takılar da yapılmış ve de yapılmaktadır. Günümüzde tasarımlar daha da çeşitlenerek kağıt ağırlığı, küllük, kalemlik, duvar süsü şeklinde çeşitli dekoratif ve kullanım eşyalarında da nazar boncukları işlenmektedir.



Fotoğraf 621. Toplam 5 Pencereli Tipik Bir Boncuk Ocağı (Nazarköy)

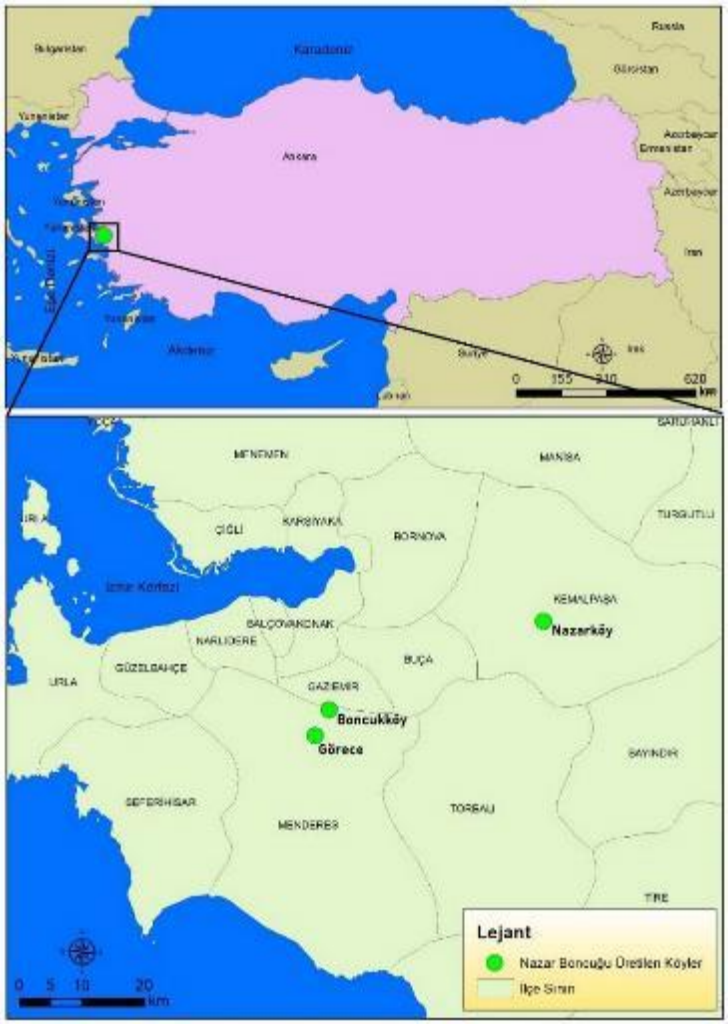
Menderes'teki *Görece Nazar Boncuğu* ise nazar boncuğu üretiminin Türkiye'de geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam ettiği en önemli merkezdir. Eski usul cam ocakları kullanılarak yapılan üretimde her aşama el işçiliğine dayanmaktadır. Nazar boncuğunun kısaca ortaya konuş şekline baktığımızda; bu iş için gerekli ocağın yapımıyla başlanır ve bu da başlı başına bir ustalık gerektirmektedir. Tıpkı Harran'daki tipik konik evlerin bir nevi minyatürünü andıran bu ocaklar; ateş tuğlası, kil ve saman karışımıyla hazırlanmaktadır. İçerisinde çalışacak usta sayısına göre oda bulunan ve her birine ustasının çalışmasını sağlayacak pencere açılan bu cam ocakları en iyi şartlarda birkaç yıl dayanabilmektedir. Ortalama ocaklar 3 veya 4 pencereli olarak tasarlanmaktadır.

Yaklaşık 900 ila 1100°C'de ısıtılan ocaklarda ergiyen camlar klasik camcılık işlerinde kullanılan demir aparatlar kullanılarak ezme veya dökme tekniği ile yapılmaktadır. Cam kumu tedarikindeki güçlük ve bunların cama dönüştürülmesi esnasındaki yüksek maliyet (Enerji kaynağı açısından) nedeniyle genellikle hurda cam ve renkli camlar için de ithal cam çubuklar kullanılmaktadır. Camların en eski renklendirme tekniği metal oksitlerle yapılan renklendirme olup bakır, demir, nikel, manganez, gümüş gibi metallerle çeşitli renkler elde edilmektedir. Nazar boncukları için ise karakteristik renk olan ve camcılıkta en fazla tercih edilen renk olan kobalt mavisi kullanılmaktadır. Mavi rengin camcılıkta yaygın bir şekilde kullanılmasında ısı değişiminden etkilenmemesi ve sıcaklık farkına bağlı olarak rengin kolay kolay bozulmaması (Ton değiştirmemesi) etkili olmuştur. Coğrafi İşaret dosyasında ise *Görece Nazar Boncuğu* için kobalttan elde edilen mor rengin hakim olduğu ve en fazla kullanılan bu renk yanı sıra diğer renkler olarak da sarı, kahverengi, beyaz ve yeşil sayılmıştır. Anlaşıldığı üzere dosyada sehven "Mavi" yerine "Mor" ifadesi kullanılmıştır. Nitekim diğer renkler sıralanırken dahi mavinin sayılmamış oluşu bunla açıklanabilir. Öte yandan bazı çalışmalarda "mor / mavi" şeklinde ifadelerin kullanılması da nazar boncuğu için mor ifadesiyle kobalt mavisinin de kastedilebiliyor olduğu fikrini vermektedir ki, tarafımızca en uygun ifadenin kobalt mavisi olduğudur. Tipik bir *Görece Nazar Boncuğu*, geniş tabanı kobalt mavisi camla hazırlanan ve merkeze doğru küçülerek beyaz – mavi – sarı – mavi veya sadece mavi beyaz ya da mavi sarı renkle bir gözü andıracak şekilde sıralanan cam boncuklardır. Büyüklüklerine ve renklerine göre çeşitli isimlerle (Dana gözü, silindir, zar, şeffaf ve sarı gözlü gibi) anılırlar. Boncuklar tek başına türlü şekillerde kullanılabildiği gibi magnet, anahtarlık, toka, süs eşyaları yanı sıra çok daha kıymetli tasarımların bir parçası olarak altın kolyelerde, bilekliklerde de kullanılmaktadır. Hala nazara olan inanç nedeniyle kullanımı olduğu kadar bir süs eşyası ve dekor malzemesi olarak da kullanımı yaygın bir şekilde sürmektedir.



Fotoğraf 622. Çeşitli Boylarda ve Renklerde Nazar Boncukları Tasarımları

Sektörel açıdan bakıldığında *Görece Nazar Boncuğu*, küçük ölçekli birkaç işletme tarafından yapılmaya devam etmektedir. Ürünün Coğrafi İşaret dosyasında coğrafi sınırları olarak "Menderes ilçesinin Görece Beldesi" şeklinde belirlenmiştir. Esasında bu sınırlama da ürün için uygun değildir. Günümüzde İzmir'de Menderes'in Görece Beldesi ve beldeye bağlı Boncukköy'de ve de Kemalpaşa ilçesinde Nazarköy Mahallesi'nde üretilmektedir (Şekil 283). Sınırların bu merkez isimleri belirtilerek düzenlenmesi daha uygun olacaktır. Ayrıca Bodrum'da geleneksel olarak nazar boncuğu üretim merkezleri arasında gösterilebilir.



Şekil 283. İzmir'in Nazar Boncuğu Üretilen Merkezleri

Eski adı Kurudere olan fakat zaman içerisinde üretilen nazar boncuklarının yöre kimliğinin en önemli elemanı olarak öne çıkmasıyla adı Nazarköy olarak değiştirilen Nazarköy Mahallesi, günümüzde hem üretim hem de söz konusu ürünle yöreye çekilen turist açıdan çok daha öne çıkmıştır. Yörede 60 – 65 yıllık bir geçmişi olduğu anlaşılan nazar boncuğu üretiminin ilk olarak Selim Usta (Arap Selim) adında ailen boncuk ustası olan biri tarafından ticari manada üretimine başlandığı belirtilmektedir (Kahraman, 1999: 517). Selim Özboncuk'un kardeşi ise Görece'de nazar boncuğu üretimi yapmayı sürdürmüştür. Günümüzde Nazarköy'de faal 6 ocak bulunmaktadır. Fırın yapan ise sadece 2 usta kalmış. Nazarköy ve Görece'den ustalar özellikle yaz dönemlerinde ürünlerini turistlerin yoğun olarak geldikleri Bodrum ve Marmaris başta olmak üzere diğer turistik merkezlere göndermektedirler. Bununla

birlikte hala en büyük pazarın İzmir ve de yerli halk olduğu, yabancı turistlerin ise çok küçük bir kısmının alım yaptıklarını belirtmişlerdir. Yerel yönetimden destek görememeleri, yurtdışında fazla bilinmeyen bu ürünle ilgili gerekli tanıtımın yapılamadığı gibi hususlar nedeniyle sektörün gelişemediğine de dikkat çekilmiştir. Coğrafi İşaret olmasının ise ürüne herhangi bir yansımasının olmadığı, sadece son zamanlarda alternatif turizm faaliyetleri kapsamında çoğunlukla da Nazarköy merkezli olarak bir destinasyon sahası olmasıyla gelişme yaşandığı ifade edilmiştir. Nazarköy Boncuk Derneği'nin girişimleriyle düzenlenen "Nazarköy Boncuk Şenliği" de hem Nazar Boncuklarının hem de yörenin tanınmasında etkili olan önemli bir sosyal aktivitedir. 2017 itibariyle ortalama klasik bir nazar boncuğunun (4 – 5 cm. olanlar) 9 – 10 TL. olması gerekirken pazarlarda 3 – 5 TL.'ye kadar düşmektedir. Ayrıca Çin malı, makine yapımı (Simetrik olmasından makine yapımı olduğu anlaşılmaktadır) boncukların ise özellikle büyük pazarları adeta ele geçirdiği ve ister istemez bu fiyatlarla rekabet edemediklerini belirtmişlerdir. Geleneksel nazar boncuğu üreticilerinin de bir birlik çatısı altında toplanıp haklarını savunamadıklarından sektörel manadaki sıkıntılar artarak devam etmektedir.



Fotoğraf 623. Nazar Boncuklarından Muhtelif Tasarımlar
(Süs Eşyaları, Tespihler ve Magnetler)

Beykoz Cam İşleri: Türlü şekillerde ve çok çeşitli amaçlarla kullanılan cam ve cam eşyalar binlerce yıldır insan hayatında varlığını korumuş ve de korumaya devam edecek ürünlerdir. Bardak, sürahi gibi günlük eşyalarda ve tıbbi alanda (Gözlük, serum şişeleri gibi) temel kullanım malzemelerinin yapımından dekoratif amaçlı (Heykeller, şamdanlar, avizeler gibi) eşyaların yapımına değin temel ve lüks tüketime hitap eden pek çok ürün camdan yapılmaktadır. Cam ürünlerin imalatı, kullanılan teknikler ve de özellikler prestij ürünler olarak ortaya konan tasarımlarda belli merkezler öne çıkmış ve ortaya koydukları cam ürünlerle anılır olmuşlardır. Venedik özellikle de Murano takım adalarında ortaya konan *Murano Camları / Vetro di Murano*; dünyaca ünlü *Bohemya Kristalleri* ve *Bohemya Camları*; *Mallorca* (İspanya) *Cam İşleri* gibi bu alanda belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan en popüler örneklerdir. Bunlardan Çekya'daki cam işçiliği ürünlerinden Bohemya Kristalleri ve Bohemya Camları ayrı ayrı olmak üzere Moravya ve Jablonec nad Nisou'daki cam işleri de Coğrafi İşaretlerin zanaat ürünlerini kapsayan ayağı sayılabilecek Lizbon Sistemine kayıtlı ürünleridir.

Cam, esasında silisyum oksit (SiO_2) temelli bir üründür. Doğada çoğunlukla deniz kenarlarında ve nehir yataklarındaki kumlarda bulunur. Fakat her kum cam yapımına uygun olmayıp cam kumu olarak adlandırılan silisyum açısından zengin kumlar kullanılmaktadır. Silisyumun ergime derecesinin çok yüksek olmasından ötürü ekonomik manada cam elde edilebilmesi için potasyum nitrat, soda ve kalsiyum karbonat (Kireç) gibi yardımcı malzemelerle ergime derecesi düşürülür. Bu sayede daha az enerjiyle daha hızlı ham cam malzemesi elde edilir. Normal camlar; % 72 silisyum, % 15 soda ve % 13 kalsiyum karbonat içerirken; kristaller % 48 silisyum, % 24 soda + potasyum nitrat ve % 28 kurşun oksit içermektedir. Buna göre saf cam; "Parlak, saydam, ısıtıldığında bal kıvamında bir akışkanlık kazanan, soğuduğunda ise katılaşan, amorf yapısını koruduğundan sıvı olarak da nitelendirilen inorganik madde" şeklinde tanımlanabilir. Amorf yapısından ötürü (Molekül diziliminin sıvılarla benzer olması) çok kolay şekillendirilebilen ve tekrar tekrar kullanılabilen bir malzeme olmasından ötürü çoğu zaman en çevreci ve de ekonomik malzeme olarak kabul edilmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde cam işçiliği çok gelişmiş ve bir esnaf teşkilatı olarak camcılar çok iyi bir şekilde organize olmuşlardır. Camcılık işlerinde de kaliteyi korumak adına çok sıkı tedbirler alınmıştır. Örneğin; belli standartlara uymayan ve "Alçak İşler" olarak adlandırılan cam işler, çarşıda herkesin önünde kırılır ve ustaları da cezalandırılırdı (Bayramoğlu, 1974: 11; Canav, 1986: 5). İmparatorluk zamanında özellikle de 1800'lerin başlarında camcılıkta çok büyük gelişmeler yaşanmış ve Boğaziçi'nde (Anadolu Yakasında) sektörel manada camcılığın temelleri atılmıştır. Esasında İstanbul çok eskiden beri camcılığın gelişmiş olduğu bir merkez olup Evliya Çelebi'nin de Seyahatname'sinde bahsettiği üzere Yedikule civarındaki Kumboğazı adı verilen yerde camcılığa yönelik uygun nitelikte kum çıkartılan yerden bahsetmektedir. III. Selim (1761 – 1808) zamanında yeni camcılık tekniklerini (Opal cam tekniği) öğrenmesi amacıyla Venedik'e gönderilen Mevlevi dervişi Mehmet Dede tarafından kurulan atölyede ise ünü günümüze kadar ulaşan *Çeşm-i Bülbüller* yapılmaya başlanmıştır. 1846 – 1847'de İncirköy'de kurulan billur fabrikasında ise yine günümüze değin ulaşmayı başaran *Beykoz İşi* adı verilen cam işleri yapılmaktaydı (Canav, 1986: 5). Üretilen cam eşyalar o kadar seçkindi ki *Beykoz Fabrika-i Hümayunu İşleri* 1851'deki İngiltere'de düzenlenen Büyük Londra Sergisi (The Great Exhibition)'nde madalya kazanmıştır (Küçükerman, 1992: 9)[444]. *Beykoz Cam İşleri* (Beykozlar olarak da adlandırılmaktadır), çok sayıda üretildikleri yıllarda İmparatorluğun pek çok yerinde, İran'da, Kıbrıs'ta, Yunanistan'da, Mısır ve hatta Hindistan'da bile ilgi görmekteydi (Bayramoğlu, 1974: 24). Beykoz'daki camcılık, Sanayi Devrimi ile birlikte pazarlara hakim olan yabancı menşeli cam eşyalarla (Özellikle Fransız ve Bohemya Cam İşleri) rekabet edemediğinden gerilemeye başlamıştır. Sarayın ihtiyacının da büyük kısmı Batı tarzı cam eşyalarla karşılandığından yerli cam sanayi neredeyse çökme noktasına gelmiş ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında basit birkaç atölyeden ibaret olan cam imalatı miras alınabilmiştir. Modern Türkiye'nin ilk yıllarında (1934 – 1935) Türkiye'nin zamana uygun cam sanayisinin Paşabahçe'de kurulmasında da buradaki köklü camcılık kültür mirası etkili olmuştur.

[444] Madalya kazanan ürünlerin hangileri olduğu hakkında bir bilgiye tesadüf edilmemiştir. Beykoz Fabrika-i Hümayunu'nda cam işleri yanı sıra çini ve porselenler de üretilmekteydi.

Beykoz Cam İşleri; renkli ve renksiz camlar, opal camlar ve çeşm-i bülbüller olmak üzere belli başlı gruplarda üretilen cam eşyaları kapsamaktaydı. Bunlar arasında ise en popüler olanları şüphesiz "Çeşm-i Bülbül"dü. Bunun yanı sıra "Maydanoz İşi" denilen tasarımlar ile ortaya konan opal ve renksiz cam tasarımlar da büyük popülerlik kazanmış eşyalardı. Coğrafi İşaret kapsamında ürünleri ele alırken Beykoz Cam İşleri uygun bir tanımlamadır. Çeşm-i Bülbül ise esasında *Beykoz Cam İşleri*'nin bir çeşididir. Öte taraftan söz konusu tasarımların başlı başına bir karakter taşıyor olması ve çoğu zaman tek başına ayrıca değerlendirilmesi nedeniyle *Beykoz Çeşm-i Bülbülleri* olarak tanımlama yapmak da yanlış olmayacaktır.

Beykoz Cam İşleri (*Çeşm-i Bülbül* dahil), ne yazık ki uzun süre önce yapımı ortadan kalkmış olsa da 1970'lerde yeniden yapımı gündeme gelmiştir. Daha sonraları ise ara ara yapımı devam etmişse de çok zahmetli ve pahalı eserler olmalarından talep görmemiştir. 1980'lerden itibaren ise koleksiyon amacıyla belli aralıklarla üretilmeye devam etmiştir. Günümüzde Şişecam tarafından *Çeşm-i Bülbüler* ve diğer *Beykoz Cam İşleri* üretimi devam etmektedir. En yaygın tasarlanan ürünler gülabdan, laledan, ibrik, sürahi, vazo, kase, tabak, şekerlik, şişeler (Parfüm / esans şişeleri gibi) ve çeşitli süs eşyalarıdır. Çeşm-i Bülbül ve diğer Beykoz Cam İşleri tasarımları (Maydanoz İşi gibi) modern sanat eserleri ve süs eşyaları da yapılmaktadır.

Beykoz Çeşm-i Bülbülleri: Çeşm-i Bülbüller çok fazla araştırmaya konu olmuş olmakla birlikte tüm bu araştırmaların ortak noktası bu tasarımın adının kökeninin bilinmiyor olduğudur. Adını bülbülün gözündeki çizgilere benzediğinden, yapıldığı yer olan Çubuklu'da Çeşm-i Bülbül (Bülbül Çeşmesi) adında bir muhit olmasından ya da yörede çok meşhur bu cam işlerinin yapılmasından kaynaklı olarak ürünün adının muhite verildiği gibi çeşitli görüşler mevcuttur. Bir başka rivayete göre de bu teknikle yapılmış sürahi / ibrikten su dökülünce bülbül sesi gibi ses çıkartmasından almış olduğudur. Sonuç itibariyle ise ürünün adı ile ilgili en kesin bilgi, kaynağının muamma olduğudur. Coğrafi İşaret kapsamında ise *Beykoz Çeşm-i Bülbülleri* ifadesini kullanmaktaki amacımız ile elbette ürünün çıkış noktasının burası olması ve diğer yerlere buradan yayılmasıdır. Fakat Denizli'de de uzun

yıllardır bu cam işlerinin yapılmakta olduğunu belirtmek gerekir. Buna karşılık söz konusu ürünün sadece Denizli ile anılması / adlandırılması uygun olmayacaktır. Zira Denizli'de üretilen cam işleri de "Beykoz İşleri / Beykoz Camları" olarak adlandırılmaktadır.



Kaynak: Şişe Cam Koleksiyonu: https://www.pasabahcemagazalari.com/ (Son erişim: 03.10.2018).

Fotoğraf 624. Günümüzde Yapımına Devam Edilmekte Olan *Çeşm-i Bülbül* Tasarımlardan Örnekler

Çeşm-i Bülbüller, esasında Avrupa – Osmanlı sentezi bir ürün olarak ortaya çıkmış ve zamanla büyük popülarite kazanmış Osmanlı Baroğunun en karakteristik elemanı olarak öne çıkartılabilir. Esasında Çeşm-i Bülbül benzeri ilk tasarımların geçmişi Helenistik Döneme kadar uzanmaktadır (Canav Özgümüş, 2014: 44). Bunlar Reticello (Ağ – Örgü işi anlamında) tekniği adı verilen cam işleri olup ekseri düz cam ve tek renkli çubuklar kullanılarak yapılan tasarımlardı. Günümüzdeki anlamıyla ilk Çeşm-i Bülbül benzeri poligonal / filigranlı (Vetro filigranato) camlar ise Venedik'te 16. yy.'da ortaya çıkmıştır. Bunlar genellikle renksiz cam üzerine beyaz / opak cam çubukların sarılmasıyla elde edilen ürünlerdi. Bu tipteki tasarımlar İtalyanca "Latticino" olarak adlandırılmaktadır. Venedikliler çok uzun bir süre bu kendilerine has cam işlerinin teknik özelliklerini ve ustalığını gizli tutmuşlarsa da 17. yy.'a gelindiğinde artık bu kendilerine ait bilgiler yayılmaya başlamıştır (Canav Özgümüş, 2014: 46). Bu tekniğin Türklere geçişi ise tekniği yerinde öğrenip yurda dönen Mevlevi Dervişi Mehmet Dede sayesinde olmuştur. Zamanla Türk ustaları bu

teknikte ustalaşmış ve İmparatorluğun pek çok yerine yayılmış, komşu ülkelere ihraç edilen veya hediye olarak gönderilen prestij ürünler arasına girmiştir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus da söz konusu teknik Venedik menşeli olup dünyanın pek çok yerine yayılmış olsa da Türkiye'de yapılanlar teknik açıdan bunlardan farklıdır. Bayramoğlu (1974: 18)'nun da dikkat çektiği üzere Türk işi Çeşm-i Bülbüllerin İtalya ve Yunanistan'da yapılanlardan farklı olarak ince çizgiler arasında geniş çizgilerin bulunuyor olmasıyla farklılık göstermektedir.

Tipik Türk işi *Çeşm-i Bülbül*; düz cam üzerine beyaz / opal ve Türk mavisi (Kobalt mavisi) çam çubukların belli aralıklarla gömülmesi tekniği ile yapılmış poligonal / filigranlı tasarımlardır. *Beykoz Çeşm-i Bülbülleri* yapımı için ilk olarak akışkan haldeki cam malzemesi üfleme borusunun ucuna takılır ve bir yandan kalıplarda döndürülür, diğer yandan da üflenerek cam balon oluşturulmasıyla işe başlanır. Bu halde henüz sıcaklığını koruyan fakat nihai tasarımı yapılmamış cam obje hazırlanmış olur. Hazırlanan cam balon tahta aparatlar üzerinde döndürülmek suretiyle silindirik bir form kazandırılır. Silindir formundaki cam malzeme daha önceden hazırlanmış tek veya çift renkli (Geleneksel Çeşm-i Bülbül tasarımında hakim renkler opal / beyaz ve mavi / Türk mavisi olarak bilinen renkler olup kırmızı ve yeşil çubuklarla yapılan tasarımlar da bulunmaktadır) çubukların dizildiği kalıp içerisine bastırılarak çubukların cam balona yapışması sağlanır. Kalıptan alınan çubukların yapıştığı cam boşlukta bir süre döndürülerek çubuk ve cam objenin ısısının dengelenmesi sağlanır. Malzemenin üzeri yeniden bir cam tabakayla kaplanır ve çubuklar iki kat camın arasında kalmış olur. Başka bir ifadeyle cam malzeme camla sırlanır. Sonrasında çubukların uçları titizlikle birleştirilip (Düğümlenip) usulüne uygun bir şekilde özel aparatla kesilir. Bu aşama aynı zamanda simetrinin ideal bir şekilde tasarımı açısından ustalığın en önemli aşamasını oluşturmaktadır. Bu işlemin ardından objeye nihai formu verilir. Bunun için bir süre ısıtılan obje, kalıplara alınır ve üflenerek vazo, ibrik, gülabdan veya diğer istenen formu kazandırılır. Bu esnada yine karakteristik Çeşm-i Bülbüller için sarmal görünümün kazandırılması adına kalıp içinde belli bir yöne doğru döndürülmesi gerekmektedir. Son aşamada ise ağız kısmı biçimlendirilir ve bunun için de camcılığa özel aletler

kullanılır. Tüm bu süreç boyunca daha kolay işleyebilmek adına ara ara camın ısıtılması gerekmektedir.

Beykoz Cam İşleri arasında *Çeşm-i Bülbüller* yanı sıra en karakteristik olanlar Maydanoz İşi adı verilen tasarımlardır. Bunlar ise genellikle renksiz cam üzerine veya opal, renkli camlar üzerine gül ve maydanoz işi adı verilen yaldızlı bezemelerle yapılan dekorlama tekniği ile karakterize edilmektedir.



Kaynak: Şişe Cam tasarımı olan karakteristik *Beykoz Cam İşleri* örnekleri: https://www.pasabahcemagazalari.com/ (Son erişim: 03.10.2018).

Fotoğraf 625. Tipik Maydanoz İşi Cam Kase ve Opal Şekerlik

Beykoz Cam İşleri, Şişe Cam bünyesinde koleksiyon amaçlı yapılmaya devam etmektedir. Ayrıca bağımsız olarak Türkiye'nin farklı yerlerinden cam ustaları tarafından da yapımı sürmektedir. Mimar Sinan Üniversitesi bünyesinde yürütülen ve İstanbul Kalkınma Ajansı tarafından da desteklenen "Çeşmibülbül'ü Geleceğe Taşımak: Düz Cam Kullanan Cam Karo, Cam Mobilya ve Hediyelik Eşya Sektörlerinin Yaratıcı Platformları – Yeni Teknoloji ile Buluşturulması Projesi" kapsamında da Çeşm-i Bülbül tekniğinin günümüzde kullanım alanını daha da genişletmek adına başarılı bir proje yürütülmektedir[445]. Ayrıca Beykoz Belediyesi'nin de yörenin camcılık ile ilgili kültürel mirasına sahip çıkma adına

[445] Proje ile ilgili detaylı bilgi için bkz. http://glassprintist.weebly.com/ (Son erişim: 07.10.2018).

birtakım girişimleri de söz konusu olmuştur. Daha öncede belirtildiği gibi Denizli'de de kayda değer ölçüde üretim sürmektedir.

6.8.1. Bölüm Değerlendirmesi

Söz konusu ürün grubu esasında çok çeşitli, birbiriyle ilişkili olduğu kadar kullanım amacı ve verilen değer bakımından birbirinden bir o kadar farklı ürün grubunu barındırdığından bu ürün grubu için genel bir değerlendirme yapmak çok güçtür. Nitekim, takdir edileceği üzere 15.000 TL. değerindeki bir çini veya *Yıldız Porseleni* ürünü ya da birkaç bin lira değerindeki bir Çeşm-i Bülbül'ü; 5 – 10 TL. değerindeki bir toprak bardakla beraber değerlendirerek, tüm bu ürünler için genel bir değerlendirme yapmak hatalı olacaktır. Zanaat yönü açısından her biri birbirinden değerli tüm bu toprak ve cam işçiliği ürünleri için sektörel manada yapılması gerekenler farklı olmakla beraber Coğrafi İşaret kapsamında hepsini bağlayıcı hususlar aynıdır.

Sektörel manada bakıldığında gerek çiniler için gerekse diğer toprak ve cam eşyalar noktasında saha çalışması yapmış olduğumuz her yerde istisnasız bir şekilde vurgulanan konu ucuz yabancı mallar yüzünden yaşanan kalite düşüklüğü ve de sanat eseri niteliğindeki yerli malların kayboluşudur. Bu konuya vurgu yapmayan usta, sektör temsilcisi olmamıştır. Buradan da anlaşıldığı üzere özellikle Çin menşeli mallardan en fazla etkilenenler halıcılarla birlikte bu gruptaki üreticiler olmuştur. Gerçekten de basit çini / çini taklidi işlerden, nazar boncuğuna varıncaya değin neredeyse hemen her ürünün çok ucuz taklitleri adeta Türk pazarlarını ele geçirmiştir. Ne yazık ki bu taklit ürün istilasında yerli tüccarların (Büyük bir kısmının) da büyük payı söz konusudur. Türkiye'deki işçilik ücretlerinin yüksekliğinden ötürü Uzak Doğu'da, neredeyse Türkiye'dekinin 1/3'üne mal edilen ürünler kolay bir şekilde her yerde satışa sunulmaktadır. Konunun daha da vahim boyutu ve de yerli zanaatkarları daha da üzen / kızdıran husus, bu gibi yabancı menşeli taklit ürünlerin, belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan ürünlerin adıyla pazarlanıyor olmasıdır. Örneğin; Çin, Tayland veya Güney Kore'den ithal edilen bir seramik, porselen veya çini obje, özellikle büyük pazarlarda *Kütahya Çinisi* veya

İznik Çinisi adıyla satılabilmektedir. Ne yazık ki Türkiye'de bu ve benzeri durumların / vakaların sayısı kaleme vurulamayacak kadar fazladır ki, bununla ilgili detaylı rakamsal veriler genel sonuç bölümünde izah edilmiştir. Sıkça vurguladığımız gibi Coğrafi İşaretler, ülkelerin birer prestij ürünüdür. Eğer Coğrafi İşaretleriniz sahteyse, prestijinizde sahtedir. Nasıl ki ithal mallarla milli ürünler yapılamayacağını vurguluyorsak, taklit mallarla da Coğrafi İşaretten beklenen yararı sağlayamazsınız.

Coğrafi İşaretlerin fonksiyonları bölümünde uygulamanın layıkıyla işlerlik kazandırıldığı yerlerde ne gibi faydaları olduğunu izah etmiştik. Bunlar içerisinde de elbette üreticisine ve kırsal kalkınmaya olan etkisi akla ilk gelen fonksiyonudur. Bu aşamada ise son yıllarda zanaat ürünlerinin de Coğrafi İşaret kapsamına alınması hususunda olumlu gelişmelerin yaşandığı AB'de şüphesiz bu gruptan ürünlerin değeri çoğu ürüne kıyasla daha fazla olacaktır. Porselenler, ipek halılar, el işi nakışlar, mücevherler, ahşap işleri (Oymacılık, sedef işleri) çoğu tarım ürünü, unlu mamul ve yemekten doğal olarak daha fazla kazanç sağlayacaktır. Ayrıca söz konusu ürünlerin bir kısmının koleksiyon, antika değeri de olduğundan ya da olabileceğinden değeri daha da artmaktadır. Buna göre bu gibi ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamında koruma altına alınması ve uygulamaya kazandırılan işlerlikle hem yerel üreticiyi hem de tüketiciyi korumak başlıca hususdur. Buna karşılık söz konusu bu en değerli Coğrafi İşaret ürün grubu en fazla taklidiyle karşılaşılan ürün grubudur. Tüketicilerin söz konusu ürünlerle ilgili de fazla bilinçli olmaması da bu anlamda kötü niyetli kişilerin işlerini kolaylaştırmaktadır. Sonuç olarak zaman zaman kamuoyuna yansıyan sahte ürünlerle ilgili haberler ve tüketiciler nezdinde bu ürün grubuna karşı oluşan güvensizlik nedeniyle yerli ürünler de pazar değerini kaybetmektedir. Örneğin; Slovakya'nın Coğrafi İşaret kapsamındaki *Modranska Majolika / Modra Seramikleri*'nin pazar durumuna baktığımızda 2018'in ikinci yarısı itibariyle 1 kupa 55 – 70 TL. arasında, sürahi ve vazo gibi daha büyük tasarımlar ise 120 – 200 TL. arasında değişen fiyatlardan satışa sunulmaktadır. Modra'da geleneksele sadık kalınarak yapılan tasarımlarla beraber yenilikçi ve özgün tasarımlara da yer verilmektedir. Bu sayede toplumun hemen her kesiminden kimselere hitap eden bir ürün yelpazesi ortaya konmuştur. Türkiye'de ise pek çoğu turistik merkezlere yakın

olmasına karşın çini ve seramik işler şöyle dursun çoğu 5 – 10 TL.'den otantik toprak kaplar / süs eşyaları bile alıcı bulamamaktadır. Benzer bir durum nazar boncuğu üreticileriyle yapmış olduğumuz görüşmelerde de dile getirilmiş yabancı turistlerin çoğu zaman tek bir boncuk dahi almadıkları, çoğunlukla yerli turistlerin ilgi gösterdiği fakat bunların da çoğunlukla daha ucuz olan ithal mallara / taklit ürünlere yöneldiklerini belirtmişlerdir. Esasında bu noktada yapmış olduğumuz anket çalışmasına verilen cevapla pazar koşullarındaki tüketici davranışları arasında bir uyumsuzluk olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Coğrafi İşaret olan veya belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan ürünlere gerek tarafımızca gerekse önceki çalışmaların sonucunda gözlendiği üzere daha yüksek bir ödeme yapma tutumu olduğu ortaya çıkmıştır. Fazla ödenecek değerler ise ürüne göre % 5 ila % 30 arasında değişmekteyken, tüketicilerin özellikle de turistik beldelerde olabildiği kadar ucuz olan ürüne meyletmesi tezat bir durum oluşturmaktadır. Ürünlerin talep görmeyişinde veya Coğrafi İşaret olsun olmasın yerli ürünlerin tercih edilmemesinde elbette başka etkenler de söz konusudur (Yerel üreticilerin kendini yenileyemeyişi, tasarımlarda yozlaşma, özensiz işçilik gibi).

Taklit ürünler meselesinin haricinde bu ürün grubuyla ilgili karşılaşılan diğer problemler esasında çoğu zanaat ürününde olduğu gibi çırak bulunamaması, herhangi bir devlet desteğinin olmayışı, yerel yönetimlerin tutumu, özellikle çömlekçilik ürünlerine yönelik çok sayıda muadilin ortaya konması gibi faktörler sektörü çok ciddi manada geriletmiştir. Ayrıca Menemen gibi istisna birkaç yer dışında hemen hiçbir yerde üreticilerin organize olamayışı, bir bütün halinde hareket etmemeleri de çoğu zaman bireysel hareket eden zanaatkarları yıpratmıştır. Esasında buraya kadar sıralanan sorunların hepsi Türk el sanatları alanında faaliyet gösterenlerin karşılaştıkları başlıca sorunlardan pek de farklı değildir.

Son olarak sektörle ilgili bir diğer husus olan ithalat / ihracat durumuna baktığımızda ne yazık ki çok vahim bir tablo karşımıza çıkmaktadır. Türkiye'nin 2017 yılına ait porselen ve çini eşya gruplarının çoğunda esasında miktar bakımından ihracatın ithalattan yüksek ya da yakın seviyede olduğu görülmektedir ki, ilk bakışta bu olumlu bulunabilecek bir durumdur (Tablo 177). Fakat ihracat ve ithalatın asıl

niteliğini belirleyen nitelik noktasında ise maalesef çok zayıf olunduğu anlaşılmaktadır. Ürün gruplarında tek tek incelendiğinde ve genel toplamdan da net bir şekilde fark edilebileceği üzere neredeyse miktar olarak aynı seviyede olan ithalat ve ihracata karşılık, Türkiye kabaca 1/3 daha az kazanç elde etmektedir. Örneğin; bu gruptan en büyük paya sahip olan porselen ve çiniden sofra takımlarının durumuna bakıldığında miktar olarak aynı sayılabilecek ithalat ve ihracata karşılık Türkiye ihracattan 278 milyon TL. gelir etmişken, ithalata 439 milyon TL. harcamıştır (Tablo 177). Benzer durum heykelcik ve süs eşyalarında da geçerli olup porselen ve çiniden diğer eşyalarda ise durum daha da dikkat çekicidir. Türkiye, 257 bin kg. ithalata karşılık 459 bin TL. ihracat gerçekleştirmiş olmasına karşın çok daha az olan ihracata 3.5 milyon TL. ödemiş ve buna karşılık söz konusu değerin kabaca yarısı kadar ihracat geliri sağlamıştır. Genel olarak bu ürün grubunun toplam ithalatının büyük bir kısmı Çin'den yapılmaktadır (Sofra takımlarının % 90.4'ü Çin'den ithal edilmiştir). Buradan da anlaşıldığı üzere ihracat noktasında miktarın değil, ihraç edilen ürünlerin niteliğinin çok daha önemli olduğudur.

Tablo 177. 2017 İtibariyle Türkiye'nin Porselen ve Çini Eşya İhracat ve İthalat Değerleri

Ürün Grubu	İhracat		İthalat	
	Miktar (kg.)	Değer (TL.)	Miktar (kg.)	Değer (TL.)
Porselen ve çiniden sofra ve mutfak eşyası	29.836.382	278.305.120	30.133.159	438.827.387
Porselen ve çiniden diğer ev eşyası ve tuvalet	879.585	10.826.395	296.659	3.880.709
Porselen ve çiniden heykelcik ve diğer süs eşyaları	151.695	2.468.216	437.999	9.989.816
Porselen ve çiniden diğer eşyalar	459.093	1.783.163	256.889	3.537.364
TOPLAM	**31.326.755**	**293.382.894**	**31.124.706**	**456.235.276**

Kaynak: TÜİK, 2018.

Mevcut bu şartlar dahilinde söz konusu ürünler için yapılması gerekenleri şu şekilde sıralayabiliriz;

Seramik ürünlerde özellikle de çiniler için bir çarşı veya han tesis edilmesi gerekmektedir. İnşa edilecek bu tesisin kendi mimarisinde yöre sanatçılarının ortaya

koymuş olduğu çini panolar da mutlaka kullanılmalıdır. Anadolu'da yaygın olan ve döneminin birer dinlenmesi tesisi ve aynı zamanda alışveriş merkezi olan yapılara benzer hanlar (Taş Hanlar gibi), kervansaraylar benzeri tasarlanacak bu yapılarda, odağını çinilerin / çömleklerin oluşturduğu fakat her bir konunun ayrı ayrı ele alındığı üniteler şeklinde organizasyon sağlanmalıdır. Örneğin; yapı hem bir araştırma merkezi, hem bir üretim ve ticaret merkezi hem de bir turistik tesis özelliğinde olmalıdır. Araştırma merkezi ile konunun akademik boyutu ve sektöre yönelik bir veri bankası oluşturacak şekilde konunun arka planında teorik hususların ele alındığı bir birim oluşturulmalıdır. Üretim ve ticaret noktasında ise çini / çömlek ustalarının bir arada bulundurulması hem örgütlenmeleri noktasında hem de pazar denetiminin kontrol altına alınmasında çok büyük avantaj sağlayacaktır. Bu sayede pazarlarda taklit / sahte ürünlerin silinmesi kolaylaşacağı gibi Coğrafi İşaret denetimlerinde de bir işlerlik ve de kolaylık sağlanacaktır. Son olarak yerli ve yabancı turistlerin ziyaret edebileceği bir sanat galerisi niteliğindeki yapı hem bu alanda farkındalık yaratma açısından hem de yörelerin turistik gelişimine büyük yarar sağlayacaktır. Bu gibi bir organizasyon sayesinde sektöre olan cazibenin de artırılmasıyla gençlerin ilgisi de bu alana çekilebilir ve tesisin yeni ustaların yetiştirileceği bir okul vazifesi de üstlenmesi sağlanabilir.

Bu gruptan ürünlerin, özellikle de çömlekçilik ürünlerinin devamlılığı isteniyorsa muhakkak bu ürünlere de pazarlar sağlanmalıdır. Günümüzde otantik yaşam tarzına olan meyil ve her şeyin en doğalına olan talebin artmasıyla bu kapsamdaki ürün grupları kendine kolaylıkla yer bulabilir. Plastiğe duyulan antipatinin artması, ayrıca plastik kapların insan sağlığına olduğu kadar doğal çevreye verdiği zarar, bakır kapların belli aralıklarla kalaylanması gerektiğinden kullanışlı olmayışı gibi faktörler göz önüne alındığından en sağlıklı ambalaj ürünü (Gıda maddeleri için) cam ve toprak / seramik ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Esasında söz konusu bu kaplar asırlardır gıda maddelerinin muhafazasında, taşınmasında veya pişirilmesinde kullanılmışsa da plastik başta olmak üzere alternatif ürünlerin pazarları ele geçirmesiyle büyük ölçüde gerilemişlerdir. Öte yandan son yıllarda özellikle otantik ürünleri yine otantik başka bir ürünle bütünleştirerek pazarlama stratejisiyle bu türden kaplar az da olsa yeniden pazarlarda

yer almaya başlamıştır. Ekseriyetle süt ürünlerinin pazarlanmasında ağrılıklı olan bu kaplar yapıldıkları yörelerdeki belli başlı ürünler için de kullanılabilir. Örneğin; Aydın'da bol miktarda üretilen taze ve kuru incir, Karacasu'daki çömlekçilik faaliyetleri kapsamında üretilecek toprak kaplarla yerli ve yabancı turistlere sunulabilir. Bir turistik hatıra eşya olarak tasarlanabilecek otantik bir çömlek taban / kase uzun süre muhafaza edilebilecek bir ürün olarak, incir ise yörenin en tanınmış Coğrafi İşareti olarak ayrı ayrı tercih edilebilirliği yüksek ürünlerin bir araya getirilmesiyle her iki üreticiye (Çiftçiye ve Zanaatkara) ayrı ayrı katkı sağlayacaktır. Uygulamayı yaygınlaştırma adına üretici ve tedarik zincirlerini bir araya getirerek ilk etapta ürünlerinin % 10, sonrasında % 25'lik kısımlarını bu gibi kaplarda pazarlama yönünde teşvik edilmelidir. Restoranlarda, özellikle de Türk mutfağından yemeklerin sunulduğu yerlerde, güveçlerin ve diğer toprak kapların kullanımına yönlendirilmesi hem bu kapların üreticileri açısından hem de bu kapları kullanan işletmelerin bunu bir reklam malzemesi haline getirerek sloganlaştırması (*Türk yemekleri Türk kaplarında pişer; Topraktan elde edilen mahsuller aynı topraktan elde edilen kaplarda pişer* gibi) çok yönlü katkıları olacak bir uygulama olacaktır. Günlük hayatta kullanıma yönelik geleneksel tasarımların yanı sıra modern tasarımlar da mutlaka yaygınlaştırılması ve tanınmış kafe ve restoranlarda bu gibi eşyaların kullanımı özendirilmelidir. Söz konusu kapların folklordaki kullanımlarının da yeniden gündeme getirilmesi hem milli kültürün yaşatılması hem de uygulamanın materyalleri olarak toprak kapların kullanımının yaygınlaştırılması üreticilere ciddi katkı sağlayacaktır. *Testi Oyunu, Testi Kırma* gibi folklorik etkinlikler yanı sıra toprak kaplar kullanılarak geliştirilecek eğlence amaçlı uygulamalar ürünlerin kullanım alanını genişletecektir.



Fotoğraf 626. Yeni Nesil Toprak Eşya Tasarımlarından Kahve Fincanı (Emrah Berk Tasarımı)



Fotoğraf 627. Toprak Kapların Çeşitli Kullanımlarına Örnekler: A: Vakfıkebir Tereyağı, B: Saray Manda Yoğurdu, C: Yozgat Çömlek Peyniri, D: Yozgat Testi Kebabı

Türkiye'de özellikle çömlekçiler ölçeğinde üreticilerin organize olamayışının en önemli zaafların başında yer aldığı belirtilmiştir. Yerelde var olan bu sorun Türkiye'nin uluslararası arenada da varlığını göstermesinde büyük bir engel teşkil etmektedir. Günümüzde dünya çapında bu gibi ürünleri üretenlerin haklarını koruyup, uluslararası işbirliğinin sağlanarak ürünlerinin pazarlanmasında kolaylık gösterilen bir işbirliği ağı olan AEuCC (European Grouping of Territorial Cooperation Cities of Ceramics) bünyesinde günümüzde 8 ülkeden 130'dan fazla üye şehir bulunmaktadır. Seramik işleriyle tanınmış şehirlerin 36 tanesi İtalya'da, 28 tanesi İspanya'da, 22 tanesi Fransa'da, 16 tanesi Romanya'da ve 10 tanesi de Almanya'da olup diğer ülkelerden de 10'un altında olmak üzere üye şehirler bulunmaktadır. Türkiye'den ise ne yazık ki hiçbir üye şehir bulunmamaktadır. Oysaki salt ticari kaygılardan öte bu alanda bilgi birikiminin artması, paydaşların birbirleriyle etkileşime sokulması yönleriyle de söz konusu birliğe üye olunması gündeme taşınması gereken bir konudur.

Buraya kadar sıralamış olduğumuz ekseri çömlekçiliğe yönelik öneriler haricinde üzerinde durulması gereken bir diğer ürün grubu çiniler, porselenler, prestij cam işleri ve nazar boncuklarıdır. Bunlardan nazar boncuklarını bir tarafa bırakacak olursak diğer ürünlerin her biri yüksek gelir grubuna hitap eden müstesna ürünlerdir. Bu kapsamdaki ürünlerin isim değerlerini koruyabilmek adına Coğrafi İşaret uygulamasına mutlak surette işlerlik kazandırılması ve taklit ürünlerin ele geçirildiği vakit, nasıl ki geçmişte korsan CD ve korsan kitaplar zabıta ekiplerinde toplanıp imha ediliyorsa, bu kapsamdaki ürünler de aynı şekilde ortadan kaldırılmalıdır. Ancak bu gibi ciddi yaptırımlarla Türk çinileri ve cam işleri yeniden hak etmiş olduğu mertebeye ulaşabilecektir. Aksi taktirde bu alanda üreticileri birtakım teşviklerle cesaretlendirmek, ürünlerinin tanıtımını yapmak (Zaten söz konusu ürünlerle ilgili Türkiye'de çok geniş bir farkındalık söz konusudur) kısa süreli bir iyileştirmenin ötesine geçemeyecektir. Bu nedenle ihtisas gümrükleri oluşturularak bu gruptan ürünlerin ithalatı ivedilikle kısıtlanmalı, pazarlardaki taklit ürünlerin dolaşımı engellenmelidir. Aksi taktirde çoğu yörede sönen halıcılıktaki durum bu gruptaki ürünler için de kaçınılmaz olacaktır.

Nazar boncukları kapsamında ise söz konusu cam işlerinin günümüzde nazar inancına yönelik kullanımından öte bir çeşit Türk aksesuarı veya ev dekor ürünü olarak değerlendirilmesi daha yaygındır. Bu açıdan tıpkı kumaşlarda olduğu gibi nazar boncukları da tanınmış modacıların tasarımlarında kullanılabilecek aksesuarlar olmasının yanı sıra ev dekor ürünü olarak da kullanım alanı çeşitlendirilebilir. Öte yandan nazar boncuğu üreticilerinin de en büyük sorunu olan ithal boncuklar noktasında bu ürünlerde de ithal mal girişinin kısıtlanması, yerli üreticilerin korunması adına yapılması gereken ilk girişim olacaktır. Tek başına bu taklit ürünlerin akışının kesilmesi bile zaten çok çeşitli kullanım alanı bulunan nazar boncuğu üreticileri için çok büyük fayda sağlayacaktır.

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:

İstanbul Yıldız Porselenleri: Muzaffer Karataş / 38 Yıllık Usta
İsmet Özer / Seramik Mühendisi
Alper Çakır / El Dekor Ustası
Uğur Özcan / Teknik Dekor Ustası
Atilla Süel / Şef
İsmail Karakaya / Dekor Ustası

İznik Çinisi: İznik Çiniciler Derneği Başkanı İbrahim Bardakçı
İznik Vakıf Çinileri
Emin Çil / 20 Yıllık Çini Ustası

Kütahya Çinisi: Kütahya Fotoğrafçılar Çiniciler ve El Sanatları Esnaf ve Sanatkarlar Odası / Sadık Erilbayli
Kütahya Müzesi Müdürlüğü

Menemen Testisi: Ertan Saruhan / Menemen Çömlekçiler Derneği Başkanı
Taner Yılmaz / 42 Yıllık Ustası
Hasan Ursavuç / 60 Yıllık Ustası
Bilal Kipçi / 60 Yıllık Ustası
Halis Mehmet Yılmaz / 50 Yıllık Usta

Çömlekhane: Emrah Berk / İşletme sahibi, 25 Yıllık Usta

Sorkun Çömlekleri: Okan Adıyaman ETO Genel Sekreter Yardımcısı

Karacasu Çömlekleri: Muzaffer Sayal / 35 Yıllık Usta

Karacasu Testisi: Süleyman Sertkaya / 55 Yıllık Usta

Denizli Medet Terracotaları: Hasan Hüseyin Savcı / 15 Yıllık Usta

Karacasu Toprak Damacana: Ali Bardak / 29 Yıllık Usta

Borçka Çömlekleri: Resul Şirin / 28 Yıllık Usta

Ardanuç Pilekisi: Ardanuç Kaymakamlığı İl Özel İdaresi / Özcan Demirel

Van Bardakçı Çömlekleri: Osman Eşme / Çömlekçi Ustası

Çanakkale Seramikleri: İsmail Bütün / 68 Yıllık Usta

Görece Nazar Boncuğu: Hüseyin Koçak / 27 Yıllık Usta (Nazarköy)
Uğur Karataş / 21 Yıllık Usta (Nazarköy)

Harput Seramik ve Çömlekçilik: Özcan Aydınlıoğlu / İşletme Müdürü

http://www.katpatuka.org/ilkel/toc.shtml

http://www.cappadociaexplorer.com/detay.php?id=348&cid=176

http://portal.netewe.com/eski-diyarbakirda-balciktan-sanat-ureten-testiciler/

http://www.aeucc.eu/

(Son erişim: 11.04.2018).

6.9. Deri İşleri:

Türk kültüründe tüm zanaat faaliyetleri içerisinde deri işleyiciliğinin ayrı bir yeri vardır. Henüz Orta Asya'daki geleneksel Türk yaşamında, göçebe hayat tarzı, bu hayat tarzına bağlı olarak atın günlük yaşamda çok önemli bir yeri olmasının söz konusu bu zanaat kolunun gelişmesinde büyük rol oynamıştır. Atın, Türk kültüründe taşıdığı önem nedeniyle koşum takımları yapımı başlangıçta bir zorunluluk halini almıştır. Koşum takımları ile birlikte daha pek çok ürün (Deri tulumlar / yayıklar, matara benzeri su kapları, çeşitli giyim – kuşam ürünleri) ortaya konmuş, artan bilgi birikimiyle ve değişen estetik anlayışıyla da ortaya sanatsal değeri olan ürünler de konmuştur. Sonuç olarak ise Türk kültürünün köklü bir deri işleri geleneğini, mirasını barındırdığını söylemek mümkündür.

Çoğu zanaat faaliyetinde olduğu gibi deri işlerinde el işi yapımı ürünler özellikle içinde bulunduğumuz yıllarda önemini büyük ölçüde yitirmiş, yerini endüstriyel deri ürünleri almıştır. Günümüzde çok az karakteristik deri kullanım eşyası, az sayıdaki usta tarafından varlığını sürdürmektedir. Yemeniler ve deri süs eşyaları ise nispeten en iyi durumda olanlardır.

Kahramanmaraş Yemenisi: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi'nin girişimleri sonucunda Nisan 2018'de Mahreç İşaretli olarak tescili yapılmıştır. Geçmişte yaygın olarak Türkiye'nin hemen hemen çoğu yöresinde yapılan ve de kullanılan bir çeşit deri ayakkabı olan yemeni, son yıllarda özellikle turistik bir eşya olarak ve evlerde terlik amacıyla da kullanılan eşyalar olarak varlığını sürdürmektedir.

Kahramanmaraş Yemenisi için 4 farklı deri kullanılmaktadır. Bunlar; yemeninin önündeki üst kısmı (Saya) için dana derisi, kenarlar (Biye) daha ince keçi derisi, tabanında iç astar için koyun[446], tabanda da manda (Camız) derisidir. Tasarım olarak ökçesiz ve ayak ucu sivri bir şekilde yukarı doğru kıvrılan (Kulaklı), karakteristik rengini kırmızı (Gül şeftali denen) ve siyah rengin oluşturduğu yemeniler tasarım özelliği yönünden Kahramanmaraş ile özdeşleşmiştir. Kahramanmaraş'ta kulaklı ve kulaksız olmak üzere 2 çeşit yemeni yapılmaktadır. Üretim aşamasında geçmişte yemeni ustaları derileri kendisi hazırlarken günümüzde deriler hazır olarak temin edilmektedir. Yemeni olarak işlenmeden önce deriler tercihe bağlı olarak ekseri kırmızı renge boyanır ve boyama işleminin ardından deriler yeniden yıkanarak rengi sabitlenir. Yemeni yapılacak deriler uygun ölçülerde kesildikten sonra birleştirme aşamasına geçilir. Taban derisi ve taban astarını birleştirmede doğal bir yapıştırıcı olan toz halindeki çiriş, suyla bulamaç kıvamına getirilip iki derinin birleştirilmesinde kullanılır. Dikim aşamasında da kullanılan pamuk iplikler bal mumuyla kaplanarak ipliklere dayanıklılık kazandırılır. Dikimi tamamlanan yemeniler ıslatıldıktan sonra bir gün boyunca tahta kalıplara geçirilip dövülerek iyice kalıbın şeklini alarak bekletilir. Tamamlanan bir yemeninin tercihe

[446] Gaziantepli ustalarca kuzu derisi kullanıldığı da belirtilmiştir.

göre çeşitli bitkisel kökenli boyalarla son boyaması yapılır ve ürünlere dayanıklılık kazandırmak adına yağlama işlemi yapılır.



Fotoğraf 628. Farklı Renk ve Modellerde Gaziantep İşi Yemeniler

Gaziantep ve Kahramanmaraş yemeni üretiminde Türkiye'deki 2 önemli merkezdir. Bununla birlikte her iki yörenin de bu ürünle ilgili hak iddiaları söz konusu olup birbirine bu kadar yakın ve de aynı kültürel mirasın sahipçisi olan yerlerde zaman içerisinde kültürel etkileşim ve kaynaşmaya bağlı bu gibi durumlar normal karşılanmaktadır.

Benzer tekniklerle Gaziantep, Karabük, Erzincan, Afyonkarahisar'da sınırlı olarak yapılan yemeni, Şanlıurfa, Kilis ve Hatay'da kaybolma noktasına gelmiştir. Köşgercilik olarak da bilinen yemenicilik günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş meslekler listesinde yer almaktadır. Nitekim Kahramanmaraş, Gaziantep, Kilis ve Safranbolu'da yapmış olduğumuz arazi çalışmaları kapsamında sektörün kıdemli ustalarının dile getirdikleri ortak söylem talep olsa dahi çıkar sorunu faaliyetin gerilemesine neden olmaktadır. Ayrıca bu ürünler için de taklit çok fazla olup Gaziantep ve Kahramanmaraş'ta bile makine yapımı, sentetik deriden ürünlerin yaygınlığı dile getirilmiştir. 2018 itibariyle en iyi şartlarda 1 çift yemeninin 100 – 150 TL. olması gerektiği belirtilmişken 60 – 70 TL.'ye taklit ürünler sektörü baltalamaktadır. Ayrıca son yıllarda hammadde tedarikinde de sıkıntılar yaşandığına dikkat çekilmiştir.

Söke Körüklü Çizmesi: Söke Belediyesi'nin başvurusunun ardından 10 Nisan 2018 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Mübadeleyle Girit'ten gelen Türkler (Özellikle Hüseyin Rıfat Oral / Sağır Usta işaret edilmektedir) yöreye getirmiştir. Çizme bugünkü şeklini 1950'lerde kazanmıştır. Efe ve Zeybek kıyafetlerinin elemanlarından biri olan bu çizmeler (İlk örnekleri düz çizmelerdi) hala Söke'de birkaç usta tarafından üretilmektedir.

Çizmenin karakteristiği olarak saya dış yüzeyi (Yüzlük) ve taban astarı dana derisi, körük astarı keçi derisi, tabanıyla ökçesi ise köseleden yapılan, asıl ayırt ediciliği konç kısmındaki baklava körük (Akordeon) adı verilen kısmın oluşturduğu bir çizme çeşididir. Çeşitli körük (Baklava ve düz) modelleri bulunan çizmenin, yaygın olarak siyah olmak üzere kahverengi ve bordo renkli olanları da tasarlanmaktadır. Her bir çizmenin konçunun ortalama yüksekliği 46 – 47 cm., körük araları ise 3 + 4 cm.'dir. Yapılan bu karakteristik çizmelerin yöre folklorunda çok özel bir yeri bulunmaktadır. Ege Bölgesi'nde Efe ve Zeybeklerin toplum hayatındaki pozisyonunda giydikleri özel kıyafetin en önemli tamamlayıcılarından biri olması ve de çizmeyle yürürken çıkarmış olduğu (Bu sesi özellikle çıkarması beklenir) ses başlı başına folklorik birer öge olmuştur. Çizmenin yürürken çıkardığı kendine özgü sesi sağlaması için taban ve taban astarı arasına "Gıcırdak" adı verilen bir aparat yerleştirilir. İlk çizme örnekleri günümüzdeki gibi baklava körük değil karışık körük olarak tasarlananlardan oluşmaktaydı, daha sonra (1950'lerden itibaren) ise ekseri baklava ve düz körüklü çizmeler kullanılıyordu.

Çizmenin yapılışını 2 farklı aşamada ele almak gerekir; çizmenin kendisinin hazırlanması ve körük kısmının hazırlanması. Çizmeyi yapan ile körüğü yapan ayrı ustalardır. İlk olarak saya yapımıyla başlanan çizmede kullanıcının ölçülerine göre dana ve keçi derileri kesilir ve sayacı denen ustası tarafından dikilir. Dikme işleminden önce iki derinin arasına çiriş[447] adı verilen malzeme sürülür ve çekiçle dövülür. Konçun sırt kısmı çapraz veya düz bir şekilde dikilir. Sonrasında bir süre suda bekletilmiş olan taban astarı, bombe ve fort kısımları kurumaya bırakılır.

[447] Çiriş, yapıştırıcı bir malzeme olarak kullanılan çiriş otunun un gibi ufalandıktan sonra suyla karıştırılıp macun haline getirilmiş bir çeşit doğal yapıştırıcıdır.

Sayanın astarı da aynı şekilde bir miktar nemlendirilerek bekletilir. Devamında kalıp üzerinde tüm parçaların usulüne uygun bir şekilde ve belli bir sırayla montajına geçilir. Bu aşamada "Larezma" adı verilen ve Söke'ye has olduğu belirtilen bir dikiş tekniği kullanılır. Usulüne uygun bir şekilde hazırlanan çizme, körüklenmek üzere bir süre dinlendirilir. Körük ustası tarafından yapılan körük çeşitlerinden düz körük, aşağıdan yukarıya doğru her 4 cm.'de bir kat / çıkıntı olacak şekilde körük oluşturma tekniğidir. Daha zahmetli olan baklava körükte ise danelye adı verilen özel bir aparatla (Kerpeten benzeri), 3 – 4 cm. aralıklı olacak şekilde deri sıkıştırılır. Sonrasında gamba adı verilen ahşap kalıplara geçirilen çizmeye yukarıdan aşağıya doğru bastırılır ve iyice akordeon kısmı belli olacak şekilde sıkıştırılır. Bu esnada tekrar danelye ile baklava körüklerin kenarları iyice belirginleştirilir. Çizmeler kalıplarda 24 saat kadar bekletilerek iyice şeklini alması sağlanır. Son yıllarda bazı çizmelere püskül, deriden saç örgüsü kemerler gibi çeşitli süslemeler yapıldığı da görülmektedir.

Söke Körüklü Çizmesi'nin Coğrafi İşaret dosyasına bakıldığında ürünle ilgili her bir işlem aşama aşama izah edilmiştir. Çizmenin kısaca tarihinin de belirtildiği dosyada kullanılan araç ve gereçler de sıralanmıştır. Ayrıca ürünle ilgili bir de tanıtıcı logoya dosyada yer verilmiştir. Bununla birlikte dosyada bazı eksiklikler ya da izahının genişletilmesi gereken hususlar vardır. Öncelikle dosya, ancak bir ayakkabıcı veya çizme ustasının anlayabileceği şekilde teknik ya da yöresel ifadeler diyebileceğimiz kavramlarla hazırlanmıştır. Bu kavramların dipnot veya parantez içerisindeki ek bilgilerle izahı gerekmektedir. Ayrıca bu ve benzeri ürünlerde ürünün kendisi ve yapım aşamaları ile ilgili görsellere yer verilmesi, kamuoyu açısından ve de özellikle tüketiciler için üzerinde durulması gereken bir husustur. Kullanılan malzemelerin temelini şüphesiz deri teşkil etmektedir. Bu derilerin nereden temin edildiği, varsa belli bir yöreye ait derilerin mi kullanıldığı mutlaka belirtilmelidir.

Ürünün Coğrafi İşaret kapsamındaki tartışma konusu olan bir başka husus da coğrafi sınırının Söke olarak belirlenmesi olmuş ve Aydınlı diğer çizme üreticileri bu duruma tepki göstermişlerdir. Söz konusu çizmenin Aydın geneline mal olmuş bir değer olduğunu vurgulamışlardır. Esasında söz konusu çizmelerin Aydın'ın farklı

yerlerinde ve Manisa'da da yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, körüklü çizmelerin daha önce de bahsedildiği gibi Efe – Zeybek kıyafetlerinin en önemli tamamlayıcılarından biri olduğu da göz önüne alınacak olursa ve bu sosyo-kültürel değerin de tüm Ege Bölgesi'nde yaygın olduğu düşünüldüğünde "Aydın Körüklü Çizmesi" ifadesinin daha uygun olacağını da belirtmek gerekir.



Şekil 284. Coğrafi İşaret Dosasındaki *Söke Körüklü Çizmesi* İçin Tasarlanmış Olan Logo



Kaynak: https://tr.wikipedia.org/wiki/Y%C3%B6r%C3%BCk_Ali_Efe (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 629. Milli Mücadele Yıllarında Büyük Yararları Olmuş Milli Kahramanlardan Yörük Ali Efe Tipik Efe Kıyafetleri ve Çizmesiyle

Bodrum Sandaletleri: Bodrum'da çok köklü bir geçmişi bulunan deri sandaletler üretimi günümüzde az sayıdaki ustayla çoğunlukla aile tipi işletmeler aracılığıyla varlığını korumaktadır. Bodrum'un Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden biri olması, yöredeki ustaların otantik tasarımları yanı sıra yeni moda algısına yönelik tasarımlarıyla söz konusu ürünler hâlâ tercih edilmektedir. Üretiminin her aşamasının el işçiliği olduğu ve hakiki deri kullanılan sandaletler, sentetik ve sanayi ürün daha ucuz sandaletlerle rekabet güçlüğü yaşasa da meraklılarınca hala ilgi gösterilmektedir. Hatta son yıllarda ayakkabı sektörünün ileri gelen firmaları da *Bodrum Sandaletleri*'nden esinlenilen koleksiyonlarıyla ilgi çekmişlerdir. Sandaletler için gerekli olan deri Karacasu (Aydın)'dan tedarik edilmektedir.

Gerede Dericiliği / Gerede Kemeri: Genel olarak *Gerede Kemeri* için estetik kaygıyla yapılmış ve köklü bir mazinin ürünü demek güçtür. Her ne kadar Gerede'de köklü bir dericilik geçmişi söz konusu olsa da elde edilen başlı başına karakteristik bir ürünü öne çıkmamıştır. Nitekim, Evliya Çelebi'de Seyahatnamesi'nde Gerede Kasabası için; "*Esnafının çoğunluğunu bıçakçı ve debbağlar teşkil eder. Gerede gönü ve sahtiyanı meşhurdur*." ifadesini kullanmıştır[448]. Bu ifadeden de anlaşıldığı üzere yöre için köklü dericilik endüstrisinden bahsetmek ve kaliteli derilerini zikretmek mümkünse de herhangi bir mamul maddeyi Coğrafi İşaret odağında ele almak mümkün değildir. *Gerede Kemeri*, özellikle son yıllarda İstanbul ve Ankara pazarlarına yakınlığı sayesinde de geniş bir tanınırlık kazanmıştır. Ekseri erkek kemeleri üretimi yapılan, bununla birlikte bayan kemerleri üretimine de başlanan yörede Türkiye yerli kemer üretiminin yarısından fazlası burada gerçekleşmektedir. Yörede sentetik derilerden ve hakiki deriden türlü renk ve modellerde kemerler üretilmekte olup Türkiye'nin hemen her yerine pazarlanmaktadır.

Yukarıda sayılan deri malzemeden yapılmış olan ayakkabılar dışında her ne kadar yeni moda anlayışı ile kaybolmaya yüz tutmuşsa da varlığını birkaç ustayla

[448] Evliya Çelebi Seyahatnamesi, s. 520.

sürdüren belli bir yöreyle özdeşleşmiş olan yumurta topuk ayakkabılar da bu kapsamda sayılabilir. Esasında Türkiye'de Diyarbakır, Elazığ ve Samsun'da da yapılan ve bu yörelerin ekonomisinde bir dönem önemli bir yer işgal eden yumurta topuk ayakkabılar yapıldıkları yere yöre *Diyarbakır Ayakkabısı, Elazığ Yumurta Topuklu Ayakkabısı* gibi isimlerle anılmaktaydı. Fakat söz konusu ayakkabının imalatı Elazığ ve Diyarbakır'da neredeyse sönmüş, günümüzde kayda değer ölçüde üretimi yapılan tek yer ise *Çarşamba Yumurta Topuklusu / Çarşamba Ayakkabısı* olarak da bilinen Çarşamba ilçesi kalmıştır. Çarşamba'da popüler kültürün de etkisiyle (Bazı yerli dizi ve filmlerde karakterlerin bir kısmının bu ayakkabıyı giymesi gibi) ayakkabıya yeniden bir ilgi uyanmasıyla sektörde yeniden bir hareketlilik yaşanmıştır. Yumurta topuklu ve yumurta burunlu klasik tasarımlarla beraber biraz daha günümüz moda algısına uygun tasarımlarla, fakat asıl karakteristiğini bozmadan yapılan ayakkabı modelleri sektörü canlı tutmuştur.

Bu grupta sayılabilecek bir diğer ürün ise *Tokat Çarıkları*'dır. Türkiye'de geçmişte oldukça yaygın olan çarıklar, zamanla endüstriyel ölçekte üretilen çok daha çeşitli ve sağlam olan ayakkabıların yaygınlaşmasıyla pazarlardan hızla silinmiştir. Fakat bunlar arasında karakteristik özellikleriyle Tokat Çarıkları, yakın yıllara kadar varlıklarını korumuşlarsa da günümüzde bu işi faal olarak sürdüren 1 kişi kalmıştır. *Tokat Çarıkları*'nın bugüne kadar ulaşabilmesinde ise ortaya konan tasarımların marjinal olması etkili olmuştur. Yörede birden fazla çarık çeşidi (*Sırımlı Çarık, Aynalı Çarık* gibi) yapılıyor olmakla beraber bunlar içerisinde en popüler olanı *Aynalı Çarık*'tır. Adından da anlaşılacağı üzere bu çarıkların ön tarafında yaklaşık 1 TL.'lik madeni para büyüklüğünde yuvarlak bir ayna ve bu aynanın üzerine monte edilen ortası çevresi yıldız veya testere ağzı şeklinde olan bir deriyle hazırlanan (Toka adı verilmektedir) bir çarık modelidir. Özellikle yeni gelinler ve genç kızlara yönelik olarak tasarlanan bu çarıklar günümüzde ekseri halk oyunları ekiplerindekilerce talep edilmektedir.

6.10. Doğal Liflerle (Bitkisel / Ahşap) Yapılan Örücülük İşleri

Bu ürün grubu Türkiye'de hem köklü hem de yaygın bir özelliğe sahip olmakla birlikte pek çok yerde değerini ve kullanılırlığını da yitirmiştir. Bu grup içerisinde otsu lifler (Hasır, kamış, saz gibi) ve odunsu lifler (Söğüt ve kestane gibi) ile hazırlanan malzemeler ile diğer bazı tarım ürünleri artıkları (Mısır kavuzu, tahıl sapları gibi) kullanılarak elde edilen ürünler yer almaktadır. Söz konusu ürünlerin hammaddeleri olan bu bitkisel malzemeler kültüre alınmış olabildiği gibi (Süpürgeotu yetiştiriciliği gibi) doğadan hazır toplanarak da (Kestane, söğüt, kamış gibi) elde edilmektedir. Bahis konusu bu malzemelerin işlenmesiyle sepet başta olmak üzere, hasır (Yaygı olarak kullanılan), süpürge, çeşitli mutfak gereçleri, gölgelik (Plaj şemsiyesi), başlık / şapka, ev dekor ürünleri, süpürge, mobilya (Tabure, sehpa, kitaplık gibi) sayılabilecek yüzlerce ürüne birkaç örnektir. Bu grupta şüphesiz hem estetiklik hem de çeşitlilik açısından sepetler ayrı bir yer tutmaktadır. Nişan sepeti, yumurta sepeti, üzüm sepeti, çiçek sepeti, yılbaşı sepeti, sebze sepeti, el işi / dikiş sepeti gibi kullanım amacına yönelik onlarca sepet çeşidi mevcuttur. Bununla birlikte gösterişli veya natürel tasarımlarıyla ev dekor ürünü olarak da sepetler kendilerine ayrıca yer edinebilmiş ürünlerdir.



Fotoğraf 630. Farklı Ülkelerden Muhtelif Örücülük İşi Örnekleri

Doğadan hazır toplanarak veya kültüre alınmış bitkilerin muhtelif bölümleri, yapılacak ürünün özelliğine göre hazırlandıktan sonra yapılan örme ve değerlendirme işlemine bitkisel örücülük denmektedir (Arlı ve Ölmez, 1997: 90; Çelik, 2015: 1744). Üretilen ürüne göre başlı başına iş kolları gelişmiş olup sepetçilik, örücülük, hasırcılık, süpürgecilik gibi faaliyetler bu kategori değerlendirilmektedir.

Yapılan çalışmalar ve arkeolojik buluntuların da desteğiyle örücülük ürünlerinin avadanlığın en eski örneklerinden olduğu anlaşılmaktadır. Zira sepet başta olmak üzere bitkisel liflerden ağlar, kafesler vb. pek çok ürün sadece tarımın başlangıcı ile değil avcı – toplayıcı toplumlarda da ihtiyaç duyulan ürünler olmuştur. Örneğin; günümüzden 12.000 yıl öncesine ait Aborijinlerin kullandıkları palmiye yapraklarından örülmüş sepetler en eski örneklerdendir (Hebbar, 2015: 7). Amerika'da ise M.Ö. 12.000 – 10.000 yılları arasındaki dönemi kapsayan Paleoindian / Paleo-Kızılderili devrinden çok daha öncesine M.Ö. 15.000'ler olduğu

tahmin edilen hasır örücülük kalıntılarına rastlanmıştır (Cajas ve Cano, 2009: 1). Türkiye'de ise en iyi şartlarda 8000 yıllık geçmişinin bulunduğu kanıtlanmıştır (Bichard, 2006: 658). Çatalhöyük'teki kazılarda da 9000 yılık örnekler bulunmuştur. Elde edilen bu buluntular ışığında örücülük faaliyetlerinin dünyanın farklı yerlerinde ve farklı tarihlerde gelişmiş olduğu ve en eski zanaat örnekleri arasında yer alabileceği söylenebilir.

Dünyanın hemen her yerinde doğal çevredeki örücülük amacıyla kullanılabilecek ürünler türlü şekillerde değerlendirilmiştir. Filipinler, Vietnam, Endonezya ve diğer Uzak Doğu ülkelerinde bambu başta olmak üzere pandanus ve palmiye yapraklarından; Hindistan, İran, Irak ve Türkiye'de sazlar, kargı ve muhtelif ağaç kabuklarından; çoğu Avrupa ülkesinde tahıl sapları ve kamışlardan; Amerika'da da mısır kavuzu, sepetçi söğüdü, agave ve kamışlar örücülük işlerinde kullanılan belli başlı malzemeleri oluşturmuştur. Bununla birlikte örücülük işinde kullanılan ürünler yukarıda sayılanlardan çok daha fazladır. Günümüzde bu amaçla kullanılan ürünler faaliyetin daralmasıyla birlikte nispeten daha sınırlı hale gelmiştir. Örücülük işlerine konu olan malzemeler ise coğrafi şartlara bağlı olarak çeşitlilik göstermekle birlikte günümüzde belli başlı ürünlerle sınırlı kalmıştır. Kargı / kargı kamışı (*Arundo donax* L.), bataklık sazı / hasırotu (*Typha angustifolia* L.), kofa / kova (*Juncus*), fındık (*Corylus* L.), kestane (*Castenea sativa* Mill.), söğüt türleri (*Salix* L.), özellikle sepetçi söğüdü (*Salix viminalis* L.), zakkum (*Nerium oleander* L.), mısır kavuzu, çeşitli tahılların sapları (Buğday, çavdar gibi), süpürgeotu (*Sorghum* sp.) ve püren / piren (*Erica arborea* L.) Türkiye'deki sayılabilecek en popüler örücülük malzemeleridir.

Genel manada ziraat faaliyetlerinin yoğun olduğu yerlerde, bir yan kol / iktisadi faaliyet olarak gelişen bu meslekler ve de ortaya konan ürünler, entansif tarım uygulamalarıyla büyük ölçüde varlığını yitirmiştir. Buna karşılık son yıllarda çoğu kaybolmaya yüz tutmuş meslekler ve bu alanlarda ortaya konan turizme yönelik yeni ürünlerle sektörde birtakım gelişmeler de söz konusu olmuştur. Bunlardan Coğrafi İşaret olan / olabilecekleri detaylandırdığımızda;

Karamürsel Sepeti: Türkiye'de hem folklorik açıdan hem de iktisadi manada en popüler olan örücülük işi olarak *Karamürsel Sepeti* öne sürülebilir. Günlük hayatta bir halk deyimine de konu olan bu sepet (Ufak tefek gördün de *Karamürsel Sepeti* mi sandın?), popülaritesini çok uzun yıllar korumayı başarmış olsa da son yıllarda pek çok örücülük işi gibi bu faaliyette ciddi manada gerilemiştir. 2000'lerin başından itibaren ise faaliyetin birkaç temsilci dışında tamamiyle ortadan kalktığı görülmektedir. *Karamürsel Sepeti*, Karamürsel Belediye Başkanlığı'nın girişimleriyle Kasım 2006'da Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ve bu ürün grubunun ilk Coğrafi İşaretli ürünü olmuştur.

Karamürsel, esasında geçmişten beri örücülük işlerinin yoğun olduğu ve hemen her alanda bu işlerin kullanıldığı önemli bir sektördü. Yapılarda kullanılan hasır örmeden, at arabası, kağnı gibi taşıtlara, aranjman ürünlerden ev eşyalarına kadar örücülük işlerinden pek çok ürünün imalat ve geleneksel yapılarda kullanıldığı başlı başına bu işle özdeşleşmiş müstesna yörelerden birisi ya da birisiydi denebilir Karamürsel için.

Karamürsel Sepeti ile ilgili geçmişe yönelik kesin denilebilecek somut veriler ne yazık ki bulunmamaktadır. Karamürsel'de geçmişi 8. – 9. yy.'lara dayansa da sepetin kullanım alanının yaygınlığı ve geçmişte temel taşıma / muhafaza malzemesi olduğu düşünüldüğünde çok daha eskilere uzandığı söylenebilir. Öte yandan ticari manada yörede söylenegelen rivayetlerden hareketle Osmanlı İmparatorluğu zamanında da çok faal olan bir üretim biçimi olduğu söylenebilir. *Karamürsel Sepeti*'nin ünü ise 32. Osmanlı Padişahı Sultan Abdülaziz (1830 – 1876)'e dayandırılmaktadır. Türkiye'nin her yerinde bilinen bir söz halini almış olan "*Ufak tefek gördün de Karamürsel Sepeti mi sandın?*" deyimi için Sultan Abdülaziz ile ilgili rivayet bugün de anlatılagelmektedir. Buna göre;

> "*Sultan Abdülaziz bir gezisi esnasında Hereke'deki av köşküne uğramıştır. Bunu haber alan Karamürsel eşrafı, Padişaha bir hediye sunmayı kararlaştırırlar. Mevsimi olması hasebiyle yörede bugün dahi ününü koruyan kirazlar toplanır. Özenle toplanan bu kirazlar yörede yaygın olarak kullanılan bir sepete yerleştirilir. Bir sepet dolusu kiraz Hereke'ye kadar taşınır ve Padişaha sunulur. Bu mütevazı hediye karşısında biraz*

şaşıran biraz da merak eden Sultan, sepetin içinde ne olduğunun ya da ne kadar dolu olduğunun görülmesi için olsa gerek bir gümüş tepsiye boşalttırmıştır. Boşaltılan kirazlar tepsiye sığmayınca da bugün tüm Türkiye'de söylenir olan deyimi söylemiş bulunur: Sepeti ufak tefek gördük ama içindekileri tepsiye sığdıramadık."

Sepetin daha yakın yıllardaki durumuna baktığımızda, *Karamürsel Sepeti* yapımı 1980'lerin sonu ve 1990'ların başlarında özellikle de turizm faaliyetleriyle çok ciddi bir gelişme içine girmiştir. NATO'nun Karamürsel'deki Hava Üssü ile özellikle yabancı askerlerin sepete yoğun ilgi göstermesi sektörü çok büyük ölçüde canlandırmış, özellikle de bu sepetlerin ABD'de de tanınmasına vesile olmuştur. Fakat daha sonra serbest pazar ekonomisi ve ihtisas gümrüklerinin de olmamasıyla sektör çok ciddi bir gerileme sürecine girmiş ve bu süreç günümüze kadar devam etmiştir.



Fotoğraf 631. Solda Günümüzde de Yapılmaya Devam Edilmekte Olan *Karamürsel Sepeti*, Sağda ise Çok Eski Bir Karamürsel Yapımı Sepet Örneği[449]

Sepetin yapısal ve kullanım özelliklerine baktığımızda faaliyetin hammaddesini kestane ağacı oluşturmaktadır. Kestaneden iyi randıman alınamadığı taktirde alternatif olarak fındık ve söğüt kullanılsa da *Karamürsel Sepeti* için asıl

[449] Eski sepet örneğini incelememiz üzere arşivlerinden bizlere çıkartan Karamürsel Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü'ne teşekkür ederiz.

malzeme kestane ağacıdır. Hammadde tedarikinde Karamürsel'in Pazarköy ve Çamçukur Mahallelerinin kuzeye bakan yamaçlarındaki kestane ağaçları özellikle tercih edilmektedir. Aksi taktirde daha iç kesimlerden veya Karadeniz Bölgesi kestanelerinden randımanlı bir sepet yapımının mümkün olamadığına özellikle dikkat çekilmiştir. Ustası bu konuyu açıklarken, ağaçların Marmara Denizi'nden gelen nemli havayı alması lazım fakat bahis konusu mahallelerin Karamürsel'in iç kesimlerinde yer alıyor olması sayesinde de ağaçların aşırı neme de maruz kalmadığını belirttiklerinden asırlardır bu bölge ağaçlarının *Karamürsel Sepeti* için en ideal malzemeyi sağladıklarını belirtmişlerdir. Sepetler de tek tip ağaç kullanılır başka herhangi bir malzemeden yararlanılmaz. Sepet için kestane ağaçlarının ana gövdesi etrafından çıkan budaksız ince sürgünlerin (Yöre halkı şah veya piç olarak adlandırmaktadır) 5 – 7 cm. çapındakileri kullanılmaktadır. Genç sürgünler Mart – Ağustos arasındaki devrede toplanmaktadır. Günümüzde hammadde tedariki ve örücülük işi aynı usta tarafından yapılmakta olup geçmişte tedarikçiler ve ustalar ayrı ayrı iş kolundan kimselerdi. Sepetlik kestane tedariki için bahis konusu mahallelere ait ormanlardan yararlanılıyorken ormanlarla ilgili yasal düzenlemeler çerçevesinde kestane ağaçlarının bu şekilde kesilmesi yasaklandığından sektör ciddi ölçüde hammadde sıkıntısı yaşamıştır. Son yıllarda tüm Türkiye'de ciddi bir sıkıntıya yol açan kestane hastalığı başta olmak üzere kestanelerdeki haşereler sektörü çok ciddi anlamda hırpalayan bir diğer faktör olmuştur. Sepetçilikte bu iş için tasarlanmış özel bıçaklar (El yapımı dövme bıçaklar) ve hammadde toplamada kullanılan testereler dışında başka bir aparata ihtiyaç duyulmamaktadır. Söz konusu bıçaklarla (Yarma bıçağı) sepetlik kestane dalları ortalama 1 cm. genişliğinde şeritler halinde kesilir (Zom adı verilen şeritler elde edilir) ve örüme başlanır. Sepetlerde cila, boya, desen veya herhangi bir süs malzemesi de kullanılmamaktadır. Sadece dalların dış kabuklarının koyu renkli kısımları sepetin ağız ve gövde ortasında dekor amacıyla kullanılmaktadır. Öte yandan geçmişten günümüze *Karamürsel Sepeti* tasarımında dikkat çekici gelişmeler olmuştur. Fotoğraf 631'de de görüldüğü üzere Karamürsel'de çok eskiden yapılmakta olan *Karamürsel Sepeti* (Tahmini 100 yılın üzerinde) ve solda da günümüzdeki karakteristik *Karamürsel Sepeti*'dir. Tasarım olarak birbirlerinden oldukça farklı olan bu sepetlerden eski örnekler de şimdikiler gibi kulpsuz olmakla birlikte taban ve ağız kısmı genişlikleri neredeyse aynıdır.

Karamürsel Sepeti'nin daha yeni tasarımında ise tabandan ağız kısmına doğru genişleme söz konusudur. Her iki sepetin hem ağız kısımları hem de estetik yönden dikkat çekici farklar vardır. İlerleyen bölümlerde daha detaylı bahsedilecek olmakla birlikte günümüzdeki sepet tasarımında taban kısım 8 dalla örülmeye başlanırken geçmişteki örneklerde taban 10 dalla örülmeye başlanmaktaydı.



Fotoğraf 632. *Karamürsel Sepeti*'nin Yapım Aşamaları ile Taban ve Ağız Kısmı Detayları

Günümüzde tek boy olan *Karamürsel Sepeti* meyvesine bağlı olarak 6 – 8 kg. kapasitededir. Uzun ömürlü bir ürün olan sepetleri en fazla yıpratan ve ömrünü kısaltan nokta çamurlu bir şekilde beklemesidir. Özellikle zirai faaliyetler kapsamında kullanılan bir ürün olduğu için çamura çok fazla maruz kalmakta bu da sepetin ömrünü hızla kısaltmaktadır.



Fotoğraf 633. Solda Tamamlanmış Bir *Karamürsel Sepeti* ve Sağda Kullanım Amacına Göre Meyve Dolu *Karamürsel Sepeti*

Karamürsel Sepeti, en iyi şartlarda ustası tarafından günde 2 tane yapılabilecek, uzun soluklu bir mesainin ürünüdür. Hammadde tedarikinin ardından herhangi bir işleme tabi tutulmaksızın hemen örücülük işine başlanması gerekir ki ustaları bunu "ağaç uyanmadan örülmeli" şeklinde ifade etmektedirler. Henüz nemi uçmamış kestane ağacının kabukları bu sayede daha kolay örülebilmekte, örüldükten sonra kurumaya bırakıldığında da çok daha dayanıklı bir hal almaktadır. Aynı özellikle fındık ağacından beklenen randımanın sağlanamadığı, sadece zorunluluk hallerinde tercih edildiği belirtilmiştir. Eğer malzeme kurursa tekrardan yaşartılarak elastik özellik kazandırılmaktadır. Bazen gövde ve kabuk arasına su yürür ve kesimden sonra bu su hızla uçar. Sonrasında ise kabuğun kırılganlığı artar. Bunu önlemek için kabuklar suda bekletilir ve suyun ara ara değiştirilmesi gerekmektedir. Örme işlemi 8 şeritle (çubuk) tabandan (diplik çatma) başlar ve yukarıya doğru gövde yapımıyla devam eder. Son olarak ağız kısmı temizlenerek sepet yapımı tamamlanmış olur. Kulpsuz olarak tasarlanmış olan sepetler kabaca sivri tarafı kesik bir koniyi andırmakta olup ortalama boyu 35 – 40 cm., taban genişliği 10 – 15 cm. ve ağız çemberi de 23 cm. olarak tek tip üretilmektedir. Sepetin kulpsuz olup buna

karşılık bağ – bahçe işlerinde kullanılması nedeniyle toplayıcılarca kuşaklar vasıtasıyla bele bağlanmak suretiyle kullanılmaktadır.

Sepetçilik çoğu yerde olduğu gibi burada da zirai faaliyetlerle paralel gelişen bir sektör olmuştur. Geçmişte pazar çantaları, pazar arabaları (Çekçek), file ve naylon torbalar olmadığından gerek tüketicilerin gerekse çiftçilerin yegane taşıma malzemesini sepetler oluşturuyordu. Karamürsel'de de bağ – bahçe işleri yapıldığında eğer iyi bir sezonsa yılda 200 kadar sepet satışı yapılıyordu. Kötü geçen sezonlarda ise sepet satışlarında da bir düşüş yaşanmaktaydı. Fakat Karamürsel'de ziraatın da gerilemesiyle birlikte sepetçilikte de gerileme yaşanmıştır. Bununla birlikte bir sepetin ömrünün iyi bakıldığı taktirde 20 – 30 yıl olduğu da göz önüne alındığında sınırlı zirai faaliyetler için sürekli bir talep de olmamıştır. Bununla birlikte kullanım şekline bağlı olarak Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği gibi sepetler çoğu zaman 3 – 4 yıl sonra kullanılamaz hale gelmektedirler. Zirai alandaki bu gerilemeye bağlı olarak sepet ve sepetçiliğin turizme ve alternatif kullanım alanlarına (Ev dekor ürünü gibi) yönelinmesi gündeme gelmiş ve ilk zamanlar başarılı da olunmuştur. Fakat ilerleyen süreçte özellikle de 2004 sonrasında sektör adeta Karamürsel iktisadi hayatından silinmiştir.

Karamürsel Sepeti fiyatıyla ilgili kamuoyunda ve iç pazarda büyük ölçüde yanlış bir algı söz konusudur. 2018 itibariyle bir *Karamürsel Sepeti,* 40 – 50 TL.'den pazarlarda yer alırken en iyi şartlarda dahi bu fiyatın 100 TL. olması gerektiği söylenebilir. Malzeme tedariki, yapım süreci, ustasının azlığı gibi faktörler nedeniyle fiyatının her geçen yıl artması da olağan karşılanmalıdır.

Karamürsel Sepeti ile ilgili idari hususlara baktığımızda yapılan saha çalışmalarından elde edilen bilgiler ışığında devlet ricalinin bu ürüne gerektiği gibi sahip çıkmamış olduğu, bazı iyi niyetli girişimlerden de beklenen sonucun elde edilemediği anlaşılmıştır. Örneğin; sepet kursları açılmış olmakla beraber kursiyerlerin sektöre yaklaşımı beklendiği gibi olmamış, yerel yönetimlerden de bu alana yönelik yatırım ve teşvikler istenen seviyeye çekilememiştir. Ayrıca taklit ürünlerle de sektör çok ciddi darbe almıştır. Türkiye'nin örücülük işlerinde kendi

kendine yeter bir ülke konumundayken bu alanda ithalatçı konumuna gelmesi ve yerli mallara kıyasla çok daha düşük kaliteli ürünlerin yerli pazarları ele geçirmesi sadece iktisadi açıdan değil bu tip ürünlere olan itibarı da çok ciddi ölçüde baltalamıştır. Günümüzde *Karamürsel Sepeti* yapan çok az usta kalmış olup bunlardan sadece 1 tanesi sipariş oldukça sepetçiliğe devam etmektedir.



Fotoğraf 634. Karamürsel Aşıklar Tepesi'nde Dönemin Yönetimi Tarafından Peyzajda Kullanılan *Karamürsel Sepeti*



Fotoğraf 635. Karamürsel Belediye Meydanındaki *Karamürsel Sepeti* Heykeli[450]

[450] Günümüzde Karamürsel'de herhangi bir yerin peyzajında *Karamürsel Sepeti* heykeli bulunmamaktadır.

Karamürsel Sepeti ve Coğrafi İşaret ilişkisine baktığımızda ise bu alanda da istenen sonucun elde edilemediği görülmektedir. Bu açıdan *Karamürsel Sepeti* için Coğrafi İşaret uygulamasının başarılı olamadığı bir ürün olarak örneklendirilebilir. Bu da sıklıkla ifade etmiş olduğumuz gibi Coğrafi İşaretin araç değil amaç olarak ele alınmasından ileri gelmektedir. Nitekim bir ürünü Coğrafi İşaret yapmak, kısa sürede bu ürünü yoğun talep gören ve iyi fiyattan satılan bir ürüne dönüştürmeyecektir ki *Karamürsel Sepeti* de bunun en somut örneğidir. Hatta öyle ki Karamürsel'de yapmış olduğumuz saha çalışması kapsamında rastgele seçilmiş toplam 27 kişiyle yapılan görüşmede (Anket çalışmamız dahilinde) sadece 3 kişi *Karamürsel Sepeti* ile ilgili yeterli seviyede bilgi sahibi olduğu anlaşılmış, geri kalan 24 kişi ise ya *Karamürsel Sepeti*'ni hiç duymamış ya da sadece adını duymuş ama ne olduğu hakkında herhangi bir fikri oluşmayanlardan ileri gelmektedir.

Karamürsel Sepeti için ürünün pazarlanması ve de çift taraflı tanınırlık açısından esasında potansiyeli oldukça yüksektir. *Bafra Zembili* ve *Bafra Nokulu* gibi iki Coğrafi İşaretli ürünün bütünleştirilmesi örneğinde olduğu gibi veya *Menemen Çömleği* ve *Menemen Yoğurdu* başarılı karşılıklı etkileşimi örneğindeki gibi *Karamürsel Sepeti* ve *Karamürsel Zeytini* ürün bütünleştirmesi yapılarak karşılıklı iki ürünün birbirini iktisaden desteği sağlanmalıdır.

Bafra Zembili: Karamürsel Sepeti'nden sonra bu ürün grubundan ikinci Coğrafi İşaretli ürün *Bafra Zembili*'dir. Mayıs 2012'de Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınan *Bafra Zembili*, yapım tekniği ile Türkiye'nin karakteristik bir başka örücülük işlerindendir. Yörede uzun yıllardır yapılan fakat son yıllarda çoğu örücülük işi gibi ciddi ölçüde gerileyen bu ürünün tarihiyle de ilgili tatminkar bilgiler söz konusu değildir.

Bafra Zembili, Kızılırmak Deltası'nda bol miktarda yetişen kındıra otu veya kısaca kındıra olarak da adlandırılan bitki ve de mısır kavuzu / soymuğu (Yöre halkı mısır yeleği de demektedir) ile yapılmaktadır. Yani çoğu sepetten farklı olarak iki tane bitkisel malzeme ile elde edilmektedir. Bafra'da her iki malzemenin de bol olması hem sektör açısından büyük bir avantaj sağlamakta hem de sürdürülebilirliğin

çevresel ayağı açısından üzerinde durulmasını gerektirecek bir husustur. Kındıra, boyu birkaç metreyi bulabilen, yapraklarının kenarları oldukça keskin, gövdesi uzun ince ve çoğunlukla düz olan bir bitkidir. Mayıs sonu, Haziran başı gibi biçilen kındıra, 1 ay kadar güneşte kurutulur. Kurutulmuş kındıralar mısır hasadına kadar stoklanır. Yörede Eylül – Ekim aylarında hasat edilen mısırların kavuzları / yelekleri sararmaya başlayınca soyulur ve 1 hafta kadar güneşte kurutulur. Mısır yelekleri kendi renginde kullanılabileceği gibi yün boyama tekniğinde olduğu gibi doğal ya da sentetik boyalarla boyanarak da kullanılabilir. Her iki hammadde de işlenmeye hazır hale geldikten sonra ilk olarak kındıraların bükülme işlemi gerçekleştirilir. Kenarları çok keskin olan bu bitkinin bükülme esnasında ellere zarar vermemesi için bir miktar ıslatılması gerekir. Bu aşamada ıslatılan kındıralardan kalınlığına göre 4 ila 6 arasında değişen sayıda ot alınır ve burulmaya başlanır. Bu sayede bükülmüş ince halat benzeri bir malzeme elde edilmiş olunur. Otların uçlarına doğru inceldiği kısımlarda yeni kındıralar eklenerek bükme işlemine devam edilir. Bu işlemin ardından mısır yelekleriyle sarma işlemine geçilir. Nihayetinde iç kısmı kındıra, dışı ise mısır kavuzundan oluşan örücülük malzemesi hazır hale gelmiş olur. *Bafra Zembili,* bu kendine has özelliğinden dolayı çoğu sepet ve diğer örücülük malzemesine kıyasla daha yumuşak ve daha esnek bir yapı sergilemektedir.

Örüm işi için hazır hale gelmiş olan malzemeler çelikten yapılmış özel bir aparatla örülmeye başlanır. Teknik açıdan incelendiğinde Coğrafi İşaret dosyasında da belirtildiği üzere 1 metrede ortalama 135 ila 150 düğüm atılır ve orta boy bir *Bafra Zembili*'nde toplam 2.470 – 2.500 adet düğüm atılır. Yine orta boy bir *Bafra Zembili* 670 – 700 g. ağırlığındadır.

Zembil, esasında pazar çantası, pazar / alışveriş sepeti, hasır torba için kullanılan bir terimdir. Bununla birlikte *Bafra Zembili* ile daha çok tek bir üründen ziyade bu teknikle yapılan pek çok ürün kastedilmektedir. Oysaki Bafra'da geçmişten beri aynı teknikle çok çeşitli ürünler yapılmakta olup günümüzde az sayıdaki usta tarafından ve genç kursiyerlerden devam edenler tarafından çeşitli boylarda sepetler, ekmeklik, gazetelik, çanta, çamaşır sepeti, bebek puseti, çeşitli ev dekor ürünleri ve daha pek çok ürün tasarlanmaktadır.

Çoğu yörede olduğu gibi Bafra'da da örücülük büyük ölçüde gerilemiş ve iktisadi açıdan bir geçim kaynağı olmaktan ziyade ustaları tarafından ek bir gelir amacıyla yapılır hale gelmiştir. Bafra'daki bu ciddi gerileme nedeniyle Bafra Halk Eğitim Merkezi ve Bafra Umut Derneği'nin girişimleriyle "Zembil Örme Kursu" açılmış (Doğanca Mahallesinde) ve ilk etapta 20 ev hanımıyla eğitime başlanmıştır. Fakat ne yazık ki bu iyi niyetli girişimin de devamı gelmemiş ve sonrasında faaliyet sektörleşemeden bağımsız birkaç üreticiyle yapılır hale gelmiştir. Nitekim *Bafra Zembili*, 100 ila 300 TL. arasında değişen fiyatlardan satılabilmektedir. Zira ortalama bir zembil için 1 kişinin 5 gün boyunca 8 saatlik mesai harcaması gerekmektedir. Bu nedenle de işçiliğinden ötürü değerli bir ürün olarak yüksek fiyattan yöre pazarlarında talep görmemiştir. Dış pazarlara da açılamadığından şimdilik birkaç kişi tarafından bağımsız olarak üretimi devam etmektedir.

Sakarya Süpürgesi: Temmuz 2016 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bu alandaki 3. ürün olan Sakarya Süpürgesi aynı zamanda ilk ve tek süpürgedir. Sakarya'da süpürgeotu (Süpürgedarısı) yetiştiriciliği ve süpürge üretiminin çok köklü bir geçmişi vardır. Bununla birlikte burada da elektrikli süpürge ve alternatif temizlik gereçleriyle bu tipte süpürgelerin kullanımı da büyük ölçüde azalmıştır. Süpürgeotu yetiştiriciliğinin de ekonomik olmayışı ile sektör hammadde konusunda dışa bağımlı hale gelmiştir.

Sakarya'da da süpürgenin temel hammaddesi olan süpürgeotu Edirne'den temin edilmektedir. Geçmişte yaygın olarak iki komşu ilçe olan Kaynarca (Sakarya) ve Kandıra (Kocaeli)'da da süpürgeotu yetiştiriciliği yapılıyor olsa da günümüzde söz konusu zirai faaliyet neredeyse tamamiyle ortadan kalkmıştır. Ustalarca Edirne ve Sakarya'da yetiştirilen süpürgeotlarının en iyi kalite oldukları ve ithal ürünlerde aynı kaliteyi bulamadıkları dile getirilmiştir. Günümüzde Sakarya'da sadece birkaç tane hem süpürgeotu yetiştirip hem de süpürgecilik yapan usta kalmıştır. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında "*Sakarya'da yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan 'Süpürge Darısı' bitkisinin…*" ifadesi günümüz zirai verileriyle örtüşmeyecek bir ifade olarak tespit edilmiştir.

Hammadde tedarikinin ardından tipik bir *Sakarya Süpürgesi* toplamda 4 üretim basamağından ve de 4 ustanın elinden geçmektedir. Sırasıyla bunlar;

1. Zahire,

2. Taslak,

3. Tepe çevirme / Telleme,

4. Süpürge dikimi aşamasıdır.

İlk olarak hasat edilen süpürgeotları tohumlarından ayrılması için tarak makinesi ile tarama adı verilen işlemden geçirilir. Sonra ıslatılıp renklerinin açılması için kükürt sandıklarına veya üzeri muşambayla örtülü kenarları çevrili kulübe benzeri yapılara istiflenir ve kükürtle birlikte bir müddet bekletilir. Bir gece (Bazı ustalar 6 saat olarak belirtmiştir) kükürtlenen süpürgeotları oluşan ağır okunun uçurulması için havalandırılmaya bırakılır. İlk etapta zaire denilen aşamada civek ve kapak adı verilen işlemler uygulanır. Bu aşamada süpürgeotu telleri özelliklerine göre ayrılır ve taslakçı ustaya verilir. Sonrasında ise elde edilen taslak adındaki malzemenin tepe kısmı tellerle bağlanır ve dikiş işlemine geçilir. Dikiş aşamasında çuvaldızla elde dikme veya dikim makinasında otomatik olarak dikim yapılabilmektedir. Dikiş işleminin ardından da süpürge uçları makaslarla kesilerek düzlenir. Sakarya Süpürgesi için kullanılan temel malzemeler ise tepe tokmağı, bız, bıçak ve çuvaldız / iğnedir.

Sakarya'da çok çeşitli süpürgeler üretilmekte olup bunlar el ve makine yapımı olmak üzere kategorize edilmiştir. Bunlar;

- El Yapımı Süpürgeler: Çatallı El Süpürgesi, Küçük Süpürge, Koca Kafa Battal Süpürge.
- Makine Yapımı Süpürgeler: Saplı Tavan Süpürgesi (Örümcek Süpürgesi), Sopalı Ayak Süpürgesi, Plastik Saplı Süpürge, Yürütme Süpürge.

Yukarıda sıralanan ve Coğrafi İşaret doyasında da belirtilen bu süpürge çeşitlerinden başka son yıllarda popülaritesi daha da artan fakat yöre folklorunda önemli bir yeri bulunduğu belirtilen "Sakarya Gelin Süpürgesi" ise ayrı bir yere sahiptir.

Sektörel açıdan baktığımızda günümüzde Sakarya'da 65 kayıtlı toplamda 72 süpürge üreticisi bulunmaktadır. Faaliyeti sürdüren ustalar içerisinde en genç usta 30 yaşında olup kıdemli ustaların çoğu da üretime devam etmektedir. Geçmişte süpürge üretiminin dikim aşamasında kadın işgücü de faaliyete dahil olurken günümüzde bu aşama makineler aracılığı ile yapılmaktadır. Sektöre yönelik KOSGEB desteğinin faaliyete büyük yansıması olmuştur. Başarılı tanıtım çalışmalarıyla Edirne ile birlikte süpürge konusunda en tanınan yerlerden biri de Sakarya olmuştur.



Fotoğraf 636. Sakarya Süpürgesi Yapımında Kullanılan Aletler



Fotoğraf 637. *Sakarya Süpürgesi*'nin Yapım Aşamasına Göre Şekli:
Soldan Sağa: Teller – Bağ (2 Yavru) – Çatal – Taslak – Dikilmiş Süpürge



Fotoğraf 638. *Sakarya Süpürgesi*'nin Tepe Çevirme Aşaması



Fotoğraf 639. Muhtelif *Sakarya Süpürgeleri* ve Ortada *Sakarya Gelin Süpürgesi*

İktisadi açıdan *Sakarya Süpürgesi*'ni incelediğimizde ise çiftçilerden süpürgeotunun kilogramı 4 TL.'den alınmaktadır. 2018 başları itibariyle en iyi kalite süpürgeler perakende olarak 12 – 15 TL. arasında, toptan ise 9 – 10 TL. arasında satılmaktadır. Taban fiyatın toptan satışlarda 10 TL.'nin altında olmaması gerektiği ifade edilmekle beraber zaman zaman fiyatların 8 TL.'ye kadar düştüğü belirtilmektedir.

Gülağaç Sele Sepeti: Aksaray'ın Gülağaç ilçesi ile özdeşleşmiş olan Türkiye'nin az sayıdaki karakteristik sepetlerinden birisidir. *Gülağaç Sele Sepeti*'nin geçmişi ile ilgili kesin bilgiler olmamak kaydıyla kişisel arşivler ve yöre halkından elde edilen bilgiler ışığında en iyi şartlarda 200 yılı aşkın bir maziden bahsedilebilir. Günümüzde ise 100 yıllık sepet örnekleri mevcuttur. Geçmişe nazaran büyük ölçüde gerilemiş olan sepet örücülüğü Gülağaç merkez olmak üzere Gülpınar, Sofular ve Demirci'de birkaç kişi tarafından üretilmeye devam edilmektedir. *Gülağaç Sele Sepeti*'nin kaybolmasının önüne geçen en önemli nokta Türkiye Cumhuriyeti'nin 75. Yılı şerefine Ankara'da düzenlenen iller sergisine konuya ilgi duyan biri tarafından (*Sayın Hasan Şal*) bu sepetlerden birkaç örneğin gönderilmesi olmuştur (Taş ve ark., 2013: 6). Ankara'da bu sepeti görenler yoğun ilgi göstermiş ve siparişlerle Gülağaç'tan sepet talep etmişlerdir. Başlangıçta sınırlı olan talebe cevap verebilen yöre halkı, zamanla taleplere hem malzeme yetiştirememekten hem de sınırlı sayıdaki usta nedeniyle cevap veremeyince halkın ilgisi de kaybolmuştur. El sanatlarından pek çok ürünün yaşadığı bu ve benzeri durumlar Coğrafi İşaretler ile ilgili yapılması gerekenler bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiştir.

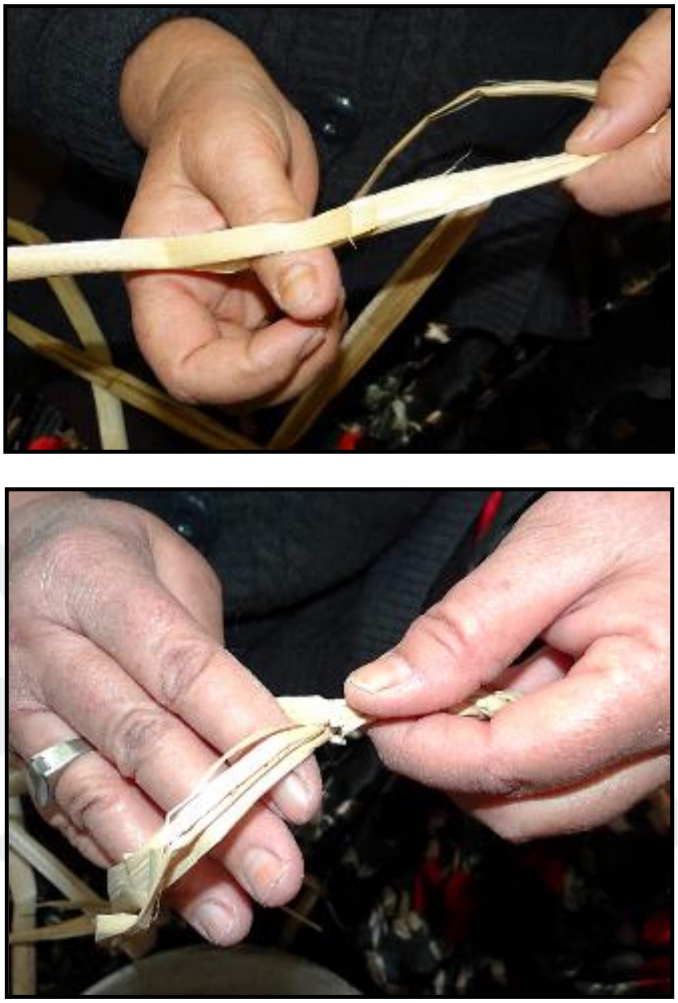


Fotoğraf 640. Yaklaşık 100 Yıllık Bir *Gülağaç Sele Sepeti* Örneği

Gülağaç'ta dere kenarlarında kendiliğinden yetişen otlarla yapılan özel bir sepet çeşididir. Otların en önemli tedarik merkezi Bakı Gölü çevresidir. Sepet için gerekli olan otlar, hasot / has ot (Geniş yapraklı hasır otu / *Typha latifolia* L.) Haziran – Ağustos aylarında biçilir ve 1 ay kadar güneşte kurutulur. Bu zaman zarfı içerisinde otların kesinlikle yağmur görmemesi, her türlü nemden uzak tutulması gerekmektedir. En iyi kalite otlar, hasır otunun dişileri olan beyaz renkli ve yumuşak olanlardır ve yöre halkı bu iyi kalite otları "sa ot" olarak nitelendirmektedir. Örüm için hazır hale gelen otlar ilk etapta yumuşatılması için ıslatılır. Tura denilen aşamada otlar şeritler halinde ayrılır, burulur (Ustalarca kıvratma olarak ifade edilir) ve sarılır. Bu aşamada örüm işi için bitkisel (Turalar) malzeme hazır hale gelmiş olur ve ahşap kasnaklarda örüm işine başlanır. Ahşap kasnaklar yapılacak ürüne göre 5 ila 50 cm. çaplarında değişen boylardadır. Örüm işine çoğu sepetten farklı olarak ağız kısmından başlanır ve taban kısmının ortasında düğümlenerek sonlandırılır. *Gülağaç Sele Sepeti*'nin temel karakteristiklerinden birisi esasında örgü tekniğidir. Kasnak üzerinde iskeletin bir alt ve bir üstten olmak kaydıyla örüm işi yapılır. Örüm işi devam ettikçe kasnak kaydırılır ve taban kısmında sonlandırılır. Son olarak sepetin iç kısmında otların uç kısımları ve birleştirme yerlerinden düğümler temizlenir ve bu işleme de tıraşlama denir.



Fotoğraf 641. Yukarıda Ham Haldeki Hasır Otları ve Altta Örüm İçin Hazır Hale Gelmiş Tura



Fotoğraf 642. Örüm İşi İçin Otların Yarılması ve Kıvratma Aşamalarından Görünümler

Günümüzdeki *Gülağaç Sele Sepeti* tasarımlarda renkli kumaşlarla dekorlama / bezeme yapılırken geçmişteki örneklerde herhangi bir süslemeye rastlanmamaktadır. *Gülağaç Sele Sepeti* için yeni kullanım alanlarının yaratılması noktasında bu süslemelere de ayrıca yer verilmiş, bu noktada da Anadolu motifleri kullanılmıştır. Eğrice, çengel, keser ağzı, akıtma, göz, damla, yılan eğrisi, deveboynu gibi isimlerle anılan motifler (Taş ve ark., 2013: 20; Kılıç Karatay ve Oyman, 2017a: 13) yanı sıra çeşitli yazılarla da (Siparişe yönelik ürünlerde) sepetler süslenebilmektedir.

Fotoğraf 643. Kasnak Üzerinde Örüm İşi Yapılırken



Kullanım amacına göre incelediğimizde esasında *Gülağaç Sele Sepeti* kiler malzemelerinin saklandığı, boyu 1 m., çapı ise yarım metre kadar olan ve çoğunlukla kapaklı olarak tasarlanan sepetlerdir. Baklagiller, patates ve diğer pek çok kiler malzemelerinin saklandığı bu sepetler 30 kg. kapasitelidir. Yöre halkı ve geçmişte yaygın olarak bu sepeti kullananlar, bu sayede ürünlerin çok daha uzun süre muhafaza edildiklerini özellikle belirtmişlerdir. Günümüzde ise bu tipte sepetler büyük ölçüde önemini yitirmiş olup günümüz koşullarına adapte etmek amacıyla kirli çamaşır sepeti gibi farklı kullanımlara yönelik yeniden dikkat çekilmeye çalışılmaktadır. Yine geleneksel tasarımlardan hareketle daha küçük boy sepetler, ekmeklikler, kalemlikler ve ev dekor ürünleri gibi çeşitli kullanımlara yönelik üretimler geliştirilmiştir. Klasik manada büyük boy bir sepetin yapımı 4 – 5 gün kadar sürmekte olup en iyi şartlarda fiyatının 50 – 60 TL. olması gerekir. Orta boyda bir *Gülağaç Sele Sepeti* ise kapaklı olarak tasarlanmışsa 3 günde yapılabilmekte ve pazar değerinin de 25 – 35 TL., 1 günde 2 tane yapılabilen kalemliklerin ise en az 10 TL. olması gerektiği belirtilmiştir.



Fotoğraf 644. *Gülağaç Sele Sepeti*'nin Karakteristik Örüm Biçimi Detayı







Fotoğraf 645. Muhtelif Boy ve Desenlerde *Gülağaç Sele Sepeti* Tasarımları

Gülağaç Sele Sepeti'nin kaybolmasının önüne geçebilmek adına Gülağaç Kaymakamlığı, Gülağaç Belediyesi ve Gülağaç Halk Eğitim Müdürlüğü bünyesinde

özverili çalışmalara imza atılmıştır. Bu çalışmalar kapsamında Halk Eğitim Merkezi'nde açılan kurslar ve "Gülağaç Hasır Sepetlerinin Turizme Kazandırılması Projesi" en önemli adımlar olmuştur. Bununla birlikte bu alanda altyapı eksiklikleri ve ne yazık ki bazı hususlarda çok geç kalınmış olması birtakım girişimleri de sonuçsuz bırakmıştır. Her zanaat faaliyetinde olduğu gibi bu alanda da çırak bulunamıyor oluşu, malzeme tedarikindeki güçlükler, siparişlere cevap verilemiyor oluşu, çok daha ucuza bu sepete alternatif olabilecek ürünlerin rekabet gücünü kısıtlaması gibi Türk El Sanatı ürünlerinin kronikleşmiş sorunları bu üründe de etkisini şiddetle hissettirmektedir.

Hatay Altınözü Sepeti: Hatay'ın Altınözü ilçesi, özellikle de Altınkaya Mahallesi, Hatay sepetçiliğin az sayıda yoğunlaştığı merkezlerden birisidir. Hatay için karakteristik tek bir sepet tipinden bahsetmek mümkün değildir. Hatta burası için hemen her türde örücülüğün az veya çok yapıldığı yerlerden birisidir denilebilir. Çok çeşitli sepetler, sini, hasır süs ve ev eşyaları sayılabilecek örücülük işlerinden bir kaçıdır.

Hatay'da sepetin hammaddesini oluşturan kamış ya da yöre halkının ifadesiyle kargı, dere kenarlarında yetişmekte olup sulak alanların etrafından toplanmaktadır. Hammadde sıkıntısı olmamakla birlikte günümüzde sepet üretimi çok büyük ölçüde gerilemiştir. Sepet üretim aşamasında ilk olarak hammadde hazırlığı gelmektedir. Toplanan kamışlar ilk olarak kesilir, kabukları soyulur ve her iki kenarından budanır. Daha sonra yapılacak sepetin büyüklüğü ve kullanım amacına göre her kamış yarma adı verilen işlemle en az 4'e ayrılır ve örüme geçilmeden önce suda bekletilir. Suda bekletmenin temel amacı ise kamışlar adeta cilalıymış gibi parlak bir görüntü kazanırlar. Ustalar, kamışların bu özelliğine özellikle Hatay koşullarında yetişenlerde tesadüf edildiğini belirtmektedirler.

Altınözü'nde yapılan sepetler karakteristik olarak tek bir amaç için değil çok çeşitli kullanımlara göre tasarlanmaktadır. Ortalama bir sepetin yapımı (Malzemeler hazır olmak kaydıyla) ustası için 1 saat almaktadır. Sepetlerde boya, cila veya herhangi bir süsleme malzemesi kullanılmamaktadır.

Hatay'da bu sepetler dışında hambeles veya yörede murt (*Myrtus communis*) adı verilen ağacın dallarından yapılan ve oldukça zahmetli olan bir başka sepet çeşidi daha vardır. Günümüzde ev dekor ürünü olarak kullanılan bu ürün geçmişte özellikle sıcak kazanların konduğu bir nevi nihale işlevi görmekteydi. Yöre halkı tarafından diplik olarak da bilinen murt / hambales sepetler güzel kokusu sebebiyle de üzerine konan sıcak kaba bağlı olarak etrafa koku veren bir işleve de sahiptir. Bu kullanım amacıyla tasarlanan ve benzer özellikte örülen sepetlere Japon sepetleri arasında da tesadüf edilmiştir. Ayrıca Altınözü ve Samandağ'da buğday saplarından yöresel adı "Cimem" olan ve Doğu Akdeniz'de oldukça yaygın olan çeşitli sepet ve siniler örülmektedir.

Sepetçilik, Hatay'da geçmişte 5.000 kişinin geçimini sağladığı önemli bir iktisadi faaliyetken günümüzde faal olarak 20 kadar sepet ustası bulunmaktadır. Günümüzde en genç ustası 50 yaşında olan sektör için insan hazinesi yönünden en büyük sıkıntı çırak problemidir. Bunun ardından sektörü çok ciddi anlamda yıpratan unsurlardan birisi de plastik ürünlerin pazarları ele geçirmesiyle sepetlerin ortadan kalkması olmuştur. Sınırlı olarak yapılan üretim ise ekseri dekoratif amaçlı talep görmektedir. Bu noktada da üreticiler mali olarak emeklerinin karşılıklarını alamamaktadır. Örneğin; ortalama bir Hatay işi sepetin en düşük 35 TL. olması gerekirken günümüzde en iyi şartlarda 25 TL.'den satılabilmekte, çoğu zaman 15 – 20 TL.'den ürünlerini vermek zorunda kalmaktadırlar.

Yerel yönetimlerin desteği veya yönlendirmesi neredeyse söz konusu olmayıp tanıtım ve teşviklerde de *Hatay Altınözü Sepeti* gerektiği gibi öne çıkartılmamaktadır. Sepet ve diğer örücülük işlerinin ithalatının yapılması da sadece Hatay'da değil tüm Türkiye'de sepetçilik sektörünü çok ciddi anlamda baltalamıştır. Özellikle de Çin, Bangladeş ve Filipinler'den gelen çok daha ucuz ve düşük kalitede sepetlerle yerli üretim ve her aşaması el işçiliği olan sepetlerin rekabeti mümkün olmadığından Hatay'daki gerilemenin artarak devam edeceği öngörülmektedir.



Fotoğraf 647. Altınözü'nde Yapılan Muhtelif Sepetler ve Örücülük İşi Örnekleri



Fotoğraf 648. Murt Dallarından Yapılmış Olan Hem Nihale Hem Sepet Amaçlı Kullanılan Örücülük İşinden Görüntüler

Edirne Aynalı Süpürgesi: Etnobotanik çalışmalar içerisinde az sayıda sürdürülebilirliği sağlanabilecek olan çok boyutlu ürünlerden biri de *Edirne Aynalı Süpürgesi*'dir. Süpürge, zirai açıdan ve zanaat odaklı olduğu kadar turizm ve ticaret yönünden de Edirne sosyo – ekonomik hayatında önemini korumaktadır. Yöre süpürgeciliğinin de Yahudilerden (Sefarad) kalma bir zanaat olduğu söylenmektedir. Türkiye'de sepetçilik gibi süpürgecilik de Romanlara özgü bir faaliyet olarak algılanagelmiştir. Özellikle de Trakya başta olmak üzere Balıkesir, Sakarya, Ödemiş,

Samsun ve Trabzon süpürgecilik konusunda faaliyetin en yoğun olduğu yerler olarak öne çıkmaktadır.



Fotoğraf 649. Çeşitli Boy ve Desenlerde *Edirne Aynalı Süpürgeleri*

Edirne Aynalı Süpürgesi için ilk etapta hammadde olan süpürgeotunun ziraati konusuna eğilinmesi gerekmektedir. Mart sonundan Nisan sonuna değin ekimi yapılan süpürge darısı (Yöre halkı süpürgeotu demektedir) son yıllarda ekimi oldukça azalmıştır. Bitki, dayanıklı salkım adı verilen uç demetleri / telleri için yetiştirilmektedir. Bu noktada zaman zaman Edirne dışından, hatta yurtdışından ihtiyacın karşılanması yoluna gidilmektedir. Ekseri Bulgaristan ve Macaristan'dan ithal edilen ve çoğu da Türkiye'deki kadar kaliteli olmayan süpürgeotu ithalatıyla sektör ciddi anlamda krize girmiştir.

Süpürgeotu, Nisan ayında ekimi yapılıp, Temmuz başlarından Eylül sonuna değin hasat edilmeye devam eder. Süpürgeotu, Edirne'de yaygın olarak Merkez'de Karakasım, Orhaniye, Elçili ve Kirişhane'de; Uzunköprü'de Dereköy, Süleymaniye, Karapınar, Maksutlu, Kırıkkavak ve Karabürçek'te yoğun olmak üzere toplam 13 köyde yetiştirilmektedir. 2017 yılı itibariyle Edirne'de toplam 1.808 da. alanda süpürgeotu yetiştiriciliği yapılmıştır. Edirne'de 1975 – 1977 yılları arasında 1.500 – 2.000 ha. alanda yetiştiricilik yapılmaktaydı. 1975'te Edirne 11.635 kg. süpürge ihracatından toplam 23.627 $ gelir sağlanmıştır (Gürtanın, 1977: 106, 115).

Süpürgeotu yetiştiriciliği ile ilgili mazot ve gübre desteği dışında herhangi bir destek söz konusu değildir. Edirne'de hala faal olan Süpürge Borsası'nda mezat usulü satılmaktadır. Satılan süpürgeotları aynı yerde bulunan atölyelerde süpürge haline getirilir. Son olarak 2018'de ise süpürgeotu yetiştiriciliği çok ciddi ölçüde gerilemiş ve çok nadiren yaşanan bir durum olarak borsaya süpürge gelmemiş ve mezat gerçekleşmemiştir.

Hasat edilen süpürgeotları, ilk etapta 1 hafta boyunca harmanlarda kurutulur. Daha sonra kalitesine göre çeşitli sınıflara ayrılarak istiflenir. Süpürgeotlarının sarı – beyaz renkte olanları 1. kalite kabul edilirken, yeşilimsi renkte olanlar 2. kalite kabul edilmektedir. İthal edilen süpürgeotları ekseri 2. kalite otlardır. Esmerleşmiş olan, kahverengine yakın renkteki otlar ise 3. kalite otlar olup bunlar yağmur yemiş otlar olarak adlandırılmakta ve en düşük kalite kabul edilmektedir. Tarama adı verilen yöntemle süpürgeotu sapları tohumlarından özel bir makineyle ayrılmaktadır. Kurutulan otlar daha sonra kükürtlenir. Kükürde basılan ve kükürt odalarında dinlendirme sonrasında sarartılan otlar, zarecilik işlerine geçilir. Zarecilikte kalın olan süpürge otları, bıçaklarla (Bu iş için tasarlanmış özel kavrama bıçağı) inceltilir ve sonrasında demetler haline getirilir (2 demetten bir taslak yapılır) ve presleme makinesinde demetin baş kısmı telle sarılır (Bu işi yapana da tepeci denir). Baş kısmı telle sarılan demetler, süpürge olacak şekilde dikilir. Dikim aşamasında önce el mengenesine sıkıştırılan süpürge çuvaldızlarla dikime başlanır. Daha sonra ise ayak mengenesine alınır ve dikime devam edilir. Ustası tarafından günde en iyi şartlarda 100 kadar süpürge yapılmaktadır. Günümüzde Edirne koşullarında en yaşlısı 63 yaşında olan toplam 5 kadar usta bulunmaktadır. Oysaki 1960'larda yörede 300 kadar usta süpürgecilikten geçimini sağlamaktaydı.

Günümüzde kullanım amacıyla hazırlanan klasik bir süpürge 7.5 TL. iken bu süpürgenin işlenip *Edirne Aynalı Süpürgesi* haline getirilmesiyle pazar değeri 35 TL.'ye çıkmaktadır. Bu açıdan klasik süpürgelere çok iyi bir alternatif ve katma değerli bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Kurdele, boncuk, pul, sim, nazarlık ve en önemlisi de ürüne adını veren ayna, *Edirne Aynalı Süpürgesi* için temel bezeme

malzemeleridir. Ustalar tarafından hazırlanmış olan klasik bir süpürge, yaklaşık 1 – 1.5 saatlik bir mesainin sonunda ortaya konmaktadır.

Edirne Aynalı Süpürgesi yöre folklorunda çok özel bir yere sahiptir. Günümüzde Türkiye'nin çoğu yerinde devam eden çeyiz hazırlama geleneği kapsamında Edirneli gelinlerin de çeyizinde mutlaka bu süpürgenin yer aldığı söylenmektedir. Günümüzde ise *Edirne Aynalı Süpürgesi,* Edirne için çok ideal bir sosyal sorumluluk projesi öznesi elemanı olarak değerlendirilebilecek bir üründür. Farklı boylarda *Edirne Aynalı Süpürgesi* tasarlanmakta olup son yıllarda magnet / buzdolabı süsü formunda tasarımlarda ortaya konmaktadır.



Şekil 285. Bir Edirne Efsanesi Aynalı Gelin Başlıklı *Edirne Aynalı Süpürgesi* Paketine Konulan Tanıtım Yazısı[451]

Sektörel sorunların başında ilk önce hammadde eldesine yönelik zirai açıdan herhangi bir desteklemenin olmadığı süpürgeotu yetiştiriciliği ile ilgili ihtiyacın ithalat yoluyla karşılanması ve yetiştiriciliğin de buna bağlı gerilemesi öncelikli problemlerdendir. Bitki sineği (biti) olarak adlandırılan bir zararlı da süpürgeotu yetiştiriciliğindeki bir diğer sıkıntıdır.

[451] Tasarımı yapan ve bizlere *Edirne Aynalı Süpürgesi*'nin Edirne folklorundaki yeri ve tarihsel gelişimi ile aydınlatıcı bilgileri ile yardımcı olan Değerli Fikriye Kipriye Hanımefendiye saygılarımızı sunarız.



Fotoğraf 650. Ayıklanmış Süpürgeotları ve Kükürt Odasındaki Süpürge Balyaları



Fotoğraf 651. *Edirne Süpürgesi* Yapım Aşamasından Bir Görünüm (Tepe Bağlama)



Fotoğraf 652. *Edirne Aynalı Süpürge* Yapımı İçin Hazır Haldeki Edirne Süpürgeleri (Süpürge Borsası)



Fotoğraf 653. Edirne Aynalı Süpürgesi Yapım Aşamalarından Görüntüler



Fotoğraf 654. Tamamlanmış Bir *Edirne Aynalı Süpürgesi*

Rize Ayaklı Sepeti: Rize'de zirai faaliyetlere bağlı olarak sepet çok önemli bir yer tutmaktaydı ve günümüzde de kısmen de olsa bu önemini korumaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde fındık ve çay toplayıcılığına bağlı olarak, engebeli arazi koşulları da göz önüne alındığında en ideal taşıma aracı olarak sepet kullanılagelmiştir. Sepetlerin tıpkı sırt çantalarındaki gibi rahat taşınması amacıyla iki tane askısı bulunmaktadır. Hammaddenin bolluğundan ötürü Rize başta olmak üzere Doğu Karadeniz'de fındıktan yapılan sepetler yaygınlık kazanmakla birlikte ikinci sırada kestane ağacı gelmektedir. Ekim – Kasım aylarında toplanan fındık dalları, ustası tarafından şeritler halinde ayrılarak örücülük yapılana değin istiflenir. Kullanım amacına göre çeşitli sepet tipleri mevcut olup muhtelif boy ve ebatlarda sepet çeşitliliği söz konusudur. Bunlardan *Rize Ayaklı Sepeti* ise ekseri çay toplamada kullanılmaktadır. Bunlar yaklaşık 110 cm. kadar olup 25 kg.'a kadar yaş çay alabilmektedir. Topuklu sepet olarak da bilinen bu sepet ekseri 2 ayaklı olarak tasarlanabildiği gibi 3 ayaklı formları da mevcuttur.



Fotoğraf 655. Tipik *Rize Ayaklı Sepeti* (Solda) ve İki Ayaklı Çay Sepeti Örneği

Rize Treyteli / Teyter: Rize'nin bir diğer karakteristik sepeti de *Rize Treyteli* adı verilen özel bir sepet türüdür. Rize'nin farklı yerlerinde teyter, tiyeter veya üzüm teyteri gibi isimlerle de anılmaktadır. Özellikle bağcılık faaliyetlerine yönelik geliştirilmiş olan bu sepet tipinde hammadde ve hammadde hazırlığı *Rize Ayak Sepeti* ile benzerdir. Aralarındaki temel fark ise sepet tasarımından kaynaklanmaktadır. *Rize Treyteli*, ters koni biçiminde tasarlanır ve ağız kısmına doğru genişleyecek şekilde yapılmaktadır. Boyları değişmekle beraber yaklaşık 50 cm. ila 1 m. arasında ve 15 kg. kadar üzüm taşınabilen bir sepet çeşididir. Tasarım özelliğinden kaynaklı olarak uç kısmında tahta bir aparat bulunur ve bu sayede dik bir külah şekli kazanır. Bunun amacı ise ağaçlardan meyve toplanırken sepetin dallara takılmaması olup bunun için de ucuna ip bağlanır, aşağıda bekleyen kişi de bu ipten tutup sepeti çeker.




Fotoğraf 656. Rize'de Günümüzde Çoğunlukla Dekor Amaçlı Az Sayıda Satılan Teyter Örnekleri

Rize'de teyterin daha küçük bir diğer modeli de kuyiça veya kuviça gibi isimlerle anılan bir başka sepet tipidir. TDK sözlüğünde; küçük saplı küfe, küçük el sepeti şeklinde tanımlanmıştır. Yine meyve toplama amacıyla kullanılan bu sepet ise diğer yörelerdeki meyve sepetlerine daha çok benzemektedir.



Fotoğraf 657. Özellikle Meyve Toplamada Kullanılan Günümüzde ise Dekor Amaçlı Tercih Edilen Kuviça

İskilip Sepeti: Çorum'un İskilip ilçesinde, özellikle Elmalı köyünde yapılan sepetler bölgede hem tanınırlığı hem de köklü geçmişi ile adını duyurabilmiş sepetlerden birisidir. Bununla birlikte İskilip genelinde de sepetçilik geçmişe kıyasla çok ciddi ölçüde gerilemiştir. İlçede karakteristik tek tip bir sepet çeşidi söz konusu olmayıp, çok farklı boy ve çeşitlerde sepetler söz konusudur (Kadın sepeti, çocuk sepeti, zembil, sele, küfe, he gibi).

İskilip'te kullanım amacına göre farklı boylarda ve şekillerde sepetler yapılmakta olup bu sepetlerin de kendine has bazı yapım farklılıkları vardır. Örneğin; yapılan sepetler eğer küfe boyutundaysa, taşıyacağı yük kapasitesinden ötürü ağız kısmının çevresi galvanize tellerle sarılarak sağlamlaştırılır. Yine yörede "he" adı verilen ve fındık dallarından yapılan karakteristik bir küfe tipi söz konusudur. Fındık dallarının ince şeritler halinde kesilmesiyle elde edilen bu kefeler için ışkı adı verilen özel bir kesici aparatla tahta tezgahlara yerleştirilen fındık dalları hazırlanır. Yapılan küfelerin çoğu yöredekinden farkı tabanının dört köşeli oluşu ve taban çevresi, gövde ortası ve ağız kısmının fındık dallarının dış kabuklarından yapılarak dekorlanmasıdır. Taban kısmı için diplik adı verilen fındık şeritleri kare şekilde örülür ve yaklaşık 30 cm. uzunluğundaki bu tabandan yukarı doğru dallar kıvrılarak gövde yapımına geçilir. Sonrasında ise klasik sepet yapım usulüne göre örüm işleri devam eder. Ustası tarafından en iyi şartlarda günde 2 tane "he" adı verilen küfeler yapılabilmektedir. Son yıllarda yapımı çok ciddi ölçülerde gerilemiş olup ekseri ek bir gelir amacıyla ve siparişlere yönelik üretim yapılmaktadır.

Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü: Bartın'ın Amasra ilçesinde köklü bir geçmişi olmasına karşın günümüzde neredeyse unutulma noktasına gelmiş fakat planlı sektörel yatırımlarla hem yöre için çok cazip bir iktisadi faaliyet hem de potansiyel bir Coğrafi İşaret olabilecek bir üründür. En iyi şartlarda yörede 150 yılı aşkın bir süredir yapıldığı söylenebilecek ve mısır kavuzları (Yörede mısır soymuğu denilmektedir) ile yapılan bu örücülük işi ile ilgili son yıllarda umutvar gelişmelerden bahsedilebilmektedir.

Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü esasında sadece mısır soymukları, biz ve ahşap kalıplarla ortaya konan çok çeşitli ürünleri ifade etmektedir. Bunlardan biz ve ahşap kalıplar bir defaya mahsus tedarik edilen girdiler olup sadece mısır soymuklarında sürekli bir tedarik söz konusudur. Bununla birlikte yörede zaten bol miktarda mısır yetiştiriciliği söz konusu olduğundan görünürde hammadde sıkıntısı da söz konusu değildir. Öte taraftan çiftçiler ve pazarcılar tarafından çoğu zaman atılan mısırın bu bölümü için ustalar çoğu zaman güçlükle mısır soymuğu toplayabilmektedir. Tüm bu şartlar göz önüne alındığında üreticisi tarafından girdisi az, hammaddesi ucuz (Çoğu zaman bedava), çevreye duyarlı ve sürdürülebilirlik açısından ideal bir aktör olacak şekilde özetlenebilir.



Fotoğraf 657. Solda Tekli ve Sağda Üçlü Örüm Tekniğinden Detay Görüntüler

Amasra menşeli bu zanaat için gerekli olan mısır soymukları (Soymağı) toplanıp güneşte kurutulurlar. Sonrasında da örüm işi için stoklanabilir bir malzemedir. Kullanılmadan önce mısır soymukları suya ıslatılır ve hiç bekletilmeden fazla suyu sıkılarak bir karton veya gazete üzerine serilir. Islanmış olan soymuklar ince şeritler halinde didiklenir. Didilmiş soymuklar tipik saç örgüsü modelinde örülmeye başlanır. Örüm aşamasında dikkat edilecek nokta uç uca eklemelerin bitim noktasından değil örgünün ortasına yakın yerde eklemelerin yapılması gerektiğidir. Böylece 10 – 15 metrelik örgü soymuklar neredeyse bir halat kadar kuvvetli bir özellik kazanmaktadır. Elde edilen soymuk örgüleri bitim noktasında düğümlenir ve yapılacak objeye göre kullanıma hazır hale gelmiş olur. Bu noktada daha önceden ahşap ustalarına / marangozlara hazırlatılmış olan ahşap kalıplar kullanılır. *Amasra*

Mısır Soymuğu Örücülüğü'nde yapılacak ürünlerde çok zengin bir çeşitlilik görülmektedir. Mobilyalar (Masa, sandalye, tabure, sehpa, bahçe takıları, sandık gibi), sepetler, ekmeklik, ev dekor ürünleri, kalemlik, terlik, çanta, şapka, gazetelik, klasör sayılabilecek ürünlerden birkaçıdır. Geçmişte mobilya ürünler yöre erkekleri tarafından yapılmakta olup yaygın bir şekilde kullanılırken günümüzde gerek yapımı gerekse kullanımı neredeyse tamamiyle ortadan kalkmıştır. Günümüzde de her ne kadar giysi sandığı, sehpa gibi eşyalar yapılıyor olsa da ekseriyetle daha küçük eşyalar yapılmaktadır.



Fotoğraf 658. *Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü* İçin Kullanılan Malzemeler ve Hammadde Hazırlık Aşamaları

Örüm işine tahta kalıplar üzerine 1'er cm. arayla çakılmış olan çivilerden geçirilen yine aynı malzemelerden yapılmış çözgü hazırlanır. Çözgüye dik açı yapacak şekilde atkılar ise biz yardımıyla tekli, ikili, üçlü ve dörtlü şekilde geçirilir. *Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü* için örüm yanı sıra dikim tekniğiyle de ürünler yapılmaktadır. Bu iş için çoğunlukla mısır soymukları doğal renkleriyle kullanılmakla birlikte kumaş boyalarıyla da boyanarak renkli soymuklar da

kullanılabilmektedir. Ustası tarafından soyular boyanırken suya rengi sabitlemek için tuz katıldığı, daha parlak bir görünüm için de sirke katıldığı belirtilmiştir.



Fotoğraf 659. *Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü* Örüm Aşamasından Görünümler

Amasra ve Bartın'da Halk Eğitim Merkezleri bünyesinde açılan kurslarla bu alandaki bilgi birikimi kursiyerlere aktarılarak bu alanda önemli bir adım atılmıştır. Ayrıca yöredeki kıdemli ustaların bilgi birikimlerinden faydalanılarak bu alanda daha nelerin yapılabileceğine yönelik yeni tasarımlar da ortaya konmuştur. Sektörün en büyük sıkıntısı olan mısır soymuğu tedarikinde ise haller, çiftçiler ve ziraat odalarıyla mutlaka işbirliği yapılarak ziraat – zanaat işbirliğine güzel bir örnek olan bu uygulamanın çift taraflı yöre halkına katkısını artırmak adına girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

Durhasan (Bursa) Sepeti: Karakteristik sepetlerden birisi de Bursa'nın Büyükorhan ilçesine bağlı Durhasan Mahallesi'nde yapılan sepetlerdir. Yöre geçmişten peri sepet ve küfe / köfün yapımıyla tanındığından sadece Büyükorhan'da değil tüm Bursa'da "Sepetçi Köyü" olarak bilinmekte ve sepet yörenin simgesi olarak kullanılagelmektedir. Geçmişte her evde sepetçiliğin yapıldığı bu mahallede, günümüzde sadece birkaç hanede yapımı devam etmektedir. Faaliyet özellikle 1980'lerden sonra ciddi ölçüde gerilemiştir.

Durhasan Sepeti'nin en önemli karakteristiği birkaç farklı ağaçtan temin edilen malzemelerle yapılıyor olmasıdır. Sepetin kulpları (Çemberi) meşe veya kestane ağaçlarından, örgü çubukları fındık, çam veya kestaneden yapılmaktadır. Tek

bir sepet için en az 2 farklı ağaç malzeme kullanılmaktadır. Sepet için kullanılacak malzemeler hazır olduğu taktirde ustası tarafından bir sepet 1 saatte yapılabilmektedir. *Durhasan Sepeti*'nin bir diğer karakteristiği ise tasarım şeklidir. Sepetin tabanı yuvarlak olup ağız kısmında oval bir yapı alır. Sepetin sap kısmını oluşturan ve sepeti turlayan çember, enlemesine yuvarlak olan sepeti daraltır ve oval bir görünüm kazandırır. Sadece Durhasan veya Büyükorhan ilçesinde değil Bursa'nın özellikle zeytincilik yapılan yörelerinde geçmişte yoğun bir şekilde tercih edilen bu sepetlerin zeytin sepeti olarak anılmasına da sebep olmuştur. Durhasan'da ise yörenin ünlü dağ çileklerinin toplanmasında kullanılan ve bu sepetler sayesinde çileklerin uzun süre muhafaza edildiği söylenen yörede genel anlamda dış göç ve gerileyen ziraata paralel olarak sepetçilik ve sepet kullanımı da gerilemiştir. Bursa'nın diğer ilçelerinde de plastik kasaların kullanımının yaygınlaşması ile *Durhasan Sepeti*'ne olan ilgi azalmıştır.

Daday Sepeti: Kastamonu esasında başlı başına çok çeşitli sepetlerin hemen her ilçesinde yapıldığı illerden birisidir. Bu açıdan genel manada Kastamonu için tek bir sepetten bahsetmek çok güçtür. İl genelindeki sepetçiliğin ve diğer örücülük işlerinin bu ölçüde gelişip yayılmasında 1960'larda devlet politikaları kapsamında yöreye davet edilen Alman heyetinin başta orman köylerini kalkındırmak amacıyla yaptıkları girişimler çok büyük ölçüde etkili olmuştur. Öte yandan bazı ilçelerde faaliyetin büyüklüğü, bazı tasarım farklılıkları ile diğer sepetler arasında öne çıkan çeşitler söz konusudur. *Daday Sepeti* de bunlardan birisidir.

Daday'da önceleri 80 cm. yüksekliğinde ve 30 kg. kapasiteli kömür sepetleri üretimi yaygınken, kömürün ticari öneminin azalması ve yaygınlığını yitirmesiyle sepetçiler diğer ürünlere yönelik (Meyve, sebze sepetleri gibi) sepetler yapmaya başlamışlardır. *Daday Sepeti*'de bu şekilde ortaya çıkmıştır. *Daday Sepeti,* Kastamonu genelinde yapılan benzerlerinin aksine söğüt ve sazdan ziyade örgüleri fındıktan, gövdesi ise meşeden yapılmaktadır. Fındık dallarının usulüne uygun bir şekilde şeritler halinde kesilmesiyle hammadde hazırlanmış olur. Tipik yuvarlak sepetlerin aksine Daday'da yapılan karakteristik sepetin tabanı dikdörtgen biçimlidir. Taban şekline bağlı olarak *Daday Sepeti* de enine uzun yapıda ortasında sapı bulunan

yapıda tasarlanmaktadır. Günümüzde nadir olarak da rastlanmakla birlikte artık yapılmayan fakat eski *Daday Sepetlerinin* karakteristik özelliği olan tahta veya ahşap örme kapaklar (Kapaklı sepet, avcı sepeti, pazar sepeti olarak da bilinen) artık kullanılmamaktadır. Sepetin taban ve ağız çevresi fındık dallarının dış kabuklarıyla yapılır ve bu şekliyle doğal bir dekorlama sağlanır. Günümüzde faal olarak sepet yapan 5 kadar usta kalmış olup boylarına göre sepetler 30 – 60 TL. arasında satılmaktadır.



Fotoğraf 660. *Daday Sepeti*'nden Detay Görüntüler

Şile Sepeti: Sepetçiliğin en fazla gerilediği yörelerden birisi de Şile'dir. Osmanlı İmparatorluğu döneminden beri Şile ve çevresinde sepetçiliğin yapılmakta olduğu fakat 1990'lardan itibaren çok ciddi ölçüde gerilediği belirtilmektedir. Günümüzde birkaç usta tarafından sürdürülmekte olan faaliyet Ahmetli Mahallesinde devam etmektedir. *Şile Sepeti*'nin temel malzemesini kestane ve fındık oluşturmaktadır. *Şile Sepeti*'nde *Karamürsel Sepeti*'nde olduğu gibi kayda değer bir değişim görülmemektedir. Esasında *Şile Sepeti*, diğer pek çok yöre sepetlerinden farklı olarak dayanıklılığı nedeniyle kömür taşımada kullanılmak için tasarlanmıştır. Zamanla daha küçük boylarda, bağ bahçe işleri için de kullanılmak üzere sepetler tasarlanmıştır. Son yıllarda sepetlerin bir kullanım eşyası olarak kullanımının terkedilmesiyle minyatür sepetler veya dekor amaçlı sepetlerin üretimine yönelinmiştir. Günümüzde ortalama boyda (Bağ – bahçe işlerinde kullanılabilecek tarzda) bir sepet en iyi şartlarda 50 TL.'den satılırken bunun en az 60 – 70 TL. olması gerektiği belirtilmektedir. Tek bir *Şile Sepeti* yapımının 5 saati bulduğu ve ustasınca günde en iyi şartlarda 2 sepetin yapılabildiği düşünüldüğünde değerinin

çok altında pazarlarda yer aldığı ifade edilebilir. Bununla birlikte 5 saatlik sepet yapım süresi hammadde örüm işine hazır haldeyse mümkündür. Ustası tarafından hammaddenin hazırlanması beklendiği vakit günde en fazla 1 *Şile Sepeti* yapılabilmektedir. Dalların usulüne uygun bir şekilde yarılması / dilimlenmesi sepetçiliğin en önemli aşamasını oluşturmaktadır. Ustası tarafından en özen gösterilen ve faaliyetin de en fazla zaman alan kısmı budur. *Şile Sepeti* için sabah güneşi görmüş olan dallar kullanılmaktadır ve bu dalların da soyulurken dönmemesi (Burgaç şeklini almaması) gerekmektedir.



Fotoğraf 661. *Şile Sepeti* Hammadde Hazırlığı ve Tamamlanmış Sepet Örnekleri

Ünye Süpürgesi ve Ünye Sepeti: Samsun – Çarşamba'dan süpürgeotu temin edilerek yapılmaktadır. Pek çok yerden farklı olarak Ünye'de kadınlar da süpürgecilik alanında faal olarak yer almaktaydı. Ünye'de de süpürge için hammadde Edirne'den tedarik edilmekteydi. Yöredeki ustalardan aktarıldığı kadarıyla geçmişte

Sahilköy (Ünye)'de 200 kadar süpürge ustası faaliyet göstermekteydi[452]. Günümüzde birkaç usta tarafından süpürgecilik yapılmaya devam etmektedir.

Ünye'de de sepetçilik geçmişten beri sürdürülen bir iktisadi faaliyetken günümüzde burada da önemini büyük ölçüde yitirmiştir. *Ünye Sepeti* yörede bol miktarda bulunan fındık ağacının dallarından yapılmaktadır. Sepetin genel özelliği ise kalın ve ince şeritler halinde hazırlanan malzemelerle yapılıyor olmasıdır. Sepetlerin tabanı kare, ağız kısımları ise yuvarlaktır. Geniş bir kulpu bulunan sepetlerin, ustasının tercihine bağlı olarak sap ve ağız kısımları süslenebilmektedir. Özellikle fındık toplayıcılığına bağlı bir pazarı bulunan *Ünye Sepetleri*, fındık toplanmaya başladığında eskisi kadar olmasa da talep görmektedir.

İnebolu Sepeti: İnebolu'da sepetçiliğin çok köklü bir geçmişi olup hemen her faaliyet için tasarlanmış özel sepetler (Zahire, yumurta vs.) tasarlanmaktaydı. Söğüt, fındık, kestane ve böğürtlen dallarından sepetler yapılmaktaydı. Fakat günümüzde İnebolu'da bir ticari faaliyet olarak sepetçilik neredeyse bütünüyle ortadan kalkmıştır.

Balıkesir Sepetleri ve Hasır Örücülüğü: Balıkesir genel olarak örücülüğün hemen her alanında çok çeşitli ürünlerin ortaya konduğu ve faaliyetin il geneline yayıldığı Kastamonu ile birlikte ender illerdendir. Edremit, Erdek, Susurluk, Manyas ve Ayvalık ise faaliyetin özellikle yoğunlaştığı yerlerdir. Susurluk ve Manyas geçmişten beri örücülük işleri için önemli hammadde tedarikçisi yöreler olmuşlardır aynı zamanda. Bununla birlikte son yıllarda burada da sepet ve diğer örücülük işlerine olan ilgi azalmıştır. Bu gerileme nedeniyle Edremit Kaymakamlığı tarafından 2017'de sele, sepet, hasır örücülüğü ve süpürge yapımı kursu açılmış olup Kültür ve Turizm Bakanlığı GENÇDES Projesi tarafından da destek alınmıştır. Bu sayede hem bir zanaatın hem de buna bağlı ürünlerin kaybolması engellenmeye çalışılırken aynı zamanda bu alanda faal olan ekseri Roman vatandaşlara da destek olmak amaçlanmaktadır.

[452] Ünye'deki süpürgecilik faaliyeti ve son ustalarla ilgili daha fazla bilgi için bkz. http://unyezile.com/zanaat1.htm (Son erişim: 03.03.2018).

Susurluk Süpürgesi: Susurluk, Türkiye'de az sayıda süpürgedarısı yetiştirilen yörelerden birisidir. Susurluk'ta özellikle Reşadiye Mahallesinde, süpürgedarısı yetiştirilmekte ve çoğunlukla Roman vatandaşlarca alınarak süpürge yapılmaktadır. Günümüzde Reşadiye'den başka Yaylabayır ve Eminpınar diğer önemli süpürgedarısı yetiştirilen yerlerdir. Yetiştirilen otlar, Balıkesir'in kendi ihtiyacını karşıladıktan sonra Kocaeli, Sakarya, Ödemiş, Yalova ve Kemalpaşa'ya da gönderilmektedir. Susurluk'ta yapılan süpürgeler, yörede yetişen süpürgedarısından elde edilen otlarla yapılmakta olup bunun dışında işlemede veya üretim tekniğinde diğer yöredekilerden büyük bir fark söz konusu değildir. Günümüzde yöre süpürgeciliği birkaç haneyle sınırlı kalmıştır.

Sayılan bu yörelerden başka geçmişte sepetçiliğin çok yaygın bir iş kolu olduğu Mersin, Denizli, Çanakkale (Evreşe), Düzce, Samsun (Çarşamba) ve Giresun'da faaliyet neredeyse bütünüyle sönmüş durumdadır. Bu kaygı verici düzeydeki gerilemeden ötürü Giresun'un Espiye ilçesinde Espiye Halk Eğitim Merkezi bünyesinde sepet örme kursu açılmıştır. Sepet ve süpürgeler dışında Türkiye'nin pek çok yerinde türlü örücülük işleri sınırlı da olsa yapılmaktadır. Rize, Kastamonu ve İskilip'te hasır iskemle örücülüğü buna sadece bir örnektir. Hizan (Bitlis)'da söğüt dallarından sepet arı kovanları, Ardanuç'ta hasır örme ve Arhavi'de de mısır kavuzundan örücülük işleri yörelerinde kaybolma noktasına gelmiş faaliyetlerdir. Manisa'da ise hayıt ve söğüt dalları ile yapılan bitkisel örücülük (Özellikle küfe / köfü yapımı) ise azalmakla birlikte dağınık olarak ilçelerde devam etmektedir. Örücülük kapsamında geleneksel Türk el işlerinden olan ve Şanlıurfa'da da yakın yıllara kadar yaygın bir şekilde kullanılan çit örücülüğü ürünleri (Özellikle taht yapımı ve yer yaygısı olarak) dikkat çekici diğer örücülük işlerindendir.

Hasır Örücülüğü: Türkiye'de Balıkesir, Mersin (Tarsus), Kayseri (Sultan Sazlığı), Afyonkarahisar (Eber Gölü) başta olmak üzere geçmişte Türkiye'nin çoğu yerinde yapılıyor olsa da günümüzde özellikle birkaç yerde kayda değer ölçüde yapımına devam edilmektedir. Bunlardan akla ilk gelen yöreler ise Afyonkarahisar'ın Eber Gölü'nden tedarik edilen sazlarla yapılan örücülük işleri ve

Kayseri'nin Develi ilçesinde, Sultan Sazlığı'ndan temin edilen otlarla (Kındıra) muhtelif örücülük işleri yapılan Sindelhöyük'tür. Konuyu *Sindelhöyük Hasır Örücülüğü* üzerinden örneklendirecek olursak Sultan Sazlığı'nda bol miktarda yetişmekte olan kındıralar biçilir (Haziran – Eylül arası), usulüne uygun kurutulur ve örüm işi için bükülür. Bu bükme işlemine yöre halkı eşme / iplik eşme demektedir. Bükülen otlar, iplik adı verilen örüm işine hazır hale getirildikten sonra hasır (Yer yaygısı olarak), sepetler, basit arı kovanı, sele, ekmek sinisi gibi çeşitli ürünler yapılmaktadır. Yapılacak eşyalar biçilen otların farklı kısımlarından elde edilmektedir. Otların daha kalın olan dip kısımları (Altı) hasır dokuma ve tislik adı verilen bir çeşit yalıtım malzemesi gibi daha kaba ürünler için, daha ince olan uç kısımları ise (Üstü) çeşitli mutfak ve diğer ev gereçleri yapımında kullanılır (Türktaş ve Demirtaş, 2017: 68). Bununla birlikte burada üzerinde durulması gereken önemli bir nokta Sultan Sazlığı'ndan toplanan otların çoğu zaman balyalar halinde Almanya, Birleşik Krallık, Hollanda, Danimarka, İsviçre ve Avrupa ülkeleri üzerinden de ABD'ye ihraç edildiğidir. Çok iyi bir çatı kaplama malzemesi olan ve ideal bir ev iklimlendirmesi için tercih edilen bu ürün maalesef Türkiye'de bu amaçla değerlendirilmemekte ve ham olarak yurtdışına satılmaktadır. Yakın yıllara kadar bu alanda dünyanın en büyük tedarikçisi Türkiye iken son yıllarda bu doğal ürünün değerinin anlaşılması ve ülkesine iyi gelir sağlamasıyla Romanya, Rusya ve Uzak Doğu ülkeleri de pazara girmiştir. Bu noktada Türkiye'de örücülük malzemesi olarak kullanılan bitkilerin de başlı başına Coğrafi İşaret değerlerinin incelenmesi gerekmektedir.

Sini Örücülüğü: Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerle ilgili zaman zaman literatür bilgisindeki noksanlıklar hatalı kararlar alınmasına sebebiyet verebilmektedir. Bunun için de Coğrafi İşaret konusuyla ilgili genel açıklamanın yapıldığı kısımda da belirtildiği üzere ülkelerin ürünlerini tanımladıkları bir sistemin varlığı aynı zamanda bir ihtiyaçtır. Konuyu çoğu zaman Türkiye'den Hatay ili ile özdeşleştirilmiş olan *Hatay Cimin Örücülüğü* veya *Hatay Sini Örücülüğü* şeklinde ifade edilen ürünle örneklendirmek mümkündür. Yöresel olarak cimin olarak adlandırılan bu ürün sini, tıbayka, tıbak veya büyük tepsi olarak da bilinmektedir. Tahıl saplarından (Buğday, çavdar gibi) yapılan sini için dekor amaçlı saplar

boyanabildiği gibi rafyayla da kaplanabilmektedir. Bu sayede karakteristik bazı sini desenleri (Çiçekli – yapraklı, çarkıfelek, baklava aşı / baklavalı ve su motifi gibi) tasarlanmaktadır (Çelik ve ark., 2013: 71). Günümüzde ekseri dekor amaçlı kullanılan bu ürün Hatay'ın bir başka Coğrafi İşaretli ürünü olan Antakya Künefesi sunumunda, büyük bir nihale vazifesi görmesi amacıyla veya başlı başına sofra olarak kullanımında değerlendirilmektedir. Bununla birlikte söz konusu bu ürün gerek kullanılan malzemeler gerekse tasarım özellikleri ile Suriye (Şam işi), Irak, İran, Lübnan, KKTC (Sesta), Tunus, Libya, Fas (Taboga / Tbouga / Tbey) ve Mısır'da da çok yaygın bir şekilde yapılmakta ve sınırlı da olsa kullanılmaya devam etmektedir.



Fotoğraf 662. Kuzey Afrika ve Çoğu Orta Doğu Ülkesinde Yapılmakta Olan Tipik Bir Sele Örüm Aşaması ve Tamamlanmış Sele (Sesta) Örneği (HASDER)

Bitlis Hariği: Bitkisel örücülük işlerinin en istisnai ürününü *Bitlis Hariği* oluşturmaktadır. Söz konusu ürün diğer örücülük işlerinden farklı olarak bir giyim malzemesi olması ve hem bitkisel hem de hayvansal liflerin kullanılıyor olmasıyla özel bir üründür. Özellikle Doğu Anadolu'nun çetin coğrafi şartlarına göre tasarlanmış ve yöre yaşam şartları için döneminin en ideal ayakkabısı olan "Harik", son yıllarda halk oyunları ekiplerinin yöresel kıyafetlerinin tamamlayıcısı olarak talep görmektedir.

Harik yapımının geçmişi ile ilgili çok net bilgiler olmasa da yörede Ermenilerden kalan bir zanaat olarak ifade edilmektedir. Nitekim yapıldığı yöre de göz önüne alındığında konuyla ilgili hem çok az bilimsel çalışma söz konusu olup hem de tarihi vesika yok denecek kadar azdır. Bitlis'te 1960'lara değin halk tarafından kullanılan bir ayakkabı çeşidiyken sonraları daha ucuza ve bol miktarda erişimi yaygınlaşan deri ayakkabılar yaygınlaşmaya başlayınca harik kullanımı ciddi ölçüde gerilemiştir. Daha sonra 1994'te dönemin Bitlis İl Kültür ve Turizm Müdürü'nün tekrar gündeme taşımasıyla tam anlamıyla yitirilmekten kurtarılmıştır. Yörede 2 tip harik bulunmaktadır. Bunlar; yapımında bez kullanılan *Mutki Hariği* ve bez kullanılmadan yapılan *Hizan Hariği*'dir. Hakkâri ve Van'da yapılan ve "Reşik" adı verilen *Van Hariği* ise yapısal olarak daha farklıdır[453].



Fotoğraf 663. *Bitlis Hariği* Yapım Aşamalarından Görünümler ve Tamamlanmış Bir *Bitlis Hariği*

[453] Günümüzde Van'da faal olarak "Reşik" yapan sadece 1 usta kalmıştır. Geçmişte Siirt'te de yapıldığı belirtilmiştir.

Bitlis Hariği, kullanılan malzemelerden ötürü yazın serin, kışın ise sıcak tutma özelliğine sahiptir. Kullanılan temel malzeme olan kendir, suyla temas ettiğinde şişerek suyu sızdırmaz bir hale gelmektedir. Günümüzde sıhhi tesisatçılıkta da bu amaçla kullanılan kendir, çok daha önceleri bu özelliği bilindiğinden ayakkabı yapımında kullanılıyordu. Islanarak şişen hariğin, sobada kurutularak tekrar eski halini alması sağlanır. Kendir dışında *Bitlis Hariği* yapımında kullanılan diğer araç gereçler; keçi kılı, yüz ip, çuvaldız, kendiri eğirmek için çıkrık / el makinesi, astar bez ve tercihe göre desen vermek için renkli yün ipler gerekmektedir. Harik için gerekli olan kendir Kastamonu'dan, keçi kılı ise çevre köylerden temin edilmektedir. Toplam 3 kalite kendir söz konusu olup *Bitlis Hariği* için 1. sınıf Kastamonu kendiri kullanılmaktadır. Harik yapımına başlamadan önce ustasının ilk olarak kendirleri eğirerek ip haline (İpten kalın, halattan ince) getirmesi gerekmektedir. Kendir ipler hazırlandıktan sonra ilk etapta ayak numarasına göre keçi kılından kalıp yapılır. Üst örgü için de *Mutki Hariği* (*Bitlis Hariği* adıyla izah etmiş olduğumuz *Mutki Hariği*'dir) yapımında keçi kılı, *Hizan Hariği*'nde ise koyun yünü kullanılmaktadır. Keçi kılı kullanılan harikler, lifin doğal renginden ötürü siyah olmaktadır. Örgü kısmını genellikle bayanlar yapmaktadır. Öte yandan bir harik yapımını kadın – erkek herkesin yapabileceği de belirtilmiştir. *Bitlis Hariği* için yapımının en zor olduğu ve zaman alan kısmı olan iç dikiş denilen taban kısmının kendirle örülmesidir. Tek bir *Bitlis Hariği*'nde 1.000 kadar dikiş bulunmaktadır. Bir çift *Bitlis Hariği*, en iyi şartlarda ustası tarafından günde 12 saat çalışması karşılığında 5 günde yapılabilmektedir.

Sektörel açıdan duruma baktığımızda Bitlis'te günümüzde bu alanda faaliyet gösteren tek usta, siparişler doğrultusunda çalışmaktadır. Yoğun bir emeğin ürünü olan hariklerden beklediği karşılığı alamadığı için de mevsimlik diğer işlerde çalıştığını belirterek geçimini sağladığını belirtmiştir. Zaman zaman halk oyunları ekiplerine 14 – 16 çift *Bitlis Hariği* yapması yönünde sipariş almakla beraber tek bir usta olarak siparişleri karşılayamadığından devamının da gelmediğini belirtmiştir ki bu da, bir ürüne değer kazandırılsa bile altyapısı olmadığı taktirde talep görmesinin bir anlamı olmadığının somut kanıtı olmuştur. Ayrıca her bir harik yapımı arasında ustasının 10 – 15 gün istirahat etmesi gerektiği belirtilmiş, zira çırak olmadığından

hem kendir ipleri eğirenin hem dikişi aynı kişinin yapması parmaklarda ciddi deformasyonlar yaratmaktadır. Halk oyunları haricinde diğer siparişler ekseri kamu kesimine hediye amaçlı (Valilere, Belediye Başkanlarına) olup bir dönem ABD'ye de gönderildiyse de devamı sağlanamamıştır. Bitlis Kültür Sanat Derneği bünyesinde Belediye ve İşkur desteğiyle harik kursu açılmışsa da devamı gelmemiştir. Kursa katılan 12 kişiden sonrasında faaliyeti sürdüren çıkmamıştır. Son yıllarda özellikle gençlerin ilgisini bu faaliyete çekmek amacıyla kurslara devam edilmeye çalışılmaktadır. Bu yönüyle en azından gençler faaliyeti ticari bir uğraş olarak sürdürmeyecek olsalar da yaşayan hafızadan tamamiyle silinmesinin önüne geçilmiş olunacaktır. Günümüzde genel olarak çok zahmetli bir uğraşı olduğundan yeni nesil bu uğraşıdan uzak durmaktadır. Pazar sıkıntısından ve tanıtım eksikliğinden ötürü beklenen kazancın sağlanamaması da bir diğer caydırıcılıktır. Yapım süresi ve kullanılan malzemeler (Kendirin Kastamonu'dan siparişi vs.) göz önüne alındığında en iyi şartlarda 500 TL. olması gereken bir çift *Bitlis Hariği*, bu değerle alıcı bulmakta zorlanmaktadır. Bitlis pazar şartları düşünüldüğünde de söz konusu fiyatla ancak büyük pazarlara açılabildiği taktirde ve ilgi görmesi durumunda ederini bulacaktır. Altyapısal sorunlar açısından da zaman zaman Kastamonu'dan kendir teminindeki güçlük ve bu malzemeye bir alternatif bulunmaması (1 çift *Bitlis Hariği* için 1 kg. kendir gerekmektedir), ustasının hayat güvencesi olmayışı, başlı başına bir harik atölyesinin söz konusu olmaması ve ürün tanıtıcı internet sitesinin olmayışı gibi faktörler bu karakteristik el işinin adını duyurması ve yöre ekonomisine etkin bir şekilde dahil edilememesi önündeki çözüm bekleyen engellerdir. Oysaki bu tip tamamen doğal malzemelerle hazırlanan bir ayakkabı için Avrupa'da hemen her sezon moda ürünler arasında yer alan espadriller (Bir çeşit yazlık ayakkabı) gibi yeni tasarımlarla kullanım alanı genişletilebilir.

6.10.1. Örücülük İşleriyle İlgili Genel Durum

Türkiye, gerek örücülük malzemeleri gerekse bu malzemelerden yapılan ürün çeşitliliği yönünden çok zengin bir ülkedir. Fakat bu gruptaki ürünler çok büyük ölçüde gerilemiş, kültür erozyonu neticesinde en fazla kayba uğramış ürün grubudur. Bununla birlikte Coğrafi İşaretler odağında ele alındığında da çok az ürün bu

kapsamda değerlendirilebilecek niteliktedir. Yine burada belirtilmesi gereken bir konu da söz konusu ürün grubunun kültürel ve iktisadi yaşamdan ciddi manada kaybolmaya yüz tutmuş olması Coğrafi İşaret uygulamasının dahi bu ürün grubu için etkin olabileceği hususunda soru işaretleri doğurmaktadır. Sıklıkla vurgulandığı gibi Coğrafi İşaret bir ürünün değerini artırmak için bir amaçtan öte zaten değerli olan bir ürünü korumak adına ortaya konmuş bir uygulamadır. Nitekim Karamürsel Sepeti ve Bafra Zembili için de Coğrafi İşaret uygulaması bir yarar sağlamamıştır. Zira sektöre yönelik orta ve uzun vadede yatırımlar yapılmadan sadece Coğrafi İşaret uygulamasıyla ürünlerinin değerinin ve pazar payının artmayacağının somut örnekleri olmuşlardır.

Esasında örücülük işleri etnobotanik ve kırsal kalkınmada çok boyutluluk açısından az sayıdaki birkaç örnekten birisidir. Konunun zirai, folklorik, sanatsal, ticari ve belki de en önemlisi sıhhi boyutunun olması örücülük işi ve örücülük ürünlerini ayrı bir boyuta taşımaktadır. Özelikle de süpürgecilik noktasında süpürgedarısı yetiştiriciliği ve süpürge imalatı sürdürülebilir kırsal kalkınma açısından üzerinde durulması gereken konudur. Süpürge üretiminin süpürgeotu yetiştiriciliği ile olan bağlantısı, faaliyetin arta kalan ürünlerinden süpürgedarısı tohumlarının özellikle kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde çok ideal bir yem malzemesi oluşu ile dolaylı katkısı göz önüne alınarak komplike bir planlamaya gidilmesi bir çok iktisadi kolu desteklemesiyle yadsınamaz niteliktedir.

Süpürgeciliğe entegre olarak süpürgeotu tohum ıslah çalışmalarıyla daha yüksek verim ve kalitede ürün elde edilmesine yönelik girişimler gündeme alınmıştır. Türkiye'de süpürgeotu / süpürgedarısı yetiştiriciliği hususunda devlet teşvikinin olmaması en önemli sıkıntılardan birisidir. Süpürgeciliğin gerilemesi doğal olarak bir zirai faaliyetin de tamamiyle yitirilmesine sebep olmakta veya süpürgeotu / süpürgedarısı yetiştiriciliğinin terkedilmesi, bir zanaat kolunun ya dışa bağımlı hale gelmesine ya da ortadan kalkmasına neden olmaktadır. Nitekim süpürgecilik için diğer örücülük işlerinden farklı olarak daha sıkı bir ziraat – zanaat ilişkisinden bahsedilebilir. Edirne başta olmak üzere Sakarya ve Balıkesir süpürge üretiminde hala önemli merkezlerdir. Bununla birlikte 2018'e gelindiğinde Edirne'de pek çok

yerde süpürgeotu yetiştiriciliği büyük ölçüde yapılmamış, üretim Uzunköprü köyleri ile sınırlı kalmıştır. Geçmişten beri önemli süpürgeotu yetiştiricilik alanlarından Kandıra'da ise 1990'ların sonu ve 2000'lerin başı itibariyle yetiştiricilik gerilemiş yakın yıllara değin sadece Kaymaz (Eski Araman)'da yetiştiricilik devam ediyorken burada da ticari manada yetiştiricilik terkedilmiştir. Benzer şekilde Kaynarca'da ise Karamanlar'da süpürgeotu yetiştiriciliği son 3 yılda % 90 gibi dramatik bir seviyede gerilemiştir. Eğrioğlu ve Kalburcu'da çok sınırlı bir alanda süpürgeotu yetiştirilmeye devam etmektedir. Adapazarı Büyük Hataplı'da ise 2018'de 100 – 150 dekarlık bir alanda süpürgeotu yetiştirilmiş olup dekardan 150 – 200 kg. mahsul elde edilmiştir. Küçük Hataplı'da ise pek çok yerde olduğu gibi ticari manada yetiştiricilik büyük ölçüde terkedilmiştir. Süpürgeotu yetiştiriciliği yapılan yerlerde özellikle son 2 – 3 yılda gerileme çok daha şiddetli yaşanmıştır.



Fotoğraf 664. Hasat Edilip Balyanmış Süpürgedarıları (Edirne - Uzunköprü)

Konuyu sepetçilik boyutuyla ele aldığımızda her ne kadar sepet örücülüğünde kullanılan bitkiler özel olarak sepet için yetiştiriciliği yapılan bitkiler olmasa da hammadde tedarikindeki hususlar veya sepet kullanan alanlardaki bazı değişimler bu ürün grubunu da ciddi ölçüde etkilemektedir. Örneğin; 1965'te Kandıra'da 65 ila 70 kadar sepetçi faaliyeti sürdürmekte ve TEKEL için gerekli olan ve üzüm taşımada kullanılan binlerce sepetin üretildiği önemli bir merkez iken günümüzde yörede

sepetçilik bütünüyle ortadan kalkmış, son ustalar da faaliyeti bırakmıştır (Kanburoğlu ve Büyükçelen, 2007: 682). Fındık, çay, üzüm, zeytin ve çilek Türkiye'de sepetin en fazla kullanıldığı ürünlerdir. Bu ürünlerde önce çay, sonrasında üzüm ve çilek, daha sonra da zeytinde plastik kasalar veya basit tahta kasaların kullanımı sepet kullanımını ve buna bağlı sepetçiliği büyük ölçüde baltalamıştır. Özellikle de küfe (Çuvalya) gibi ürünlerin kullanım alanlarında plastik ürünlerin alternatif halini alması bu gibi örücülük işlerinin aleyhinde bir sonuç doğurmuştur. Ayrıca "Beykoz Bastonu" ile ilgili bölümde detaylı bir şekilde izah edildiği üzere ormanlarla ilgili çok yönlü ele alınmadan çıkartılan yasalarla zanaatkârların bu alanlardan ürünlerin tedarikinde yaşanan güçlükler çok ciddi sıkıntılara sebep olmuştur.

Örücülük işleriyle ilgili hammadde sıkıntısından sonra en büyük problem çırak sorunudur. Yapmış olduğumuz farklı yerlerdeki saha çalışmalarının ortak sonucu olarak günümüzdeki ustaların mesleğin son temsilcileri olduğudur. Ürünler bazında detaylandırıldığında da izah edildiği üzere pek çok yerde faaliyetin birkaç temsilcisi kalmıştır. Hatta bu kayıplar içerisinde bazı karakteristik sepet örnekleri de bulunmaktadır. Örneğin; Samsun'un Salıpazarı ilçesine bağlı Yeşil Mahallesi, geçmişten beri sepet ve küfe yapımıyla tanınan bir yöre olup Salıpazarı ve çevre ilçelerde "Yeşilin Kulaklısı" adıyla buraya özgü bir küfe türü büyük ün kazanmıştı. Fakat günümüzde bu işi ek bir geçim kaynağı olarak yapan sadece birkaç kişi kalmıştır. Türkiye'de esasında Bakanlıklar düzeyinde örücülük işlerine yönelik çok daha önceleri iyi niyetli girişimlerde bulunulduysa da bunlardan hiçbirinden beklenilen sonuç elde edilememiştir. Örneğin; daha 1954'te Ziraat İşleri Umum Müdürlüğü tarafından örücülük işlerine yönelik olarak kullanılmak üzere söğüt yetiştiriciliği çalışmaları başlatılmış ve bunun için de Almanya'dan söğüt çelikleri getirilmiştir. Daha sonra 1964'e gelindiğinde Almanya'dan davet edilen uzmanlarca Kastamonu Nebati Örücülük Atölyesi kurulmuş fakat bu girişimden de beklenen sonuçlar elde edilememiştir (Akpınarlı, 2001: 246). Daha yakın yıllarda ise İŞKUR Ünye Hizmet Merkezi Müdürlüğü ve İkizce Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü'nün ortak olduğu ve fındık toplamada yaygın olarak kullanılmış olan sepetlerin yapımının yeniden yaygınlaştırılası ve kaybolmasının önlenmesi amacıyla sepetçilik kursu

(Fındık sepeti) açılmıştır. Yapılan girişimler içerisinde ise en kayda değer ve emsal alınması gerekeni 2017'de Edremit Kaymakamlığı tarafından sele, sepet, hasır örücülüğü ve süpürge yapımı kursu açılmış olup Kültür ve Turizm Bakanlığı GENÇDES Projesi tarafından desteklenen girişimi olmuştur. Proje kapsamında üniversite öğrencileri pek çoğu Roman ustalar olan sepet ve hasır örücülerinden ders alarak birlikte ürün tasarlamış ve bunları da Balıkesir ürünleriyle özdeşleştirerek teşhir etmişlerdir (*Edremit Sabunu, Edremit Zeytin* ve *Zeytinyağı* gibi). Coğrafi İşaretlerle ilgili Türkiye'de yapılması gerekenler hususunun izah edildiği son bölümde de belirtildiği üzere sayıları binleri bulan üniversite öğrencilerinin üretim sürecine dahil edilmeleri ve ortalama 18 – 24 yaş arası nüfustan üniversitede okuyanların sadece iktisadi hayata değil Türk folklor ve sanat hayatına da dahil edilmesi açısından bu çalışma çok iyi bir emsal teşkil etmektedir.



Fotoğraf 665. Edremit Kaymakamlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı GENÇDES Projesi ile Hayata Geçirilen Kurs Sonucu Ortaya Konan Ürünler



Fotoğraf 666. Başarılı Bir Ürün Bütünleştirmesi Olarak Sepet ve *Edremit Sabunu*

Konunun işgücü noktasından bahsederken bu alanda yoğun olarak faaliyet gösteren Roman vatandaşların da göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Bazı yerlerde (Şile, Şarköy, Silivri, Balıkesir gibi) çoğunlukla Roman vatandaşlarca yapılan bir faaliyet olarak öne çıkmaktadır. Roman vatandaşların yaşam şartları göz önüne alındığında (Gelir seviyeleri, tahsil durumları, sosyal güvenceleri gibi) özellikle kendilerinin bilgi birikimleri ve çoğunun ailelerinden edindikleri el becerileri dikkate alınarak iktisadi hayata dahil edilmeleri üzerinde durulması gereken bir husustur. Böylece hem Roman vatandaşların refah seviyelerinde bir iyileştirme yapılabilecek hem de kaybolmaya yüz tutan meslekler ve buna bağlı ürünlere yönelik önlem alınmış olunacaktır.

Karamürsel, Hatay, Edirne, Sakarya ve Bartın'da yapmış olduğumuz çalışmalarda temel sorun olarak sepetçilik veya genel bir ifadeyle örücülük işlerinin çok basit olarak algılanması, diğer zanaat ürünleri yanında çoğu zaman ötekileştirildiği yönündedir. Özellikle Roman vatandaşlar ve büyükşehirlerden uzak, ürünlerini turistik alternatif olarak pazarlama imkanı bulamamış kişilerde bu intiba çok daha kuvvetlidir. Gerçekten de yerel yönetimler yanı sıra Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın da bu alanda kayda değer girişimlerinin olmayışı veya diğer zanaat faaliyetlerine kıyasla büyük çaplı girişimlerinin olmayışı, günümüzde Türkiye'nin

her yerinde bu faaliyeti yitirilmeye yüz tutmuş etkinlikler kapsamına sokmuştur. Bu durum kullanılan malzeme nedeniyle esasında hassas olan ürünlerin toplum belleğinden de silinmesine neden olmaktadır. Bu açıdan da Yunanistan – Rodop'taki Roma Sepetçilik Müzesi (Basketry Museum of the Komotini), Kanada – Ontario'daki Lanark Highlands Basketry Museum ve GKRY – Pafos'daki Basket Weaving Museum emsal alınması gereken sepet – sepetçilik müzelerine örnek yerlerdir. Türkiye'de ise bu alanda şimdiye kadar en kapsamlı çalışma münferit bir girişim olarak Füsun Ertuğ'un "Sepethane" girişimi olmuşsa da kamu eliyle sadece bir müze yeknesaklığından uzak, günümüz müzecilik anlayışına uygun yaşayan bir veya birkaç müzenin kurulması gerekmektedir.

Bu gruptaki ürünleri pazar değeri açısından incelediğimizde örücülük işleri, bunlar içerisinde de sepetler kullanım amacı yönüyle çok büyük ölçüde fonksiyon değiştirmişlerdir. Bu gruptaki ürünler günümüzde çoğunlukla dekor amaçlı veya küçük boyutlarıyla turistik hatıra, süs eşyası niteliğindedir. Günümüzde Amerikan yerlilerinin geleneksel sepetleri ve çeşitli örücülük ürünlerinin süs eşyası olarak pazar değerleri 300 ila 7.000 $ arasında değişmektedir. Bir başka örnek olarak Fas'ta özellikle turistik amaçlı tasarlanmış geleneklere bağlı kalınarak yapılış sepetler 50 – 100 $ arasında, bazı özel tasarımlar ise 200 $ kadar alıcı bulmaktadır. Türkiye'de ise gerek karakteristik sepetler veya diğer örücülük işleri, gerekse dekor amaçlı tasarlanmış yeni nesil sepetçilik ürünleri en iyi şartlarda 100 TL.'ye dahi alıcı bulamamaktadır. Satışların çoğu küçük ölçekli süs eşyaları, kalemlik gibi ürünlerle sınırlı kalıp, büyük ölçekli ve getirisi yüksek ürünlerin satışları ise daha sınırlıdır. Ziraat amaçlı sepet kullanımı ise çoğu yerde neredeyse tamamiyle terkedilmiştir. Süpürgeler açısından duruma baktığımızda ise Edirne Aynalı Süpürgesi bir kenara bırakıldığında çok daha düşük fiyatlardan satılmaktadırlar. Bu gruptan ürünler elektrikli süpürgeler başta olmak üzere alternatiflerinin çok daha önceleri pazarları ele geçirmesi nedeniyle çok daha erken değerini yitirmiştir. Yeni neslin kullanım alışkanlıkları ve ev düzenleri göz önüne alındığında süpürgelerin yeniden ev temizliğinde kullanımının yaygınlaşması mümkün gözükmemektedir. Bu açıdan yapılacaklarda Sakaryalı süpürge üreticilerinin ısrarla vurguladıkları gibi ilk etapta kamusal alanda çalı süpürgeleri ve plastik süpürgelerin yasaklanıp, karakteristik

süpürge üreticisi yerlerdeki belediyeler öncülüğünde süpürgeotundan imal edilen süpürgelerin kullanılmasının teşviki dikkat çekicidir. Bu noktada da süpürge üretiminin geleneksel iş kolları arasında yer aldığı yerlerden Sakarya, Edirne, Samsun ve Balıkesir örnek uygulamaların başlatılacağı yerler olmalıdır. Kamusal alanların temizliğinde bu süpürgelerin kulanım şartı, en azından bu ürüne yeni bir kullanım alanı açacak ve dolaylı olarak da zirai kesime pozitif yönde etkisi olacaktır.



Fotoğraf 667. Solda Amerikan Yerlilerine (Pomolar) Ait Geleneksel Sepet Örneği ve Sağda Fas'ın Turizme Yönelik Üretilen Geleneksel Örücülük İşleri[454]

Günümüzde dünya sepet ihracatında önde gelen ülkeler sırasıyla Çin, Vietnam, Filipinler, Endonezya, Almanya ve Belçika'dır. Bu alanda Uzak Doğu ülkelerinin pazarı ellerinde bulundurmalarında bu iş için gerekli hammaddenin bol ve ucuz olması, hem makineli hem de ucuz iş gücüyle seri üretim yapabilmeleri ve bu alandaki zengin bilgi birikimleri temel faktörlerdir. Sayılan ülkeler aynı zamanda Türk pazarlarını da büyük ölçüde ele geçirmiş ve zaten sınırlı bir pazarı bulunan yerli örücüleri daha da zora sokmuştur. Bu noktada da ihtisas gümrüklerinin oluşturulması çok önemlidir. Türkiye'nin bu alanda gerek hammadde de gerekse mamul ürünlerde dışa bağımlılığının olmadığı ve kendi kendine yeter durumda olduğu göz önüne alındığında bu alana yönelik işlerin ithalatının önüne geçilmesi gerekmektedir. Türkiye'nin dünya turizminde çok önemli bir payı bulunduğu göz önüne alındığında da sektörün ilk etapta turizm hedefiyle yatırımlarını yapması gerektiği

[454] Görseller için bkz. https://www.aualirug.com.au/product-category/homewares/ ve http://www.genequintanafineart.com/catalog/?catalog=indian_baskets&category=pomo (Son erişim: 09.06.2018).

anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda hem turizme yönelik ürünler (Gölgelik, plaj şemsiyeleri, güneş banyosu için hasır yaygılar gibi) hem de turistik süs / hatıra eşyalar (Dekoratif sepetler, yelpazeler, minyatür ve işlemeli süpürgeler gibi) üretimine yönelik üretime ağırlık verilmesi uygun olacaktır.

Görüşülen Ustalar ve Kurumlar:

Karamürsel Sepeti:

Ali Kaygun:	45 Yıllık Usta
Muharrem Uzun:	25 Yıllık Usta

Edirne Aynalı Süpürgesi:

Erdinç Kavrama:	50 Yıllık Usta
Hamdi Gaspar:	48 Yıllık Usta
Günay Kükuşturan:	
Vedat Düşüngen:	40 Yıllık Usta
İhsan Öztürk:	25 Yıllık Usta
Selçuk Şanlar:	Mezat Yetkilisi
Ergun Şensoy:	Süpürge Borsası Satış Memuru
Kerim Kuru:	Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdür V.

Gülağaç Sele Sepeti:

Tülin İpek Çetin:	Gülağaç Halk Eğitim Merkezi Müdürü
Ayşe Özkaraca:	35 Yıllık Usta
Zeliha Çavdar:	25 Yıllık Usta
Meryem Çoban:	25 Yıllık Usta

Sakarya Süpürgesi:

Yunus Hapsah:	40 Yıllık Usta
Mehmet Çeçel:	33 Yıllık Usta
İbrahim Süvari:	30 Yıllık Usta
Vedat Arslan:	Sakarya Ticaret Odası
Nihat Yılmaz:	Sakarya Ticaret Odası

Şile Sepeti:

Sabahattin Bayır:	40 Yıllık Usta

Hatay Altınözü Sepeti:

Abdullah Özdemir: 35 Yıllık Usta

HSS Hilal Sepetçilik (Antakya / Hatay)

Amasra Mısır Soymuğu Örücülüğü:

Kadriye Kırma Yalçın: 28 Yıllık Usta

Dilek Özal: Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı

6.11. Coğrafi İşaret Niteliğindeki Türk Bebekleri

6.11.1. Bebek Tanımı ve Tarihsel Süreçte Bebekler:

Bebek olarak nitelendirebileceğimiz nesneler insanlık kadar eskidir. Nitekim arkeolojik çalışmalar da bu yargıyı kanıtlar niteliktedir. Bununla birlikte günümüzdeki anlamıyla bebek kavramıyla geçmişte bu gibi objelerin taşıdığı misyona bağlı olarak bebek kavramı zamanla büyük değişiklik göstermiştir. Mistik, dini, seramonik olaylardan çocukların eğlence aracı olarak kullanımına değin bebekler medeniyet tarihimiz boyunca türlü misyonlar üstlenmiş ürünler olarak varlıklarını korumuş ve de korumaya devam edecektir. Sembolik değeri yanında manken, kukla ve oyuncak özellikleriyle bebekler farklı alanlardan pek çok araştırmacının da öznesini oluşturmuştur. Eğitim Bilimleri, Moda Tasarımı, Folklor Araştırmaları, Tarih, Sanat Tarihi, Güzel Sanatlar, Sosyoloji gibi çeşitli alanlardan araştırmacılar bebeklerle ilgili çalışmalar yapmışlar ve de yapmaya devam etmektedirler. Bununla birlikte Coğrafi İşaret odağında değerlendirmiş olduğumuz bebekler ile ilgili yapılan literatür taramasından hareketle bu alanda hala yapılması gereken akademik çalışmaların çok sınırlı olduğu söylenebilir.

Bebekler, bundan binlerce yıl önce ve de çoğu birbirinden habersiz birçok kültürde ortaya konmuş el sanatı ürünleridir. Amerika Yerlileri, Japonlar, Afrika kabileleri, Orta Avrupa'nın Eski Çağ toplumları kendi kültürleri çerçevesinde çok çeşitli bebekler ortaya koymuşlardır. İlk bebekler taş, kil, bitkisel ürünler (Mısır kabuğu gibi) ve basit dokumalardan arta kalan ürünlerle ortaya konmuş nesnelerdi. Fakat bunların hepsini günümüzdeki anlamıyla bebek olarak nitelendirmek uygun değildir. Zira Niemann (1991)'ın da işaret ettiği gibi eski çağlara ait oyuncakların

yapıldıkları malzemeler çoğunlukla uzun ömürlü olmayan, korunmuş olanların da bize sağlamış oldukları bilgileri son derece sınırlı ürünlerdir. Bilindiği üzere günümüzde dahi çocukların oynadıkları oyuncaklar çocuk gelişimine paralel olarak değişmekte ve zamanla elden çıkmaktadır. Bu nedenle de çok uzun soluklu muhafaza edilmesine ihtiyaç duyulmamaktadır. Bu kapsamda meseleyi ele aldığımızda bebek formunda fakat dini amaçlarla ortaya konmuş en eski buluntu M.Ö. 25.000 yıllarına rastlayan, kireçtaşından yapılmış, Avusturya – Wachau'daki kazılarda ele geçirilen Willendorf Venüsü'dür. Bereket sembolü olduğuna inanılan bu 11 cm.'lik bebek / heykelcik benzeri tasarılara Güney, Orta ve Doğu Avrupa'daki kazılarda sıkça rastlanmış olup buna Lespugue Venüsü (Fransa), Dolni Vestonice Venüsü (Çekya) ve Hohle Fels Venüsü (Almanya) diğer popüler örneklerdir[455] (Chernaya, 2012: 180). Avrupa'dan başka Japonya'da da Joman Dönemi (M.Ö. 10.000 – 300)'ne ait kil ve taştan yapılmış, dini ritüellerde kullanılan "Dogu" adı verilen bebekler tespit edilmiştir (Chernaya, 2012: 180). Bebeklerin ilk olarak dini ritüellerin bir parçası olarak ortaya çıktığı savından (Begiç, 2016: 219) hareketle; Şamanizm, Afrika'daki yerel inanışlar ve Ortadoğu'daki İslamiyet öncesi inanışlarda bebeklerin farklı şekillerde ortaya çıktığı bilinmektedir. Totem / ongun, put, heykel, Vudu (Voodoo) bebekleri olarak karşımıza çıkan nesnelerden farklı olarak küçük çocuklar için de tasarlanan bebekler de söz konusuydu.

[455] Detaylı bilgi için bkz. http://www.visual-arts-cork.com/prehistoric/venus-of-hohle-fels.htm#interpretation (Son erişim: 03.03.2018).



Kaynak: https://www.ancient.eu/ (Son erişim: 03.03.2018)

Fotoğraf 668. Solda Willendorf Venüsü ve Sağda Hohle Fels Venüsü

Elbette dini ritüeller amacıyla ortaya konan bebekler, başka amaçlarla çok çeşitli bebeklerin de ortaya konmasında esin olmuş olabilir. Zira kil, mermer, çeşitli taşlar, kemik gibi malzemelerden (Yıldız, 2016: 221) yapılan daha dayanıklı bebekler yanı sıra doğal liflerden (Sap, saman, keçe gibi), çeşitli tarımsal ürünlerden elde edilen bebekler arasında dayanıklılık açısından büyük farklar vardır. Bu noktada geçmişe ait bebekler içerisinde dini mi yoksa eğlence amacıyla yapılmış bir oyuncak mı olduğunun en somut ayırımlarından biri küçük yaşta ölen çocuklarla gömülen bebeklerin oyuncak olduğunun bilinmesidir. Bu uygulama farklı toplumlarda M.Ö. 8. yy.'dan beri uygulanan bir davranıştı (Yaraş ve Yaraş, 2011: 65). Oyuncak bebekler M.Ö. 2000'lerde Mısır'da yapılıyordu, yine Antik Yunan'da da kilden yapılmış ve de hareket ettirilebilir uzuvları olan bebekler söz konusuydu (Niemann, 1991: 56; Mac Gregor, 2007: 120). Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta da bebek kategorisi içerisinde değişik amaçlarla tasarlanmış ürünlerin de bulunduğudur. Örneğin; günümüzde Anadolu'da kaybolmaya yüz tutan bir uygulama olarak yağmur duasına çıkarken kullanılan *Çömçe Gelin, Çömçeli Gelin, Çomçalı Gelin* tasarımı gibi. Yine

aynı zamanda bir gösteri sanatının parçası olmasıyla da ayrı bir yeri olan kuklalar da istisnai bebek tasarımları olarak değerlendirilebilir.



Fotoğraf 669. M.Ö. 5. – 3. yy.'lara Tarihlenen Helenistik Döneme Ait Hareketli Eklemlere Sahip Bebek Örnekleri (Metropolitan Müzesi Arşivi / New York)

Günümüzdeki anlamıyla oyuncak ve de süs / koleksiyon bebekleri ise çok daha sonraları ortaya konmuştur. Bunun öncüsü de esasında kıyafet tasarımlarını başka ülkelere tanıtmak amacıyla Fransızlar olmuşlardır. Bu noktada kıyafet merkezli olduğu için söz konusu tasarılar bebekten ziyade minyatür mankenler olarak da adlandırılabilir. Fransızlar henüz 14. ve 15. yy.'larda İngiltere ve İspanya kraliyet aileleri için özel olarak tasarlanmış kıyafetlerin minyatürlerinin giydirildiği bebekleri saraylara gönderiyorlardı (Bilgin, 1997: 22; Tokoğlu, 2000: 51). Elbette bunlar oyuncak niteliğinde değil yetişkinlere yönelik bir nevi moda tasarım malzemesi fonksiyonundaydı. Almanya'da da ekseri tahta malzemeyle yapılan bebeklerin üretimiyle henüz 14. yy.'da Nürnberg ve Sonneberg'de bebek endüstrisinin temelleri atılmıştı (Mac Gregor, 2007: 121). 1800'lere gelindiğinde Avrupa'da günümüzün her biri birer sanat eseri niteliğindeki bebekler ortaya konmaya başlamıştır. 1800'lerde bebekleriyle ünlü Sonneberg'de koleksiyon bebekler aynı zamanda üst tabakadan ailelerin çocukları için oyuncak olarak da kullanılabiliyordu. 1820'ye gelindiğinde ise aynı yerde yakın çevredeki porselen

sanayinin de etkisiyle bu defa porselen bebekler üretilmeye başlanmıştır (Niemann, 1991: 57). Almanya, her biri ince işçilik ürünü ve yapımı günler süren bebekleriyle pazarda o kadar ilerlemiştir ki 1880 de yıllık 15 milyon bebek üretir hale gelmiştir (Mac Gregor, 2007: 122). Günümüzde ise Sonneberg başta olmak üzere Dresden ve Rödental / Mönchröden, Almanya'nın en önemli bebek üretim merkezleridir. Bunlardan Rödental "Almanya'nın Porselen ve Bebek Şehri" olarak bilinmektedir. Fransa'da ise 1800'lerin sonu 1900'lerin ilk yarısında bebek çeşitliliği dikkat çekici ölçüde artmış, bunların aynı zamanda pedagojik açıdan da değerine dikkat çekilerek çocuk eğitiminde daha etkin kullanımları açısından yoğun çalışmalar söz konusu olmuştur. Fransa'da da Paris gözde bebek üretim merkezlerinden biri haline gelmiştir. Bunların en seçkin örneklerini New York Metropolitan Müzesi'nde görmek mümkündür.



Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/364791638542265010/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 670. Dünyaca Ünlü *Sonneberg Bebekleri* (Sırsız Porselen)

Türkiye'deki duruma baktığımızda örgütlü bir esnaf grubu şeklinde Eyüp'te ve sadece bebek olarak değil genel manada oyuncakçılık şeklinde ancak 17. yy.'da iktisadi hayatta yerini alabilmiştir (Tuncer, 2010: 11). Bebeğin bir koleksiyon ve prestij ürün olarak kültürel hayatta yer edinmesi ise çok sonraları gerçekleşmiştir. Çok uzun bir süre dini gerekçelerden ötürü birebir insana benzeyen veya tam

anlamıyla minyatürize edilmiş insan formundaki bebeklerin yapımından kaçınılmıştır (Onur, 2002: 141). Bu sebeple uzun müddet Batıdakine benzer ince işçilikli insan siluetine sahip bebekler hem kullanım maksadıyla hem de ticari anlamda kendine pek yer bulamamıştır. Bunun yerine daha yalın ve de basit bez bebekler çocukların eğlence aracı olmuştur. Türkiye'de bebekçiliğin gelişimi Cumhuriyet'in ilanından çok kısa denilebilecek bir süre sonra gelişmiştir. Özellikle tertip edildiği dönem göz önüne alındığında 1936'daki Kızılay – Kızılhaç – Kızılaslan – Güneş Derneği destekli 20 ülkenin iştirak ettiği İstanbul'daki "Uluslararası Bebek Sergisi"nin ardından bu alanda kayda değer başarılar ve de gelişmeler yaşanmıştır. 1936'daki uluslararası serginin ardından 1937 – 38 döneminde ilk olarak Teknik Öğretim Okulları bünyesinde ders olarak konulmuştur (Erdem, 1998: 32). 1960'lara gelindiğinde ise turizmin etkisiyle bu defa folklorik bebekler de popülarite kazanmaya başlamıştır. Fakat bebekçiliğe bir sektör ve bir sanat olarak dikkat çekilebilmesi ancak 2000'li yıllar itibariyle söz konusu olabilmiştir. Bununla birlikte günümüzde dahi folklorik ve sanatsal Türk bebekleri fiyat olarak diğer ülkelerdeki benzerleriyle kıyaslanamayacak şekilde düşük fiyatlarda ulusal ve uluslararası arenada satışa sunulmaktadır.

Dünya genelinde, koleksiyon / süs bebekleri kategorisindeki ekseri yöresel nitelikteki bebekler büyük ilgi görmektedir. Bu ilgi, kişiler ve devletler ölçeğinde çok ciddi boyutlara ulaşmıştır. Bu anlamda da Avrupa ve ABD çok zengin bir bebek kültürü ve bilgi birikimine sahiptir. Zira günümüzdeki anlamıyla bebek koleksiyonerliği Avrupa'da daha 1900'lerin başındayken başlamıştır (Chernaya, 2012: 186). Dünyanın sayılı bebek koleksiyonuna sahip New York Metropolitan Müzesi Bebek Koleksiyonu, Yeni Delhi'deki Shankar's International Dolls Museum, Birleşik Krallık (Londra, Somerset), Almanya (Rothenburg), İsviçre (Davos), İtalya (Angera), Hollanda (Amsterdam) ve Avusturya (Viyana, Salzburg)'daki bebek müzeleri bu alandaki en somut girişimler olmuştur. Türkiye'de ise ilk olarak 1990'da Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Oyuncak Müzesi, bu alanda ilk organize kuruluş olarak açılmıştır. Bebek özelinde ise Mustafapaşa (Ürgüp)'da 2005'te açılan "Folklorik Bebek Müzesi" bu alanda aynı zamanda dünyanın da ilk müzesidir. Oyuncak dışında bazı özel girişimlerle maket mekanlar ve özel tasarım

bebeklerle oluşturulan müzeler de söz konusu olmuştur. Örneğin; 1980'de açılan İzmir – Selçuk'taki Çetin Kültür Köyü Müzesi, bebek ve bunlarla uyumlu maket tasarımlarıyla dikkat çekmektedir.



Fotoğraf 671. Özel Kaidesinde *Hinamatsuri Bebekleri*



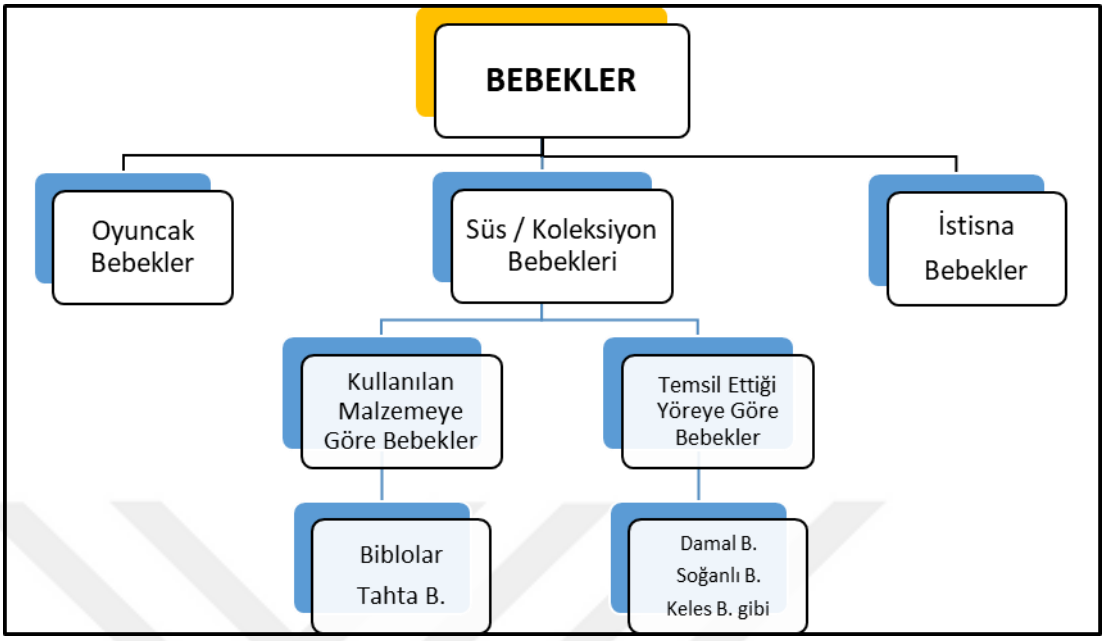
Fotoğraf 672. *Hinamatsuri Bebeği* Detayı

Bebekler zamanla o kadar özel bir noktaya gelmiştir ki salt bebeklerle ilgili ulusal ve uluslararası organizasyonlar gerçekleştirilmiştir. Bunlardan en popüleri ve de eski olanı "Hinamatsuri / Hina Matsuri" denilen Japonya Oyuncak Bebek Festivali'dir. Festivalin geçmişi Japon tarihinde Heian Dönemi (M.S. 794 – 1185)'ne kadar uzanmaktadır ve o zamandan beri de süregelmektedir. Her ne kadar geçmişte oyuncak olarak kullanılsalar da günümüzde her biri özel platformunda koleksiyon amaçlı tasarlanan çok kıymetli bebeklerdir. Söz konusu bebeklerle çoğunlukla imparatorluk ailesi ve saray erkanı tasvir edilir. Tasarımlarda birebir Japon folkloruna sadık kalınmaktadır.

Tablo 178. Son Yıllarda Farklı Ülkelerin Düzenlemiş Olduğu Bebek Organizasyonları

Etkinlik	Yıl	Düzenlendiği Yer
II. Geleneksel Folklorik Kitre Bebek Yarışması	2009	Türkiye / Ankara
Kız Meslek Liseleri Arası 1. Bölge Folklorik Kitre Bebek Yarışması	2009	Türkiye / Van
BENGİ Folklorik Kitre Bebek Yarışması	2010	Türkiye / Balıkesir
World Costumes Dolls Exhibition	2013	Malezya / Kuala Lumpur
4. Uluslararası Prag Bebek Sergisi ve Atölyesi	2017	Çekya / Prag
Yöresel Kıyafetli Bez Bebek Yarışması	2017	Türkiye / Şanlıurfa
V. International Exhibition-Festival of Art Dolls "*NukuKunst*"	2017	Estonya / Tallinn

Türkiye'de de bebeklerle ilgili zaman zaman çeşitli sergi ve müsabakalar düzenlenmektedir. Yapıldığı dönemin şartları göz önüne alındığında bu etkinliklerden en dikkat çekici olanı şüphesiz 1936'da 20 ülkenin iştirak ettiği İstanbul'daki "Uluslararası Bebek Sergisi"dir. Bu serginin bebekçiliğimizdeki bir diğer özel yanı ise *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* bölümünde de detaylı bir şekilde izah edileceği üzere söz konusu bebeği sadece Türkiye değil dünya literatürüne kazandırmış olmasıdır. Bundan başka Türkiye'de muhtelif kereler sergi ve yarışmalar düzenlenmiştir. Bunlar içerisinde Türkiye'nin ev sahipliği yaptığı 1950, 1955 ve 1958'de uluslararası çapta düzenlenmiş bebek sergileri oldukça önemlidir (Bilgin, 1997: 52). 1986'da "I. Folklorik Kıyafetli Yapma Bebekler Yarışması" tertip edilmiş olup ne yazık ki devamlılığı sağlanamamıştır. 1996'da ise İzmir'de "El Yapımı Milli Bebek ve Geleneksel Türk Evleri Yarışması" kapsamında 62 bebek müsabakaya katılmıştır (Erdem, 1998: 32). Daha sonra 2008'e gelindiğinde "Folklorik Kitre Bebek Yarışması" düzenlenmiştir. Bunlardan başka zaman zaman yerel ölçekte çok sayıda etkinlik tertip edilmiş olunsa da ne yazık ki Türkiye'de bebek ve bebekçilik hak ettiği prestijli noktaya taşınamamıştır.



Şekil 286. Bebek Başlığı Altındaki Ürünlerin Fonksiyonlarına Göre Kategorizasyonu

Daha önce de ifade edildiği gibi "bebek" ana başlığı esasında çok geniş bir ürün grubunu kapsamaktadır. Bu açıdan söz konusu ürün grubunu izaha başlamadan önce kavram karmaşasının önüne geçebilmek ve de bu başlık altındaki odak noktamızı oluşturan ürünleri öne çıkarmak adına bir sınıflama yapılmıştır. Buna göre bebekler 3 farklı grupta toplanmıştır. Şekil 286'da da görüldüğü üzere bunlar; Oyuncak Bebekler, Süs / Koleksiyon Bebekleri ve İstisna Bebekler'dir. Oyuncak bebekler günümüzde tüm dünyada oyuncak sektöründen ayrı, başlı başına bir sınai ve ticari öneme sahip ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu alanda çok büyük popülarite yakalamış olan küresel ölçekteki firmalar, dünya çapında milyon dolarlık bir sektörü ellerinde bulundurmaktadırlar. Öte yandan bu gruptaki ürünler, Coğrafi İşaret kapsamında değildirler. Benzer şekilde istisna bebekler grubundaki ürünlerin de Coğrafi İşaret niteliği bulunmamaktadır. İstisna bebekler kategorisinde yer alan ve daha öncede bahsettiğimiz çömçe, çömçeli, çomçalı gelin, kuklalar, korkuluklar bulunmakta olup bunlar ayrıca değerlendirilmemiştir.



Kaynak: https://tr.pinterest.com/earthmothr/appleheads/?lp=true (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 673. Dünyadan Karakteristik Bebek Örnekleri:
Sol Baştan: Fransız Porselen Bebeği, ABD'nin Elma Başlı Bebeği, Amerika Yerlilerinin Seneca Bebeği (Mısır Kabuğundan), Elma Başlı Bebeklerin Baş Detayı, Zulu Bebekleri

Koleksiyon / süs bebekleri için yapılan ayırımda kullanılan malzemelere göre bebek kategorizasyonu oldukça çeşitli olup özellikle karakteristik bebekler için durum çok daha çeşitlilik arz etmektedir. Bu kapsamda gövde malzemelerine göre bebekler; ağaç, bez / çaput, çöp (sap, saman, kamış), süpürge, mısır kabuğu, kağıt, örgü (orlon)[456], hamur, kaşık, çorap, taş (çakıl, mermer, kalker gibi), mum, alçı, porselen, seramik, metal, kil, deniz kabuğu, çeşitli tarım ürünleri (Şekerpancarı, elma, haşhaş, sukabağı gibi) ve karışık malzemelerle yapılan gövdeler (kitre, pamuk, yün, metal ve ahşap gibi) şeklinde tasarlanabilmektedir. Bebek yapımında kullanılan

[456] Bu tipteki örgü bebekler Japon kökenli "Amigurumi" kapsamında değerlendirilmekte olup kendine has örgü tekniğiyle yapılan müstesna bebek modelleridir.

malzemeler, bebeğe belli bir karakter kazandırması ve Coğrafi İşaret kapsamında da yöreyle olan ilişkisi içerisinde çok belirleyici olabilmektedir. Örneğin; Amerika'da Göller Yöresi civarında yerlilerin mısır kabuğundan yaptıkları *Seneca Bebeği* buna güzel bir örnektir (Simermeyer ve Engelke, 2004: 16). Nitekim mısır, Yeni Dünya'nın bir tarım ürünü olup ancak Amerika'nın keşfinden sonra Eski Dünya'ya yayılmıştır. Fakat o zamana kadar bu ürün sadece Amerikan yerlilerince türlü açılardan kullanılan bir tarım ürünü olarak kalmıştır ki, bu ürünlerden biri de yerel bebeklerdir. Yine kullanılan malzemeye göre sınıflandırılan bebekler içerisinde ABD'den ilgi çekici başka bir örnek ise ABD Patent Ofisi tarafından tescillenmiş olan "Elma Başlı Bebek"tir. Kurutulmuş elmalarla yapılan bebek başları ABD çapında çok popüler olmuş ve Amerikan yerlilerinin dillerinden esinlenilerek "Skookum" adı verilmiştir. Bu gruptaki bebeklere Avrupa'dan örnek verecek olursak Almanya'nın, daha 1800'lerde şöhret kazandığı, ünlü *Parian Bebeği*'dir. Bu bebek de aslında sadece Almanya ölçeğinde değil dünya çapında ün kazanmış ve *Dresden Porselenine* bağlı olarak kazanılan bu popülariteden ötürü de çoğu zaman *Dresden Bebeği* olarak anılmaktadır. Dresden'in kaliteli porselenler için ihtiyaç duyduğu minerallere sahip olması, şehrin bu alanda gelişmesinde temel belirleyici olmuştur. Bu duruma Türkiye'den örnek vermek gerekirse *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği*, ülkemizde yaygın olarak görülen ve bir o kadar da endemik türünü barındırdığı gevenden elde edilen doğal zamkla yapılan müstesna bebeklerdir. Bunlardan başka Kore'de bambudan ve Afrika'da fildişi ve hayvan tüylerinden yapılan bebeklerle doğal çevre – bebek ilişkisini örneklendirebiliriz. Bu açıdan söz konusu bebekler için tabii coğrafi şartların büyük ölçüde belirleyici olduğunu vurgulayabiliriz. Fakat günümüzde gerek karakteristik gerekse seri üretime yönelik bebek gövdesi yapımında kullanılan malzemelere baktığımızda plastik hem en yaygın hem de yoğun şekilde kullanılan malzemedir. Plastiğin devreye girmesiyle bu alanda büyük bir değişim yaşanmıştır. Artık çok daha ergonomik, pek çok hareketi yapabilen, hatta konuşup beslenebilen bebekler ortaya çıkmıştır.

Süs / koleksiyon bebekleri sınıfındaki diğer bir alt grup olan temsil ettiği yöreye göre bebekler ise çalışmamızda özellikle üzerinde durulan bebekleri kapsamaktadır. Bu gruptaki bebekler türlü açılardan tasarlandıkları coğrafi çevreye

çok sıkı bir şekilde bağlı olduklarından, tam anlamıyla Coğrafi İşaret niteliği taşıyan ürünlerdir. Gövde tasarımı sonrası bebeğe asıl kimliğini kazandıran donatma / giydirme işlemi ise apayrı bir inceleme konusudur. Bu çeşitlilik dünya genelinde oldukça zengin olmakla beraber sadece Türkiye içerisinde dahi büyük bir zenginliği barındırmaktadır. Folklorik nitelikteki bebekler giyim kuşamından, tasarlanan kompozisyona göre günlük yaşamdan sunduğu kesitleriyle bir ulusun pek çok özelliğini yansıtabilecek elemanlardır. Baştan sona kadar bir bebeğin yapımı terzilik, moda tasarım, heykeltıraşlık, makyözlük, sanat tarihi bilgi ve becerisini gerektiren çok komplike bir süreçtir. Bu durum özellikle folklorik bebeklerin tasarımında kendini çok net bir şekilde göstermektedir. Zira belli bir yöreyi temsil edecek olan bir bebeğin yapımı o yöre ile ilgili sosyo – ekonomik ve de tarihi özellikleri bilmeyi de gerektirir.



Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/282178732885656324/ (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 674. Hindistan'ın Ünlü *Ghurni Clay Dolls* veya *Krishnanagar Clay Dolls* Tasarımı

Temsil ettiği yöreye göre dünya çapında ün kazanmış karakteristik bebeklere birkaç örnek verecek olursak; Japon Bebekleri (Ningyou), Daruma Bebeği, Kokeshi Bebeği, Hino Bebeği (Japonya), Rusya Matruşkaları, Zulu Bebekleri (Güney Afrika), Parian Bebekleri[457], Fransız Antika Bebekleri (Jumeau Bebekleri ve Bleuette Bebekleri), Hollanda Ahşap Bebekleri (Peg Wooden Dolls), Ukrayna Motanka

[457] Almanya'nın en popüler bebeklerinden biri olan *Parian Bebekleri* popüler kültürde sıklıkla yapılan bir hatayla *Dresden Bebekleri* olarak da anılmaktadır.

Bebeği, Elma Başlı Bebek (ABD), Seneca Bebekleri (ABD) ve İnuit Bebekleri (Alaska ve Kuzey Kanada) sayılabilir.

Dünya genelinde popüler olan bebeklerden Hindistan'ın *Thanjavur Doll / Thanjavur Dancing Dolls* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmış bebekleri ise günümüzde yörenin en önemli geçim kaynaklarından birisi haline gelmiştir (Yerel dilde *Thanjavur Thalaiyatti Bommai* olarak bilinmektedir). Hindistan'ın güneyindeki Tamil Nadu eyaletindeki Thanjavur şehri, gelişen turizm ile birlikte bebekçilik konusunda önemli gelişmelerin yaşandığı bir merkez konumundadır. 19. yy.'dan beri yapılan bebekler terakota olarak adlandırılan ve seramik işlerinde kullanılan bir çeşit özel kil ve kağıt (Eski gazeteler) olmak üzere iki temel malzemeyle hazırlanır (Saxena, 2018: 2). Bebeklerin 2 tipi bulunmakta olup bunlar; gövdesi 4 parçadan oluşan ve 3 parçası hareketli bebekler, diğeri ise hacıyatmaz olarak da bilinen tek parça olan bebektir. Bebekler, eski hanedanlardan kral ve kraliçe ya da Hindu inancındaki Tanrı ve Tanrıçalar şeklinde tasarlanır. Herhangi bir giysi veya aksesuar kullanılmayıp tüm bebekler boyanarak dekorlanır. Günümüzde yörede aile tipi işletmeler hakim olup söz konusu bebekler sadece eyaletin değil tüm Hindistan'ın en popüler turistik ürünleri arasında sayılmaktadır. Ülkenin Batı Bengal eyaletindeki Ghurni'de ise *Ghurni Clay Dolls* veya *Krishnanagar Clay Dolls* adlarıyla bilinen ve Coğrafi İşaret hazırlıkları yapılan bir diğer bebeği ise daha ziyade yöre yaşamından kesitler sunan tematik tasarımlardır. Burada dikkat çekici noktalardan birisi de bu tasarımlarda bebeklerle birlikte kullanılan tüm tema elemanları da kille yapılmaktadır[458].

[458] Hindistan'daki Coğrafi İşaret olan ve olabilecek bebekler ile ilgili bilgi ve görselleri sağlayan değerli araştırmacı Ketki Saxena'ya teşekkür ederim.



Kaynak: https://indiakala.com/collections/thanjuvar-dancing-dolls (Son erişim: 03.03.2018).

Fotoğraf 675. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Thanjavur Doll / Thanjavur Dancing Dolls* (Solda: 4 parçalı hareketli bebek örneği, sağda ise hacıyatmaz tasarımlı örnekler)

6.11.2. Bebeklerin İktisadi ve Kültürel Hayattaki Yeri:

Her toplumda türlü şekillerde var olmuş bebekler, aynı zamanda dünyanın en eski oyuncaklarındandır. Doğal olarak da en eski el sanatlarından biridir. Türk kültüründe de daha Orta Asya'dayken bile bebekler özel bir yere sahip olmuş olmakla beraber ne yazık ki bilgi birikimi ve de etkili bir şekilde sektörleşilememesi, bebekçiliğin olması gereken noktadan çok gerilerde yer almasına neden olmuştur. Oysaki gelişmiş ülkelerde bebekler binlerce dolarlık bir pazar, folklorun en önemli nişaneleri, turistik ürün tasarımının en önemli malzemesi (Gerek satışı gerekse müzelerde sergilenmesiyle), başlı başına bir endüstri kolu ve daha sayısı artırılabilecek pek çok alanda rol oynayan müstesna ürünlerdir.

Bebek yapımının kültürel hayatımızdaki değeri ve bu anlamda en etkin rol oynayacakları alan şüphesiz milli giyim – kuşamın bu sayede korunup gelecek nesillere aktarılmasındaki fonksiyonel işlevidir. Bu sayede manevi değerlerin korunarak gelecek nesillere aktarımı yanı sıra Türkiye'nin zengin kültürel mirasını iktisadi dinamikler haline getirerek hem maddi hem de manevi açıdan büyük avantajlar sağlanacaktır. Özellikle folklorik bebekler bünyesinde birçok milli değerin

tek bir üründe toplanması hem bebeğin maddi değerini artıracak hem de bütünüyle yitirilme tehdidi altındaki giyim – kuşam elemanları için süreklilik sağlanacaktır. Örneğin geçmişte gündelik hayatta sıklıkla kullanılan fakat günümüzde özel günlerde dahi çoğu yerde kullanılmayan cepken, peşkir, yağlık, bindallı, üçetek, peştamal, poşu, fermane, çok çeşitli başlıklar ve yemeni gibi sayısı artırılabilecek pek çok giyim – kuşam elemanı bebekler sayesinde varlığını koruyabilmektedir. Elbette bu durum sadece tekstil ürünleriyle sınırlı olmayıp takılar / aksesuarlar ve diğer giyim – kuşam tamamlayıcı aksesuarlar için de geçerlidir. Bununla birlikte farklı yörelerden farklı toplumların giyim – kuşam adetlerinin bebeklerle yaşatılması, bebeklerin yöre etnisitesi hakkında sağladığı bilgilerle söz konusu ürünü birer arşiv belgesi haline de getirmektedir. Buna ilaveten bebeklerle birlikte geniş veya küçük ölçekli kompozisyonlarla günlük yaşamın ve tarihteki önemli olayların tasarımıyla da faaliyet ayrıca değer kazanmaktadır. Ankara Savaşı, Çanakkale Savaşı, buğday hasadı, kırsal kesimdeki kışa hazırlık, düğün gibi olaylar bu sayede müze ortamında korunarak yerli ve yabancı ziyaretçilere ve de araştırmacılara önemli bilgiler sağlamaktadır. Türkiye'de bu alanda başarılı girişimler olmuşsa da devamı gelmemiştir. Bu girişimlere en popüler örneklerden biri "Hitit Kıyafetli Bebek Projesi" olmuştur. Proje esasında Boğazkale ve Alacahöyük'teki buluntular ve kapsamlı akademik araştırmalar sonrasında Hitit dönemi giyim – kuşamını ortaya koyma gayesiyle yapılmıştır. Daha sonra çalışmanın alanı için çok önemli olan çıktılarının geniş kitlelere duyurulması ve arşivlenebilmesi, aynı zamanda turistik birer ürün olarak ekonomiye de kazandırılması amacıyla giydirilen bebekler özelinde sergilenmiştir. Kıyafetler tasarlanırken de her biri ayrı birer Coğrafi İşaret niteliğindeki *Kargı Bezi* ve *Osmancık Bezi* kullanılmıştır. Motiflerde ise birebir Hitit Dönemi'ne ait motifler kullanılmış, fakat tasarlanan bazı kompozisyonlarda Çorum'un bugünkü değerleri de ayrıca ilave edilmiştir (Elinde tepsiyle *Çorum Leblebisi* servisi yapan modeldeki gibi). İlerleyen süreçte söz konusu tasarımlar oldukça popüler olmuş ve "Hitit Bebek" adıyla kamuoyunda da tanınır hale gelmiştir. Fakat daha sonra sermaye yetersizliği ve bebeklerin maliyetli bulunması sebebiyle bu başarılı girişimin sürdürülebilirliği sağlanamamıştır. Oysaki bu alanda sağlanabilecek mali destekler / sponsorluklarla hem ilmi hem de ticari manada sadece Çorum'a değil tüm Türkiye'ye büyük bir hizmette bulunulmuş olabilecekti.



Fotoğraf 676. Hitit Kıyafetli Bebek Projesi Kapsamında Ortaya Konan Tasarımlardan Örnekler

Bebeklerin iktisadi hayatta en önemli rol oynadıkları sektör, turizm sektörüdür. Günümüzde turizmin ayrılmaz bir parçası haline gelen ve bu alana özel yapılan turistik ürün tasarımı, turizmden beklenen kazançta çok önemli bir rol oynamaktadır. Turistlere yönelik tasarlanan hatıra / hediyelik eşyalar; gezi deneyiminin tekrar yaşanması, seyahat anılarının zenginleştirilmesi ve korunmasında araç ve simgelerin en önemlisidir (Doğan, 1987: 85). Bebeklerin turizmde özel bir yerinin bulunmasında iki büyük faktör söz konusudur. Bunlar; özel ilgililerin ve de koleksiyonerlerin bebeklere olan ilgisi, diğeri ve de en önemlisi ise turistlerin gittikleri yerlerden hatıra bir şey alma arzusudur. Elbette ikinci faktör pek çok ürün için söz konusu olabilmekte fakat bebekler için istisna bir durum söz konusudur. Yerli ve de özellikle yabancı ziyaretçiler folklorik bir bebek satın almayla aynı zamanda ziyaret ettikleri sahanın pek çok maddi ve manevi özelliğini de satın almaktadır. Bebeğin giyim kuşamı, tasarlanan kompozisyona göre bebekle canlandırılan faaliyet (Buğday dövme, hamur yoğurma, ip eğirme gibi) ve kullanılan pek çok yerel aksesuar turistlere tek bir üründe pek çok otantik değeri sunabilmektedir. Yani başka bir ifadeyle ziyaretçi çok cüzi bir fiyatla ziyaret ettiği

sahadaki yaşamdan bir kesiti evine götürebilmektedir. Bunu somut olarak sağlayabilecek başka bir turistik ürün yoktur.

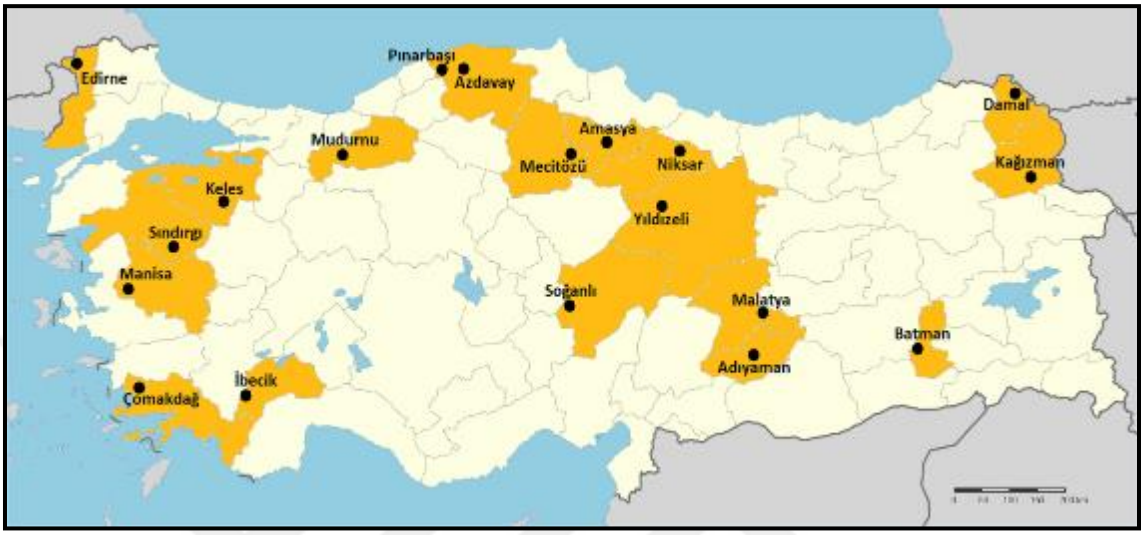
Bebek yapımı gerektirdiği iş yükü açısından değerlendirildiğinde bunlar, engelli bireyler ve çocuklarca da yapılabilecek ürünlerdir. Bu kapsamda engelli bireylerimizin bir iş koluna kazandırılması yanı sıra toplumsal hayata dahil etmede anahtar bir rol oynayabileceği gibi Kız Yetiştirme Yurtları, Kadın ve Çocuk Tutukevleri bünyesinde de bebek yapımı kolaylıkla özendirilebilecek niteliktedir. Yine burada dikkat çekilebilecek bir nokta da bebeklerin sadece kadınlarca yapılıp kullanılabilecek ürünler olmadığıdır. Özellikle koleksiyon amaçlı üretilen bebeklerde erkek usta ve sanatçılarca da örnek çalışmalar ortaya konduğu gibi ilgili erkeklerce de bu el sanatı sürdürülebilir. Yine bu noktada da cezaevleri bünyesindeki erkek mahkumlardan da isteyenlere kısa süreli eğitimlerin ardından bu uğraşı benimsettirilebilir. Nitekim Türkiye'de bu alanda azımsanmayacak erkek usta ve öğretici bulunmaktadır.

6.11.3. Karakteristik Türk Bebekleri:

Bu kapsamdaki bebekler her zaman klasik oyuncaklardan ayrı olarak değerlendirilmiştir. Bebeklere verilen bu özel değer; köklü tarihi geçmişi, bebeklere yüklenen anlam ve de her parçasının el emeği ürünler olmasından ileri gelmektedir. Elbette Türkiye gibi diğer ülkelerin de karakteristik bebekleri olarak öne çıkan ürünleri ekseri özel ilgilileri, turistleri ve de koleksiyonerleri ilgilendiren, oyuncak olarak nitelendirmekten uzak eserlerdir.

Türkiye'nin Coğrafi İşaret olan ve olabilecek bebeklerini incelediğimizde 18 ilde toplam 22 bebek incelenmiştir. Bu inceleme kapsamında *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* ve *Türk Taş Bebeği*, Türkiye genelinde değerlendirilmiş olduğundan belli bir sahayla karakterize edilmemiştir. Bazı bebekler ise ya bir kişi tarafından üretildiğinden ya da devamı gelmediğinden (*Zile Bebeği* gibi) ayrıca değerlendirmeye alınmamıştır. Araştırmamızın bu bölümünde incelenmiş olan

bebekler, mevcut Coğrafi İşaret kapsamındaki ve başvurusu yapılan bebekler ile kısa ve orta vadede Coğrafi İşaret olması muhtemel bebekleri kapsamaktadır.



Şekil 287. Türkiye'de Coğrafi İşaret Olan ve Olabilecek Bebeklerin Dağılımı

Sırasıyla Coğrafi İşaret olan ve olabilecek Türk bebekleri;

Damal Bebeği: Ardahan'ın bir ilçesi olan Damal, Türkiye'nin kuzeydoğu ucunda Gürcistan sınırında yer alan ve 2016 ADNKS sonuçlarına göre 5.369 nüfuslu bir yerleşmedir. Yörenin çetin coğrafi şartları ve konumu itibariyle iktisadi yatırımları sınırlı kalmış, nüfus açısından da ciddi değişimler yaşanmamış ve etnik unsurlar fazla deformasyona uğramadan günümüze değin büyük ölçüde korunarak ulaşabilmiştir. Folklordaki yakın yıllara kadar korunan özellikler ve iktisadi faaliyetlerdeki sınırlılık, yörede folklorik bebeğin ortaya çıkmasında uygun bir zemin hazırlamıştır. Sınırlı imkanlarla ortaya konan ve kısa sürede hızla popüler hale gelen *Damal Bebeği*, 2002'de Damal Kaymakamlığı'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bu özelliği ile *Damal Bebeği* aynı zamanda Türkiye'nin ilk Coğrafi İşaretli bebeği olmuştur.

Damal'da ilk olarak Fidan Atmaca'nın tasarladığı *Damal Bebeği* çok kısa denilebilecek bir sürede popüler hale gelmiştir. Fidan Usta'nın bebekleri ortaya koymaktaki amacı ise yöreye has Türkmen giyiminin yeni nesil tarafından terkedilmesine karşılık bir şekilde bu giyim kuşamı yaşatma isteğinden ortaya

çıkmıştır. Sadece Damal'ın değil tüm Ardahan'ın kısıtlı olan iktisadi faaliyetleri kapsamında söz konusu bebek kısa sürede popüler hale gelip ilçenin bir marka ürünü haline gelince, devlet ricali ve yöre kadınları *Damal Bebeği*'ne dört elle sarılmıştır. Nihayetinde de *Damal Bebeği*, 1996'da Japonya'da düzenlenmiş olan "Oyuncak Bebek Yarışması" kapsamında el emeği kategorisinde birincilik ile ödüllendirilmiştir (Tuncer, 2010: 43).

Zaman içerisinde *Damal Bebeği* yapısal olarak değişiklik göstermiş ve de çeşitlenmiştir. Gövde önceleri ahşap iskeletli ve bezden tasarlanırken, artan talep doğrultusunda plastik bebeğe geçilmiştir. Daha sonra kullanılan plastik bebekler sağlık açısından uygun bulunmadığı için tekrar bez bebek yapımına başlanmıştır. Günümüzde ise iyi kalitede plastik bebekler, bez bebekler ve porselen bebekler kullanılmaktadır. *Damal Bebeği*'nin temel karakteristiği birebir Türkmen kıyafetlerine bağlı kalınarak tasarlanmasıdır. Bu açıdan *Damal Bebeği,* folklorik bebekler kategorisinde değerlendirilmektedir. Kıyafet elemanlarından her biri elde üretilmektedir. Beş şişle örülen çoraplar, kutnu kumaşından yörede etekcelik veya saya denen eteklik (üçetek), önlük, tor, kadife kolçak ve başlık temel elemanlardır. Kumaşlar hazır alınarak uygun şekilde dikilir. Bebeklerde en zahmetli kıyafet parçaları ise tor denen döşlükler ve başlıkların hazırlanmasıdır. Tor adı verilen ve yöre halkının giyim kuşamının en dikkat çekici parçası olan eleman bebeklerde de aynen kullanılmaktadır. Bu parça bütünüyle boncukla işlenirse tor, kumaştan yapılırsa ise döşlük olarak adlandırılır. Bebeklerde ekseriyetle boncuklu olan tor kullanılır. Başlıklarda ise evli kadınlarla evlenmemiş kızlarınki farklı olarak tasarlanır. Evli olanlarda beyaz düz bir ketenden oluşan başlığa karşın bekar kızların başlıkları 7 farklı renkte kumaştan tasarlanır. Ustası bunu yörenin florasına bağlayarak yaylalardaki rengarenk çiçeklerden etkilenerek bu tipte başlıklar tasarladıklarını belirtmiştir. Bundan başka istisna olarak bir de "Duvaklı Bebek" olarak tasarlanan *Damal Bebeği* çeşidi ise aynalı ve de renkli kumaşlarla oluşturulan başlıklarıyla hazırlanmaktadır. Bununla birlikte *Damal Bebeği*'nde hangi çeşit yapılırsa yapılsın çok canlı renkler kullanıldığı görülmektedir. Turuncu, kırmızı, yeşil, bordo, sarı ve mavi en çok kullanılan renklerdir.

Damal Bebeği için en karakteristik özellik bütünüyle Türkmen giyim kuşamını yansıtıyor oluşudur. Bu sayede geleneksel Türkmen giyimi büyük ölçüde gündelik hayattan çekilmiş dahi olsa bebekler aracılığı ile hem yaşatılabilecek hem de iktisadi açıdan yöre halkına yarar sağlayacaktır.



Fotoğraf 677. Yöresel Damal Giysili Genç Kız ve *Damal Bebeği*, Sağda Damal Giysisinin En Zahmetli Parçası Olan Torun Gerçek ve Bebek Ölçülerindeki Detayı

Damal'da sektörel duruma baktığımızda yerel yönetimin de desteğiyle Fidan Atmaca bu zamana kadar 3.000'den fazla kişiye eğitim vermiştir. Bunlar içerisinde ise en dikkat çeken ve taktire şayan olanı 2016'da Ardahan T Tipi Kapalı ve Açık Cezaevi İnfaz Kurumu bünyesinde 32 erkek mahkuma verilen eğitimdir. Bu sayede tutuklulara hem bir beceri kazandırılmakta hem de sipariş yoluyla bebek satışı yapılarak iktisadi açıdan kazanç sağlanmaktadır. Damal'da yaygın olarak 30 ve 40 cm.'lik boylarda bebekler üretilmekte olup 55 TL.'den satılmaktadır. Daha büyük bebekler 60 TL., porselen bebekler ise 120 TL.'den satışa sunulmaktadır. Damal'da yılda 1.000'in üzerinde bebek üretilmektedir. Elektronik ticaretin gelişmesiyle de yurtiçi ve yurtdışından çok farklı yerlere bebek satışları gerçekleşmektedir. En kıdemli usta ve bebeğin yaratıcısı Fidan Atmaca, 1 bebeği 2 günde yapmaktadır,

henüz bu alanda ustalaşmamış kişiler için ise bu süre 1 hafta 10 günü bulabilmektedir. Burada belirtilmesi gereken bir noktada tek bir *Damal Bebeği*'nin sadece 1 kişi tarafından yapılması çok az tercih edilen bir yoldur. Genelde yöre kadınları bir araya gelir ve ara ara değişiklik göstermekle beraber kişiler bebeğin bir parçasını yapmaktadır. Örneğin; bir kişi bir hafta boyunca çorapları yaparken ertesi hafta kolçakları yapmaktadır. Bu sayede herkes her aşamada görev almakta ve her parça için beceri kazanmaktadır. Sonuç olarak her aşaması el emeği ürünü olan *Damal Bebeği* için değerinin altında pazarda yer aldığı söylenebilir.

Damal Bebeği'nin Coğrafi İşaret boyutunu incelediğimizde ne yazık ki bu alanda herhangi bir yansıması olmadığı anlaşılmaktadır. Türkiye'deki Coğrafi İşaret niteliğindeki çoğu üründe yaşanılan logo problemi *Damal Bebeği* için de söz konusudur. Bu noktada hali hazırda herhangi bir uygulama da söz konusu değildir. Yine uygulamayla ilgili bir diğer zayıf kalınan nokta denetleme konusudur. Coğrafi İşaret tescil belgesinde "*Damal Kaymakamlığı'nın belirleyeceği 2 – 4 kişi tarafından denetlemesi yapılır*." ifadesi uygun değildir. Bu alanda Damal'daki söz konusu bebekle ilgili denetim yapmaya yeterli bilgi birikimi olabilecek kimselerin belirtilmesi gerekmektedir. Her ne kadar bebeği bulan kişi henüz *Damal Bebeği* üretimi noktasında işinin başında olup kaliteli ürün koymada kendi şahsi denetimini titizlikle yapıyor olsa da Coğrafi İşaret kriterlerine göre yasal mevzuatı bilen en az bir kişinin ve bebek yapımında ustalaşmış en az 2 kişinin denetlemelerde yer alması gerekmektedir.

Soğanlı Bez Bebekleri: Kapadokya olarak adlandırılan ve Türkiye'nin en önemli turizm mekânlarından biri olan sahanın dikkat çeken bir kesimi de Soğanlı Mahallesidir. Öyle ki söz konusu yer Kapadokya'nın giriş kapısı olarak adlandırılmaktadır (Er ve Sarıkaya Hünerel, 2012: 72). Soğanlı Mahallesi, Kayseri'nin Yeşilhisar ilçesine bağlı olup batıdan Ürgüp ve Derinkuyu ile sınır komşusudur. Mahallenin ADNKS sonuçlarına göre 2013'te nüfusu 291 iken 2017'ye gelindiğinde 341'e yükselmiştir. Soğanlı'nın marka ürünü haline gelmiş olan bebekleri 2003'te Yeşilhisar Kaymakamlığı'nın girişimiyle Türkiye'nin 2. Coğrafi İşaretli bebeği olmuştur.

Soğanlı Mahallesinde uzun yıllardır üretilen ve yerli yabancı pek çok ziyaretçi tarafından yoğun talep gören bebekler yöre için ayrı bir önem taşımaktadır. Fakat Nevşehir'in, Kapadokya turizminin merkezinde yer alıyor olmasından ötürü ve de uzun yıllar bebeklerin Nevşehir üzerinden pazarlanması sonucu popüler kültürde "Nevşehir Bebeği", "Ürgüp Bebeği" veya "Kapadokya Bebeği" olarak anılmasına ve tanınmasına neden olmuştur. Oysaki bu kavramlar hatalı olup özellikle de Coğrafi İşaret niteliğindeki *Soğanlı Bez Bebekleri* için ayrıca yanıltıcılık arz etmektedir. Günümüzde tüm Kapadokya'da ticareti yapılan bebekler esasında *Soğanlı Bez Bebeği*'dir. Nitekim Soğanlı Mahallesi halkı da bu hatalı isimlendirmeden ötürü şikayetçi olduklarını ve çoğu ziyaretçinin yanlış yönlendirildiğini belirtmektedirler. 2003 yılındaki Coğrafi İşaret uygulaması kapsamında da söz konusu ürünün coğrafi sınırı "Kayseri'nin Yeşilhisar ilçesine bağı Soğanlı köyü" şeklinde belirtilmiştir. Günümüzde *Soğanlı Bez Bebeği*, Soğanlı Mahallesinden başka sınır komşusu olduğu Nevşehir'in Derinkuyu ilçesinde de yapılmaktadır. Bebek yapımının Derinkuyu'ya yayılması ise evlilik yoluyla yaşanan hareketlilikten ileri gelmiştir.

Soğanlı Bez Bebeği'nin ilk olarak hangi tarihte ve kim tarafından ortaya konduğu ile ilgili farklı kaynaklarda farklı isimler belirtilmekle birlikte, saha çalışmalarının da desteklediği gibi esasında söz konusu bebek 1960'ların başlarında Hanife Ablak tarafından torunu için yapılmıştır (Bilgin, 1997: 45; Sakin, 2010: 182; Tuncer, 2010: 19). Kızının okuldaki el işi ödevi için yaptığı bebek zaten yöreye sık sık gelen turistlerce fark edilince kısa sürede sadece Hanife Ablak'ın değil tüm Soğanlı'nın hatta Kapadokya'nın iktisadi yaşamında ciddi bir dönüşüm yaşanmıştır. Bebek, esasında turistlerin Kapadokya ziyaretleri esnasında, çocukların ellerindeki bebeklerin ilgilerini çekip satın almaya başlamalarıyla popüler olmuş, bir nevi turistlerce dikkat çekilmiş, *Soğanlı Bez Bebeği* yöre halkına geçim kaynağı olmuştur. Ne yazık ki *Soğanlı Bez Bebeği* ile ilgili çok eski örnekler günümüze değin ulaşamamış olup geçmişteki bebeklerle ilgili sözlü bilgilerden yararlanılmaktadır. Bu noktada da geçmişteki bebeklerin, ta ki turistik bir ürün olarak öne çıkasını takip eden ilk yıllara kadar, bu derece gösterişli olmadığı yönündedir. Özellikle pullu, simli süslemelerin bu derece yoğun olmadığı, kumaştan güllerin bu kadar yoğun

işlenmediği ifade edilmektedir. Bununla birlikte *Soğanlı Bez Bebeği*'nin bir diğer ayırt edici özelliği de yerel bir oyuncaktan turistik ve koleksiyon amaçlı bir ürün haline gelen tek bebek olmasıdır. Zira diğer tüm bebekler ya doğrudan doğruya koleksiyon amaçlı veya folklorik amaçlı tasarlanmış olup oyuncak amacı güdülmemiştir.

1960'ların başlarında başlayan bu faaliyet 1970'lerin ortalarında turizmdeki gelişmeye de paralel olarak o kadar hızlı gelişmiştir ki yılda 100 bin kadar bebek üretimi söz konusu olmuştur. Fakat 1980'lerde yaşanan siyasi gelişmeler ve turizmdeki durgunlukla sektörde çok hızlı bir gerileme olmuş ve bir dönem özellikle 1990'ların başına kadar ciddi ölçüde gerileme yaşanmıştır. Nitekim 1985'te yörede 7.000 bebeğin satıldığı belirtilmektedir (Bilgin, 1997: 46). 2002'den sonra ise bu alanda yeniden bir canlanma gerçekleşmiş olup turizmdeki hızlı gelişmeyle beraber *Soğanlı Bez Bebekleri* yeniden popüler hale gelmiştir. Fakat *Soğanlı Bez Bebeği* yöre ekonomisi için hala önemli olsa da eski ticari değerine kavuşamamış, 2016'da 5.000 kadar olan üretim 2018'e gelindiğinde 20 bine kadar çıkabilmiştir. Nihayet bebeklerdeki bu tanınırlık, yöre ekonomisine olan katkısı, bebeklerin tam olarak nerede ve ne şekilde yapıldığı ile ilgili konuya netlik kazandırma gerekçesi ile 2003'te de Türkiye'nin Coğrafi İşaret niteliğindeki 2. bebeği olmuştur.

Yapım aşamasına baktığımızda *Soğanlı Bez Bebeği* için ilk olarak gövde tasarımında şeritler halindeki metal çubuklar arzu edilen boylarda kesilir ve ters "V" harfi şeklinde temel iskelet oluşturulur. Esasında ilk olarak yörede bebek ahşap iskeletli olarak yapılıyor ve buna uygun "Y" harfi şeklinde dallar kullanılıyordu. Daha sonra bebeklere tasarlanacak kompozisyona göre şekil verebilmek adına metalden şerit çubuklar kullanılmaya başlanmıştır. Ahşap iskeletten yapılan bebeklerde gövde dolgu malzemesi olarak pamuk ve yün kullanılıyorken metal iskeletli bebeklerde, bez (havlu) sarma tekniği ile gövde oluşturulmaktadır. Günümüzde bebek tasarımında ahşap malzemeden gövde yapımı her ne kadar Coğrafi İşaret tescil belgesinde belirtilmiş olsa da, büyük ölçüde terkedilmiştir. Bebek gövdelerinin bez sarma tekniği ile sıkı bir şekilde oluşturulmasıyla gövdeler oldukça sert olmasının yanı sıra aynı zamanda dayanıklı da olmaktadır. Bu da uzun

mesafelerde dahi kolaylıkla taşınmasını sağladığı gibi eğilip bükülmesi sonrasında da bebekler deformasyona uğramamaktadır. Bebek gövdesinde oranlama büyük ölçüde uyumludur. Baş kısmında ise küçük bebekler için gazoz kapağı, orta boy bebekler için rulo haline getirilmiş bezler ve büyük bebekler için de kavanoz kapakları kullanılmaktadır. Kapakların kaplandığı beze keçeli kalem veya asetat kalemi ile yüz çizilir. Geçmişte bebek yüzleri ipliklerle işleniyor olsa da bugün bu uygulama bütünüyle terkedilmiştir (Bilgin, 1997: 50). Çizilen yüzlerin her birinde ise üreticisinin ruh haline göre değişkenlik söz konusudur. Bu da her bir bebeği kendine özgü kılan bir başka ayırt edicilik sağlamaktadır.



Fotoğraf 678. *Soğanlı Bebekleri*'nin Karakteristik Çeşitlerinden Örnekler

Soğanlı Bez Bebeği'ne karakteristik özelliğini kazandıran kıyafetlerine baktığımızda yöresel ve de gündelik kıyafetlerin yapımında kullanılan kumaşlardan elde edildiği görülmektedir. Coğrafi İşaret tescil belgesinde, Soğanlı köyündeki 60 – 65 yaş arası bayanların günümüzde de giydiği yöresel kıyafetler, şeklinde bir tanımlama yapılmış olsa da gündelik hayatta yerel kıyafetlerin giyimi büyük ölçüde terkedilmiştir. Özellikle *Soğanlı Bez Bebeği*'nin en dikkat çekici elemanlarından olan başlıkların (feslerin) kullanımı ise çok daha önceleri ortadan kalkmıştır. Bu noktada tekstil ürünü olarak değil ama kullanılan kumaşlar açısından yerel örneklere sadık

kalınmaya çalışılmaktadır. Bu anlamda *Soğanlı Bez Bebeği*, folklorik bebekler kategorisinde değil müstesna / anonim tasarım bebekler içerisinde değerlendirilmelidir. Kumaşlar dışarıdan parça olarak tedarik ediliyor olup pazen, basma ve patiska hakim olmakla beraber saten, kadife ve kutnu da kullanılmaktadır. Bebeklerde en dikkat çekici nokta oldukça geniş eteklerdir. Eski örneklere kıyasla bakıldığında *Soğanlı Bez Bebeği* için en önemli değişim eteklerdeki abartı genişlik olmuştur. Fakat daha önce de dikkat çekildiği üzere *Soğanlı Bez Bebeği,* folklorik bir bebek olmadığı için eteğinin oldukça geniş olması bebeğe kendine has bir özellik kazandırmıştır. İstisna olarak "Üç Güllü" ve "Gelin Bebek" çok daha gösterişli bir şekilde tasarlanmaktadır. Bebekler başlıklarına göre de ayrıca çeşitlenmekte olup sivri başlıklı olanlar "Tepelikli", klasik başlıklı olanlar "Fesli" olarak isimlendirilir. Son olarak kıyafeti süsleme ve de tasarlanacak kompozisyona göre bazı aksesuarlar kullanılmaktadır. Süslemede en çok pullar, boncuklar ve orlon ponponlar tercih edilmektedir. Kompozisyonlarda ise testi, kirmen ve bebek en fazla tercih edilenlerdir. Bebekler de erkek ve kadın modeli bulunmakla birlikte özellikle kadın modeller daha yaygındır. Kadın modeller de giyim kuşamına göre testili, helkeli, gelin, şalvarlı, tüllü gibi isimlerle pazarlanmakta olup bebek boyları 20 cm.'den 70 cm.'e kadar değişiklik göstermektedir. Bununla beraber esasında bebekler 3 boyda (Küçük, orta, büyük) ve buna göre özel tasarımlarla pazarlanır ve fiyatlandırmada buna göre belirlenir. Bebekler Coğrafi İşaret belgesinde de belirtildiği ölçülerine göre;

1. Küçük Bebekler:

Boy: 20 – 25 cm.

Çeşit: Dimili (Şalvarlı) Bebek ve Etekli Bebek.

2. Orta Boy Bebekler:

Boy: 25 – 30 cm.

Çeşit: Dimili (Şalvarlı), Fistanlı (Etekli), Önlüklü (Dizli), Kirmenli, Testili, Yabalı, Mini Bebekli Bebek.

3. Büyük Bebekler:

Boy: 35 – 40 cm. ve 70 cm.

Çeşit: Dimili (Şalvarlı), Fistanlı (Etekli), Önlüklü (Dizli), Kirmenli, Testili, Yabalı, Mini Bebekli Bebek.



Fotoğraf 679. *Soğanlı Bebekleri*'nin Kadın ve Erkek Örneklerinden Görünüm

Bunlara ilave olarak yörede yapılan bebek çeşitleri içerisinde ayrı bir yeri olan ve yapımı diğerlerinden daha zahmetli olan "Gelin Bebek" ve "Üç Güllü" çeşidi sayılmamıştır. Bu nedenle esasında *Soğanlı Bez Bebeği* için toplamda 5 çeşitten bahsedilmektedir ve her birinin de Coğrafi İşaret kapsamında ayrı ayrı sayılması gerekirdi.

Bir bebeğin yapımı takribi 30 – 45 dk. sürmekte olup ustası tarafından günde 10 kadar küçük veya 5 tane orta ve büyük *Soğanlı Bez Bebeği* yapılabilmektedir. 2018 itibariyle boylarına göre bebekler 5, 10, 15 TL.'den satışa sunulmaktadır. Oysaki en küçük bebek için fiyatın en az 15 TL. olması ve boylarına göre sırasıyla 30 ve 50 TL.'den satışa sunulması gerektiği belirtilmiştir. *Gelin Bebek* ve *Üç Güllü*'de ise fiyatların 70 TL.'nin altına inmemesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. Fakat çoğunlukla *Soğanlı Bez Bebeği* değerinin çok altında satılmaktadır ki bu da zaman içerisinde özellikle de Soğanlı dışında üretim yapılan yerlerde kalitenin ciddi ölçüde düşmesine neden olmuştur.

Soğanlı Bez Bebeği'nin değerinin artırılması noktasında başka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerle donatıldığında hem daha dikkat çekici olacak hem de yurtdışındaki benzerleri gibi prestij bir ürün olarak karşımıza çıkacaktır. Örneğin; testili olan çeşit için Ürgüp, Göreme, Avanos gibi Kapadokya'nın çömlekçiliği ile ünlü merkezlerinden temin edilecek çömlekçilik ürünleri (Testi yanı sıra küp, tepsi, güveç gibi) bebeğe dahil edilebilir. Benzer durum Coğrafi İşaret niteliğindeki kumaşlarımızdan elde edilecek kıyafetlerle de sağlanabilir. Böylece zaten belli bir popülaritesi olan *Soğanlı Bez Bebeği*, pek çok yöresel değerle donatılarak hem maddi hem de manevi olarak daha kıymetli hale gelecektir. Fakat mevcut tasarımlarda özensiz kirmen modelleri, naylon karışımlı sentetik kumaşlar, abartılı süslemeler vs. *Soğanlı Bez Bebeği*'nin değerini düşüren unsurlardır. Bu noktada daha özenli davranılmalı, gerekirse Soğanlı'daki erkekler boş zamanlarında bebeklerde kullanılacak ahşap ve diğer malzemeleri kendileri yaparak üretime dahil olmalıdır. Son olarak bebeklerin satışı noktasında ise pazarlayan bayanların folklorik kıyafetler giymesi (Damal ve Çomakdağ'da olduğu gibi), turistlerin bebekleri tercih etmesinde ayrıca çekicilik sağlayacaktır.

Sektörel açıdan *Soğanlı Bez Bebekleri*'nin durumuna baktığımızda günümüzde Kapadokya gibi önemli bir turizm merkezinin peribacaları, balonla seyahat, çömlekçilik gibi sembolleri arasında sağlam bir yer edinmiştir. Günümüzde Soğanlı Mahallesi'nin temel iktisadi faaliyetleri arasında ilk sıralarda bebekçilik yer almakta olup 2018 yılına gelindiğinde 70 hanede bebekçilik yapılmaktadır. Çoğu yerde, özellikle de iyi tanıtım çalışmalarıyla popülerlik kazandırılan bebeklerin yapımı, yöre ekonomisine ve de iktisadi hayata dahil edilemeyen kadın iş gücünün harekete geçirilmesinde çok önemli bir rol oynamaktadır. Soğanlı Mahallesinde, bebekçilik o kadar ilerlemiştir ki kadın – erkek tüm aile bireyleri bebek üretim faaliyetine dahil olmaktadır. Yöre ekonomisinde bebekçiliğin önemli bir yer işgal etmesine bağlı olarak zaman içerisinde bu alanda bir organizasyona ihtiyaç duyulmuştur. Nihayet 1991'de "S.S. Soğanlı Turizm Geliştirme Kooperatifi" kurulmuş, 2003'te de *Soğanlı Bez Bebeği* Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Fakat yöredeki iç çekişmeler, haksız rekabet ve de özellikle Nevşehir ve Derinkuyu'da yoğunlaşan bebek üretimi Soğanlı'da sektörün gelişimini büyük ölçüde engellemiş,

hatta baltalamıştır. Soğanlı'da üreticilerin bağımsız hareket etmeye yönelmeleri, komşu il ve ilçelerde çok daha düşük fiyattan bebeklerin satılıyor olması ile 2014'te kooperatif kapatılmıştır. Coğrafi İşaret noktasında ise sağlıklı bir şekilde denetleme yapılamadığı gibi başarısızlıkla sonuçlanan 2 de mahkeme olayı gerçekleşmiştir. Soğanlılı bebek üreticileri Nevşehir'de yapılan bebek üretiminin önüne geçmek için Coğrafi İşaret hakkını kullanarak süreci mahkemeye taşımışlardır. İlkinde hatalı uygulamadan, ikincisinde ise *Soğanlı Bez Bebeği* için dosyada yer alan boşluklardan Coğrafi İşaret hakkı kullanılamamıştır. Fakat daha sonrasında logo kullanımı noktasındaki girişimlerle Derinkuyu ve Nevşehir'de bağımsız ve de izinsiz *Soğanlı Bez Bebeği* üretilemeyeceğine hükmedilmiştir. Sonuç olarak 2018 itibariyle Kaymakamlığın öncülüğünde logolu *Soğanlı Bez Bebeği* satışına başlanacaktır.



Fotoğraf 680. Küçük Boy, Tepelikli Tipik bir *Soğanlı Bebeği* Örneği

Yenihan Bebekleri: Sivas'ın Yıldızeli ilçesinin folklorik bebeklerinin 2011 yılında Marka Tescili alınmış olup Coğrafi İşaret müracaatları da yapılmıştır. Yenihan, Yıldızeli ilçesinin eski adı olup bebekler de isimlendirilirken bu isim tercih edilmiştir. Bebekler de Yıldızeli ve Sivas çevresinin folklorik kıyafetleri ve aksesuarları kullanılmaktadır. Bu açıdan söz konusu bebeklerin de birer tarihi vesika özelliği söz konusudur.

Yenihan Bebekleri, ilk olarak 2001'de Yıldızeli Halk Eğitim Merkezi'nin girişimleriyle ortaya konmuş, esasında mazisi çok gerilere uzanmayan Türk bebeklerindendir. İlçe merkezindeki girişimlerle ortaya konduğundan bugün için kırsal kesime yayılmamış bir uğraşıdır. Yapısal özelliği açısından incelendiğinde *Yenihan Bebekleri* çatal biçiminde tek parça ahşap iskeletli, üzerine pamuklu kumaştan gerilen bezlerle oluşturulan bebeklerdendir. Bu noktada *Yenihan Bebekleri* için hazır plastik bebekler kullanılmadığını ve üreticilerin de bundan özellikle kaçındıklarını belirtmek gerekir. Bebekler standart olarak 40 – 45 cm.'lik boylarda tasarlanır fakat ahşap iskeletli olduğundan bebeklere hareketlilik kazandırılamamaktadır. Bebeklerin baş kısımları bez sarma tekniği ile hazırlanıp önce kara kalemlerle kontur çizim yapılıp sonrasında yüzleri keçeli kalemlerle renklendirilir. Kıyafetler orijinal kumaşlarla ve el dokuması ürünlerle oluşturulmaktadır. Orlon püsküller, pullar, imitasyon altın – gümüş paralar temel aksesuarları oluşturmaktadır.



Fotoğraf 681. Muhtelif *Yenihan Bebekleri* Tasarımları ve Kompozisyon Elemanları[459]

Tasarım açısından bakıldığında *Yenihan Bebekleri*'nde tematik özellikler çok sınırlı olup genelde manken bebekler şeklinde hazırlanır. Bununla birlikte bazen

[459] *Yenihan Bebekleri* ile ilgili Yıldızeli Kaymakamlığı'nın resmi web sayfasında konuyla ilgili bilgi ve görseller için bkz. http://www.yildizeli.gov.tr/yenihan-bebekleri (Son erişim: 03.03.2018).

zengin aksesuarlarla kısmen tematik özellik de kazandırılabilir (El arabası, yer sofrası düzeni gibi). Daha öncede bahsedildiği gibi kıyafetler yöre folklorundan esinlenilerek hazırlandığından işlemeler ve renkler de buna göre seçilmektedir. *Yenihan Bebekleri* için Türkiye'deki diğer bebeklerden en önemli ayırt edicilik olarak bebeklerdeki çeşitlilik ve hemen her birinin farklı tasarılar olması öne çıkartılmaktadır. Bu açıdan her bir bebeğin başka bir eşi bulunmadığından ayrıca değer kazanmaktadır. Tasarımlar arasında *Yeni Gelin, Hasta Kadın, Nişanlı Kız, Yaslı Kadın, Çoban, Kabadayı (Köy Delikanlısı), Muhtar* gibi gerçek yaşam karakterleri söz konusudur. Kıyafet ve eksesuarlar da tasarlanacak bebeğe uygun olacak şekilde, örneğin; evli bir kadın / yeni gelin ise boynunda altın liralar, sevdiği gurbette olan genç kız / nişanlı kız için önlükte yol motifi, çeyizi hazır olan evlilik çağındaki kız için önlükte kutu motifi kullanılır (Fidan ve ark., 2018: 5 – 11). Kullanılan aksesuarlar arasında ise heybe, duvak, kemer, testi sayılabilir.



Fotoğraf 682. *Yenihan Bebekleri* Tasarımından Bir Detay

Yenihan Bebekleri ile ilgili Yıldızeli'ndeki duruma baktığımızda günümüzde Halk Eğitim Merkezi bünyesinde usta öğretici ve kursiyerler ölçeğinde üretim devam etmektedir. Son yıllarda bebeklere olan talebin artmasıyla birlikte yoğun bir sipariş söz konusu olup zaman zaman taleplere yetişmekte güçlük çekildiği de belirtilmiştir. Ortalama bir köylü bebek 3 günde yapılmakla birlikte gelin bebek 1 haftayı

bulmaktadır. Bebeklerin kıyafetleri ve yapım süreleri bebek fiyatlarını etkilemekle beraber günümüzde değerinin altında işlem gördüğü belirtilmiştir. Örneğin klasik bir köylü bebek 50 TL.'den satılmakla birlikte en az 80 TL. olması gerektiği, benzer şekilde gelin bebekler 80 – 100 TL. arasında işlem görmekle beraber 150 TL.'nin altına inmemesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. *Yenihan Bebekleri* ile ilgili dikkat çekilmesi gereken bir nokta da bebeklerin tanınırlıklarının daha ziyade Yıldızeli ve Sivas özelinde kalmış olup diğer illerde bebeklerle ilgili olan bilinirlik hâlâ istenilen düzeyde değildir. Bununla birlikte çeşitliliği ve birebir yöre folklorunu yansıtmasıyla bebeklerin yöre ekonomisi için önemli bir eleman olduğu ve Yıldızeli iktisadi dinamiklerinden biri olabileceği rahatlıkla ifade edilebilir.

Türk Belgesel (Kitre) Bebeği: Türk Belgesel (Kitre) Bebeği ile ilgili tarihi ve de karakteristik özelliklerini izaha başlamadan evvel bebeğe adını veren temel malzeme kitreyi ele almak uygun olacaktır. Zira söz konusu bebeğin temel özelliği ve bu bebeği Türkiye'nin tabii şartlarından kaynaklı ortaya konmasını olanaklı kılan asıl eleman kitredir. Kitre (Geven zamkı, kitre sakızı); gevenlerin gövdesinden sızan ve havayla temas ettikten bir süre sonra sertleşen bir çeşit doğal zamktır. Toplandığında topaklar / pullar haline gelen kitre, ekseri beyaz / bej ve sarı / sarımtırak renktedir. Beyaz renkli olan kitreler yüksek yapışkanlık özelliği ile daha fazla tercih edilmektedir. Aktarlardan temin edilen kitreler ılık suda eritilerek muhallebi kıvamında yapışkan bir malzeme elde edilir. Kitrenin elde edildiği geven (*Astragalus* L.) ise kubbemsi, yarım daire şeklinde, öbekler halinde çiçekleri olan ve dikenli bir bitkidir. Geven, dağlık bölgelerde yaygın bir şekilde görülmekle beraber Türkiye'nin pek çok yerinde bulunan bir bitkidir. Yaklaşık 500 kadar geven çeşidinin 30'undan ekonomik olarak kitre elde edilmektedir (Kadıoğlu ve ark., 2008: 23). Kitre için en ideal olan çeşitler Anadolu kitresi olarak bilinen *Astragalus microcephalus* ve Türk kitresi olarak bilinen *Astragalus gummifer* olup *Astragalus brachycalyx*'da kitre elde edilen önemli bir diğer çeşittir (Baytop ve Gözler, 1971: 58; Kadıoğlu ve ark., 2008: 23). Esasında kitre üretimi Anadolu'da çok eski ve de büyük ölçekli bir faaliyet olup Osmanlı İmparatorluğu'nun da önemli ihraç mallarından birisiydi. Fakat zamanla kitre üretimi türlü sebeplerle gerilemiştir (Aşırı otlatma, sentetik ürünlerin daha bol ve ucuz olması gibi). Öte yandan sınırlı da olsa

kitre üretimi ağırlıklı olarak Türkiye'nin güney yarısı boyunca bir kuşak halinde devam etmiştir. Buna göre batıdaki kitre üretim merkezi için Burdur / Bucak, orta kitre üretim merkezi Kayseri / Develi ve doğu kitre üretim merkezi Diyarbakır – Elazığ – Bitlis şeklinde kategorize edilmiştir (Baytop ve Gözler, 1971: 58). Kitre elde edilecek gevenlerde özel bir geven çeşidi aranmamaktadır. Bununla birlikte Kayseri (Develi)'den temin edilen kitreler yapışkanlık özelliğinin yüksekliği nedeniyle çoğunlukla tercih edilmektedir. Her ne kadar Türk kitresi çok kaliteli olsa da son yıllarda Türkiye'de kitre üretiminde azalma, ülkenin uluslararası pazarlardan çekilmesi yanı sıra kendi ihtiyacının büyük bir kısmını da yurtdışından karşılamasına neden olmuştur. *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* için en önemli girdiyi oluşturan malzeme nedeniyle söz konusu milli değer, aynı zamanda etnobotanik kapsamında da araştırmaya konu olacak bir üründür. Sonuç olarak Türk buluşu olan, Türkiye'nin doğal ve beşeri şartlarının bir yansıması olarak el sanatları literatürüne kazandırılmış bu ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınması bir gerekliliktir.

Kitre kavramının ardından kısaca bebeğin ismi üzerinde de bazı konuları açıklamak gerekir. Günümüzde Türkiye'nin çeşitli yerlerinde kitre bebek yapılmakta olup hemen hepsinde uygulanan teknik aynıdır. Öte yandan bu bebeği ilk bulan kişi sayın Zehra Müfit Soner'in usta olarak el vermiş olduğu ve bizleri bu konuda aydınlatan, kitre bebek ile ilgili sanatın inceliğini ve tarihi geçmişini izah eden Nimet Demirbağ Sanlıman söz konusu bebeğin "Belgesel Bebek" olarak adlandırılması gerektiğini ısrarla vurgulamıştır. Nitekim söz konusu bebekler tek başına folklorik bebekler kategorisinde de değerlendirilemeyecek özelliktedir. Çünkü bir Coğrafi İşaret olabilecek söz konusu bu bebekleri diğer tüm bebeklerden ayıran en büyük özelliği hem folklorik bebek olması hem de gerçek yaşamdan kesitler sunacak kompozisyonlarıyla beraber bir bütünlük arz edecek şekilde hazırlanıyor olmasıdır. Bu açıdan gerek bebeklerin giyim kuşamı gerekse tasarlanan hayattan kesitler ile bebeklerin *Türk Belgesel Bebeği* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmasının daha uygun olacağını söyleyebiliriz. Bununla birlikte bahsi geçen bebek, çoğunlukla *Kitre Bebek* olarak anılmaktadır. Terminolojik açıdan *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* ile ilgili üzerinde durulması gereken bir başka önemli noktada, Coğrafi İşaret boyutunda da çok önemli bir belirleyicilik arz eden söz konusu bebeğin uluslararası

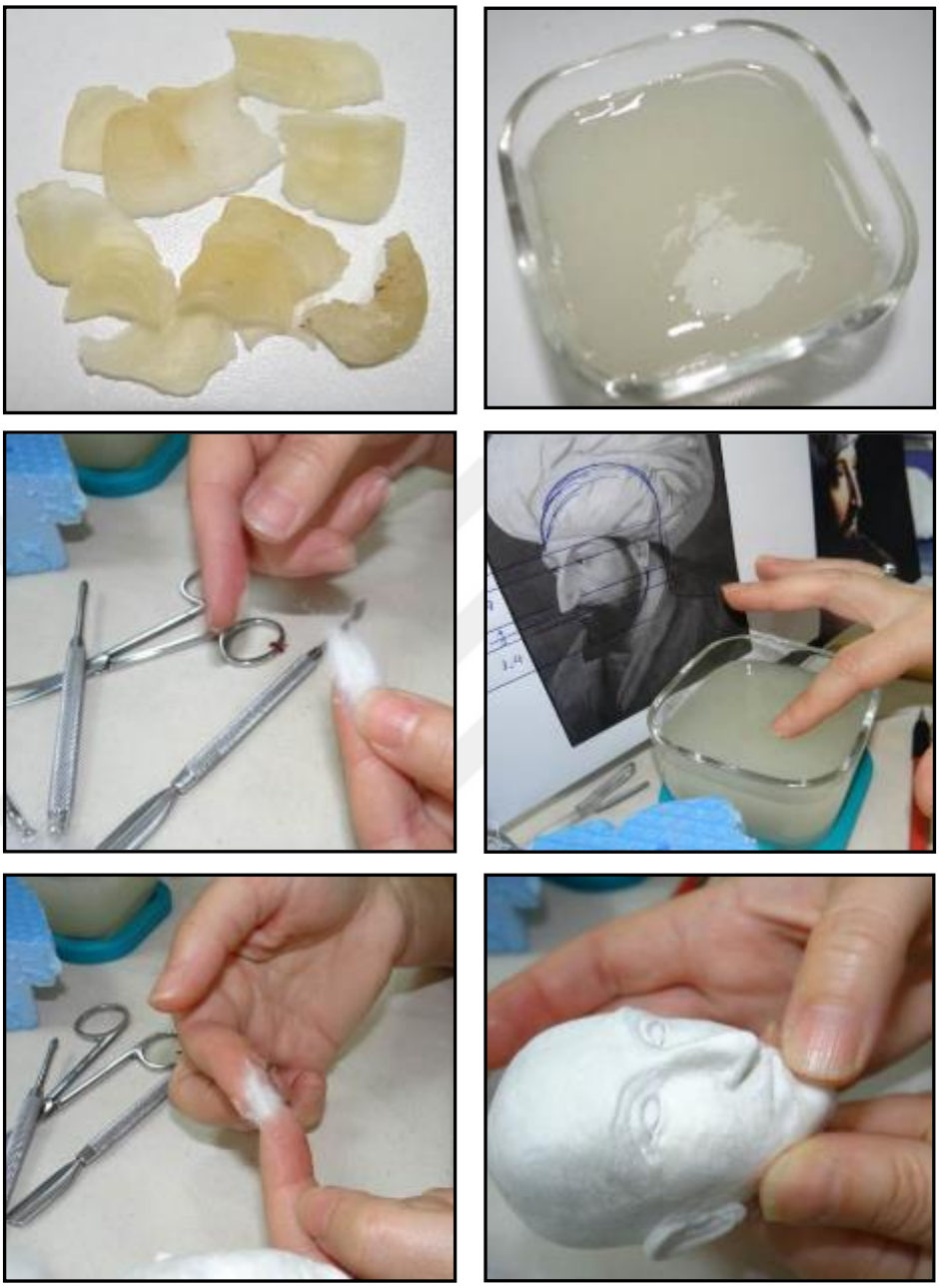
terminolojideki adıdır. Dünya bebekçiliğinde *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği,* "Turkish Art Doll" adıyla yer almaktadır. Kitreden yapılan ve günlük yaşamdan kesitler sunan bu bebeklerin dünya el sanatları içerisinde Türk kültürüyle özdeşleşmiş bir şekilde anılması, bu sanatın temellerini atan Zehra Müfit Soner ve yetiştirdiği ustaların bir başarısıdır. Bu noktada da söz konusu bebeğin Coğrafi İşaret olarak koruma altına alınması ayrıca önem arz etmektedir.

Türk Belgesel (Kitre) Bebeği ilk olarak *Kitre Bebek* adıyla Ankara'da Zehra Müfit Soner (1876 – 1956) tarafından 1936'daki Ankara'da düzenlenen uluslararası sergi için bebek konusuyla ilgili çalışmaları sırasında ortaya konmuştur. İlk profesyonel tasarımı olan "Arzuhalci" kompozisyonuyla aynı sergide 20 ülke arasında birincilik ödülü kazanmıştır. Türkiye'de kitreden bebek yapımı 1960'lardan sonra çok ciddi ölçüde gerilemeye başlamıştır. Bu gerileme 2000'lere kadar devam etmiş olup bu zaman zarfi içerisinde sadece birkaç usta tarafından bebek yapımı devam etmiştir.



Fotoğraf 683. *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* ilk Olarak Ortaya Koyan Zehra Müfit Saner ve Öğrencileri Bir Kompozisyon Üzerinde Çalışırken[460]

[460] Görsel Ümmühan Kazanç'ın arşivinden olup konuyla ilgili hazırlamış olduğu blog sayfası için bkz. http://kitrebebekyaraticisi-zehramufitsaner.blogspot.com.tr/ (Son erişim: 03.03.2018).



Fotoğraf 684. Ham ve İşlenmiş Kitre ile Kitre Pamuk Tekniğinin Aşamaları Detayı

Türk Belgesel (Kitre) Bebeği yapımını ve tasarlanan kompozisyonların adım adım izahını yapacak olursak daha öncede bahsedildiği gibi bebeğe asıl kimliğini kazandıran unsurların başında kitre gelmektedir. Anadolu'da yaygın olan aynı zamanda pek çok endemik geven türüne de sahip olan Türkiye, bu anlamda hammadde noktasında şanslı bir ülkedir. Ayrıca konuya Coğrafi İşaret odağında

baktığımızda da bütünüyle Türkiye'nin tabii ve beşeri şartlarıyla ortaya konan bir bebek olduğunu da belirtebiliriz. Esasında söz konusu bebek için en maliyetli malzeme ithal edildiği için kitredir. İstanbul'da aktarlarda 1. kalite kitrelerin kg. fiyatı ortalama 200 TL. olup 100 – 150 TL.'ye daha düşük kalite kitreler de bulunabilmektedir. Ortalama bir kitre bebek için 10 g. kitre gerekmektedir. Kitre malzemenin bebek üretiminde hazır hale gelmesi için sıcak suda kitreler 1 gece eritilir ve boza kıvamında doğal bir zamk elde edilir.



Fotoğraf 685. Nimet Demirbağ Sanlıman Tasarımı *Kumarbazlar* Kompozisyonu

Bebeğin gövdesi için metal iskelet oluşturulur. Dolgu malzemesi olarak ise pamuk kullanılır. *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* için en önemli ve de zahmetli aşama büyük bir sabır gerektiren yüzün, ellerin ve ayakların yapılmasıdır. Her şeyden önce bu bebeklerin insanın birebir küçültülmüş hali olduğu unutulmamalıdır. Ayrıca söz konusu tasarımlar oyuncak olmadığı için abartılı ölçülere sahip karakter tasarımı da mümkün değildir. Bu nedenle kitre bebek yapımı bir nevi heykeltıraşlık yeteneği de gerektirmektedir. Burun, gözler, parmaklar hatta tırnaklara varıncaya değin kitre – pamuk tekniği ile en ince detayına kadar model oluşturulur. Daha sonrasında ise uygun bir şekilde boyaması yapılır. Son yıllarda özellikle bebeklerin yüzlerini daha

kolay boyayıp, parlaklık kazandırmak adına alçı veya hamurdan ayrıca maskeler yapılmaktadır ki esasında bu uygulama geleneksel *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* yapımı için uygun değildir. Bu tip bebeklerde daha öncede bahsedildiği gibi orantının çok önemli olması nedeniyle gövde tasarımından sonra saç, sakal, bıyık, yüzün ifadesi, yüze yapılacak makyaj da yoğun ve yorucu bir mesainin ürünü olarak ortaya konabilmektedir.

Türk Belgesel (Kitre) Bebek'te gövde tasarımının ardından bebeğe en önemli karakteristiğini kazandıran kompozisyon tasarımı çok zorlu ve de uzun soluklu bir süreçtir. Bu noktada bebeğin gövde tasarımında olduğu gibi kompozisyon elemanlarının ölçüleri de çok önemlidir. Bu konuda ustaların hassasiyetle üzerinde durdukları nokta, orantılı hareket etmenin ve seçilecek perspektifin en önemli husus olduğudur. Konuyu Nimet Demirbağ Sanlıman tasarımı "Kumarbazlar" ile örneklendirmek gerekirse (Bkz. Fotoğraf 685); 3 modelle hazırlanan kompozisyonda ahşap malzemeden 3 sandalye ve bir masa tasarlanmıştır. İlk olarak karakterleri incelediğimizde kıyafetler ve aksesuarlar ile kumar oynayan avare tipler tam anlamıyla yansıtılabilmiştir. Kullanılan iskambil kağıtları kartondan ve aslına birebir uygun olarak minyatürize edilmiştir. Daha önce de dikkat çekildiği üzere *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* için asıl olan temel husus detay ve gerçekliği bu detayla aynen verebilmektedir. Sol baştaki karakterin ağzındaki sigara, topuğunu kırarak giydiği ayakkabısı, elinde tuttuğu şişe; sağdaki karakterin eğilerek kartı alma hamlesi ve tüm karakterlerin yüzlerindeki ifadeler tasarımı başlı başına bir sanat eseri haline getirmiştir.

Kompozisyonlarda çok çeşitli malzemelere ihtiyaç duyulduğundan ve hemen her tasarımda farklı malzemeler gerektiğinden çok değişik alanlardan ve esnaf grubundan malzeme tedariki söz konusu olmaktadır. Doğal çevreden, çömlekçilerden, eskicilerden, bakırcılardan, terzilerden, marangozlardan, camcılardan ve daha pek çok esnaf grubundan malzeme temin edilerek kompozisyonlar oluşturulur. Mekanlar (Köy evi, dükkan, bağ, çardak, ahır, yemek odası gibi) ise çoğunlukla maket malzemeleri ile tasarlanır. Son aşamada ise hem

bebekler hem de kompozisyonlar asıllarına uygun bir şekilde boyanırlar ve gerekiyorsa cilalanırlar.



Fotoğraf 686. Kitre Bebek Gövdesinin Muhtelif Aşamalarından Görüntüler

Bebeğin ve nihayetinde tüm bir kompozisyonun tasarımı çok uzun soluklu bir süreçtir. Sadece tek bir *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* gövde olarak tasarımı 1 hafta ila 10 gün kadar sürmektedir. Tam anlamıyla minyatür bir insan modeli haline getirme süreci ise (boyama, saçların yapımı vs.) toplamda 15 günü bulmaktadır. Kompozisyonun özelliğine göre ise süre çok değişiklik göstermektedir. Bazı tasarımlar 1 ayda tamamlanabilirken bu durum bazılarında 1 yılı bulabilmektedir. Örneğin Nimet Demirbağ Sanlıman; "Ayakkabıcı" adlı tasarımının sadece kompozisyonu 3 ay, "Semazen" tasarımının ise 2 ay sürdüğünü belirtmiştir. Direk güneş ışığına maruz kalmadığı, nem ve de özellikle tozdan korunduğu sürece söz konusu bebekler çok uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Zira Ankara Rahmi M. Koç Müzesi'nde 80 yılı aşkın, şahsi koleksiyonlarda da 50 yılı aşkın *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* örnekleri bulunmaktadır.

Sektör olarak *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* üretimine baktığımızda bebeklerin tasarım özelliklerinden kaynaklı olarak bu alanda herhangi bir makineleşme söz konusu değildir. Olgunlaşma Enstitüleri, Halk Eğitim Merkezleri, Özel kurslar ve

bireysel çalışmalarla Türkiye'nin pek çok yerinde *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* yapılmaktadır. Maliyet ve pazar değerine baktığımızda ise söz konusu bebeklerin esasında maliyeti nispeten düşüktür. Fakat *Türk Belgesel (Kitre) Bebeklerin* tasarım sürecinde çok uzun soluklu bir mesai gerektirmesi, kompozisyon malzemelerinin tedarikindeki güçlükler düşünüldüğünde yurtdışındaki prestij bebeklere kıyasla değerinin çok çok altında satışa sunulmaktadır. Türkiye'nin farklı yerlerinden (Karaman, Ankara, İstanbul, Çorum, Trabzon ve Batman) yapılan piyasa analizlerine göre bebekler ortalama 200 – 250 TL.'den satışa sunulmaktadır. Tam anlamıyla *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* kategorisinde değerlendiremeyeceğimiz tek bebeklerde (mekânsal tasarımı olmayan manken modellerde) fiyatlar 110 – 150 TL. arasında değişmektedir. Oysaki tipik bir *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* için taban fiyatın 1.000 – 1.500 TL.'den başlayıp (Mankenler için) ortalama 3.000 TL. olması gerekir ki bu noktada dahi Fransa, Hollanda ve Almanya'nın koleksiyon amaçlı bebeklerine kıyasla çok daha düşük fiyatlı olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 687. Nimet Demirbağ Sanlıman, *Semazen* Tasarımı Hakkında Bilgi Verirken

Türk Belgesel (Kitre) Bebeği'nin Türkiye için taşıdığı öneme de kısaca değinilecek olursa; adından da anlaşıldığı gibi toplum hayatından kesitleri belgelenebilir hale getirmesi ile tartışmasız bir yere sahiptir. Bu niteliğiyle dünya

prestij bebekleri içerisinde başka bir benzeri bulunmamaktadır. Örneğin; Zehra Müfit Saner'in ödül alan "Arzuhalci" tasarımı günümüz 20 yaş ve altı bir kenara 40 yaşın altındakiler için bile çok yabancı bir kavram ve faaliyettir. *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* ile bu ve benzeri kaybolmuş ya da kaybolmaya yüz tutan meslekler bir nevi arşivlenebilir hale gelmektedir. Nasıl ki daha önce de bahsedildiği gibi geleneksel kıyafetler ve de dokumalar *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* ile korunup sürekliliği sağlanabilirse aynı durum toplum hayatında kaybolmaya yüz tutan pek çok olay ve uygulama için de söz konusudur.



Fotoğraf 688. Nimet Demirbağ Sanlıman Tasarımı Ünlü *Ayakkabıcı* Kompozisyonu

Türk Belgesel (Kitre) Bebek için Coğrafi İşaret noktasında yapılması gereken ilk ve de en önemli husus, bebeğin genel olarak bir Türk ürünü olarak bu kapsamda değerlendirilmesi gerektiğidir. Bu açıdan yöreler kendi folklorik kıyafetlerine göre kendi kitre bebeklerini tasarlasalar bile söz konusu bebeğin bu şekilde yöre yöre ayrılması bu bebeğin belli standartlarının korunmasını engelleyecektir. Bu açıdan *Türk Rakısı* örneğinde olduğu gibi bu bebekte tek bir yöre gözetilmeksizin *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmalıdır. Coğrafi İşaret kapsamında ise bu alanda önde gelen ustalar ve akademisyenler bir araya getirilerek bebeğin her aşaması ve temel ayırt edicilikleri net bir şekilde sıralanmalıdır. Nitekim

bundan sonra farklı yörelerde yapılan folklorik *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* için emsal teşkil edecek bir hal alacaktır. Coğrafi İşaret kapsamında bebeğin gövde tasarımı yanı sıra bebeğe en önemli ayırt ediciliğini kazandıran kompozisyon tasarımında da genel birtakım kriterler mutlaka belirtilmelidir. Sıklıkla üzerinde durulan orantı konusu, objelerin tüm bir kompozisyon içerisinde birbiriyle sağlayacağı uyum, renklendirme, kullanılan malzemelerin (boya, kitre, plastik malzemeler gibi) niteliği gibi hususlar mutlaka bu süreçte belirtilmelidir. Aksi taktirde dünya prestij bebekleri içerisinde özel bir yeri bulunan ve gerekli destelemelerle çok daha iyi yerlere taşınabilecek bu bebeğimizde de düşük kaliteli niteliksiz ürünler değerinin hızla düşmesine sebep olacaktır.

Türk Taş Bebeği: Türk Taş Bebeği'de tıpkı *Türk Belgesel (Kitre) Bebeği* gibi dünya el sanatlarına Türk zanaatkarlarca kazandırılmış bir bebek çeşididir. Söz konusu bebek 1972'de kurulan Adana Olgunlaşma Enstitüsü bünyesinde ilk olarak ortaya konmuş ve dünya el sanatları literatürüne sokulmuştur. Enstitüde ilk olarak 1978 – 1979 yılları arasında Merhum Resim Öğretmeni Yurdagül Önsoy tarafından ilk tasarımlar yapılmıştır. *Türk Taş Bebeği* ilk olarak tasarlandığı günden bu zamana değin çok ciddi bir değişim göstermemiştir. Buna karşılık tasarlanan yeni kompozisyonlar ve folklorik / tematik tasarımlarla enstitünün Sanat Tasarım Atölyesi'nde çok zengin bir koleksiyon oluşturulmuştur.

Türk Taş Bebeği'nin yapımını izah edecek olursak esasında düşük bütçeyle hazırlanabilecek girdisi fazla olmayan bir bebek çeşididir. Öte yandan tasarlanmak istenen modele göre uzun soluklu bir süreci gerektirmektedir. Bebeğe adını veren ve temel malzemeyi oluşturan bebeklik taşlar, sahil kesimlerinde sıklıkla bulunan doğal süreçte törpülenmiş çakıl taşlarıdır. Söz konusu bebeğin ilk olarak ortaya konduğu Adana'da bu iş için her yıl özellikle Taşucu'ndan bebeklik özel taşlar toplanmaktadır. Tipik bir *Türk Taş Bebeği* için özellikle yassı olan 4 taş gerekmektedir. Bir büyük taş gövdeyi, 2 küçük taş ayakları ve bir başka orta boy taşta baş kısmını oluşturmaktadır. Taştan başka diğer en önemli malzeme ise soğuk seramik hamurudur. Bahsi geçen hamur hazır bir şekilde tedarik edilebildiği gibi nişasta, tutkal, yağ (Zeytinyağı veya diğer yağlar) ve çok az un veya pudra ile

hazırlanabilmektedir. Hamurun iyi bir şekilde yoğurulması ve tasarım süresince uygun bir şekilde açılması ise büyük titizlik gerektirmektedir. Zira hamur malzemenin sıcaklığının kontrolünün sağlanması gerekmektedir. Hamur malzemeyle hem bebek gövdesini oluşturan taşların birleştirilmesi hem de bazı uzuvların ve kıyafetlerin tasarımı yapılmaktadır. Seramik hamuruyla yapılan tasarımdan sonra aslına uygun şekilde kıyafetler su bazlı akrilik ve guaj boyalarla boyanmaktadır. Son olarak ise verniklerle parlaklık kazandırılır ve aynı zamanda renkler uzun süre korunur. *Türk Taş Bebeği*, ağırlıklı olarak folklorik karakterler şeklinde tasarlanmakla birlikte çeşitli masal kahramanları, hayvansal figürler, popüler kültürden kahramanlar da tasarlanabilmektedir. Bununla birlikte söz konusu bebekler asıl popülerliğini folklorik nitelikleriyle kazanmıştır. Son yıllarda ise karikatürize modeller ve tematik tasarılarla özellikle Adana günlük yaşamından kesitler de yansıtılmaktadır.



Fotoğraf 689. Adana Olgunlaşma Enstitüsü Tasarımı Bici Bici Satıcısı *Türk Taş Bebek* Kompozisyonu

Tek bir *Türk Taş Bebeği* yapımı birkaç haftayı bulmaktadır. Zira sadece seramik hamurunun kuruması için bebekler 1 hafta bekletilmektedir. Bir bebek başlangıcından nihai aşamaya gelene kadar 24 aşamadan geçmektedir. Bitmiş bir 20 cm.'lik *Türk Taş Bebeği* yaklaşık 2 kg.'ı aşan bir ağırlığa sahiptir. Söz konusu bebek için belli bir boy söz konusu değildir. Zira kullanılan temel malzeme doğadan hazır temin edildiği için elde edilen taşların boylarına göre bebekler tasarlanmaktadır.

Türk Taş Bebeği, günümüzde Ankara, Adana ve İzmir başta olmak üzere Kahramanmaraş ve Artvin gibi illerimizde yapılan bir bebektir. Öte yandan talepler doğrultusunda Halk Eğitim Merkezleri bünyelerinde bununla ilgili kurslar açılmaktadır. Fakat söz konusu bu milli değerimiz için en fazla ihmal edilmiş bebek çeşididir diyebiliriz. Türk sanatkarlarca ortaya konmuş olan bu eser, ulus ve uluslararası arenada gereği gibi öne çıkartılamadığı gibi akademik açıdan da incelenmiş bir el sanatı değildir.

Keles Folklorik Bebeği: Keles, genel olarak dış dünya ile yoğun bir etkileşim yaşamamış olması ve demografik açıdan da fazlaca değişim – dönüşüm yaşamayıp kültürel etkileşim ve de deformasyona maruz kalmadığından, Türkmen kültürü büyük ölçüde korunarak günümüze değin gelebilmiştir. Bununla birlikte Keles'deki bu nispeten izole durum iktisadi hayat için de söz konusu olmuş, önemli sanayi yatırımları ve zirai gelişim söz konusu olamamış, ilçe nüfusu sürekli gerilemiştir.

Keles Folklorik Bebeği ilk olarak Ayşe Durak tarafından torununun sünnet düğünü hazırlıkları kapsamında ortaya konmuştur. Başlangıçta gövdede tahta iskelet ve dolgu malzemesi olarak da yün kullanılmaktaydı. Fakat 1970'lerin başlarında gövdede tel iskelet kullanılmaya başlanmış, artan talebe karşılık verebilmek adına 1970'lerin ortalarından itibaren de hazır plastik bebeklerin kullanımına geçilmiştir. Geçmişte el yapımı gövdeyle bir kişi günde 1 bebek yapabiliyorken, Bursa'dan temin edilen plastik bebeklerin sadece giydirilerek hazırlanmasıyla 1 – 1.5 saatte bir tane *Keles Folklorik Bebeği* ortaya konmaktadır. Fakat burada dikkat çekilmesi gereken nokta kısa sürede bebeğe giydirilen her bir kıyafet parçasının günler süren yapım aşamasıdır. Zira bebeğe asıl karakteristiğini kazandıran da kıyafetleridir.



Fotoğraf 690. *Keles Folklorik Bebeği*'nin Muhtelif Aşamalarından Görüntüler
(En Altta Solda Yeni ve Sağda Eski Tip Bebek Örnekleri Görülmektedir)

Tek bir *Keles Bebeği*, toplamda 13 parça giyim kuşam elemanından oluşmakta olup bunlar; çorap, şalvar, etek, üçetek, kozalı kuşak, ön aba, dizge, cepken, Keles başlığı (fes), pullu örtü, gıdıklık (mücevheri), püsküller ve iç dondur. Her bir parçası el dokuması olan, nakışların ve boncuk işlemlerin her birisinin elde yapıldığı kıyafeti, bebeğe asıl değerini kazandıran elemanlardır. Bunlar içerisinde ise başlı başına Keles'in ayrı bir sembolü olan ve akademik çalışmalara da konu olan *Keles Başlığı* ise yapımı en zor ve bebeğin maliyetini artıran en önemli parçasıdır.

Keles Folklorik Bebeği için giysilerden aksesuarlara kadar tüm parçalar yöre folklorunda yakın yıllara kadar kullanılan giyim kuşam malzemelerine sadık kalınarak üretilmektedir. Özel günlerde de yöre halkı bu tarz kıyafetleri giymeye devam etmektedir.

Keles Folklorik Bebeği için iki boy söz konusu olup erkek model bulunmamaktadır. 2018 itibariyle üretilen bebeklerden büyük olanı 90 – 100 TL., küçük olanı ise 60 TL.'den satışa sunulmaktadır. Üreticiler bu fiyatların uygun olduğunu ve emeklerinin karşılığını aldıklarını belirtmişlerdir. Ekseriyetle siparişe yönelik üretim yapılmakta olup bu noktada bebekler büyük popülerlik kazanmıştır.

Azdavay Folklorik Bebeği: Kastamonu'da Azdavay ve Pınarbaşı, folklorik bebek yapımında öne çıkan ilçeler olmakla beraber burada bebekçiliğin gelişmesinin arka planında yöre günlük hayatında hâlâ folklorik kıyafetlerin tercih ediliyor olması etkili olmuştur. Bu özelliğiyle söz konusu saha sadece Kastamonu'nun değil tüm Türkiye'nin en dikkat çekici yörelerinden olup turizm pazarlamasında da bu özellik öne çıkartılmaktadır.



Fotoğraf 691. Tipik Bir *Azdavay Folklorik Bebeği* Örneği

Azdavay Folklorik Bebeği'ni izah etmeden önce kısaca yöre kadınlarının giyim kuşamı hakkında bilgi sahibi olunması gerekir. Zira söz konusu bebeklere asıl karakteristiğini kazandıran yöre kadınlarının dikkat çeken ve de hala günlük hayatta kullanılan kıyafetleridir. Giyim kuşam elemanları içerisinde ilk göze çarpan canlı renklerdeki entarilerdir. Azdavay kuşakları olarak bilinen özel kuşaklar ise geçmişte koyun yününden eğrilen iplerle yöre halkı tarafından yapılırken günümüzde orlondan 4 gücülü tezgahlarda yine Azdavaylı kadınlarca dokunmaktadır. Başlıklar ise Azdavay'da yapılan bebekler içerisinde ayırımı sağlayan yegane unsurdur. Bebekte temel farklılık Anadolu'da yaygın olan bir anlayışla evli ve bekar kıza göre farklı başlık tasarımlarının olmasıdır. Buna göre genç kız tasarımında başlıklarda olduğu kadar kıyafetlerde de boncuklu, evli kadınlarda ise dürmeli denilen tasarımlar kullanılmaktadır. Yörede erkek modelinde bebekler yapılmamaktadır. Yerel giyim kuşam özelliklerinden esinlenilerek ortaya konan bebekler aynı zamanda en canlı ve de dikkat çekici renk ve desenlere sahip bebeklerdir.

Azdavay'da 30 yılı aşın bir mazisi bulunan folklorik bebeklerin gövdesi için hazır plastik bebekler kullanılır. Kıyafetler ise yukarıda da izah edildiği üzere yöre kadınlarının gündelik kıyafetlerinin minimalize edilmiş halidir. Bebek kıyafetlerinde çoğunlukla bu kıyafetlerden arta kalan kumaşlar kullanılmaktadır. Her ne kadar günlük hayatta bu kıyafetler hala kullanılarak bu alanda az sayıdaki örnekten birini teşkil ediyor olsa da maalesef *Azdavay Folklorik Bebeği, Damal Bebeği*'ndekine benzer bir popülarite elde edememiştir. Bunda da yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli tanıtım yapamadığı ve yöre halkından bebek üreticilerini organize edemediği anlaşılmaktadır.

Sektörel açıdan ne yazık ki Azdavay'da bebek üretimi ve pazarlanması arzu edilen seviyelerde değildir. Günümüzde ilçede 2 dükkanda ev hanımlarına yaptırılan ürünler satışa sunulmaktadır. Bir bebeğin fiyatı 25 – 30 TL. civarında olması gerekirken zaman zaman değerinin altında satılmaktadır.

Pınarbaşı Pınar Bebek: Kastamonu'nun *Azdavay Bebeği* gibi popüler olan bir diğer folklorik bebeği de *Pınarbaşı Pınar Bebek*'tir. Bu bebek için de Azdavay'daki

durumu ve aşamaları aynen söylemek mümkündür. Hazır plastik bebeklere yöresel kıyafetlerin birebir aynısı giydirilerek oluşturulur. Bir bebekte toplam 8 parçadan oluşan kıyafetlerden önlük gibi bazı bölümler tezgahlarda yöre kadınlarınca dokunmaktadır. Yine bu yöreye özgü olan bebeklerde canlı renklerden oluşan ve pullarla süslenmiş gösterişli kıyafetler dikkat çekmektedir. Bebekler standart olarak tek bir boyda hazırlanmaktadır.

İlk olarak 2001'de ortaya konmuş olan bebek, günümüzde Pınarbaşı'nda sadece bir üretici kendi imkanlarıyla bebekleri üretip pazarlamaktadır. Bu alanda ne yazık ki herhangi bir girişim / organizasyon söz konusu değildir. Günümüzde bir *Pınarbaşı Pınar Bebek* 50 TL.'den satışa sunulmaktadır.

Çomakdağ Folklorik Bebeği (Muğla – Milas): Önemli turizm merkezlerimizden biri olan Milas'ın etnografik açıdan gözde noktalarından Çomakdağ – Kızılağaç, bebekleriyle de özellikle son yıllarda dikkat çeken yörelerimizdendir. Burada da Azdavay'dakine benzer bir durum söz konusudur. Yörede gündelik hayatta folklorik kıyafetler hala kayda değer kişi sayısında giyilmektedir. Bu özelliği ile dikkat çeken yörede, aynı zamanda turizmin de gelişmesi ve turizme yönelik ürün geliştirme noktasında bebekçiliğin gelişmesi için uygun şartlar hasıl olmuştur.

Bebeklerin gövdesi bez bebek denilen içleri elyafla doldurulmuş bedenlerdir. Bebeklerin yüzü çoğu yöredekinin aksine kalemlerle çizim yerine iğne ile işlenerek oluşturulur. Bebeklerin kıyafetleri yöre halkının günlük kıyafetlerini yaparken arta kalan veya bu iş için özel olarak dokunan kumaşlardan oluşmaktadır. Özellikle de "Yaneş" adı verilen ve yöreye özgü bir işleme türü olan tekstil ürününün de bebeklerde kullanılması bebeğe ayrı bir değer kazandırmaktadır. Bu sayede esasında iki taraflı olumlu bir etkileşim söz konusu olmaktadır. İlerleyen yıllarda giyim kuşamda yaneş adı verilen bu işlemeli ürünlerin terkedilmesi durumunda dahi bebekçilik sektörü ile bu uygulamada devamlılık sağlanabilecektir. Bebekçilik açısından ise tek bir üründe birden fazla yerel unsuru barındırması ile ayrı bir maddi ve manevi değer söz konusu olmaktadır. Yine *Çomakdağ Folklorik Bebeği*

bünyesinde "tura" adı verilen özel başlıklar kullanılmaktadır. Günlük hayatta da ekseri orta yaş ve üzeri kadınlarca bu başlıklar kullanılmaya devam etmekte olup bu başlıkların bir diğer özelliği olarak da mevsimine göre çiçeklerle süslenmesidir.

Yörede yapılan bebeklerde pek fazla bir çeşitlilik gözlenmez ve yapılan bebekler folklorik bebek kategorisindedir. Yörede bebekçiliğin gelişimi ile birlikte bu alanda bir kurumsallaşmaya gidilmiştir. Çomakdağ Köyü Kültür, Turizm ve Araştırma Derneği sayesinde de bebekçilikte belli kurallar korunmakta, geleneksel çizginin dışına çıkmadan ve deformasyona izin vermeden üretimin yapılması sağlanmaktadır. 2007'de düzenlenen "Geleneksel Giysili Çomakdağ Bez Bebek Projesi" ise yerel ve az bilinen bir bebeğe dikkat çekilmesi noktasında başarılı bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır.

Adıyaman Besi Bebeği: Adıyaman, Nemrut Dağı ve sahip olduğu arkeolojik değerlerle ve de yaylalarıyla (Gerger Kürdek Yaylası gibi) Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden birisidir. Turizmin oluşturduğu önemli bir pazar da, hediyelik / hatıra eşya sektörüdür. Bunlar içerisinde de 1990'larda üretimine başlanan *Adıyaman Besi Bebeği* özel bir yere sahiptir.

Adıyaman Besi Bebeği ilk olarak 1993'te Zahide Durmaz Akar tarafından anneannesinin ölümü üzerine onun hatırasını yaşatabilmek adına ortaya konmuştur. Kısa sürede Adıyaman folkloruna bağlı kalarak tasarladığı bebekleri popüler olmuş ve yoğun bir talep görmüştür. Sonuç olarak da 1997'de sektörel bir özellik kazanmıştır.

Adıyaman Besi Bebeği kıyafet açısından olduğu kadar gövde tasarımıyla da dikkat çekmektedir. Beden için ilk olarak tellerden iskelet hazırlanmakla birlikte baş, eller ve ayaklar ise tahtadan yapılmaktadır. Esasında ilk başlarda hazır plastik bebekler kullanılıyorken daha sonraları bebeğe en önemli karakteristiğini kazandıran bölümlerinden bugünkü gövde tasarımına başlanmıştır. Bununla birlikte sınırlı da olsa hazır plastik bebeklere de yöresel kıyafetler giydirilerek *Adıyaman Besi Bebeği* üretilmektedir. Bebeklerin yüzü kalemlerle çizilerek oluşturulur. Kıyafetler

Adıyaman'ın geleneksel giysilerinden oluşmaktadır. Bu noktada bütünüyle Adıyaman folklorik giyimine sıkı sıkıya bir bağlılık söz konusudur. Baş bağlama şeklinden toplumdaki statüsüne varıncaya değin bebeklerde de bu husus aynen işlenmektedir. Bebekler, yöre kıyafetleri giydirilmiş mankenler şeklinde tasarlandığı gibi günlük hayatta gerçekleştirilen işleri yapacak şekilde tasarlanmış tematik kompozisyonlar da vardır. Günümüzde 10 farklı boyda tasarlanan bebekler, ortalama tek bir tasarımda 50 farklı aşamadan geçmektedir.



Fotoğraf 692. *Adıyaman Besi Bebekleri* Tasarımlarından Örnekler

Sektörel duruma baktığımızda 1993'te bir kişinin başlattığı bu girişimle Adıyaman kadın istihdamı ve kadın girişimciliği çok büyük ölçüde değişime uğramıştır. Nihayetinde ulusal olduğu kadar uluslararası başarılar da kaydedilmiştir. Günümüzde Adıyaman'da yaklaşık 50 kadar kadına bebek üretimi sayesinde iş olanağı sağlanmış durumdadır. 2018'e gelindiğinde farklı boy ve kompozisyonlardaki bebekler 10 TL. ile 1.000 TL. arasında değişen fiyatlara satılmakta olup ustası söz konusu fiyatlarla bebeklerin değerinin % 50 altında işlem gördüğünü belirtmiştir. Son yıllarda yurtdışında da siparişler alındığını ve müşterilerden olumlu geri dönüşler aldığına da özellikle dikkat çekilmiştir.

Mecitözü Folklorik Bebeği: Mecitözü Folklorik Bebeği, Mecitözü ilçesi ile markalaşmış olan bir folklorik bebektir. Bebeklerin gövdeleri metal iskeletli, elyaf dolgulu, başları ise alçı kalıpla çalışılmaktadır. Kıyafetlerde bütünüyle Mecitözü ve

genelde de Çorum'u yansıtacak şekilde folklorik kıyafetler kullanılmaktadır. Bu yerel kıyafetlere bağlılık aynı şekilde dokumalarda da kendini göstermektedir. Hatta bazı tasarımlarda yöre halkına ait sandıklardaki 50 yıllık mazisi olan dokumalardan elde edilen kıyafetler kullanılmaktadır. Yine bebeklerin tasarımında günlük yaşamdan kesitler aksettirilmektedir. Kışa hazırlık, hasat – harman gibi ekseriyetle kırsal kesimden faaliyetler tasvir edilmektedir. Bu sayede bebeklerin birden çok fonksiyonu olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 693. *Mecitözü Folklorik Bebeği* Örnekleri: Solda Model, Sağda Tematik Tasarım

Mecitözü Halk Eğitim Merkezi bünyesinde devam eden kurslarla her eğitim döneminde çok sayıda katılımcıya folklorik bebek yapımı eğitimi verilmektedir. Her bir öğretim döneminde 300 kadar *Mecitözü Folklorik Bebek* yapımı gerçekleşmektedir. Bununla birlikte her sene çok sayıda fuara ve sergiye katılınarak bebekler tanıtılmaktadır. Ayrıca elektronik pazarlama kanallarıyla da yurtdışına satışlar söz konusu olmuştur.

Amasya Mısır Calazı Bebeği (Mısır Bebek): Mısır kabuğunun bebek yapımında kullanılması günümüzden yüzlerce yıl öncesine uzanmaktadır. Henüz Eski Dünya'da mısır bilinmiyorken Amerika yerlileri mısırı türlü şekillerde

kullanılıyorlardı. Mısırdan yararlanma biçimleri içerisinde mısır kabuğundan bebek yapımı da söz konusuydu. Hemen çoğu kabilenin kendine özgü mısır kabuğu bebekleri bulunmakta olup *İrokua Bebeği, Oneida Bebeği, Cherokee Bebeği* verilebilecek örneklerden birkaçıdır. Mısırın dünya geneline yayılmasıyla birlikte kabuklarından ve püsküllerinden yararlanılarak bunlardan türlü şekillerde bebek yapımı da farklı toplumlarda ortaya çıkmıştır.

Amasya Mısır Calazı Bebeği'nin adından da anlaşılacağı üzere temel malzemesi mısır calazı (kabuğu) ve püskülüdür. Mevsiminde toplanan calazlar kurutulur ve daha sonra kullanılmak üzere istiflenir. Kullanılacağı zaman ise ıslatılır ve tasarlanacak bebeğe göre kesim işlemi yapılır. Islak haldeyken kullanılan calazlar uygun elbise ve diğer bebek figürü kazandırıldıktan sonra 2 gün kurumaya bırakılır.

Manisa Folklorik Bebekleri: Manisa'nın Yunusemre ilçesinin Yunt Dağı çevresinin yöresel kıyafetleri baz alınarak tasarlanmış bebeklerdir. Manisa'da diğer yörelerimizden farklı olarak çok çeşitli malzemelerden bebek gövdesi hazırlanmaktadır. Bez bebek, kitre bebek, şişe gövdeli bebek gibi çeşitli tasarımlar söz konusudur. Bununla birlikte bebek tasarımlarında değişmeyen yegane özellik yöresel kıyafetlerdir. Söz konusu bebeklerin hem kadın hem erkek tasarımları mevcut olup kadınlar için yerel kıyafetler erkekler için ise efe kıyafetleri tasarlanır.

Dolgu malzemesi olarak pamuğun kullanıldığı bez bebeklerin kadın ve erkek formları mevcuttur. Bebeklerin yüzleri ise pamuğun kitreyle sıkılaştırılmasıyla oluşturulur. Bebeklerde yerel kıyafetler kullanılmakta olup söz konusu bebekler için dikkat çeken bir diğer nokta da "Manisa Bezi" olarak adlandırılan yerel dokumaların da bebeklerde kullanılan giysiler için tercih ediliyor oluşudur. Bu sayede hem yerel bir dokuma hem de geleneksel tekstil ürünleri tek bir objede bütünleşerek çok daha değerli bir hal almaktadır.

İbecik Bebeği (Burdur): Burdur'da Gölhisar ilçesinin bir köyü olan İbecik, geçmişte dokumacılığın yaygın olduğu ve bunun temel geçim kaynağı olduğu bir yerleşmedir. Zamanla dokumacılıktaki gerilemeyle yöre ekonomisindeki hareketlilik

de kaybolmuştur. Daha sonraları yöre dokumacılığının yeniden canlandırılmasıyla folklorik bebek üretimine de yönelinmiştir. Zira üretilen dokumalar, bebeklerin giysi tasarımında kullanılarak çift yönlü bir etkileşim sağlanmaya çalışılmıştır.

İbecik Bebeği esasında bir başka Coğrafi İşaret niteliğindeki ürün sayesinde ortaya çıkmış bir üründür. İbecik'te *İbecik Dastarı* da denilen *İbecik Bezi* dokumalarının Gölhisar Halk Eğitim Merkezi bünyesinde yeniden başlaması ve 20 tezgaha kadar çıkan sayıyla bu alanda bir canlanma yaşanmıştır. Hemen çoğu yerde olduğu gibi burada da yöresel kıyafetlerin giyimi terkedildiğinden söz konusu yerel dokumalar bebekler için folklorik kıyafetlerin tasarımında değerlendirilmiştir. *İbecik Bebeği*'ne asıl karakteristiğini kazandıran *İbecik Bezi*'nden yapılan üçetek giydirilmiş bebekler bu anlamda uzun soluklu bir uğraşının ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Profesyonel manada yaklaşık 5 yıldır üretilen *İbecik Bebeği*, maalesef henüz ciddi bir tanınma yakalayamamıştır. Söz konusu bebeğin Gölhisar'daki Kibyra Antik Kenti'nin turizme kazandırılması ile *Soğanlı Bez Bebeği*'ne benzer bir gelişme yakalanabileceği beklenmektedir. Günümüzde 50 cm.'lik bir *İbecik Bebeği* 200 ila 250 TL. arasında satılmakla birlikte 400 TL.'nin altında olmaması gerektiği belirtilmiştir. Zira bütünüyle el dokuması kumaşlarla hazırlanan kıyafetlerde sadece 1 bebek için 1 m. kumaş kullanılmaktadır. Bu da maliyeti artıran çok önemli bir hususdur.

Batman Ören Bebek: Karakteristik bebeklerimizden ismi ve de üretimiyle aynı zamanda elde ettiği başarılarla dikkat çekenlerden birisi de *Batman Ören Bebek*'tir. Bebeğin "Ören" isminin Batman'ın ünlü Hasankeyf ilçesinin dünyaca ünlü tarihi dokusuna atfen konulduğu belirtilmiştir. Bu noktada folklorik bir elemanla aynı zamanda yörenin yerel değerlerine işaret etmek adına çok başarılı bir isimlendirme yapıldığı ifade edilebilir.

Batman Ören Bebeği, iki farklı tipte yapılmaktadır. Bunlardan biri Anadolu'da oldukça yaygın olan bez bebek kalıplarının içerisinin pamuk ve elyaf

gibi malzemelerle doldurularak oluşturulmasıyla elde edilen giyim kuşamda ise salt Batman'dan ziyade genel olarak Anadolu kıyafetlerinin tercih edildiği bebek tipidir. Özellikle fuarlar, festivaller ve ulusal ölçekteki etkinlikler farklı yörelerin folklorik giyiminin tanınmasında referans olmaktadır. Diğer bir bebek tipi ise *Batman Ören Bebeği*'ne haklı bir şöhret kazandıran ve folklorik özellikte olan yüz ve elleri hamur, tutkal, kitre, nişasta, seramik çamuru, alçı kullanılarak hazırlanan bebeklerdir. Bu tipteki bebekler aynı zamanda Batman folklorunu yansıtacak şekilde hazırlanmakta ve zaman zaman geleneksel kıyafetlerden elde edilen kumaşlarla (40 – 50 yıllık kıyafetlerden elde edilen) hazırlanmaktadır. Kumaş olarak kutnu, basma, pazen yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Yine bu tipteki bebeklerin bir diğer özellikleri de Batman'daki geçmişte gündelik yaşama ait kesitler sunacak şekilde hazırlanıyor oluşudur. Bu açıdan bebeklerin folklorik özellikleri olduğu kadar belgesel özellikleri de söz konusudur. Günlük yaşamda sadece Batman değil Anadolu'daki yaşamdan kesitler sunulurken dericiler, dokumacılar, yemeniciler gibi farklı alanlardan zanaatkarlarla da işbirliği yapılmaktadır. Bundan başka farklı yörelere ait folklorik bebekler ve tarihten ünlü karakterler de *Batman Besi Bebeği* bünyesinde tasarlanmıştır; Nasrettin Hoca, Şahmeran gibi.

Batman tanıtımına büyük katkısı olan bebekler, 2002'de Ankara'da ve 2006'da yine Ankara'da düzenlenen Turizm Fuarı bünyesinde 1., 2014'te de 3. olmuştur. Bebeklerin bu başarısı hem sektör için hem de Batman'ın ve Batman kültürünün tanıtımında büyük rol oynamış ve folklorik bir bebeğin belli bir yörenin tanıtımında ne kadar etkili olabileceğinin somut bir örneği olmuştur.

Yöredeki mevcut duruma baktığımızda bebeğin üretimi, tanıtımı ve pazarlanması Batman'daki tek bir aile tarafından yapılmakta olup sürecin tüm aşamaları aile bireyleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Öte yandan ailenin halk eğitimi, usta öğreticilik adına projeleri söz konusu olup *Batman Ören Bebek* yapımını yörede yaygınlaştırma girişimleri söz konusudur. Bununla birlikte şimdiye kadar herhangi bir devlet desteği söz konusu olmamıştır. Bundan başka bir diğer sorun da sürecin her aşamasının uzun soluklu ve ince işçilik gerektiren el işi olması nedeniyle yeni nesil tarafından ilgi görmemesidir. Bu da çırak sorununu ortaya

çıkarmaktadır. Özellikle yoğun siparişlerin olduğu dönemde ihtiyacı karşılayamayan üretici aile, ihtiyaç duyulan iş gücü açığını aile bireyleri ile kapatmaya çalışmaktadır. Günümüzde aileye ait Batman'daki tek işletmede yıllık 1.000 kadar bebek üretilmektedir. Pazar açısından ele aldığımızda orta boyda bir bebeğin kompozisyonu ile birlikte olması gereken fiyat 75 TL. iken ne yazık ki çoğunlukla değerinin % 50 altında kalarak 35 ila 40 TL. arasında satılmaktadır.



Fotoğraf 694. Farklı Malzemelerle Hazırlanmış *Batman Ören Bebek* Örnekleri

Edirne Bebeği: Bebeğin gövdesi, içi elyafla doldurulmuş kumaşlardan oluşmaktadır. *Edirne Bez Bebeği* olarak adlandırılan bu çeşitte bebek yüzleri renkli kalemlerle çizilerek oluşturulmaktadır. Bebek saçları özellikle sarı orlondan yapılmaktadır. Bebek kıyafetleri ise oldukça renkli, yöresel kıyafetlerden

esinlenilerek oluşturulmaktadır. Saten ve pamuklu kumaşların ağırlıklı olarak kullanıldığı kıyafetlerde, el örgüsü giysi elemanları (Yelek, çorap gibi) da kullanılmaktadır. *Edirne Bez Bebeği*'nden başka yörede hazır plastik bebekler de kullanılmaktadır. Yine bu bebeklerde de özellikle yöresel etkiyi vurgulamak adına sarı saçlı bebekler tercih edilmektedir. Folklorik bebek kategorisindeki bu bebeklerde de kıyafetler yerel Trakya kıyafetlerini yansıtmaktadır.

Sektörel açıdan baktığımızda Edirne'de İŞKUR ve Halk eğitim Merkezi'nin işbirliğiyle Edirne Sosyal Dayanışma Merkezi atölyelerinde 5 aylık kurslarda *Edirne Bebeği* yapımı eğitimi verilmektedir. Atölyelerde ekseriyetle plastik bebek üzerinde çalışılmakta olup özellikle kadınlar tarafından yoğun ilgi görmektedir.

Aşhan Bacı Bebekleri (Malatya): Aşhan Bacı Bebeği, 2018 itibariyle 20 yıllık geçmişi bulunan bir bebektir. Bebeğin ismi geçmişte Malatya, Elazığ, Adıyaman yörelerinde yaygın olarak kullanılan fakat günümüzde büyük ölçüde unutulmuş bir kadın ismi olan "Aşhan"a ithafen konmuştur.



Fotoğraf 695. Tematik Tasarımlarda Kullanılan *Aşhan Bacı Bebekleri*

Aşhan Bacı Bebeği'nin iskeleti metalden, gövdesi bezden örülmüş elyaf dolgulu olup sadece bebeğin baş kısmı özel hamur malzemeden yapılıp daha sonra

polyester döküm yapılarak oluşturulmaktadır. Kıyafetlerde Malatya folkloruna sadık kalınarak yöresel kıyafetler kullanılmaktadır. Yine bebeklerde Yeşilyurt'ta dokunan ve damalı çarşaf olarak adlandırılan yerel bir dokumayla bebeklerin kıyafetlerinin tasarlanması planlanmaktadır.

Malatya'da 2009'dan beri Battalgazi Halk Eğitim Merkezi bünyesinde *Aşhan Bacı Bebeği* yapımı eğitimi verilmektedir. Kursiyerler bebek yapımında kazandıkları beceri sonrasında kendi yörelerinin giyim özelliklerini de bebek üzerinde kullanabilmektedirler. Günümüzde küçüğü 30 cm., büyüğü ise 40 cm. olmak üzere 2 boyda bebek üretimi yapılmaktadır. Bebeklere yoğun bir ilgi söz konusudur. Almanya ve ABD'ye sipariş üzerine bebek gönderilmiştir. 2018 itibariyle ortalama bir *Aşhan Bacı Bebeği* 50 TL. iken bunun en az 70 TL. olması gerektiği belirtilmiştir.



Fotoğraf 696. *Aşhan Bacı Bebeği* Örnekler ve Cevdet Bozdağ Atölyesinde Katılımcılara Tasarım Aşamalarını Gösterirken

Mudurnu Bebeği (Bolu): Mudurnu'da 1990'ların sonunda, temelde yöresel kıyafetlerin korunup gelecek nesillere aktarılası kaygısıyla ortaya konmuştur. Daha sonra faaliyet Mudurnu Halk Eğitim Merkezi bünyesindeki girişimlerle belli dönemlerde açılan kurslarla devam etmiştir. Bebeklerin gövdesi metal iskeletli ve sünger dolgulu, elleri kitreden, yüzü ise alçı dökümdür. Bu özellikleriyle *Mudurnu Bebeği* tasarımında pek çok malzemeden türlü şekillerde istifade edildiği

belirtilebilir. Bir *Mudurnu Bebeği*'nin yapımı 1 – 3 günü bulabilmektedir. Özellikle konulu / tematik bebeklerin yapımı daha uzun sürmektedir. Mudurnu'da da bir bebek veya kompozisyon tek seferde yapılmıyor olup her gün belli kısımları çalışılmaktadır. Örneğin; 1 gün boyunca sadece eller çalışılırken, bir diğer gün sadece kıyafetler çalışılmaktadır. Bu açıdan bir bebeğin yapım süresi değişkenlik göstermekle birlikte ortalama ayda 30 kadar bebek yapılabilmektedir. Bebekler ilk olarak ortaya konduğu yıllarda 35 – 40 cm. boylarındayken, son yıllarda genelde 30 – 35 cm. boylarında bebekler tasarlanmaktadır. Bebeklerin kıyafetlerinin tümü el yapımı olup geleneksel motifler (Bindallılar, iğne oyaları gibi) kullanılmaktadır. *Mudurnu Bebeği,* 2018 itibariyle 50 – 55 TL.'den satışa sunulmakta olup son 5 yıldır aynı fiyatla pazarda yer almaktadır. Folklorik bebek kategorisindeki *Mudurnu Bebeği* de maalesef gereği gibi tanıtılıp, Mudurnu'nun sembolü haline getirilememiştir. Alım gücü yetersizliği nedeniyle yöre halkından da beklenen talep olmadığından bu alanda büyük pazarlara açılınması bir zorunluluk teşkil etmektedir ki bu ancak etkili tanıtım ve de reklamlarla mümkündür. Günümüzde bu alanda faal olarak üretim yapan ve aynı zamanda Mudurnu Halk Eğitim Merkezi bünyesinde usta öğreticilik yapan bir kişi bulunmaktadır.

Sındırgı Bebeği: Sındırgı folklorunda önemli bir yeri ve buna bağlı köklü bir geçmişi olan bebeklerden olmakla birlikte ne yazık ki *Sındırgı Bebeği* de gerektiği gibi tanıtılamadığından hak etmiş olduğu yere taşınamamıştır. Bununla birlikte folklorik bebek niteliğindeki bu bebekler özellikle 2016'da açılan "Sındırgı Hanımeli Çarşısı" bünyesinde tanıtılıp, ticari hayata dahil edilince, son 2 yıldır *Sındırgı Bebeği*'ne olan talep çok büyük ölçüde artmıştır.

Geçmişte yöresel kıyafetler giydirilmiş bebekler, mutlaka her genç kızın çeyiz sandığına koyulurken sonraları bu gelenek büyük ölçüde terkedilmiştir. Bu gelenekten hareketle Sındırgı'dan 4 kadın girişimci, folklorik bebekleri önce hobi olarak daha sonra ise gördüğü ilgiyle ticari hayata sokarak bugünkü pozisyona taşımayı başarmışlardır. Öte yandan bugün gelmiş olduğu nokta, *Damal* ve *Keles Bebeği* ile kıyaslandığında, hala çok gerilerdedir.



Fotoğraf 697. *Sındırgı Bebeği* ve Bu Bebekten Esinlenilerek Tasarlanan Anahtarlıklar

Sındırgı Bebeği'ni yapısal olarak incelediğimizde; bebek gövdesini hazır plastik bebekler oluşturmaktadır. *Sındırgı Bebeği*'nin temel karakteristiğini ise yöresel kıyafetler oluşturmaktadır. Yöre folklorunda özel günlerde hala giyilen Yörük kıyafetleri, bebeklerin temel giyim – kuşam elemanlarıdır. Sındırgı'ya bağlı Kınık, Mumcu, Hisaralan Mahallelerinde hala özel günlerde giyilen bu kıyafetler, bebekler özelinde ticari hayatta yer almışlardır. Bununla birlikte Sındırgı yerel yönetiminin turizm odaklı yatırımlara ağırlık vermeleri kapsamında hayata geçirilen Sındırgı Hanımeli Çarşısı ile bebekler turistlerce daha kolay erişilebilir bir hal almıştır. Gördüğü yoğun ilgi sonrası bebeklerde yeni tasarımlara da yönelinmiştir. Örneğin folklorik bebeklere Yörük hayatını temsil eden, gündelik yaşamdan kesitlerle tematik bir değer de kazandırılmıştır. Hamur açma, yemek pişirme, kışa

hazırlık gibi faaliyetler tasarılar arasında sayılabilir. 2018 itibariyle 30 – 45 TL. arasında satılan *Sındırgı Bebeği* bu haliyle değerinin altında pazarda yer almaktadır.

Niksar Bebek: Bu bebek de folklorik bebekler kategorisinde değerlendirebileceğimiz bebeklerdendir. Bebeklerin gövdesi çok çeşitli malzemelerden (Kitre bebek, bez bebek, alçı dökme yüzlere sahip bebekler gibi) hazırlanabilmektedir. Ağırlıklı olarak Tokat folklorik kıyafetlerine bağlı kalınsa da esasında Orta Karadeniz'den pek çok yörenin geleneksel kıyafetleri ile tasarlanmış bebekler söz konusudur. *Niksar Bebek*, model olarak tek bir manken şeklinde tasarlanabildiği gibi tematik kompozisyonlar da bulunmaktadır.



Fotoğraf 698. Tokat Yöresi Kıyafetleriyle Tipik *Niksar Bebek* Örnekleri

Niksar Bebek ilk olarak 2007'de Songül Köksalan tarafından tasarlanmış ve devamında gördüğü ilgiyle yörenin sembol ürünlerinden biri haline gelmiştir. İlk olarak gövdeler kitre – pamuk tekniği ile yapılırken, kitrenin maliyetli bir ürün olmasıyla bu malzeme terkedilmiş ve bez bebek ağırlık kazanmıştır. Kitre bebekler

yapıldığında tematik tasarılar da söz konusuyken bez bebekler de daha ziyade model olarak çalışılmaktadır. Niksar Bebek için belli bir boy sınırı bulunmamakta, 10 cm.'den 1 m.'ye kadar değişen çeşitli büyüklükte bebekler tasarlanmaktadır. Yöre folkloruna sağdık kalınarak Niksar yöresi kıyafetleri çalışılmaktadır. Kıyafetleri hazır olduğu taktirde 15 cm.'lik bir bebek yaklaşık 1 günde yapılabilmektedir. Bununla birlikte kıyafet tasarımları çok daha uzun bir süreci kapsamaktadır.

Günümüzde Niksar'da bir atölyede *Niksar Bebek* üretimi devam etmektedir. Bununla birlikte yöre folklorik bebek üretiminin en dikkat çekici noktası ise bebeği ilk tasarlayan Songül Köksalan'ın engelli bireylerin de toplum hayatına ve üretime dahil edebilme gayesiyle bu çalışmayı başlatmış oluşudur. Bu açıdan söz konusu faaliyet ve ortaya konan ürünler sadece Niksar ölçeğinde değil Türkiye çapında emsal niteliğinde bir uygulama ve ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yukarıda sayılan ve her biri Coğrafi İşaret niteliğindeki bebeklerimiz dışında bu alanda sınırlı da olsa kayda değer çalışmaların söz konusu olduğu yörelerimiz de bulunmaktadır. Bu durumu da örneklerle izah edecek olursak; ilk olarak 2010'da başlayan *Zile (Kayseri) Bebeği* adıyla Develi Halk Eğitim Merkezi bünyesinde yapılan tasarımda yerel kıyafetlerle (Özellikle kaftan entarili) donatılmış bebeklerin *Soğanlı Bez Bebeği*'nin ardından Kayseri'nin ikinci sembolik bebeği olması planlanmıştır. Fakat el yapımı kıyafetlerle bebek maliyetlerinin artmasıyla devamı gelmemiştir. Düzköy (Trabzon)'de 2005 yılından beri yapımı devam eden *Düzköy Folklorik Bebeği* de benzer şekilde yöre folklorunu tanıtıcı özelliktedir. Benzer şekilde *Kars Kağızman Bebeği*'de özellikle *Maraş İşi Bindallı* kıyafetleri ile dikkat çekmekte olup ilk başlarda yurtiçi ve yurtdışında büyük ilgi görmüş olsa da bu alakanın devamı gelmemiştir. Nitekim el işi ve zahmetli kıyafetler nedeniyle maliyeti oldukça artan bebekler beklenen sürekliliği gösterememiştir. Rize'nin folklorik kıyafetlerinin tanıtılmasında büyük rol oynamış olan *Fadime Bebek*, Şırnak folklorunu tanıtan *İdil Berivan Bebek*, Emirdağ folklorunu tanıtan *Emirdağ Sayalı Bebek* (Afyonkarahisar) ve ekstrem bir örnek olarak da Artvin folklorunu tanıtıcı olan *Arhavi Taş Bebeği* verilebilecek örneklerden en popüler olanlarıdır. Bunlardan başka bireysel girişimlerle de bu alanda önemli başarılar elde edilmiştir. Türkiye'den

bu duruma birkaç örnek verecek olursak Hopa Halk Eğitim bünyesinde "Hopa Bebek / Hopa Örgü Bebek", Sivas'ın İmranlı ilçesi Karacaören Köyü'nden folklorik kıyafetli ve tahta gövdeli bebekleriyle adını duyuran Gülizar Sağlam'ın yaptığı ve kazandığı popülerlikle yurtdışına dahi gönderdiği bebekler sayılabilir. Benzer şekilde Osmaniye'nin Kadirli ilçesinden Reşide Gürlek'in geçmişe yönelik gündelik hayatlardan kesitler sunan bez bebek kompozisyonları kayda değer bir diğer örnektir.



Fotoğraf 699. Çeşitli Folklorik Bebek Örneklerinden *Kars Kağızman Bebeği* (Solda) ve *Harran Bebek*

6.11.4. Bebekçilik Sektöründeki Problemler:

Bu alanda ilk olarak dikkat çekilmesi gereken 2 nokta vardır. Bunlar; tanıtım ve pazarlama; diğer de ürün kalitesi ve kullanılan malzemelerdir. Sektörün, ki esasında Türkiye'de hala başlı başına bir bebekçilik sektöründen bahsetmek pek mümkün olmasa da, tanıtım ve pazarlamadaki sorunu ve/veya eksiği temel bir ironiyi de bünyesinde barındırmaktadır. Nitekim Türkiye, bireysel veya ekip olarak katılmış olduğu sergi ve müsabakalarda bebekleriyle çok defa iyi derecelerde ödüller alarak dikkat çekmiştir. Bu başarılara rağmen yurtiçi ve yurtdışında özellikle de koleksiyonerlere yönelik prestij ürünler olarak bebeklerimiz gereği gibi

tanıtılamamış, öne çıkartılamamıştır. Oysaki uluslararası müsabakalar Türk bebeklerinin bu alanda yüksek bir potansiyeli haiz olduğunu çok açık bir şekilde göstermiştir. Bu noktada da etkili tanıtım ve bunu takip eden süreçte pazarlama pek çok alt ve üstyapı çalışmasını gerektirmektedir. Ayrıca konunun akademik açıdan da fazlaca ele alınmadığı ve bu alanda ciddi bir bilgi birikimi yoksunluğu olduğunu da ifade etmek gerekir. Milli bebek ve bebekçilik literatürümüzdeki zayıflık yanı sıra ne yazık ki Türk bebekleri uluslararası literatürde de gereği gibi yer edinememiştir. Daha önce de belirtildiği gibi uluslararası pek çok yarışmada boy göstermiş akademisyen, sanatçı ve ustalarımız büyük başarılar elde ederek yurda dönmüşlerse de maalesef buna paralel olarak Türk bebekleri uluslararası sanat ve folklor literatüründe aynı şekilde kendini gösterememiştir. Bu açıdan konuyu akademik boyutta ve de multidisipliner çalışmalar odağında ele almak bir zorunluluk halini almıştır.

Ne yazık ki Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünlerimiz içerisinde en düşük bütçeli, niteliksiz malzemelerin en fazla kullanıldığı ve de ucuz iş gücüyle özensiz ürünler en fazla bebekçilik kategorisindeki ürünlerimizde karşımıza çıkmıştır. Folklorik bebek üreticilerinin büyük bir kısmı ürünlerini turistlere yönelik üretmekte ve bu noktada yenilik arayışına girmemektedir. Oysaki sadece turizme yönelik bir hatıra eşya misyonuyla söz konusu bu alanda gelişme beklenemez. Farklı kitlelere yönelik farklı tasarıların da yapılması bu alanda sağlanacak kazancın artırılmasında büyük önem taşımaktadır. Kaliteli malzemelerle ve tamamiyle yerli ürünlerle donatılmış bebeklerle koleksiyonerlere yönelik üretimlerin de gerçekleştirilmesi gerekir. Bu sayede turizmden ayrı olarak diğer pazarlara girmek de mümkün olacaktır. Yine sıklıkla ifade edildiği üzere, özellikle de folklorik bebekler için, bunların bir oyuncak olmadığı vurgulanmaktadır. Yetişkinlere hitaben tasarlanıp ortaya konan bu ürünlerde kaliteli ürün yanı sıra orantının çok iyi ayarlanması, eğer ki tematik tasarımlar yapılıyorsa mutlaka aslına sadık kalınarak her şeyin uygun bir ölçekte küçültülmesi gerekmektedir. Bu tip bebeklerde veya tasarımlarda abartılı ölçülerden mutlaka kaçınılmalıdır. Zira koleksiyon amaçlı bebeklerle eğlence amaçlı bebekleri birbirinden ayıran en önemli faktörlerden birisi de budur. Türkiye'de

malzeme konusunda olmasa da bebek ölçülerinde ekseriyetle oranlara dikkat gösterilmektedir.

Bebek denildiği vakit şüphesiz ilk etapta akla folklorik kıyafetlerin giydirildiği hazır bebekler gelmektedir. Bununla birlikte bebek kavramının çok geniş bir çeşitliliği barındırdığı daha önceki bölümlerde izah edilmiştir. Zira biblolar ve heykeller de bir çeşit bebektir. Ne yazık ki folklorik bez bebeklerimizde olduğu gibi bu ürünlerimizde de ciddi özensizlikler ve düşük malzeme ve işçilik kalitesi karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; porselen, seramik, döküm (mum, alçı gibi) bebeklerde ve biblolarda en önemli nokta boyalarla yapılan desen verme / dekorlamadır. Boyanarak belirtilen kıyafet ve aksesuarlar mutlaka belirtilmek istenen yörenin giyim kuşamına göre seçilmelidir. Gerek motifler gerekse seçilecek renkler geleneksel Türk giyim kuşamından özellikler taşımadığı sürece söz konusu ürünlerin hem turistik hem de konumuz olan Coğrafi İşaret kapsamında herhangi bir değeri söz konusu olmayacaktır. Bununla birlikte porselen ve alçı tasarılarda da özensizlik, çoğu turistik yöremizde tesadüf edilen kalitesiz ürünler bu alandan beklenen kazancın sağlanamaması önündeki en büyük engellerin başında gelmektedir. Bu konuyu milli kahramanlarımızdan biri olan Çanakkale Savaşı'nın önemli şahsiyetlerinden Seyit Onbaşı (Seyit Ali Çabuk)'yı betimlemeye çalışan örneklerle izah edecek olursak Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü Kitre Bebek Ustası Canan Kırmızı tasarımı incelendiğinde aslına birebir sağdık kalınarak yapıldığı görülmektedir. Tasarımda tarihi vesikalardan yararlanılarak Seyit Onbaşı'nın yüz hatları, kıyafetleri ve taşıdığı mühimmat ile olan orantısı dikkate şayan bulunmuştur. Sağdaki alçı döküm örnek ise 2008 yılında Çanakkale'deki tarihi Aynalı Çarşı'dan temin edilmiştir. Alçı dökümü son derece başarısız olan bu örnekte, metal iskelet yer yer alçı dökümden taşmış ve renklendirme ise hem ince işçilikten yoksun hem de kalitesiz malzemeyle yapılmıştır. Ayrıca yine bu alçı örnekte tarihi vesikalardan yararlanılmadığı da anlaşılmaktadır. Zira Seyit Onbaşı, daha sonra özel olarak bu mühimmatı taşırken verdiği pozda kepli değildir. Yine orijinal fotoğraftan da anlaşıldığı üzere, oldukça ağır bir mühimmatı taşırken tasarlanacak bir figürün kamburlaşması normaldir. Fakat alçı örnekte, herhangi ağır bir yük taşındığı hissiyatı söz konusu değildir. Maalesef ki pek çok ürün de olduğu gibi tarihe mal olmuş, yeri

doldurulamaz kimseler dahi özensiz bir ticari meta haline getirilebilmektedir. Sonuç olarak ise bebekçiliğin ne kadar zor ve de meşakkatli bir el sanatı olduğu, ne amaçla tasarlanırsa tasarlansın her aşamasının çok ciddi bir akademik araştırma getirdiği ve köklü bilgi birikimi gerektirdiği anlaşılmaktadır.



Fotoğraf 700. Solda Seyit Onbaşı'nın *Türk Belgesel (Kitre) Bebek* Modeli ve Sağda Alçı Dökümden Yapılmış Bir Başka Modeli

Prestij ürün kapsamında değerlendirilecek bebeklerimizde özellikle baş ve eller için porselen ve seramik gibi malzemeler kullanılabileceği gibi tüm gövde de porselenden olabilir. Bu noktada özellikle Türkiye'nin önemli porselen üretim merkezleri ve prestijli markalardan destek alınabilir. Bütünüyle porselen bebekler (biblolar) işlenirken yine yerel motifler, renkler kullanılarak ürüne folklorik değer kazandırılabilir. Dünyada bunun pek çok örneği mevcut olup hemen hepsi ülkelerin prestijli ürünleri arasında sayılmaktadır. Rusya'nın *Gzhel Porseleni* ve bundan yapılan bibloları, Hollanda'nın klompenli ve yel değirmeni desenli porselen bebekleri akla ilk gelenlerdir. Benzer şekilde Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış olan ve dünyaca ünlü *Kütahya Porselen*'den *Kütahya Porselen Folklorik Bebek* tasarımı yapılabilir. Böylece Kütahya'ya özgü bir ürün olan porselene bir başka yerel değer kazandırılarak kültürel değerlerin ekonomiye kazandırılmasında örnek teşkil edebilir.

Kütahya'nın yerel giyimi örnek alınarak tasarlanan porselen bebeklerin buna göre dekorlanması sağlanarak porselen bebeklere folklorik bir değer de kazandırılabilir. Benzer şekilde *Yıldız Porselen*'de de saray kadınları, yine saray motifi kumaşlardan esinlenilerek *Porselen Saray Bebekleri* tasarlanabilir.

Oyuncak müzelerinden ayrı olarak bebek müzelerinin ya da oyuncak / etnografya müzeleri bünyesinde ayrı bir ünite olarak bebek koleksiyonu oluşturulması pek çok açıdan büyük önem taşımaktadır. Bu sayede hem bebekçiliğimizin gelişim safhası kayıt altına alınmış olacak hem de milli giyim kuşamımızın minyatür versiyonları bir veri bankası niteliğinde korunmuş olacaktır. Örneğin günümüzde *Soğanlı Bez Bebeği*'nin ilk örnekleri niteliğindeki tahta iskeletli ve daha sade görünümlü bebekleri arşivlerde bulunmamaktadır. Başlı başına bir bebek müzesinin tesis edilmesindeki avantajın sıklıkla ifade edildiği gibi milli giyim – kuşamın arşivlenmesi açısından büyük önem taşıyacak olmasıdır. Müzecilikte tekstil ürünlerinin usulüne uygun bir şekilde korunup saklanması, tüm koleksiyonlar içerisinde en zahmetli ürün grubunu oluşturmaktadır. Bu nedenle pek çok tekstil ve dokuma örneği bilimsel açıdan incelemek bir yana teşhir amacıyla bile vitrinlere konamamaktadır. Oysaki bebeklerle bu husus bir açıdan da olsa telafi edilebilir. Orijinali ile aynı ve büyük ölçüde benzer (Zira bazı dokumalar hakkında birkaç kaynakta adı geçmesi dışında herhangi bir bilgi söz konusu değildir.) dokunan kumaşlar birebir ölçüleriyle küçültülerek tasarlanacak kıyafetler bebekler üzerinde teşhir edilebilir. Hatta bu vesileyle bir milli kıyafet kronolojisi dahi oluşturulabilir. Geçmişteki dokumaların ve bunlardan elde edilen kıyafetlerin bebekler aracılığı ile yeniden tanıtılmasına en somut örnek ise Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü bünyesinde Üsküdar Belediyesi tarafından da desteklenmiş olan "Osmanlı Saray Sultanları Bebek Koleksiyonu" projesi kapsamında hemen her ayrıntıda orijinaline sadık kalmaya çalışılınarak kitre bebekten modeller üzerinde dönemin saray giyim – kuşamı yansıtılmıştır. Benzeri çalışmalar Selçuklular Döneminden Cumhuriyetin ilk yıllarına ve takip eden yıllarda da değişen moda anlayışını yansıtacak şekilde (1970'lerin 1980'lerin modası gibi) bir kronolojik kreasyon oluşturulması sadece müzecilik veya turistik açıdan değil akademik açıdan da büyük bir boşluğu dolduracak mahiyette olacaktır.

Türkiye'nin farklı noktalarından farklı tipte bebeklerin yapım süreci ve sektörel durumun analizi yapılırken ustaların refah düzeyi ve beklentileri de ele alınmıştır. Bu noktada neredeyse sıkıntılar yöre fark etmeksizin büyük ölçüde ortaktır. Ustaların ilk etapta beklentileri gelecek kaygısından kurtulmaktır. Sosyal güvencelerinin olmayışı, düzenli bir gelir elde edemeyişleri, kazancın ekseri kadınların ve de ustaların ek bir geliri olarak değerlendirilmesinden ötürü profesyonel manada sektörleşememe gibi unsurlar, temel idari ve mali sıkıntılar olarak sıralanmıştır. Ustaların büyük bir kısmı yurtdışındaki fuarlara ve sergilere katılmada gönüllüdür. Fakat bu noktada da devlet desteği olması gerektiği vurgulanmıştır. Yurtdışındaki etkinlikleri, bebekçiliğe verilen önemi ve gerek devletin gerekse hayırsever işadamlarının bu alanda çalışanlara verdikleri destekleri bildiklerinden, Türk bebek ustaları da bu uygulamaları yerinde görerek tecrübe etmek istemektedirler. Bu noktada yurtdışından meslektaşlarıyla etkileşimde olmak istemeleri umut verici bir husustur. Öte yandan çoğu yabancı dil engeli olan, maddi açıdan böyle bir yükün altına girmesi mümkün olmayan, uluslararası etkinlik takvimini yakından takip edemeyen usta ve sanatkarlarımızın bu gibi istekleri devlet ricalince bir vazife olarak addedilmelidir. Bu noktada da etkinlik takvimi İl Kültür Turizm Müdürlükleri tarafından ilan edildikten sonra her sene değişik yörelerden farklı ustalar uluslararası etkinliklere taşınmalı ve hem kendi bakış açılarını geliştirme fırsatı verilmeli hem de Türkiye'nin adı bu alanda daha fazla duyurulmalıdır. Aksi taktirde bebeklerimiz sadece birer turistik ürün olmaktan öteye geçemeyecektir ki bu da sektör için istenmeyen bir durumdur.

Özellikle kırsal kesimdeki kadın iş gücüne işlerlik kazandırma adına bebekçilik, sınırlı altyapı ve düşük bütçeyle hayata geçirilebilecek bir sektördür. Bununla birlikte istihdam noktasında dikkat çekilmesi gereken bir nokta da bebek üretiminin sadece kadınlara yönelik bir iş kolu olarak görülmemesi gerektiğidir. Nitekim bu alanda faaliyet gösteren pek çok erkek sanatkar, usta öğretici ve de girişimci bulunmaktadır. Bu açıdan söz konusu faaliyet kadın – erkek herkesin dahil olabileceği bir üretim sektörüdür. Buradan yola çıkarak da hapishanelerde, yetiştirme yurtlarında ve sığınma evlerinde kadın – erkek farkı gözetilmeksizin bebek yapımı

teşvik edilebilir. Bu sayede de farklı yörelerden pek çok kişinin bir arada bulunduğu böyle umumi ortamlarda, kişilerden kendi yörelerine özgü giyim kuşam ve de davranış biçimlerini canlandıran kompozisyonlar tasarlamaları beklenerek faaliyete sadece maddi bir gelir kapısı olarak değil manevi açıdan da yaklaşmaları sağlanabilir.

Çoğu üründe olduğu gibi bebeklerde de, özellikle de folklorik bebeklerde, ürün çeşitlemesine gidilmesi gerekir. Özellikle temel hedef kitlesini turistlerin oluşturduğu bu sektörde değişken özellik gösteren turist kitleleri göz önüne alınarak ürün çeşitlemesine gidilmelidir. Örneğin; her ziyaretçi ve de çoğu erkek turist seyahati müddetince elinde veya çantasında 40 – 50 cm.'lik bir bebeği taşımak istemeyebilir. Hatta bu boyutlarıyla bir kişi en fazla 1 veya 2 bebek alacaktır. Bunun için folklorik bebeklerin magnet ve anahtarlık gibi daha küçük formlarda tasarımı söz konusu olabilir. Böylelikle çok daha geniş bir ziyaretçi kitlesine hitap edilebileceği gibi bir kişinin tek seferde 4 – 5 kadar ürün alması mümkün kılınabilir. Ürün çeşitlemesi kapsamında bebeklere sadece bir vitrin süsü malzemesi olmaktan başka mutfakta, banyoda veya evin çeşitli yerlerinde kullanılabilecek fonksiyonel özellikler kazandırılabilir. Örneğin bebeklerinin kendisine eklenen parçalarla veya doğrudan doğruya tasarım aşamasındayken askılık, vazo, sepet, saksı, kalemlik gibi formlarda tüketiciye sunulabilir. Örneğin; *Damal Bebekli Kalemlik* bu noktada emsal teşkil edecek bir ürün olmuştur. *Soğanlı Bez Bebeği* ve *Sındırgı Bebeği* için de benzer uygulamalar söz konusu olmuştur.

Bebekçilik ile ilgili son olarak belirtilesi gereken bir nokta da bu alandaki bilgi birikimi yoksunluğudur. Konu, bu zamana kadar sadece üniversitelerin Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesindeki ilgili alanlardan araştırmacılarca ve de Folklor Araştırmacıları tarafından değerlendirilmiştir. İstisna olarak konuya özel alaka duyan birkaç kişiden başka bu konu maalesef ele alınmamıştır. Oysaki Türk bebeklerinin taşıdığı değer ve fonksiyonel rolü göz önüne alındığında tarih, sosyoloji, coğrafya, psikoloji, pedagoji, arkeoloji, sanat tarihi, moda tasarım ve tekstil mühendisliği alanlarından araştırmacıların da konusunu teşkil etmektedir. Buna ilaveten

multidisipliner bir çalışmanın hali hazırda bulunmadığı bu alan etnobotanik ve etnocoğrafya kapsamında da irdelenmesi gereken bir konudur.

6.11.5. Coğrafi İşaret Kapsamında Yapılması Gerekenler:

Günümüzde bebekler, özel bir sanat dalı olmasının yanı sıra geleneksel giyim kuşamın devamlılığını sağlaması açısından çok özel bir yere sahip olmakla beraber ülkemizde ne yazık ki iktisadi hayatta turistik bir eşya ve ev dekor ürünü olmasının ötesine pek geçememiştir. Oysaki özellikle folklorik bebeklerimizin taşıdığı misyon konunun bir de Coğrafi İşaret boyutuyla ele alınması ile daha da kapsamlı bir hal almıştır. Bu noktada Coğrafi İşaret olan ve de olabilecek bebeklerin kendisi ve sektörle ilgili olarak yapılması gerekenleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- İlk olarak pazarlaması yapılacak ve de özellikle Türkiye'yi temsil edecek bebeklerle ilgili genel değerlendirmelerle başlayacak olursak bebekçilik ile ilgili sektör ve envanter bilgisine ihtiyaç olduğu belirtilmelidir. İlk etapta sürekli olarak üretimi yapılan ve bu noktada belli bir arz – talep dengesini yakalamış bebeklerin tespit edilmesi gerekmektedir. Halk Eğitim Merkezleri bünyesinde geçici bir süreyle açılan kurslar kapsamında, her ne kadar bebekler kısa süreli bir popülarite elde etmiş dahi olsalar, ilk etapta Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilmemelidir.

- Coğrafi İşaret olabileceği tespit edilen bebeklerin ise ilk etapta yöredeki altyapı durumu çok net bir şekilde tespit edilmelidir. Üretici sayısı, yıllık üretim miktarı, varsa ihracat durumu, model sayısı, üretim maliyeti ve girdilerin tespiti, girdilerden ithal olanlar varsa bunların belirtilmesi, sektörel sorunlar ile bunlara yönelik alınan tedbirler Coğrafi İşaret müracaatından önce bilinmesi gereken temel konuları oluşturmaktadır.

- Türk bebekleri özellikle Coğrafi İşaret kapsamına alınan ya da alınması planlanan bebekler, olabildiği kadar diğer Coğrafi İşaretlerle donatılmalıdır. Bu sayede günümüzde piyasa değerinin çok altında satılan ve maalesef

çoğunlukla da ithal malzemelerle (çoğu kumaş ve boncuklarda olduğu gibi) giydirilen bebekler, daha yüksek fiyattan alıcı bulabilecektir. *Şile Bezi, Antep Kutnusu, Buldan Bezi* bu noktada akla ilk gelen Coğrafi İşaret niteliğindeki dokumalardır. Dokumalara ilave olarak *Gaziantep Yemenisi, Görece Nazar Boncuğu, Gerede Deri İşleri* gibi Coğrafi İşaret olan veya olabilecek ürünlerle donatılmasıyla milli bebeklerimiz çok daha prestijli ürünler olarak dünya bebekleri arasında yerlerini alacaktır.

- Daha öncede belirtildiği üzere bebeklerin en önemli rol oynayacakları alanların başında milli giyim – kuşamın yaşatılarak gelecek nesillere aktarılmasındaki anahtar rolü gelmektedir. Bunun için eğer tarihe mal olmuş ve günümüzde neredeyse bütünüyle ortadan kalkmış kumaş ve tekstil ürünleri için müzeler, tarihi vesika niteliğindeki fotoğraflar, seyahatnameler çok önemli kaynaklardır. Bunlardan yararlanılarak birebir tasarlanacak kıyafetler bebekler vasıtasıyla hem arşiv niteliğinde birer kayıt olacak hem de bir süreklilik sağlanacağından bu durum ticari hayata yansıyacaktır. Ayrıca günümüzde pazar değeri yabancı bebeklerle kıyaslanamayacak derecede düşük olan bebeklerimiz bu sayede çok yüksek fiyatlarla ilgililerce talep görecek prestij ürünler olarak ulusal ve de uluslararası pazarlarda yer alacaktır. Bu sebeple Coğrafi İşaret olacak bebeğin giyim kuşam elemanları ve bunların elde ediliş biçimleri en ince ayrıntısına kadar belirtilmelidir. Ayrıca geleneksel takılar (Ziynet), yemeni, terlik, nalınlar, tasarlanacak kompozisyona göre kullanılan aletler (Testi, helke, kirmen / öreke, dirgen, anadut gibi) bu kapsamda verilebilecek birkaç örnektir. Böyle bir çalışma Coğrafi İşaret uygulaması noktasında da yerel dokumalar, deri işleri ve takılar gibi her biri birer Coğrafi İşaret niteliğindeki ürünün bebekler özelinde toplanarak teşhir ve de pazarlanmasında büyük yarar sağlayacaktır. Ancak bu gibi pek çok Coğrafi İşaretle donatılmış kendisi de bir Coğrafi İşaret olan bebeklerimiz uluslararası camiadaki benzerleri gibi prestij bebekler kategorisine girebilecek ve hakkettiği değerden alıcı bulacaktır.

- Bebekçilik, özellikle de folklorik bebek yapımı ve de ticareti Türkiye'de son yıllarda çok hızlı bir şekilde gelişmiş ve de çeşitlenmiştir. Özellikle kitle iletişim araçları sayesinde bu konudaki bilgi birikimi kısa sürede hızla yayılmış ve bebek üreticileri yoğun bir etkileşim içine girmişlerdir. Fakat bu hızlı gelişme ve de yaşanan çeşitlilik, konuyla ilgili bir organizasyonu günden güne daha da zorunlu kılmaktadır. Bebeklerde kullanılan malzemeler, bunların insan sağlığına olan etkileri, folklorik bebekler için geleneksel kıyafetlerin doğru yansıtılıp yansıtılmadığı gibi daha pek çok husus için bir üst merciinin mutlaka tesis edilmesi gerekmektedir. Söz konusu kurum, aynı zamanda ulusal ve uluslararası faaliyetleri takip ve tertip hususunda da sorumlu olmalıdır. Coğrafi İşaret noktasında ise böyle bir üst merciinin varlığı hem denetleme, hem de denetleme sonuçlarının sağlıklı bir şekilde işlenmesi noktasında büyük ölçüde etkin rol üstlenebilir. Bu açıdan söz konusu faaliyet için dönüşümlü olarak Türkiye'de faaliyette olan 12 Olgunlaşma Enstitüsü görevlendirilebilir.

- Son olarak tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün için üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir husus da logo tasarımı ve de kullanımıdır. Ne yazık ki logo konusunda en zayıf olunan ürün grubu bebeklerdir. Türkiye'de yapılan bebeklerin çok büyük bir kısmında günlük hayattan kesitler ve yöre folkloru yansıtıldığı için özellikle yapıldığı yörelerle bütünleşik bir logo ile ticari hayatta yer almaları büyük önem taşımaktadır.

Kaynak Kişi ve Kurumlar:

Türk Kitre (Belgesel) Bebeği:
Nimet Demirbağ Sanlıman: 66 Yıllık Usta ve Sanatkar
Canan Kırmızı: İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü
Naciye Aksakaloğlu: İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü
Türk Taş Bebeği:
Özlem Sadıkoğlu: 12 Yıllık Usta Öğretici (BELMEK / Ankara)
Ayfer Yılmaz: Adana Olgunlaşma Enstitüsü Sanat Tasarım Atölyesi Alan Şefi

Damal Bebeği:

Fidan Atmaca: 57 Yıllık Usta

Soğanlı Bez Bebeği:

Ayşe Ablak: 35 Yıllık Usta

İsmail Ablak: Soğanlı Köyü Muhtarı

Yenihan Bebekleri:

Yıldızeli Halk Eğitim Merkezi Müdürü: Nihat Kartal

Gülay Lale: 12 Yıllık Usta

Batman Ören Bebek:

Hamdullah Güneş: 20 Yıllık Usta

Süleyman Güneş: 20 Yıllık Usta

Mecitözü Folklorik Bebeği:

Günay Teke: 19 Yıllık Usta Öğretici

Adıyaman Besi Bebeği:

Zahide Durmaz Akar: 25 Yıllık Usta

Manisa Folklorik Bebekleri:

Nilgün Beşirik: Manisa Merkez Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı

Mudurnu Bebeği:

Fatma Mercan: 20 Yıllık Usta Öğretici

Aşhan Bacı Bebekleri:

Cevdet Bozdağ: 20 Yıllık Usta

Züleyha Bozdağ: 8 Yıllık Usta

Hitit Bebek:

Çorum Bahçelievler Meslek ve Anadolu Lisesi:

El Sanatları Teknolojisi Alan Şefi Necla Kavukçu: 23 Yıllık Öğretmen

El Sanatları Teknolojisi Öğretmeni Hacer Gülşen Kavukçu: 21 Yıllık Öğretmen

El Sanatları Teknolojisi Öğretmeni Necla Kazancı: 21 Yıllık Öğretmen

Niksar Bebek:

Songül Köksalan: 10 Yıllık Bebek Ustası

Bölümle ilgili başvurulan diğer kurumlar ve uzmanlar:

Ümmühan Kazanç: 2014'ten günümüze değin Freelance Sanat Editörü ve Sanat Danışmanı. Kişisel Blog: http://ummuhankazanc.blogspot.com.tr/ (Son erişim: 03.03.2018).

Ayhan Çetin: 29 Yıllık Tasarımcı

Nazmiye Çetin: 29 Yıllık Tasarımcı

Çetin çifti aynı zamanda "Çetin Kültür Köyü Müzesi"nin sahibi ve tasarımcısıdırlar.

Hasan Basri Uluğ: Ressam. Çubuk Şehir Müzesi'nde yer alan Ankara Savaşı Canlandırması tasarımcısıdır. 1/25.000 ölçekli savaş meydanında 10 binin üzerinde maket tasarımı vardır.

Ankara Rahmi M. Koç Müzesi:

Mine Sofuoğlu: Müze Yöneticisi

İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü

Adana Olgunlaşma Enstitüsü

Yıldızeli Halk Eğitim Merkezi

Alman Bebekleri: Engel – Puppen (Rödental)

https://dollreference.com/index.html

http://www.historyofdolls.com/

(Son erişim: 09.09.2018)

6.12. Coğrafi İşaret Kapsamındaki Diğer Ürünler

Bu bölümde herhangi bir kategoriye dahil edemediğimiz, bununla beraber kendi içerisinde alt başlıklar halinde incelediğimiz ürünler yanı sıra, yabancı ülkelerin Türk Patent ve Marka Kurumu'na müracaat ederek Türkiye'de de tanınırlık kazandırdıkları 6 ürün ve son bölümde de konunun tartışmalı olduğuna inandığımız "Hayvanlar" bölümü yer almaktadır.

Kangal Balıklı Kaplıcası: Kangal Kaymakamlığı'nın müracaatı sonrasında 2002'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Söz konusu bu Coğrafi İşaret, türlü açılardan tartışmalı bir konudur. Konunun başta itiraz edilecek hususu Coğrafi İşaret dosyasında belirtilen su özellikleridir. İçecekler bölümünde de bahsedildiği üzere AB kapsamında sular (Kaynak, maden suları) Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilemeyecek ürünler olarak belirtilmiştir. Fiziksel özellikleri belirtilen balıkların ise Coğrafi İşaret kapsamına alınması mümkün olmakla beraber söz konusu balıkların bir gıda maddesi değil alternatif bir faydalanma biçimiyle kullanılıyor olması da tartışma yaratan bir konudur. AB kapsamında pek çok balık, gıda maddesi olarak tüketilenler olacak şekilde Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bununla birlikte gıda maddesi olmayan balıklar Coğrafi İşaret kapsamına alınmamakta, bunlar da diğer hayvanlarla aynı kategoride değerlendirilmekte ve Coğrafi İşaret olamayacağı vurgulanmaktadır. Konuyla ilgili detaylar "Hayvanlar" başlığı altında verilmiştir. Mevcut özellikler doğrultusunda *Kangal Balıklı Kaplıcası*'nın Coğrafi İşaret durumunun yeniden gözden geçirilmesi, tarafımızca kapsam dışına alınması gerekmektedir. Fakat Kangal Kaplıca Balıkları şeklinde Coğrafi İşaret olabilirliği söz konusudur ki bu da hayvanların Coğrafi İşaret durumuyla alakalı olduğundan ilgili bölümde izah edilmiştir.



Fotoğraf 701. *Kangal Balıklı Kaplıcası*'ndaki Doktor Balıklar



Fotoğraf 702. Kangal'da Kaplıca Koşullarına Uyum Sağlamış Balıklar

6.13. Yabancı Ülkelerin Türkiye'de Tanınan Coğrafi İşaretleri

Coğrafi İşaretlerle ilgili mevzuat izah edilirken de bahsedildiği üzere ülkeler arası ikili anlaşmalarla kendi Coğrafi İşaretlerini diğer ülkenin ilgili kurumuna müracaat ederek de tanıtmak mümkündür. Bu kapsamda da Türkiye'de toplam 6 tane ürün bu kapsamda Coğrafi İşaret olarak kabul edilmiştir. Söz konusu ürünler dünya çapında tanınmış olan Coğrafi İşaretler olup sıklıkla da örneklem olarak

kullanılmaktadır. Bunlardan 3 ürün İtalya'ya, 1'i Fransa'ya, 1'i İskoçya'ya ve 1 tanesi de KKTC'ye aittir (Tablo 179). İskoçya ve Fransa'ya ait olan ürünler, dünyaca ünlü *İskoç Viskisi* (Scotch Whisky) ve *Champagne*'dir. Diğer ürünlerden 3 tanesi ise peynirlerden oluşmakta, bir tanesi de işlenmiş etlerden *Prosciutto di Parma* (Parma Jambonu)'dır.

Tablo 179. Coğrafi İşaret Kapsamında Türkiye'de Tanınırlığı Olan Yabancı Ürünler

No	Ürün	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Scotch Whisky (İskoç Viskisi)	Menşe	İskoçya (B.K.)	İskoçya.
2	Champagne	Menşe	Fransa	Fransa (Marne, Aisne, Aube, Haute Marne, Seine-et-Marne bölgelerindeki Montagne de Reims; The Côte des Blancs et the Côte de Sézanne, The vallée de la Marne, the Côte des Bar ve Montgueux.
3	Parmigiano Reggiano (Parmesan Peyniri)	Menşe	İtalya	İtalya'nın Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua illeri, Po nehrinin sağ kıyısı ve Bologna, Reno nehrinin sol kıyısında yer alan bölgeleri.
4	Grana Padano	Menşe	İtalya	Grana Padano peynirinin üretim ve rendeleme bölgesi
5	Prosciutto di Parma (Parma Ham / Parma Jambonu)	Menşe	İtalya / Parma	Üretim alanı İtalya'nın Emilia-Romagno Bölgesindeki Parma şehridir. Hammaddesinin getirildiği bölgeler İtalya'da yer alan Emilia-Romagna, Veneto, Lombardy, Piedmont, Molise, Umbria, Tuscany, Marche Abruzzo ve Lazio olmak üzere üretim alanından daha geniş bir alandır.
6	Hellim / Halloumi	Menşe	-	K.K.T.C.

Bu gruptaki en tartışmalı ürün ise Türkiye, KKTC, GKRY, Yunanistan ve AB gündemini de sıklıkla meşgul eden *Hellim / Halloumi*'dir. Söz konusu peynir 2015'te AB bünyesinde GKRY'nin müracaatıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Bu durum KKTC tarafı ve Türkiye tarafından tepkiyle karşılanmıştır. Nitekim peynirin coğrafi sınırları olarak tüm ada belirlenmiştir. Oysaki hali hazırda KKTC hâlâ dünyadaki çoğu devletçe tanınmayan bir ülke konumunda olup resmi manada *Hellim / Halloumi* ticaretini yapamamaktadır. Ayrıca bir AB üyesi olarak GKRY'nin AB

pazarlarında söz konusu ürünle ilgili tek söz sahibi konumunda olması da Türk tarafını rahatsız eden bir diğer haksız uygulama olarak dikkat çekmektedir.



Kaynak: http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/meats-charcuterie/prosciutto-parma-1.aspx ve https://www.tipandit.com/en/ (Son erişim: 17.05.2018).

Fotoğraf 703. Türkiye'de de Coğrafi İşaret Olarak Tanınan *Prosciutto di Parma* (Solda) ve *Grana Padano*

6.14. Hayvanların Coğrafi İşaret Olabilirliği

Coğrafi İşaret kapsamına alınan veya alınamayan ürünler içerisinde hayvanlar da bir tartışma konusu olmuştur. Coğrafi İşaret mevzuatı gereği "Hayvan soylarının Coğrafi İşaret kapsamında korunamayacağı…" buna karşılık Çin ve Hindistan gibi ülkelerde canlı hayvanların sadece "*İnsanlar tarafından tüketilebilen canlı hayvanlar*" olacak şekilde Coğrafi İşaret kapsamına alınabileceği belirtilmiştir. Bazı ülkelerde ise eti kastedilerek Coğrafi İşaret kapsamına alınan bir ürün doğrudan hayvan adıyla da Coğrafi İşaret olabilmektedir. Örneğin; Mozambik'in *Tete Keçileri*, Hindistan'ın *Kadaknath Tavukları*, Almanya'nın sazanları, Japonya'nın pek çok deniz mahsulü bu şekildedir.

Türkiye'deki duruma baktığımızda, başlangıçta Coğrafi İşaret ile ilgili bilgi birikimi henüz oluşmadığından toplam 6 tane canlı hayvan Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Daha sonra hayvanların AB merkezli düzenlemeler esas alındığından Coğrafi İşaret olamayacağına hükmedilerek ilk etapta *Kangal Çoban Köpeği* ve sonrasında *Akbaş Türk Çoban Köpeği* mülga olmuş, diğer hayvanlar ise hâlâ Coğrafi İşaret listesinde yer almaktadır. Tablo 180'de de görüldüğü gibi bunlardan 2 tanesi köpek, 1 tanesi koyun ve 1 tanesi de attır.

Tablo 180. 2018 İtibariyle Türkiye'deki Coğrafi İşaret Kapsamındaki Hayvanlar

	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Gemlik Atı	Menşe	Bursa	Gemlik / Bursa
2	Kars Türk Çoban Köpeği	Menşe	Bursa	Türkiye
3	Türk Tazısı	Menşe	Bursa	Türkiye
4	Kangal Koyunu	Menşe	Sivas	Sivas'ın Kangal ilçesi merkezli olmak üzere Sivas – Malatya gibi civar ilçe ve iller.

Mevcut tüm bu şartlar göz önüne alındığında tarafımızca bazı hayvanların Coğrafi İşaret kapsamında korunmasının uygun olacağı yönündedir. Bununla birlikte insan gıdası olarak tüketilemeyecek, sayısı kritik düzeyde azalmış olan hayvanların ise bu kapsamda değerlendirilmesi uygun olmayacaktır. Örneğin; her ikisi de Akkaraman varyetesi olan *Kangal Koyunu* ve *Norduz Koyunu* esasında Coğrafi İşaret olmaya uygun hayvanlar olup sayısı kritik seviyede azaldığı için *Çine Çaparı*, herhangi bir şekilde gıda maddesi olarak bir eldesi olmayan *Van Kedisi, Denizli Horozu, Gemlik Atı* veya *Kangal Çoban Köpeği* ise Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilemeyecek canlılardır. Burada istisna örnek *Ankara Keçisi*'dir. Esasında eti veya sütü için değil (Zaten her ikisi açısından da verimli değildir), tiftiği için yetiştirilen *Ankara Keçisi*, yerel ölçekte (Özellikle geçmişte) etinden de yararlanıldığı için Coğrafi İşaret kapsamına alınabilir.

Bu gruptan hayvanların Coğrafi İşaret olabilirliğini *Ankara Keçisi* (*Capra hircus ancryrensis*) özelinde değerlendirecek olursak, Ankara ve çevre illerde

yetiştirilen, bununla birlikte bir kısım *Ankara Keçisi* (Büyük ölçüde safkan değil) popülasyonu da Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde de bulunmaktadır. Canlının Anadolu'ya ilk olarak 13. yy.'da Türklerin batıya doğru göçleriyle Hazar Denizi'nin doğusundan getirildiği bilinmektedir (Tamur, 2003:114; Şahin, 2013: 198). Özellikle Ankara ve çevre illerde yetiştiriciliği yapılan *Ankara Keçileri*, bura şartlarına çok iyi adapte olmuş ve dünyaca ünlü tiftik kalitesini bu sahanın coğrafi şartlarında kazanmıştır. Nitekim bugünkü şekliyle karakteristik *Ankara Keçisi*'nin anavatanı olarak Ankara ve yakın çevresi, İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeyi, Orta Karadeniz'in iç kesimleri kabul edilmektedir. *Ankara Keçisi* ve sınırları belli olan ve karakteristiği üzerine etki eden coğrafi alan ile ilgili olarak Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesindeki şu ifadelere dikkat çekmek gerekir;

> "*Bu sof da Engürü'ye mahsustur. Yeryüzünde başka bir yerde yapılması ihtimali yoktur. Frenkler bu Engürü keçilerini Frengistan'a götürüp, yumuşak iplik eğirerek sof dokumak isterler. Allah'ın emri ile, keçiler bir sene içinde bayağı bildiğimiz tüylü keçilerden olur. Dokudukları şeyler sof olmaz. Çünkü dalga veremezler. Hatta, Engürü'den eğrilmiş ipliği alıp Frengistan'a götürerek sof yapalım, dediler. Fakat yine olmadı.*"

> "*Ankara halkı, kendi soflarının bu hususiyetini Hacı Bayram-ı Velî'nin kerametine bağlarlar. Fakat bize kalırsa bu sır, su ile havasının ve yerinin güzelliğinden ileri gelir*."

Evliya Çelebi'nin şahsına münhasır tarifiyle izah ettiği bu durumun bilimsel çalışmalarla da temellendirildiğini düşünecek olursak *Ankara Keçisi*'nin yetiştiği yöreyle olan bütünleşik özelliği söz konusu canlının da Coğrafi İşaret kriterlerini çok iyi bir şekilde taşıdığını belirtmek gerekir. Gerçekten de Ankara keçileri Türkiye içerisinde dahi götürüldüğü diğer yörelerde (Siirt, Şırnak, Batman gibi) Ankara ve çevresinde gösterdiği karakteristik özelliklerini koruyamamıştır. Yörenin temelde iklim şartları, saha koşullarında yetişen çoğu hayvanın (*Ankara Tavşanı, Ankara Kedisi* gibi) tüyleri üzerinde belirleyici etkisini göstermektedir. Bu durumda tali olarak hidrografik ve vejetatif faktörler de etkilidir. *Ankara Keçisi*, günümüzde Avustralya, Yeni Zelanda, Fransa ve Güney Afrika Cumhuriyeti'nde de yetiştiriciliği yapılan bir çiftlik hayvanıdır. *Ankara Keçisi*'nin asırlardır bilinen şöhreti nedeniyle pek çok ülke bu canlıyı gayrı ahlaki yöntemlerle ülkelerine kaçırmaya çalışmış sonunda da şu veya bu şekilde bu müstesna canlıyı kendi ülkelerinde Ankara'dakine

yakın coğrafi şartları haiz yerlerde yetiştirmeye muvaffak olmuşlardır. Bu girişimin ardından da zamanla hatalı politikalar neticesinde günümüzde Türkiye'deki *Ankara Keçisi* varlığı ciddi ölçüde gerilemiş ve dünya tiftik üretimindeki payı % 10'un altına düşmüştür.



Fotoğraf 704. Karakteristik *Ankara Keçisi* ve Oğlağı



Fotoğraf 705. Ankara Koşullarında Yetiştirilen *Ankara Keçisi*'nin Üstün Vasıflı Tiftiği

Ankara Keçisi özelinde konuyu Coğrafi İşaret olabilirliği yönünden incelersek başlangıç olarak söz konusu canlı bir kültür hayvanıdır. Türlü özellikleriyle iktisadi hayatta değerlendirilebilen bir canlıdır. Yetiştirildiği coğrafi şartlara göre tiftik kalitesi ve verimliliği belirgin bir şekilde değişim göstermektedir. Her ne kadar söz konusu canlı, bir gen kaynağı olarak koruma altına alınmış ve bunun dışında da bazı hukuki mevzuatlara konu olmuşsa da söz konusu bu kültür canlısının Coğrafi İşaret özelliği olduğunu da belirtmek gerekmektedir. Günümüzde yünler, ipekler, tiftikler, kaşmirler, deve tüyleri gibi doğal lifler canlıdan bağımsız olarak Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilmektedir. Aynı durum taze etler için de söz konusudur. Her iki hayvansal kökenli ürün için de iklim, vejetasyon, hidrografya ve toprak şartları belirleyici olarak öne çıkartılmaktadır. Bunlar dışında yılın belli dönemlerinde ağıllara alınan hayvanların hangi yemlerle hangi koşullar altında besleneceği, hayvan refah seviyesi gözetilmek suretiyle ayrıca Coğrafi İşaret kapsamında belirtilmiştir. Bu özelliklerin büyük bir bölümü peynirler başta olmak kaydıyla süt ürünleri için de söz konusudur. Peki bu noktada esasında bir zirai eleman olan hayvanın kendisinin Coğrafi İşaret kapsamına alınamamasının sebebi ne kadar uygundur? Canlının kendisi dışındaki neredeyse tüm özellikleri Coğrafi İşaret kapsamına girebiliyorken (Taze et, sakatat, lifleri, boynuzu, derileri, yumurtaları gibi) sadece kendisinin olamaması dikkat çekicidir. Üstelik diğer zirai elemanlarda olduğu gibi (Bitkisel ürünlerdeki gibi) söz konusu hayvanların da Coğrafi İşaret kriterlerini eksiksiz taşıyor olması hatta daha iyi yansıtıyor olması göz önüne alındığında bu durumun çelişik olduğu dikkat çekmektedir. Örneğimiz olan *Ankara Keçisi*, tamamiyle olmasa da çok büyük ölçüde Ankara koşullarına yakın şartlar sunan dünyanın farklı yerlerinde de yaşam imkanı ve iyi kalite tiftik sunma olanağı bulmuşsa da bu durum canlının anavatanını / gen kaynağı olarak çıkış noktasını değiştirmemektedir. Nitekim tüm dünyada da *Ankara Keçisi / Angora Goat* olarak bilinmektedir. Bu noktada amaç *Ankara Keçisi*'nin Coğrafi İşaret kapsamına alınarak İtalyanların peynirlerinde yaptığı gibi Türklerin de söz konusu canlıyla ilgili uluslararası arenada söz sahibi ve bu anlamda karar merci konumuna getirilmesidir. Ülkelerin *Ankara Keçisi* sayısı ilk etapta kontrol altına alınmalı ve bir kota uygulanması gerekmektedir. Daha sonra üretilen ve uluslararası tiftik pazarına sürülen tiftiklerle ilgili de Türkiye merkezli bir kota sistemi uygulanmalı, buna göre

hangi ülkeden kalitesine göre ne miktarda tiftiğin işlem göreceğine Türkiye başkanlığında bir tiftik üretim komisyonu karar vermelidir. Nitekim Coğrafi İşaret uygulamasının işlerliği de bunu gerektirmektedir.



Kaynak: https://www.theland.com.au/story/4609727/rivalry-among-friends-in-angora-goat-ring/#slide=1 ve http://gadi.agric.za/news/Cradock-skou-2012.php (Son erişim: 12.07.2018).

Fotoğraf 706. Dünyada *Ankara Keçisi* İle İlgili Örnek Etkinliklerden Ödüllü *Ankara Keçileri*: Avustralya / Sydney Etkinliği (Üstte) ve Güney Afrika Cum. Etkinliği

Ankara Keçisi, özelinde durumu izah etmekle beraber esasında tüm yerli ırklar için aynı durum söz konusudur. Taze et, süt ürünleri ve doğal lifler için yetiştirilen hayvanların kendisinin Coğrafi İşaret kapsamına alınması çok daha uygun ve de denetimler noktasında daha pratiklik sağlayacaktır. Her bir hayvansal ürün için ayrı prosedürlerden ziyade (Hayvansal ürünlerin proses süreci hariç) hayvanların kendisi için belli başlı Coğrafi İşaret kriterleri uygulanarak koruma altına almak,

hayvan refah seviyesinin de en üst düzeyde tutulması adına aynı zamanda daha fonksiyonel olacaktır. Günümüzde çiftlik hayvanlarında verimlilik yanı sıra hayvan refah seviyesinin en üst seviyede tutulması da büyük önem arz etmektedir. Coğrafi İşaret uygulamasıyla birlikte bu konuda da daha sağlıklı bir denetim mekanizması uygulanabilecektir. Bununla birlikte melez ırklar veya yerli bir ırkın başka bir yere götürülüp, yeni koşullarda daha farklı özellik göstermesi durumunda bu durum Coğrafi İşaret uygulamasında ayrıca ele alınmalıdır. Örneğin; özellikle Van'ın Gürpınar ilçesi koşullarına çok iyi adapte olmuş *Norduz Koyunu,* Afyonkarahisar koşullarında gösterdiği değişimle et ve süt eldesindeki farklılıklar nedeniyle elde edilen ürünler Coğrafi İşaret kapsamında olamayacaktır. Bu sayede yerli hayvan ırklarının karakteristiğini kazandıkları noktanın ekonomisinde daha etkin bir özellik kazanacaktır. *Van Norduz Koyunu Eti*, Coğrafi İşaret olarak değerlendirilebilecekken, bu koyunun sonradan götürüldüğü yeni yerleşim alanlarında elde edilen etler aynı şekilde bir korumaya tabi olmayacaktır. Bu sayede yerli gen kaynaklarının olduğu yerde korunması, kaynaklandığı yerin ekonomisinde kullanılması daha sıkı bir şekilde sağlanacaktır. Sonuçta çok basit bir ifadeyle hayvanların gen özellikleriyle ve yaşadıkları coğrafi şartlarla oluşturdukları karakteristik özelliklerin Coğrafi İşaret kapsamında ele alınış biçiminin bitkilerde olan durumdan hiçbir farkı yoktur. Bu nedenle gıda maddesi olarak tüketilebilen hayvansal besinler ve doğal lifler için bir bütün olarak hayvanın koruma altına alınması çok daha uygundur.

Su ürünleri için olan duruma baktığımızda genelde bu durum da ülkelerin kendi özel durumlarıyla ilgili değişik uygulamaları içermektedir. Örneğin; AB kapsamında tüm su ürünleri tek bir kategoride değerlendirilirken paydaşımız olan Japonya'da "Balıklar ve Kabuklular" ürün sınıfı kapsamında inciler, yosunlar, kabuklular, balıklar, yumuşakçalar şeklinde diğer su ürünleri için ayrı ayrı alt gruplar açılmıştır. Bunun sebebi de Japonya için söz konusu ürünlerin büyük önem taşıyor olmasıdır. Bununla birlikte her nerede olursa olsun özellikle balıklar başta olmak üzere diğer su ürünleri, kendi adlarıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmakta ve kriterler de buna göre belirlenmektedir. Tüm ülkelerde ortak olan nokta ise balıkların yenebilen balıklar olması gerektiğidir. Bu noktada da Türkiye'deki "Doktor Balıklar"

da denen "Kangal Balıklı Kaplıcası Balıkları" için Coğrafi İşaret olabilirliği bu çerçevede söz konusu değildir. Fakat son yıllarda Coğrafi İşaret kapsamında zanaatlarla beraber yenilemeyen ürünlerin de kapsam dahiline alınacak / alınabilecek olması ile bu türde balıklar için de Coğrafi İşaret olabilirliği gündeme gelebilir. Balıkların doğrudan doğruya kendi isimleriyle ve elde edildikleri yöreyle beraber bir bütün olarak değerlendirilip Coğrafi İşaret kapsamına alınmaları, esasında bir yönüyle hayvanların da (Yenilebilir veya doğal lif elde edilenler sadece) Coğrafi İşaret olabileceğine işaret etmektedir. Zira, DOOR veri tabanında yemek olarak belirtilmeden doğrudan doğruya balığın kendisi ifade edilerek veri tabanına dahil edilmiştir. Örneğin; Almanya'nın *Holsteiner Karpfen* (Holsteiner Sazanı), *Aischgründer Karpfen* (Aischgründer Sazanı), Birleşik Krallığın *Scottish Farmed Salmon* (İskoç Çiftlik Somonu), *Fal Oyster* (Fal Nehri İstiridyeleri) ve İtalyanların *Cozza di Scardovari* (Scardovari Midyeleri) verilebilecek örneklerden birkaçıdır. Söz konusu Coğrafi İşaretlerden hiçbiri Holsteiner Sazan Buğulaması, Fal Nehri İstiridye Dolması şeklinde koruma kapsamına alınmamıştır. Nitekim olması gereken de budur. Zira söz konusu ürünlerden çok çeşitli ürünler elde etmek mümkündür; buğulama, yahni, çorba, konserve gibi. Sonuç olarak da tek bir ürüne bağlı olarak çok sayıda ve gerekliliği tartışılır / haksız rekabete yol açabilecek bir sürü Coğrafi İşaret ortaya çıkabilmesinin de bu şekilde önüne geçilmiş olur. Bu açıdan ele alındığında ise Türkiye'de de;

Van Gölü İnci Kefali: Dünyada sadece Van Gölü'nde yaşayan bir canlı olması nedeniyle endemik türler arasında yer alan bir türdür. Esasında "Kefal" olarak adlandırılmış olsa da bir sazan türüdür. Endemiklerle ilgili Coğrafi İşaret mevzuatındaki durum daha önce de belirtilmiş olup sadece doğal hayatın bir parçası olan ve iktisadi hayatta değerlendirilemeyen ya da iktisadi hayatta değerlendirilmesinin tabiattaki varlığını tehdit eder duruma geldiği ürünler Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilememektedir. *Van Gölü İnci Kefali* (*Alburnus tarichi* (Guldenstaedtii, 1814)) için ise bir dönem sayıları bilinçsiz avlanmayla kritik seviyelere kadar inmişken, av yasağı (Özellikle 15 Nisan – 15 Temmuz arasında yoğun göç döneminde) ve başarılı koruma programlarıyla sayıları yeniden hızla artmış ve tekrar yılın belli dönemlerinde avlanmalarına belli esaslara göre izin

verilmiştir. Söz konusu balıkla yapılan yemekler ve de tuzlanarak kurutulmasıyla (Çiroz usulü) Van ve Bitlis (Özellikle Tatvan) mutfaklarında özel bir yer edinmiştir. Fakat yörede elde edilen türlü yemeklere kıyasla sadece Van Gölü İnci Kefali'nin (Yörede yaygın olarak Van Balığı ismiyle de bilinir) Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olacaktır. Bu nedenle de bu gibi su ürünlerinden elde edilen yemekler, "Yemekler" başlığı altında ayrıca değerlendirilmemiştir.

Abant Gölü Alabalığı: Yine Türkiye'nin endemik balıklarından olan Abant Gölü Alabalığı ya da yöredeki adıyla Abant Alası / Beneklisi (*Salmo trutta abanticus*), olarak bilinen canlı, gövdesi üzerindeki asimetrik siyah beneklerle dikkat çekmektedir. Yörede büyük ölçekli avcılık veya üretim faaliyetleri söz konusu değildir. Bununla birlikte usulüne uygun bir şekilde yılın belli dönemlerinde olta balıkçılığına müsaade edilmektedir. Ayrıca tesis edilen "Abant Alabalık Üretim İstasyonu" ile de Abant Gölü'ndeki balık popülasyonunun artırılması ve korunması çalışmalarıyla da ileriye yönelik bu alanda sürdürülebilir bir gelişim planlanmaktadır.

Enez Yılanbalığı: Edirne'de Gala Gölü başta olmak üzere lagün göllerde bulunan fakat geçmişe kıyasla popülasyonunda önemli ölçüde azalmanın olduğu yılanbalığı, uzun yıllardır Edirne (Özellikle Enez'de) mutfağında yer alan bir ürün olmuştur. Her ne kadar yöre ekonomisi ve kültüründe önemli bir yeri bulunuyor olsa da esasında söz konusu balık endemik veya sadece Türkiye'ye has bir balık türü demek mümkün değildir. Bu noktada en fazla Coğrafi İşaret odağında yöre folklorundaki değerlendiriş biçimleri üzerinden koruma altına alınabilirliği gündeme gelebilir (*Yılan Balığı Izgarası* gibi).



Kaynak: *Jusanko san Yamato Shijimi*: https://gi-act.maff.go.jp/en/ ve *Cozza di Scardovari*: http://www.gustoveneto.it/prodotto.php?id=23 (Son erişim: 08.10.2018).

Fotoğraf 707. Gerze Hacıkadın Tavuğu ve Kadaknath Tavuğu (Üstte), *Jusanko san Yamato Shijimi* (Japonya Tatlısu Midyesi) ve *Cozza di Scardovari* (Scardovari Midyeleri / İtalya)

Burada su ürünleri özelinde dikkat çekilmesi gereken bir konu AB ülkelerinin çoğundaki su ürünleri ve Japonya'daki pek çok ürün yetiştiriciliği profesyonel yöntemlerle yapılan su ürünlerinden oluşmaktadır. Avlanma ile elde edilen ürünlerin önemli bir kısmı bu kapsamda yer almamaktadır. Özellikle son yıllarda etkisini daha da artıran küresel iklim değişikliği ve buna bağlı su kaynakları üzerindeki baskı, ayrıca hatalı su kaynakları yönetimiyle tüm ekosistemde meydana gelen değişim, su ürünleri ekonomisini de etkilemiştir. Örneğin; *Ladik Gölü Turna Balığı* için son yıllarda zaman zaman derinliği 1 m.'nin altına düşen ve kurumanın eşiğine gelen bir ortamda bu canlının Coğrafi İşaret kapsamına alınması uygun değildir. Benzer şekilde Enez'deki dalyan göllerinde (Bücürmene Dalyanında) yetişen ve yörede

Hüzmene Kefali olarak bilinen balık türü 1990'ların başında 50 tona yaklaşan üretiminin kontrolsüz avcılık ve plansız su yönetimiyle son yıllarda 10 tonu bile bulamamaktadır. Bu nedenle su ürünleri için, sürdürülebilirliği mümkün olan ve ekosistemde bir tahribata yol açmayacak pozisyonda olanların Coğrafi İşaret gündemine alınması gerekmektedir. Yine bu konuya Türkiye'den ideal bir örnek olarak *Mersin Narlıkuyu Lagos Balığı* verilebilir. Esasında Lagos balığı Akdeniz'in pek çok yerinde avlanan bir balık çeşidi olmakla beraber geçmişten beri Narlıkuyu'da avlananlar en iyi kalite olarak öne tanınmıştır. Fakat aşırı avlanma nedeniyle av yasağı getirilen ve yılın belli dönemlerinde sınırlı bir süre avlanan balık için havuzlarda yetiştiricilik faaliyetlerine başlanması gündeme alınmıştır.

Bunlar dışında doğrudan doğruya deniz mahsulleriyle hazırlanan, özellikle de belli bir yöreye özgü olmasa bile popülerliği ile zaman içerisinde belli bir yöreyle özdeşleştirilen balıklarla hazırlanan yemekler de Coğrafi İşaret kapsamında değerlendirilebilmektedir. Örneğin; hamsi için belli bir veya birkaç yöreye aittir demek çok güçtür. Öte yandan *Trabzon Hamsisi, İnebolu Hamsisi, Sinop Hamsisi* gibi belli bir yöreyle özdeşleştirilmiş olan hamsiler ve bunlardan elde edilen yemekler bulunmaktadır. *Hamsikoli, Hamsili Pilav, Hamsili Ekmek, Hamsikuşu* gibi yiyecekler hamsi temelli ve çok geniş bir alanda yapılmakta olduğundan Coğrafi İşaret kapsamına alınmaları durumunda sınırları çok geniş tutulmalıdır.

6.15. Sabunlar ve Kolonyalar

Geçmişten beri Türkiye'nin temel tuvalet malzemelerini oluşturan sabun, kolonya ve çeşitli esanslardan oluşan bu grupta 2018'in ikinci yarısı itibariyle 2 sabun Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olup (*Hatay Defne Sabunu* ve *Nizip Sabunu*) 1 sabunun (*Edirne Mis Meyve Sabunu*) ve 1 tane de kolonyanın (*Bolu Abant Nilüfer Çiçeği Kolonyası*) başvurusu yapılmıştır. Yapılan araştırmalarımız neticesinde bu grupta 4 banyo ve 2 süs sabunu ele alınmış, kolonyalardan ise 2 tanesi incelenmiştir.

6.15.1. Sabunlar: Sabun, M.Ö. 4000'lere kadar uzanmakta olup Sümer yazıtlarında da sabun yapımıyla ilgili belgeler ele geçirilmiştir (Öztürk ve Sarıyıldız,

1997: 43; Camuz ve ark., 2015: 12). İlk ortaya konduğunda tıbbi amaçlı bir preparat olarak kullanılan sabun, M.S. II. yy.'da günümüzdeki şekliyle kişisel temizlikte kullanılan bir malzeme halini almıştır (Öztürk ve Sarıyıldız, 1997: 44). Dünyanın en eski temizlik, arındırıcı malzemesi olan sabun; çeşitli yağlara (Bitkisel, hayvansal) odun külünden elde edilen kostik (Sodyum hidroksit / NaOH)[461] ve su ilavesiyle (Bazı şartlarda bir miktar tuz da katılmaktadır) elde edilen ekseri kare veya dikdörtgen kalıplar şeklinde hazırlanan ürün şeklinde tanımlanabilir. Zamanla sabun yapımı için hazırlanan akışkan malzemeye yani sabun hamuruna çeşitli esanslar ve çiçekler katılarak yüzlerce çeşit sabun elde edilir hale gelmiştir.

Sabun, özellikle de geleneksel sabunlar, günümüzde evlerde insanların kendi ihtiyaçlarını karşılamak için yaptıkları bir ürün olarak varlıklarını azalmakla birlikte sürdürmektedirler. Sabun imalatının, 18. yy. sonu, 19. yy. başları itibariyle endüstriyel ölçekte üretimi büyük artış göstermiştir. 1884'te İngiliz Sanayici William Hesketh Lever (1851 – 1925) ilk ambalajlı sabunları pazara sunmuştur (Öztürk ve Sarıyıldız, 1997: 45). Öte yandan dünyanın pek çok yerinde geleneksel sabunların üretimi hâlâ aslına sadık kalınarak veya kısmen sanayileşerek üretilmeye devam etmektedir. Günümüzde bu tipteki karakteristik sabunlardan üretimi devam edenlerden birkaç tanesini örneklendirecek olursak;

Portekiz:	Azul e branco Soap / Mavi – Beyaz Sabun
Fransa:	Savon de Marseille / Marseille Sabunu
İspanya:	Castile Soap / Kastilya Sabunu
Hindistan:	Mysore Sandal Soap / Maisur Sandal Sabunu
Filistin / Nablus:	Nabulsi Soap / Nablus Sabunu
Batı Afrika:	Sabulun Salo / Afrika Siyah Sabunu
Suriye / Halep:	Aleppo Soap / Ghar Soap / Halep Sabunu / Gar Sabunu

[461] Kostik: Geçmişte kostik amacıyla kül suyu (Özellikle meşe külü) kullanılıyorken günümüzde katı sabunlar için sodyum hidroksit, sıvı sabunlar (Arap sabunu gibi) için ise potasyum hidroksit (KOH) kullanılmaktadır. Yerel sabun üreticileri bu malzeme için sabuncu sodası veya soda ifadelerini kullanmaktadırlar.



Kaynak: https://www.aljazeera.com/indepth/inpictures/2016/04/crafting-traditional-olive-oil-soap-palestine-160404070710076.html (03.07.2018).

Fotoğraf 708. Filistin'de Geleneksel Yöntemlerle Üretimine Devam Edilen *Nablus Sabunu*



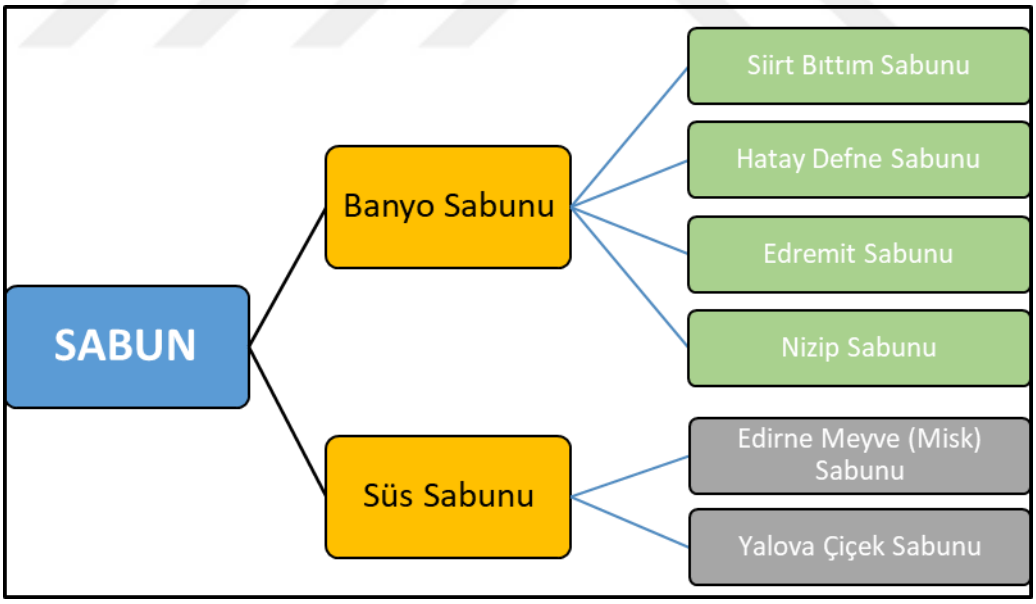
Kaynak: http://kesabella.blogspot.com/2014/01/olive-oil-green-soap-pure-olive-oil.html (Son erişim: 02.08.2018)

Fotoğraf 709. Kuruması İçin İstiflenmiş *Ghar Sabunu* (Suriye / Halep)

Osmanlı İmparatorluğu döneminde de sabun üretimine ilgi gösterilmiş ve imparatorluğun çeşitli yerlerinde irili ufaklı sabunhanelerde üretim yapılmaya

başlanmıştır. Osmanlı'da yapıldığı yere göre ve de kalitesine göre çok çeşitli sabunlar bulunmakta olup bunlar; Trablus sabunu, Girit sabunu, Irakî sabun, Kandiye sabunu, kara sabun, paşa sabunu, misk sabunu, hünkar sabunu şeklinde sıralanabilir. İmparatorlukta özelikle zeytinciliğin yaygın olduğu yerlerde sabun imalathaneleri de bulunmaktaydı. Bu anlamda Edremit'ten Nizip'e kadar olan tüm Ege ve Akdeniz sahil kuşağında sabunhanelerden bahsetmek mümkündür.

Karakteristik Türk sabunları için temelde 2 ayrım yapmak mümkündür. Bunlar; banyo sabunu ve süs sabunları şeklindedir (Şekil 288). Banyo sabunları (Tuvalet sabunu da denilmektedir) kapsamında Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olanlardan *Hatay Defne Sabunu* ve *Nizip Sabunu* ile *Edremit Sabunu* ve *Siirt Bıttım Sabunu* yer almaktadır. Süs sabunları kapsamında ise mazisi birkaç asrı bulan *Edirne Mis Meyve Sabunu* ve son dönemlerde Yalova'nın sembol ürünleri arasında yer alan *Yalova Çiçek Sabunu* yer almaktadır.



Şekil 288. Türkiye'nin Karakteristik Sabunlarının Sınıflaması

Hatay Defne Sabunu / Hatay Gar Sabunu: Türkiye'nin karakteristik sabunları içerisinde pazar payı en geniş olanı *Hatay Defne Sabunu*'dur. Arapça söylendiği şekliyle *Hatay Gar Sabunu* olarak da anılan bu sabun Halep'te de *Ghar Soap* adıyla

bilinmektedir[462]. Hatay'da hemen hemen her yerde yapılmakta olan bu sabun temelde defne yağı ve zeytinyağı karışımından elde edilen bir sabun çeşididir. Her iki ürün de yörede bol miktarda yetişmekte olup aynı zamanda Türkiye dünya defne yaprağı ihracatının en önemli tedarikçisi (% 80'ini) konumundadır. Hammadde açısından oldukça elverişli şartlara sahip olan Hatay'dan başka komşu illerde de (Adana, Mersin gibi) defne sabunu veya zeytinyağlı defne sabunu adıyla üretim yapılmaktadır. Samandağ Kaymakamlığı'nın girişimleri sonucu *Hatay Defne Sabunu*, 16.10.2017 tarihinde Mahreç İşaretli olarak Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır.

Hatay Defne Sabunu için temel husus hazırlanan sabunun içeriğindeki defne yağı oranıdır. Zira sabun kalitesi ve doğal olarak fiyatı bu içeriğe göre belirlenir. Defne yağı oranına göre kalite sınıfları bulunan bu sabun çeşidi için içeriğinde en az % 20 defne yağı olması gerekmektedir. Bununla birlikte Hatay'da çok değişik defne sabunu terkipleri söz konusudur. Örneğin; kırsal kesimde halkın kendi ihtiyacına yönelik üretmiş oldukları sabunlarda % 50 defne yağı, % 50 zeytinyağı ölçüsü kullanılmaktadır. En iyi kalite *Hatay Defne Sabunu* elde etmek için ise % 70 defne yağına % 30 zeytinyağı ölçüsü belirtilmektedir. Günümüzde ticari manada yapılan *Hatay Defne Sabunu* için ise % 70 – 80 zeytinyağı ve % 20 ila 30 oranında defne yağı karışımı en yaygın oranlardır. Defne yağının fiyatının yıldan yıla artması (2018 itibariyle litresi 70 TL.) sabun içeriğindeki oranına da doğrudan etki etmektedir. Sabunun imalatı için yörede bol miktarda yetişen ve hem yemeklerde hem de sıhhi amaçlı haricen pek çok kullanım alanı bulunan defne / Akdeniz defnesi (*Laurus nobilis*) kullanılmaktadır. Defne ağacının Hatay'da yayılış gösterdiği Amanos Dağlarının batı yamaçları boyunca Yayladağı, Samandağ, Antakya, İskenderun, Dörtyol ve Arsuz'da defne sabunu yapımı da paralellik göstermektedir. Defnenin meyveleri Eylül ayında toplanmaya başlar ve Aralık başına kadar devam eder. Toplanan meyveler sürekli karıştırılan kazanlarda iyice yumuşadıktan sonra (Yaklaşık 10 – 12 saat sürmektedir) süzülür ve sudan ayrılan malzeme tekrar 4 – 5 saat daha kaynatılır. Bu aşamada yağ tabakası yüzeye çıkar ve 1 – 2 saat daha bekletilerek yüzeyde yağ tabakasının yoğunlaşması sağlanır. Toplanan yağlar ayrı bir

[462] Arapçada "Ghar / Gar", defne anlamına gelmektedir.

kazanda (Çoğunlukla varillerde) ya da nikel – krom kazanlarda kaynatılır. Genellikle % 75 – 80 civarında zeytinyağı (İkinci sıkımdan arta kalan yağ, prina yağı) için % 20 – 25 oranında defne yağı katılmaktadır. Her iki yağ karışımına kaynama süresince kabartmak / köpürtmek için kostik katılır (Toplamda 20 kg. kadar) ve bu aşamada kazandaki malzemede kabarma olur. Yağın yanmasını önlemek ve köpüğün taşmasını engellemek için de su katılır ve bu işleme de suyla söndürme denilmektedir. Yine Hatay'ın bazı yörelerinde tuz kullanıldığı, hazır kostik yerine de geleneksel yöntemlere sadık kalınarak kül suyu kullanıldığı belirtilmiştir. Kazandaki sabun hamuru 4 saatin sonunda iyice kıvam aldıktan sonra sabun taraklama alanı veya tava olarak da anılan kalıplara dökülür. Kalıplar metal veya tahta çerçeveli olup zemininde naylon muşambalar serili olarak hazırlanmışlardır. Hamur kıvamındaki malzeme tahta ıspatulalar yardımıyla sıkıştırılıp üzerleri düzleştirildikten sonra katılaşmaya bırakılır. Havanın sıcaklığına göre değişmekle birlikte kalıptaki malzeme 6 saat ila bir gece bekletilir. Katılaşan malzeme günümüzde 4 veya 6 bıçaklı tırmık benzeri aletlerle kare biçiminde kesilir. Eğer ticari bir işletmeyse ahşap tokmaklar veya ahşap çekiçlerle işletmeye ait logolar sabuna işlenir. Kesilen sabunlar kuruması için kuleler (Sabun kuleleri veya kafes olarak adlandırılan) oluşturacak şekilde istiflenir ve hava şartlarına bağlı olarak 3 – 6 ay arasında kurumaya bırakılır. Nihai aşamada ise kağıt veya ince kartonlarla ambalajlanarak veya şeffaf naylon poşetlerde paketsiz olarak satışa sunulur.

Günümüzde Hatay'da hâlâ köylerde halk kendi ihtiyacına yönelik sabun üretimine devam etmektedir. Bununla birlikte turizme bağlı olarak dernekler ve vakıflarca son 15 yıl içerisinde birkaç büyük ölçekli işletme tarafından endüstriyel çapta *Hatay Defne Sabunu* üretimine başlanmıştır. Bu sayede de *Hatay Defne Sabunu* ambalajlı bir şekilde Türkiye'nin pek çok yerine pazarlanmaktadır. Hatay'daki bazı yöreler ise ürettikleri sabunu kendi yöreleriyle birlikte bir pazarlama stratejisi olarak öne çıkartarak *Hatay Defne Sabunu* ticaretine başlamıştır (Şenköy Defne Sabunu / Şenköy Gar Sabunu gibi).

Pek çok yerde olduğu gibi Hatay'da da taklit ve tağşişli sabun çok fazladır. Özellikle geleneksel terkibe sadık kalınmaksızın defne yağı oranı çok düşük sabunlar

pazarlarda büyük bir yer tutmaktadır. 2018 itibariyle en iyi şartlarda kilogramı 45 – 50 TL. olması gereken *Hatay Defne Sabunu* için pazarlarda düşük kalitede 15 – 20 TL.'ye *Hatay Defne Sabunu* adı altında ürünlere rastlanabilmektedir. Çoğu zaman bu gruptaki ürünlere zeytinyağı fabrikalarından arta kalan asit oranı yüksek malzemeler ve yakın çevrede bol miktarda bulunan pamuk yağı katılarak elde edilen sabunlardır. Bu gibi sabunlara *Hatay Defne Sabunu* imajı kazandırmak için de defne yaprakları kullanılarak defne kokusu verilmektedir.



Fotoğraf 710. Hatay'ın Defneden Elde Edilen İki Önemli Ürünü: *Defne Sabunu* ve Özel Şişelerinde Defne Yağı



Fotoğraf 711. Hatay'da Pazarlarda Satışa Sunulan İki Farklı Renkte *Defne Sabunu*: Zeytinyağlı Defne Sabunu ve Sağda Klasik Defne Sabunu

Hatay Defne Sabunu'nun Coğrafi İşaret dosyası incelendiğinde Hatay'ın defne varlığı ve dağılımı izah edilmiş, defne yağının içerik özellikleri belirtilmiştir. Ortalama değerlerle sabun yapım ölçüleri açıklanmış ve sulu – kuru sabun yapım teknikleri izah edilmiştir. Bununla birlikte çoğu üründe olduğu gibi bu ürün için de logo belirtilmemiş, herhangi bir görsel kullanılmamıştır. Söz konusu ürün için belli bir standardın olmaması nedeniyle Coğrafi İşaret dosyasında da buna yönelik herhangi bir açıklamadan bahsedilememiştir. Örneğin kesim şekli ve ortalama kalıp ağırlıkları noktalarına bir açıklık getirilmemiştir. Yine dosyada "Klorofil içeriği nedeniyle yeşil renkli olmalıdır." geçmekle birlikte denetleme kısmında "Renk: **koyu krem** renginde" olmalıdır şeklinde belirtilmiştir. Oysaki Hatay'da üretilen sabunlar için imalattan kurumaya bırakılan aşamaya ve 3 – 6 aylık kuruma aşamasından sonra renginde dikkat çekici değişimler gözlenmektedir. Bununla birlikte zeytinyağı oranındaki değişime bağlı olarak (Çoğunlukla *Zeytinyağlı Defne Sabunu* adıyla pazarlananlarda) çimen yeşili veya küf yeşili renklerde sabunlara tesadüf edilmektedir. Nitekim tüketiciyi de en fazla yanıltan husus sabunun rengidir. Bu konuya açıklık getirmek için de gerek yapım aşamalarından gerekse ideal bir *Hatay Defne Sabunu* rengini belirtmek için görseller kullanılması uygun olacaktı.

Nizip Sabunu: Nizip'teki sabun üretimiyle geçmişten beri Gaziantep, Türkiye'nin sabun ihtiyacının önemli bir kısmını karşılayan merkezlerden biri olarak bilinmektedir. Yöre, 1960'lara değin iç pazarın sabun ihtiyacının % 50'den fazlasını karşılamasıyla sabunculuk konusunda başlı başlına bir merkez olmuştur. Fakat zamanla ithal sabunların pazar payını genişletmesi, Nizipli üreticilerin kendilerini yenilememiş oluşu, çok daha ucuz ve de çeşitli sabunlarla rekabet edemeyen *Nizip Sabunu*, büyük ölçüde pazarlardan silinmiş ve Nizip ekonomisinin en önemli kollarından biri olan bu faaliyet ciddi ölçüde gerilemiştir. Bununla birlikte Nizip'te hâlâ orta ve büyük ölçekli işletmelerce sabun üretimi devam etmektedir.



Fotoğraf 712. Bloklar Halinde Kesilmiş *Nizip Sabunu*

Nizip'te sabunun hammaddesini teşkil eden zeytin ve bu zeytinin de yöre açısından karakteristik bir özellikte olması ile sabunun da değeri ayrıca artmaktadır. *Nizip Sabunu*'nun % 70 – 80 kadarı zeytinyağındandır. Nizip'te yetişen zeytinlerin işlenmesiyle arta kalan küspeden elde edilen prina yağı sabunun temel malzemesini oluşturmaktadır. Coğrafi İşaret dosyasında da işaret edildiği üzere 1 ton sabun için 740 kg. yağ gerekmekte olup bu yağın da % 60'ı prina yağı, % 20'si zeytinyağı asidi ve % 20'si de sabunun daha uzun süre dayanmasını sağlamak amacıyla palm yağından elde edilen palm stearindir. Palm yağı alternatifi olarak don yağı ve

ayçiçeği yağı da kullanılabilmektedir. Temel malzemeyi teşkil eden yağ dışında 260 kg. sabunculuğun bir diğer temel malzemesi olan kostik gerekmektedir. Ortalama 1 ton sabun için ise 2 ton su kullanılmaktadır.



Fotoğraf 713. İçeriden Örülmeye Başlanan Nizip Sabunu Kafesleri



Fotoğraf 714. *Nizip Sabunu* Kafeslerinin Olduğu Bir Depodan Görünüm[463]

[463] *Nizip Sabunu* ile ilgili bize her türlü bilgi ve belgeyi temin eden değerli meslektaşım Eray Koç'a teşekkür ederiz.

Yapım aşamasına baktığımızda Nizip'te de sıcak sabun yapım tekniği uygulanmaktadır. İlk olarak yağ ve su 4 saat sürecek olan kaynatma işlemine tabi tutulur. Kıvam kazanan malzeme 1 gün boyunca dinlenmeye bırakılır ve bu sürenin sonunda kazanın alt tarafında yoğunlaşan su tahliye edilir. Geri kalan sabun hamuru tuzlu su ile (250 kg. suda erimiş 35 kg. kg. tuz) tekrar 4 saat sürecek bir kaynama işlemine tabi tutulur. İkinci kaynatmada tekrar su takviyesine ihtiyaç duyulabileceğinden 100 kg. kadar su gerekmektedir. İkinci kaynatmadan sonra 6 – 8 saat kadar tekrar dinlenmeye bırakılan malzeme sergilere dökülür. Bu aşamada sabun hamuru atölyenin, salonun veya uygun herhangi bir kapalı mekanın zeminine dökülür ve çeşitli tahta aparatlarla yüzeyi düzeltilip, hamur sıkıştırılır. Bazı işletmelerde sabun doğrudan zemine değil hutban kağıdı adı verilen özel kağıtlara dökülür. Sergilerde hava sıcaklığına bağlı olarak değişmekle birlikte 8 ila 12 saat kadar ön kurutma yapılır. Bu aşamanın sonunda da ustalar tarafından sabunlar ekseri kare olmak kaydıyla dikdörtgen biçiminde de kesilmektedir. Elde edilen sabun kalıplarının ağırlığı ortalama 180 – 200 g. arasında değişmektedir.

Nizip Sabunu için son ve en özen gösterilen aşamalardan birisi de kurutma işlemi için oluşturulan sabun kafesleridir. Bu uygulama her ne kadar Nizip için bir karakteristik olarak ifade edilse de esasında Suriye ve Filistin'de de uygulanan bir yöntemdir. Buna göre elde edilen kalıplar kuru bir yerde kuleler oluşturacak şekilde istiflenir. Bu işlemde bir kişi iç içe 5 çemberi içeriden örmeye başlar ve yukarı doğru çıkıldıkça çok hafif bir eğimle konik bir yapı kazandırır. Yaklaşık 2 m.'yi bulan sabun kafeslerinde sabunların daha etkili bir şekilde kuruması sağlanır. Bu şekliyle en kısa 3 ay olmak kaydıyla 4 – 5 ay sabunların kuruması beklenir. Kurumuş olan sabunlar 2018'de toptan olarak klasik kendir torbalarda 24 tanesi 30 TL.'den satılmaktadır.

Nizip Sabunu için bir diğer dikkat çekici uygulama ise sabun kalitesini tayin için uygulanan yöntemdir. İyi bir *Nizip Sabunu* için yöre halkının "sabun tadımı" dedikleri usulde dilin ucuyla sabunun tadına bakılır. Eğer sabun bu esnada dilin ucunu hafifçe yakıp, ağızda acılık bırakıyorsa bu iyi bir sabuna işaret etmektedir. Yine bu hususa da Coğrafi İşaret dosyasında yer verilmiştir.

Sektörel açıdan baktığımızda günümüzde Nizip'te orta ve büyük ölçekli sabun imalathanelerinde geleneksel üretime paralel olarak *Nizip Sabunu* üretilmektedir. 2017 itibariyle toplam 31 işletmede yaklaşık 2.500 tonluk *Nizip Sabunu* üretimi gerçekleşmiştir. Bununla birlikte Gaziantep'ten 2016'da toplam 120.000 ton sabun ihracatı gerçekleşmiş olup özellikle Arap ülkelerine yoğun bir satış gerçekleşmiştir. Fakat ihracat değerine bakıldığında bunun içerisinde *Nizip Sabunu*'nun çok küçük bir paya sahip olduğu anlaşılmaktadır. Nizip'te sabunculuğun ve buna bağlı *Nizip Sabunu* üretiminin 1960'lara kıyasla % 50'den fazla sektörel küçülmeye gitmesinde pek çok husus etkili olmuştur. Nizipli sabun üreticilerinin çağa ayak uyduramayışı, çok ucuz ve çok çeşitli sabunların pazarlarda yer almasına karşılık Nizip'te bu anlamda bir ürün çeşitliliğinin yakalanamamış olması, tanıtım ve reklamın gerektiği gibi yapılamamış olması gibi sayısı artırılabilecek pek çok husus sektörü büyük ölçüde yıpratmış ve geriletmiştir. Ayrıca Türkiye'nin palm yağı gibi sektörün önemli girdilerinde dışa bağımlı hale gelmesi de sabun üreticilerini ciddi manada zorlar hale getirmiştir. Günümüzde ticari manada Edremit, Hatay ve Siirt'ten çok daha büyük bir üretim hacmi ve pazar payı olmakla birlikte tanınırlıkta tüm bu yörelerin gerisinde kalmış durumdadır.

Nizip Sabunu'nun Coğrafi İşaret dosyasını incelediğimizde ürünün içerik özelliği, kullanılan malzemeler ve yapım tekniği ile ilgili detaylı bilgiler verilmiştir. Bununla birlikte bu dosyada da kayda değer eksiklikler göze çarpmaktadır. Örneğin; Nizip Ticaret Odası tarafından *Nizip Sabunu* için bir logo tasarlanıp, kamuoyuyla paylaşılmış olmasına karşın dosyada herhangi bir logo bulunmamaktadır. Yine sabunlar gibi en fazla taklit ve tağşişin yapıldığı bir ürün grubu için herhangi bir görsel kullanılmamış, ambalaj, etiket, renk bilgisi gibi konulara yer verilmemiştir. Ayrıca *Nizip Sabunu* gibi yüzlerce yıldır yörede üretimi yapılan bir üründe son yıllarda palm yağı kullanılması özellikle Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürün için dikkat çeken bir hususdur.



Şekil 289. *Nizip Sabunu* İçin Tasarlanmış Olan Logo

Siirt Bıttım Sabunu: Siirt'in sembol ürünlerinden *Siirt Bıttım Sabunu* için bıttım, menengiç, çitlembik ile kastedilen esasında aşılanmamış yabani fıstık ağaçlarının (*Pistacia terebinthus*) meyveleridir. Bu meyveler Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Hatay ve Mersin'de çerez, öğütülerek kahve şeklinde de tüketilmektedir. Siirt ve çevresinde bıttım sabunu veya botan sabunu olarak bilinen bu sabun çeşidi bıttım yağı ve kül suyunun usulüne göre işlenmesiyle elde edilmektedir.



Fotoğraf 715. Bıttım Taneleri ve Klasik *Siirt Bıttım Sabunu* Tekeri

Kısaca *Siirt Bıttım Sabunu* yapım aşamalarını incelediğimizde Eylül – Ekim aylarında toplanan bıttımlar ayıklanır, yıkanır ve kurumaya bırakılır (Yaklaşık 1 hafta). Bu aşama gerek çerezlik tüketimde gerekse sabun imalatında uygulanan

işlemlerdir. Sabun yapımında kullanılacak kurumuş bıttımlar geçmişte havanlarda / dibeklerde dövülmek suretiyle yağı çıkartılırken günümüzde taş değirmenlerde bu işlem yapılmaktadır. Bıttım sabunu yapımında bıttım yağı haricinde kül suyu kullanılır. Kaynamakta olan suya ilk olarak odun külü katılır ve devamında da kademe kademe bıttım yağı ilave edilir. Kaynamaya devam eden karışımdan su büyük ölçüde uçurulur. Bazı tariflerde ise ılık suya karıştırılan bıttım yağının ilavesinin ardından yoğurularak sabun malzemesinin elde edildiği belirtilmiştir.



Fotoğraf 716. *Siirt Bıttım Sabunu* Çeşitleri ve Kendine Has Kesimiyle Sabun Kalıpları

Yeni yapılmış *Siirt Bıttım Sabunu* koyu yeşilken zamanla kurumaya bağlı olarak rengi açılmakta ve yüzeyinde adeta bir toz tabakası oluşmaktadır. Günümüzde katılan esanslarla çok çeşitli renklerde bıttım sabunları pazarlarda yer almaktadır. Siirt ve Mardin başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde en yaygın olan bıttım sabunu çeşitleri; yeşil renkli olan bıttım sabunu ve zeytinyağlı olan sarı renkli bıttım sabunudur.

Siirt Bıttım Sabunu, sabun yapılan diğer yörelerdekinin aksine biçimsiz şekillerde parçalanırlar. Esasında bu usul de sabunun karakteristiklerinden biri olarak kabul edilmelidir. Geleneksel usulde sabun yapılan diğer yörelerdekinin aksine

Siirt'te sabunlar düzenli çizimler yapılarak kesilmez. Çapları 30 ila 40 cm. arasında değişen yuvarlak tekerler halinde hazırlanan bıttım sabunları, Siirt'e özgü usulde iki başından tahta aparatları bulunan ince teller yardımıyla kesilir. Önce ortadan ikiye yarım daire şeklinde kesilen tekerler sonrasında belli bir şekil gözetilmeksizin satıcının tercihine göre parçalanmaktadır. Kesilen parçalar kalıp usulü değil tartılarak satılmaktadır.

Siirt Bıttım Sabunu, pazarlanırken kepek ve saç dökülmesi problemi başta olmak üzere mantar, sivilce ve egzama gibi cilt problemleri için de etkili olduğu yönleri öne çıkartılmaktadır. Pek çok Coğrafi İşaret olan veya olabilecek üründe olduğu gibi *Siirt Bıttım Sabunu* konusunda da usulsüz, sahte ve tağşişli ürün çok fazladır. Hatta Siirt'te bile gerçek manada usulüne uygun üretilmiş *Siirt Bıttım Sabunu* bulmanın çok güç olduğuna Siirt'ten esnaflarca da dikkat çekilmiştir. *Siirt Bıttım Sabunu* adı altında prina yağı veya defne yağı gibi daha ucuz muadillerle yapılmış taklit / tağşişli ürünler çok daha ucuza pazarlarda yer almaktadır.

Sektörün bir diğer sıkıntısı bölgede yabani fıstık ağacı popülasyonundaki hızlı gerilemedir. Hatta çoğu zaman üreticiler bu problemi ilk sıraya koymakta, artık köylerde yabani fıstık ağacı bulamadıklarını ve çok uzak yerlerden menengiç temin edebildiklerini belirtmişlerdir. Siirt ve çevresinde 1990'ların sonlarında yabanı fıstıklar büyük ölçüde aşılanmış (Sadece 1998'de 100 bin kadar aşılama yapılmıştır), fıstık lehine üretim artarken sabun imalatı aleyhinde bir gelişme ortaya çıkmıştır. Günümüzde Siirt dışında Mardin'de de kayda değer ölçekte bıttım sabunu üretimi gerçekleşmektedir. Hatta pazarlarda *Mardin Bıttım Sabunu* etiketine sıkça rastlanabilmektedir. Ayrıca Siirt – Şırnak (Güçlükonak) sınırındaki yerleşmelerde (Fındık Beldesi gibi) ve Cizre'de hâlâ sınırlı da olsa geleneksel yöntemlerle bıttım sabunu üretimi devam etmektedir.



Fotoğraf 717. Klasik Şekilde Parçalanmış *Siirt Bıttım Sabunu*

Edremit Sabunu / Edremit Zeytinyağı Sabunu: Edremit'te hâlâ geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam eden zeytinyağlı sabunlar esasında Osmanlı İmparatorluğu döneminden beri zeytinciliğin yaygın olduğu yerlerde yapılagelen sabunların devamı niteliğindedir. Yöre sabunlarının şöhreti henüz 1900'lerin başlarında kayıtlara geçmiş ve söz konusu ürünlerle ilgili olarak 1910 tarihli Ayvalık Ticaret Raporu'nda; "*Sabun fabrikaları saf yağ kullanıp üstün sabunlar elde etmektedir. Zeytin çekirdeği kullanımından vazgeçilmiştir*." ifadesi yer almaktadır (İZTO, 1998: 274). Gerçekten de saf zeytinyağı kullanılarak hazırlanan sabunların kalitesi takdir edilmeye değerdir. Günümüzde Balıkesir'in Havran, Burhaniye, Ayvalık ve de Edremit ilçelerinde küçük / butik ve orta ölçekli işletmelerce zeytinyağlı sabunların üretimi sürmektedir. Benzer şekilde İzmir (Seferihisar), Aydın, Mersin (Tarsus) ve Gaziantep'te de sabun üretimi yapılıyor olsa da Edremit'te yapılanlar tanınırlık açısından öne geçmiş durumdadır.

Edremit'teki sabun yapımını incelediğimizde 2 yöntemin uygulandığı görülmektedir. Bunlardan ilki ve en eskisi olmakla birlikte en yaygın olan yöntem sıcak üretimdir. Sıcak üretimle elde edilen sabunlar da sıcak sabun, kaynatma sabun veya sergi sabunu şeklinde de ifade edilmektedir. Bu üretim tipinde kazanlarda

(Kırsal kesimde varillerde) zeytinyağı ve su birlikte kaynatılır. Bu iş için kullanılan yağlar fabrikalarda zeytinin işlenmesiyle elde edilen asit oranı yüksek ve posalı yağlarıdır. Hatta az sayıda birkaç köyde geleneksel yöntemlerle elde edilen sabunların üretiminde halk topladıkları zeytinlerden elde ettikleri zeytinyağının bir kısmını sofralık bir kısmını da yağlık olarak ayırmakta ve bu sayede en üstün vasıflı sabunları elde etmektedir. Prina yağı olmadığından da rengi diğer zeytinyağı sabunlarına kıyasla çok daha açıktır. Klasik sabun yapım aşamasında olduğu gibi kazanlara önce su sonrada yağın aktarılmasıyla 4 saat kadar sürecek olan kaynatma işlemine başlanır. Kaynamakta olan karışıma % 18 oranında suda eritilmiş kostik katılır. Fakat kostik tek seferde değil kaynama işlemi boyunca peyderpey eklenir. Sabuna daha fazla sertlik kazandırılmak isteniyorsa bir miktar tuz katılır. Kaynama işleminin ardından kıvam alan sabun hamuru kalıplara dökülür. Kalıplarda 1 gece kurumaya bırakılan sabunlar, ertesi gün yörede yaygın olan tek ağızlı bıçaklar ve karşıdan da bu bıçakları iten bir destekçi (Avaracı) tarafından kesim işlemi yapılır. Kesim işleminden önce kalıplardaki sabunların üzerleri çizilerek daha rahat ve simetrik bir kesim yapılır. Kesilen sabunlar dikine kurumaya bırakılır. Kurutma süresi de sabun kalitesinde önemli bir belirleyicidir. Her ne kadar sabunlar 1 hafta sonra kullanıma hazır hale gelmiş olsalar da 6 ay ve üzeri kurutmaya bırakılan sabunlar en ideal sabunlar olarak kabul edilmektedir.

Çok daha sınırlı bir diğer üretim biçimi ise soğuk üretimdir. Bu üretim biçiminde temel husus yoğun bir karıştırma işlemi ile sabunun hazırlanmasıdır. Su kullanılmadan sadece kostik ve zeytinyağına tercihe bağlı olarak çeşitli esanslar veya çiçekler katılmasıyla elde edilir. Elde edilen karışım kalıplara dökülür ve kuruduktan sonra kesilip bu defa sıcak üretimden farklı olarak 5 – 6 hafta kurumaya bırakılır.

Edremit'te yapılan zeytinyağı sabunları diğer yörelerde yapılan kalıp sabunlara kıyasla çok daha kullanışlı şekillerde biçimlendirilmektedir. Kalıplara dökülmüş olan sabunlar kuruduktan sonra raspalarla yüzeyleri düzleştirilir (Raspalanır). Kesim işleminden sonra da kalıpların kenarları ince ağızlı bıçaklarla tıraşlanarak daha düzgün bir yüzey elde edilir. Biçimlendirilen sabunlar, kurutma

işleminin de ardından özellikle turistik amaçlı otantik bir görünüm kazandırılarak ambalajlanmaktadır.

Edirne Mis Meyve Sabunları: Süs Sabunları kategorisinde şüphesiz akla ilk gelen ürün *Edirne Meyve Sabunları* veya *Edirne Mis Meyve Sabunu*'dur[464]. Süs sabunları içerisinde aynı zamanda en eski sabunlar arasında yer alan bu sabunların Türk kültüründe de çok özel ve de önemli bir yeri bulunmaktadır. Bununla birlikte Edirne için taşıdığı anlam ise daha da derindir. Edirne'de henüz 1529'da Sabûnî yani Sabunhane adında bir mahalle olduğu kayıtlarda yer almaktadır. *Edirne Misk Sabunu*'nun ise 17. yy.'a kadar uzandığı bilinmektedir (Özbil, 2006: 448). Bir dönem Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik etmiş olan Edirne'de saray erkanına, özellikle hareme ve daha sonra da İstanbul'daki saraya da gönderilmeye devam etmiştir (Özbil, 2006: 448). Hatta Osmanlı'da devlet erkanının yabancı konuklarına sandıklar içerisinde bu sabunlardan armağan ettikleri Edirne'de hala konuşulan bir mevzudur. Bu denli köklü bir geçmişi olmasına ve devletin en üst tabakasından yöre halkının hemen her kızın çeyizinde mutlaka yer verdiği bu özel sabun 1900'lerin ilk yarısında neredeyse tamamiyle ortadan kalkmıştır. Daha sonraları Selanik'ten gelen Çamdere Ailesi sayesinde yeniden hayata geçirilen bu faaliyet 1992'de Arif Reşat Çamdere'nin vefatıyla yeniden gerilemiştir. Sektör bir diğer darbeyi ABD'nin ürüne getirdiği yasakla[465] almış, dönemin Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın TBMM'ye sunduğu ve 07.11.2013'te kabul edilen Tüketicinin Korunması Hakkında 6502 Numaralı Kanunun 79. Maddesi uyarınca;

> "*MADDE 79 – (1) Gıda ürünü olmamalarına rağmen, sahip oldukları şekil, koku, renk, görünüm, ambalaj, etiket, hacim veya boyutları nedeniyle olduklarından farklı görünen ve bu sebeple tüketiciler, özellikle çocuklar tarafından, gıda ürünleriyle karıştırılarak tüketicilerin sağlığını ve güvenliğini tehlikeye atan ürünlerin üretilmesi, pazarlanması, ithalatı ve ihracatı yasaktır. Gıda ürünü olmamalarına rağmen* ***geleneksel el sanatı ürünü olarak*** *gıda ürünü şeklinde üretilen ve sağlığa zarar vermeyen*

[464] Ürünle ilgili olarak çok çeşitli isimlendirmeler söz konusudur; Mis Sabunu, Misk Sabunu, Miss Sabunu, Meyve Sabunu gibi. Coğrafi İşaret başvurusu yapılırken ise "Edirne Mis Meyve Sabunu" adı kullanıldığından biz de bu adı kullandı.

[465] ABD'nin ürüne getirdiği yasağa gerekçe olarak çocukların bu meyve sabunlarını bilmeden yemesi gösterilmiştir.

ürünler, üzerinde uyarı işareti ve yazısı bulunması şartıyla ***bu hükmün dışındadır.***"

kararı alınmıştır. TBMM'nin Edirne'deki geleneksel meyve sabunu üretimini gözeterek hem bu faaliyetten geçimini sağlayanları hem de bir zanaatın kaybolmasını engelleyerek *Edirne Mis Meyve Sabunu*'nunun korunması adına önemli bir gelişme olmuştur. Edirne'de 2000'lerden itibaren İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Meslek Yüksek Okulu, Halk Eğitim Merkezi ve Edirne Kültürünü ve El Sanatlarını Tanıtma Derneği'nin girişimleriyle bu alanda çok büyük başarılar elde edilmiştir. Özellikle de Edirne Kültürünü ve El Sanatlarını Tanıtma Derneği'nin hem teorik hem de pratik açıdan verdiği bilgiler, tanıtım faaliyetleri ve nitelikli üretimiyle *Edirne Mis Meyve Sabunu*'nun bugün geldiği noktada büyük bir rol üstlenmiştir. Tarihsel süreçte inişli çıkışlı gelişim seyriyle günümüze ulaşmayı başaran *Edirne Mis Meyve Sabunu*, Edirne'nin en popüler sembollerinden biri halini almıştır.



Fotoğraf 718. Çeşitli *Edirne Mis Meyve Sabunu* Tasarımları

Edirne Mis Meyve Sabunu üretimine baktığımızda çok zahmetli ve pek çok geleneksel Türk el sanatında olduğu gibi özen gerektiren bir faaliyet olduğu anlaşılmaktadır. İlk olarak bu iş için temel girdi olan saf kalıp sabun (Gliserin oranlarına göre belli markalara ait sabunlar tercih edilmektedir), gıda boyaları ve

çeşitli esanslar kullanılmaktadır. Meyveleri renklendirmek adına geçmişte kök boyalar kullanılıyor olsa da günümüzde bu iş için gıda boyaları çok daha ideal bir alternatif olarak tercih edilmektedir. Kullanılan belli başlı araçlar ise rende, leğen, kurutma telleri ve askılıktır. Yardımcı malzemeler olarak gerçek meyve sapları, çekirdekleri, elma modelinin dip kısmı için karanfil, aranjman tasarımlarda sandık, sepet ve diğer dekoratif tabaklar kullanılmaktadır. Özetlemek gerekirse *Edirne Mis Meyve Sabunları* yapımında sabun içeriğindekiler bir tarafa bırakılırsa bunun haricinde herhangi bir kimyasal malzeme kullanılmadığı, üreticilerin de bundan özellikle kaçındıkları gözlenmiştir.

Meyve sabunlarının yapımını incelediğimizde saf sabunların rendelenmesiyle işe başlanır. Bu iş için kullanılacak sabunların paketleri yeni açılmış olan, kurumamış sabunlar gerekmektedir. Bazı üreticiler sabunları makinelerle parçalasalar da geleneksel yöntemlere uygun bir şekilde rendelemek hâlâ en yaygın metottur. Rendelenen sabunlara ılık su katılır ve 5 – 10 dk. kadar yoğurulur. Yoğurma işlemi çok uzatılmamalı, aksi taktirde çürüme denen olay meydana gelir ve iyi bir şekil verme sağlanamaz. Yoğurma işleminin ardından sabun hamuru 10 dk. dinlenmeye bırakılır. Tasarlanacak meyveye göre dinlenmiş hamurdan bezeler alınır. Kabaca şekil verilen malzemeye "Tıklama" adı verilen teknikle sıkıştırma, sabitleme yapılır. Bu işlem hazırlanan malzemenin masaya her tarafının yavaşça ama seri bir şekilde vurulmasıyla yapılır. Bu işlemin ardından sıkıştırılmış malzeme masada yuvarlanarak köşeli tarafları yumuşatılır. Daha sonra "Suyla cilalama" denilen aşamada ıslatılan ellerle bombeli kısımlar düzeltilir ve bu işlemin ardından kabaca bir meyve görünümü kazandırılmış olur. Sonraki aşamada parmaklarla, kürdanlarla ve kalem uçlarıyla ince şekiller (desenler) işlenir. Desen verme işleminin ardından tekrar suyla cilalama yapılarak bu esnada oluşan bombeler düzeltilir. Daha önceden hazırlanmış olan gerçek meyve sapları monte edilir ve monte edilen yerin çevresine dolgusu yapılır. Eğer dilim şeklinde meyve tasarlanacaksa bıçakla kesilir ve kesilen yerler tekrar suyla cilalanır. Bir çay kaşığı yardımıyla dilimin ortası, çekirdeğin yerleştirileceği şekilde oyulur. Açılan oyuğa, yine önceden hazırlanmış gerçek çekirdek yerleştirilir. Çekirdeklerin yerleştirilmesinden sonra iyice yuvasına oturması için tekrar tıklama işlemi yapılır. Şekil verme işlemi bittikten sonra sıra boyamaya

gelir. Boyamada daha öncede bahsedildiği gibi gıda boyaları kullanılmaktadır. Tek istisna olarak siyah incir ve mürdüm eriği tasarımlarında kumaş boyası kullanılmaktadır, zira herhangi bir doğal boyar maddeyle bu renk yakalanamamaktadır. Kurutma teli takılmış ve boyanmak üzere 1 hafta kadar kurumaya bırakılmış meyveler, doğal görünümlerine uygun olarak boyandıktan sonra yine kurutma telleri vasıtasıyla askılara asılarak 1 gün kurutulur. Boyama iki türlü yapılmakta olup tek renkli meyvelerde ekseri boyaya 2 – 3 kere daldırma usulü (Kiraz, erik gibi), desenli görünümü olanlar (Dilim meyveler, karpuz, şeftali gibi) ise fırçalarla boyanır. Bazı meyvelerde daha da doğal bir görünüm kazandırmak için "Kirletme" yöntemi denilen uygulamayla meyveye çürük görünümü kazandırılır. Renklendirme aşamasının ardından son uygulama olan cilalama veya mumlama denilen aşamaya geçilir. Benmari usulü yapılan bu cilalama işleminde toz haldeki sabun kaynatılır ve meyveler erimiş sabuna daldırılır ve tekrar 1 gece kurumaya bırakılır. Kuruyan meyveler satışa sunulmadan evvel kuru bir havluyla parlatılır.

Edirne Mis Sabunu kapsamında; kiraz, kelek, karpuz, nektarin, armut, üzüm (Sarı, yeşil, siyah), portakal, limon, yarım limon, çilek, yeşil erik, yeşil elma, mürdüm eriği, muz, kayısı (bütün ve yarım), nar, muşmula, şeftali, kavun (Dilim), mandalina, incir ve çiçek tasarımları yapılmaktadır. Çok çeşitli tasarımlar içerisinde bir tek şeftali tasarımında istisna bir uygulama söz konusudur. Şeftalinin doğal görünüm ve dokusunun kazandırılması için boyanan şeftali sabunlarının üzerine kurumadan önce eleklerle un serpilir ve bu şekilde kurumaya bırakılır. Meyveler içerisinde yapım tekniği açısından tek istisna üzümdür. Üzüm için şeffaf görünümlü kalıp sabunlar kullanılmakta olup her bir üzüm tanesi tek tek elde hazırlanır ve tellerden yapılmış üzüm salkımına monte edilir. Elde edilen meyvelerden hazırlanmış standart bir kolide 12 meyve bulunmaktadır. Toptan satışlarda ise 60 meyveden oluşan koliler şeklinde pazarlanır. Küçük meyvelerde ise gram usulü satış söz konusudur.

Geçmişte erkekler tarafından yapılan mis meyve sabunculuğu ile ilgili son dönemin en kıdemli ustası ise Basri Ergürsel idi. Günümüzde *Edirne Mis Sabunu* neredeyse bütünüyle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Yapılan 1 meyve, tek bir

ustanın elinden çıkmakta, aşamalar farklı kişilerin elinden geçmemektedir. Son yıllarda fabrikasyon üretim de söz konusu olmakla birlikte görünüm olarak bunlar doğal *Edirne Mis Sabunu* görünümünden çok daha uzaktır.



Fotoğraf 719. *Edirne Mis Meyve Sabunu* Yapım Aşamalarından Muhtelif Görüntüler

Edirne Mis Meyve Sabunu için günümüzdeki en büyük sıkıntı bu ürünle ilgili yeterli tanıtımın yapılamıyor oluşudur. Tanıtım ve reklam konusundaki yetersizliğe bir de niteliksiz ürünlerin özellikle İstanbul ve Ankara gibi şehirlerin pazarlarında yer almaya başlaması sektörü daha da yıpratmaktadır. Yine Edirne'den girişimciler temel hammaddeyi oluşturan kalıp sabunlarla ilgili önde gelen firmalarla sponsorluk konusunda işbirliği yapma gayretine girmişseler de henüz bu girişimlerden de müspet bir sonuç elde edilememiştir.



Fotoğraf 720. *Edirne Mis Meyve Sabunu* İçerisinde Üzüm Tasarımı İçin Kullanılan Farklı Sabun



Fotoğraf 721. Çeşitli *Edirne Mis Meyve Sabunu* Tasarımları

Yalova Sabun Çiçekleri: Yalova'nın en yeni ürünlerinden denebilecek bununla birlikte kısa sürede Yalova'nın simge ürünlerinden biri haline gelmiş *Yalova Sabun Çiçekleri* beklenenin ötesinde ilgi görmüştür. İlk olarak 2012'de Yalova Ticaret ve Sanayi Odası Kadın Girişimciler Kurulu önderliğinde "Hobim İşim Olsun Yalova Sabun Çiçekleri Projesi" kapsamında başlayan süreç kısa sürede başka bir boyut kazanmış ve Yalova'ya çok farklı alanlarda da katkısı olmuştur. Türkiye'nin kesme çiçek ve süs bitkisi üretim merkezlerinden biri olan Yalova'da bu zirai üründen esinlenilerek sabun çiçekleri yapımının kısa sürede beklenenin ötesinde ilgi

görmesi, ününün il dışına çıkması, yöre halkı özellikle de hanımlarca sahip çıkılması gibi yönleriyle ürünün sosyal, iktisadi, folklorik, turistik ve ticari yönleri de taşıyan bir hal almasına vesile olmuştur. Şüphesiz bunlar içerisinde en önemlisi kadınları da sosyal ve iktisadi hayata dahil etmesi olmuştur.

Yalova Sabun Çiçekleri yapımı hammadde hazırlığı noktası ve işleme teknikleri açısından büyük ölçüde *Edirne Mis Meyve Sabunları* ile benzerlik göstermektedir. Bu aşamada en önemli husus ise her sabunun bu el işi için kullanılamayacak olduğudur. Özellikle parafin ve pudra içeriği düşük sabunlar *Yalova Sabun Çiçekleri* yapımında kullanılabilmektedir. Renklendirmede ise mutlaka gıda boyası kullanılmaktadır. Özetleyecek olursak faaliyetin iki temel girdisini sabun ve gıda boyası teşkil etmektedir. Sabun hamurunun hazırlanması çok büyük ölçüde Edirne'dekine benzerlik gösterdiği için burada tekrar edilmemiştir. Fakat yine bu aşamada da dikkat çekilmesi gereken nokta ve belki de ustalığın kendini en fazla belli ettiği aşama hamurun yoğurulma süresi ve dinlendirilmesidir. Aksi taktirde yapılan tasarımlar kısa sürede bozulacaktır.

Tasarımların tümü elde hazırlanmakta olup her biri uzun soluklu mesainin ürünüdür. Çok çeşitli çiçekler (Lale, sümbül, karanfil gibi) tasarlanmış olmakla birlikte özellikle gül tasarıları yoğun ilgi görmektedir. Taç yaprakları ve goncalar ayrı ayrı tasarlanıp daha sonra usulüne uygun şekilde gıda boyaları ile renklendirilip çeşitli aranjmanlar yapılmaktadır. Bu yönüyle söz konusu faaliyet temel çiçekçilik bilgisini de gerektirmektedir. Zira tasarımların tamamı birebir gerçeği yansıtmaktadır. Tek istisna olarak yapraklar hazır plastik malzemeden tedarik edilmekte olup yapısı gereği sabundan yaprak tasarımının güçlüğü hazır malzeme kullanımını zorunlu kılmıştır.



Fotoğraf 722. Çeşitli *Yalova Sabun Çiçekleri* Tasarımları

6.15.2. Kolonyalar: Kolonya; etil alkol ve suya çeşitli esansların ilavesiyle elde edilen bir çeşit parfüm olarak tanımlanabilir. İçeriğindeki esansı çok iyi yansıtmasından ötürü de kısa sürede yüzlerce çeşit kolonya pazarlarda yer almaya başlamıştır. Kolonyayla ilgili önemli bir nokta içeriğindeki alkole bağlı olarak derecesidir (Genelde 60 – 80 dereceler arasında değişmektedir). Kolonyanın toplum içerisinde edindiği yerden ötürü şişeleri de bir o kadar gösterişli olmaktadır.

Kolonya ilk olarak adını da almış olduğu Köln'de 1709'da Giovanni Paolo Feminis (1660 – 1736) tarafından üretilmeye başlanmıştır[466]. Adını almış olduğu Köln'e atfen Almancada *Kölnisch Wasser*, diğer çoğu dilde ise *Eau de Cologne* yani

[466] Detaylı bilgi için bkz. https://it.wikipedia.org/wiki/Giovanni_Paolo_Feminis (Son erişim: 07.08.2018).

"Köln Suyu" olarak bilinmektedir. Ortaya konan ilk kolonyalar da turunçgillerden (Limon, portakal, turunç gibi) elde edilen esanslarla yapılmakta olup kısa sürede başta Avrupa olmak üzere tüm dünyada popüler hale gelmiştir. Kolonyanın içeriğinde yapılan değişikliklerle de dünya genelinde milyonlarca dolarlık bir pazar oluşturan parfüm sektörünün temelleri atılmış oldu.



Fotoğraf 723. 6. Yerli Mallar Sergisinde Itriyat Ürünlerinin Teşhiri

Türkiye'deki duruma baktığımızda, sonradan Türk kültüründe yer alan bir ürün olmasına karşın çok kısa denebilecek bir sürede halk tarafından benimsenmiştir. Öyle ki yüzlerce yıldır Türk gündelik yaşamında ve özel günlerde mutlaka yer almıştır. Sektörel açıdan baktığımızda ise Türkiye'de ilk olarak 1912'de Süleyman Ferit Eczacıbaşı ilk girişimlerde bulunmuş ve İzmir'de kolonya fabrikasını açmıştır. Türkiye'de Cumhuriyet'in ilk yıllarında kolonya sektörüne yönelik bazı girişimler yapıldıktan sonra hükümetler eliyle veya yerel yönetimlerin desteğiyle bu alanda kayda değer girişimler çok olmamıştır. Hatta Türklerin geleneksel ve en yaygın tuvalet malzemesi olarak kolonya sektörü ciddi ölçüde ihmal edilmiştir denebilir. Bir tuvalet malzemesi olmasının yani sıra Türk geleneklerinde kolonyanın özel bir yerinin olması, bayramlarda, hasta ziyaretlerinde, misafirlikte mutlaka kolonya alınması veya sunumu bile bu ürüne *Türk Kahvesi* ve *Türk Lokumu*'nda olduğu gibi eğilinmesi gerektiği sonucunu ortaya koymaktadır. Bu noktada da *Türk Kolonyası* için Coğrafi İşaret kapsamı yanı sıra Geleneksel Ürün Adı kapsamında da bu ürün mutlaka ele alınmalıdır.

İlk çıktığında çoğu ürün gibi kolonya da bir zenginlik ve de prestij göstergesiyken zamanla bu üründe de kalitesiz ve tağşişli ürünler kaliteyi büyük ölçüde düşürmüştür. Ayrıca kolonyaya alternatif pek çok ürünün çıkmasıyla birlikte kolonyadan ciddi ölçüde bir uzaklaşma olmuştur. 1990'ların sonu 2000'lerin başlarında kolonyada da bir markalaşma süreci başlamış ve bu alanda da marka ürünler kolonya piyasasının yeniden hareketlenmesini sağlamıştır. Son yıllarda ise kolonyada, özellikle de yöresel ve de marka değeri olan kolonyalar yeniden popülerlik kazanmaya başlamıştır.



Kaynak: Araştırmacı arşivinden.

Fotoğraf 724. İnhisarlar İdaresi'nin 1934 Tarihli *İnhisarlar Kolonyası* İlanı

Türkiye, önemli bir kolonya ihracatçısı olup çok sınırlı da olsa ithalat da yapmaktadır. 2017'ye gelindiğinde Türkiye'nin 1.982.438 kg. kolonya ihracatı yanı sıra 339.564 kg.'lık ithalat gerçekleşmiştir. Sırasıyla Almanya (495.880 kg.), Irak (259.067 kg.), Hollanda (103.925 kg.), Suriye (102.164 kg.), Suudi Arabistan (63.091 kg.) ve Cezayir (59.100 kg.) en faza ihracat yapılan ülkelerdir. İthalatın ise tamamına yakını Fransa (193.233 kg.) ve BAE (110.927 kg.)'den gerçekleşmektedir (TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri, 2018).

Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış herhangi bir kolonya söz konusu olmamakla birlikte *Bolu Abant Nilüfer Çiçeği Kolonyası*'nın başvurusu yapılmıştır. *Balıkesir Beyaz Zambak Kolonyası, Yozgat Cehrilik Lalesi Kolonyası* ve *Gerede Ardıç Kolonyası* da Coğrafi İşaret olabilecek kolonyalar içerisinde ilk sıralarda yer almaktadırlar. *Düzce Tütün Kolonyası* da çok uzun yıllardır popüler olan ve ilk olarak dünyaca ünlü *Düzce Tütünü* ile yapılıyorken günümüzde çeşit sayısı oldukça artmıştır. Son dönemlerde ise lokum örneğinde olduğu gibi yörelerin karakteristik ürünlerinden elde edilen esansların kolonyaya işlenmesiyle pek çok kolonya çeşidi elde edilmiş ve kısa sürede yöre adlarıyla tanınır olmuşlardır. *Geyve Ayva Kolonyası, Konya Meram Çiçeği Kolonyası, Vize Ihlamur Kolonyası* ve *Şanlıurfa'nın İsot / Biber Kolonyası* verilebilecek popüler örneklerdendir. Söz konusu ürünlerin bugün için Coğrafi İşaret niteliği söz konusu olmasa da Coğrafi İşaretli ürünlerden katma değerli alternatif ürünler elde edilmesinde Türkiye'de yaygın olarak kullanılan kolonya özelinde değerlendirilmesi üzerinde durulması gereken bir konudur. Zeytin (Balıkesir, Bursa), lavanta (Denizli, Isparta), safran (Safranbolu), turunç (Antalya), mandalina (Seferihisar, Bodrum), muz (Anamur, Alanya), ayva (Geyve) ve ıhlamur (Vize, Yenice) gibi Coğrafi İşaret olan / olabilecek ürünlerle elde edilen kolonyalar pazarlarda diğer kolonyalara kıyasla daha fazla ilgi görmektedirler.

Kolonya konusunu bir örnekle izah etmek gerekirse *Balıkesir Kolonyaları / Balıkesir Beyaz Zambak Kolonyası* Balıkesir'in sembol ürünleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Günümüzde ilde 300 kadar kolonya çeşidi bulunmakta olup yıldan yıla çeşitlilik artmaktadır. Bu çeşitlilik içerisinde yaklaşık 80 – 85 kadarı çok daha fazla üretiliyorken belli başlı ve de ekseri geleneksel kolonya çeşitleri (Zambak başta olmak üzere, çam, tütün, limon, zeytin gibi) daha fazla ilgi görmektedir. Son yıllarda en fazla talep gören kolonya çeşitleri ise hazan, şehribanu (Murt ve çeşitli çiçeklerin karışımı), kekik, limon, tütün, yasemin, leylak, gizli çiçek (fogere, eğreltiotu) ve elbette tüm Balıkesir'in sembolü olan zambaktır.

İdari açıdan *Balıkesir Kolonyası* ve *Balıkesir Beyaz Zambak Kolonyası*'nın durumunu incelediğimizde ne yazık ki bu etiket altında çok fazla taklit ürünlerin pazarlarda yer aldığı anlaşılmıştır. Balıkesirli yetkililer çevre illerdeki "Balıkesir"

etiketli kolonya üretimi hususunda hukuki yollara başvurarak haklarını savunmaktadırlar. Bunlarla ilgili de birçok vaka yaşanmıştır. 2017 itibariyle Balıkesir koşullarında 1 lt. *Balıkesir Beyaz Zambak Kolonyası*'nın 40 TL. olması gerekirken 20 TL.'den satılabilmekte, tağşişli ürünlerle ise piyasa 10 TL.'ye kadar düşmektedir. Klasik kolonyalardan *Limonlu Balıkesir Kolonyası* için 1 lt.'si 30 TL. olmalıyken 18 TL.'den satılabilmekte, yine tağşişli veya dışarıdan gelen ürünlerle pazarı 13 – 14 TL.'ye kadar inmektedir.

Sektörün temel girdilerinden olan etil alkol ve esansların tamamı ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Bu açıdan sadece Balıkesir için değil tüm Türkiye'de kolonya sektörü için bir dışa bağımlılık söz konusudur denebilir. Örneğin; *Balıkesir Kolonyası* içinde özel bir yere sahip olan ve Balıkesir menşeli bir kolonya çeşidi olan *Balıkesir Beyaz Zambak Kolonyası* için Yunanistan'dan zambak esansı temin edilmektedir. Kolonyalar için iyi bir pazarlama stratejisi olarak gösterişli, dekoratif şişeler de sektörün en önemli girdilerindendir. Bu noktada da kolonyacılıkta kullanılan şişelerin tamamına yakını İtalya'dan artistik şişeler temin edilmektedir.

Kolonya, yapım tekniği ve sunum itibariyle tüm Türkiye'de benzer özellik göstermektedir. Bu açıdan kolonyalara yegane alamet-i farikasını kazandıran husus içeriğinde bulunan esanstır. Bu açıdan kolonyalarla ilgili mevcut bir Coğrafi İşaret olan / olabilecekler hakkında bir şey söylemek çok güçtür. Çünkü kısa sürede kolonyalarda çeşit sayısı hızla artabilmekte, bazı kolonyalar ciddi manada popülerlik kazanırken, bazıları ise ilgi görmeyip pazardan silinmektedir. Bununla birlikte tüketiciler nezdinde uzun yıllardır talep gören belli başlı kolonyaların ise ivedi olarak Coğrafi İşaret değerlendirmesinin yapılması gerekmektedir.

6.15.3. Bölüm Değerlendirmesi

Sabun ve kolonya en eski ve de geleneksel tuvalet ürünleri olarak varlıklarını yüzyıllardır korumuş ürünlerdir. Günümüzde her iki ürünle ilgili yüzlerce çeşit mevcuttur. Söz konusu ürünlerin her bütçeye uygun çeşitlerinin bulunması da toplumun her kesiminden tüketicilerce de erişimini olanaklı kılmaktadır. Bu

ürünlerin bir diğer avantajı günden güne daha da fazla üzerinde durulan organik ürünler, doğal yaşam şartları ve daha az kimyasala maruz kalmak adına özenli davranışlar kapsamında kendilerine yer bulabilecek olmalarıdır. Gerçekten de yüzyıllardır doğal birer tuvalet malzemesi olarak kolonya ve sabunlar kendilerine bu yeni yaşam şeklinde daha da fazla yer bulabileceklerdir. Fakat bu yeni yaşam biçimine de söz konusu ürünlerin çağın şartlarına uygun bir şekilde adapte edilerek dahil edilmesiyle varlıklarını sürdürebilecekleri unutulmamalıdır. Hele de söz konusu ürünler Coğrafi İşaret kapsamında olacaksa bu husus üzerinde çok daha fazla titizlikle hareket edilmesini gerektirecektir.

Söz konusu ürün grubundan ilk olarak sabunları ele aldığımızda hemen her sabunun kendi özelinde bir takım sorunları olduğu ama pek çok yerde ortak olan belli başlı ortak sorunların da bulunduğu tespit edilmiştir. Elbette bu sorunların başında yine taklit ve tağşişli ürünler gelmektedir. Söylenmesi güç olsa da Türkiye'de adeta bir alışkanlık, bir gelenek haline gelen taklit ürün üretimi ve pazarlanması hemen her ürün grubu için söz konusu olur haldedir. İncelediğimiz sabunlar içerisinde "Bıttım Sabunu" en fazla taklit edilen sabun olmuştur. Siirt ve Mardin arasında söz konusu sabun ile ilgili çok sıkı bir çekişme söz konusudur. Ayrıca her iki yörede de taklit ve tağşişli ürünlerin azımsanmayacak ölçüde pazarlarda yaygın oluşu genel manada "Bıttım Sabunu" imajı için büyük bir tehlike oluşturmaktadır. *Hatay Defne Sabunu* ile ilgili olarak da taklit ve tağşişin çok fazla olduğu tespit edilmiş, pazarlarda yer alan sabunların bir kısmının ise bütünüyle usulüne uygun olmayan bileşenlerden oluştuğu (Yüksek oranda prina yağı içeriği gibi) bildirilmiştir. *Nizip Sabunu* ile ilgili durum ise üretimin hala büyük ölçüde iptidai yöntemlerle sürdürülmesi ve pazara sunuş biçiminin de bu doğrultu da gelişmiş olduğudur. Bu şekliyle söz konusu sabunun değil Avrupa pazarlarına sunulması, Türkiye'de dahi büyük şehirlerde talep görmesi mümkün değildir. *Edirne Mis Meyve Sabunu* için ise son yıllarda sabunun yeniden kazandığı popülarite ve ticari başarı, bir müddet sonra Edirne'de de niteliksiz taklit meyve sabunları pazarlarda yer almaya başlamıştır. Makine yapımı bu gibi sabunlar çoğu zaman plastik oyuncakları andırır nitelikte olup içerisinde sabunla beraber alçının da bulunduğu belirtilmiştir.



Fotoğraf 725. Solda Gerçek *Edirne Mis Meyve Sabunu* ve Sağda Kalıp İşi Meyve Sabunu

Kolonyalarda ise nispeten daha iyi bir durum söz konusudur. Sektörün en büyük dezavantajı ise esans açısından Türkiye'nin büyük ölçüde dışa bağımlı olması, kolonyanın gerektiği gibi tanıtımının ve kullanımının yaygınlaştırılması adına girişimlerin zayıf kalması ve de en önemlisi kolonyaların prestij şişelerde sunumunun göz ardı edilen bir husus olması gelmektedir. Esasında Türkiye'de yukarıda sayılan hususlar kolaylıkla önüne geçilebilecek olaylardır. Türkiye, geçmişte nasıl boya bitkileri yetiştiriciliğinde dünyanın önde gelen ülkelerinden birisiydiyse, günümüzde tıbbi – aromatik bitkiler hususunda, özellikle de kozmetik sanayine yönelik bitkilerin üretiminde potansiyelini iktisadi hayata çevirebilecektir. Kolonyaların ise yeniden gündelik hayatta yaygınlaştırılması, etkili tanıtım faaliyetleri, kolonya kullanmanın yaygınlaşan demodelik algısından kurtarılması da ürünü ve sektörü yeniden hareketlendirecektir. Bunun için de temel faktör kolonyaların etkili sunumudur. Günümüzde bazı kolonya üreticileri, özellikler bayramlarda kullanılmak üzere veya hediyelik amaçlı ürünler özel şişeleriyle pazara sunulmaktadır. Söz konusu cam şişeler ise büyük ölçüde İtalya ve Almanya'dan tedarik edilmektedir. Oysaki yerli üretimle bu ihtiyaç da kolaylıkla karşılanabilir.



Fotoğraf 726. Prestij Kolonya Sunumlarıyla Kertil Çam Kolonyaları



Fotoğraf 727. Prestij Kolonya Serisiyle Türkiye'nin Köklü Kolonya Üreticilerinden Eyüp Sabri Tuncer Kolonyaları

Kolonyalarla ilgili bir diğer pazar değerini artıracak faktör de tıpkı lokumdaki gibi kolonyanın da kolaylıkla çeşitlendirilebilme özelliğine bağlı olarak bu anlamda ortaya konabilecek çeşitliliktir. Özellikle de Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek ürünlerle hazırlanacak kolonyaların pazar değeri diğerlerinden daha yüksek olacaktır.

Ayrıca bu sayede söz konusu Coğrafi İşarete de daha fazla dikkat çekilebileceği gibi ürüne ayrıca katma değer sağlamasıyla da çok cazip olacaktır.



Fotoğraf 728. *Geyve Ayvası* ve Bunlardan Hazırlanmış Olan *Geyve Ayvası Kolonyası*

Edirne Mis Meyve Sabunu:
Asiye Demiray: Usta Öğretici
Fikriye Kipriye: Edirne Kültürünü ve El Sanatlarını Tanıtma Derneği

Yalova Sabun Çiçekleri:
Yonca Sarak: 29 Yıllık El Sanatları Öğretmeni
Yalova Halk Eğitim Merkezi Müdürü: Sadrettin Doğan
Yalova Halk Eğitim Merkezi Müdür Yardımcısı: H. Sevinç Tanrıverdi

Balıkesir Kolonyası:
Kertil Çam Kolonyası İşletmesi

6.16. Enstrümanlar

Bu grupla ilgili Coğrafi İşaret mevzuatında özel herhangi bir madde bulunmamaktadır. Paydaşımız olan Hindistan'da ve bazı ülkelerde (Çekya gibi) ise bu gruptan ürünler Coğrafi İşaret kapsamında aynı zamanda bir zanaat ürünü olarak

kabul görmektedir. Bu kapsamda Hindistan'da 2012'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan *Thanjavur Veenai*, ahşap işçiliği, müzik aleti tasarımındaki akordun ve ergonominin sağlanması gibi özellikleriyle bu kapsamda dikkat çekici bir örnektir. Çekya'nın ise Lizbon Sistemi'ne kayıtlı olan ve ülkede henüz 1968'de korumaya alınmış olan *Instruments de Musique de Kraslice / Kraslice Müzik Aletleri*, aynı adı taşıyan kasabada 17. yy.'dan beri yapılagelen tüm enstrümanları içermektedir. Aynı zamanda söz konusu ürün grubu, bu anlamda Avrupa'nın sisteme kayıtlı tek örnektir.



Fotoğraf 729. Hindistan'ın Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Thanjavur Veenai*[467]

Türkiye'de de bu konuda örnekler vermek mümkün olsa da pek çok zanaat gibi bu ürün grubunu yapan ustalar da sadece birkaç kişiyle sınırlı kalmıştır. Ayrıca bu gruptan ürünlerin yöresini belirlemek çoğu ürüne kıyasla daha zordur. Örneğin; bir Yörük çalgısı olarak bilinen "Cura", günümüzde sadece birkaç usta tarafından yapılmakta olan bağlama benzeri, fakat ondan daha küçük bir çalgıdır. Yörüklerin Türkiye'deki yayılışını göz önüne aldığımızda söz konusu çalgı için belli bir yöreyi işaret etmek çok güçtür. Bununla birlikte bazı yöreler ise Çekya'nın Kraslice kasabasındaki gibi yapılan enstrümanlarla dikkat çekmektedir. Denizli'nin Çameli ilçesinin Gökçeyaka köyünde çok çeşitli ahşap enstrümanlar yapılmaktadır. Cura, çam düdüğü, saz, kaval gibi ürünler yörede bir gelenek olarak yapılmaya devam etmektedir. Bu açıdan "Gökçeyaka Çalgıları" adıyla söz konusu enstrümanların Lizbon Sistemine dahil edilmesi mümkün ve de uygundur. Ayrıca kaşıklar

[467] Görsel için Sayın M. Srinath'a teşekkür ederiz.

bölümünde izah ettiğimiz "Keles Tongurdaklı Kaşıkları / Oyun Kaşıkları" da enstrümanlar kapsamında değerlendirilebilecek aletlerdendir. Türkiye'de genelde ustası tarafından ünlenmiş çok sayıda çalgı bulunmakla beraber (Kaval, zurna, kemençe ve davul gibi), bunları belli bir yöreyle özdeşleştirmek uygun değildir.

6.17. Zanaatlarla İlgili Genel Değerlendirme

Nasıl ki Coğrafi İşaret kapsamındaki tarım ürünlerinin, işlenmiş gıda sektörünün kendi içerisinde türlü sorunları varsa elbette zanaat ürünlerinin de kendine has sorunları vardır. Burada asıl olan ve dikkat çeken nokta söz konusu bu sorunların kronikleşmiş bir şekilde varlığını sürdürmesi, hatta ve hatta insanların da bu sorunlara alışmış olmasıdır. Sektörel problemlerin çoğu artık ilgili faaliyetin bir rutini, olmazsa olmazı gibi algılanır bir hal almıştır. Bu durum ne yazık ki zanaat ürünlerinde ve bu ürünleri ortaya koyan faaliyetlerde çok daha acımasız bir şekilde kendini belli etmektedir. Araştırmamız kapsamında 200 kadar zanaat ürünü bizzat ustalarıyla müzakere edilerek, 150 ürün uzaktan yardım alınarak ve 50 kadarı da teorik – literatür bilgisiyle incelenmiştir[468]. Elbette bu inceleme yapılırken konu Coğrafi İşaret odağında ele alınmış, bununla birlikte Coğrafi İşaret sürecini (Sürecin kendisi ve sonrası düşünülerek) etkileyecek faktörler (Pazar durumu, çırak temini gibi) de tetkik edilmiştir. Elde edilen bulgular ışığında bu gruptan ürünler diğer pek çok grupta da benimsediğimiz yönteme göre; Coğrafi İşaret olanların genel durumu ve olabileceklerin tespiti ile bunların sürdürülebilirliğinin değerlendirilmesi şeklinde ele alınmıştır. Elde edilen bulgulara göre bu gruptan mevcut Coğrafi İşaretler ile olabilecek olanların değerlendirilmesi belli başlı gruplar altında değerlendirilerek ele alınmıştır.

Konuyu Coğrafi İşaret odağında ele almadan evvel çok kısa birkaç hususun belirtilmesi hatta altını çizerek dikkat çekilmesi gereken nokta, 94 lokasyonda yaptığımız çalışma, resmi makamlardan ve konunun uzmanı araştırmacılardan aldığımız bilgiler sonucunda ortaya çıkan vahim durum içinde yaşamış olduğumuz

[468] Bazı zanaatların son temsilcisi veya temsilcileri ile ileri yaşları ve buna bağlı sağlık sorunları nedeniyle görüşülemediğinden konu daha ziyade literatür bilgisiyle sınırlı kalmıştır.

yıllarda mevcut durumun devam etmesi halinde en iyi şartlarda bazı zanaatlar için 15 bazı zanaatlar için ise en fazla 30 yıllık bir zamanın kaldığı anlaşılmaktadır. Burada mevzubahis Coğrafi İşaret uygulaması değil, bir kültürün, bir devrin, bir ulus kimliğinin parçasının yitirilmekte olduğu döneme tanıklık ediliyor oluşudur. Bunun sebebi de hemen her zanaat faaliyetinin sonunda da belirtmiş olduğumuz gibi çırak bulunamıyor oluşu ve bundan kaynaklı yeni ustaların bulunmayışıdır. Hatta durum öyle bir hal almıştır ki pek çok zanaatkarın kendi çocukları bile anne babalarının uğraşıları hakkında bilgi sahibi değildir. Bu açıdan içinde bulunulan durum tıpkı tabiatta nesli tükenmekte olan bir bitki gibi zanaatkarların neslinin tükendiği vahim bir durumdur. Konu böylesi bir bilinmezliğe girmişken meselenin Coğrafi İşaret boyutunun ele alınması bize göre biraz abes / önceliksiz bulunmuştur. Her ne kadar Türkiye'de yaygın olan kanaat, bir ürünü Coğrafi İşaret kapsamına aldıktan sonra değer kazanmasını beklemek yönünde olsa da (Bazı ürünlerde bu bakış açısı etkili de olmuştur) temel sorunlar halledilmeden sadece Coğrafi İşaret uygulamasına bel bağlamak bunu yegane can simidi noktasına taşımak yersiz olacaktır. Zira Coğrafi İşaret uygulamasıyla umduğunu bulamayan zanaatkarlar ya da üreticiler devamında uygulamaya karşı küskün ve kızgın bir davranış sergileyeceklerdir ki, bu duruma da saha çalışmalarımız kapsamında tesadüf edilmiştir.

Coğrafi İşaret dosyaları incelendiğinde, ki zanaat ürünleri için en eskisi 30 yılı bulmamaktadır, ilginç bir şekilde çok kısa bir sürede faaliyetin değişime uğradığı olmuştur. Bu da "Geleneksel" ifadesine zarar vermekte, kavramın içini boşaltmaktadır. Özellikle 2000'lerin başında Coğrafi İşaret kapsamına alınan ürünlerin, 2018'de yapılan saha çalışmalarıyla durumları, dosyada belirtilen hususlarla karşılaştırıldığında neredeyse tümünde çok büyük değişimler ya da dosyalarda belirtilenden çok başka durumlar gözlenmiştir. Hatta kıdemli ustalar söz konusu bazı uygulamaların 1980'lerde terkedilmeye başlandığını belirtmişler ve dosyalardaki bilgilerin çok eski olduğuna işaret etmişlerdir.

Zanaat ürünlerinden Coğrafi İşaret olan ve olabileceklerle ilgili yapılması gerekenleri incelediğimizde bu anlamda istisnasız her bir zanaat için pozitif ayırımcılık güdülerek benzerlerinden ve/veya daha ucuz ithal benzerlerine karşı öne

çıkartılmalıdır. Esasında belli başlı zanaat gruplarında örneklendirilmiş olmakla birlikte burada da kısaca toparlayacak olursak;

- Büyük market zincirlerinde 2019'dan itibaren naylon poşetlerin tüketimi sınırlandırılmak amacıyla ücretlendirilecek olmasından hareketle zembil, sepet gibi bitkisel kökenli, çevreci ürünler büyük market zincirleriyle anlaşılarak naylon poşet alternatifi olarak satılmalı. Bu sayede yakın yıllara kadar var olan pazar torbası veya file kültürü değişik ürünlerle yeniden gündelik hayata dahil edilmelidir.
- Folklorik bebekler, Milli Eğitime mutlaka dahil edilmelidir. Geleneksel giyim – kuşam bilgisi, otantik dokumalar hakkında farkındalık ve biçki – dikiş işlerinde beceri kazandırmada bu bebeklerin kullanımına özen gösterilmelidir. Aynı şekilde folklorik bebeklerin, özenli işçilik ürünleri olarak turizme daha yoğun bir şekilde sokulması çok önemlidir. Konuya özel ilgi gösterenlerin bu tipte bebeklere yüklü meblağlar ödedikleri göz önüne alındığında gerekirse üreticilere bir süre eğitim verilerek sertifika programları düzenlenmelidir.
- Takılar için Türkiye'deki büyük kuyumculuk firmaları ile yerel kuyumcu ustaları ortak bir paydada buluşturulmalıdır. Hatta büyük çaplı sektörler, bu ustaları himayelerine alarak tüm sosyal güvencelerini ve yaşam şartlarını koruyup güvence altına almalı, atölye şartlarını iyileştirmelidir. Ustalar da büyük ölçekli bu firmalara yönelik geleneksel tasarımlarının yanı sıra yeni nesil zevklere yönelik tasarımlar ortaya koymalı ve bu anlamda organize hareket edilmesine yönelinmelidir.
- İhtisas gümrükleri mutlaka ivedilikle devreye sokulmalı ve tüm Coğrafi İşaret kapsamındaki zanaat ürünleri için geçerli olmak üzere özellikle de çini ve seramik ürünler için ithalat kesin bir şekilde yasaklanmalıdır. Coğrafi İşaret kapsamında sadece zanaat ürünleri özelinde değil tüm ürünler içerisinde en pahalı / pazar değeri en yüksek ürünleri oluşturan çiniler, bakır el işleri, bastonlar ve diğer ürünler (Halılar ve kilimler ayrıca değerlendirilmiştir) için hakketmiş oldukları pazar değerine erişmeleri adına bu uygulamaya biran önce başlanması gerekmektedir.

Şüphesiz manevi değeri bulunan ve pek çok anlam yüklü zanaat ürünlerinin hepsini ticari hayata dahil etmek mümkün değildir. Zaman içerisinde bazı zanaat ürünlerinin yitirilmesi kaçınılmazdır. Nasıl ki günümüzde de teknolojik ürünlerin alternatifleri çıktıkça bir önceki ürün çok kısa bir sürede değerini yitirip pazarlardan çekiliyorsa zanaat ürünleri için de buna benzer bir durum söz konusudur. Bakır mutfak eşyaları, süpürge ve sepetlerin pazarlardan çekilmesinde çok büyük ölçüde buna benzer durumlar etkili olmuştur. Bu noktada elbette sırf geleneklere bağlı kalmak adına bakır tavaların veya testilerin kullanımını teşvik etmek ve bunların ustalarına ekonomik getirisi olacağını ummak sadece romantik bir temenni olarak kalacaktır. Bunun için yapılması gereken ise ustaların da bazı eğitim programlarına dahil edilerek kendilerinin de yeni birşeyler keşfeden ustalar haline gelmesini sağlamaktır. Örneğin pişmiş toprak işleri için dekoratif toprak saksılar, bahçe dekorasyon ürünleri, içleri sırlanmış kaplarla bal, yoğurt ve çeşitli geleneksel gıdaların otantik ambalajlı sunumuyla pazar değerinin artırılması gibi faktörler göz önüne alınarak bu uygulamaların yaygınlaştırılması gerekir.

Tarihe mal olmuş ya da kaybolmaya yüz tutan, sadece 1 – 2 usta tarafından pazarda temsil edilen zanaat ürünleri ise Coğrafi İşaret kapsamından çıkartılmalı ve bu gibi durumda olanlar Coğrafi İşaret kapsamına alınmamalıdır. Üretiminin seri bir şekilde yapılmadığı, pazar denetiminin yapılamayacağı ve sürdürülebilirliğinin olmadığı bu gibi ürünler için özellikle "Yaşayan Müze" konseptiyle farklı arayışlara yönelinmesi gerekmektedir. Aksi taktirde kaybolmaya yüz tutmuş, hatta yaşayan 1 ustası kalmış bir ürün için Coğrafi İşaret konusunu gündeme almak yersiz ve kavramın işlerliğine aykırı bir durumdur. Fakat kaybolmaya yüz tutsa bile başarılı uygulamalarla yeniden canlılık kazanan sektörler için ilerleyen süreçte yeniden Coğrafi İşaret uygulaması gündeme alınabilir.

Zanaat ürünleriyle ilgili başarılı bir gelişim olarak "Kahramanmaraş Yemeniciliğini" verebiliriz. Kahramanmaraşlı Kopar Ailesi, uzun yıllardır yemenicilik faaliyetini sürdürmektedirler. Üretmiş oldukları yerel tasarımların tanınması ile Amerika Film Endüstrisi'nin de dikkatini çekmiş, Harry Potter (2.500 çift), Truva (165 çift) ve Büyük İskender (250 çift) filmleri için tasarım siparişleri

almışlar ve bir dönem yoğun bir şekilde ABD'ye mallarını göndermişlerdir. Bu sayede de geleneksel ürünlerin alternatif tasarımlarıyla istendiğinde sektörün nerelere gelebileceğine de güzel bir örnek teşkil etmektedir.

Türkiye'de zanaatkarların çırak sorunu nedeniyle faaliyetlerinin son temsilcileri olduğu sıklıkla vurgulanmıştır. Bunun için de alınan tedbirlerin başında "Altın Eller" ve bir sosyal sorumluluk projesi olan "Bir Usta Bin Usta" gibi girişimler önemi yadsınamayacak etkinlikler olarak adları en fazla duyulanlar olmuştur. Ayrıca Halk Eğitim Merkezleri ve yerel yönetimlerin de açmış oldukları kurslarla bu alanda önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Fakat saha çalışmalarımız kapsamında sıklıkla bilgilerine müracaat edilen Halk Eğitim Merkezleri yöneticileri ve usta öğreticilerden alınan bilgiler ve yapılan usta görüşmeleri bu gibi etkinliklerin de çoğu zaman bir hobi amaçlı öğrenme faaliyetinin önüne geçemediğini göstermiştir. Boş zamanları değerlendirmek gözüyle bakılan bu gibi çoğu etkinliğin çok az bir kısmı sektöre yönelik geri dönüş yapmaktadır. Bu nedenle bu gibi eğitimlere paralel olarak son yıllarda Türkiye'de yaygınlığı artan bir başka eğitim olan "Girişimcilik Seminerleri" bu gibi zanaat eğitimleriyle birleştirilerek sunulmalıdır. Kişiler zanaatı öğrenmenin yanı sıra bu alanda nasıl sektörleşeceklerini de bilmelidirler ve cesaretlenmelidirler. Aksi taktirde bu gibi eğitimlerin sadece bir el işi kursunun ötesine geçemeyeceği görülmektedir. Yalnız burada söz konusu bu girişimlerin hemen hepsinin istisnasız en önemli faydası olarak zanaatın son temsilcilerinin bilgi birikimlerinin geniş kitlelere uygulamalı bir şekilde aktarılmış olmasıdır. Bu sayede de bir zanaat tüm mesleki incelikleri ve sırlarıyla ebediyete kadar kaybolmaktan kurtulmuştur.

Çırak sorunu ile birlikte burada dikkat çekilmesi gereken ve yeni neslin faaliyete yönelmemesinde görece haklılık paylarının da olduğu kazanç ve mesleki şartların da üzerinde durulması gerekmektedir. Görüşme yapılan ustalarda özellikle orta yaş grubundakilerin büyük bir kısmı daha iyi bir iş buldukları taktirde yaptıkları zanaatı terk edebileceklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte günümüzde çoğu ustanın temel geçim kaynağı zanaatları olmayıp hemen hemen büyük bir kısmı başka bir işte de çalışmaktadırlar. İstisnaları olmak üzere yapmış olduğumuz saha

çalışmaları ve usta görüşmeleri açık bir şekilde göstermiştir ki Türkiye'de zanaat faaliyetlerinin özellikle maddi odaklı düşünüldüğünde herhangi bir cazibesi olmadığı anlaşılmıştır. Bu açıdan yeni nesil için sektörün çekici bulunmamasının da bir açıdan anlayışla karşılanmalıdır. Bu durumun çözümü ise ustalara / zanaatkarlara olağanüstü ayrıcalıklar tanınarak faaliyete olan cazibeyi artırmak, ilgili bölümlerin sonunda yapılan değerlendirmelerde de belirtildiği gibi teknik altyapı şartlarının iyileştirilmesi gerekmektedir. Aksi taktirde açılan kurslar / eğitimlerle faaliyet bir hobi olmanın ötesine geçemeyecektir.



Kaynak: http://www.iydb.adalet.gov.tr/UrunListeleme/4 (Son erişim: 06.08.2018).

Fotoğraf 730. Adalet Bakanlığı Ceza İnfaz Kurumları ile Tutukevleri İşyurtları Kurumu Bünyesinde Ortaya Konmuş Çini İşleri

Konuyla ilgili bu gruptan çoğu ürünün çok uzun soluklu ve yoğun bir mesainin ürünleri oldukları da sıkça vurgulanmıştır. Bunun için de hapishaneler ve yetimhanelerdeki iş gücü değerlendirilmeyi bekleyen birer iş yuvası olarak görülebilir. Özelliklede yapımı çok uzun zaman alan ve çoğu zaman mesaisinden ötürü değeri artan bu gibi ürünler, boş zamanları olan ve atıl işgücü konumundaki tutukluların dahil edilmesiyle sürekliliği sağlanabilecektir. Bu sayede hem hapishanedeki bireylere hürriyetlerine kavuştukları zaman ellerinde bir zanaat olmuş olacak hem de ruhsal açıdan bu kişilerin rehabilitesinde önemli birer rol

oynayacaktır. Esasında Adalet Bakanlığı Ceza İnfaz Kurumları ile Tutukevleri İşyurtları Kurumu bünyesinde buna benzer uygulamalar söz konusudur. Burada asıl amaç buradaki üretim faaliyetlerine, özellikle çırak sorunu yaşayan sektörlerde, tutukluların devreye sokularak Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin sürekliliğini sağlamak mümkün olacaktır. Hatta tutukluların kendi memleketlerine ait zanaatlara yönlendirilerek kendi memleketlerinden Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek ürünlere yönlendirilmesi, kişilerde aidiyet duygusunu güçlendirerek içlerinde bulundukları durumu daha kolay atlatabilmeleri de sağlanabilir.

Bu noktada değerlendirilecek ve hatta değerlendirilmesi gereken bir diğer işgücü kaynağı da üniversite öğrencileridir. Toplumun bilinçli yeni bireyleri eğitim hayatlarının son basamağı olan üniversite hayatları boyunca teorik ve uygulamalı eğitimleri ile mesleki anlamda donatılmış yetkin bireyler olarak mesleki ve sosyal hayata hazırlanmaktadırlar. Bu kapsamda bireylerde sanatsal ve zanaatsal bir bilinç oluşturma ve beceri kazandırma adına üniversiteler bünyesinde mutlaka işlikler / atölyeler tesis edilerek usta öğreticilerden bu alanda eğitim almaları teşvik edilmelidir. Hatta fakültesine bakılmaksızın her bir üniversite öğrencisinin mezuniyetlerinin sonunda en az bir zanaat alanından yetkinlik sertifikası almış olması şartı getirilmelidir. Bu sayede de bilinçli bireyler elinde faaliyetin yitip gitmesinin önüne geçilmiş olunacaktır. Bu uygulamanın üniversite ve iktisadi hayata yansıması ise çok daha önemli bir boyutudur. Son yıllarda daha da fazla dillendirilen Üniversite – Sanayi İşbirliği kapsamında öğrencilerin 4 – 5 – 6 yıllık lisans hayatları boyunca ortaya koydukları eserlerin satışı, yaratıcı genç beyinler arasında gelenekselle – yeniliğin birleştirilip yeni tasarımların satışıyla (Yıl Sonu Üniversite Kermesleri veya Bahar Şenlikler Kapsamında) tek başına sesini ve eserlerini kamuoyuna duyurmakta zorlanan ustalar bu sayede üniversite aracılığı ve öğrenciler desteğiyle 10 – 20 yılda kat edemeyeceği mesafeyi 1 – 2 yılda kat edip aşacaktır.

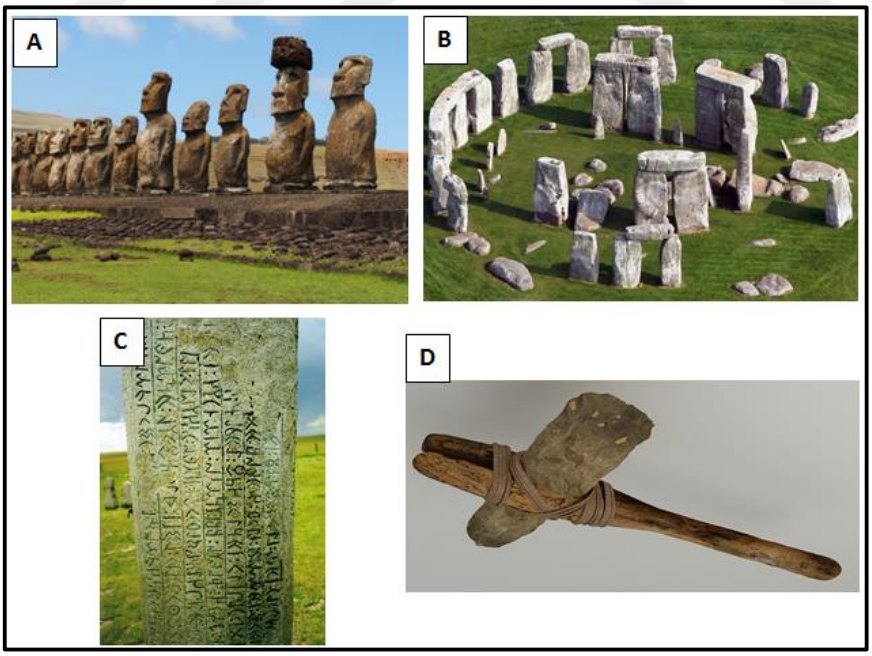
Konuyu bir örnekle somutlaştırmak gerekirse İstanbul Üniversitesi bünyesinde Coğrafi İşaret kapsamındaki zanaat ürünlerinden bakırcılık, çinicilik, dokumalar, ahşap işleri, deri işleri ve seramik işleri gibi alanlarda kurulacak mütevazı işliklerde usta öğreticiler eşliğinde birer sertifika programında olduğu gibi

eğitim almaları sağlanabilir. İstanbul Sanayi ve Ticaret Odaları ile İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin de malzemeler ve gerekli altyapısal donanımlar (Halı tezgâhları, çömlekçi çamuru, seramik boyaları gibi) konusunda da destekleri alınabilir. Türkiye'nin her yerinden gelmiş öğrencisi bulunan İstanbul Üniversitesi gibi bir kurumda öğrencilerin kendi memleketlerinden edindikleri folklorik bilgiler (Anneannelerinin dokuduğu kilimin motifi, dedelerinin yaptığı ahşap işçiliği motifleri gibi) yanı sıra örneğin Döşemealtı'ndan gelen bir öğrencimizin kendi yöresindeki halıların deseninden esinlenerek yapacağı seramik panolar veya *İznik Çinisi'*nden esinlenerek yeni baştan tasarlanacak *Menemen Testileri* ucuz işgücüyle türlü kazanımları olacak örneklerden birkaçıdır. Burada da Coğrafi İşaret olan zanaat ürünlerine daha fazla dikkat çekerek katma değeri yüksek ürünlerin yaygınlığı artırılarak farkındalık ve yeni girişimcilere kaynaklık teşkil edebilecektir.

Tokat Honçası:	Mehmet Küçük / 55 Yıllık Usta
Yemeniler:	Ahmet Özuslu / Öz Uslu Yemenici (Kilis) Ayhan Özkarakaş / Yemeni Ustası (Gaziantep) Erol İçyer / Yemeni Ustası (Gaziantep)
Bitlis Hariği:	Haydar Yılmaz / 22 Yıllık Usta
Bakırcılık:	Asmalı Konak Bakır Evi / Fatih Bakırcı (Siirt) Özen Bakırcılık / Ahmet Yıldız (Tokat)

YEDİNCİ BÖLÜM
7. MİNERALLER, KAYAÇLAR VE TAŞ İŞELEMECİLİĞİ ÜRÜNLERİ

İlk insanlar var olduğundan beri kullandıkları ilk alet tahta ve taşlardan olmuştur. Mızrak uçlarının yapımında, avladıkları hayvanları kesip derisini yüzmede, çakmak taşıyla ateşin kontrolünü sağlamada, yerleşik hayata geçtiklerinde zirai alanda (Düven / düğen taşı gibi), inanç ve sanat hayatında (Heykellerin, putların yapımı gibi), boya imalatında (Lapislazuli/Lacivert Taşı gibi) ve hatta sağlık amaçlı SPA'larda kullanımı ile türlü şekillerde insan hayatında var olmuş ve de var olmaya devam edecektir (Taşlıgil ve Şahin, 2016: 608). Taşların bu şekilde kullanımı yanı sıra ibadethaneler, köprüler, anıtlar, yollar gibi pek çok yapının da temel malzemesi olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Son olarak bu gruptaki kıymetli ve yarı kıymetli bir kısım mineral ise mücevher yapımında kullanılan oldukça kıymetli doğal kaynaklardır.



Fotoğraf 731. Tarihsel Süreçteki Çeşitli Doğal Taş Kullanımlarına Örnekler:
A: Moailer (Paskalya Adası), **B:** Stonehenge (İngiltere), **C:** Orhun Yazıtları (Moğolistan), **D:** Taş Balta Örneği

Türkiye bir kısım mineral ve kayaçların varlığı konusunda çok fakir (Elmas, yakut gibi kıymetli taşlarda) olmasına karşın bazılarında da çok büyük bir zenginliğe sahiptir (Mermerler ve granitler gibi). Bu gruptan mermerlerin ise dünya doğal taş sektöründe özel bir yeri ve tanınırlığı söz konusudur. Günümüzde hâlâ Türk mermerleri dünyanın pek çok ülkesinde kullanılmaya devam etmektedir. Örneğin; Vatikan'ın en önemli kiliselerinden biri olan Saint Pierre kilisesinin girişindeki sütun ve kaplamalarda *Afyonkarahisar Mermeri / Afyon İscehisar Mermeri*; Beyaz Saray (ABD)'daki basın açıklaması yapılan alanda kullanılan mermer ise *Elazığ Vişne Mermeri*'dir. Alman ve Fransa Parlamentosu ile ABD Temsilciler Meclisi *Elazığ Vişne Mermeri*'nin kullanıldığı diğer tanınmış mekanlardandır (Taşlıgil ve Şahin, 2016: 609). Günümüzde 650 farklı renk ve dokuda/desende mermer çeşidi tespit edilmiş olup bunlardan 290 kadarı Türkiye'de bulunmaktadır. Bununla beraber bazı özel mermerler ise bilinen rezervler doğrultusunda sadece Türkiye'de çıkartılmaktadır (*Denizli Traverteni, Elazığ Vişne Mermeri* gibi).



Şekil 290. 2018 İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Mineraller ve Kayaçların Dağılımı

Türkiye'nin Coğrafi İşaret kapsamında potansiyelinin çok yüksek olduğu bu ürün grubu, geçmişten beri uluslararası pazarlarda türlü mineral ve kayaçlarıyla kendini göstermiştir. Bu anlamda Türk mineral ve kayaçlarının kayda değer bir

tanınırlığı ve buna bağlı haklı bir şöhreti olduğunu söyleyebiliriz. Bu durum konunun tarihsel süreçteki gelişimiyle ilgili bölümde detaylı bir şekilde de izah edilmiş ve örneklendirilmiştir. 2018 itibariyle Coğrafi İşaret olan 9 mineral ve kayaç içerisinden şüphesiz *Eskişehir Lületaşı* ve *Oltu Taşı* en yaygın bilinen çeşitlerdir. Bunların kullanım alanı, turistik eşya olarak da satışının yapılması gibi hususlarla bilinirliğinin diğerlerine kıyasla daha fazla olması beklenen bir durumdur. Süs taşları içerisinde tanınırlığı sonradan artan ve bu anlamda kısa sürede büyük mesafe kat edilen *Çubuk Agat Taşı* ise yöredeki başarılı altyapı çalışmaları ile kısa sürede daha da geniş kitlelerce tanınır hale gelebilecektir. Bu gruptaki diğer ürünler daha ziyade endüstriyel manada, sivil mimaride ve kamusal alanların düzenlenmesinde kullanılan yapı taşları olduğundan süs taşları kadar tanınırlık göstermemiş olanlar da vardır. Fakat bunlar içerisinde *Afyon Mermeri*, çok uzun süredir bir kalite göstergesi olarak büyük pazarlarda aranan bir mermer olmasının yanı sıra *Denizli Traverteni* ve *Marmara Beyazı* da ismen tanınırlığı yaygın olan Coğrafi İşaretlerdir. Bunlar içerisinde çok yaygın bir alanda kullanılmasına karşın Bergama ile özdeşleştirilmemiş *Bergama Graniti* ve *Amasya Beji Mermeri* ise en az tanınırlığı olan ürünler olmuştur. Tablo 181'de görüldüğü üzere söz konusu bu 9 Coğrafi İşaretin 6 tanesi Menşe Adlı, 3 tanesi de Mahreç İşaretli olmak üzere tescillenmiştir. Tüm bunlar içerisinde Coğrafi İşaret olan bir ürün için en uygun sınırlandırma *Denizli Traverteni* için yapılmıştır. Benzer şekilde *Amasya Beji Mermeri* için de uygun bir sınırlama yapılmış olsa da diğerleri için sadece il ve ilçe belirtilerek sınırlamaya gidilmiştir ki, Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için uygun olmayan bir sınırlama olmuştur. Örneğin; *Mardin Taşı*, Mardin'in her yerinde tesadüf edilen bir taş mıdır? ya da söz konusu taş Mardin dışında (Örneğin Şanlıurfa'da) bulunmamakta mıdır? Aynı durum çok daha lokal olan *Eskişehir Lületaşı* için de geçerlidir. Halbuki *Eskişehir Lületaşı* sadece birkaç lokasyonda çıkmakta, buna karşılık Coğrafi İşaret dosyasında tüm Eskişehir ili işaret edilmiştir.

Tablo 181. 2018 Yılı İtibariyle Coğrafi İşaret Kapsamındaki Mineraller ve Kayaçlar

No	Coğrafi İşaret	İşaret Türü	İl	Coğrafi Sınır
1	Eskişehir Lületaşı	Menşe	Eskişehir	Eskişehir il sınırları.
2	Mardin Taşı	Menşe	Mardin	Mardin il sınırları.
3	Afyon Mermeri	Menşe	Afyon	Afyon ili, İscehisar ilçesi.
4	Denizli Traverteni	Menşe	Denizli	Honaz Ballık Boğazı-Pamukkale Akköy-Çardak Hayrettin, Şaryeri Köyleri-Honaz Karateke, Emirazizli Köyleri-Honaz Aşağıdere Köyü-Çameli İlçesi Çevresi-Gölemezli Honalılar Boğazı-Büyük Menderes Havzası-Çardak Yenibağlar Köyü-Tavas Kale mevkilerinde çıkartılmakta olup tüm Denizli ilçeler ve yerleşim alanlarıdır.
5	Oltu Taşı	Mahreç	Erzurum	Türkiye geneli
6	Bergama Graniti	Mahreç	İzmir	İzmir ili Bergama ilçesi Kozak Yaylası
7	Çubuk Agat Taşı	Menşe	Ankara	Ankara iline bağlı Çubuk ilçesi
8	Marmara Adası Mermeri / Marmara Beyazı / Marmara Mermeri	Mahreç	Balıkesir	Marmara Adası (Balıkesir'in Marmara ilçesi)
9	Amasya Beji Mermeri	Menşe	Amasya	Amasya ili Merkez ilçesinin Çivi, Akyazı, Musa, Eliktekke (Tekke), Yağmur, Kervansaray ve Yördenik (Sıracevizler) köyleri; Amasya ili Göynücek ilçesinin Gaffarlı, Tencirli ve Başpınar köyleri ile Tokat ili Zile ilçesinin Kervansaray, Karakaya ve Baculu köyleri.

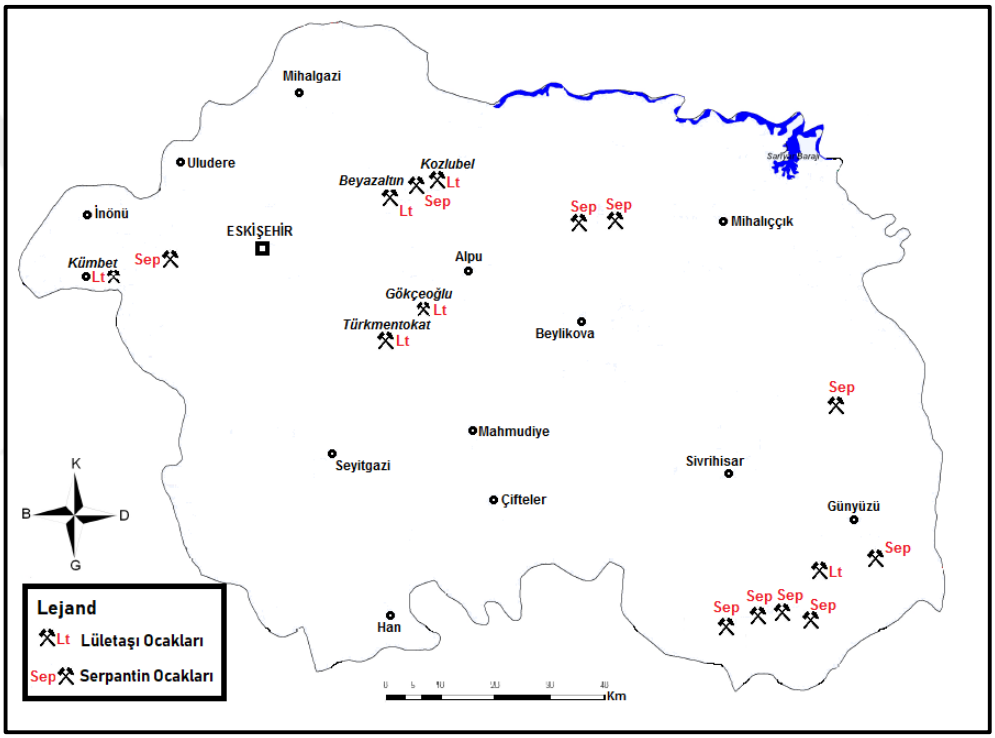
Coğrafi İşaret kapsamındaki mineral ve kayaçları detaylandıracak olursak;

Eskişehir Lületaşı: Eskişehir Sanayi Odası'nın girişimleriyle bu gruptaki ilk Coğrafi İşaret (1999'da) olmuştur. Türkiye'nin mineral ve kayaçları içerisinde en bilinenlerinden birisi olan *Eskişehir Lületaşı*, bu anlamda farkındalığın en yüksek olduğu ve dünya çapında Türkiye ile özdeşleştirilmiş bir doğal kaynaktır.

Eskişehir Lületaşı, sepiyolit adı verilen bir çeşit kil minerali olup sertlik derecesi 2 – 2.5 olup, ortorombik yapıda kristalleşen, ekseri beyaz, krem, sarımtırak ve gri, nadiren de kırmızımsı ve yeşilimsi renklerde bulunan bir cevherdir. En iyi kalite *Eskişehir Lületaşı*, beyaz – kemik renkli olanıdır. Yörede, lületaşları çeşitli özelliklerine göre belli sınıflara ayrılmış ve buna göre isimlendirilmiştir. Ustaları

tarafından 1'den 12'ye kadar yapılan sınıflamada; cılız, orta, pamuklu, birimbirlik, apak ve sıramalı olarak adlandırılır ve 1 – 7 arası iyi, 7 – 10 arası orta ve 10 – 12 arası düşük kaliteli olarak kategorize edilir (Taşlıgil ve Şahin, 2011: 442). *Eskişehir Lületaşı*'nın en yaygın kullanım alanı olan pipo için özellikle pamuklu denilen çeşit tercih edilmektedir.

Şekil 291. Eskişehir'de Lületaşı Çıkartılan Sahaların Dağılımı





Fotoğraf 732. Ocaklardan Çıkartılmış Ham Haldeki *Eskişehir Lületaşları*

Eskişehir Lületaşı'nın da uzun yıllar işletilen çoğu maden gibi önemli bir kısım ocak, ekonomik ömrünü doldurmuştur. Her ne kadar derine inildikçe üstün vasıflı çeşitlere rastlansa da bu ocakların su basar özellikte olması üretimi ekonomik olmaktan uzaklaştırmaktadır. Eskişehir'de özellikle Alpu ilçesinin kuzey – kuzeybatısındaki Yakaboyu Bölgesi (Özellikle Sepetçi Köyünde) ve Alpu güneybatısında Gökçeoğlu ve Türkmentokat'ta çıkartılmaktadır (Şekil 291). Ayrıca Porsuk Barajı kuzeyindeki Nemli Mahallesi civarında da lületaşı çıkartılmaktadır. Ocaklar (Yöre halkının ifadesiyle kuyular) lületaşı için çok derin kabul edilen 300 m.'lere kadar inmiştir. Günümüzde *Eskişehir Lületaşı* için kalan rezervler hakkında kesin bilgi bulunmamaktadır. Son olarak 2000'lerin başlarındaki mümkün rezerv bilgilerine göre Kayı Köyü en büyük rezerv (Mümkün) sahası olup Sarısu ve Gökçeoğlu toplamından fazladır (Tablo 182). Öte yandan söz konusu rezerv bilgilerinin çok eski olması, Sarısu ve Gökçeoğlu'nda uzun yıllardır *Eskişehir Lületaşı*'nın çıkartılıyor oluşu mevcut verilerin çok büyük ölçüde değiştiği fikrini de kuvvetlendirmektedir. Bu açıdan bir Coğrafi İşaret olan *Eskişehir Lületaşı* için sürdürülebilir kalkınmanın veya kırsal kalkınmada bir alternatif iktisadi faaliyet olarak orta veya uzun vadede ne derece sağlıklı bir planlamaya konu olabileceği tartışmalıdır.

Nitekim *Eskişehir Lületaşı* üretiminin tarihsel gelişiminde de bu durum aynen görülmektedir.

Tablo 182. Eskişehir'e Ait Nihai Rezerv (Mümkün) Miktarları

Bölge	Mümkün Rezerv	
	Sandık	Ton
Kayıköyü	853.000	10.236
Sarısu	460.000	5.520
Gökçeoğlu	50.670	608
TOPLAM	**1.363.670**	**16.364**

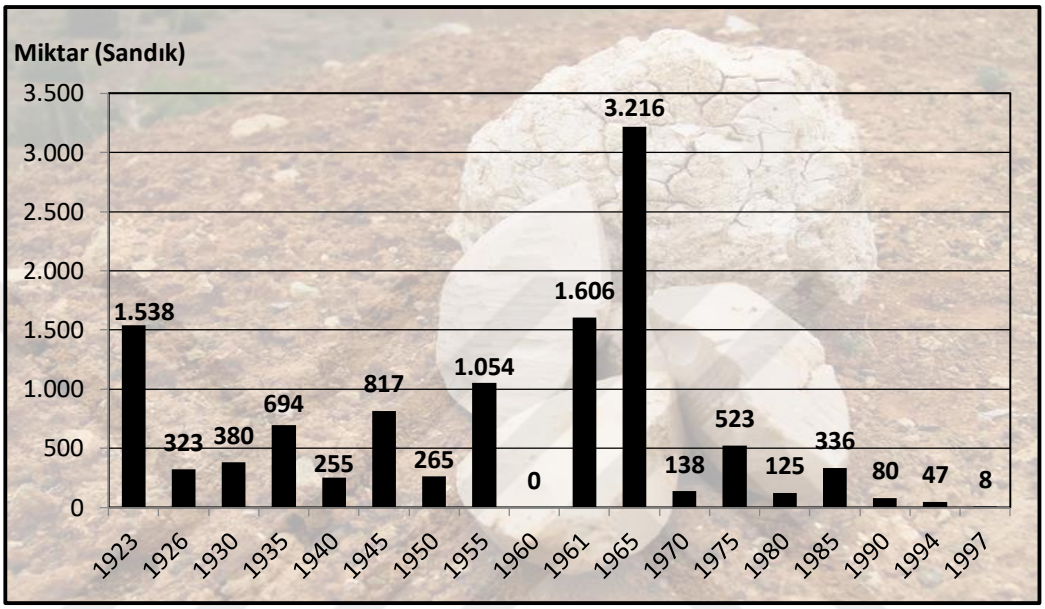
Kaynak: DPT, 2001



Fotoğraf 733. Eskişehir'deki Lületaşı Kuyularının İçinden Görünüm (1970'ler)

Eskişehir Lületaşı'nın yıllar itibariyle üretim miktarına baktığımızda ilk istatistiki verilere göre 1865'te 9.000 sandık olan üretim 1872'de 10.000 sandığa yükselmiş, 1912'de 6.000 sandığa düşen üretim I. Dünya Savaşı'nın başlamasını takiben 200 sandığa kadar gerilemiştir (TÜİK, Tarihi İstatistikler, 2008). Daha sonra 1930 – 1955 yılları arasında sürekli bir artış ve azalma seyri dikkat çekmektedir (Şekil 292). Lületaşı üretimi son yılların en yüksek değeri olan 1965'teki 3.216 sandıklık üretimin ardından bir daha bu değere ulaşamamış, 1975 ve 1985'te küçük ölçekli artışlar olsa da sonrasında sürekli azalmış ve son olarak 1997'de sadece 8 sandıklık

üretim gerçekleşmiştir. *Eskişehir Lületaşı* üretimindeki gerilemenin başlıca sebebi rezervlerin gittikçe tükenmesidir. Yıldan yıla daha da küçülen sektöre yönelik kültürel faaliyetler (Festivaller, çalıştaylar gibi) düzenlense de tükenebilir tüm kaynaklar için belli bir süre sonra faaliyetin tamamiyle sonlanması kaçınılmazdır.



Not: Bir sandık 50 lületaşından ve buna göre yaklaşık 12 kg.'dan oluşmaktadır.
Kaynak: TÜİK, 2018; Taşlıgil ve Şahin, 2011: 441.

Şekil 292. *Eskişehir Lületaşı*'nın 1923 – 1994 Yılları Arasındaki Üretim Miktarları[164]



Fotoğraf 734. Lületaşı Piponun İşlenmesi ve Tamamlanmış Bir Lületaşı Pipo

[164] Maden İşleri Genel Müdürlüğü (MİGEM)'nden alınan verilere sepiyolitle birlikte çok az miktarda üretilen lületaşı ve paligorskitte dahil edilmiş, 1997'den itibaren lületaşı üretimi çok düşük olduğundan tek başına üretim istatistikleri artık derlenmemektedir.

Mardin Taşı: Bu ürün grubunda hem taş hem de işlemeciliğiyle yer alan bir Coğrafi İşaret olup 2010'daki ilanla Menşe Adlı olarak tescil işlemi yapılmıştır. Taşın Midyat (Estel, Gelinkaya, Mercimekli)'ta yoğun olarak çıkartılıp yöresel ve de yaygın olarak *Midyat Taşı, Midyat Katori Taşı* olarak bilinmektedir. Mardin'e daha yakın yerlerde çıkan taşlar ise *Mardin Taşı* olarak anılmakta olup yöredeki yaygınlığı ve ekonomideki yeriyle taşın "Midyat Taşı" adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınması daha uygun olacaktı.

Eosen yaşlı bir kireç taşı olan *Mardin Taşı*'nın genel özellikleri olarak yöre mimarisinde çok yoğun bir şekilde kullanılışı, ince tane yapısı ve gözenekli dokusu, güneşte çok çabuk sertleşmesi, ekseri kirli beyaz, sarı, gri, turuncu – kızılımsı renklerle karakterize edilebilir. Genelde kaba işçilik için uygun olup yapıların tavan ve duvar bezemelerinde, dış cephe kaplamada, balkon ve merdiven korkuluklarında, verandalarda kullanılmakta, mezar taşlarında bununla birlikte ince işçiliklerde de tercih edilmektedir. Eğer ince işçilik ürünü bir obje tasarlanacaksa taşın yapısal özelliğinden ötürü gölgede işlenmesi gerekmekte, aksi taktirde güneş altında *Mardin Taşı* hızla sertleştiğinden işlenmesi güçleşmektedir. *Mardin Taşı*'nın zamanla atmosfer koşullarına bağlı olarak (Güneşlenme, yağmurlar gibi) sertleşmesi, bu taştan yapılan ürünlerin dayanıklılığını artırdığından, *Mardin Taşı* ile tasarlanmış mekanlar, ürünler yüzlerce yıl ayakta kalmayı başarabilmiştir.

Ocaklardan günümüzde modern ekipmanlar aracılığıyla çıkartılan bloklar, yine modern veya geleneksel aletlerle işlenmektedir. Taş ocakları yoğun olarak Mardin – Batman yolunun sağında ve solunda Gelinkaya, Estel, Mercimekli ve Acırlı'da bulunmaktadır. Günümüzde 24 kadar atölyede 150'yi aşkın kişinin istihdam edildiği Midyat'ta söz konusu faaliyet önemli bir iktisadi koldur. Bu faaliyetin ayrıca dolaylı olarak turizm ve doğrudan kent mimarisinde de hâlâ çok önemli bir yeri vardır. Mardin gibi önemli bir turizm sahası, otantik dokunun korunması, taş işleme atölyelerinin alternatif turizm meraklılarınca ziyaret edilmesi açısından bu faaliyete önemli ölçüde bağlıdır. Yerli halkın ise yöre mimarisine uygun evlerin yapımında hâlâ bütçelerine göre az veya çok Mardin Taşı kullanılarak yapılarını tasarlatmaları yaygındır. Hatta kamuoyu gündemine de taşınan gurbetçi ailelerin Mardin'in Elbeğendi (Kafro) köyüne

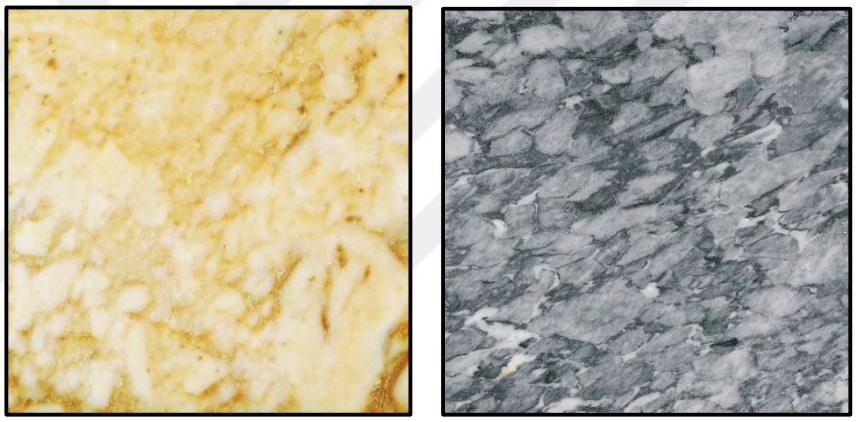
Mardin Taşı ile yaptırdıkları lüks konutlarıyla köye yeniden hareketlilik kazandırmalarıyla da taş yeniden gündeme gelmiştir. Yöredeki bu taş varlığı aynı zamanda Midyat'ta dünya çapında tanınan bir taş ustalığının da gelişmesine sebep olmuştur. Hatta 1991'deki savaşta yıkılan dünyaca ünlü Mostar Köprüsü'nün restorasyonunda aslına uygun olması için kullanılan taşlar, Mardinli ustalar tarafından işlenmiştir ve bunun için ustalar uzun bir süre buradaki mesaileriyle köprüde kullanılacak taşlarını tek tek yeniden işlemişlerdir.

Mardin Taşı, esasında kent peyzajında çok yoğun bir şekilde kullanıldığı gibi özel mimaride de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Öte yandan söz konusu bu taş, hiçbir zaman *Eskişehir Lületaşı* veya *Afyon Mermeri*'ndeki gibi bir popülerlik kazanamamıştır. Nitekim anket çalışmamız kapsamında da Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden katılımcılardan hiçbiri *Mardin Taşı*'nı belirtmemiştir. Bu açıdan diğer yörelerimizde karakteristik doğal taşları için yapılan etkinliklerden hareketle Mardin'de de birtakım girişimlerde bulunulması gerekmektedir. Bu konuda artan farkındalıkla *Mardin Taşı*'nın etki alanı daha da genişleyecektir. Nasıl ki ünlü Mostar Köprüsü için yörenin maharetli taş ustaları bulunmuşsa aynı durum ilerleyen yıllarda sivil mimari ve diğer kent peyzajı tasarımlarında da aranır hale gelebilecektir.



Fotoğraf 735. Mardin Taşı Kullanılan Yapılardan Bir Görünüm

Afyon Mermeri: Afyon Ticaret Odası Başkanlığı'nın başvurusu sonrasında 2004'te resmi ilanıyla Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Afyon'da farklı renklerde mermerler çıksa da asıl karakteristik olan beyaz renkli (Nadiren sarı / turuncu damarlı) mermerlerdir. Varlığı çok uzun yıllardır bilinen Paleozoik yaşlı *Afyon Mermeri*, pek çok tarihi yapıda kullanılmış olmakla birlikte hâlâ Türkiye'nin en çok aranan mermerlerindendir. Nitekim anket çalışmamız da Afyon – Mermer, ürün – yöre özdeşleşmesinin geniş kitlelerce bilindiğini göstermiştir. Esasında yöre mermerciliği İscehisar merkezli olsa da Türkiye çapında Afyon / Afyonkarahisar adıyla tanınırlık kazanmış ve bu şekilde Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.



Kaynak: http://www.mermernerede.com/tr/ (Son erişim: 02.11.2018).

Fotoğraf 736. *Afyon Mermeri* Örnekleri: Afyon Bal (Solda) ve Afyon Kaplan Postu

Afyonkarahisar'da özellikle İscehisar'da yoğunlaşan mermer yatakları içerisinde *Afyon Beyazı, Afyon Bal, Afyon Menekşe* ve *Afyon Kaplan Postu* olarak 4 karakteristik çeşitte toplanmaktadır. Afyonkarahisar'daki mermer çeşitliliğindeki zenginliğe karşılık özellikle İscehisar mermerleri tükenme noktasındadır. İlçede *Afyon Beyazı* için 2.500.000 m³ ve *Afyon Kaplan Postu* için de 3.600.000 m³ mümkün rezerv söz konusudur (MTA, 2009: 21). Bahsi geçen mermerler dışında Afyonkarahisar'da değişik çeşitlerde fakat rezervleri ile ilgili kesin bilgi bulunmayan çeşitler de söz konusudur (Afyon Çizgili Şeker, Afyon Gri gibi).

Afyon Mermeri'nin çok geniş bir kullanım alanı olup zemin kaplama, peyzaj ve ev dekor ürünleri, süs eşyaları yanı sıra son yıllarda oldukça popüler olan

mermerden mozaik yapımı sayılabilir. Özellikle son yıllarda atık mermerlerin değerlendirilmesi amacıyla (Nitekim yörede fabrikalardan bol miktarda atık mermer çıkmakta) mozaik yapımı konusunda kayda değer gelişmeler söz konusu olmuştur. Halk Eğitim Merkezi bünyesinde atık mermerlerin usta öğreticiler nezaretinde kursiyerlerce *Afyon Mermeri*'nden mozaik duvar panoları, yer döşemeleri, çeşitli ev dekor ürünleri yapılarak hem bir ek kazanç hem de mermer sanayinin atıklarının kayda değer ölçüde azaltılması noktasında kayda değer bir girişim olarak görülmektedir.

Afyon Mermeri için Coğrafi İşaret dosyasında kısaca genel özellikleri izah edilmiş ve sertlik, özgül ağırlık, porozite, darbe direnci, ortalama aşınma derecesi gibi mekanik ve fiziksel özellikleri sıralanmıştır.

Denizli Traverteni: Denizli Ticaret Odası'nın girişimleriyle 2008'de Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. *Denizli Traverteni* esasında Denizli'nin simgesi haline gelmiş olan Pamukkale Travertenleri (Traverten Havuzları)'nin de temel malzemesi olup yer kabuğundaki çatlaklardan çıkan sıcak sular içerisindeki kalsiyum karbonatın ($CaCO_3$), zamanla uygun yerlerde içindeki eriyiklerin üst üste yığılarak oluşturduğu çökellerin sertleşmesiyle oluşmaktadır. *Denizli Traverteni*; beyaz, krem rengi, sarımtırak beyaz, açık sarı, sütlü kahverengi, kahverengi, kızıl renklerde olabilmekle beraber ticari manada en yaygın tercih edilen çeşitler ekseri beyaz – sarımtırak arası renklerdeki travertenlerdir. Su yolu adı verilen damarlı bir yapısı olan *Denizli Traverteni*, işlenmesi kolay yumuşak bir kayaçtır. Çok uzun zamandır kullanılan *Denizli Traverteni*, M.Ö. 1 yy.'da kurulmuş olan Laodicia / Laodikeia şehrinde ve daha yakın yıllarda Anıtkabir'in bazı bölümlerinde kullanılmıştır (Taşlıgil ve Şahin, 2016: 623).

Ticari manada özellikle Ballık, Kocabaş, Gürlek, Karateke, Yenicekent ve Gölemezli'de çıkartılmaktadır. Coğrafi İşaret kapsamındaki mineraller ve kayaçlar içerisinde sınırları en net şekilde belirlenen *Denizli Traverteni* olmuştur. Buna göre; "*Honaz Ballık Boğazı-Pamukkale Akköy-Çardak Hayrettin, Şaryeri Köyleri-Honaz Karateke, Emirazizli Köyleri-Honaz Aşağıdere Köyü-Çameli İlçesi Çevresi-Gölemezli Honalılar Boğazı-Büyük Menderes Havzası-Çardak Yenibağlar Köyü-Tavas Kale*

mevkilerinde çıkartılmakta olup tüm Denizli ilçeler ve yerleşim alanlarıdır." şeklinde belirlenmiştir. Taş ocaklarından usulüne uygun bir şekilde çıkartılan travertenler, atölyelerde modern ekipmanlarla kesilerek levhalar haline getirilir ve bu şekilde veya siparişlere göre şekillendirilir.

Denizli Traverteni için hazırlanan Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda daha önce de bahsedildiği gibi coğrafi sınırları en net belirlenmiş olan tek doğal kaynak olup kimyasal ve fiziksel özellikleri de detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Üretim aşaması ise klasik mermer üretimi akış şemasına göre belirlenmiştir. Ayrıca *Denizli Traverteni* için de şekil 293'te de görüldüğü üzere Denizli ile bütünleşik olacak şekilde başarılı bir logo tasarlanmıştır. Buna göre fonda klasik *Denizli Traverteni*, bunun üzerinde Denizli kimliğinin en önemli elemanlarından *Denizli Horozu* motifi ve siyah renkle "Denizli Traverteni" ifadesi belirtilmiştir.



Şekil 293. Coğrafi İşaret Dosyasında *Denizli Traverteni* İçin Tasarlanmış Logo

Oltu Taşı: Mahreç İşaretli 3 kayaçtan birisi de *Oltu Taşı* olup 2015'teki ilanıyla tescil işlemi yapılmıştır. Her madende olduğu gibi *Oltu Taşı* için de ocakların büyük bir çoğunluğu ekonomik olma özelliğini yitirmiş ve yörede taşa erişim yıldan yıla daha da güçleşmektedir. Her ne kadar bugünkü anlamda bilinen rezervler ışığında Gürcistan'da da çıkartılıyor olsa da en iyi vasıflı taşlar, *Oltu Taşı* olarak kabul edilmektedir.

Yörede "Siyah Kehribar" olarak da bilinen *Oltu Taşı*, siyah renkli görünmekle birlikte kahverengi damarlı bir yapısı olup siyahın farklı tonlarında da bulunabilmektedir. *Oltu Taşı*, zımparalandığı vakit de elde edilen toz kahverengidir. Taşın ilk olarak 1877'de Rus işgalinin yaşandığı dönemlerde Sülünkaya Köyü'nden çıkartıldığı bilinmektedir (Doğanay, 1997: 2). Organik kökenli, esasında kalorisi yüksek bir çeşit kömür (Linyit)[165] olan *Oltu Taşı*, oldukça hafif bir taştır. İlk çıkartıldığında oldukça yumuşak olan *Oltu Taşı*, havayla temasının ardından sertleşmektedir. Ocaklardan çıkartılan *Oltu Taşı*, işleneceği zamana kadar tekrar toprak altına gömülür veya uygun bir şekilde hava ve suyla teması kesilir. İşlenecek *Oltu Taşı*'nın çok iyi bir şekilde seçilmesi gerekmektedir. Zira taştaki kılcal çatlaklar veya boşluklar ürün kalitesini önemli ölçüde düşürmektedir. İşlenmeden önce oldukça soluk olan *Oltu Taşı*, parlatma işleminin ardından adeta obsidyen benzeri bir parlaklık kazanır.

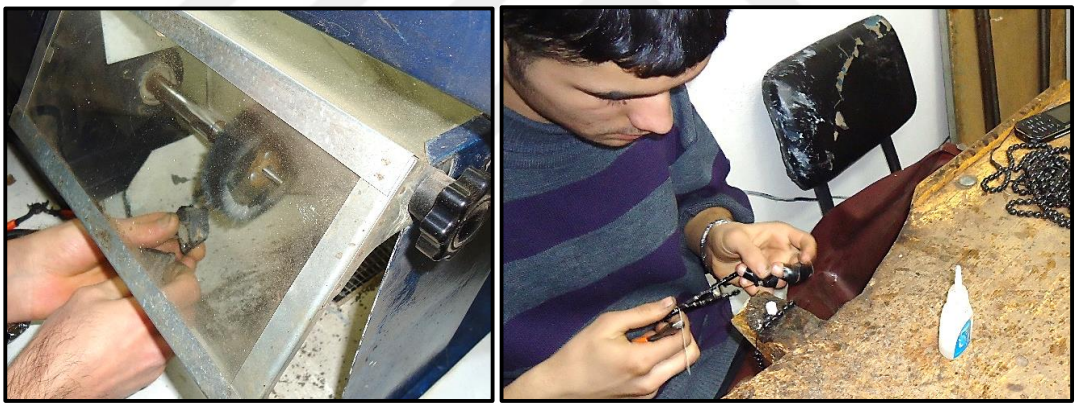


Fotoğraf 737. İşlenmeye Hazır Oltu Taşı Parçaları ve İşlemecilikte Kullanılan Ekipmanlar

[165] Prof. Dr. Hayati Doğanay tarafından 1997'deki çalışmasında da söz konusu doğal taş, "Fitolojik kökenli bir fosil" olarak tanımlanmıştır.

Erzurum'un Oltu ilçesinde bugün için bilinen tüm rezerv Taşlıköy, Güzelsu, Çatıksu, Günlüce, Dutlu kırsalında bulunmaktadır. Ocakların tamamı, dağlık sahalarda ve erişimi oldukça güç yerler olup pek çoğu 30 – 40 m. arasında değişen derinliğe ulaşmış, çapları ise 1 m. olan galerilerden çıkartılmaktadır.

Oltu Taşı kadar *Oltu Taşı* kullanılarak yapılan tasarımlar da başlı başına karakteristik özellikler göstermektedir. Günümüzde *Oltu Taşı* ile tespih başta olmak üzere kolye, küpe, yüzük, broş gibi takılar da yapılmakta olup bu noktada kuyumculuk zanaatını da bünyesine alan bir uğraşıdır. Gerek tespih gerekse diğer takılarda gümüş başta olmak üzere değerli / yarı değerli madenlerle bezenerek tasarımlar yapılmaktadır. İşlenmesi kolay olan *Oltu Taşı* ile genelde küçük boyutlu tasarımlar ortaya konmaktadır. İşleneceği zaman keserlerle küçük küpler veya dikdörtgenler şeklinde kesilen *Oltu Taşı*, modern ve geleneksel aletlerle işlenmektedir.



Fotoğraf 738. *Oltu Taşı* İşleme Aşamalarından Görünümler

Günümüzde *Oltu Taşı* için, Eskişehir Lületaşı kadar olmasa da kent kimliğine (Özellikle Erzurum kent kimliğine) taşımada başarılı girişimler söz konusu olmuşsa da çoğu tükenebilir kaynakta karşılaşılan sorunlar *Oltu Taşı* için de geçerlidir. Çoğu ocağın ekonomik ömrünü doldurması, bilinen rezervlerin oldukça sarp yerlerde, erişiminin güç yerlerde olması zamanla olağan karşılanabilecek madencilik sorunlarıdır. Bununla birlikte *Oltu Taşı* için son yıllarda daha da yaygınlaşan sahte / taklit taşların pazarlarda yaygınlaşması da diğer bir sıkıntıdır. Yörede "Rus Taşı, Gürcü Taşı" gibi isimlerle de bilinen bu gibi taşlar her ne kadar *Oltu Taşı* ile aynı yaşlı oluşuklar olsa da bunların yüzeye daha yakın olması, daha fazla mikro çatlak

içermesine sebep olmaktadır. Bu da hem tasarım aşamasında hem de tasarım sonrasında ürün zayiatını artırmaktadır. Yöre esnafı da müşterilerin bu gibi taşlardan elde edilen ve *Oltu Taşı* etiketiyle satılan ürünleri alan müşterilerinden çok fazla şikayet aldıklarını ve bunun da gerçek *Oltu Taşı* imajını büyük ölçüde zedelediğini belirtmektedir. Bu noktada da anlaşıldığına göre Coğrafi İşaret denetimleri bu ürün için sağlıklı bir şekilde işlememektedir.

Oltu Taşı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda ürünle ilgili fiziksel ve kimyasal özellikler sıralanmış olup taşın işleniş biçimi ve kullanılan araç – gereçler belirtilmiştir. Ayrıca taşın çıkarılış biçimi ve yataklanma özellikleri de izah edilmiştir. Dosyada başarılı bir logo tasarımı da yer almakta olup *Oltu Taşı*'ndan en fazla yapılan tespih ve kolye tasarımı bütünleşik bir şekilde logoda yer almıştır (Şekil 294).

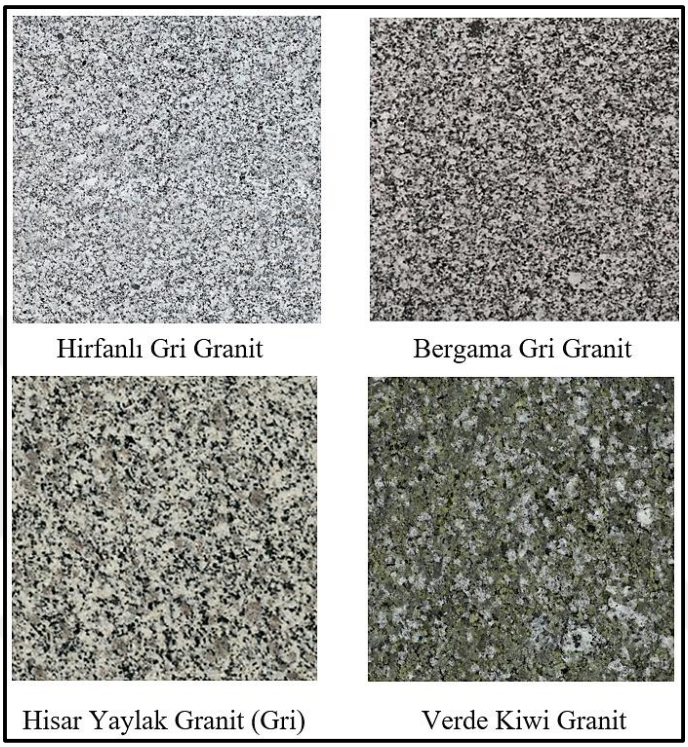


Şekil 294. *Oltu Taşı*'nın Coğrafi İşaret Dosyasında Belirtilen Logo

Bergama Graniti: Aralık 2017'de Bergama Ticaret Odası'nın girişimleriyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Türkiye'nin bu gruptan yapıtaşı olarak kullanılan en popüler Coğrafi İşaretidir. Söz konusu granit için başta rengi olmak üzere dokusu temel ayırt edicilik olarak belirtilmektedir. Bununla birlikte Coğrafi İşaret dosyasında *Bergama Graniti* ile ilgili olarak fiziksel, mekanik ve teknolojik özellikler detaylı bir şekilde belirtilmiştir.

Bergama Graniti'nin günümüzdeki temel tedarik sahası İzmir'in Bergama ilçesindeki Kozak Yaylası'dır. Kozak ve Hacıhamzalar bu anlamda en yoğun granit çıkartılan alanlardır. Bloklar halinde çıkartılan granitler, işleme tesisinde usulüne

uygun bir şekilde kesilen, kırılan *Bergama Graniti*, kullanım alanına çeşitli şekillerde parke taşı, merdiven, tezgah yapımına yönelik levhalar ya da küpler şeklinde kesilir. Bunlar içerisinde de en yaygın kullanım biçimi parke taşı olup Avrupa başta olmak üzere dünyanın farklı kesimlerinde de bu amaçla kullanılmaktadır.



Kaynak: https://www.granices.com/turk-granit/ (Son erişim: 12.09.2018).

Fotoğraf 739. Coğrafi İşaret Kapsamındaki *Bergama Graniti* Çeşitleri



Fotoğraf 740. Bergama / Kozak Yaylası'nda Çıkartılan Bergama Granitleri

Çubuk Agat Taşı: Çubuk Agatı veya *Çubuk Akiği* olarak da bilinen bu yarı değerli taş uluslararası literatürde de "Çubuklu Agat (Barred Agate)" adıyla geçmektedir. Bundan kasıt ise bazı taşların çubuk şeklinde / çizgili desenlere sahip olmasıdır ki taşa asıl karakteristiğini kazandıran da bu özelliğidir. Çubuk Belediye Başkanlığı'nın başvurusu neticesinde Aralık 2017 itibariyle Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır.

Agat, bir kalsedon türevi olup saydam mineraller arasında sayılmaktadır. Oluşum esnasında başka minerallerin de devreye girmesiyle çubuk, dalga veya damarlar şeklinde oluşumların meydana gelmesiyle çeşitli agat türevleri ortaya çıkmaktadır. Bunlar; Brezilya Agatı, Cam Kafa Agat ve *Çubuk Agatı* şeklinde sayılabilir. Çubuk'ta da birden fazla agat çıkartılmakta olup *Bantlı Agat* (Karakteristik olan özellikle bu tiptir) ve *Yosun Agat* en yaygın olan çeşitlerdir.

Çubuk Agat Taşı, Çubuk ilçesinin kuzey – kuzeydoğu kesiminde bulunmaktadır. Özellikle Susuz, Yukarı Emirler ve Kuyumcu Mahalleleri'nde 1 km.'lik fay hattı (Çubuk Fay Zonu) boyunca çıkmaktadır. Yer yer aflöre etmiş olan *Çubuk Agat Taşı* için özellikle toprak altındakiler daha fazla tercih edilmektedir. Dağınık ve biçimsiz yumrular halinde çıkan taşlar, zaman zaman da yöre halkı tarafından tesadüf bulunup tesise getirilmektedir. Çıkan taşların önemli bir kısmı ham olarak Antalya'ya da gönderilmektedir. Geçmişte yöre halkı bu taşı düven taşı olarak kullanıyordu. II. Dünya Savaşı yıllarında Almanlar bu taşlardan önemli miktarda Almanya'ya götürmüşlerdir. Yapılan çalışmalar Çubuk'ta 150 milyon $'lık bir rezerv olduğunu göstermiştir[166].

Çubuk Agat Taşı, açık ocaklarda riyolitler içerisinden basit araçlarla (Kazma vs.) çıkartılmaktadır. Amorf yumrular halinde (Genellikle 7 – 20 cm. çapları arasında) ekseri kahverenginin tonları, kırmızı, mavi ve sarı renklerde bulunmakla birlikte beyaz ya da kırık beyaz renklerde de olabilmektedir. Taşlar, ilk olarak desenlerine / damarlarına paralel olacak şekilde kesilir. Kesilen ve temizlenen dilimler, tasarlanacak

[166] Çubuk Belediyesi'nden temin edilmiş olan TR51/15/SOSALT/0017 numaralı "Agat Taşı İşlemeciliği Projesi" raporundan alınmıştır.

objenin şekli dilime çizildikten sonra kesilir ve elde edilen parçaya aşındırma ve parlatma işlemi uygulanır. Günümüzde Çubuk'ta ta işlemeciliğinde modern ekipmanlarla ürün işlenmektedir.



Fotoğraf 741. İşlenmeye Hazır *Çubuk Agat Taşları*



Fotoğraf 742. *Çubuk Agat Taşı* Tasarımlarından Görünümler

Esasında çok uzun zamandır varlığı bilinen bu kaynakla ilgili özellikle son 15 yıldır Çubuk'ta yoğun bir çalışma söz konusu olmuştur. İlçede *Çubuk Agat Taşı* ile ilgili gelişmelere baktığımızda ilk olarak 2004 – 2005 yıllarından bazı girişimler olduysa da yeterli tanıtımın yapılamamasından ötürü beklenen gelişme kaydedilememiştir. Daha sonra 2014'te taşı değerlendirmek adına orta ölçekli ve modern ekipmanlarla donatılmış bir tesis kurulmuştur. Tesiste taş işlemeciliğinin yanı sıra 2018'e gelinceye değin 30 kadın ve 30 erkeğe *Çubuk Agat Taşı* işlemeciliği noktasında eğitim verilmiş olup aynı zamanda ve daha önemlisi de 60 kadar da engelli

bireye bu anlamda eğitim verilmiştir. Engelli bireylerin toplum hayatına dahil edilmesi noktasında bu gibi hem ticari değeri olan hem de bir zanaat faaliyetinin kullanılması çok önemlidir. Üstelik söz konusu ürünün Coğrafi İşaret kapsamında olması ve engelli bireylerce tasarımların ortaya konması, ürünün değerini bir kat daha artırmaktadır.



Fotoğraf 743. *Çubuk Agat Taşı* Tespihler

Çubuk Agat Taşı ile yapılan tasarımlarda özellikle havan ve vitray yapımına yönelinmektedir. *Çubuk Agat Taşı*'ndan yapılan havanlar özellikle ilgi görmekte olup 9 – 10 bin TL.'den başlayıp 20 bin TL.'ye kadar çıkmaktadır. Bunlar dışında diğer ürünler; tespihler en fazla tercih edilen tasarımlar olup takılar (Yüzük, kolye ucu, bileklik gibi), saat, kaide ve çeşitli süs eşyaları yapılmaktadır. Tasarlanacak objeye göre *Çubuk Agat Taşı* yanı sıra gümüş ve bafon (Alman gümüşü) da kullanılmaktadır. 2018 itibariyle 33 + 1 imameden oluşan *Çubuk Agat Taşı*'ndan yapılmış tespihin değeri 500 TL. olup toptan satışlarda 150 – 350 TL.'den işlem görmektedir. Yüzükler ise işçiliğe ve kullanılan gümüşe göre 10 ila 30 TL. arasında değişen fiyatlardan satılmaktadır. Ürün değerinde işçilik de önemli bir belirleyicidir.

Tanıtımda özellikle sosyal medya aktif bir şekilde kullanılmakta olup bundan da çok olumlu geri dönüşler aldıklarını belirtmişlerdir. Bu sayede artan ürün tanınırlığına bağlı olarak Eskişehir, Kahramanmaraş ve Adıyaman'a ürün gönderilmiştir. Çubuk'taki *Çubuk Agat Taşı* işlenen tesisin yerel yönetimle birlikte ortak hedefleri sürdürülebilir bir faaliyet olarak sektörün daha canlandırılması. Çubuk Turşusu bölümünde de izah edildiği gibi yerel yönetimin amacı, Çubuk'u, Ankara'nın

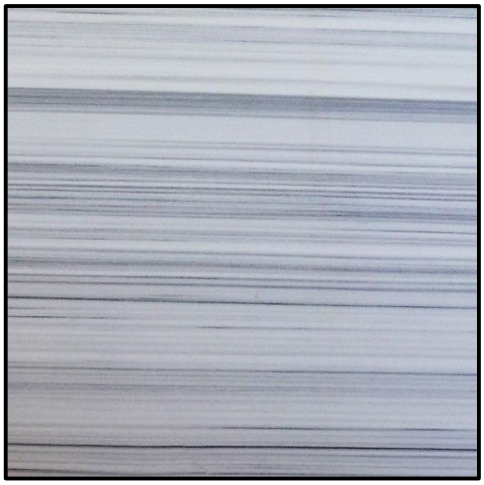
gözde mesire alanı haline getirmektir. Bu kapsamda yöredeki tüm iktisadi faaliyeti çevreci bir karaktere bürümek hedeflenmektedir. Faaliyetin merkezinde de her biri Coğrafi İşaret olan 2 ürünün bulunuyor olması, diğer yörelerden Coğrafi İşaretlerin, sektörel planlaması yapılırken yöredeki uygulamalar emsal olarak gösterilebilir.



Şekil 295. *Çubuk Agat Taşı* İçin Tasarlanmış Olan Ürün Logosu

Marmara Adası Mermeri / Marmara Beyazı / Marmara Mermeri: Ekim 2018'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan bu mermer çeşidi, yöresiyle özdeşleşmiş hatta çıkartıldığı yörenin geneline adını vermiş bir üründür. Günümüzdeki kullanış biçimiyle Marmara Bölgesi, Marmara Denizi, Marmara Adaları ve Marmara adını taşıyan pek çok beşeri ve tabii sahanın adı Latince "Marmor" yani mermer *Mermer*'den türemiştir. Günümüzde çoğu Avrupa ülkesinde mermer bu isimle anılmaktadır (*İng*. Marble, *Fr*. Marbre, *Alm*. Marmor, *Nl*. Marmer, *İt*. Marmo gibi).

Binlerce yıldan beri kullanılan *Marmara Beyazı* (Ticari hayatta en fazla bu isim kullanıldığından bizde konu içerisinde bu isimle ifade ettik), günümüzdeki İstanbul'un ve Marmara Bölgesi'nden diğer tarihi yerleşmelerin pek çoğunda yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Mermerin belli başlı karakteristiği ise; saf kalsit mineralinden oluşan *Marmara Mermeri*, beyaz – açık gri renk arasında değişmekte ve en önemli karakteristiği olan gri bantlı bir desene sahiptir. Marmara Adası, Türkiye'nin en önemli mermer rezervlerine sahip olmasının yanı sıra bu alanda en önemli mermer ihracat merkezidir.



Fotoğraf 744. Tipik Bir *Marmara Beyazı* Kesiti

Marmara Beyazı'nın Coğrafi İşaret dosyasına baktığımızda diğer ürünlerdeki gibi bu ürün için de fiziksel ve mekanik özellikleri yanı sıra üretim biçimi detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Dosyayı, diğer ürünlerin dosyasından ayıran en önemli fark ise sınırlı da olsa rezerv durumundan bahsediliyor olmasıdır. Buna göre ilgili dosyada; "*Türkiye'nin mermer yatakları 5 milyar m³ civarında olup, zengin mermer rezervi ile dünya potansiyelinin % 40'ına sahiptir. Balıkesir ilinin 400 milyon m³ mermer rezervine sahip olduğu bilinmektedir*." ifadesine yer verilmiştir[167]. Ayrıca ürünle ilgili hem mermeri hem de yöreyi bütünleştirici bir logo tasarımı da dosyada yer almaktadır.



Şekil 296. Marmara Adası Mermeri İfadesi Kullanılan Logo

[167] Yörenin mermer rezervi ile ilgili olarak MTA verilerine göre Marmara Adası'nın 1.200.000.000 m³ rezerv varlığından bahsedilmektedir (MTA, 2009: 109). Öte yandan söz konusu bu değerde çok fazla bulunmuş ve bahis konusu rezervin niteliği (Mümkün, muhtemel) belirtilmemiş olması da yanıltıcı olmuştur.

Amasya Beji Mermeri: Haziran 2018'de Amasya Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'nün girişimleri sonucunda Menşe Adlı olarak kapsam dahiline alınmıştır. Söz konusu mermer; granite yakın sertlik değeri, sağlam blokları, leke tutmaması, su emmemesi ve aşınımının az olmasıyla karakterize edilmiştir.

Amasya Beji Mermeri için Coğrafi İşaret dosyasında detaylı bir sınırlamaya gidilmiş olup; "*Amasya ili Merkez ilçesinin Çivi, Akyazı, Musa, Eliktekke (Tekke), Yağmur, Kervansaray ve Yördenik (Sıracevizler) köyleri; Amasya ili Göynücek ilçesinin Gaffarlı, Tencirli ve Başpınar köyleri ile Tokat ili Zile ilçesinin Kervansaray, Karakaya ve Baculu köyleri*" kapsam dahilinde belirlenmiştir. Buna göre Amasya dışında Tokat'ın Zile ilçesinin bazı köyleri de tescil sınırlarına dahil edilmiştir. *Amasya Beji Mermeri*, açık işletmelerde usulüne uygun bloklar şeklinde çıkartılır ve ekseri zemin kaplamaları, pano ve dekoratif ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Günümüzde Amasya'daki büyük ölçekli modern işletmelerde, blok ve levhalar halinde işlenen *Amasya Beji Mermeri*, pek çok ülkeye ihraç edilmektedir.



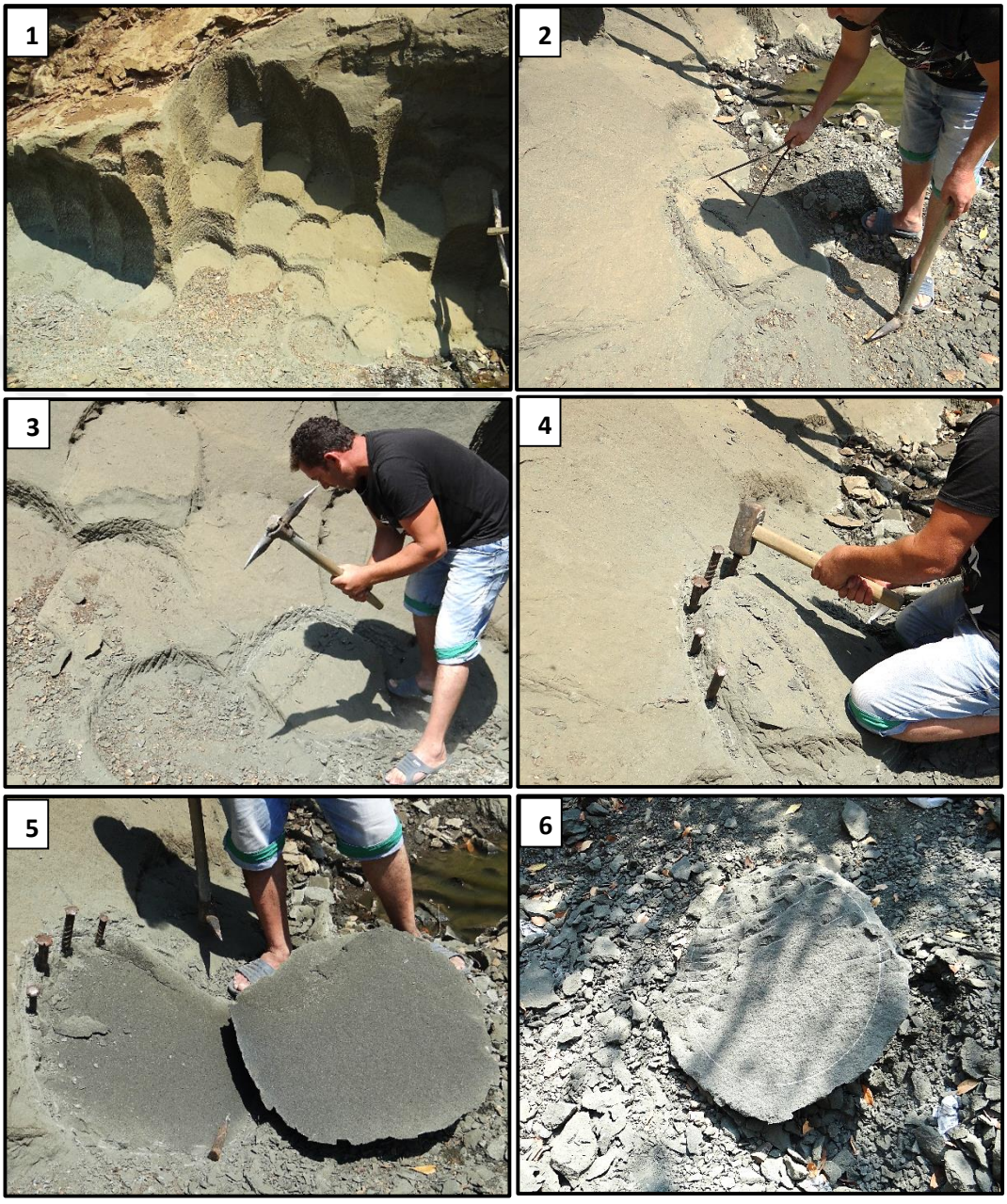
Kaynak: http://www.emmioglumermer.com.tr/ (Son erişim: 02.07.2018).

Fotoğraf 745. *Amasya Beji Mermeri*'nin Farklı Tonlardaki Çeşitleri

Araştırmamız kapsamında Coğrafi İşaret olabilecek olarak öne çıkarılan bir kısım taşlar ise şöyle sıralanabilir;

Kurucaşile Taş Sac: Yörede "Karaman Taş Sacı" olarak da bilinmektedir. Yapılan görüşmelerden hareketle en iyimser tahminle 150 yılı aşkın bir mazisi olduğu anlaşılmıştır. İlk olarak fırın / ocak taşı olarak kullanılıyorken daha sonraları sac

amacıyla değerlendirilmeye başlanmıştır. Esasında Bartın / Kurucaşile için Coğrafi İşaret niteliğinde olan bu ürünle ilgili hâlâ bir girişim söz konusu olmamıştır.



Fotoğraf 746. *Bartın Taş Sac* İşleme Aşamaları: 1: Taşın Çıkartıldığı Açık Ocak; 2: Sac Çapının Pergelle Belirlenmesi; 3: Kazmalarla Çevresinin Oyulması; 4: Demir Kazıkların Çakılması; 5: Taşın Kendini Anakayadan Bırakması; 6: Taşın Yontulması İçin Pergelle Çevresinin Belirlenmesi



Fotoğraf 747. *Bartın Taş Sac* İşleme Aşamaları: 1: Taş Sacın Kaba Yontulması; 2: Kaba Yontma İşlemi Tamamlanmış Sac; 3: Islatıldıktan Sonra Yapılan İnce Yontma; 4: Zımpara İşlemi Yapılarak İstiflenmiş Taş Saclar; 5: Yol Kenarlarında Satışa Sunulan Sobalı Taş Sac Örnekleri; 6: *Bartın Taş Sacının* Farklı Tasarımlarından Bir Örnek

Kurucaşile – Karaman Köyü yolu üzerinde yol yarmasından çıkartılan (Bazen yamaç boyunca daha yüksek kesimlerden de çıkartılmaktadır) taşlar kullanılmaktadır. Üst Kretase yaşlı arazide yayılış gösteren bir çeşit silt taşı olan bu taşlar iklim şartlarından etkilenmediğinden aflöre etmiş taşlar da kullanılabilmektedir. Yörede 3 farklı kalitede taş çıkmakta olup ustalar bu taşların elde edildiği damarları kalitesine göre kategorize etmişlerdir. Buna göre en iyi kalite taşlar özellikle dere yatağı çevresinde çıkanlardır. En yoğun rezerv ise Akgüney ve Balıkyolu mevkiidir.

Taşlardan genel olarak 35, 55, 65 ve 80 cm.'lik modeller yapılmaktadır. Bunlardan 55 cm.'lik *Kurucaşile Taş Sacı* günde 1 saatlik mesaiyle 4 tane yapılabilmektedir. Her ne kadar kısa süren bir işlem olarak görülse de yoğun bir kol gücü ve titizlik gerekmektedir. Yaklaşık 1 saatlik sürecin 20 – 25 dakikası ocaktan çıkarma, yarım saat kaba yontma ve 10 dakika da ince yontması sürmektedir. Fakat ocaktan çıkarma işlemi ancak ustası tarafından kısa sürede yapılabilmektedir, aksi taktirde taş istendiği gibi kendini bırakmayacak, kırık veya biçimsiz çıkacaktır. Yontulmuş *Kurucaşile Taş Sacı*, yemeklik yağ ile yağlanıp fırınlarda 2 – 3 saat kurumaya bırakılır ve sonrasında kullanıma hazır hale gelmiş olur. Yağlama ile bir nevi taşlar sırlanmış oluyor. Ocaktan çıkan 55 cm. çapındaki taş sac, 4 cm. kalınlıkta ve 20 kg. ağırlığında olup işlendikten sonra 1.5 cm. kalınlıkta 6 – 10 kg. arasında olmaktadır. Tercihe bağlı kapak ve kulp da tasarlanmaktadır. *Kurucaşile Taş Sacı* işlemede balta, sivri enli kazma, çivi, silme taşı, pergel ve zımpara kullanılmaktadır.

Sacın geleneksel kullanım şekli sac ayağı üzerine oturtulup altında ateş yakılması şekli olmakla birlikte günümüzde en yaygın kullanımı ilk olarak 5 yıl önce tasarlanan sobalı modellerdir. Taş sacda ekmek, et, yufka, sulu yemekler pişirilebilmektedir ve saclar 900°C'ye kadar dayanabilmektedir. Ayrıca yağ kullanılmadan yiyeceklerin hazırlanması da ayrı bir avantaj sağlamaktadır. Bartın İl Özel İdaresi tarafından 2010'da gönderilen numuneler üzerinde yapılan laboratuvar çalışmaları da taşın bünyesinde herhangi bir sakıncalı madde olmamasından insan sağlığı üzerinde herhangi bir olumsuzluk teşkil etmediği de anlaşılmıştır. Görüşme yaptığımız taş sac ustası Ahmet Kayık'ın tasarımı taş tencere ise bu anlamda dikkat çekici bir diğer alternatiftir. Taş sacların uzun ömürlü kullanımı için üzerinde özellikle

durulan nokta kesinlikle yıkanmaması, hatta su ile hiçbir şekilde temas ettirilmemesi gerektiğidir. Sacların sadece yağ ile silinerek temizlenmesi gerekmektedir.

Sektör açısından bakıldığında 2018 itibariyle faal 6 usta bulunmakta olup bunların da en yaşlısı 65, en genci de 18 yaşında olup hâlâ çıraklık yapmaktadır. Fakat sektör genel manada gerileme eğilimindedir. Devlet desteğinin olmayışı ve yerel yönetimin de konuya fazlaca eğilmeyişi ile taş sac yapımı ustaları vasıtasıyla bugünlerine gelebilmiştir. Bununla birlikte tanıtımın yetersizliği ve buna bağlı insanların ürünle ilgili bilgisizliği, her zanaat faaliyetinde olduğu gibi çırak bulamama, dışarıya olan göçler, ürünün değerinin altında satışa sunulması ve bir birliğin tesis edilememesi temel problemler olarak sıralanmıştır. Son yıllarda sosyal medyanın da etkili kullanılmasıyla nispeten iyi fiyattan alıcı bulsa da yine de ustasının emeğinin karşılığı niteliğinde değildir. 2018 itibariyle sapsız 55 cm.'lik taş sacın 250 TL. olması gerekirken 150 TL.'den satılabilmektedir. En fazla talep İstanbul, Ankara ve Diyarbakır'dan gelmektedir. Sektör özellikle 2000'lerin başında ciddi bir krize girmişse de tanıtım faaliyeti ve bu kapsamda da sosyal medyanın olanaklarıyla yeniden bir gelişim söz konusu olmuştur. 2000'lerin başında yılda en iyi şartlarda 300 taş sac satılabiliyorken 2013 – 2014'te 900'e kadar çıkmıştır.

Pileki Taşı: Temel prensip olarak *Kurucaşile Taş Sac* ile neredeyse aynıdır. Sadece şekilsel olarak ve kullanım biçimi yönünden farklar vardır. Genel olarak Orta ve Doğu Karadeniz'de yapılıyorduysa da son yıllarda sadece Samsun'da 1 ve Rize (İyidere)'de de 1 usta tarafından yapılmaktadır. Pileki taşı, sac taşa kıyasla daha derin olup orta büyüklükte bir kaseye benzemektedir. Neredeyse sönme noktasındaki bu zanaat için Coğrafi İşaret olabilirliğinden bahsetmek çok güçtür. Söz konusu ustaların da yaşları çok ilerlemiş olduğundan, yaşayan insan hazinesi olarak değerlendirilmesi gereken böyle müstesna zanaatkarların bilgi birikimlerinin kendileriyle ebediyete intikalini önlemek adına ivedilikle yerel yönetimlerin girişimiyle tedbir çalışmalarına başlanmalıdır.

Ahlat Taşı: Yörede geçmişi 12. yy.'a uzanan Selçuklu Mezar Taşları yapımında da kullanılmış olan, bunun yanı sıra yöredeki pek çok tarihi yapının

(Kümbetlerin, camilerin vs.) temel malzemesini *Ahlat Taşı* oluşturmuştur. Günümüzde ise sadece Ahlat'ta değil Bitlis ve çevresi ile Türkiye'nin pek çok yerinden bu taştan tasarımların siparişleri gelmektedir. Aydın (Söke), Diyarbakır (Dicle, Lice), Şırnak ve Isparta (Senirkent – Hacı Hasan Camii)'da *Ahlat Taşı* çeşitli yapılarda kullanılmıştır. İstanbul, İzmir ve Adana'ya ise ekseri mezar taşı olarak gönderilmektedir. Almanya (Frankfurt)'ya da kilise yapımı için *Ahlat Taşı* gönderilmiştir.

Nemrut volkanının bir ürünü olan *Ahlat Taşı*, günümüzde Ahlat dışında Bitlis Merkez'de, Güroymak'ta ve Nemrut Dağı'nın çevresinde de bulunmaktadır. Günümüzde en yoğun çıkartılan saha Ahlat'a bağlı Ovakışla Beldesi ile ahlat arasındaki yol kenarıdır. Taş ustaları bugünkü üretim şekliyle devam edildiği taktirde bilinen rezervin 100 yıl yeteceğini belirtmişlerdir. En önemli sorun ise tek bir ocaktan her seferinde aynı kalitede taş elde edilemiyor olmasıdır. Kalite, kısa mesafelerde çok ciddi ölçüde değişebilmektedir. Özellikle de damar *Ahlat Taşı* için en istenmeyen faktördür.

Ahlat Taşı'nın 4 farklı rengi bulunmakla birlikte benekli ve ara renkte taşlar da söz konusudur. En yaygın 4 çeşit ise; Açık kahverengi, kızıla yakın koyu kahverengi (En yaygın bilineni), gri ve beyaz / kirli beyaz *Ahlat Taşı*'dır. Benekli olan çeşit ise beyaz çeşidin koyu renk benekli olan tipidir. Bunlar içerisinde çoğu tarihi yapıda da kullanılmış olan ve *Ahlat Taşı* denildiğinde akla ilk gelen kızılımsı – kahverengi *Ahlat Taşı*, esasında ignimbritlerdeki kaynaklaşma daha zayıf olduğundan dayanıklılığı en zayıf olan tiptir (Kazancı ve Gürbüz, 2014: 24). Nitekim ustalarda esasında yapılarda özellikle bu taşı kullanmaktan kaçınsa da dikkat çekici görüntüsüyle en fazla talep de bu taşa olmaktadır. Koyu renkli ve diğerlerine göre daha yumuşak olan *Ahlat Taşı* zamanla özellikle de donlu günlerde patlama yapabilmektedir. İçlerinde en dayanıklı olan *Ahlat Taşı* tipi ise beyaz / krem rengi olanıdır ve sertliğinden ötürü de işlenmesi diğerlerine göre daha zordur.

Taş işlemede ilk etapta muhtelif boylarda bloklar halinde taşlar çıkartılır. Topraktan ilk çıktığında oldukça yumuşak olan *Ahlat Taşı* havayla temas ettikten bir süre sonra sertleşmeye başlamaktadır. Bugünkü şekliyle makineli kesim yörede

2000'lerde başlamıştır. Tasarımlar arasında mezar taşları başta olmak üzere, barbekü, şömine, dekoratif panolar, çeşmeler, dış cephe kaplaması, minare yapımı ve çeşitli peyzaj ürünleri ile kent mobilyaları bulunmaktadır. Hammadde sıkıntısı olmamakla beraber işçiliği çok yoğun bir faaliyettir. Makineli kesim dışında diğer işlemler şakül, su terazisi, gönye, balta, murç ve kazma kullanılarak yapılır.

S.S. Doğal Yapıtaşı Üretim ve Pazarlama Kooperatifine kayıtlı 3 üye bulunmakta olup Ahlat'ta faal olan 8 işletme bulunmaktadır. Sektör, bugünkü şekliyle siparişleri karşılayabilmektedir.



Fotoğraf 748. Farklı Renklerde *Ahlat Taşı* Çıkartılan Ocaklardan Görünümler



Fotoğraf 749. Taşların Atölyede Kabaca Düzeltilmesi İşlenmesi ve Kesilmiş Blokların İstiflenmiş Hali



Fotoğraf 750. Ahlat Taşı Yapımı Kabir (Solda) ve Barbekü



Fotoğraf 751. Dünyaca Ünlü "Ahlat Selçuklu Mezarlığı" ve Mezar Taşlarındaki Bezemelerden Detay



Fotoğraf 752. Ahlat Peyzajında Son Yıllarda Yoğun Olarak Kullanılmaya Başlayan *Ahlat Taşından* Yapılmış Tasarımlara Örnekler: Kent Çeşmeleri

Elazığ Vişne Mermeri: Sadece Türkiye'nin değil dünyanın en seçkin mermer çeşitlerinden olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Yörede *Vişne Mermeri, Elazığ Vişnesi, Vişne Çürüğü Mermeri* gibi isimlerle de bilinmektedir. Dış görünüşüyle diğer mermerlerden vişne çürüğü rengiyle ayrılan ve aralarındaki belirgin beyaz damarlarıyla ayrı bir karakteristik kazanan bu mermer çeşidi özellikle prestij yapılarda tercih edilmektedir. Dünyanın farklı yerlerinde çok seçkin yapılarda (Beyaz Saray, Palmiye Adaları / Dubai, kullanılmış olan *Elazığ Vişne Mermeri*, hâlâ talep görmeye devam etmektedir. Başta Çin olmak üzere Kuzey Afrika ve Avrupa ülkeleri ile Arap ülkelerine gönderilmektedir.



Fotoğraf 753. Tipik Bir *Elazığ Vişne Mermeri* Kesiti

Elazığ Vişne Mermeri, uluslararası ticarette İtalyanca "Rosso Levanto" adıyla da bilinmekte olup bunun sebebi Elazığ'daki yataklar keşfedilene kadar bu alandaki tek tedarikçi İtalya'ydı. Daha sonra İtalya'daki rezervler tükenince günümüzde yegane tedarikçi konumuna Türkiye gelmiştir (Elazığ Mermer Raporu, 2011: 32). *Elazığ Vişne Mermeri,* Alacakaya ilçesinin 3.3 km. güneydoğusundaki Altıoluk köyünden yoğun olarak çıkartılmakta olup 15.000.000 m³ rezerv söz konusudur (MTA, 2009: 260). Bununla birlikte yörede çok çeşitli (20'ye yakın) mermer çıkartılmaktadır. 2018'e geldiğimizde Elazığ'da toplam 15 işletmede, 252 kişi (12'si mühendis) istihdam edilmiştir.

Yozgat Ametist / Mor Yakut: Yozgat'ın Aydıncık ilçesinde çıkan ametist yörede "Mor Yakut" olarak adlandırılmaktadır. Esasında geçmişte amatörlerce bilinçsiz bir şekilde toplanıp ilçe dışına çıkartılsa da 2012'den sonra bu anlamda kayda değer girişimler söz konusu olmuştur. İlk olarak Halk Eğitim Merkezi bünyesinde yarı kıymetli taş işlemeciliği üzerine eğitimler başlamış ve katılımcılara ametist tasarımlar konusunda eğitim verilmiştir. İnsan üzerinde yatıştırıcı ve negatif enerjiyi alıcı etkisi olduğu iddia edilmektedir. Bu özelliğinden ötürü de özel bir firma ametist kullanılan kumaşlarla tasarlanmış yataklar yapmıştır.



Fotoğraf 754. Yozgat Ametistinden Çeşitli Tasarımlar

Dursunbey Ametisti: Esasında ametist dünyanın pek çok yerinde tesadüf edilebilen bir kuvars kristalidir. Balıkesir'in Dursunbey ilçesine bağlı Güğü Mahallesi'nde uzun yıllardır varlığı bilinen ametist için kayda değer bir yatırım ve sektörleşme söz konusu olmamıştır. Yöredeki ametistler kristal dişlerinin dizilimi, siyaha çalan mordan menekşe rengine kadar çeşitli tonlarda (Yoğun güneş ışığına maruz kalanlarda beyazlaşmalar olmaktadır) bulunmaktadır (Hatipoğlu, 2003: 248).

Kıbrıscık Taşı: Bolu'nun Kıbrısçık ilçesinde çıkan kalsedon, Türkiye'nin farklı bölgelerinde tesadüf edilen (Eskişehir, Ankara, Kırıkkale gibi), yarı değerli taşlardandır. Dikkat çekici renkleri, damarlı yapısı ve dağınık yayılışıyla karakterize edilebilecek olan uzun süredir Kıbrısçık ekonomisinde bir alternatif olarak değerlendirilmektedir. Yakın zamana kadar doğrudan ilçe dışına gönderilen *Kıbrısçık*

Taşı, Kaymakamlık ve Belediye'nin işbirliği ile kurulan atölyede işlenerek çeşitli takılar tasarlanmaktadır.

Simav Ateş Opali: Dünyada çok az bulunan bu kuvars çeşidi ile ilgili en iyi rezervler Meksika, Avustralya ve Türkiye'ye aittir. Kütahya'nın Simav ilçesinde (Simav – Şaphane arasındaki saha) geçmişte Almanlar tarafından işletilen yataktan iyi kalitede ateş opalleri çıkartmışlardır. Uslu (2011: 6)'nun aktardığına göre henüz 1910 – 1914 yılları arasında Almanya – Avusturya ortak şirketi yörede ateş opali çıkartmış, 1966'ya gelindiğinde ise resmi makamlardan izin alınmaksızın yöredeki ocaklar işletilmiştir. Bölüm sonunda da belirtildiği üzere dünyada benzer özellikte veya aynı diyebileceğimiz karakterde mineral ve kayaçların Coğrafi İşaret kapsamına alınması çok güçtür. Bunun için muhakkak bazı ayırt ediciliklerin olması gerekmektedir. *Simav Ateş Opali* de Meksika'da ateş opali ile büyük ölçüde benzerlik göstermekle beraber renk özelliği açısından bazı farklılıklar söz konusudur (Uslu, 2011: 24). Bu noktada söz konusu *Simav Ateş Opali* için muhakkak karakteristiklerin detaylı bir şekilde ve dünyadaki diğer ateş opalleriyle farklılığının belirtilerek ortaya konması gerekmektedir. Bu sayede söz konusu yarı kıymetli taşın Coğrafi İşaret olup olamayacağı da netlik kazanmış olacaktır.

Mecitözü Taşı: Çorum'un Mecitözü ilçesi kırsalında uzun yıllardır çakmak taşı ve düven taşı olarak kullanılan bu taşlar 2016'dan sonra takı tasarımında kullanılmak üzere yeniden gündeme gelmiştir. İlk olarak 2016 yılında başlayan girişimlerin ardından 2017'de ticari manada üretim başladı. Tasarıma konu olan ve *Mecitözü Taşı* olarak bilinen bir silikat minerali ola jasper (Jasper Taşı olarak da bilinir)'dir. Yörede çıkan jasperler ekseri 2. – 3. kalite taşlardır. Çok çeşitli renkleri bulunan bu mineralin özellikle yörede en karakteristiği olan "Ballı Akik" adıyla bilineni dikkat çekmektedir. Yörede özellikle Telken ve Sülüklü köylerinde bulunan bu taş, köylülerce veya taş işleme atölyesi ekibi tarafından toplanmaktadır. Çok dağınık bir yayılış gösteren *Mecitözü Taşı*, 70 cm.'lik nodüller halinde olabildiği gibi ekseri 30 – 35 cm. boylarındadır. Yaklaşık 30 – 35 cm.'lik bir parçadan 40 – 45 parça takı elde edilebilmektedir. Kolye, küpe, yüzük, broş, bileklik, tespih, masa süsü, kaide gibi tasarımlar söz konusudur. 2018 itibariyle *Mecitözü Taşı*'ndan yapılmış bir set (Kolye,

küpe ve yüzük) 150 – 160 TL. olması gerekirken en iyi şartlarda 120 ila 110 TL.'ye satılabilmektedir. Taşın yöre ekonomisinde daha etkin bir hale getirilmesi için Mecitözü'nde modern ekipmanlarla donatılmış bir atölye kurulmuş ve burada kursiyerlere takı tasarımı ve taş işleme konusunda eğitim verilmektedir. Söz konusu taşların yöre ekonomisinde etkinliğini artırabilmek adına kurulan S.S. Mecitözü Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi de bu anlamda kayda değer girişimlerde bulunmaya devam etmektedir.



Fotoğraf 755. Ham Haldeki *Mecitözü Taşı* ve Kolye Tasarımı

Oltu Zümrüdü / Turnalı Opali: Özellikle son yıllarda popülaritesi artan yarı değerli bir taştır. Renginden ötürü zümrüde benzetildiğinden bu isimle anılmakta olup esasında yeşil renkli bir çeşit opaldir. Bu nedenle "Turnalı Opali" olarak da bilinmektedir. Yeşil renginin yanı sıra mavi, kırmızı, kiremit rengi ve gri renkli olanları da vardır. Şenkaya'nın Turnalı Mahallesi'nde yaygın olarak ve az sayıda dağınık şekilde de Oltu'da yayılış göstermektedir. Hakim olan yeşil ve yeşilin tonları yanı sıra sarı, kahverengi ve mavi olanları, damarlı çeşitleri de vardır. Genel olarak Erzurum opal çeşitliliği açısından çok zengin olup yörede bulunan 31 farklı opal çeşidinden 3 tanesinin buraya has olduğu belirtilmektedir (Zaimoğlu ve Kaplanoğlu, 2012: 1106). *Oltu Zümrüdü* ya da *Turnalı Opali* olarak adlandırabileceğimiz bu opal çeşidi de Erzurum'a özgü çeşitlerden birisi olup uluslararası opal sınıfına burada keşfedildikten sonra dahil olmuştur. Günümüzde özellikle takı tasarımı konusunda yoğun bir şekilde kullanılan bu opal çeşidi yüzük, kolye, küpe, broş, bileklik gibi objelerin yapımında kullanılmaktadır.

Muğla Beyaz Mermeri: Türkiye'nin önemli mermer üreticilerinden olan Muğla'nın da özellikle *Muğla Beyazı* veya *Yatağan Beyazı* olarak da bilinen mermer çeşidi karakteristik olup Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Beyaz renkli ve bazılarında belli belirsiz grimsi damarlar olan bu mermer çeşidi dünyanın pek çok ülkesine gönderilmektedir. İl genelinde 100'ün üzerindeki mermer ocağı ve mermer işleme fabrikalarında sektör doğrudan ve dolaylı 7.000 kişiyi istihdam etmektedir.

Milas Diasporu: Ticari hayatta Zultanit (Sultani Taşı da denmektedir) adıyla işlem gören özellikle yurtdışında takı tasarımda değerlendirilen bir taştır. Diasporun çıkartıldığı saha aynı zamanda Etibank'ın uzun bir süre boksit madenini işlettiği saha olup söz konusu taşın uzun süre dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de değerinin anlaşılamaması nedeniyle boksit madenin yanında atıl halde kalmıştır (Babalık, 2009: 25). Zarar ettiği gerekçesiyle kapatılan boksit madeni sonrasında değerlendirilmemiş olan diaspor, özel bir maden şirketi tarafından işletme sahası kiralanarak çıkartılmaya başlanmış ve çıkartılan diasporun tamamı başta ABD olmak üzere yurtdışına gönderilmiştir. Son yıllarda işletme tarafından işlenmiş ve doğrudan mücevher olarak tasarlanmış taşlar yurtdışına satılmakta ve bu sayede daha çok kar elde edilmektedir. Taşın en önemli özelliği ise ışıkta renk değiştiriyor oluşu ve 4 farklı renge bürünüşüdür (Yeşil, sarı, mavi ve violet / ametist rengi). Özellikle yağmurlu ve güneşli havalarda renk değişimi çok daha belirgin olmakta hatta aynı anda birkaç farklı rengi de kristalde görmek mümkün olabilmektedir[168]. Şeffaf kristallerinin göz alıcı görüntüsü, özellikle mücevher tasarımında diğer kıymetli taşlara kıyasla çok cazip bir alternatif olarak öne çıkartılmaktadır. Tasarımcılarca pırlantadan sonra en ideal taşın *Milas Diasporu* olduğunu belirtmişlerdir. Dünyada bilinen ve işletilen tek rezerv sahası olan Milas (Selimiye)'ta rezervinin çok sınırlı olduğu, son yıllarda bir yatırım aracı olarak da işlem gördüğü belirtilmiştir. Artan değerine paralel olarak kaçakçılık faaliyetleri de önemli ölçüde artmıştır.

Eskipazar Sarı Traverteni: Özellikle zemin döşeme ve kaplama taşı olarak kullanılan Eskipazar Sarı Traverteni, uzun yıllar pek çok yapıda (Gazi Mustafa Kemal

[168] Bu özelliği nedeniyle Rusya'da çıkartılan Aleksandrit taşıyla da karıştırılabilmektedir.

Atatürk'ün ebedi istirahatgâhı olan Anıtkabir'in zemin kaplamasında) kullanılmıştır. Son yıllarda küçük parçalara ayrılarak mozaik şeklinde de pano yapımında kullanılan bu taşlar, çoğu mermer ve travertene kıyasla Türkiye çapında tanınırlığı oldukça sınırlıdır.

Eskipazar Kösüre Taşı: Karabük'ün Eskipazar ilçesinde geçmişte yaygın, günümüzde ise azalan bir bileme aracı olarak kösüre taşı yapımı söz konusudur. Burada söz konusu olan bileme aracının Coğrafi İşaret olup olamayacağının tartışmaya açık bir husus olduğudur. Söz konusu bileme aleti yani kösüre taşı Anadolu'nun hemen her yerinde geçmişte yegane bileme malzemesi olduğu için ihtiyaç duyulan bir üründü. Yapım tekniği ve kullanım amacı Eskipazar'da dahil Türkiye'nin her yerinde aynı veya büyük ölçüde benzer olan bu taş için en iyi ihtimalle kullanılan taşın birtakım farklılıkları olmalıdır ki, tüm Türkiye için bunun tayini ve tespiti çok güçtür. Zira günümüzde az da olsa Bartın, Trabzon, Tokat, Ankara, Nevşehir, Kayseri ve Adana'da kösüre taşı üretimine ve kullanımına rastlanmıştır. Bu ve benzeri değirmen taşı, düven taşı, havan taşı, dibek gibi aletlerin Coğrafi İşaret olarak ele alınması çok güç ve de ancak uzun soluklu bir çalışma sonrasında değerlendirilebilecek özelliktedir.

Bayburt Taşı: Beyaz ve mavi karışımı bir çeşit tüfit olan *Bayburt Taşı* son yıllarda modern tesislerde işlenmeye başlamıştır. Yörede ekseri Merkez ve Aydıntepe ilçelerinde bulunan *Bayburt Taşı*'nın 2.535.729 ton görünür ve 643.000 ton muhtemel rezerv vardır (MTA, 2009: 133). Beyaz, sarı ve yeşil olmak üzere 3 farklı çeşidi bulunan söz konusu taş pek çok yapıda kullanılmıştır. Yöredeki taş işlemeciliğindeki köklü bilgi birikimiyle Mostar Köprüsü'nün restorasyonu için de yöreden bir kısım taş ustası götürülmüştür. Öte yandan Coğrafi İşaret özelinde ele aldığımız konu da ürünlerle ilgili asılsız / uydurma bilgiler, sosyal medya aracılığı ile kontrol edilemez ölçüde yaygınlaşmaktadır. *Bayburt Taşı* da bu kapsamda sosyal medya da "Mostar Köprüsü *Bayburt Taşı* ile yenilendi" haberi hararetli tartışmalar yaratmış, bir kısım bunu beyan ederken diğer kısım ise yalanlamıştır. Ne yazık ki, bir ürünü (Burada *Bayburt Taşı*'nı kastetmediğimizi belirtelim) Coğrafi İşaret kapsamına sokmak için uydurma haberlerin de çok yaygınlaştığını, hatta olmayan tarihi kaynakların bile bir şekilde farklı yorumlamalarla dile getirildiğini üzülerek belirtmek de fayda var.

İskenderun Siyahı: İşlendiğinde parlak siyah rengiyle dikkat çeken ve çok hafif kalsit damarları (Beyaz damarlı) bulunan bir mermer çeşididir. Blok verimi düşük olmakla birlikte dikkat çekici olmasıyla özellikle geniş mekanların zemin ve duvar kaplamalarında tercih edilmektedir. Türkiye'nin farklı yerlerinde de bulunan fakat çoğu ekonomik ömrünü tamamlamış benzer mermerler de söz konusudur.

Ankara Taşı: Ankara'daki pek çok yapıda kullanılmış olan bir çeşit andezittir. Üst Miosen yaşlı *Ankara Taşı*'nın ticari değeri olan 2 çeşidi bulunmakta olup bunlardan en çok tercih edileni "Gölbaşı Andeziti" olarak da bilinen *Pembe Ankara Taşı*, diğeri de *Gri Ankara Taşı*'dır. Ekseri zemin döşemede kullanılan, Ankara ve Kırıkkale'de bol miktarda çıkartılan bir taştır.



Fotoğraf 756. *Ankara Taşı*

Karacabey Siyahı: Bursa'nın Karacabey ilçesinde uzun yıllardır çıkartılmakta olan bir mermer çeşididir. Ocaklar Seyran Köyü'nde yoğunlaşmıştır ve 2.500.000 m^3 rezerv söz konusudur (MTA, 2009: 184). Yörede "Siyah İnci" olarak da bilinen bu mermer *İskenderun Siyahı*'na kıyasla daha soluk siyah renktedir ve bu mermer çeşidinde de kalsit damarlar belirgindir. Türkiye'deki bir diğer popüler siyah mermer de içerisinde mikro fosiller bulunan *Toros Siyahı*'dır ve *İskenderun Siyahı*'na çok benzemektedir.

Bilecik Beji Mermeri: Bilecik'te çıktıkları yöreye göre anılan mermerler; *Bilecik Beji* veya *Söğüt Beji* olarak bilinenleri en popüler olanıdır. Bilecik'te çok çeşitli mermerler söz konusu olup yöre ekonomisinde önemli bir kolu oluşturmaktadır. *Bilecik Beji* için; 5 milyon m^3 jeolojik rezerv; Taşçılar ve Çukuröreen'de çıkartılmakta olan *Bilecik Pembesi / Gülkurusu* için 1 milyon m^3'lük rezerv ve Gölpazarı – Şahinler köyünde çıkan *Gölpazarı Beji* için de 400 milyon m^3'lük rezerv söz konusudur.

Lefke Taşı: Günümüzde ekonomik değeri haiz bilinen tek yataklar Bilecik'in Osmaneli ilçesindeki ocaklardır. Varlığı çok uzun zamandır bilinen bu kaynak aynı zamanda İstanbul'un simgelerinden biri haline gelmiş olan Haydarpaşa Garı'nın yapımında da kullanılmıştır. Uzun bir süre ticari manada kullanılmayan ocaklar, Haydarpaşa Garı'nın restorasyonuyla yeniden gündeme gelmiştir. Yerel yönetimin bu özel kaynakla ilgili asıl tasarrufu, taşın sadece tarihi yapıların restorasyonu ve özel yapıların (Çeşme, köprü gibi) tasarımında kullanılmasına yöneliktir.



Fotoğraf 757. Osmaneli'nde *Lefke Taşı* Çıkartılan Ocak ve *Lefke Taşı* Kullanılan İstanbul'un Simgeleri Arasındaki Haydarpaşa Garı

Ünye Taşı: Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış olan *Ünye Taşı* da son yıllarda tanınırlığı daha da artan ve pek çok prestij yapıda (BAE, ABD, İtalya ve Türkmenistan) kullanılmıştır.

Elbette Türkiye gibi farklı jeolojik zamanlardan oluşukların yaygın ve de çeşitli olduğu bir ülkede örnekleri çoğaltmak mümkündür (*Vize Pembesi, Ege Bordo*

Mermeri, Eskişehir Mavi Kalsedonu gibi). Öte yandan söz konusu belli bir yöreyle özdeşleşmiş olarak anılıyor olsa bile bu gibi ürünlerin hepsinin Coğrafi İşaret olamayacağını da belirtmek gerekir. Dış görünüş açısından ayırt ediciliği olması bile çoğu zaman bu gruptan ürünlerin Coğrafi İşaret olması için yeterli değildir. Bu açıdan her bir mineral ve kayacın yöresel karakteristiğinin ve benzerlerinden farklılığının kesin bir şekilde belirlenmesi gerekmektedir.

Bunlar dışında Türkiye'de taş işçiliği ile öne çıkan bazı ürünlerde vardır. Bu taş işlemecilik ürünlerine en popüler örnek oniks işleri ve *Defne Taş İşlemeciliği*'dir. *Defne Taş İşlemeciliği*, Hatay'ın Defne ilçesinde yapılmakta olup mazisi çok gerilere uzanan bir faaliyettir. Defne'den çıkartılan siyah taşlar (Seyatit) çeşitli takılar ve süs eşyaları yapımında kullanılmaktadır. Bir kolye ucunun yapımı yarım saat, 4 cm.'lik bir biblo ise 20 dakikada yapılabilmektedir. Takıları ekseri yerli halk, mitolojik ve tarihi karakterlerin tasarlandığı bibloları ise yabancılar almaktadır. Söz konusu faaliyet adına 2018 itibariyle yörede 7 kadar usta kalmıştır.



Fotoğraf 758. *Defne Taş İşlemeciliği*'nde Kullanılan Başlıca İki Alet (Sol Üstte) ve Çok Çeşitli Tasarımlardan Örnekler

Türkiye'de belli yörelerin karakteristik onikslerinden çok özellikle de turizme yönelik olarak tasarlanan oniks işlemeciliği ile öne çıkan yöreler bu anlamda daha fazla tanınırlığa sahiptir. Özellikle Kırşehir, oniks işi ürünleriyle geçmişten beri dikkat çeken yörelerimizdendir. Bununla birlikte Türkiye'de genel olarak son yıllarda Çin menşeli oniks işi ürünler çok daha ucuza pazarlarda yer aldığından Türkiye'nin çoğu yerinde bu zanaat gerilemiştir.

Oniks de tıpkı traverten gibi ülkemizin bilinen kırık hatları boyunca ve de karstik boşluklarda gelişme göstermiştir. Soğuk bikarbonatlı maden sularının ağır ağır oluşturduğu yarı şeffaf kristalli bir mermer türü olup "*Damarlı Akik*" ve "*Su Mermeri*" olarak da adlandırılır. İşlenmeye uygun ve çok çeşitli görünümlerde olabilir. Oniksler ekseriyetle büyük bloklar veremediklerinden ve de nispeten daha dayanıksız olduklarından süs eşyası veya küçük ölçekli dekorlarda kullanılırlar. Bir diğer yaygın kullanım alanı da mücevherlerdir. Başta siyah oniks gibi nadir ve de yarı değerli taşlar kategorisindeki akikler olmak üzere pek çoğu takı ve tespih yapımında kullanılmaktadır. Buna karşılık başta Çin ve Pakistan'dan gelen ucuz oniks eşyalar yerli üreticiyi ciddi anlamda zorlamaktadır.

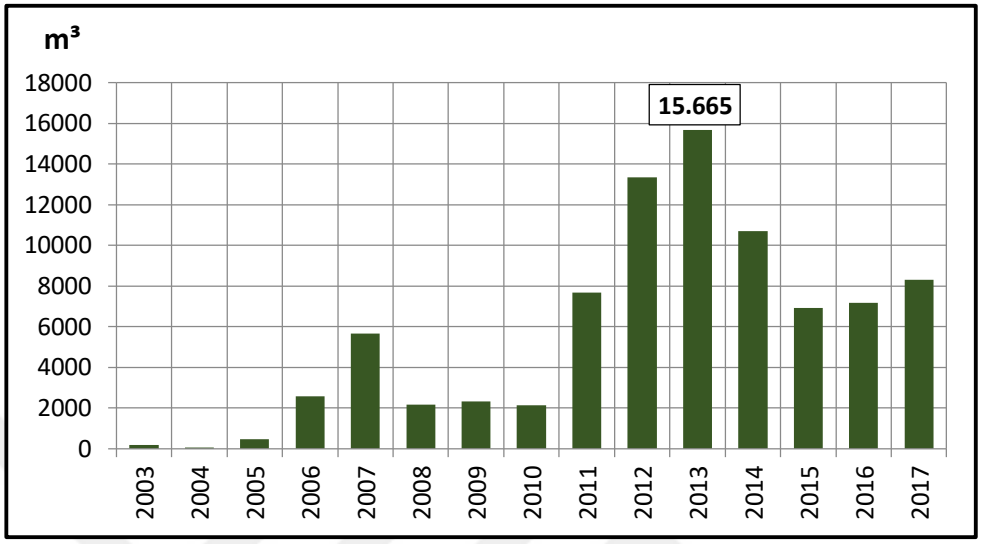
Tablo 183. Türkiye'de İşletilebilir Oniks Rezervlerinin Bölge ve İllere Göre Dağılımı

BÖLGE	İL	İşletilebilir Rezerv m³
Ege	Manisa	1.000.000
Karadeniz	Bolu	300.000
Marmara	Balıkesir	7.000
TOPLAM		**1.307.000**

Kaynak: DPT, 2001.

Türkiye'nin toplam 1.307.000 m^3'lük oniks rezervinin % 76.51'i Manisa ve % 22.95'i Bolu ilinde bulunur (Tablo 183). Manisa'daki işlenebilir rezervin tamamı Demirci ilçesi Saraycık köyündedir (*Demirci Oniks Mermeri*). Üretime gelince 2006'ya kadar 1.000 m³'ün altında kalmış olsa da 2006 ve 2007'de birkaç katlık artışla dikkat çekici bir gelişim yaşanmıştır (Şekil 297). Sonraki 3 yılda ise üretim belli bir seyirde kalmış olsa da 2011'de bir önceki yılın 3 katına yakın bir artış yaşanmış ve 2013' değin bu artış devam etmiştir. 2013'te ise 15.665 m³'lük üretimle tarihinin en

yüksek seviyesine ulaşmıştır. Sonrasında ise ani bir düşüş yaşanmış ve 2015'te 6.905 m³ olan üretim 2017'de bir miktar artışla 8.311 m³'e çıkmıştır (Şekil 297).



Kaynak: MAPEG, 2018.

Şekil 297. Türkiye'de 2003 – 2017 Yılları Arası Oniks Üretimi



Fotoğraf 759. Ham ve Parlatılmış Oniks Örnekleri ve Muhtelif Tasarımlar (Kırşehir ve Sivas)

Tuzlar: Bu grupta ayrıca ele alınacak ürünlerden bir diğeri de tuz çeşitleridir. Günümüzde DOOR veri tabanına kayıtlı Birleşik Krallık'a ve İrlanda'ya ait olmak üzere de 1'er tane Coğrafi İşaret kapsamında tuz bulunmaktadır. Bununla birlikte örnek ürünlerde işlediğimiz gibi bazı ülkelerin (Endonezya *Amed Tuzu* gibi) kendine

ait Coğrafi İşaret olan tuzu bulunmaktadır. Türkiye'nin de bu anlamda kaliteli tuzuyla tanınmış yöreleri mevcuttur. Bunlar içerisinde;

Çankırı Kaya Tuzu (Çankırı Tuzu): Bu grupta Coğrafi İşaret başvurusu yapılmış tek tuz çeşididir. Bilindiği üzere tuzlar denizlerden, göllerden, kaya tuzu mağaralarından ya da kaynak tuzlarından elde edilmektedir. Bunlar içerisinde ise kaya tuzları kalitesiyle, kapalı bir ortamdan elde ediliyor olmaları nedeniyle de çok sınırlı ölçüde kirleticilere maruz kaldığından en cazip olanlardır. Son yıllarda ise Tıp Hekimlerince de ekseriyetle kaya tuzu tüketimi yönünde telkinlerde bulunulmaktadır. Geçmişten beri kaya tuzu mağaralarından çıkardığı tuzları Türkiye'nin pek çok yerine gönderen Çankırı ise bu noktada öne çıkan yörelerimiz arasındadır. Tuzlar Çankırı Merkez'e bağlı Balıbağı köyünden çıkartılmakta olup günümüzde oluşan büyük galeriler ziyaretçiler tarafından da gezilebilmektedir. Türkiye'nin en büyük kaya tuzu rezervi olduğu tahmin edilen *Çankırı Kaya Tuzu* ocaklarında (808.000.000 ton görünür ve muhtemel rezerv), yılda 1 milyon tonun üzerinde tuz çıkartılmaktadır.



Fotoğraf 760. *Çankırı Kaya Tuzu*'na Dikkat Çekmek Amacıyla 2018'deki Etkinlikler Kapsamında Hazırlanan Afiş (Solda) ve Kaya Tuzunun Alternatif Kullanımlarına Popüler Örneklerden Tuz Lambaları Tasarımları

Iğdır Kaya Tuzu: Iğdır'ın Tuzluca ilçesinde çıkartılan ve son yıllarda tanınırlığı daha da artan kaya tuzlarının 613.449.573 ton görünür rezerv söz konusudur (MTA, 2009). Iğdır ekonomisinde çok önemli bir yer işgal eden tuz üretimi ve ticareti, son

yıllarda alternatif tuz ürünleri (Tuz lambaları, heykelcikler gibi) ile de dikkat çekmektedir. Tuz mağaralarının sağlık turizmi kapsamında da cazibe merkezi haline getirilmesi adına çalışmalar devam etmektedir.



Fotoğraf 761. Iğdır Belediyesi'nin *Tuzluca Kaya Tuzuna* Dikkat Çekmek Amacıyla Eşantiyon Olarak Hazırlattığı Çekilmiş Kaya Tuzu ve Kaya Tuzu Bloğu Parçası

Nevşehir Gülşehir Kaya Tuzu: 75.046.649 görünür, 959.411.250 ton mümkün rezerv söz konusudur (MTA, 2009). Gülşehir ilçesinin Tuzköy beldesinde bulunan tuz ocakları geçmişte TEKEL tarafından işletilmiş olup günümüzde bazı özel girişimcilerce işletilmektedir. Üretim miktarı, diğer illere kıyasla daha düşüktür.

Yozgat Sekili Kaya Tuzu: 107.000.000 ton görünür rezerv (MTA, 2009: 330 – 680) bulunmakta olup günümüzde özel sektörden girişimcilerce çıkartılmaktadır. Üretim kapasitesi düşük olup (Günde 500 – 700 ton arasında) sınırlı bir pazar payı söz konusudur.

Tamamı kaya tuzu olan Türkiye'nin bu popüler tuzları özellikle son yıllarda *Himalaya Tuzu*'nun pazarlarda yaygınlaşmasıyla payları daralmıştır.

Daha az bilinen tuzlar ise;

Munzur Kaynak Tuzu / Munzur Tuzu: Tunceli'nin Pülümür ilçesindeki tuzlalardan (Memlaha) elde edilen bu iri kristalli tuzlar son birkaç yıldır özel ambalajlarıyla satışa sunulmaktadır.

Kemah Kaynak Tuzu: Yöredeki membalardan elde edilen tuz yoğunluğu yüksek suların özel havuzlarda biriktirilip birkaç gün sonra tuz kristallerinin oluşmaya başlayıp (Kristalizasyon) toplanmasıyla elde edilen kaynak tuzudur. Peynirler bölümünde de bahsedildiği üzere "Erzincan Tulum Peyniri"nin ayırt ediciliği noktasında da bir diğer faktör olarak *Kemah Kaynak Tuzu* belirtilmiştir.

Kaynak tuzları, Türkiye tuz üretimi içerisindeki payları en küçük olan tuz çeşididir. Bunlar tuzlu su kaynakları çıkan yerlere kurulan tuz havuzlarında toplanarak, usulüne uygun bir şekilde havuz tabanında yoğunlaşan tuz kristallerinin toplanmasıyla elde edilmektedir. Mevsimlik bir faaliyet olup yaz döneminde üretilmekte ve sonbahar yağmurlarının başlamasıyla üretim sonlanmaktadır.

Şereflikoçhisar Tuzu: Ankara'nın "Tuz Diyarı" adıyla bilinen bu ilçesi geçmişten beri Tuz Gölü'nden elde ettiği tuzları kendi adıyla pazarlayan yörelerden biri olarak tanınırlığıyla öne çıkmıştır. Esasında günümüzde Türkiye'nin tuz ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılayan Tuz Gölü, genel olarak ayırt ediciliği öne çıkartıldıktan sonra "Tuz Gölü Tuzu" olarak ayrıca ele alınabilir. Bununla birlikte belirtilmesi gereken önemli bir husus ayırt ediciliği çok zor olan tuzlarla ilgili kapsamlı çalışmalar sonrasında Coğrafi İşaret olacağının belirtilmesi gerekmektedir.



Fotoğraf 762. *Şereflikoçhisar Tuzu*'nun Harici Kullanım Ürünleri: Solda Banyo Tuzları ve Sağda Bulaşık Makinelerinde Kullanımına Yönelik Tasarlanmış Bloklar

Tablo 184. Son 7 Yılda Türkiye'de Kaynağına Göre Tuz Üretim Miktarları

Yıllar	Göl Tuzu	Kaya Tuzu	Deniz Tuzu	Kaynak Tuzu	Magnezyum Tuzu	TOPLAM
2011	2.909.645	2.391.203	467.500	10.612	885	**5.779.845**
2012	2.678.547	2.169.475	516.650	10.601	2.935	**5.378.208**
2013	2.658.837	2.421.602	509.000	13.397	10.670	**5.613.506**
2014	2.203.132	2.649.270	420.500	10.957	47.553	**5.331.412**
2015	2.664.930	2.955.575	623.500	5.661	7.654	**6.257.320**
2016	2.015.518	2.732.362	558.237	15.801	6.338	**5.328.256**
2017	2.902.109	2.870.499	550.000	318.756	3.188	**6.644.552**

Kaynak: MAPEG, 2018.

Genel olarak Türkiye'deki tuz üretimine baktığımızda hemen her çeşit tuzun üretiminin yapıldığı anlaşılmaktadır. Kaynağına göre sırasıyla göl tuzu, kaya tuzu, deniz tuzu ve kaynak tuzu üretilmekte olup çok az miktarda da "İngiliz Tuzu" olarak bilinen magnezyum tuzu üretilmektedir. Genel olarak tablo 184'ten de anlaşıldığı üzere kaynağına göre tuzların üretimi ve toplam tuz üretiminde büyük çaplı bir değişim gözlenmemiş toplamda 5 ila 6 milyon ton arasında üretim yapılmıştır. Bununla birlikte özellikle kaynak tuzunda 2017'de önceki yıllara kıyasla 10 katından fazla bir artış söz konusu olmuştur. Bunda da kaynak tuzları sahalarındaki iyileşmeler, tuz konusunda artan ve değişen bilgi birikimi, kaynak tuzlarının çok daha ideal bir pazarlama stratejisiyle gelişme göstermesi etkili olmuştur. Aynı yıl Türkiye'de üretilen tuz çeşitleri içerisinde miktar olarak deniz tuzunun payına yaklaşmaya başlamıştır. Göl tuzları ile kaya tuzlarının payı ise birbirine yakın olup göl tuzu üretiminin tamamına yakını Tuz Gölü'nden elde edilmektedir.

Tuzlarla ilgili son yıllarda artan sağlık üzerindeki olumlu etkileri bazı alternatifler de ortaya koymuştur. Tuz mağaraları turları ve bazı tuz mağaralarında, solunum yolları hastalıkları bulunan bazı kişiler için özel tuz odalarında yapılan tuz kürleri bunlar içerisinde sayılabilir. Son yıllarda sağlık turizmi kapsamındaki bu popülaritesine yönelik tuz lambaları tasarımları da yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Kağızman, Iğdır ve Çankırı kaya tuzu lambalarının bir kısmı da bu şekilde pazara sunulmaktadır. Ayrıca kozmetik amaçlı kalıp haldeki tuz sabunlarının banyoda kullanımı için tasarlanmış ürünler yanı sıra Şereflikoçhisarlı girişimcilerin yerel

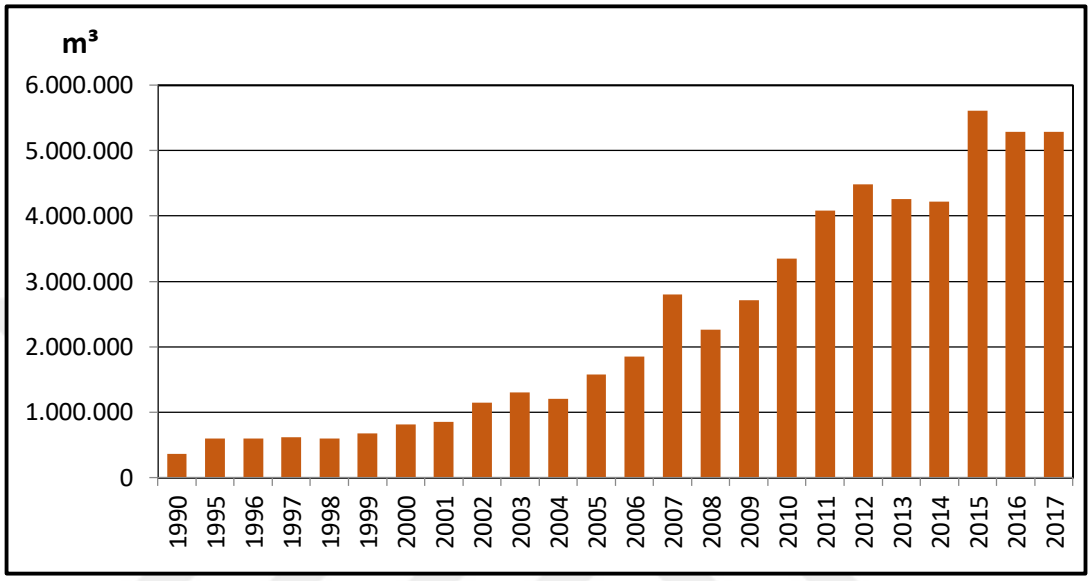
yönetiminde desteğiyle bulaşık makinesi tuzu olarak tasarladıkları ürünler de dikkat çekici diğer katma değerli ürünler olarak dikkat çekmektedir.

7.1. Bölüm Değerlendirmesi

Coğrafi İşaretler bir yana Türkiye'nin uluslararası ticarette en iddialı olduğu alanlardan birisi doğal taş sektörüdür. Rezervinin bolluğu, çeşitliliği ve karakteristiklerinin çokluğu ile bu anlamda dünyanın en şanslı ülkeleri arasında sayılmaktadır. Öte yandan bu avantajın çok iyi bir şekilde yönetilmesi ve en yüksek gelirin elde edilebilmesi için sektörün planlamasının geniş katılımcı multidisipliner bir çalışmayla yapılması gerekmektedir. Bu noktada ise Coğrafi İşaret olan ve olabileceklerin durumunun ayrıca ele alınması gerekmektedir.

Coğrafi İşaret kapsamındaki doğal taşlarla ilgili yapılması gerekenleri izaha başlamadan evvel kısaca Türkiye'nin bu alandaki durumuna çeşitler özelinde bakarsak; 5.2 milyar m³ görünür + muhtemel mermer rezervi ile bu alandaki en şanslı ülkelerden biridir. Son 3 yıldır da 5 milyon m³'ün üzerinde seyreden mermer üretimi ile nispeten istikrar yakalanmış (2017'de 5.290.947 m³ mermer üretilmiştir) buna karşılık aynı durum diğer doğal taşlar için söz konusu olmamıştır. Bir önceki yıla göre hem granit hem de traverten üretiminde gerileme yaşanmıştır. Buna göre 2016'da 1 milyon m³'ün üzerinde olan traverten üretimi 2017'de 822.825 m³'e; 2016'da 314.059 ton olan granit üretimi de ertesi yıl 257.183 tona gerilemiştir (MAPEG, 2018). Türkiye'nin 2017'de ise 7.8 milyar kg. mermer ve traverten ihracatı gerçekleşmiş olup 7.3 milyar TL.'de gelir elde etmiştir (TÜİK, 2018). Türkiye, 2017 itibariyle blok mermer ve traverten ihracatıyla dünya pazarının % 36 gibi önemli bir bölümünü elinde bulundurmaktadır. Bunlar içerisinde ise Coğrafi İşaret kapsamında olanların miktarı ile ilgili kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Bununla birlikte gerek üretimde gerekse ihracatta en büyük paya sahip olan aynı zamanda en fazla Coğrafi İşaretli ürünün bulunduğu çeşit olan mermerin üretim durumuna baktığımızda şekil 298'de de görüldüğü gibi istisna küçük ölçekli gerilemeler göz ardı edilecek olursa bu manada kayda değer ve de düzenli bir gelişimin görüldüğü anlaşılmaktadır. Türkiye'de 2000'lerin başına kadar 1 milyon m³'ün altında kalan mermer üretimi 2007'de 2

milyon m³'ü 2010'da da 3 milyon m³'ü aşmıştır. 2011'den sonra Türkiye'de mermer üretimi 4 milyon m³'ün altına düşmemiş, 2015'ten itibaren de 5 milyon m³'ün üzerinde seyretmiştir.

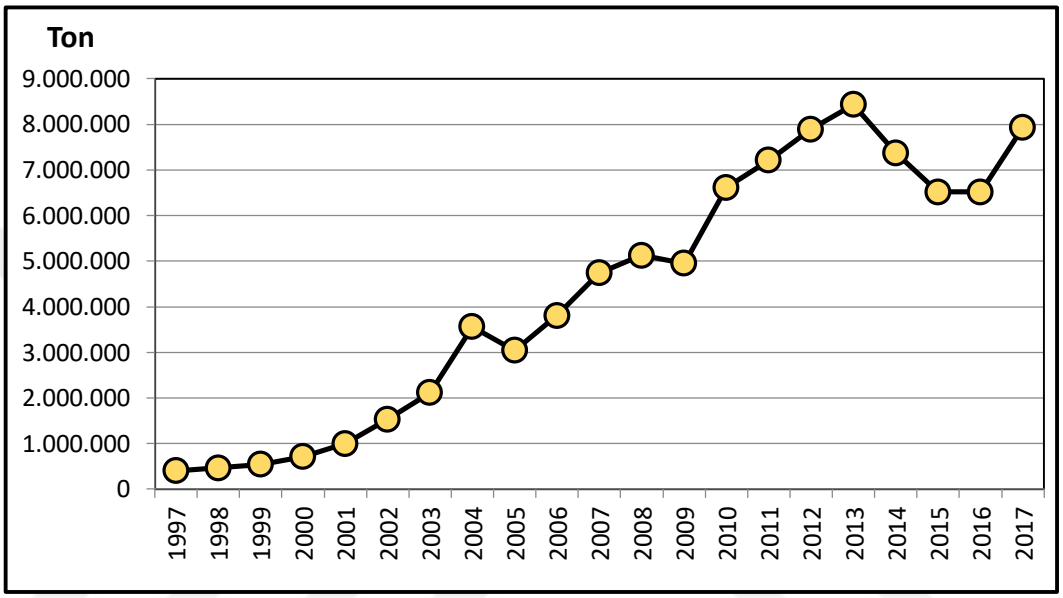


Kaynak: Taşlıgil ve Şahin, 2016; MİGEM, 2018.

Şekil 298. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'de Mermer Üretim Miktarının Değişimi

Konuyla ilgili kısaca ithalat ve ihracat durumuna baktığımızda Türkiye'nin üretimdeki artışı, karakteristik ve yüksek vasıflı mermerlerinin başarılı tanıtımıyla ihracatında kayda değer bir gelişmenin yaşandığı anlaşılmaktadır. Özellikle prestij yapılarda, peyzajda Türk mermerlerinin tanınırlığının ve popülerliğinin artması ile pazar ağı da genişlemiştir. Çin'den ABD'ye, İtalya'dan BAE'ye kadar çok geniş bir ihracat ağı bulunan Türkiye, bu alanda istikrarlı ve başarılı bir gelişim seyri içerisindedir denebilir. Mermerlerin yanı sıra iyi kalitede traverten ve granitlerin de benzer bir başarı çizgisi yakalamasıyla doğal taş ihracatı son birkaç yıl göz ardı edilecek olursa istikrarlı bir gelişim göstermiştir diyebiliriz. Türkiye'nin 1997 – 2017 yılları arasındaki doğal taş ihracat seyrine baktığımızda şekil 299'da görüldüğü gibi zaman zaman yaşanan küçük ölçekli gerilemeler haricinde genel manada hızlı ve büyük ölçekli bir artış yaşandığı anlaşılmaktadır. Ülkenin, 1997'deki 402.300 tonluk doğal taş ihracatı 5 yıl gibi kısa bir süre sonrasında 3 katından fazla bir artışla 2002'de 1.529.900 tona çıkmış, 2 sene sonra da 2 katından fazla bir artışla 3.562.260 ton

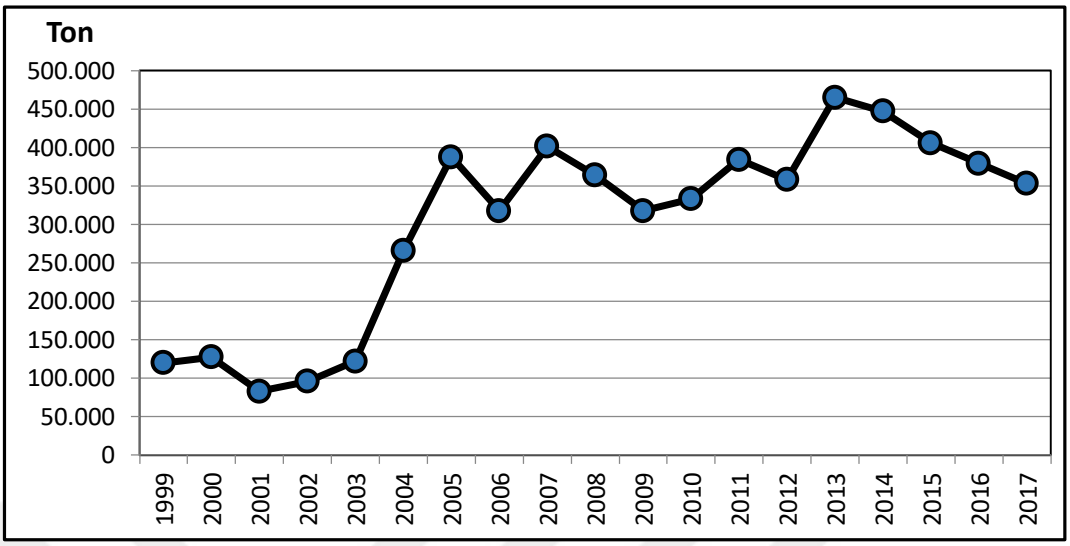
olmuştur (Şekil 299). Türkiye'nin 2010'dan itibaren üretimi 6 milyon tonun altına düşmemiş, 2013'te ise son 21 yıllık sürecin en yüksek seviyesi olan 8.4 milyon ton olmuştur. Takip eden yıllarda sektör hızlı bir düşüş yaşamış ve 2015 – 2015 yıllarında 6.5 milyon tonlarda seyreden ihracat, 2017'de yeniden artarak 7.9 milyon ton olmuştur.



Kaynak: MİGEM, 2018; İMİB, 2018.

Şekil 299. 1997 – 2017 Yılları Arasında Türkiye Doğal Taş İhracat Miktarındaki Değişim

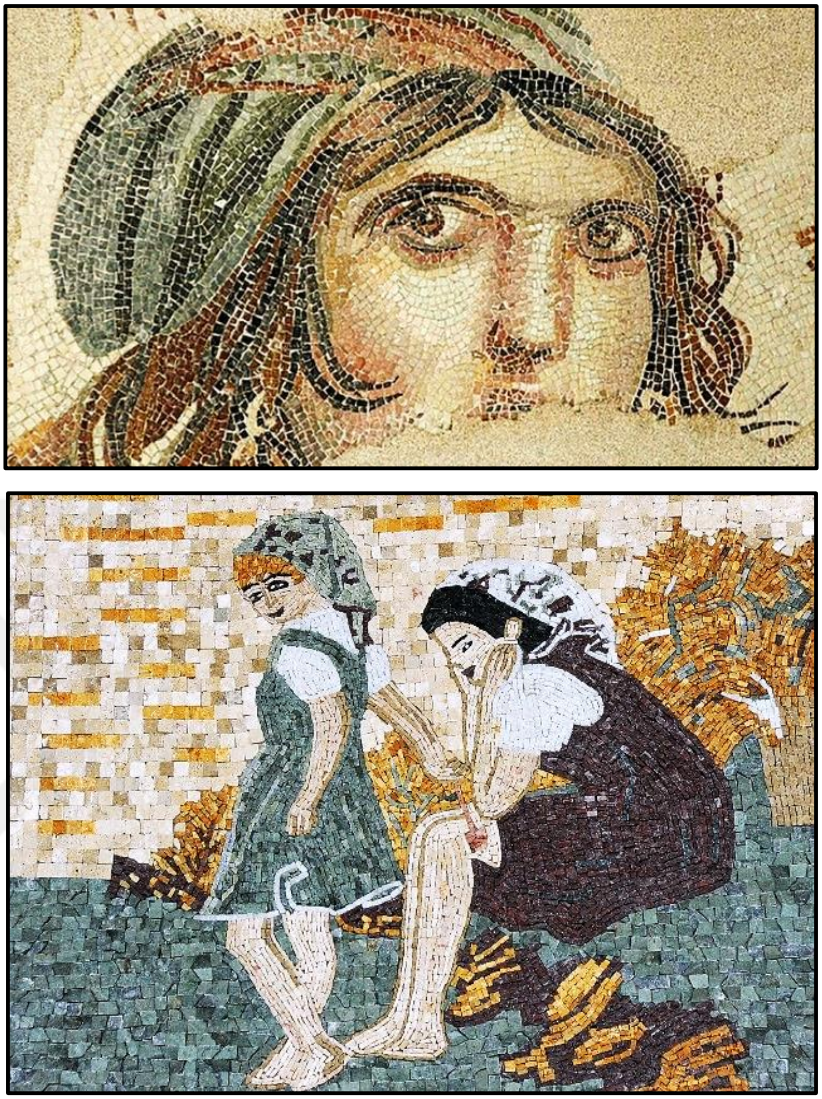
Türkiye'nin doğal taş ithalatı ise çok daha değişken bir gelişim sergilemiştir. Şekil 300'te görüldüğü üzere bu alanda belli bir eğilimden bahsetmek mümkün değildir. Türkiye'nin doğal taş konusundaki avantajlı durumu karşısında ihracat miktarlarıyla kıyaslanamayacak olsa da önemli denebilecek ithalatı, genelde çeşit bazı tercihlerden kaynaklı (Değişik renkte granitler, mermer ve traverten dışındaki yapı malzemesi olarak kullanılan diğer doğal taşlar) ithalatlar söz konusudur. Bu alanda 2013 – 2017 yılları arasında düzenli bir gerilemenin olması da dikkat çekici bir durumdur.



Kaynak: MİGEM, 2018; İMİB, 2018.

Şekil 300. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Doğal Taş İthalat Miktarları

Coğrafi İşaret olan ürünler kapsamında konuyu ele aldığımızda maalesef bu alanda altyapı çalışmalarının hala çok yetersiz ve teknik donanımın eski olması ile hala üretim esnasında kayıplar çok fazladır. Bazı mermer ocaklarında ise kayıpların % 60'ı bulduğu belirtilmiştir. Coğrafi İşaret niteliğindeki doğal taşlar için bu derece yüksek kayıplar kabul edilebilir olmaktan uzaktır. Bu anlamda söz konusu, aynı zamanda da tükenebilir olduğu unutulmaması gereken taşlar için en yüksek randıman ve en düşük kayıplı maden işletmeleri donatımının tesis edilmesi gerekmektedir. Ayrıca Afyonkarahisar'da örnek bir uygulama olarak alınması gereken doğal taş işletmelerinin artıkları, Türkiye topraklarında emsalsiz örnekleri bulunan mozaiklerde olduğu gibi mutlaka değerlendirilmesi gerekmektedir. Modern tasarımlar yanı sıra Antik Yunan dönemine ait örneklerin replikalarından oluşan panolar, Coğrafi İşaret kapsamındaki doğal taşlarla tasarlanarak hem katma değerli ürünler hem de önemli bir istihdam alanı sağlanabilecektir.



Kaynak: https://www.afyonhaber.com/atik-mermer-parcalarinimozaik-tablolara-donusturuyorlar/119349/ (Son erişim: 06.07.2018).

Fotoğraf 763. Üstte Dünyaca Ünlü Çingene Kızı Mozaiği ve Altta Atık Mermerlerden Yapılan İscehisar Halk Eğitim Merkezi Bünyesinde Kursiyerlerce Yapılmış Başarılı Örneklerden Biri

Coğrafi İşaret kapsamındaki doğal taşların olabildiği kadar ham veya kabaca işlenerek yurtdışına çıkmasının önüne geçilmesi gerekmektedir. Özellikle belli bir tasarıma yönelik talep edilen taşlar (Şömine, mezar taşları, barbekü, lavabo gibi) olabildiği kadar mamul halde gönderilmeli, işçilik hizmeti de bu ülke topraklarında kalmalıdır. Bu noktada özellikle de yarı kıymetli ve de süs taşlarının ise ham veya kabaca işlenmiş biçiminde yurtdışına çıkışının kesinlikle yasaklanması gerekmektedir.

Türkiye'deki büyük mücevher firmalarıyla anlaşılarak, hatta geleneksel Anadolu takıları ya da Coğrafi İşaret olan / olabilecek takılarla bu taşların bütünleştirilerek tasarımıyla yurtdışı pazarlara açılınması teşvik edilmelidir. Bu noktada tüm doğal taşlar içerisinde bu gibi yarı kıymetli taşlara ayrıca özen gösterilmesi gerekmektedir.

Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili genel sorunlar bölümünde izah ettiğimiz üzere önceki dosyalarda yapılmış bir hata veya noksanlık sonraki başvurular için referans teşkil edebilmekte ve bu durum bir hatalar silsilesi oluşturmaktadır. Bu ürün grubu içerisinde de sadece *Marmara Beyazı* için kısa da olsa rezerv bilgisine yer verilmiştir. Oysaki tükenebilir bir kaynak için bu bilgi Coğrafi İşaret olacak bir ürünün geleceği için çok önemli bir husustur. Ocakları ekonomik ömrünü doldurmuş, blok verimi düşük madenler / doğal taşlar için Coğrafi İşaret olabilirliği ne derece mümkündür? Aynı durum küçük ölçekli nodüller, kırıntılar halinde bulunan ve pek çoğu yarı kıymetli taşlardan oluşan ürünler için de geçerlidir. Bu açıdan MTA ile yapılacak işbirliği sonrası nihai rezerv bilgileri ışığında söz konusu rakamsal verilerin dosyada mutlaka yer alması gerekmektedir. Dosyalardaki bir diğer önemli eksiklik ise hiçbirinde haritanın bulunmuyor oluşudur. Harita bu ürün grubu için diğer ürün gruplarından çok daha önemliyken hiçbir dosyada yer almayışı kayda değer bir eksikliktir. Başvuru dosyasında belirtilmiş olsa bile bu ürün grubu için ilan edilen dosyada da muhakkak yer alması gerekmektedir. Sınırlar ise genel ifadelerden, il ve ilçe belirtmekten ziyade köyler veya ocakların yoğunlaştığı saha (Havza, belde gibi) bazında detaylı bir şekilde belirtilmelidir. Örneğin; *Oltu Taşı* için coğrafi sınır "Türkiye" olarak belirtilmiştir. *Oltu Taşı*, tüm Türkiye'de bulunan bir maden midir? Eğer bu ifadeyle kastedilen işlemecilik faaliyetiyse, tıpkı bakır ürünlerde olduğu gibi bu ürün için de "Oltu Taşı İşlemeciliği" şeklinde belirtilmesi uygun olacaktı. Bu husus, dosyanın en önemli hatalarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Benzer durum, Eskişehir Lületaşı için de geçerli olup, söz konusu taşın Eskişehir'in her yerinde çıkan bir taş olmadığı, eski ocakların ekonomik ömrünü çoktan doldurduğu göz önüne alındığında sınırların çok daha titiz bir şekilde belirtilmesi gerekmekteydi. Bu noktada genel manada bu ürün grubunun Coğrafi İşaret dosyalarının taşların / minerallerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirtildiği, laboratuvar analiz sonuçlarının belirtildiği raporlardan ibaret olduğu fikri ortaya çıkmaktadır.

Görüşülen Kişi ve Kurumlar:

Çubuk Agat Taşı:	Hikmet Metin / Yeşil Çubuk AŞ. Yönetim Kurulu Başkanı
	Jeofizik Mühendisi Yusuf Kürşat Mercan
	Ömer Tosun / 10 Yıllık Taş İşleme Ustası
	Uğur Çevik / Reklam – Tanıtım Sorumlusu
	Duygu Eroğlu / Koordinasyon Sorumlusu
	Osman Bal / Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı
Ahlat Taşı:	Nurettin Altındaş / 40 Yıllık Usta
	Seyfettin Altındaş / 12 Yıllık Usta
Kurucaşile Taş Sac:	Mustafa Kayık / 31 Yıllık Taş Sac Ustası
Mecitözü Taşı:	Halk Eğitim Merkezi Müdürü Erol Ateş
	Sabri Güven Erol / Usta Öğretici
Eskişehir Lületaşı:	Muharrem Yılmaz / Lületaşı İşlemeciliği Ustası
	Aktaş Lületaşı / Cihangir Aktaş
	Ali Dülger / Lületaşı İşlemeciliği Ustası
Oltu Taşı:	Ömer Canımkurbey / Oltu Taşı İşleme Ustası
	Ali Canımkurbey / Oltu Taşı İşleme Ustası
	Mustafa Karaca / Oltu Taşı İşleme Ustası
Çankırı Kaya Tuzu:	Yaren Tuz

SEKİZİNCİ BÖLÜM
8. SEÇİLMİŞ COĞRAFİ İŞARETLERİN DOSYA ANALİZİ

Türkiye'de Coğrafi İşaret uygulaması esasında 2000'lerin ikinci yarısında yaygınlık kazanmaya başlamış son birkaç yılda ise bu alanda yöreler adeta seferber olmuşlardır. Başlangıçta konuyla ilgili yeterli bilgi birikiminin olmayışı ve genel olarak dosyalar birbirinin benzeri şeklinde hazırlandığından, hatalar ve noksanlıklar da tekrarlanmıştır. Araştırmamız boyunca ürün grupları dahilinde her bir dosya tek tek incelenirken konunun sonunda dosyalardaki eksiklikler ve hatalar belirtilmiş ve hangi konuda revizyonların yapılması gerektiği belirtilmiştir. Bu noktada da özellikle 2014 öncesinde dosyaların tamamına yakının revizyona ihtiyacı olduğu anlaşılmıştır. Sonuç olarak ise Türkiye'de Coğrafi İşaret uygulamasının kendisi kadar (İşlerliği konusunda) dosyalar konusunda da zafiyet olduğunu belirtebilir.

Coğrafi İşaret konusunda Türk Patent ve Marka Kurumu bünyesinde sağlıklı bir veri bankası oluşturmak adına rastgele seçilmiş 3 ürünün dosyasıyla konu izah edilmeye çalışılmıştır. Bu noktada ilk etapta Japonya'daki seçilmiş ürünlerden kestane / *Iinuma Kuri* (Iinuma Kestanesi) ile ilgili iri meyveleri ve oldukça tatlı yapısıyla dikkat çeken bu ürünün dosyası incelenmiştir. Meyveler kategorisinde yer alan kestane ülkede sadece Ibaraki Prefektörlüğü'nde yetiştirilmektedir. Her yıl sadece 50 ton kadar üretilebilen bu özel kestane kabuğunun kendine has rengi ve parlaklığı, 5 – 6 cm.'i bulan meyve iriliği, uzun süreli depolanabilme özelliği, şekerli tadı ile pazarlardaki tüm kestanelerden 2 kat fazla fiyata satılmaktadır. Yörede 1933'ten beri üretilen kestaneler 1963'te modern plantasyonlar şeklinde düzenlenmiş, 1968'de ise örgütlü bir şekilde ticari manada üretim ve pazarlama işleri başlamıştır. Titiz bir şekilde toplanan her bir kestane yıkanıp ayıklandıktan sonra uygun soğuk hava depolarında talaş serpilerek bir müddet depolanmaktadır. Bu sayede kestanelerin şeker oranı daha da artmaktadır.

Japonya'daki hemen her Coğrafi İşaret kapsamındaki üründe olduğu gibi kestane için de hazırlanan dosyada ürünün teknik özellikleri, yetişme şartları, yetiştiği

şartların genel özellikleri gibi konular detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Kestanenin üretildiği coğrafi sahayla olan bağlantısına da ayrıca değinilmiştir. Ürünün kabaca 80 yılı bulan tarihine de kısaca değinilmiştir. Öte yandan ürünün mazisinin 6. yy.'a kadar uzandığına da işaret edilmiştir. Ürünün Coğrafi İşaret kapsamındaki kurumsal sayfasında ise Japonca ve İngilizce altyazılı tanıtım filmi yer almaktadır (Çoğu ürün için mevcuttur). Kestane ile ilgili Coğrafi İşaret müracaatını yapan ve üretimden pazarlamaya kadar her aşamada sorumlu olan kooperatif ile ilgili de tanıtıcı bilgiler yer almıştır. Ayrıca kestaneyle ilgili plantasyonlardan, ürünün kendisiyle ilgili ve de işlenme biçimiyle alakalı çeşitli görsellere de dosyada yer verilmiştir. Japonya'da önemli bir noktada her Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünle ilgili detaylı bilgilendirmelerin bulunduğu başlı başına bir web sitesi düzenlenmesi gerekliliğidir. Kestane için de yapılmış olan web sitesinde ürünün tarihsel süreçteki kronolojik gelişimi detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Coğrafi İşaret kapsamındaki kestanenin türlü tüketim biçimleriyle ilgili tarifler (Şekerleme, yemek gibi), medyada ve popüler kültürde kestane ile ilgili çıkan haberler ve çeşitli dokümanlar, tüketici yorumları, ürün tedariki hakkında ve birlik üyeleri ile ilgili detaylı bilgilerin bulunduğu bir site şeklinde hizmet vermektedir. Tüm bunlara rağmen genel manada kestane ile ilgili kimyasal özellikleriyle ilgili detaylı bilgiler web sayfası ve ilan edilen Coğrafi İşaret dosyasında yer almamıştır.



Fotoğraf 764. Coğrafi İşaret Dosyasında Yer Alan *Iinuma Kuri (Iinuma Kestanesi)* Fotoğrafları

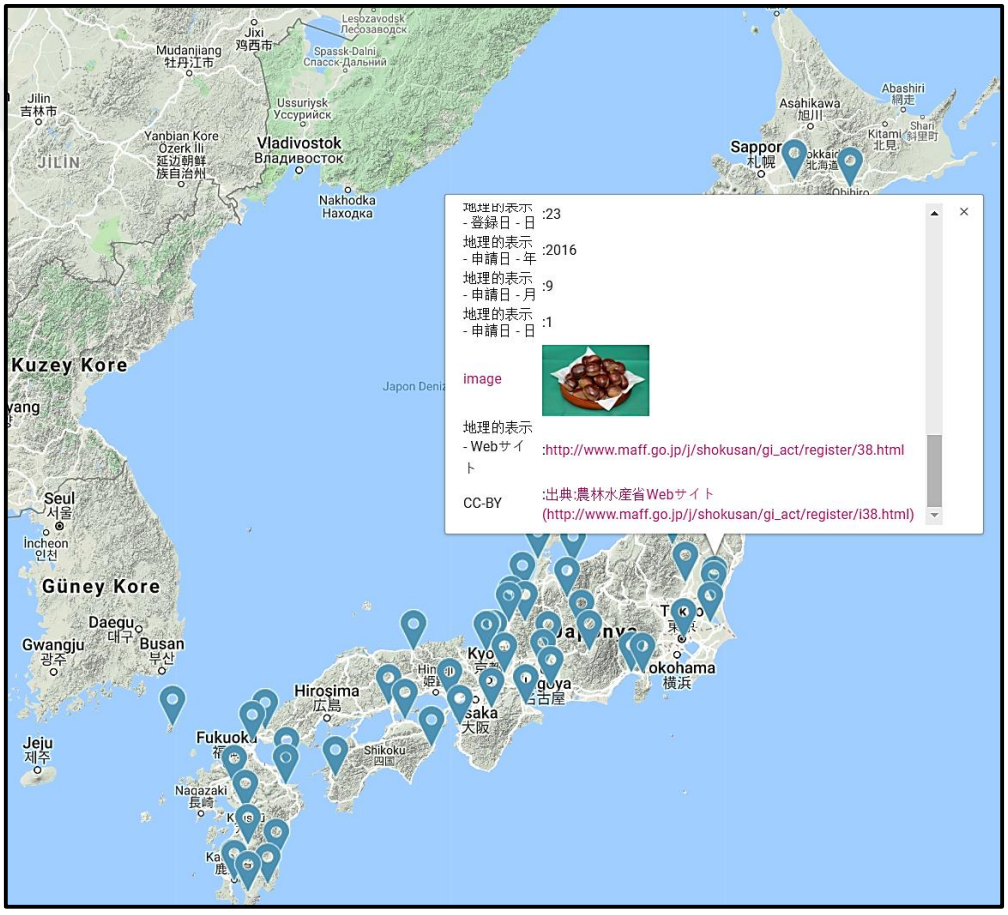


Kaynak: https://www.iinumakuri.com/, ürünün Coğrafi İşaret bilgileri için de https://gi-act.maff.go.jp/en/register/entry/38.html bakılabilir (Son erişim: 03.21.2018).

Fotoğraf 765. *Iinuma Kuri (Iinuma Kestanesi)* İle İlgili Web Sitesinde Ürünle İlgili Alternatif Sunumların Tarifleri

Genel olarak Japonya'da Coğrafi İşaret uygulaması ile ilgili olarak ürünlerin dağılımı ve ürünler hakkında tanıtıcı bilgiler vermek amacıyla interaktif bir harita

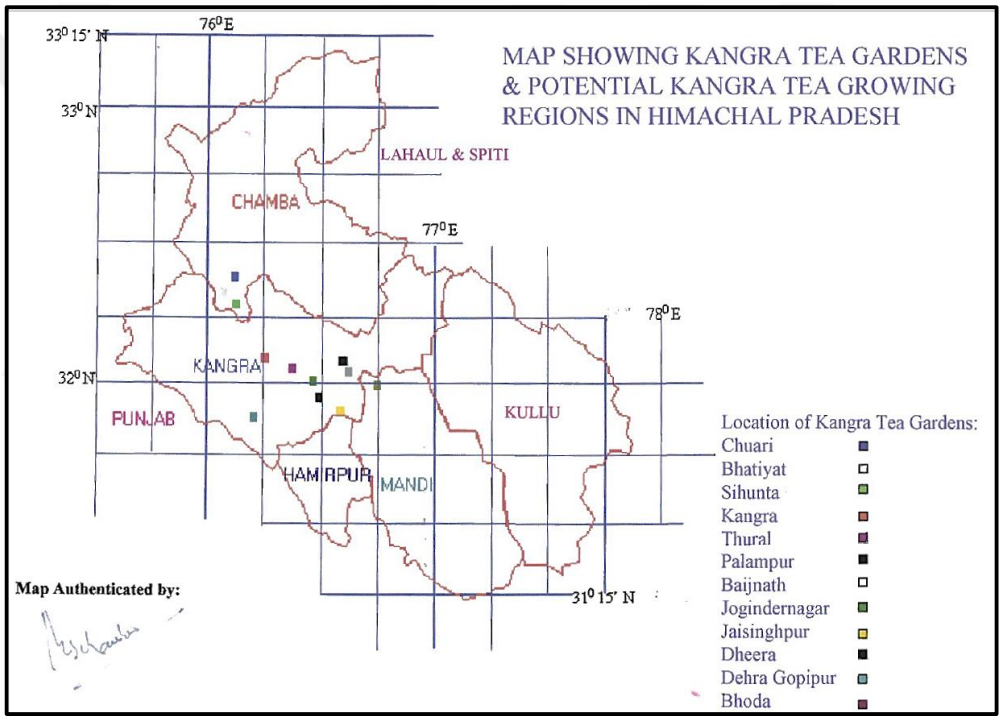
hazırlanmıştır (Şekil 301). Haritada yabancılar için ürün adının sesli olarak söylenişi, Coğrafi İşaret kapsamındaki özet bilgiler, tedarikçi firmanın ve ürünün web siteleri ile kurumsal Coğrafi İşaret bilgilerinin olduğu arayüze yönlendirme linki bulunmaktadır. Özellikle yabancı ziyaretçiler için hazırlanmış olan bu harita sayesinde kullanıcılar Japonya'nın Coğrafi İşaretleri konusunda bilgilendirildikleri gibi ürünlerin pazarlanmasında da çok etkili bir yöntem olmuştur. Benzer uygulamalara son yıllarda Avrupa'da da yaygınlık kazanmış, özellikle Birleşik Krallık'ta Menşe Adlı ve Mahreç İşaretli ürünler için ayrı ayrı interaktif haritalar oluşturulmuştur.



Şekil 301. Japonya'da Coğrafi İşaretler İçin Hazırlanmış Olan İnteraktif Haritada *Iinuma Kuri* Tanıtımı Seçilmiş Görünümü

Örnek ürün kapsamında değerlendirdiğimiz bir diğer ürün de Hindistan'ın *Darjeeling Çayı*'ndan sonra ülkenin en popüler çayı olan ve AB kapsamında da başvurusu kabul edilmiş *Kangra Çayı*'dır. Ülkenin 2005'te Coğrafi İşaret kapsamına alınmış ürünüyle ilgili kurumsal sayfada çok detaylı bilgi ve belgeler yer almaktadır.

Belgeler arasında ürünle ilgili akademik çalışmalar, teknik raporlar, gazete haberleri ve detaylı bir harita yer almaktadır. Ürünün coğrafi sınırları olarak belirtilen Himachal Pradeş'teki mevcut çay bahçeleri ve en önemlisi de potansiyel *Kangra Çayı* üretilebilecek alanlar belirtilmiştir (Şekil 302). Böylece ileriye yönelik olarak da yeni üretim sahaları dahil olduğunda Coğrafi İşaret denetlemesi konusunda daha işin başında tedbir alınmış olmaktadır. Hindistan'da söz konusu ürünle ilgili görsel materyaller kayda değer eksilik olarak karşımıza çıkmış olmakla beraber ülkenin çay üretim ve ihracatı çok önemli bir yer tuttuğundan konuyla ilgili doğrudan çaylarla ilgili bir veri bankası olan "Tea Board India" web sayfasına yönlendirilme yapılmıştır.



Şekil 302. *Kangra Çayı*'nın Mevcut ve Potansiyel Yetiştiricilik Alanlarını Gösterir Coğrafi İşaret Dosyasındaki Harita

Son olarak Avrupa'dan seçmiş olduğumuz Portekiz'de çok köklü bir geçmişi bulunan *Amêndoa Coberta de Moncorvo* (Moncorvo Kaplamalı Bademleri / Badem Şekerleri) dosyası ele alınmıştır. Avrupa Birliği kapsamında 2012'de Coğrafi İşaret tanınırlığı eden bu bir çeşit badem şekeri olan üründe son olarak 2018'de birtakım revizyonlar yapılmıştır. *Moncorvo Badem Şekeri*; tatlı badem çeşitleri ile hazırlanan ve şeker kaplamalı karakteristik bir üründür. Her ne kadar badem şekerleri dünyanın

pek çok yerinde yaygın olsa da yapım tekniği ve kullanılan bademlerle Portekiz'dekiler bir takım farklılıklar sergilemektedir. Birkaç farklı çeşidi (Çikolata kaplı, sade, saçaklı denen dikenli dış görünüşü olan) şekerlemenin yapımında yörede yetiştirilen tatlı bademler, toz şeker, yumurta akı, su ve tercihe bağlı kakao kullanılmaktadır.



Kaynak: Caderno de Especificações: *Amêndoa Coberta de Moncorvo*

Fotoğraf 766. 1908'de *Moncorvo Badem Şekeri* Yapan Kadınlar

Ürünün karakteristiği olarak geçmişten beri yörede karakteristik olarak yapılıyor olması, özel günlerde özellikle tercih ediliyor olması (Paskalyalarda), yöre Yahudi ve Hıristiyan toplumlarında bir alışkanlık olarak yapımının sürmesiyle yöre tarihi ve folklorundaki yeri öne çıkartılmıştır. Henüz 1900'lerin başlarında yörede ticari bir kol olarak ortaya çıkmış olan söz konusu şekerlemenin üretimi aynı zamanda çoğu eski yazılı belgede de yer almıştır. Badem şekerlerinin tipik şekli de karakteristiği açısından öne çıkartılan bir diğer husustur.

Moncorvo Badem Şekeri dosyasında şekerlemenin yapım şekli, konuyla ilgili bilgi birikimi ve ustalık, ambalajlama şekli gibi hususlar detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Coğrafi İşaret sınırı olarak da ürünün geçmişten beri yapılmakta olduğu çıkış noktası olan Torre de Moncorvo belirlenmiştir (Şekil 303).



Şekil 303. *Moncorvo Badem Şekeri*'nin Coğrafi Sınırları

Esasında yörede aralıksız yapılan şekerleme 1980'lerde gerilemeye başlayınca yerel yönetimce yeniden gündeme alınmış ve genç nesli bu geleneksel ürünün tüketimine yönlendirmek adına çeşitli sosyal etkinlikler düzenlenmesinin yanında üretiminin de yaygınlaşmasına gayret edilmiştir. Günümüzde yöre tarihi dokusundan elemanlarla (Tarihi kule) hazırlanan logosuyla ürün ticari manada daha da yaygın üretilip pazarlanmakta ve istihdama önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır.



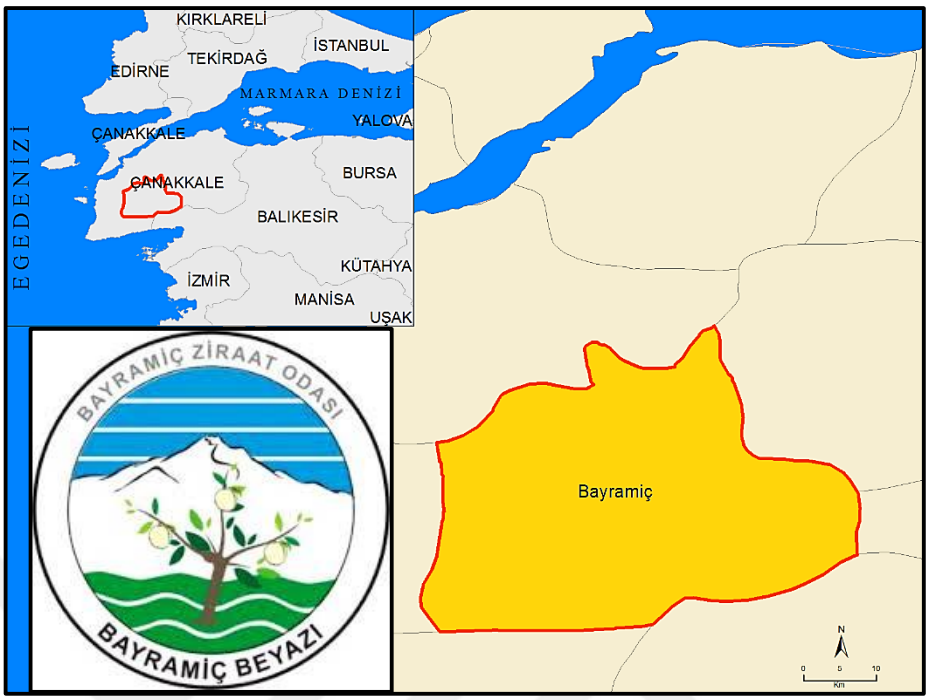
Kaynak:http://mogadourense.blogspot.com/2011/07/sabores-e-saberes-transmontanos.html (Son erişim: 02.31.2018).

Fotoğraf 767. *Moncorvo Badem Şekeri*'nin Logosu ve Tüketime Hazır Hale Gelmiş Şekerlemeler

Konuyla ilgili Türkiye'den seçmiş olduğumuz dosya ise AB ölçeğinde de Coğrafi İşaret kapsamına alınması adına başvurusu yapılmış olan *Bayramiç Beyazı*'dır. Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamının gündeme gelmesiyle birlikte adından en fazla söz edilen ürünlerden biri *Bayramiç Beyazı* olmuştur. Nitekim *Isparta Gülü, Giresun Fındığı, Safranbolu Safranı, Van Otlu Peyniri* zaten Coğrafi İşaret kapsamına alınmadan öncede tanınırlığı olan ürünlerken *Bayramiç Beyazı* kapsam dahiline alındıktan sonra tanınırlığı en fazla artan ürün olmuştur. Fakat buna rağmen bu tanınırlık örnek verilen diğer ürünlerdeki gibi henüz Türkiye çapında bir yaygınlık kazanamamıştır.

Bayramiç Beyazı, Bayramiç Ziraat Odası'nın girişimleriyle 2011'de Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir noktada Bayramiç Ziraat Odası'nın söz konusu ürünleriyle ilgili olarak (*Bayramiç Beyazı* ve *Bayramiç Elması*) çok titiz ve de başarılı uğraşılar içerisinde olduğudur. Ürünün tanıtımı, pazarlanması, rekabet gücünün artırılması noktasında çok gayretkeş tutum içerisinde olan Oda, bu noktada Batılı birliklerdekine benzer bir çalışma prensibi benimsemiştir.

Bayramiç Beyazı'nın Coğrafi İşaret dosyasında ürünün karakteristik özellikleri, fiziksel, fenolojik ve pomolojik özellikleri detaylı bir şekilde izah edilmiş olup aynı zamanda besin içeriği de belirtilerek insan sağlığına olan yararlarına işaret edilmiştir. Ayrıca çoğu tarım ürünü dosyasında olmayan fakat belirtilmesinde mutlak surette yarar bulunan diğer çeşitlerle ürünün kıyaslanması *Bayramiç Beyazı* için yapılmıştır. Yetiştiriliş noktasında ise çoğu şeftali ve nektarinden farklı olarak tohumdan yetiştirilen *Bayramiç Beyazı* için detaylı bir şekilde üretim aşamaları izah edilmiştir. Ürünün mazisinin 90 yıla yaklaştığı belirtilse de ticari manada yaygınlığı 25 – 30 yıl kadardır. Öte yandan ürünün mazisi ile ilgili dosyada herhangi bir bilgiye yer verilmemiştir. Coğrafi sınırları olarak sadece Bayramiç belirlenmiş olup ürünle ilgili de bir logo tasarımı bulunmaktadır. Esasında Havran'da da *Bayramiç Beyazı* yetiştirilmekle beraber karakteristik olarak Bayramiç'teki kalitede ürün elde edilememektedir.



Şekil 304. *Bayramiç Beyazı* İle İlgili Belirlenmiş Olan Logo ve Coğrafi Sınırları

Bayramiç Beyazı ile ilgili yörede yapılanlar ve son olarak AB'ye yapılan başvuru dikkat çekici ve başarılı uygulamalardır. Coğrafi İşaret dosyası ise çoğu ürün için birtakım eksikliklerle (Pazarlara sunum şekli, tarihi ve güncel görseller, harita gibi) beraber emsal niteliğindedir. Bayramiç'teki girişimler ve ürünlere Coğrafi İşaret olarak verilen ehemmiyet her ne kadar takdire şayan olsa da yörenin de söz konusu ürünler özelinde acil çözüm bekleyen sorunları bulunmaktadır.

Bayramiç'e 2017 hasat döneminde yapmış olduğumuz saha çalışması ve aynı yıl Eylül ayında Çanakkale'deki pazar durumunu gözlemlemek adına yapmış olduğumuz ikinci arazi çalışması dahilinde dikkat çekici tespitler söz konusu olmuştur. İlk olarak altyapısal sorunlara baktığımızda ilçe merkezinde 10.000 tonluk soğuk hava deposu (Buzhane) bulunmakta olup bu da ihtiyaca cevap vermemektedir. Kapasitenin 2.000 ila 2.500 tonunu *Bayramiç Beyazı*, 5.000 tonunu *Bayramiç Elması* kullanmakta, geri kalan ise diğer meyvelere ayrılmaktadır. Mevcut üretim değerleri göz önüne alındığında tesislerin bu anlamda hala çok yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. *Bayramiç Beyazı*, buzhanede 2 ay kadar (Ortalama 35 – 40 gün kalmaktadır) muhafaza edilebilmekle beraber ideal bir tüketim aroması için 20 – 25 günden fazla tutulması

uygun olacaktır. Buzhaneden çıktıktan sonra ise 1 hafta ila en fazla 10 gün içerisinde tüketilmesi gerekmektedir. *Bayramiç Elması* ise 7 – 8 ay kadar buzhanede kalabilmektedir. Günümüzde en büyük tüketim pazarı İstanbul ve İzmir olup pazar sıkıntısı çekmeyen ürünlerin soğuk hava donanımlı araçlarla tüketim merkezlerine gönderilme imkanının gelişmesiyle ürünün ideal tüketim aromasını muhafaza ederek tüketiciye sunulması, zamanla tüketicilerce olan talebin artmasını sağlayacaktır. Mevcut sorunlar içerisinde nakliye ve tanıtım sorunların ilki ve çözüm bekleyen en acil faktörler olarak öne çıkartılmıştır. Bununla birlikte ihracata yönelik olarak da tanıtım çalışmalarına yoğunlaşılması gerektiğine özellikle dikkat çekilmiştir. *Bayramiç Beyazı* ile ilgili bir diğer altyapısal sorun (Beklenmedik sonuç), modern anlamda tesis edilmiş kapama bahçelerden beklenen randımanın sağlanamamış olmasıdır.



Fotoğraf 768. Bakımlı Bir *Bayramiç Beyazı* Ağacı ve Hasat Olgunluğuna Yaklaşmış *Bayramiç Beyazları*



Fotoğraf 769. Olgun Bir *Bayramiç Beyazı* ve Çekirdeğinin İriliği

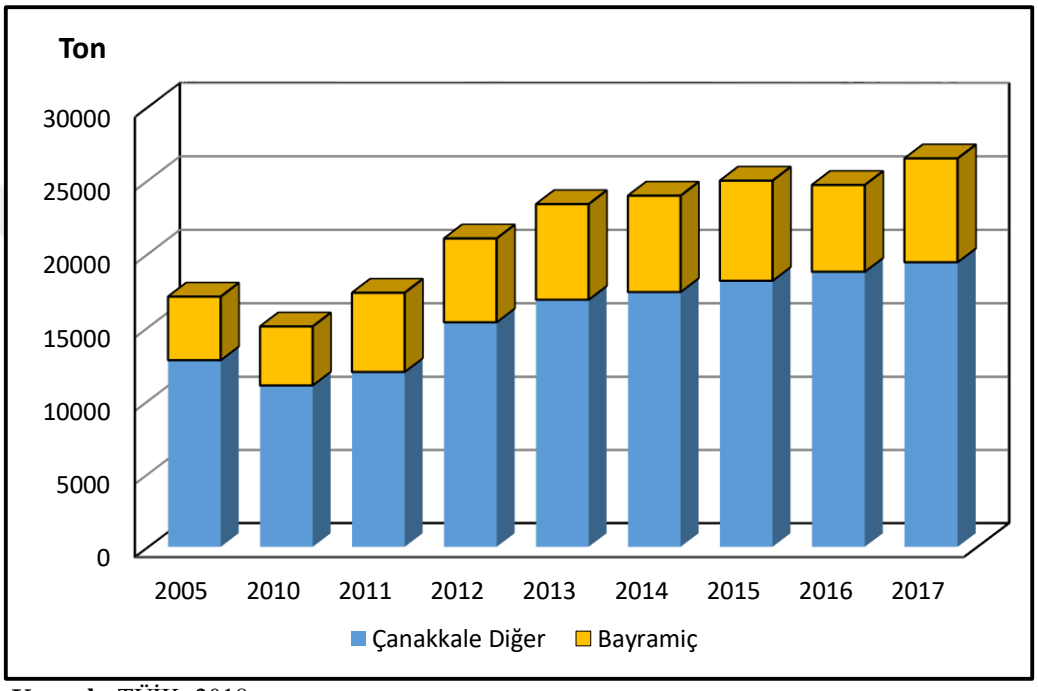
Yöredeki üretici ve tüketicilerle yapmış olduğumuz görüşmeler ve sektör temsilcilerinin ortak kanaatinden hareketle denilebilir ki Coğrafi İşaret uygulamasının ürüne yönelik herhangi bir katkısı olmamıştır. Bayramiç Ziraat Odası ve bir kısım üyelerce uygulamaya hassasiyetle eğilinmiş olmakla birlikte bekledikleri gelişimin yakalanamamasında pek çok faktör etkili olmuştur. Esasında üreticiler özellikle *Bayramiç Beyazı* konusunda çok özverili olmakla beraber Türk tarımının bir takım kronikleşmiş problemleri üreticileri zaman zaman caydırmakta / yıldırmaktadır. Bununla birlikte üreticiler ve tüccarlar noktasında da hala hatalı veya bilgisizlikten kaynaklı aksaklıklar söz konusu olsa da ürünlerine sahip çıkan yöre halkının kısa süreli eğitimlerle bu boşluğu dolduracağını da belirtebiliriz. Başa dönecek olursak Coğrafi İşaret uygulamasının üreticiye beklenen yansımalarının olmamasında tüketicinin bilinçsizliği, ürünün hala layıkıyla tanınırlık kazanamamış olması, zaman zaman pazarlara çıkan niteliksiz beyaz nektarların ürünün imajını zedelemesi gibi unsurlar etkili olmuştur. Esasında Bayramiç Ziraat Odası henüz yeni hal yasası çıkmadan önce, 2013 – 2014 üretim sezonunda etiket, tanıtıcı belge uygulamasına zaten başlamıştı. Bununla birlikte etiketler (Logo) de hazırlanmış ve ürünlere yapıştırılması konusunda yöre halkının da istekli olmasıyla bir yaygınlık sağlanabilmiştir. Böylelikle pazarlarda *Bayramiç Beyazı* için görece ürün adı koruması noktasında kayda değer bir başarı elde edilmiş olsa da yurtiçi ve yurtdışında pazarlara fazlaca erişilemediğinden ekseri yakın çevrede etkili olmuştur.



Fotoğraf 770. *Bayramiç Beyazı* İçin Hazırlanmış Olan Ürün Tanıtım Kartı

Yöre zirai hayatındaki kronik problemler ise tıpkı çoğu tarım ürünündeki gibi (Coğrafi İşaret olsun olmasın); toprak ve yaprak analizini yaptıranların sayısının yok denecek kadar az oluşu, *Bayramiç Beyazı* ağacının oldukça hassas olması ve dondan, yüksek sıcaklıklardan (30°C üzeri sıcaklıklar) kolayca etkilenmesine karşılık tarım sigortaları da yok denecek seviyededir. Bu durumu özetlemek gerekirse 550 ağacı olan bir üreticinin sigorta bedeli 15.000 TL. olup bunun % 50'sini üretici, % 50'sini de devlet ödemektedir. Çiftçinin kendine düşen payı ödemesi için ise 70 tonluk mal satması gerekmektedir. Zaten küçük ölçekli işletmeler için ise söz konusu değer, çok ciddi anlamda yıpratıcı boyuttadır. Bayramiç'te genel olarak işletmeler çok küçük (Ekseri 5 – 20 da. arasında) ve de dağınıktır. Bu da işletme masraflarını artırmakta, sonuç olarak da ürünün kilogram başına maliyetine yansımaktadır. Sonuç olarak çiftçi beklediği kazancı elde edememektedir. Ayrıca zirai hayattaki bilinçsiz uygulamaların da sektöre yönelik ciddi etkileri olmuştur. Örneğin; ilçeden günümüzden 15 – 20 yıl öncesine kadar Almanya'ya elma kurusu ihraç ediliyorken, ürünlerde kalıntı çıkması

sonucu Almanya pazarı kaybedilmiştir. Bir diğer problem ise ürün desteği olmadığı gibi tescilli bir çeşit olmadığından fidan desteği de söz konusu değildir. Son yıllarda çoğu kırsal kesimde yaşanan ortak problemlerden ilk sıralarda yer alan ve Bayramiç'te de etkisini hissettiren işçilik problemi yıldan yıla daha da büyük bir sorun haline gelmektedir. İşgücü açığı, işçi ücretlerinin yüksekliği gibi nedenlerle maliyetler artmaktadır.



Kaynak: TÜİK, 2018.

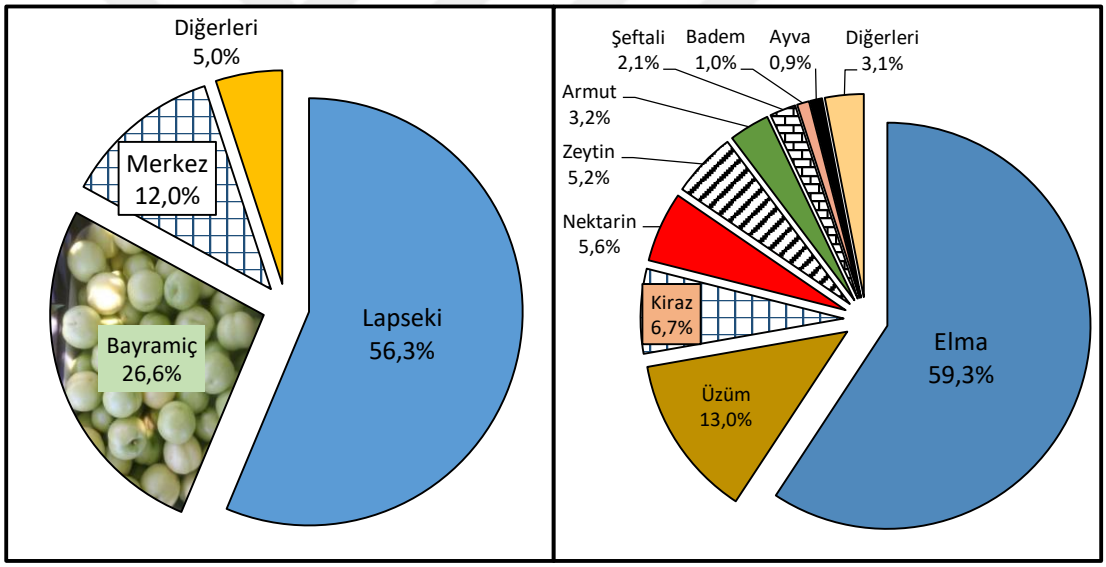
Şekil 305. Seçilmiş Yıllar İtibariyle Bayramiç ve Çanakkale'nin Diğer İlçeleri Toplamının Nektarin Üretim Miktarları

Çanakkale genelinde nektarin üretim durumuna baktığımızda il genelinde bir artış söz konusudur. İlde 2010'da 15.000 tonun altında kalan üretim 2017'ye gelindiğinde 25.000 tonu aşmıştır. Bayramiç özelindeki üretimi ilin geri kalanı ile kıyasladığımızda esasında Bayramiç'te nektarin üretiminde belli bir istikrarın yakalandığı anlaşılmaktadır. İlgili şekilden de anlaşıldığı üzere Bayramiç'in üretimi belli bir aralığı korurken Çanakkale'nin diğer ilçeleri toplamında artışlar devam etmiştir. Bayramiç'te 2005'te 4.322 ton olan nektarin (Tamamı *Bayramiç Beyazı*) üretimi 2012'de 5.699 ton, 2014'te 6.551 ton ve son yılların en yüksek değeri olan 2017'de de 7.058 ton olmuştur (Şekil 305). Bayramiç'te yakalanan bu üretim istikrarı ve üretimin belli bir aralıkta korunması ürün için ideal üretim sahasına ulaşıldığını

göstermektedir. Yörede Nisan sonu gibi meyve bağlayan *Bayramiç Beyazı* için ilk ürün 5 – 20 Mayıs'ta toplanmaya başlamaktadır. Yöredeki hasat dönemine göre *Bayramiç Beyazı* 3 sınıfta değerlendirilir;

1. **Ürün:** İlk hasat edilen ve "Birinci Ürün" olarak adlandırılan mahsul.
2. **Ürün:** En çok tercih edilen hasat döneminin ortasında toplanan mahsul.
3. **Ürün:** Son hasat (15 Temmuz – Ağustos sonu) edilen mahsul.

Toplanan *Bayramiç Beyazları*, 10 kg.'lık kasalara doldurularak soğuk hava depolarına gönderilmekte ve burada boylarına göre istiflenmektedir. Pazarlara sunumunda ise ürün tanıtım kartı ve logo kullanımına ise ayrıca özen gösterilmektedir.



Kaynak: TÜİK, 2018.

Şekil 306. 2017'de Çanakkale'de Nektarin Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı ve Nektarinin Toplam Meyve Üretimindeki Payı

2017'de üretimin Çanakkale'deki toplam 26.488 tonluk üretimin ilçeler ölçeğinde dağılımına baktığımızda il genelinde 10 ilçede nektarin üretimi söz konusu olmuşsa da bunların 5 tanesinde üretim 200 tonun altındadır. İlin en büyük üreticisi olan Lapseki'de aynı yıl 14.914 tonluk nektarin üretimiyle % 56.3 gibi önemli bir paya sahip olmuştur (Şekil 306). Bayramiç'in payı ise % 26.6 ile sınırlı kalmış, Merkez ilçede % 12 ve diğer 7 ilçenin ise toplam payı sadece % 5 olmuştur. Bayramiç'teki

meyve desenine baktığımızda toplam üretimin yarıdan fazlasını oluşturan (74.687 ton) elma % 60'a yakın payıyla ilk sırada yer almaktadır. Elmayı, sırasıyla üzüm (16.340 ton), kiraz (8.482 ton) ve % 5.6'lık payıyla da nektarin takip etmektedir. Nektarine yakın bir paya sahip olan zeytin dışında ise diğer meyvelerin payları önemsizdir.

Bayramiç'te *Bayramiç Beyazı*'nın ilçe özelindeki dağılımına baktığımızda başlangıçta üretim merkezi Evciler iken daha sonra buradan çevreye yayılmıştır. Son yıllarda ise Evciler'in payı (55 da.) oldukça azalmıştır. Yörede 2017 itibariyle 31 köyde *Bayramiç Beyazı* üretilmektedir. Bunlardan Saçaklı (525 da.), Merkez (510 da.), Ağaçköy (475 da.), Pıtıreli (460 da.), Çavuşlu (290 da.), Kurşunlu (285 da.) ve Yanıklar (210 da.) köyü en fazla üretim yapılan sahalardır (Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Diğer köylerde ise üretim daha sınırlı alanlarda gerçekleşmektedir. Daha sonra Havran'da da yetiştiriciliğine başlanmıştır.

Mevcut üretim seyri ve *Bayramiç Beyazı*'nın Bayramiç meyveciliğindeki yeri bir bütün olarak değerlendirildiğinde ürün özelinde özellikle son 10 yılda kayda değer bir gelişme yaşandığı anlaşılmaktadır. Fakat ürün artışına paralel yürütülemeyen pazarlama neticesinde özellikle son 2 yılda yaşanan üretim fazlası fiyatların düşmesine ve buna bağlı çiftçinin beklenen kazancı sağlayamamasına neden olmuştur. Her ne kadar özellikle "2. Ürün" olarak bilinen gruptan *Bayramiç Beyazı*'nı usulüne uygun bir şekilde üreten çiftçiler iyi kazanç elde etseler de pazarlama ve tanıtıma bağlı sorunlar nedeniyle fiyatların düşmesi genel olarak tüm üreticileri etkilemiştir.

Bayramiç Beyazı, tanıtım çalışmaları ve ürünün katma değerli ürünler kapsamında değerlendirilmesi noktasında da gündeme alınmıştır. Ürünün insan sağlığı üzerindeki etkisinden reçelde kullanılması gibi çeşitli yönleri özellikleri öne çıkartılmaktadır[169]. Bununla birlikte tanınırlığın hala çok yetersiz olduğu ürün için özellikle tanınmış simalarla ürünün reklamının yapılması veya ürüne dikkat çekilmesi büyük önem taşımaktadır.

[169] Ürünün kolonya ve lokuma işlenmesinden olumlu sonuçlar alınamamıştır.

Bayramiç Beyazı (*Bayramiç Elması* dahil) ile ilgili son söz olarak gerek yöre üreticisinin söz konusu değerlerine sahip çıkmaları ve bu kapsamdaki özverili tutumları, Bayramiç Ziraat Odası yönetici ve personelinin fedakar tutumları ve yerel yönetimin de ürünlere karşı kayıtsız kalmamasıyla Coğrafi İşaret kapsamında olsun veya olmasın bu 2 ürün için çok büyük gelişmeler kaydedilmiştir. Diğer bitkisel ürünlerle kıyaslandığında da en fazla bu 2 üründen kazanç sağlayan yöre çiftçisi, son yıllardaki fiyat düşüklüğüne rağmen yine de hak etmiş olduklarının altında fakat tatminkar kazanç sağlamışlardır.

Bayramiç Beyazı ve Bayramiç Elması:
Bayramiç Ziraat Odası Başkanı İsmail Pehlivan
Gülçin Zeybekoğlu Oda Personeli
Eren Mutlu Oda Personeli
İsmail Gümüş / Üretici
Yılmaz Zorlu / Üretici
Tahsin İnceoğlu / Üretici
Tuna Özkan / Depolama ve Pazarlama
Nermin Özhan / Depolama ve Pazarlama

DOKUZUNCU BÖLÜM
9. TÜRKİYE'DEKİ COĞRAFİ İŞARET FARKINDALIK DURUMU ANKET ÇALIŞMASI

Araştırmamız kapsamında ürünler bazında yapmış olduğumuz saha çalışmaları kapsamında Coğrafi İşaret hakkındaki farkındalık düzeyi, Coğrafi İşaretli (Katılımcılara "Yöresel Ürünler" adıyla da izah edilen) ürünler hakkında bilgi düzeyi ve Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili tüketici davranışlarını tespit amacıyla anket çalışması düzenlenmiştir.

Tarafımızca hazırlanmış olan anket (Bkz. Ek – 4) temelde 12 soru ve ölçülmek istenen bilgiye göre 2 bölümden oluşmaktadır. Buna göre ilk 4 soruda "Coğrafi İşaret" kavramının tanınırlığı, tanınıyor ise konuyla ilgili detay bilgiler sorgulanmıştır. Anket çalışması içerisinde 3. soru da ise toplamda 24 ürüne yer verilerek katılımcıların ürün – yöre özdeşleştirmesi istenmiştir. Seçilen ürünler farklı ürün gruplarından yemekler (Sembusek, Büryan Kebabı gibi), işlenmiş gıdalar (Civil Peyniri, Leblebi gibi), tarım ürünleri (Yerfıstığı, Karpuz, Muz gibi), zanaat ürünleri (Sepet, Nazar Boncuğu gibi) ve madenlerden (Lületaşı, Mermer gibi) oluşmuştur. Bu açıdan 3. soru için kendi içerisinde 24 sorgu daha barındırmaktadır. Aynı zamanda söz konusu ürünler Coğrafi İşaret kapsamına alınan ilk ürünlerdendir. Bu açıdan söz konusu kapsam dahilindeki mazileri günümüzdeki pek çok ürüne göre daha eskidir.

Anket uygulamasının ikinci bölümünü ise 5 – 11 arasındaki tüketici davranış / alışkanlıklarının sorgulandığı bölüm oluşturmaktadır. Anketin uygulaması aşamasında da tarafımızdan iki aşamalı bir uygulama yapılmış ve ilk 4 soru cevaplandırıldıktan sonra katılımcılara kısaca Coğrafi İşaret uygulaması hakkında bilgi verildikten sonra 5 – 11 arası soruları cevaplandırmaları istenmiştir. Anketin 2. bölümündeki son soru (12. soru) ise genel manada katılımcıların yaşadıkları ve kütüklerinin bulunduğu yer (Memleketleri) ile ilgili farkındalıklarını ölçmeye yönelik olmasıyla diğerlerinden biraz daha farklı değerlendirilebilir. Ayrıca 12. soruda kendilerinden yaşadıkları veya kütüklerinin bulunduğu yer ile ilgili Coğrafi İşaret olabilecek en az bir örnek vermeleri

istenmeleri araştırmamıza 2 yönden katkı sağlar nitelikte olmuştur. Bu sayede Coğrafi İşaret farkındalığı yüksek kişilerce dikkat çekilen ürünlerle ilgili de ayrıca araştırma yapma imkanı doğmuş ve Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerle ilgili kapsamlı bir veri toplanması sağlanabilmiştir. İlerleyen bölümlerde de izah edileceği üzere anket çalışması kapsamındaki son soruyla 11 tane Coğrafi İşaret olabilecek ürün tespit edilmiştir.

9.1. Katılımcılarla İlgili Genel Özellikler

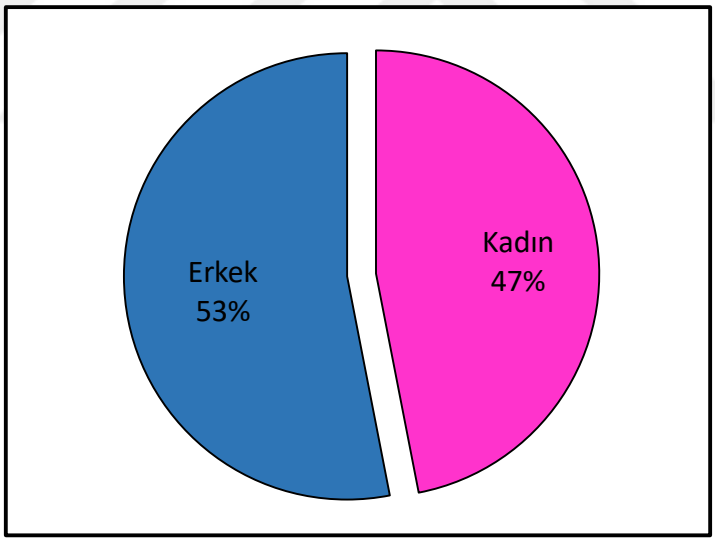
Araştırmamız kapsamında hedef kitle olarak 1.000 kişi öngörülmüş, bununla birlikte 848 kişi anket uygulamasına katılmıştır. Bununla birlikte 79 anket ise eksik ve hatalı doldurmalardan ötürü değerlendirilememiştir. Özellikle kişisel bilgiler bölümünde büyük bir kesim aylık gelirini belirtmekten çekinmiş olduğundan anketin 2. bölümündeki birtakım sorgulamaların anlamlı olup olmadığı sorgulanamadığından söz konusu 79 anket değerlendirmeye dahil edilmemiştir.

Katılımcılar yaş grubu itibariyle 5 sınıfta toplanmıştır. Buna göre; en geniş katılımcı kitlesi 361 ile 21 – 29 yaş aralığındaki kişilerden oluşmaktadır (Tablo 185). Nitekim bizim de hedefimiz özellikle genç – genç yetişkinler arasında olan kitlelerin konuyla ilgili farkındalığını sorgulamaktı. İkinci en geniş katılımcı yaş aralığını ise 18 – 20 yaş arasındaki kişiler oluşturmaktadır. Buna göre anket çalışmasına katılan toplam 769 kişinin % 83.2 gibi önemli bir kısmını hedeflediğimiz gibi genç ve genç yetişkinler oluşturmuştur. Bu yaş kitlesini hedeflemekteki asıl amacımız ise hem "Geleneksel Ürün" olarak adlandırılan ve ekseri yeni neslin fazlaca rağbet etmediği, buna karşılık tüketimi en fazla yapan ve bu anlamda firmaların da asıl hedef kitlesini oluşturmaları hasebiyle seçilmiştir. Anket çalışmasına 40 yaş ve üzerinden 33 kişi katılmıştır.

Tablo 185. Yaş Gruplarına Göre Katılımcı Sayısı

Yaş Grubu	Kişi
18 – 20	279
21 – 29	361
30 – 39	96
40 – 49	23
50 – 59	10
TOPLAM	**769**

Katılımcıların cinsiyet durumuna baktığımızda nispeten birbirine yakın bir kitleye ulaşılmıştır. Buna göre toplam 769 katılımcıdan 405'i erkek, 364'ü de kadındır (Şekil 307). Bu gibi tüketici alışkanlıklarının da ölçüldüğü çalışmalarda özellikle kadın katılımcıların daha çok olmasına dikkat edilmekle birlikte Coğrafi İşaret bilgisinin de sorgulandığı çalışmamızda sayının birbirine yakın olmasına daha çok dikkat edilmiştir.



Şekil 307. Anket Çalışmasına Katılanların Yaş Durumuna Göre Oranları

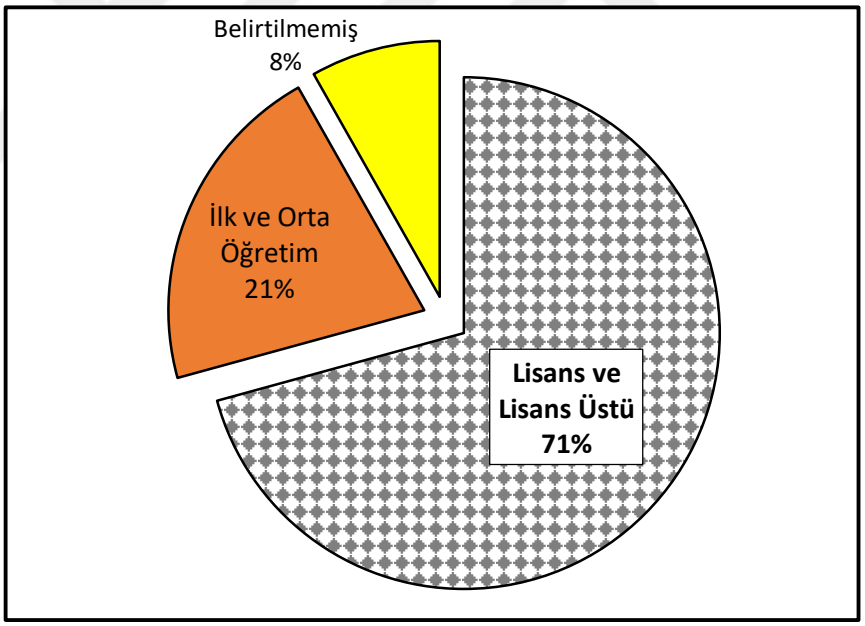
Meslek gruplarına göre katılımcılar mesleğini / faaliyet durumunu belirtmeyenlerle birlikte 11 sınıfta toplanmıştır (Tablo 186). En geniş katılımcı grubunu üniversite öğrencileri oluşturmakta olup bu kapsamda İstanbul Üniversitesi (Coğrafya, Tarih, Sosyoloji, Hukuk ve Yabancı Diller bölümlerinden), Marmara Üniversitesi (Coğrafya, Tarih ve Sanat Tarihi bölümlerinden) ve Ege Üniversitesi (Coğrafya, Tekstil Mühendisliği bölümlerinden)'nden son sınıf öğrencileri anket

uygulamasına katılmışlardır. İkinci en geniş grubu ise öğretmenler ve akademisyenler oluşturmaktadır. Ankete katılan öğretmenlerde herhangi bir branş veya yaş aralığı gözetilmemiş, bununla birlikte ekseri kendi memleketi dışında öğretmenlik yapanların katılımcı olmasına özen gösterilmiştir. Zira söz konusu meslek grubundan kimselerin Türkiye'nin her yerinde farklı yörelerden geldikleri düşünülerek yeni geldikleri yerler hakkında ne derece bilgi sahibi oldukları, bununla birlikte entelektüellik seviyesinin en yüksek olması beklenen meslek grubu olarak öğretmenlerin kendi memleketleri hakkında ne derece bilgileri bulunduğunu ölçmek hedeflenmiştir. Meslek grupları içerisinde 51 kişiyle mühendisler 3. grubu oluşturmaktadır. Ankete katılan mühendislerin 17 tanesi yüksek lisans mezunu, 3 tanesi doktorant ve 3 tanesi de doktora yapmış olan kişilerden oluşmaktadır. Esnaf grubu içerisinde ise belli bir esnaf kitlesi gözetilmemiş ve rastgele seçilen esnaflar seçilmiştir. Bu noktada esnafların büyükşehirler dışından olmasına dikkat edilmiştir (Bartın, Bitlis, Van, Kırıkkale, Kırşehir ve Kırklareli). Diğer meslek grupları ise rastgele seçilen katılımcıların belirtmiş oldukları faaliyetler olup özellikle belli faaliyet alanlarındakiler daha önce de bahsedildiği gibi özellikle seçilmemiştir. Katılımcılardan çok küçük bir kısım mesleğini belirtmemiş (24 kişi), diğer meslek gruplarındakiler ise toplamda 17 farklı alanda faaliyet gösterenlerden oluşmaktadır (Arkeolog, din görevlisi, hemşire, müzisyen gibi).

Tablo 186. Ankete Katılanların Faaliyet Grubuna Göre Dağılımı

Faaliyet Grubu	Kişi
Öğrenci	272
Öğretmen – Akademisyen	201
Mühendis (Ziraat, İnşaat, Gıda, Tekstil)	51
Esnaf (Dükkan Sahibi)	50
Memur (Öğretmen hariç)	31
Avukat	28
Silahlı Kuvvetler Mensubu	24
Çalışmıyor	17
Emekli	13
Belirtmemiş	24
Diğer Meslek Grupları	58
TOPLAM	**769**

Katılımcılar eğitim seviyelerine göre 3 sınıfta toplanmıştır (Şekil 308). Buna göre en geniş kitle toplam 544 kişiyle lisans ve lisans üstü mezun ya da öğrencilerinden oluşmaktadır. Toplamda katılımcıların % 71'ini oluşturan bu grupta 384 kişi lisans öğrencisi (Her bölümün son sınıf öğrencileri) veya lisans mezunlarından oluşmaktadır. Geri kalan 160 kişiden ise 88'i yüksek lisans yapmakta olan veya yüksek lisansını tamamlamış öğrencilerden, 72 tanesi de doktorant veya doktorasını tamamlamış kişilerden oluşmaktadır. Doktorasını yapanlardan veya doktora yapmakta olanların 61'i akademisyen olarak görev yapmakta olan kişilerdir. Katılımcılardan ilk ve orta öğretim mezunu olanların 162'si lise son sınıf öğrencisi veya lise mezunlarından oluşmaktadır (117'si lise son sınıf öğrencisi). Katılımcıların % 8'lik bir kısmı (63 kişi) eğitim seviyelerini belirtmemişlerdir. Bu gruptakilerin 11 tanesi ilkokulu tamamlamamış olan kişilerden oluşmaktadır.



Şekil 308. Eğitim Durumlarına Göre Katılımcıların Oransal Dağılımı

Katılımcıların gelir düzeylerinin tespiti en fazla eksik bilgi içeren bölümü oluşturmaktadır. Kişiler genellikle bu kısmı değerlendirmekten kaçınmışlardır. Nitekim tablo 190'da da görüldüğü üzere katılımcıların % 24.4 gibi önemli bir kısmı (188 kişi) bu soruyu cevapsız bırakmıştır. Gelir seviyesine göre tüketim alışkanlıklarının tespiti hususunda bu durum önemli bir eksiklik olarak karşımıza çıkmıştır. Anket çalışmasının 2016 yılının ikinci yarısında başlayıp 2018'in ilk

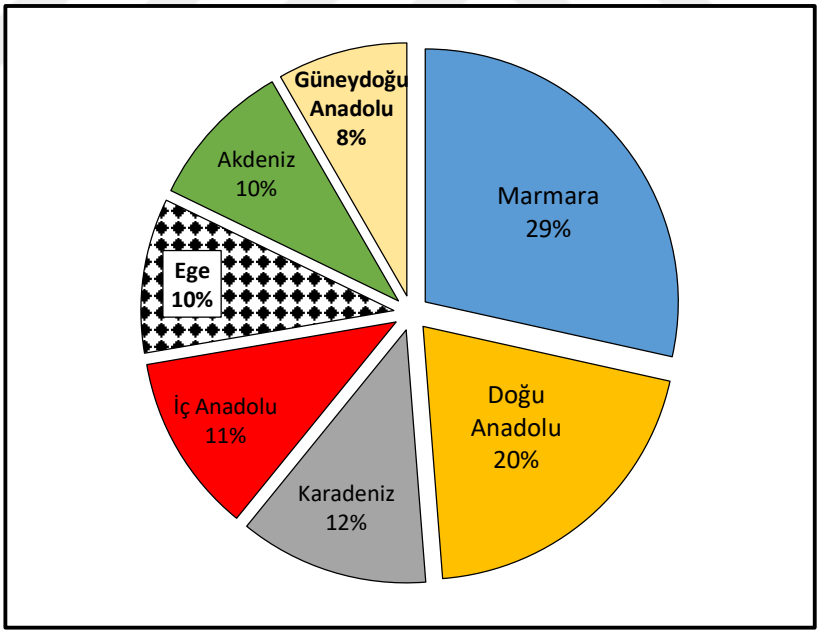
yarısına kadar devam ettiği göz önüne alınarak 48 kişinin dönemin şartlarında 1.800 TL. veya altında belirtmiş olması olağandır. Aynı şekilde katılımcıların bir kısmının öğrenci olarak part-time çalışıyor olmaları da düşük gelirli kitlenin bir diğer göstergesidir. Gelir seviyesine göre en geniş grubu 1.801 – 2.499 TL. arasındakiler oluşturmakla birlikte geri kalan sınıflar nispeten dengeli bir dağılım göstermiştir. Gelir seviyesini belirten grubun detay bilgileri tüketim alışkanlıkları bölümünde detaylandırılmıştır.

Tablo 187. Ankete Katılanların Aylık Gelir Miktarları

Gelir Miktarı (TL.)	Kişi
1.800 TL. ve altı	48
1.801 – 2.499	191
2.500 – 2.999	107
3.000 – 3.999	112
4.000 ve üzeri	123
Belirtilmemiş	188
TOPLAM	**769**

Katılımcıların kişisel özellikleri bölümünde tarafımızca en önemli olan nokta ve özellikle belli bir hedefin tutturulmaya çalışıldığı konu nereli oldukları ve nerede ikamet ettikleriyle ilgili hususdur. Nitekim tüm coğrafi bölgelerden en az 50 kişiye ulaşılması hedeflenmiş ve buna göre de en düşüğü 64 kişi olacak şekilde tüm coğrafi bölgelerde anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Her bir bölge içerisinde de birbirinden uzak merkezler seçilerek (Örneğin Karadeniz Bölgesi'nde Giresun; Doğu Anadolu Bölgesi'nde Hakkâri ve Bingöl gibi) konuyla ilgili farkındalık düzeyinin dağılımı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu durum Coğrafi İşaretli ürünlerin farkındalığı ve de yeni Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerin tespiti açısından üzerinde hassasiyetle durulan bir konu olmuştur. Coğrafi bölgeler bazında ikamet ettikleri yere göre en geniş katılımcı 219 kişiyle Marmara Bölgesi'nde olmuştur. Bölgede iller bazında İstanbul (141 kişi), Bursa (33 kişi), Kırklareli (23 kişi), Kocaeli ve Sakarya (5'er kişi) ile diğer iller oluşturmaktadır. Marmara Bölgesi'nin ardından 156 kişiyle Doğu Anadolu Bölgesi gelmektedir. Bölgede en fazla katılımcı Hakkâri (107 kişi), Bingöl (26 kişi), Bitlis (8 kişi) ve diğer iller oluşturmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde toplam 93 kişiye

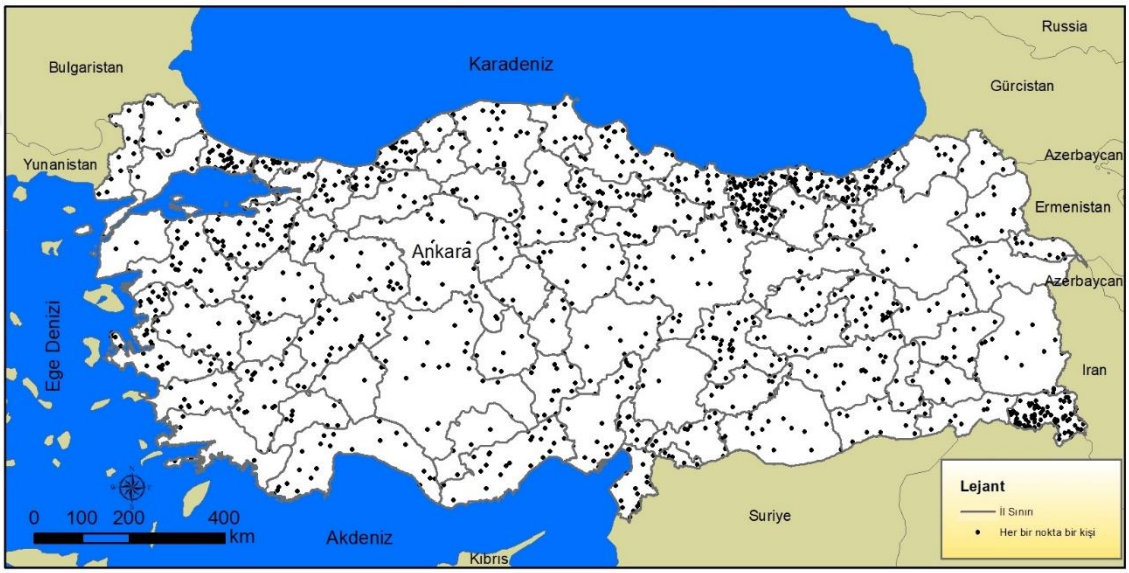
anket uygulanmıştır. Katılımcıların 53'ü Giresun'dan olup 13 kişi Kastamonu'dan, 5 kişi Zonguldak'tan ve geri kalanı diğer illerden katılımcılardır. İç Anadolu Bölgesi'nden toplam 88 katılımcının 31'i Ankara'dan, 13'ü Sivas'tan ve geri kalanı da diğer illerden katılımcılardır. Ege Bölgesi'nde toplam 76 kişiye anket uygulanmış ve bunların da 46'sı İzmir'den olup Denizli'den 10 ve Afyonkarahisar'dan 10 kişi katılmış, diğerleri ise farklı illerdendir. Akdeniz Bölgesi'ndeki 73 katılımcının 20'si Mersin, 18'i Burdur, 9'u Isparta ve diğer illerdeki katılımcılardan oluşmaktadır. Son olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden toplam 64 kişiye uygulanan ankete Gaziantep'ten 16, Şanlıurfa'dan 14 ve Mardin'den 12 kişi katılmış olup geri kalanı diğer illerdendir. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da katılımcılar seçilirken özellikle yörelerin yerli halkından olmayan görev veya eş durumu sebebiyle orada birkaç yıldır ikamet edenlerin seçilmiş olduğudur. Bundaki asıl amaç da sonradan gitmiş oldukları yerlerle ilgili özellikle oraya özgü ürünlere karşı nasıl bir tutum geliştirmiş olduklarının da tespiti olmuştur.



Şekil 309. Anket Uygulamasına Katılanların İkamet Ettikleri Yerlerin Bölgelere Göre Dağılımı

Katılımcıların memleketlerine göre dağılımında da olabildiği kadar Türkiye'nin hemen her ilinin yerlisinden katılımcılara ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu nedenle memleketlerine göre katılımcılar belirlenirken belli merkezler üzerinde

yoğunlaşılmamış, her ilden en az 5 kişiye ulaşılmaya gayret edilmiştir. Nitekim sadece birkaç ilde bu sayı yakalanamamış (Çanakkale, Ardahan, Gümüşhane, Nevşehir, Isparta), diğer illerde ise en az 5 hedefi yakalanmıştır. Anket uygulamasına Türkiye'ye temelli yerleşmiş olan yabancı uyruklu 7 kişi gönüllü olarak dahil olmuştur. Sonuç olarak Doğu Karadeniz, Türkiye'nin güneydoğusu, Marmara Bölgesi ve Doğu Akdeniz'den daha yoğun, Türkiye'nin kuzeydoğusu ile Orta Anadolu'dan daha seyrek bir katılımla anket çalışması tamamlanmıştır (Şekil 310).

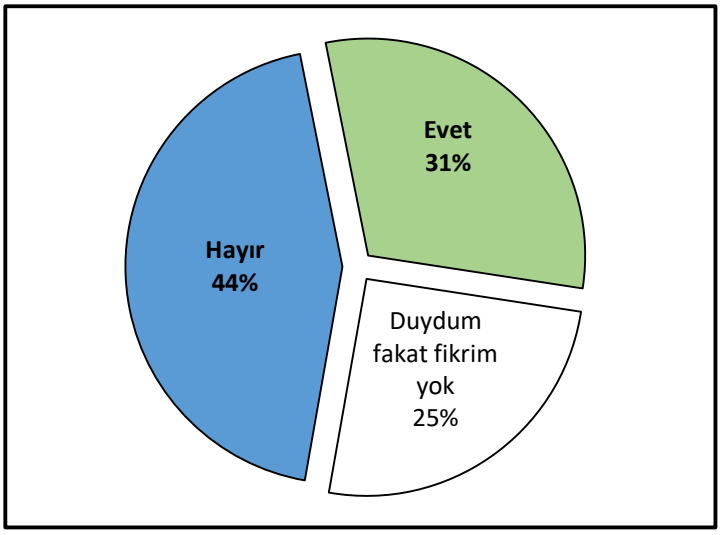


Şekil 310. Anket Uygulamasına Katılanların Memleketlerine Göre Dağılımı

9.2. Anket Uygulamasının Birinci Bölümünün Değerlendirilmesi

Daha önce de bahsedilmiş olduğu üzere anket uygulamamızın ilk 4 soruluk bölümü, Coğrafi İşaret farkındalık durumunun sorgulanmasına yönelik olmuştur. Bu noktada da ilk olarak "Daha önce Coğrafi İşaret kavramını duydunuz mu?" sorusu yöneltilerek ankete başlanmıştır. İlk soru eksiksiz cevaplanmış olup katılımcıların 339'u (% 44'ü) Coğrafi İşaret kavramını hiç duymadıklarını, 235'i (% 31'i) kavramı duyduğunu, 195'i (% 25'i) de böyle bir ifadeyi duyduğunu fakat içeriği hakkında bilgileri olmadığını belirtmiştir (Şekil 311). Coğrafi İşaret kavramını duymayanlarla herhangi bir ayırt edicilik veya belli bir yerde yoğunlaştıklarına dair bir durum tespit edilmemiştir. Öte yandan burada ilk etapta dikkat çekilmesi gereken nokta sayının gerçekte çok daha fazla olduğudur. Kavramı duyduğunu söyleyen 235 kişinin büyük

bir kısmı “Coğrafi İşaret” kavramını haritaların lejant kısmındaki işaret zannetmiş oldukları, normalde böyle bir uygulamanın olduğunu ve içeriğinin de yerel ve yöresiyle özdeş karakteristiği bulunan ürünleri korumaya yönelik olduğunu bilmediklerini anketin 2. bölümüne geçerken yapmış olduğumuz açıklamadan sonra belirtmişlerdir. Özellikle Coğrafya Bölümü öğrencileri ve Coğrafya Öğretmenleri başta olmak üzere eğitim seviyesi arttıkça bu yanlış anlaşılmanın da arttığı gözlenmiştir. Sonuç olarak da “Hayır” cevabının % 50’den fazla olabileceği net bir şekilde ifade edilebilir. Benzer durum “Duydum fakat içeriği hakkında bilgim yok” cevabını verenlerin büyük bir kısmı için de geçerlidir. Coğrafi İşaret kavramının (Sadece isimlendirme olarak) Türkiye’de hala uluslararası arenadaki gibi geçerliliği olan bir ifade şeklinde algılanamaması çok yaygındır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir diğer nokta da anket uygulamasına katılmak istemeyenlerin “Coğrafya konusunda fazla bir bilgim yok” ifadelerinden de çıkartılabilmektedir. Yine 2. bölüme geçerken yapmış olduğumuz açıklamanın ardından da konuyu “Coğrafi İşaret” adıyla olmasa da “Yöresel Ürünler, Yerel Ürünler, Yörelerin meşhur olan ürünleri” gibi adlandırmalarla bildiklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte konumuz “Coğrafi İşaret” kavramının duyulup duyulmadığı ile ilgili olduğundan uygulama kapsamı veya kapsadığı ürünlerle ilgili bilgiler sorgulanmamıştır. Sonuç itibariyle de katılımcı 769 kişiden en iyi ihtimalle % 60’ının Coğrafi İşaret kavramını duymadıkları net bir şekilde ifade edilebilir.



Şekil 311. Katılımcıların Anketin 1 Numaralı Sorusuna Verdikleri Cevabın Oransal Dağılımı

Katılımcılara yöneltilen 1 numaralı soruya verdikleri cevap ve eğitim seviyeleri karşılaştırıldığından bu noktada anlamlı bir sonuç ortaya çıkmamıştır. Daha önce de ifade edildiği gibi gerek anket uygulaması esnasında gerekse anket sonrasında yapılan açıklamalarda eğitim seviyesi ve mesleki durum farketmeksizin (Örneğin 201 öğretmen ve akademisyenin 107'si Coğrafi İşaret kavramını duymadıklarını belirtmişlerdir) kavrama olan yabancılık hâlâ çok yaygındır. Eğitim seviyelerine göre durumu değerlendirdiğimizde de bu durum açıkça görülmektedir. Tablo 188'de de anlaşıldığı üzere "Hayır" yanıtı verenlerin önemli bir kısmı lisans veya lisans üstü eğitime dahil veya mezunlardan oluşmaktadır. Yine kavramı duymuş fakat fikri olmayan kitlenin de büyük bir kısmı yüksek öğretimden geçmiş veya hala eğitim almakta olan kimselerdir. İlk ve orta öğretim mezunlarının da önemli bir kısmının Coğrafi İşaret kavramını duymadıkları, diğer bir önemli kısmının da kavramla ilgili içerik bilgisine sahip olmadıkları anlaşılmıştır. Eğitim seviyesini belirtmemiş olan 63 kişinin ise neredeyse birbirine yakın denebilecek oranlarda her 3 cevabı verdiği anlaşılmıştır.

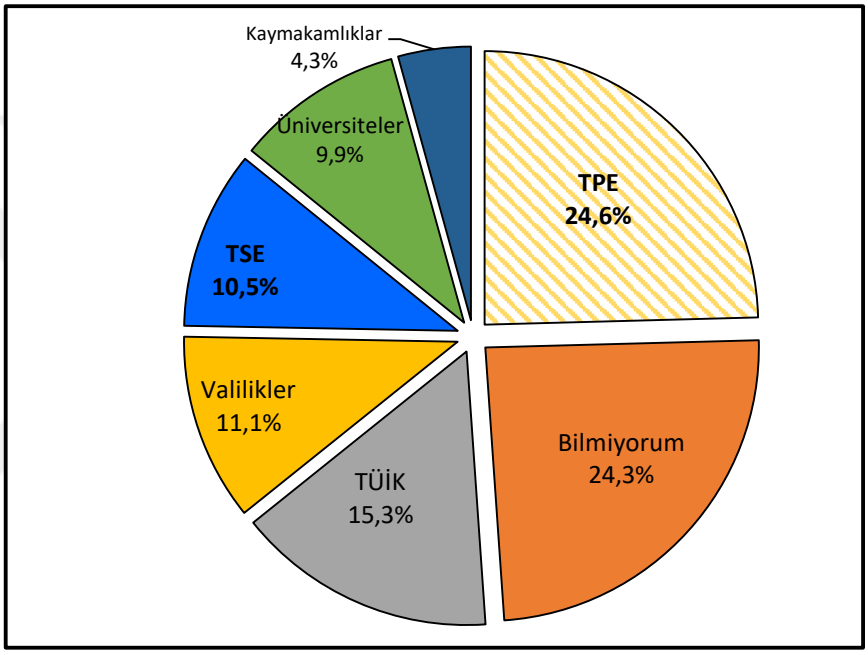
Tablo 188. Katılımcıların 1 Numaralı Soruya Verdikleri Cevap ve Eğitim Durumları

Eğitim Durumu	**1**	**2**	**3**
Lisans ve Lisans Üstü	236	186	122
İlk ve Orta Öğretim	83	22	57
Belirtilmemiş	20	27	16
TOPLAM	**339**	**235**	**195**

NOT: 1: Hayır; 2: Evet; 3 Duydum fakat içeriği hakkında fikrim yok

Coğrafi İşaret kavramını duyduğunu belirtenlerden "*Coğrafi İşaret* uygulaması ile ilgili olarak Türkiye'deki yetkili merci aşağıdakilerden hangisidir?" sorusunu cevaplamaları istenmiş ve bu konuda oldukça değişken sonuçlar elde edilmiştir. Örneğin; Coğrafi İşaret kavramını 339 kişi duymadığını belirtmişken ilgili kurumu bilmediğini sadece187 kişi belirtmiştir. Coğrafi İşaret kavramını bildiğini söyleyen 235 kişi olmasına karşın yetkili mercii olarak Türk Patent ve Marka Kurumu olduğunu bilenlerin sayısı sadece 189'dur. Yine buradan da anlaşıldığı üzere Coğrafi İşaret kavramı ile ilgili içerik bilgisi, başka bir ifadeyle uygulama ile ilgili bilgi seviyesi çok

daha düşüktür. Nitekim bu bölümde almış olduğumuz geri dönütler çoğunlukla haritalarla ilgili bir uygulama olabileceği ve bunun da Milli Savunma Bakanlığı (Harita Genel Komutanlığı'na ithafen), İçişleri Bakanlığı, Valilikler ve Kaymakamlıkların alanına girebileceği yönünde olmuştur. Cevaplar içerisinde 118 kişi Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 85 kişi Valilikler, 81 kişi Türk Standartları Enstitüsü, 76 kişi üniversiteler ve 33 kişi de Kaymakamlıklar olduğunu belirtmiştir (Şekil 312).



Şekil 312. Anket Uygulamasında 2. Soruya Verilen Cevapların Oranları

Anketin 3. sorusu ise kendi içerisinde 24 ürün – yöre eşleştirmesi istenen bir soru grubundan oluşmaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi söz konusu 24 ürün seçilirken her ürün gurubundan birkaç tane seçilmiştir. Seçilirken de birtakım başka hususlar üzerinde de durulmuştur. Bunlar; uzun zamandır Coğrafi İşaret kapsamında olmaları, çok bilinen ve Türkiye çapında yöreleriyle özdeşleşmiş ürünler yanı sıra (Dondurma, gül, baklava gibi), daha az bilinen ve yöreleri tartışılan (Sembusek, büryan kebabı, nazar boncuğu gibi) ürünlere yer verilmiştir. Burada verilen cevapların değerlendiriliş biçimi ise "Coğrafi İşaret" kapsamına alındığı yöreyle ilgili belirtilip belirtilmediğidir. Örneğin; pastırma ile ilgili olarak hem Afyonkarahisar hem de Kayseri doğru cevap olarak kabul edilmiş, mermer için ise Afyonkarahisar, Marmara Adası ve Amasya mermerleri doğru cevap kabul edilmiş diğer yöreler yazılmış olsa

bile bunlar ayrıca değerlendirilmiştir. Söz konusu bu bölümde en dikkat çekici sonuçlar elde edilmiştir.

Ürünler bazında farkındalık boyutunu ele almadan evvel genel olarak bilinirlik düzeyine göre ürünleri ele aldığımızda sırasıyla baklava, pastırma, dondurma, gül, leblebi, mantı, karpuz, şalgam, pişmaniye ve muz ilk 10'da yer almaktadır. En az bilinen ürünler içerisinde ise zanaat ürünleri ağırlıklı olup baston, çini, yerfıstığı, civil peyniri, sembusek, sepet, patates, nazar boncuğu ve çam fıstığı gelmektedir. Ankete toplam 769 kişi katılmış olmasına rağmen tanınırlığı en yüksek olan ürünün 570 olması da dikkat çeken bir başka noktadır. Ankete katılanlardan sadece 11 kişi hiçbir ürün – yöre eşleştirmesini yapamamıştır.

Tablo 189. Anketin 3. Sorusundaki Ürün – Yöre Eşleştirmesine Göre Verilen Cevaplar

Ürünler	Bilinme Sayısı	Ürünler	Bilinme Sayısı
Baklava	570	Mermer	241
Pastırma	543	Cezerye	228
Dondurma	542	Çini	138
Gül	530	Büryan	113
Leblebi	519	Baston	89
Mantı	504	Yerfıstığı	69
Karpuz	429	Civil Peyniri	66
Şalgam	390	Sembusek	50
Pişmaniye	338	Sepet	49
Muz	327	Patates	46
Lületaşı	293	Nazar Boncuğu	34
Sarımsak	276	Çam Fıstığı	12

Ürünler özelinde verilen cevaplar incelendiğinde yöresiyle tanınırlığı en yüksek ürün olarak *Gaziantep Baklavası* öne çıkmıştır. Ankete katılanların % 74.1'i baklavayı yöresiyle doğru bir şekilde eşleştirmiştir. Anketteki "Baklava" hücresine Gaziantep dışında herhangi bir yörenin yazılmamış olması dikkat çekici bir husustur. Günümüzde 3 tanesi Coğrafi İşaret kapsamında olmakla birlikte (*Sivrihisar Muska Baklavası* ve *Tavas Baklavası*), 2 baklavanın da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır (*Akşehir Peynir Baklavası* ve *Devrek Beyaz Baklavası*). Buna karşılık diğer 4

baklavanın isimleri yazılmadığı gibi Beypazarı Baklavası gibi belli yörelerde oldukça popüler olan baklavalar da yazılmamıştır. Örneğin; anket uygulamasına 13 Ankaralı, 10 Konyalı, 10 Zonguldaklı, 8 Denizlili ve 8 Eskişehirli katılmış olmasına karşın katılımcıların hiçbiri kendi yöresinden baklavaları belirtmemiştir.

Anket uygulamasında en fazla bilinen 2. ürün ise pastırmadır. Katılımcıların % 70.6'sı pastırmayı doğru eşleştirmiştir. Fakat bu ürün ile ilgili de dikkat çekici bazı sonuçlar ortaya çıkmıştır. Nitekim ankete katılanlardan 543 kişi ürünü doğru eşleştirmiş olmakla birlikte sadece 5 kişi ürüne Afyonkarahisar ilini yazmıştır. Oysaki ankete katılanların 12'si Afyonkarahisarlı olup 10 kişi de sürekli Afyonkarahisar'da ikamet etmektedir. Katılımcılardan Afyonkarahisarlı olanların ise sadece 3'ü yöreleriyle ilgili Coğrafi İşaret olabilecek ürünler arasında (12. soru kapsamında) "Afyonkarahisar Pastırması" olarak belirtmişlerdir. Bu noktada da Türkiye'de çok ciddi anlamda Pastırma = Kayseri özdeşleştirmesinin çok yaygın ve de hakim olduğu anlaşılmaktadır.

Dondurma, anket uygulamasında en fazla bilinen ürünler içerisinde 3. sırada yer almakta olup katılımcıların % 70.5'i dondurmayı doğru eşleştirmiştir. Bu ürün için de kuvvetli bir şekilde Dondurma = Kahramanmaraş ilişkisinden bahsedilebilir. Dondurma ile ilgili dikkat çeken husus ise anket çalışmasına Giresun'da ikamet eden 54 kişinin, Giresunlu 66 kişinin katılmış olmasına karşın hiç kimsenin "Görele Dondurması" ifadesini kullanmamasıdır. Her ne kadar özellikle son yıllarda 1 asrı aşkın mazisi olduğu vurgusuyla öne çıkartılan bir ürün olsa da kamuoyunda hala dondurma – Görele ilişkisinin yerleşmediği anlaşılmaktadır. Benzer durum *Antalya / Korkuteli Yanıksı Dondurması* için de geçerlidir.

Gül, 530 doğru cevapla en fazla tanınırlığı olan ürünlerden bir diğeridir. Gül ile ilgili söylenebilecek fazla bir şey yoktur. Nitekim uzun yıllardır Isparta merkezli gül üretimi ve alternatifinin / karakteristik özellik gösteren başka bir yöre bulunmadığından bu konuda gül = Isparta özdeşleştirilmesi yerleşmiştir. Gül ile ilgili verilen cevaplara ilaveten 2 kişi Burdur'u ve 1 kişi de Denizli'yi işaret etmişse de bu

cevaplar da doğru kabul edilmiştir. Nitekim her iki il de *Isparta Gülü*'nün coğrafi sınırları içerisinde yer almaktadır.

Leblebi özellikle son yıllarda Coğrafi İşaret uygulaması ile en fazla tartışılan ürünlerden olmuştur. Anket çalışmamız kapsamında katılımcıların 519 gibi önemli bir kısmı (% 67.5) Leblebi = Çorum özdeşleştirmesi yapmıştır. Esasında geçmişten beri Çorum'un leblebisi ile anılagelmiş olması ve ulaşım hatları üzerindeki leblebicileri ile etkili pazarlama tekniği günümüzde söz konusu ürünü Çorum'un karakteristiği olarak öne çıkartmaktadır. Bununla birlikte "İşlenmiş Gıdalar" bölümünde de bahsedildiği üzere karakteristik leblebiyle tanınan yöreler Çorum'a da leblebi gönderdiklerini ısrarla vurgulamaktadırlar. Çorum'un leblebi ve leblebi için dışa bağımlı olduğu gibi esasında son yıllarda genel olarak tüm leblebi üreticileri yurtdışından aldıkları leblebilerle üretimlerine devam etmektedirler. Sonuç olarak ise leblebi denildiğinde insanların zihninde "Çorum" kavramının canlandığı net bir şekilde gözlenmiştir. Anketi dolduranlardan 10'u "Leblebi" hücresine Tavşanlı'yı, 2 kişi Tokat (Zile)'ı, 1 kişi Çorum ve Kütahya'yı birlikte, 1 kişi Çorum ve Kula'yı birlikte, 1 kişi Ağın'ı, 1 kişi de sadece Sandıklı'yı yazmıştır. Ankete katılan Denizli'de ikamet eden 11 kişiden ve 8 Denizliliden hiçbiri Tavas veya Serinhisar'ı işaret etmemiş, söz konusu katılımcıların tamamı Çorum'u (1 kişi Tavşanlı) yazmıştır.

Bir diğer dikkat çekici sonuçlar ortaya koyan ürün ise mantı olmuştur. Toplamda katılımcıların 504'ü ürünü Kayseri ile eşleştirmiştir. Esasında mantı gibi bir ürün için bu değer düşük kabul edilmektedir. Nitekim mantı, Türkiye'deki hazır yemek sektörüne başarılı bir şekilde adapte edilebilmiş, dondurulmuş veya kurutulmuş şekilde Türkiye'nin hemen her yerinde erişimi mümkün kılınmıştır. Pazarlamada da "Meşhur Kayseri Mantısı" ifadesi sıklıkla kullanıldığından bu ürünle ilgili beklenen bilinirlik düzeyi düşük kabul edilmektedir. Öte yandan günümüzde 1 tanesi daha Coğrafi İşaret kapsamında olan (*Yakakent Mantısı*) ve 2 tanesinin de başvurusu yapılmış toplam 4 mantı bulunmasına rağmen söz konusu yörelerin mantılarına 12. soru kapsamında yer verilmemiştir. Örneğin *Yakakent Mantısı* için 12 Samsunlu ilgili hücreye Samsun ifadesini yazmamıştır. Katılımcılardan Kayseri haricinde 4 kişi

"Sinop Mantısı" ve 1 kişi de Sinop ve Bodrum şeklinde ürün – yöre eşleştirmesi yapmıştır.

Karpuz da en fazla bilinen ürünlerden olup 429 kişi ürünü doğru eşleştirmiştir. Karpuz için hem Adana hem de Diyarbakır doğru kabul edilmiştir. Zira günümüzde *Diyarbakır Karpuzu* Coğrafi İşaret kapsamında olup *Adana Karpuzu*'nun da Coğrafi İşaret başvurusu yapılmıştır. Ankete katılanların 303'ü karpuzu Diyarbakır ile 112'si de Adana ile özdeşleştirmiş olup 14 kişi de ilgili hücreye hem Adana'yı hem de Diyarbakır'ı yazmıştır. Bu açıdan söz konusu ürün için çelişkili veya tartışmaya açık bir husus söz konusu değildir.

Türkiye'deki popüler içecekler arasında endüstriyel manada üretimiyle erişimi kolaylaşan ve buna bağlı tanınırlığı daha da artan bir diğer ürün de şalgam olmuştur. Ankete katılanların 390'ı ürünü Adana ile özdeşleştirmiştir. Bu ürünle ilgili dikkat çeken husus ise şalgamı hiç kimsenin Tarsus ile özdeşleştirmemiş olduğudur. Oysaki söz konusu ürün daha 2005'te *Tarsus Şalgamı* adıyla Coğrafi İşaret kapsamına alınmıştır. Esasında bahis konusu ürünün Adana genelindeki durumu göz önüne alındığında sadece Tarsus özelinde Coğrafi İşaret kapsamına alınması zaten uygun bulunmamıştır. Nitekim günümüzde *Adana Şalgamı* olarak ayrıca Coğrafi İşaret başvurusu da yapılmıştır. Anket çalışmasından da anlaşıldığı üzere şalgam için Adana daha uygun bir saha olacaktır.

Anket kapsamındaki ürünlerden tanınırlık açısından 338 ile pişmaniye 9. sırada yer almışsa da bu değer bu ürün için çok az bulunmuştur. İlgili bölümde *İzmit Pişmaniyesi* bölümü izah edilirken de izah edildiği üzere yakın yıllara kadar şehirler arası yolculuğun dinlenme tesislerindeki yegane ürünü olarak üstünlüğünü koruyarak seyahat kültürünün en önemli elemanı olarak varlığını korumuş, günümüzde de hâlâ kayda değer ölçüde önemini korumaktadır. Bununla birlikte söz konusu ürün için tanınırlık seviyesi oldukça düşüktür. Ankete katılanlar arasında 24 kişi ilgili hücreye Afyonkarahisar yazmışlar, ayrıca Afyonkarahisarlılar ve orada ikamet edenlerin tamamı da 12. soru kapsamında "Pişmaniye" yazmışlardır. Gerçekten de

Afyonkarahisar'da pişmaniye üretiminin ve ticaretinin köklü bir geçmişi bulunmaktadır.

Muz, yöresiyle özdeşleşmiş ürünlerden 338 kişinin doğru eşleştirmesiyle 10. sırada yer almıştır. Esasında muz gibi bir ürün için de bu tanınırlık seviyesi düşüktür. Nasıl ki çay, gül veya haşhaş denildiğinde akla sadece belli bölgeler geliyorsa aynı durum muz için de geçerlidir. Nitekim muzun da coğrafi şartlar göz önüne alındığında Türkiye'de ancak sınırlı bir bölgede yetiştirilebildiği ve alternatiflerinin sınırlı olduğu söylenebilir. Katılımcılar muz için Anamur veya Mersin ifadesini kullanmışlar ve her ikisi de doğru kabul edilmiştir. Öte yandan 62 kişi ürün için Gazipaşa, Alanya, Antalya ifadelerini kullanmıştır. Her ne kadar söz konusu alanlar da *Anamur Muzu*'nun yetiştirildiği alanlar kapsamında olsa da "Anamur Muzu" bölümünde de detaylı bir şekilde belirtildiği üzere yeni geliştirilen çeşitler ve *Anamur Muzu*'nun payının da ciddi ölçüde daraldığı düşünüldüğünde bu yöreler ayrı tutulmuştur. Zira "Alanya Azmanı" adıyla ayrıca Coğrafi İşaret müracaatı yapılmış olduğundan ilerleyen süreçte ürünün Coğrafi İşaret kapsamına alınmasıyla her iki ürün için coğrafi alanı da farklı olacaktır.

Lületaşı, 24 ürün içerisinde tanınırlığı en yüksek olan gıda dışı ürün olmuştur. Anket uygulamasına katılanların % 39.1'i ürünü doğru eşleştirmiştir. Genel olarak Türkiye'deki pek çok geleneksel zanaat ürünü yok olma seviyesine gelmiş olup bu alandaki farkındalık da çok hızlı bir şekilde gerilemektedir. Toplam 24 ürün içerisinde en az bilinenler arasında zanaat ürünleri yer almaktadır. Lületaşı için de tanınırlık düşük bulunmuşsa da çoğu zanaat ürünü ve madene göre yine de en popüler olanıdır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir nokta da *Eskişehir Lületaşı* ile *Oltu Taşı*'nın ciddi ölçüde karıştırılmış olduğudur. Katılımcılardan 37 kişi ilgili hücreye "Erzurum", 8 kişi de "Oltu" yazmıştır. Lületaşı ile ilgili 11 kişi de "Edirne" olarak yöreyi belirtmiştir.

Sarımsak, bu gruptaki ürünler içerisinde tanınırlığının yüksek olacağını beklediğimiz bir ürün olmakla birlikte katılımcıların sadece % 35.9'u Kastamonu – Taşköprü ile ürünü özdeşleştirmiştir. Sarımsak ile ilgili başka bir yöre yazılmamış

olmakla birlikte katılımcıların ciddi ölçüde küçük bir kısmı tarafından yöresiyle özdeşleştirilmesi yanı sıra 276 kişinin 161'i "Kastamonu" geri kalan 115 kişi ise "Taşköprü" olarak belirtmiştir. Oysaki Türkiye'nin çoğu yerinde Taşköprü Sarımsağı olarak bilinen ürün yine bu isimle Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olmakla beraber anket çalışmasında Kastamonu'nun öne çıktığı görülmektedir. Sonuç olarak sarımsak için güçlü bir Kastamonu / Taşköprü imajı olduğu açıktır.

Mermer, seçilen ürünler arasında lületaşından sonraki bir diğer yeraltı kaynağıdır. Günümüzde 3 tanesi Coğrafi İşaret, 2 tanesinin de başvurusu (*Elazığ Vişne Mermeri, Muğla Beyaz Mermeri*) yapılmış olmak üzere toplam 5 mermerin bu kapsamda değerlendirilmesi söz konusu olup katılımcıların ilgili hücreye en fazla farklı cevabı verdiği ürün olmuştur. Toplamda 241 kişi mermer ile Afyonkarahisar'ı özdeşleştirmiş olmakla birlikte 13 kişi Bilecik, 9 kişi Marmara Adası / Balıkesir, yine 9 kişi Kütahya ve 8 kişi de Burdur cevabını vermiştir. Esasında mermer, Türkiye'nin pek çok yerinde ve de iyi kalitede bulunduğundan cevapların değişken olması olağandır. Öte yandan Afyonkarahisar'ın tanınırlık noktasında bir üstünlüğü olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılardan 24'ü Afyonkarahisar yerine doğrudan İscehisar cevabını vermişlerdir.

Cezerye, uzun süredir Coğrafi İşaret kapsamında olan bu ürün ekseri yakın çevresiyle karıştırılmıştır. İlgili ürün için katılımcıların sadece % 29.6'sı cezerye ile Mersin'i eşleştirmiştir. Cezerye ile ilgili 105 kişi Adana, 52 kişi de Hatay cevabını vermiştir. Hatta 12. soru kapsamında da Adanalılardan 4'ü Coğrafi İşaret olabilecek ürünleri arasında cezeryeyi saymıştır. Birbirine komşu ve yoğun ticari ilişkilerin olduğu bu 3 ilin cezerye özelinde birbirine karıştırılması beklenen bir durumdur. Öte yandan söz konusu ürün için Coğrafi İşaret ilanından sonra (2002 Yılı) tanıtım faaliyetleri namına veya ürün – yöre özdeşleştirmesi noktasında kamuoyu farkındalığı namına kayda değer girişimlerin olmadığı da hem saha hem de anket uygulaması sonucu netlik kazanmıştır.

Zanaat ürünleri içerisinde bilinirliği / yöreleriyle özdeşleştirilmesi açısından toplamda 138 kişinin doğru ürün – yöre eşleştirmesiyle en dikkat çekeni çini olmuştur.

Çini, hala görece popülerliğini koruyan bir zanaat faaliyeti olarak varlığını korumanın yanı sıra hem dekor amaçlı hem de süs eşyası pazarının önemli bir elemanı olarak da ticari hayatta yer almaktadır. Ayrıca gerek Kütahya gerekse İznik'te de şehirlerin peyzajında işlenmekte olan bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte katılımcıların sadece 81'i ürünü Kütahya'yla, 55'i İznik'le ve 2 kişi de hem Kütahya hem de İznik'le özdeşleştirmiştir. Her ikisi de 10 yılı aşkın süredir Coğrafi İşaret kapsamında olan çinilerin (*İznik Çinisi* – 2004, *Kütahya Çinisi* – 2005) başka yörelerle karıştırılmış olma durumu söz konusu olmamıştır. Ayrıca çiniler için Kütahya ve İznik dışında (21 kişi İznik yerine Bursa cevabını vermişse de doğru kabul edilmiştir) başka yöreler yazılmamıştır. Kütahya ve İznik'in çinilerini daha fazla öne çıkartmak adına kamusal alanda tanıtım faaliyetlerine daha fazla ağırlık vermeleri gerektiği anlaşılmaktadır.

Büryan için de cezeryedekine benzer bir durum ortaya çıkmışsa da bazı farklılıklar vardır. Katılımcıların 113'ü (% 14.7'si) büryan ile Siirt'i özdeşleştirmişse de 88 kişi (% 11.4'ü) de Bitlis'i belirtmiştir. Komşu 2 ilin büryan ile ilgili geçmişten beri hak iddia etmesi ve Coğrafi İşaret noktasında çekişmesi, anket uygulaması kapsamında da kendini belli etmiştir. Katılımcılardan sadece 5 kişi hem Siirt hem de Bitlis'i belirtmiştir. Öte yandan Türkiye çapında pek çok yörede bilinen bir kebap çeşidi olan büryan ile ilgili toplamda 13 kişi farklı yöreleri (Kastamonu, Çorum, Adana gibi) belirtmişlerdir. Büryan ile ilgili Türkiye'deki genel durum "Yemekler" bölümünde detaylı bir şekilde izah edilmiş olduğundan burada tekrar edilmemiştir.

Daha önce de ifade edildiği gibi pek çok zanaat ile birlikte bu alandaki kamuoyu farkındalığı da adeta silinip gitmektedir. Bu durum baston örneğinde kendini çok daha net bir şekilde göstermiştir. Baston, özellikle Coğrafi İşaret olduktan sonra tanınırlığını daha da artırmak adına yerel yönetim ve yöre bastoncuları tarafından sıkça tanıtım çalışmalarına konu olan bir ürün olmuştur. Bununla birlikte katılımcıların sadece % 10'u (77 kişi) Zonguldak / Devrek eşleştirmesini yapmıştır. Her ne kadar söz konusu ürünle asıl merkez Devrek olup sürekli bu yörenin adıyla öne çıkartılsa da dikkat çekici bir şekilde katılımcıların 51'i Zonguldak cevabını vermiştir. Katılımcılardan 12 kişi bir diğer Coğrafi İşaretli baston olan *Ahlat Bastonu*'nu işaret

ederek 12 kişi Bitlis (4 tanesi Ahlat 1 tanesi Adilcevaz olarak)'i ürün – yöre eşleştirmesi yapmıştır. Baston ile ilgili bu 2 il dışında dikkat çekici seviyede verilen cevaplar arasında 23 Uşak, 22 Kastamonu ve 6 Kahramanmaraş öne çıkmaktadır. Uşak'ta geçmişte bastonculuk önemli denebilecek bir faaliyetken günümüzde neredeyse bütünüyle sönmüştür denebilir. Kahramanmaraş'ta da zaten genel manada ahşap işçiliği hâlâ önemli bir sektör olarak varlığını korumakta olup baston da imal edilen ürünler arasındadır. Kastamonu için ise ekseri Zonguldak ile karıştırılmış olduğu dönütü yapılmıştır.

Yerfıstığı az bilinen yöre – ürün eşleştirmelerindendir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir noktada da Türkiye'de ne yazık ki "Fıstık" ile ilgili olan kavram karmaşasıdır. Bu karmaşa her eğitim seviyesinden, her meslek grubundan ve de Coğrafi İşaret araştırmamızın her alanında karşımıza istisnasız çıkmıştır. Yemek tariflerinde dahi fıstık ile ilgili sürekli yanlış adlandırmalar kullanılmış, maalesef aynı hataya alanında profesyonel yemek araştırma ve yazarlarında da rastlanmıştır. Öncelikle Türkiye'de hatalı bir kavram olarak "Şam Fıstığı"nın çok yaygın bir şekilde kullanıldığına dikkat çekilmesi gerekmektedir. Bu hatalı kullanıma basın açıklaması yaparak Gaziantep Ticaret Odası ve Antepfıstığı Tanıtım Derneği de tepki göstererek bu hatalı kullanımdan vazgeçilmesini istese de maalesef hala çok yaygın bir şekilde kullanımı devam etmektedir. Şam'ın Cumhuriyet'in kuruluşuna kadar antepfıstığı konusunda ihracat üssü olmasından ötürü pazarlarda "Şam Fıstığı" şeklinde anılagelmiş olmasından ötürü bu isim yaygınlık kazanmış olsa da neredeyse söz konusu ürünle bir asırdır pazarlarda Türk Antepfıstığı'nın ticareti yapıldığı düşünüldüğünde bu hatalı kullanımdan vazgeçilmesi Coğrafi İşaret niteliğindeki bir ürün için zorunluluktur. Fıstıkla ilgili tek hatalı kullanım bu durumla sınırlı değildir. Söylenişlerinin benzerliğinden ve yaygın bir şekilde her iki ürünü ifade eder şekilde "Çam Fıstığı" ifadesinin kullanılması da fıstıklarla ilgili bir diğer yanlış kullanımdır. Dolmalık fıstık veya çam fıstığı yaygın bir şekilde yerfıstığı ile Antepfıstığı ile de Şam / Çam Fıstığı karıştırılmaktadır. Bu karışıklık anket uygulamamızda da sürekli karşılaştığımız bir husus olmuştur. Ankete katılanların 69'u yerfıstığı için Osmaniye'yi belirtmiş, 9 kişi de Adana yazmıştır. Gaziantepli veya Gaziantep'te ikamet edenlerden ise 9 kişi Coğrafi İşaret olabilecek ürünlere "Gaziantep Şam / Çam

Fıstığı" ifadesini kullanarak ürün belirtmişlerdir[170]. Yeri gelmişken Çam fıstığını da bu bölümde değerlendirecek olursak 769 kişiden sadece 12 kişi çam fıstığı için Bergama (8 kişi) veya İzmir (4 kişi) yörelerini belirtmiştir. Çam fıstığı ile ilgili bir başka dikkat çeken durum ise toplamda 404 kişinin ürünle ilgili yer belirtmiş olduğudur. Hatalı cevapların 392 kişi ürün için Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Gaziantep (291 kişi), Siirt ve Diyarbakır yörelerini belirtmişlerdir. Esasında cevaplandırılan ürünler içerisinde 404 cevapla 8. sırada olması gereken çam fıstığı sadece 12 doğru eşleştirmeyle son sırada yer almıştır. Çam fıstığının pahalı ve kullanım açısından antepfıstığı ve yerfıstığı kadar yaygın olmaması bilinirliğini azaltan bir faktör olmakla beraber kullanımda Çam ve Şam ifadelerinin karıştırılması da söz konusu ürünle Bergama'nın özdeşleştirilmesini engelleyen / geciktiren faktörler olarak karşımıza çıkmıştır.



Fotoğraf 771. İsimlendirmede Sıklıkla Karıştırılan Türkiye'nin 3 Fıstık Ürünü: Antepfıstığı (Üst Solda), Yerfıstığı (Üst Sağda) ve Çam Fıstığı (Altta)

[170] Söz konusu ifadeyi kullananların tümü üniversite mezunu olup 4 tanesi de yörede görev yapmakta olan öğretmenlerdir.

Civil peyniri de az bilinen ürünlerden olup ekseri yakın çevresiyle birlikte tanınırlık kazanmış bir süt ürünüdür. Sonuç olarak da sadece 66 kişi ürünle Erzurum eşleşmesini yapmış, 37 kişi de farklı yöreleri işaret etmiştir. Buna göre en fazla 19 kişiyle Van, 11 kişiyle Bayburt ve 7 kişiyle de Erzincan işaret edilmiştir. 12. soru kapsamında ise Van'ın Coğrafi İşaret olabilecek ürünleri arasında "Civil, Küflü Civil, Göğermiş" isimleriyle söz konusu peynir sayılmıştır.

Yemekler arasından seçilmiş olan "Sembusek" ise bir diğer dikkat çekici sonucun elde edildiği ürün olmuştur. Neredeyse 10 yıldır Mardin'in Coğrafi İşaretli ürünleri arasında yer alan sembusek için Hatay öne çıkmıştır. Bu yemek için katılımcıların sadece % 6.5'i ürünle – yöre eşleştirmesinde Mardin'i belirtmiştir. Katılımcıların 71'i ürün için Hatay'ı belirtmiş, 12. soru kapsamında da Hatay'ın Coğrafi İşareti olabilecek ürünleri arasında 30 kişi Hatay'ı belirtmiştir.

Sepet konusu esasında ilgili bölümde de belirtildiği üzere Coğrafi İşaret uygulamasının da bir etkinliğinin olmadığı ürünlere en somut örneklerden biri olmuştur. Katılımcıların sadece 49'u Karamürsel ifadesini kullanmıştır. Sepet ile ilgili son yıllarda popülaritesi artan Gülağaç 7 kişi tarafından işaret edilmiş olup 43 kişi tarafından da Mersin işaret edilmiştir. Rize ve Giresun'da belirtilen yöreler arasında sayılmıştır.

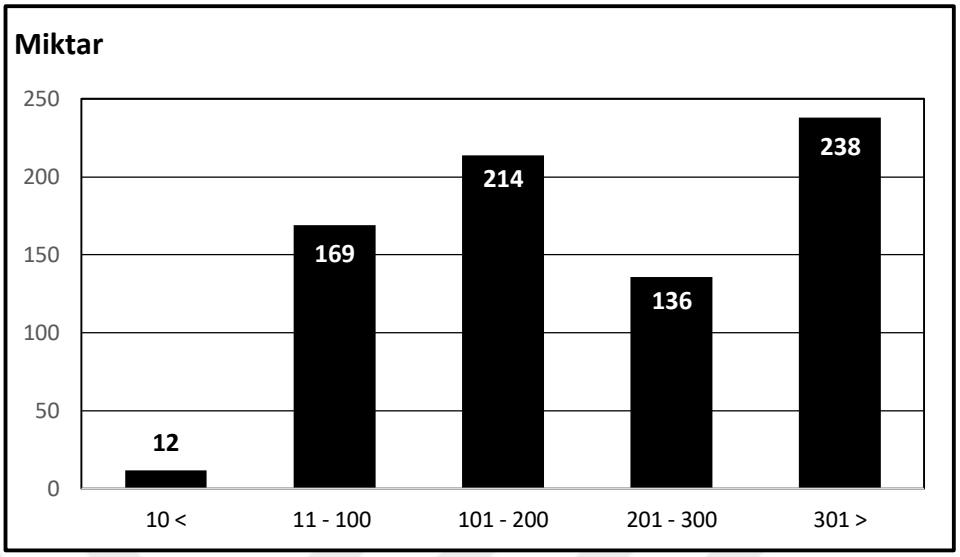
Patates, anket kapsamında karşılaşılan bir diğer dikkat çekici tespit olmuştur. Katılımcıların sadece % 6'sı Ödemiş (33 kişi) ve İzmir yöreleriyle ürünü eşleştirmiştir. Patates ile ilgili hücreye toplamda 381 kişi cevap vermiş olmakla birlikte bunlardan sadece 46'sı *Ödemiş Patates* şeklinde ürünü niteleyebilmiştir. Oysaki 2002'den beri yörenin Coğrafi İşaretli ürünü olan patates ile ilgili hala tanınırlığın elde edilememiş olması üzerinde durulması gereken bir eksikliktir. Patates ile ilgili belirtilen yörelerde ilk sırayı 143 kişiyle Niğde, 107 kişiyle Nevşehir, 87 kişiyle Bolu ve 31 kişiyle Adapazarı ve 13 kişiyle de Aksaray işaret edilmiştir. Bunlardan özellikle Nevşehir ve Niğde patatesin en bol yetiştiriciliğinin yapıldığı yerler olmasıyla öne çıkmıştır.

Son olarak yine bir zanaat ürünü olarak nazar boncuğu az bilinen ürünlerden birisi olup katılımcıların sadece 34'ü "Nazarköy (İzmir)" ifadesini kullanmıştır.

Ürünle ilgili detaylı bilgilerin verildiği "Cam İşleri" bölümünde de bahsedildiği üzere Türkiye'de nazar kavramı çok yaygın olup nazar boncuğu da yıllardır kullanılmakta olmakla birlikte ürünün kökeni ile ilgili farkındalık çok zayıftır. Nazar boncuğu ile ilgili olarak toplamda 73 cevap verilmiş olup bunlardan 28'i Ürgüp / Avanos, 9'u Eskişehir ve 2'si de Muğla şeklinde ürün – yöre eşleştirmesi yapılmıştır.

Ürünlerle ilgili kısa bir değerlendirme yapacak olursak uzun yıllardır Coğrafi İşaret olsun olmasın belli bir yöreyle anılan ürünler Türkiye'nin çoğu yerinde ürün – yöre eşleştirmesinde kendini kabul ettirmiştir. Gül, baklava, pastırma ve dondurma gibi ürünler tanınırlıkta kendini göstermiş ürünlerken, zanaat ürünleri ile ilgili farkındalığın çok düşük olduğu anlaşılmıştır. Bu gibi ürünlerin pazarlardan yavaş yavaş çekilmesi, tüketici alışkanlıklarının değişmesi ve yeni neslin söz konusu ürünlere olan ilgisizliği bu alandaki gerilemeyi hızlandıran başlıca sosyal problemlerdir.

Anketin ilk bölümü olan ilk bölümünün son sorusunda katılımcılara Türkiye'de 3. soruda belirtildiği gibi kaç tane belli bir yöreyle özdeşleşmiş ürün olabileceği sorulmuştur. Soruyla ilgili katılımcılardan alınan cevaplar (İlk seçenek göz ardı edilmek suretiyle) görece birbirine yakın seviyelerde olmuştur. Toplam 769 katılımcının 238'i Türkiye'de 300'ün üzerinde yöre – ürün eşleşmesi yapılabilecek ürün olduğunu düşündüklerini belirtmiştir. Anket uygulamasına ilk başlandığında Türkiye'de Coğrafi İşaretli ürün sayısı henüz 300'ü bulmuyordu. Katılımcıların 136'sı Coğrafi İşaret olabilecek ürünlerin 201 – 300 arasında olduğunu, 214'ü de sayının 101 – 200 arasında olabileceğini ifade etmiştir. Buna göre toplamda 588 kişi (% 76.4'ü) Türkiye'de 100'ün üzerinde belli bir yöreyle özdeşleşmiş ürün olduğunu / olabileceğini, sadece 238 kişi (% 31'i) 300'ün üzerinde ürün olduğunu / olabileceğini belirtmiştir. Katılımcılar, sayının özellikle her nevi yiyecek (Yemek, işlenmiş gıda ve tarım ürünleri) nedeniyle artabileceğini belirtmiş olup 100'ün altında olduğunu söyleyenler ise yörelerin ürünlerinin birbirine benzer olduğu, bunun ayrımını yapmanın çok güç olduğunu düşündüklerinden ancak çok az ürünün (*Eskişehir Lületaşı, Isparta Gülü* gibi) bu şekilde belirlenebileceğini ifade etmişlerdir.



Şekil 313. Anket Uygulamasında 4. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Anket uygulamasının ikinci bölümünü oluşturan 5 – 11 arasındaki sorulara verilen cevaplara göre;

Toplam 3 seçeneği bulunan "Bir ürün alırken daha pahalı bile olsa yerli olanı mı tercih edersiniz yoksa ithal ürün mü alırsınız?" sorusuna 769 katılımcının tümü yanıt vermiş, bunların yarısından fazlası da cevap olarak "O esnadaki maddi durumuna göre hareket edeceğini" belirtmiştir (Tablo 190). Bahis konusu bu 480 kişinin 282'sini öğrenciler oluşturmakta olup aylık gelir durumlarına göre de 3.000 TL. ve altındaki kişilerin cevapları oluşturmaktadır. Yine bu cevabı veren kişilerin coğrafi dağılımına bakıldığında bir ayırt edicilik tespit edilmemiş, Türkiye'nin çok farklı yerlerinden katılımcılar bu tercihi işaretlemiştir. En fazla tercih edilen 2. şık ise "Pahalı bile olsa yerli ürünü tercih ederim" olmuştur ve toplam 246 kişi bu tercihi belirtmiştir. Katılımcıların sadece 43'ü ithal ürünleri tercih edeceğini belirtmiş olup meslek gruplarına göre 33'ü mühendisler ve 8'i de faaliyet alanını belirtmemiş olanlardan oluşmaktadır.

Tablo 190. Anket Uygulaması Kapsamında 5. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Verilen Cevap	Kişi
Pahalı bile olsa yerli ürünü tercih ederim	246
İthal ürünleri tercih ederim	43
O esnadaki maddi durumuma göre hareket ederim	480
TOPLAM	**769**

Anket uygulaması kapsamında 5. soruya verilen cevabın maddi duruma göre dağılımla karşılaştırdığımızda pahalı bile olsa yerli ürünü tercih eden 282 kişinin aylık geliri 3.000 TL. ve altında olan kişilerden oluşmaktadır. Gelir seviyesindeki artışa paralel olarak pahalı bile olsa yerli malını tercih edeceklerin payı artmakla birlikte önemli oranda gelir durumunu belirtmemiş olanların da ekseri söz konusu durumun maddi koşullarına göre hareket edeceklerini belirtmişlerdir. Genel olarak gelir seviyesini belirtmiş olan 581 kişinin gelir seviyelerine göre tercihleri arasında bir tutarlılığın olduğu anlaşılmıştır. Gelir seviyesindeki artışla birlikte o esnadaki maddi durumlarına göre hareket edeceklerin sayısı azalırken, pahalı olan yerli mallarını tercih etme oranı artmaktadır.

Tablo 191. Anketin 5. Sorusuna Verilen Cevapların Gelir Durumuyla Karşılaştırılması

Gelir Miktarı (TL.)	1	2	3	Kişi
1.800 TL. ve altı	3	-	45	48
1.801 – 2.499	12	-	179	191
2.500 – 2.999	49	-	58	107
3.000 – 3.999	65	2	45	112
4.000 ve üzeri	76	33	14	123
Belirtilmemiş	41	8	139	188
TOPLAM	**246**	**43**	**480**	**769**

NOT: 1: Pahalı bile olsa yerli ürünü tercih ederim; **2:** İthal ürünleri tercih ederim; **3:** O esnadaki maddi durumuma göre hareket ederim

Anketin 6. sorusu kapsamında bu defa Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünleri tercihe dahil ederek aynı soruyu "Bir ürün alırken pahalı bile olsa *Coğrafi İşaret* kapsamına alınmış bir ürünü mü yoksa ona benzer herhangi bir başka ürünü mü tercih edersiniz?" şeklinde düzelterek yönlendirdiğimizde esasında 5. sorudakine göre

oransal bir benzerlik söz konusudur. Her ne kadar söz konusu Coğrafi İşaretli ürünlere az da olsa bir yönelme olsa da yoğunluk yine de o esnadaki maddi durumuna göre hareket edecekler cevabında olmuştur. Bu bölümdeki cevapların maddi duruma göre dağılımında "Daha ucuz olan bir benzerini tercih ederim" cevabını verenlerin gelir seviyesi en düşük grup tarafından tercih edilirken, buna karşılık gelir seviyesi 4.000 TL. ve üzeri olanların her ne kadar 91'inin pahalı bile olsa Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünü tercih edeceği belirtilmiş olsa da geri kalan 32 kişi o esnadaki maddi durumuna göre hareket edeceğini belirtmiştir.

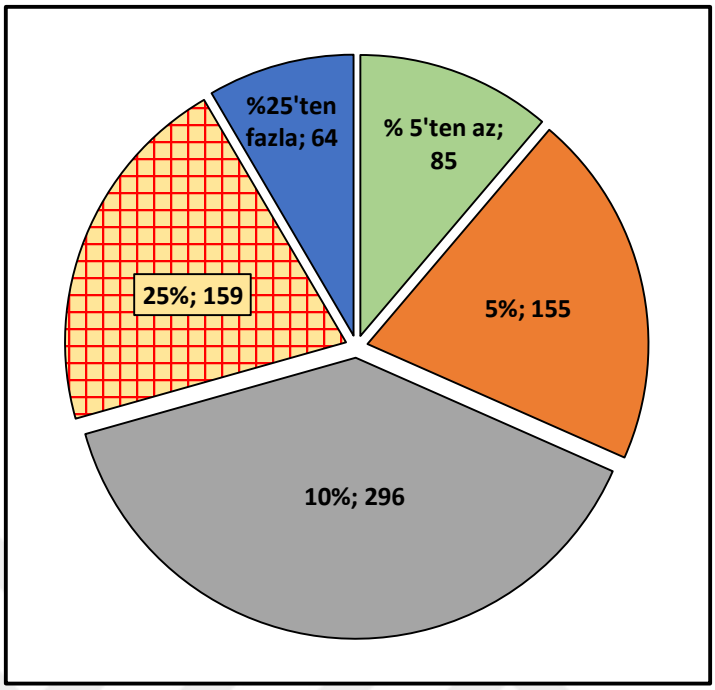
Tablo 192. Anket Uygulaması Kapsamında 6. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Soru: Bir ürün alırken pahalı bile olsa *Coğrafi İşaret* kapsamına alınmış bir ürünü mü yoksa ona benzer herhangi bir başka ürünü mü tercih edersiniz?	
Verilen Cevap	**Kişi**
Pahalı bile olsa *Coğrafi İşaret* kapsamındaki ürünü tercih ederim	281
Daha ucuz olan bir benzerini tercih ederim	66
O esnadaki maddi durumuma göre hareket ederim	422
TOPLAM	**769**

Anketin 7. sorusu olarak yöneltilen "Eğer *Coğrafi İşaret* kapsamındaki ürünleri tercih edecek olsanız söz konusu bu ürünlere benzerlerinden en fazla yüzde (%) kaçlık bir ödeme yapardınız?" sorusuyla ilgili bu defa yukarıdaki 2 soruya kıyasla farklı bir durum ortaya çıkmıştır. Katılımcıların 5. ve 6. sorulara verdikleri cevaplarda yoğunluk o esnadaki maddi durumlarına göre hareket edeceklerine yönelik olmasına karşın 7. soruda ise Coğrafi İşaretli ürünlere yapılacak ödemede oranların artması dikkat çekmiştir. Her ne kadar böylesi bir sonuç gelir seviyesi yüksek çoğu ülkede yapılmış benzer araştırmalarda bu şekilde çıkmış olsa da gelir seviyesi düşük ve Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin özellikle tercih edilirliğinin düşük olduğu bir durumda yapılacak fazla ödeme oranlarının yüksekliği çelişkili bulunmuştur. Bu hususla ilgili önceki çalışmalara kısaca baktığımızda genel bir sonuç olarak insanların gelir durumlarına ve eğitim seviyelerine göre değişmekle birlikte genelde Coğrafi İşaretlere hep daha fazla bir ödeme yapılabileceği sonucu çıkmıştır. Özellikle gelişmiş ülkelerde Menşe Adlı (PDO) kapsamındaki ürünler için benzerlerinden % 35 ila 40 oranında

daha fazla ödeme yapılabileceği belirtilmektedir (O'Connor and Company, 2005: 7). Yine AB bünyesinde 1999'da yapılan bir anket çalışmasına göre tüketicilerin (20.000 kişi) % 40'ı Coğrafi İşaretli ürünlere % 10 daha fazla ödeyebileceklerini, % 37'si de Coğrafi İşaretli ürünlerin daha cazip geldiğini belirtmişlerdir (Zografos, 2008: 11; Giovannucci ve ark., 2009: 7). Fransa'da yapılan bir başka çalışmada ise Coğrafi İşaretli peynirler için % 30, şaraplar için ise % 230 daha fazla ödeme yapılabileceği sonucuna ulaşılmıştır (O'Connor and Company, 2005: 7; Zografos, 2008: 11; Tepe Balaban, 2016: 58). Coğrafi İşaret uygulamasına muhalifliği ile bilinen ABD'de ise tüketicilerin % 89'u mağazalarda daha fazla yerel çiftlik ürünleri görmek istediklerini, % 69'luk bir kısım ise bu gibi ürünlere daha fazla ödeme yapabileceğini belirtmiştir (Albayrak ve Güneş, 2010: 556). Sonuç olarak Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin pazarlardaki benzerlerinden daha yüksek fiyata alıcı bulabileceği aşikardır. Öte yandan Türkiye koşullarında alım gücü ve Coğrafi İşaret farkındalığı noktasında bu oranın % 20'yi aşabileceği (İstisna bazı ürünlerde % 50'yi de aşabilecek olsa bunlar genele bakıldığında birkaç ürünle sınırlıdır; *Hereke Halısı, Kütahya Çinisi*, çeşitli ballar gibi) öngörülmemektedir.

Anketin 7. sorusuna verilen cevapları oransal olarak incelediğimizde katılımcıların 296'sı Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlere % 10 daha fazla bir ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların 159'u ise % 25, 64'ü de % 25'ten fazla bir ödeme yapabileceklerini belirtmiştir (Şekil 314). Toplamda ise katılımcıların % 67.5 (519) gibi büyük bir oranı Coğrafi İşaretli ürünlere % 10 ve üzerinde ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir. Bu sonuca göre de Türkiye'deki Coğrafi İşaretli ürünlerin tercihinde de gelişmiş ülkelerdeki seviyeye ulaşıldığı anlaşılmaktadır. Ankete katılanların ise sadece % 11'i Coğrafi İşaretli ürünlere % 5'ten az bir ödeme yapacaklarını belirtmişlerdir. Bununla birlikte 5. ve 6. sorulara verilen cevaplar doğrultusunda bu değerin daha fazla olması beklendiğinden anlamlı bir sonuca ulaşılamadığı söylenebilir.



Şekil 314. Anket Uygulamasının 7. Sorusuna Verilen Cevapların Oransal Dağılımı[171]

Anketin 8. sorusunda katılımcılara yöneltilen "Sizce *Coğrafi İşaret* kapsamındaki ürünler birer kalite göstergesi midir?" sorusuna ağırlıklı olarak kalite göstergesi olduğu yönünde karşılık verilmiştir. Coğrafi İşaretlerin bir kalite göstergesi olup olmadığı ile ilgili daha önce yapılan bir kamuoyu yoklaması kapsamında da toplam 1.380 kişiyle yapılan anket sonuçlarına göre katılımcıların % 55.3'ü geleneksel ürünler için ekseri aile büyüklerinin kullandığı / tükettiği ürünler şeklinde belirtmişlerdir. Katılımcıların % 63 gibi büyük bir oranı bu gibi ürünlerin ambalajlandığı taktirde kalitesinin artacağını belirtmişlerdir. Aynı çalışmada katılımcıların % 60.7'si, bir ürünün Coğrafi İşaret olması kalitesini artırır demiş, % 52.7'lik bir kesim de orijinal bölgesi / kaynaklandığı saha dışında üretilmelerinin ürün kalitesini azaltacağını belirtmiştir (Onurlubaş ve Taşdan, 2017: 125). Eurobarometer'in 1998'de 16.214 kişiyle yapmış olduğu anket sonuçlarına göre katılımcıların % 37'si Coğrafi İşaretlerin köken garantisi verdiğini yine % 37'si kalite garantisi verdiğini, % 56'sı da metot garantisi (Yapım tekniği) ve % 17'si de gelenek garantisi verdiğini belirtmişlerdir (Folkeson, 2005: 48). Burada belirtilmesi gereken

[171] Grafikteki %'lik ifadeler anketteki % olarak belirtilen seçeneklere karşılık gelmektedir.

önemli bir husus da kalite göstergesi olarak tüketicilerin farklı noktalar üzerinde durmuş olduğudur. Yine bu durum da özellikle eğitim seviyesi ile yakından ilgilidir. Tüketicilerin bir kısmı ambalajlama ve paketin üzerindeki tanıtıcı bilgileri temel kriter olarak dikkate alırken bir kısmı da organik tarım veya iyi tarım uygulamaları ile elde edilip edilmediğine, bir kısmı ise doğrudan doğruya ürünün nere menşeli olduğuna dikkat etmektedir.

Tablo 193. Anket Uygulaması Kapsamında 8. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Soru: Sizce *Coğrafi İşaret* bir ürün için kalite göstergesi midir?	
Verilen Cevap	**Kişi**
Kesinlikle Evet	153
Evet	297
Kısmen	243
Hayır	53
Kesinlikle Hayır	23
TOPLAM	**769**

Katılımcıların 8. soruya vermiş oldukları cevap da beklendiği üzere Coğrafi İşaret uygulaması bir kalite göstergesi olarak değerlendirilmiş, katılımcıların 297'si bu soruya "Evet", 153'ü de "Kesinlikle Evet" cevabını vermiştir. Toplamda katılımcıların % 58.5'i bu noktada hemfikirken 243 kişi "Kısmen" cevabını vermiştir. Kısmen, cevabını işaretleyenler uygulamayı tam olarak değerlendiremedikleri, fikirleri olmadığını belirtmiştir. Burada dikkat çekilmesi gereken önemli bir noktada hem "Kısmen" cevabını verenler hem de "Hayır" ve "Kesinlikle Hayır" cevabını verenler içerisinde çoğunluk taklit ve tağşişli ürünler nedeniyle Coğrafi İşaret uygulamasının da bir koruyuculuk veya kalite göstergesi olarak değerlendirilemeyeceğini belirtmişlerdir.

Katılımcılara yöneltilen 9. soruda "Sizce *Coğrafi İşaret* uygulaması yerinde ve de gerekli bir uygulama mıdır?" sorusuna katılımcıların yarıya yakını (% 48.7'si) "Evet" cevabını vermişlerdir (Tablo 194). Katılımcılardan 177 kişi de "Kesinlikle Evet" karşılığı vererek uygulamanın özellikle sahte ürünlere yönelik bağlayıcılığı

olabileceğini vurgulamışlardır. Katılımcılardan "Kısmen" cevabını verenlerin çoğunluğu uygulamaya işlerlik kazandırılamadığı müddetçe sahte ve tağşişli ürünler için bu uygulamanın da bir yarar sağlamayacağı yönünde kaygılarını dile getirmişlerdir. Coğrafi İşaret uygulamasının yerinde bir uygulama olduğunu düşünmeyenler ise (Toplamda 43 kişi) uygulamanın sahte ürünleri daha da yaygınlaştırabileceğini düşündüklerini belirtmişlerdir.

Tablo 194. Anket Uygulaması Kapsamında 9. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Soru: Sizce *Coğrafi İşaret* uygulaması yerinde ve de gerekli bir uygulama mıdır?	
Verilen Cevap	**Kişi**
Kesinlikle Evet	177
Evet	375
Kısmen	174
Hayır	32
Kesinlikle Hayır	11
TOPLAM	**769**

Anketin 10. sorusunda katılımcılara "*Coğrafi İşaret* uygulamasının yerel ürünlerin korunmasında, kırsal kalkınmada ve küçük üreticiye katkı sağlamada etkili bir uygulama olabileceğini düşünüyor musunuz?" 9. soruya verilen cevaplardan farklı olarak genel eğilim tersi yönde olmuştur. Verilen yanıtlara göre 319 kişi "Hayır", 278 kişi "Kısmen" ve 92 kişi de "Kesinlikle Hayır" cevabını vermiştir. Uygulama çok küçük bir grup tarafından bu anlamda işler olabilecek kapsamlı bir koruyuculuk olarak değerlendirilmiştir. Toplam 769 katılımcının 689'u gibi önemli bir kısmı konuya mesafeli yaklaştığını belirtmiştir. Günümüz tüketim alışkanlıkları göz önüne alındığında Coğrafi İşaret uygulamasının teoride iyi temenniler içeren bir uygulama olmaktan öteye geçemeyeceği vurgulanmıştır. Bu açıdan da konu yine Coğrafi İşaret uygulamasına kazandırılacak işlerliğe duyulan güvensizliğe gelmektedir.

Tablo 195. Anket Uygulaması Kapsamında 10. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Soru: *Coğrafi İşaret* uygulamasının yerel ürünlerin korunmasında, kırsal kalkınmada ve küçük üreticiye katkı sağlamada etkili bir uygulama olabileceğini düşünüyor musunuz?	
Verilen Cevap	**Kişi**
Kesinlikle Evet	18
Evet	62
Kısmen	278
Hayır	319
Kesinlikle Hayır	92
TOPLAM	**769**

Anket uygulamasının 2. bölümünün son sorusuna gelince katılımcılara "*Coğrafi İşaret* uygulaması ve bu kapsamdaki ürünlerin tanıtılması konusunda Türkiye'deki uygulamaları yeterli buluyor musunuz?" sorusuna verilen cevaplarda da çelişik bir sonuç ortaya çıkmıştır. Coğrafi İşaret tanınırlığı ve Coğrafi İşaretli ürünlerin önemli bir kısmının tanınırlık düzeyi çok düşük ölçülmesine karşın Türkiye'deki konuyla ilgili yapılan tanıtım çalışmaları çok büyük ölçüde (Katılımcıların % 76.8'i) yeterli bulunmuştur. Katılımcılardan verdikleri cevapla ilgili destekleyici bilgi istendiğinde özellikle tanınırlığı çok yüksek olan ürünler baz alınarak (Baklava, dondurma, kebaplar ve ekseri gıda maddelerinden oluşan ürünler) tanıtım faaliyetlerini bu anlamda çok iyi bulduklarını belirtilmişlerdir. Katılımcıların çok küçük bir kısmı da Coğrafi İşaret uygulaması ve bu kapsamdaki ürünlerle ilgili tanıtım faaliyetlerinin yetersiz olduğunu belirtmiştir. Sonuç itibariyle özellikle anketin ilk bölümünden elde edilen sonuçlarla 11. sorudan elde edilen sonuçların birbirleriyle tutarsız olduğu anlaşılmıştır.

Tablo 196. Anket Uygulaması Kapsamında 11. Soruya Verilen Cevapların Dağılımı

Soru: *Coğrafi İşaret* uygulaması ve bu kapsamdaki ürünlerin tanıtılması konusunda Türkiye'deki uygulamaları yeterli buluyor musunuz?	
Verilen Cevap	**Kişi**
Kesinlikle Evet	251
Evet	340
Kısmen	138
Hayır	28
Kesinlikle Hayır	12
TOPLAM	**769**

Anket çalışmamızın son bölümünde katılımcılara ikamet etmiş oldukları yer veya memleketlerinin Coğrafi İşaret olan ya da olabilecek ürünlerini belirtmeleri istenmiştir. Bu sayede hem zengin bir Coğrafi İşaret olan veya olması muhtemel ürün envanteri derlenmiş hem de kişilerin bu noktada çevrelerine olan duyarlılıkları ölçülmüştür. Anketteki bu soruya toplamda 675 kişi cevap vermiş, 94 kişi boş bırakmıştır. Soruyu boş bırakanların tümü üniversite mezunu olup 39'u öğretmen, 7'si de mühendislerden oluşmaktadır.

Son soruda elde edilen cevaplara göre illerin karşılığına bahis konusu ürünler yazılmıştır. Yazılan ürünler en fazla verilen cevaba göre sıralanmıştır (Tablo 197). Örneğin; Kırklareli için sırasıyla boza, köfte ve peynir belirtilmiştir. Belirtilen ürünlerin genelini incelediğimizde yemekler ve tarım ürünleri (Özellikle meyveler) öne çıkmaktadır. Anket çalışmasının önceki bölümlerinden de anlaşıldığı üzere zanaat ürünleri ve madenler en az belirtilen ürünler olmuştur. Toplamda 70 ille ilgili ürünler derlenmiş olup Afyonkarahisar, Erzurum, Kastamonu, Mersin, Kars, Rize, Zonguldak, Tokat, Trabzon ve Hakkâri en fazla ürün belirtilen iller olmuştur. Belirtilen ürünlerden spesifik olanlar ve sadece 1 ya da 2 kişi tarafından işaret edilmiş olanlar ise tabloya dahil edilmemiştir. Burada ürünler belirtilirken katılımcıların çoğu doğrudan doğruya ürünün adını yazarken (Ceviz, vişne, mermer, halı gibi) bazı ürünlerde ise doğrudan doğruya yöresiyle belirtmişlerdir. Bunlar; *Şile Bezi, Beypazarı Kurusu, Anzer Balı* ve *Oltu Taşı*'dır.

Tablo 197. İllerin Katılımcılar Tarafından Öne Çıkartılan Başlıca Ürünleri

İl	Ürünler	İl	Ürünler
Adana	Kebaplar, karpuz, şalgam	İstanbul	Şile bezi, Şile fındığı, lokum
Adıyaman	Çiğköfte, tütün	İzmir	Köfte, boyoz, kumru, gevrek
Afyonkarahisar	Kiraz, vişne, kaymak, lokum, haşhaş	Karabük	Lokum
Aksaray	Patates, sepet	Kars	Kaşar, bal, kaz, kete, çeçil peyniri
Amasya	Elma, keşkek, pirinç	Kastamonu	Çekme helva, kuyu kebabı, sarımsak, baston
Ankara	Keçi, Beypazarı kurusu, döner, tuz, turşu	Kayseri	Pastırma, mantı, sucuk, halı
Antalya	Muz, portakal, limon	Kırıkkale	Kavun
Ardahan	Ceviz	Kırklareli	Boza, köfte, peynir
Artvin	Bal	Kırşehir	Ceviz, dut
Aydın	İncir	Kilis	Zeytin, zeytinyağı
Balıkesir	Höşmerim, kolonya, tost	Kocaeli	Pişmaniye
Bartın	Kestane, taş sac	Konya	Etli ekmek, mor havuç
Bayburt	Lor dolması, kete	Kütahya	Leblebi, çini
Bingöl	Bal, ceviz	Malatya	Kayısı, cevizli sucuk, pekmez
Bitlis	Büryan, bal, tulum peyniri	Manisa	Üzüm, kiraz
Burdur	Ceviz ezmesi	Mardin	Sembusek, içli köfte, mumbar, bulgur
Bursa	Kestane şekeri, İskender kebap, ipek, şeftali, bıçak	Mersin	Cezerye, muz, yerfıstığı, tantuni, çilek
Çanakkale	Peynir helvası, şeftali	Muğla	Nar, mermer
Çankırı	Kaya tuzu	Nevşehir	Çömlek, şarap
Çorum	Leblebi, pirinç	Niğde	Patates
Denizli	Travertenler, kebap	Ordu	Fındık, karalahana
Diyarbakır	Karpuz, ciğer	Osmaniye	Yerfıstığı, turp
Düzce	Tütün kolonyası, mısır	Rize	Çay, Anzer balı, mısır ekmeği, muhlama
Edirne	Tava ciğer, köfte, peynir, meyve sabunu	Sakarya	Patates, köfte, kabak tatlısı
Elazığ	Orcik, mermer, öküzgözü üzümü	Samsun	Pide, tütün
Erzincan	Tulum peyniri, bakır işlemeler	Sinop	Mantı, maket kotra, sırık kebabı
Erzurum	Kadayıf dolması, cağ kebabı, Oltu taşı, kuru fasulye	Sivas	Köfte, madımak, hıngel, iç
Eskişehir	Met helva, lületaşı, çibörek	Şanlıurfa	Lahmacun, ciğer, çiğköfte, isot, antepfıstığı
Gaziantep	Antepfıstığı, baklava, bakırcılık, yemeniler	Şırnak	İçli köfte
Giresun	Fındık, pide	Tekirdağ	Köfte, ayçiçeği, rakı
Gümüşhane	Pestil, köme, siron	Tokat	Kebap, asma yaprağı, Zile pekmezi, çemen
Hakkâri	Bal, kilim, uçkun, keledoş, ceviz	Trabzon	Hamsi, çay, fındık, Laz böreği, pide, bıçak
Hatay	Künefe, sembusek, kabak tatlısı	Van	Otlu peynir, inci kefali
Iğdır	Kayısı, pamuk	Yozgat	Testi kebabı, arabaşı
Isparta	Gül, halı	Zonguldak	Kestane, baston, simit, fındık, Osmanlı çileği

Tablo 197'de sıralanmış toplam 70 il bulunmakta olup bazı ürünler de listeye dahil edilmemiştir. Bir kısım ürünlerin tabloya konmamasının sebebi Coğrafi İşaret olamayacak olmalarından ileri gelmektedir. Örneğin; İstanbul için Kızkulesi, İstanbul Boğazı, Ayasofya; Ankara için Ankara Kedisi, Van için Van Kedisi ve Diyarbakır için Diyarbakır Surları yazılmış olup bunlar Coğrafi İşaret kapsamına girmediğinden tabloda yer verilmemiştir. Bazı iller için ise sadece 1 tane belirtmede bulunulmuş bu da Coğrafi İşaret olamayacağı için listede yer almamıştır. Örneğin; Ağrı için Ağrı Dağı, Tunceli için Munzur Vadisi belirtilmiştir.

Bu bölümün en dikkat çekici yanı ise oldukça popüler olan ürünlerin ya birkaç kişi tarafından belirtilmiş olması ya da hiç anılmamış oluşudur. Örneğin; Türkiye çapında büyük ün kazanmış olan *Manisa Mesir Macunu* sadece 1 kişi tarafından belirtilmiştir. Esasında burada vahim olan durum gerek yoğun gerekse seyrek katılımların olduğu yerler farketmeksizin pek çok Coğrafi İşaretli ürünü belirtmemişlerdir. Bunun 2 izahı olabilir; ilki katılımcıların bu ürünleri bilmiyor veya Coğrafi İşaret olarak görmemeleri, ikincisi ise bu ürünlerin söz konusu yörelerde ticari ve sosyal hayatta önemini yitirmiş olmasıdır. Her iki durumda da Coğrafi İşaretli ürünlerin aleyhinde varsayımlar söz konusudur. Oysaki Coğrafi İşaret konusuyla ilgili temel faktörlerden birisi de kazanmış olduğu "Ün" olarak belirtilmiştir. Katılımcıların da eğitim seviyeleri ve yaş aralıkları göz önünde tutulduğunda; toplam 28 Coğrafi İşaretli halı ve kilimden sadece *Isparta Halısı*'nın; Türkiye'de oldukça yaygın ve popüler olan simitlerden sadece 1 tanesinin sayılması; tirit, lebeni, şiveydiz, şorbik, doleme, murtuğa ve daha pek çok yemeğin yanı sıra hiçbir bebeğin ve kumaşın / nakışın sayılmamış olması dikkat çekici bir husustur. Bu da Coğrafi İşaret olan ürünlerle ilgili söz konusu uygulama kapsamına alındıktan sonra pek bir girişimin yapılmadığını göstermektedir.

ONUNCU BÖLÜM
10. TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLERLE İLGİLİ EKSİKLİKLER VE YAPILMASI GEREKENLER

21. yy.'ın "Yasal Coğrafyası" kapsamında fikri mülkiyet haklarının sınırlarını belirleyen "Coğrafya" bir ülkenin halkı için "Kader" olarak tanımlanmaktadır (Long, 2014: 29). O halde milletlere düşen görev kaderlerinde var olanı en iyi şekilde kullanmaktır. Burada en iyi şekilde kullanmakla kastedilen nokta; coğrafi şartları ölçüsünde ekonomik, sürdürülebilir ve bu bağlamda çevreci üretimin gerçekleştirilerek üreticisine ve ülkesine sağlayabileceği en yüksek geliri sağlamasıdır. Günümüzde Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerle ilgili olarak gelişmiş ülkelerde belli başlı ürünlerde bu durumun layıkıyla yerine getirildiği söylenebilir. Bununla birlikte söz konusu bu başarılı örnekler dünya çapındaki mevcut Coğrafi İşaretlerin % 5'ini dahi oluşturamamaktadır.

Türkiye'deki günümüzdeki şekliyle Coğrafi İşaret uygulaması hala çok yeni denilebilecek bir noktada olup kavramın kendisi ve bu kapsamdaki ürünler noktasında da henüz yeterli düzeyde bir farkındalık sağlanabilmiş değildir. Bu aşamada Coğrafi İşaretlerle ilgili yapılan çalışmalar, uygulamalar ve alınan kararlar da çok dikkatli olunması gerekmektedir. Çünkü konunun henüz başında yapılan hatalar veya eksiklikler ilerleyen süreçte bir silsile halinde bu hataların devam etmesine neden olacaktır. Hatta bazı açılardan hatalar dizilerinden bahsetmek mümkündür.

Konuya ilk olarak kavramlardan başlayacak olursak, Coğrafi İşaret, Türkiye'de görece yeni bir kavram olduğundan kamuoyunda hala Coğrafya disiplinine ait teknik bir terim, haritaların lejantlarında kullanılan işaretler olarak algılanmaktadır. Kavramın yeni oluşu ve uygulamayla ilgili tam anlamıyla kamuoyunda bir farkındalık oluşturulamadığı için çoğu zaman hatalı ifadeler ve yorumlamalarla karşılaşılmaktadır. Örneğin; Baklava, Gaziantep'e tescillendi, Baklava Gaziantep'in tescilli ürünü, Baklava Gaziantep'in oldu gibi ifadeler, hatalı kullanım ve buna bağlı hatalı yorumlamaların en tipik örnekleridir. Bu hatalar silsilesi de ister istemez yöreler

arasında çatışmaya da sebebiyet vermektedir. Baklava ve Gaziantep ifadelerinin bir bütün şeklinde bu ve benzeri şekillerde yorumlanması ile karakteristik baklavaları olan Devrek, Beypazarı, Eskişehir, Denizli (Kale / Kaledavaz) haklı olarak *Gaziantep Baklavası*'nın gölgesinde kalmakta, bu yörelerden vatandaşlar, sanki baklavanın her türlü ticari ve hukuki hakkı Gaziantep lehine sonuçlanmış gibi algılayabilmektedir. Benzer durum ülkeler arasında da yaşanmış ve bir kısım medya yoluyla da yanlış yorumlamalar meseleyi daha da ayyuka çıkarmıştır. *Cyprus Delight / Loukoumi* konusunda "Lokumu Kıbrıs'a kaptırdık", "Lokum Kıbrıs'ın (GKRY) oldu" gibi söylemler bu gibi hatalı yorumlamaların halk arasında daha fazla yayılmasına sebep olmuştur. Bu açıdan hem Coğrafi İşaret kavramının (İşaret türleriyle birlikte) hem de Coğrafi İşaretli ürünleri kamuoyuna daha sağlıklı izah etmeden uygulamayı ortaya koymak hatalı olmuştur. Esasında konuyla ilgili tanınmış tiyatro sanatçılarıyla kamu spotu hazırlanmış olsa da bu anlamda fazlaca bir etkinliği olamamıştır.

Bir ürünüyle Coğrafi İşaret kullanım hakkı elde eden yöre de bu konuyu hatalı ifadelerle yorumlamaktadır. Bu söylemlerden derlemiş olduklarımızı şu şekilde sıralayabiliriz;

- "X" Ürün için coğrafi tescil aldık,
- "X" Ürünümüz artık coğrafi tescilli,
- "X" Ürününü patentini aldık,
- "X" Ürün artık resmen bizim,
- "X" Ürün artık sadece bizim ismimizle anılacak,
- "X" Ürünün bize ait olduğu resmen tescillendi

gibi ifadeler kamuoyunu rahatsız etmekte hatta uygulamaya karşı tepki uyandırmaktadır. Coğrafi İşaret gibi çoğu gelişmiş ülkede halkın ülkesine, yöresine ve milli değerlerine bağlılığını artıran Coğrafi İşaret uygulaması, Türkiye'de pek çok üründe, popülist söylemlerin de etkisiyle ayrıştırıcı bir rol oynar haline gelmiştir. Özellikle bazı yöreler arasında bu durum adeta "Coğrafi İşaret Savaşı" haline gelmiştir ki ekseri bazı bölgelerde ve komşu illerde bu durum çok daha fazladır. Çatışmalar, fikir ayrılıkları çoğu zaman Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Karadeniz başta olmak üzere Türkiye'nin doğu yarısında meydana gelmektedir. Yöreler bazında konuyu örneklendirmek gerekirse;

- Gaziantep – Şanlıurfa anlaşmazlığı,
- Şanlıurfa – Diyarbakır anlaşmazlığı,
- Diyarbakır – Bingöl anlaşmazlığı,
- Adıyaman – Şanlıurfa anlaşmazlığı,
- Gaziantep – Kahramanmaraş anlaşmazlığı,
- Trabzon – Rize anlaşmazlığı,
- Gümüşhane – Bayburt anlaşmazlığı,
- Bayburt – Erzurum anlaşmazlığı,
- Erzurum – Ardahan anlaşmazlığı,
- Rize – Erzurum anlaşmazlığı,

en fazla gündeme gelen yöreler olmuştur. Bunlara ilaveten aynı ilin farklı ilçeleri arasında da sık sık tartışmalar gündeme gelmektedir ki buna en güncel örnek baston nedeniyle Ahlat ve Adilcevaz arasında yaşanan anlaşmazlık örnek gösterilebilir. Anlaşmazlıkların tamamına yakını yemekler üzerinden kaynaklanmıştır ki zaten tarafımızca da pek çok yemeğin (Özellikle tencere yemeğinin) Coğrafi İşaret olması şiddetle eleştirilmiştir. Zanaat ürünleri ve doğal olarak madenler çoğu zaman tartışmalara konu olmasa da yemekler veya daha geniş bir ifadeyle her türlü gıda ateşli tartışmalara konu olmuştur. Bu noktada ise en fazla karşılaştığımız üzücü durum "Siber Zorbalık" ve "Hakaret" içerikli ifadelerin geniş kitleleri içine çekmesi olmuştur. Siber zorbalık, sosyal medyayla birlikte hayatımıza giren, çoğu zaman kişilerin ruh sağlığını olumsuz yönde etkileyen, hatta intihara sürükleyen bir olgu olarak hayatımızın bir parçası haline gelmiştir[172]. Türk toplumunun da alışkanlıklardan hatta çoğu zaman olumlu bir husus olan "Vatan Sevgisi"ne paralel memleket sevgisi ve memleket değerlerine bağlılığı oldukça hassas ve de yoğundur. Coğrafi İşaretlerin de belli memleketlere ait ürünler olması insanların bu konudaki duyarlılığını da üzerine çekmektedir. Özellikle sınırlarını tartışmalı olan ürünler yanı sıra Mahreç İşaretli olsa bile söz konusu ürünün "X" bir yörenin adıyla anılacak olması, diğer yörelerden tepkiyle karşılanmaktadır. Bu ve benzeri durumlarla ilgili özellikle yukarıda sayılan anlaşmazlıkların yaşandığı yörelerden diğer yörelere yönelik olarak; "Hırsız" ve

[172] Konuyla ilgili detaylı bilgi için Semra Aksaray'ın "Siber Zorbalık" başlıklı çalışması incelenebilir: http://dergipark.gov.tr/download/article-file/50699 (Son erişim: 22.07.2018).

benzeri ifadeler / suçlamalar başta olmak üzere, gözü açıklık, fırsatçılık, çıkar düşkünlüğü gibi en masumane olanları (!) burada özellikle belirtme ihtiyacı doğmuştur. Dünyada da ülkelerin kendi iç meselesi olarak veya ülkeler arası bu gibi çatışmalara tesadüf edilse de konunun sözlü veya siber zorbalık boyutunda bu derece yoğun bir şekilde dile getirilmesi Coğrafi İşaret olan ürünleri birleştirici olmaktan öte uzaklaştırıcı, ayrıştırıcı bir hale getirmiştir. Konuyla ilgili yetkili merci olan Türk Patent ve Marka Kurumu da bu noktada eleştirilerin hedefi haline gelmektedir. Örneğin; "X" bir ürün Coğrafi İşaret kapsamına alındığında eğer bu ürünle ilgili ihtilaf da varsa; *TPMK'de tanıdığı vardı, torpil dönüyor, kurum zaten bizim yöreye tepkili, canlarının istediğine tescil veriyorlar*… gibi aslı olmayan buna karşılık yakışıksız pek çok söz sarf edilmektedir. Tüm bu durum ise yine Coğrafi İşaret konusundaki bilgi birikimi noksanlığı, farkındalığın çok düşük oluşu, konunun içeriğinin bilinmemesi gibi hususlardan kaynaklanmaktadır. Bu noktada da popülist söylemlere ve tanıtım çalışmalarına ihtiyaç vardır. Bununla ilgili "Yapılması Gerekenler" başlığı altında konu detaylandırılmıştır.

Coğrafi İşaretlerle ilgili Türkiye'nin pek çok sorunu ve de eksikliği bulunmakla birlikte son zamanlardaki birtakım gelişmeler tüm bu sorunların da önüne geçmiştir. Bu da son aylarda ortaya çıkan Coğrafi İşaret kirliliği ve bu konudaki yanlış uygulamalardır. Özellikle Coğrafi İşaret müracaatı ile ilgili önceki yıllardaki yüksek fiyatların ortadan kalkması, bu alanda seçiciliği ortadan kaldırmış ve 2017 Aralık – 2018 Ocak ayları döneminde Türkiye'de adeta Coğrafi İşaret patlaması yaşanmıştır. Hali hazırda Coğrafi İşaret prensipleri henüz benimsenmemiş ve üretici – tüketici boyutuna tam anlamıyla yansımamışken konuyla ilgili bu derece hızlı bir gelişme ilerleyen süreçte ciddi hayal kırıklıkları ve uygulamaya yönelik bir küskünlük, itibar etmeme gibi sonuçlar doğuracak ve de bazı ürünler için doğurmuştur da.

Türkiye'deki son yıllardaki bu hatalı, riskli gelişimde pek çok araştırmacı ve bu alanda donanımlı kişilerin "*Türkiye'nin 2.500 – 3.000 civarında Coğrafi İşareti vardır*." ifadesi etkili olmuştur. Söz konusu rakamlarla Avrupa toplamından fazla bir Coğrafi İşarete sahip olunduğu sonucu ortaya çıkmakta, aynı zamanda Avrupa'daki başarılı Coğrafi İşaretli ürünlerle elde edilen kazanç yerel yönetimleri, işadamlarını,

tüccarları ve üreticileri etkilemektedir. Fakat tarih bölümünde de izah edildiği üzere Avrupa ve de gelişmiş ülkelerdeki başarılı Coğrafi İşaret uygulamaları ile bu kapsamdaki prestijli ürünler yüzlerce yıllık bilgi birikimi, üretici birliklerinin yoğun çabaları ve yerel yöneticilerin, siyasi erkin konuyu hassasiyetle ele almış olmalarının doğal bir sonucu olarak bugünkü seviyelerine ulaşmışlardır. Türkiye'de ise bir ürünün Coğrafi İşaret olmasıyla kısa sürede yöre üreticisi başta olmak üzere, elde edildiği yere büyük iktisadi getiri sağlayacak hale geleceği şeklinde hatalı düşünceler hızlı bir şekilde yayılmıştır. Yapmış olduğumuz saha çalışmaları ve ilerleyen bölümlerde izah edilecek seçilmiş vaka çalışmalarında durumun bunun tam tersi bir etki yaratabileceği de görülmüştür. Sonuç olarak ancak titiz, süreklilik arz eden ve de kapsamlı çalışmalar sonucunda Coğrafi İşaretler üreticisine ve ülkesine büyük kazançlar sağlayabilecek ürünler olarak gösterilebilir, başka bir ifadeyle Coğrafi İşaretler ancak uzun vadede kar getiren ürünlerdir.

Coğrafi İşaretlerin, Türkiye'de ekseri iktisadi yönü öne çıkartılmaktadır. Oysaki konunun temelini teşkil eden "Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma" ilkesinde sadece iktisadi kaygılar değil bütüncül bir şekilde çevresel kaygılar da gözetilmek durumundadır. Fakat ne yazık ki Türkiye'deki Coğrafi İşaretlerde sürdürülebilir kalkınmanın, çevresel sürdürülebilirlik ayağı çoğu zaman görmezden gelinmiş veya sadece temenni şeklinde geçiştirilmiştir.

Türkiye'de Coğrafi İşaret uygulamasının bileşenleri üzerinden durumu değerlendirdiğimizde ilk olarak temel bileşen coğrafi sahanın esasında büyük ölçüde göz ardı edilmiş olduğu anlaşılmaktadır. Çoğu ürün için coğrafi saha ve buradaki coğrafi şartlar iklim ve toprak özelinde belirtilmiş ve de konu bununla sınırlı bırakılmıştır. Bu durum ise zaten ürün bileşenleri kapsamında detaylı bir şekilde izah edilmiştir. Buradaki asıl eksikliği gözlenen husus Coğrafi İşaretlerle ilgili hiçbir dosyada haritanın belirtilmemiş olduğudur. Oysaki gerek paydaşlarımızda gerekse pek çok ülkede (Japonya, Hindistan, Endonezya, Kosova, Almanya, Fransa, İtalya) mutlaka haritayla saha sınırları net bir şekilde belirtilmiştir. Başvuru dosyalarından bir kısmında ise (Toplamda 34 ürünün başvurusu dosyası başvuruyu yapan kurumlarca ve TPMK arşivinden izin alınarak incelenmiş) sadece internette yaygın olan haritalardan

herhangi biri temin edilerek üzerinde basit bir şekilde il veya bölge sınırları çizilip başvuru dosyasına eklenmiştir. Esasında Coğrafi İşaret olan ürünlerin dosyasında harita olmaması başlangıçta dosyalarda böyle bir uygulama olmamasından hareketle devam eden bir eksikliktir. Çoğu zaman ilk dosyalardaki eksiklikler, sonraki başvurularda da referans alınarak benzer hatalar / noksanlıklar tekrar edilmiştir.

Coğrafi İşaret uygulamasının ürün bileşeni ile ilgili eksiklik ve hataları;

- Coğrafi İşaret olamayacağı halde bir ürünü Coğrafi İşaret olabilecek şekilde tasarlama,
- Coğrafi İşaretlerde nicellik ve nitellik sorunsalı,
- Bir yörede bol miktarda yetiştirilen ürünün o sahanın Coğrafi İşareti olarak algılanması,
- Coğrafi İşaretli bir tek ürünün çok fazla öne çıkartılması ve diğerlerinin gölgede kalması şeklinde sıralanabilir.

Bileşenlerden ürün hususunu detaylandırdığımızda Türkiye'deki en önemli sorunsal "*Doğal olarak Coğrafi İşaret olan ürünler ve Coğrafi İşaret olarak tasarlanan ürünler.*" şeklinde özetlenebilir. Coğrafi İşaretlerin, Türkiye'de tam anlaşılamadan kazandığı popülarite, ki söz konusu bu tanınırlık ekseri yerel yönetimler ve üretici birlikleri ölçeğindedir, bir nevi Coğrafi İşaret tasarımına yönelmeye neden olmuştur. Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak özellikle de zanaat ürünlerinde göz önüne alınması gereken kriterlerden üretici kişi sayısı, istihdam ve pazar payı gibi hususlar karşılaştırıldığında ortaya kaygı verici durumlar çıkmıştır. Örneğin, x bir yörede, x bir zanaat ürünü için Coğrafi İşaret müracaatı yapılmıştır. Söz konusu ürün, bahis konusu yörede faaliyetin son ustası tarafından yapılmaktadır. Bahsedilen ustanın çırağı bulunmamakla birlikte aile fertleri de bu zanaata ilgi göstermemiştir. Bu noktada söz konusu ürün Coğrafi İşaret kapsamına alınmalı mıdır? Faaliyetin devamlılığın olmadığı aşikardır, nitekim söz konusu ürüne talep olmuş olsaydı zaten bu ölçüde bir gerileme yaşanmayacaktı ki, yabancı kökenli ucuz mallarla pek çok zanaat ürünü zaten piyasalardan silinmiştir. Hatta pek çok zanaat ürünü dışındaki ürünlerde dahi buna benzer durumlar tespit edilmiştir. Son yıllarda hızla artan Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde yer alan bir helva çeşidi, günümüzde elde edildiği yörede sadece 1 usta

tarafından yapılmaktadır. Yılın belli dönemlerinde bu bir usta tarafından ortaya konan helva, ustasının ebediyete intikali durumunda hangi pozisyona düşecektir?, Bu ürünle ilgili denetim nasıl yapılacaktır?, Üretim standartlarında hangi kriterler gözetilecektir? ve en önemlisi, etiketleme, ambalajlama nasıl yapılabilecektir? Bunlar ve sayısı artırılabilecek çok sayıda soru söz konusu bu gibi pek çok ürün için de geçerlidir. UNESCO başta olmak üzere ülkelerdeki soyut ve somut kültürel değerler ile ilgili pek çok organizasyon bulunmakta olup konunun manevi boyutuyla da ele alınışı zaten yapılmaktadır. Coğrafi İşaret uygulaması temelde sürdürülebilir kırsal kalkınma başta olmak üzere ekseri iktisadi kaygılar taşınarak ortaya konmuş bir uygulamadır. Her ne kadar Coğrafi İşaret uygulaması için gelenekleri de koruduğu belirtilmiş olsa da bu sadece fonksiyonlarından birisidir. Özetle, Coğrafi İşaret kapsamına alınacak ürünlerde, kaybolmaya yüz tutan, son temsilcilerince yapılan ürünleri alarak, uygulamaya sanki kültürel / folklorik bir koruma sistemi misyonu yüklemek hem uygulamada hem de işlerlikte ciddi sakıncalar doğuracaktır. Bu gibi ürünlerde bir diğer hatalı yaklaşım Coğrafi İşaret kapsamına alındığında bir ürünün birden bire değerleneceği ve kaybolmaktan kurtulacağı fikridir. Çoğu zaman Coğrafi İşaret ilan edildiğinde nispeten iyi durumda olan ürünlerin bile içinde bulunduğumuz 2018'e gelindiğinde kaybolma noktasına gelmiştir (*Erzincan Bakır İşlemeciliği, Karamürsel Sepeti* gibi).

Daha öncede sakıncalarından bahsedilen Türkiye'deki Coğrafi İşaret sayısı da yine eleştiriye açık bir husustur. Daha öncede ifade edildiği gibi "*Türkiye'nin 2.500 – 3.000 civarında Coğrafi İşareti vardır.*" ifadesi, son çalışmalarla bu sayının 5.000'in üzerinde olduğu şeklinde rakamın güncellenmesi uygulama karşısında hazırlıksız olan Türkiye için sakıncalı bir ifade olarak görülmektedir. Zira Coğrafi İşaretler ile ilgili değişik kaynaklarda binlerle ifade edilen sayı, Coğrafi İşaretlerin başarılı örneklerinin ortaya koyduğu göz kamaştırıcı tablo günümüz Türk Coğrafi İşaretleri için bir nitellik – nicellik ikilemi yaratmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir diğer husus da çok fazla Coğrafi İşaretin olup bunlardan da bol bol üretme imkanının olmaması, bu alanda ülkeye etkili sunum şekli geliştirilmediği sürece yine de yarar sağlaması beklenemez. Türkiye'de hala çoğu ürün için ambalajlama ve genel olarak bu gruptan ürünlerin pazarlara sunuş biçimi noktasında gelişmiş ülkelerin çok gerisinde kalındığı tespit edilmiştir. Oysaki usulüne uygun bir ambalajlama ürün kalitesini uzun süre

muhafaza etme yanı sıra Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için belli tanıtıcı özelliklerin ürünle birlikte sunulması noktasında da zorunluluk arz eden bir durumdur.



Fotoğraf 772. Çoğu Geleneksel ve Coğrafi İşaretli Ürün Hala Yaygın Bir Şekilde Ambalajsız veya Çok Basit Ambalajlarla Pazarda Yer Almaktadır

Coğrafi İşaretlerle ilgili bir diğer eksik, zayıf ve tartışma yaratan, çoğu zaman araştırmacıları da zora sokan bir husus Türkiye'deki pek çok Coğrafi İşaret niteliğindeki veya Coğrafi İşaret olmuş ürünle ilgili tarihi vesikaların yetersizliği ya da yokluğudur. Coğrafi İşaret bileşenlerinde de ayrıca yer verilen konunun tarih boyutu çoğu zaman fazla önemsenmemekle birlikte bu alanda da özellikle arşiv bilgileri ciddi manada zayıf olan ülkelerde doğal olarak ihmal edilmektedir. Türkiye'de esasında çoğu ürün ve konu çok uzun süre ilmi çalışmalara dahi konu olamamış, dönemin akademisyenleri veya araştırmacıları bunları çalışmaya değer bulmamıştır[173]. Geçmişten beri süregelen bu bakış açısı ne yazık ki günümüz pek çok Coğrafi İşareti için ciddi bir noksanlık olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle ilgili tespit edilen en büyük eksikliklerden ya da hatalı uygulama olarak da niteleyebileceğimiz husus, uygulamanın işlerlik boyutudur. Rangnekar (2003: 37)'ın da Coğrafi İşaretlerle ilgili dikkat çekmiş olduğu en önemli nokta, sistemin nasıl çalıştığı olmuştur. Coğrafi İşaretler için altyapı, bu kapsamda da en önemli eleman olan kontrol / denetim mekanizması oluşturulamadığı taktirde

[173] Konuyla ilgili *Türk Tatlı ve Şekerlemeleri* başlığı altındaki "Lokum" bölümünde bu durum örneklerle izah edilmiştir.

Coğrafi İşaretlerden beklenen kazancın sağlanması mümkün değildir. Türkiye'de de ne yazık ki Coğrafi İşaret sonrası süreç ya bilinmiyor ya da çoğu zaman uygulanmıyor. Her ne kadar son birkaç yıldır bu alanda dikkat çeken gelişmeler olsa da 1990'ların sonlarından günümüze Türkiye'de uygulamada olan Coğrafi İşaretler için son birkaç yıldaki bu gelişmelerin hala çok yetersiz ve sağlıklı işlerlikten uzak olduğu net bir şekilde söylenebilir. Zaman zaman medyada çıkan "Coğrafi İşaret Belgesi duvar süsü oldu" gibi haklı söylemler çoğu zaman sadece bir mevzuatın gereğini yerine getirmekten ibaret olarak algılandığı fikri vermektedir. Hatta daha da ileri götürerek konuyu illerin birbirleri (Özellikle komşuları) ile rekabetinden kaynaklı olarak uygulamayı ele aldıkları da düşünülmektedir. Fakat denetimler sağlıklı bir şekilde işlemediği sürece ürün kalitesinden ve güvencesinden bahsetmek mümkün değildir. Denetim noktasında ise sadece başvuru sahibinin kurmuş olduğu bir ekiple bu işin yürütülmesi çok yetersiz olarak görülmektedir. Oysaki nasıl Coğrafi İşaret başvuru hazırlama sürecinde hizmet veren patent ofisleri varsa denetim konusunda da akredite firmaların tesisine ve desteğine ihtiyaç vardır. Fransa'da 26'sı Menşe (PDO), 11'i de Mahreç İşaretli (PGI) ürünlerin denetimini yapan akredite denetim firmaları faaliyetlerini sürdürmektedir (Tekelioğlu, 2010: 120). Türkiye'de çoğu zaman üretici birlikleri bile kendi iç denetim mekanizmalarını kullanamamaktadırlar. Bu noktada bilinçli tüketici kitlelerinin yardımlarına başvurulması gerekmektedir. Böylece az bir masrafla daha yaygın bir denetim mekanizması sağlanabilir ki bunun için de "Ombudsman / Kamu Denetçisi" kişilerin denetimlerde etkin bir şekilde yönlendirilmesi gerekmektedir. Kamu denetçisi ya da Coğrafi İşaret denetçisi olacak kişiler birkaç aylık eğitimin ardından konuyla ilgili hızlı ve etkili mesafe kat edilmesini sağlayacaktır. Böylece de denetimleri sadece yılda bir veya iki kere ya da şikayet noktasında olmaktan çıkıp yıl geneline yayılacaktır.

Ürün – Yöre ilişkisi yanı sıra "Ürün – Yöre – İnsan" bağının da çok kuvvetli olması gerekmektedir. Ürününden beklediği kazancı alamayan üretici söz konusu ürüne ve toprağına (Zanaatına) küsmektedir. Bu küskünlük aidiyet duygusunu köreltmekte hatta yok etmektedir. Doğal olarak da zaten kendilerine eziyet, külfet gördükleri, üstüne de zarar ettikleri ya da beklediği kazancı elde edemedikleri bir ürün için denetlenme bir yana özen göstermeden bile uzaklaşmaktadırlar. Bu noktada ne

kadar iyi niyetli girişimler, organizasyonlar tesis edilirse edilsin, üreticinin / zanaatkarın küskünlüğü, umutsuzluğu giderilmedikçe tüm uygulamalar **mutlaka ama mutlaka** sonuçsuz kalacaktır. Avrupa'daki ya da gelişmiş ülkelerdeki üreticilerin her türlü uygulamaya, mevzuata bağlılığı, bilinçli ya da eğitim seviyesinin yüksekliğinden öte, ürününden beklediği kazancı alması ve bu kazancın da kendisine iyi bir refah seviyesi sunmasından ileri gelmektedir. Bu açıdan da bahçesindeki her bir kayısıya, tarlasındaki her bir lahanaya ya da mahzenindeki her bir peynir tekerine ayrı ayrı ve aynı özeni göstermektedir.

Türkiye'de doğrudan ya da dolaylı Coğrafi İşaret mevzuatı kapsamında usulsüz uygulamalara çok fazla tesadüf edilmektedir. Bunlar içerisinde de en yaygını haksız isim kullanma, isim gaspı veya Coğrafi İşaret tecavüzü olarak nitelendirebileceğimiz usulsüzlüktür. Şüphesiz bu noktada da akla ilk gelen örnek *Çanakkale Domatesi*'dir. *Çanakkale Domatesi*, esasında Coğrafi İşaret kapsamına giremeyecek ürünlerdendir. Yerli bir çeşit olmayan *Çanakkale Domatesi*, bol miktarda yetiştiği için adeta bir alışkanlık olarak pazarlamacılarca kullanılan bir deyim halini almıştır. Hatta çoğu yere göre geç çıkan *Çanakkale Domatesi* ile ilgili olarak Çanakkalelilerin, Türkiye'nin pek çok yerinde *Çanakkale Domatesi* adı altında ürünlerin satıldığını gördüklerinde "*Çanakkale'de domates çıkmadan İstanbullular, Ankaralılar, Kastamonulular Çanakkale Domatesi yemeye başladı*." şeklinde kinayeli söylemleri dikkat çekmektedir. Konuya bir diğer popüler örnek ise *Finike Portakalı*'dır. Esasında Türkiye'nin Coğrafi İşaretli ürünlerinden birisi olacakken isim gaspına en fazla maruz kalan ürün de yine *Finike Portakalı*'dır. Türkiye'de 2017'de sadece 507 ton *Finike Portakalı* üretilmesine karşın sadece İstanbul Yaş Meyve – Sebze Halinde işlem gören *Finike Portakalı* miktarı 650.000 tondur. İşlenmiş ürünler içerisinde ise en fazla isim gaspına bal ve zeytinyağlarında tesadüf edilmektedir. Zeytinyağlarındaki bu usulsüzlük hem insan sağlığı açısından hem de tarım ürünlerine kıyasla çok daha pahalı olduğundan gerçek üreticiye çok daha büyük zararlar vermektedir. 2014'te Coğrafi İşaret ihlali nedeniyle ortaya çıkan zarar toplam 4.3 milyar € olup söz konusu değer toplam AB pazarının % 9 gibi büyük bir oranına karşılık gelmektedir. Bu değerin 2.3 milyar €'su ise doğrudan doğruya tüketiciye yansıyan zarardır (EUIPO, 2016: 7).

10.1. Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle İlgili Kurum, Organizasyon Ve Etkinlikler

Türkiye'de hala mevcut yasal düzenlemeyle ve de konunun gündeme gelişiyle birlikte çok yeni diyebileceğimiz bir uygulama olan Coğrafi İşaret sistemi ile ilgili az sayıda özel kuruluş / organizasyon bulunmaktadır. Konuyla ilgili resmi makam ise Türk Patent ve Marka Kurumu'dur. Buna karşılık konuyla ilgili son yıllarda etkinlikler kapsamında ciddi artışlar gerçekleşmiş olup artan popülariteyle de sosyal medyada da çeşitli platformlarda kayda değer paylaşımlar dikkat çekmektedir. Bu açıdan 2018 itibariyle az veya çok Coğrafi İşaret konusunun resmi ve sosyal manada kendine yer edindiğinden bahsedebilmek mümkündür.

10.1.1. Türk Patent ve Marka Kurumu

Türkiye'de Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgili yegane resmi kurum olan Türk Patent ve Marka Kurumu ilk olarak Türk Patent Enstitüsü (TPE) adıyla 544 Sayılı KHK ile 24 Haziran 1994'te Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'na bağlı bir organ olarak kurulmuştur. Uzun bir süre ilgili yasayla varlığını sürdüren kurum son olarak 22 Aralık 2016 tarihinde kabul edilip 10 Ocak 2017'de de yayınlanan Sınai Mülkiyet Kanunu ile bugünkü şeklini almıştır. Yeni düzenlemeyle birlikte TPE'nin adı Türk Patent ve Marka Kurumu olarak değişmiş ve kısaltması TÜRKPATENT olan Türk Patent ve Marka Kurumu olmuştur. Yine ilgili yasayla 555 Sayılı KHK'ye göre düzenlenen Coğrafi İşaret ile ilgili mevzuatlar da Sınai Mülkiyet Kanunu çatısı altında bir bütünün parçası olarak ele alınmıştır. Günümüzde kurum bünyesinde Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı olarak tüm Coğrafi İşaret uygulamasıyla ilgilenen asli organ olarak hizmet vermektedir.

Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı bünyesinde hali hazırda sınırlı sayıda bir ekiple başvuru dosyaları incelenmekte ve dosyanın durumuna göre Coğrafi İşaret süreci başlatılır ya da hatalar / eksiklikler bildirilerek bunların giderilmesi için bilgilendirilme yapılır. Dairedekilerin önemli bir kısmı konuyla ilgili Uzmanlık Tezleri hazırlamış bu alandaki yetkin kimselerdir. Ayrıca Coğrafi İşaretlerle ilgili olarak sadece ürün dosyası inceleyen bir kuruluş olarak da değil aynı zamanda bu

alanda çeşitli toplantılarla ve paydaşlarla yapılan müzakereler ışığında hem farkındalık yaratma hem de geri besleme adına faaliyetler de düzenlenmektedir.

Bununla beraber henüz köklü bir departman olduğundan bahsedemeyeceğimiz ilgili birimle alakalı olarak elbette eksiklikler de söz konusudur. Zamanla düzeltileceğini umduğumuz başlıca eksiklikler ise şu şekilde sıralanabilir;

- Ne yazık ki Türk Patent ve Marka Kurumu gibi Türkiye'deki yeniliklerin, buluşların ilk etapta ele alındığı yer olan bir kurum için internet sayfasının, özellikle de Coğrafi İşaretler ara yüzünün son derece kullanışsız, hatalı ve de ihtiyaca cevap vermekten uzak bir şekilde tasarlanmış olması dikkat çekmektedir. Oysaki ilgili kurumun internet sayfasının diğer kamu kurumlarına referans olabilecek mahiyette olması beklenmektedir. Coğrafi İşaret sayfasında ise ürünlerin hepsinin herhangi bir sınıflama yapılmadan rastgele sıralanmış olması (Alfabetik olması Coğrafi İşaret uygulamasında bir anlam ifade etmemektedir) bile eleştirilmesi gereken bir husustur. Bu noktada paydaşlarımızdan Japonya'nın Coğrafi İşaretler ara yüzü referans alınabilecek başarılı bir uygulama olarak gözlenmiştir. Benzer şekilde Hindistan'ın internet sayfası da araştırmacılara ve diğer kullanıcılara kolaylık sağlayan pratik bir sayfa olarak referans alınabilir.
- Coğrafi İşaretler ara yüzündeki tabloda bazı ürünlerin işaret türü ve tescil tarihleri dosyadaki bilgilerle örtüşmemektedir ki bu da sehven yapılmış bir hata olarak değerlendirilmektedir. Örneğin; *Malkara Eski Kaşar Peyniri*; Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubuna dahil edilmiştir (!). Bir diğer örnek ise *Çubuk Agat Taşı*; Maden olarak değerlendirilmiş, buna karşılık diğer çoğu maden "Diğer Ürünler" grubunda değerlendirilmiştir. Nitekim kurumda Coğrafi İşaretlerin sınıflamasında genel olarak bir problem söz konusu olduğundan bu konu ilerleyen bölümde ayrıca değerlendirilmiştir.
- Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı adı altında kurumun internet sayfasında ayrı bir bölüm, bu bölümde de her bir ürün için ayrı ayrı ara yüzler hazırlanmalıdır. Örneğin; paydaşımız olan Japonya'da ürün gruplarına göre bir kategorizasyon yapılmış ve toplam 42 sınıf belirlenmiştir. DOOR veri tabanının sınıflaması ise önceki bölümde detaylı bir şekilde izah edildiği gibi

zaten AB ölçeğinde kapsamlı bir sınıflamadır[174]. Türkiye'de ise bu anlamda başarılı bir kategorizasyon yapılabilmiş değildir. Araştırmacılar çoğu zaman kendilerince bir sınıflama yapmaktadırlar ki, bu da çoğu zaman Coğrafi İşaretlerin dağılımının izahında farklı yorumlamalara sebep olmaktadır. Bu açıdan Daire Başkanlığı'nda ivedi bir sınıflama yapılması gerekmektedir.

- Yine internet sayfasındaki eksik gördüğümüz bir noktada da ürün bilgileriyle ilgilidir. Paydaşlarımızdan ve Coğrafi İşaret konusundaki en faal ülkelerden Hindistan'daki uygulama yanı sıra Kosova ve Japonya'da da benzer olan uygulama bilgi açıklığı hususudur. Örneğin; Hindistan'ın dünyaca ünlü *Basmati Pirinci* veya geleneksel dokumalarından herhangi birisinin Coğrafi İşaret durumuyla ilgili tüm bilgi ve belgeler internet sayfasında yer almaktadır. Yani ürün ile ilgili gerek başvurusu esnasında sunulan gerekse başvuru sonrasında o ürünle ilgili yapılan çalışmalar ilgili internet sayfasında dosyaların taranıp yüklenmesiyle yer almaktadır. Bu sayede araştırmacılar ürün dosyalarını inceleyebilmekte ve dosyalar çok daha geniş bir katılımcı kitlesinin denetiminden geçmektedir. Böylece varsa ihtilaflı durumlar kamuoyunun bilgisine sunulmakta ve de itirazlar buna göre yapılmaktadır. Oysaki Türk Patent ve Marka Kurumu'nun sayfasında çoğu zaman yetersiz sadece birkaç sayfalık bilgiden ibaret dosyalar yer almaktadır. Elbette birtakım analizler bazı ürünler için (Ballar, yağlar, peynirler gibi) gizli veya özel izne bağlı olmak kaydıyla kullanılacak şekilde muhafaza edilebilir ama diğer türlü dosyaların muhakkak kamuya açık olması gerekmektedir.
- Kurum tarafından mutlaka Coğrafi İşaretler Araştırmaları Dergisi'nin çıkartılması, yerli ve yabancı araştırmacıların bu yayın aracılığıyla bilgilerini paylaştıkları bir platform oluşturulması gerekmektedir.

Her ne kadar günümüzde idari manada Coğrafi İşaret uygulamasında belli bir noktaya gelinmiş de olsa esasında Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı'nın ayrı bir

[174] Coğrafi İşaret kapsamına giren ürünlerin çeşitliliği ve muhtemelen zanaat ürünlerinin de kabulüyle bu çeşitliliğin daha da artacağı düşünülecek olursa şüphesiz DOOR veri tabanının da bugünkü şekliyle yeterli olabileceğini söylemek güç olacaktır. Bugün için bile bir zirai ürün olan ve dünyada ipek, kaşmir, tiftik, deve tüyü gibi çeşitli bir grubu oluşturan söz konusu ürünler için bir sınıflama söz konusu olmayıp sadece yünler için bir kategori bulunmaktadır.

kurum olarak ve İçişleri Bakanlığına Bağlı bir Enstitü / Merkez pozisyonuna taşınması gerekmektedir. Her ne kadar çoğu Avrupa ülkesinde bu gibi kurumlar Tarım Bakanlıklarına bağlı da olsalar Türkiye'de söz konusu uygulamadaki ürünlerin çeşitliliği ve niteliği düşünüldüğünde İçişleri Bakanlığı veya Sanayi ve Ticaret Bakanlığı bu noktada üst merci olarak daha uygun olacaktır.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA): Resmi olarak 2012'de kurulan ve bu alandaki ilk sivil girişim olan YÜciTA, akademik ve sosyal etkinlikleriyle dikkat çekmektedir. Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve Prof. Dr. Selim Çağatay tarafından kurulan YÜciTA, 2018 itibariyle 374 gönüllü sayısına ulaşmış olup tanınırlığı ile sayı bundan çok daha fazladır.

Türkiye'de Coğrafi İşaretlerle ilgili dikkat çeken etkinlikleri sıralamak gerekirse;

- YÖREX: 2018'de 9.'su düzenlenmiştir. Esasında sadece Coğrafi İşaretler odaklı olmasa da bu gruptaki ürünler de büyük ölçüde öne çıkmaktadır.
- Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi: 28 – 29 Nisan 2017 tarihinde Ankara'da düzenlenen etkinlikte hem akademik hem de sektörden temsilcilerin bir araya gelmiş olduğu bir etkinlik olarak Coğrafi İşaret özelindeki en geniş kapsamlı toplantılardan birisi olmuştur.
- YÖREF: İstanbul'da 10 – 19 Mart 2017'de düzenlenen yöresel ürünler konseptiyle düzenlenmiş organizasyon.
- EMITT: Turizm odaklı bir etkinlik olmasına karşılık Coğrafi İşaretler son birkaç yıldır bu etkinlik kapsamında da kendine geniş yer bulmuştur.
- Türkiye Kültür Ürünleri Oskar Ödülleri: Yöresel ürünlerin yarıştığı bir müsabaka olarak düşünülmüş ve doğrudan doğruya Coğrafi İşaretleri kapsamasa da etkinlikteki çoğu ürünün Coğrafi İşaret olmasıyla da dikkat çekmiştir. Çok ses getiren bir etkinlik olmakla beraber isimlendirme tarafımızca uygun bulunmamıştır.
- Tanıtım Günleri: Özellikle büyük şehirlerde Türkiye'nin hemen her ili yılın belirli günlerinde kendi geleneksel ürünlerini tanıttıkları, geleneksel hale gelen

özel günlerdir. Tanıtım günlerinde de özellikle Coğrafi İşaretler dikkat çekmeye başlamıştır.

Sayılan etkinlikler dışında yıl içerisinde düzenlenen pek çok etkinlikte de Coğrafi İşaretler gündeme taşınmaktadır. Sosyal medya ise bu anlamda hem olumlu hem de olumsuz pek çok gelişmenin yaşandığı belki de en geniş mecradır. Bazı ürünlere yönelik farkındalık yaratma adına oluşturulan bilgilendirme sayfaları çoğu zaman bilgi alışverişi ve tanınırlık sağlama adına yarar sağlasa da bir o kadar da tartışma yaşanan alanlar olmaktadır. Siber zorbalıkla ilgili konu, daha önce detaylandırılmıştır.

Yukarıdaki etkinlikler haricinde esasında konunun tarih bölümünü izah ederken de dikkat çekmiş olduğumuz "Yerli Malı Haftası" da bu kapsamda üzerinde durulması gereken bir etkinliktir. Her ne kadar günümüzde önemini büyük ölçüde yitirmiş ve de sadece okullarda öğrencilere yönelik düzenlenen bir etkinlikten ibaret olarak algılansa da esasında uygulama günümüz Coğrafi İşaretlerini bünyesine alan bir nevi Coğrafi İşaret uygulamasının atalarından kabul edilebilir. Elbette bu etkinliğin de çağın koşullarına göre revizyonu gerekmektedir. Bu revizyonda da başrolü Coğrafi İşaretler oynamalıdır. Hatta "Yerli Malı Haftası"nın adı "Coğrafi İşaret Farkındalık Günleri" olarak da değiştirilebilir. Etkinlik haftası boyunca toplumun her kesimine yönelik çeşitli aktiviteler, festivaller ve kamusal bilinçlilik düzeyini artırmaya yönelik tanıtım çalışmaları düzenlenerek yerli mallara yönelik yeni bir soluk kazandırılabilir.



Kaynak: http://www.birustabinusta.com.tr/tr/anasayfa (Son erişim: 22.01.2018).

Fotoğraf 773. Bir Usta Bin Usta Projesi'nin Eğitim Programlarından Görüntüler

Doğrudan doğruya Coğrafi İşaretlere yönelik olmasa da pek çoğu Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerden oluştuğundan bazı yurt çapında ses getiren etkinliklere de değinmek gerekmektedir. Bunların başında ise "Bir Usta Bin Usta" adlı proje gelmektedir. Proje, Anadolu Sigorta'nın 2010'daki 85. kuruluş yıldönümü hasebiyle bir sosyal sorumluluk projesi olarak ortaya konmuş ve her kesimden yoğun bir destek görmüştür. Hatta proje ilerleyen yıllarda başlı başına bir memleket hizmeti halini almıştır. Proje kapsamında; *Lületaşı İşlemeciliği, Gaziantep Kutnu Dokumacılığı, Nevşehir Çömlekleri Yapımı, Damal Bebeği Yapımı, Bartın İşi Tel Kırma, İzmir Nazar Boncuğu Yapımı* gibi günümüzde hepsi birer Coğrafi İşaret olan bu gibi ürünler yanı sıra daha pek çok ürünle ilgili kurs programları düzenlenmiştir.

Zanaatlara yönelik olarak farkındalık yaratma adına son yıllarda popülaritesi hızla artan etkinliklere "Altın Eller Festivali" de örnek verilebilir. Türkiye'nin pek çok yerinden zanaatkarların bir araya getirildiği bu festival kapsamında hem farkındalık yaratma hem de sektöre yönelik bir hareketlilik kazandırma adına önemli gelişmeler olmuştur. Yine her sene Sultanahmet Meydanı'nda düzenlenen "Asırlık Tatlar ve Sanatlar" etkinlikleri kapsamında zanaatlar yanı sıra bazı yerel tatlar da İstanbullulara tanıtılmaktadır. Son birkaç yıldır sıklığı ve yaygınlığı artan bir diğer etkinlikler dizisi ise "Tanıtım Günleri" olmuştur. Özellikle büyük şehirler başta olmak üzere yöreler birbirilerinde yılın belli günleri yerel yemeklerini, zanaatlarını, sanatlarını ve tarihlerini sundukları birkaç günlük etkinlikler dizisi uygulamaktadır. Özellikle "Tanıtım Günleri" sayesinde büyükşehirlerdeki halk tarafından pek çok konuda farkındalık oluşmuştur. Örneğin; kendi yörelerinde yapılmakta olan bir yemeğin veya tatlının esasında başka yörelerde de başka adlarla yapıldığını öğrenmekte, benzer şekilde yöresel zanaatların benzer veya farklı yönlerini diğer illerde olduğunu da öğrenmektedirler. Bu farkındalığın Coğrafi İşaretlerde ise önemi çok daha büyüktür.

Anadolu El Sanatlarını Yaşatma ve Geliştirme Derneği (ANELSANDER)'de doğrudan doğruya Coğrafi İşaretlere yönelik olmamakla beraber günümüzde Coğrafi İşaret kapsamındaki pek çok ürünle ilgili sosyal faaliyeti organize etme ve bu ürünlere yönelik bir kamuoyu bilinci oluşturma adına faaliyetlerini sürdürmektedirler.

Konuyla ilgili son olarak "Somut Olmayan Kültürel Miras"a da bakacak olursak bu kapsama giren bazı uygulamalar ve ürünler ile Coğrafi İşaretler örtüşebilmektedir. Bunda da her iki kapsamdaki ürünlerin de ülkelerin köklü geçmişlerinin, geleneklerinin bir parçası olmuş olması da etkilidir. Öte taraftan Somut Olmayan Kültürel Miras ile Coğrafi İşaret uygulamasının tam anlamıyla birbirlerini kapsadıkları da söylenemez.

UNESCO'nun 17 Ekim 2003'teki 32. Genel Konferansı'nda Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kabul edilmiştir. Sözleşmeyle; "*Bir toplumun kendi kültürel kimliğinin bir parçası olarak gördüğü, kuşaktan kuşağa aktarmak suretiyle günümüze kadar getirdiği somut olmayan kültürel mirasın korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayacak yol, yöntem ve imkanlar*" kapsam dahilindedir. Yani tanımlamadan da anlaşıldığı üzere daha ziyade ortaya konan davranışlar, beceriler, gelenekler, usuller kapsam dahilindedir. Coğrafi İşaret uygulamasında ise maddi unsur, mamul madde, somut elemanlar koruma kapsamındadır. Her iki uygulamanın ortak paydası ise Coğrafi İşaret uygulamasının tali, Somut Olmayan Kültürel Miras uygulamasının asli elemanı olan geleneklerin (Geleneksel yapım teknikleri ustalık) korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır.

Türkiye'nin 27 Mart 2006 tarihinde taraf olduğu Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında ulusal envanter unsur listesinde günümüzde pek çoğu Coğrafi İşaret kapsamında da yer alan uygulamalar şu şekildedir; *Nazar Boncuğu Geleneği, Mesir Macunu Festivali, Çini Sanatı, Telkari Sanatı, Lokum Kültürü, Sedef Kakma Sanatı, Bastonculuk Geleneği, Bıçakçılık Geleneği* sayılabilir. Türk kültür hayatında çok köklü bir yeri bulunan bu ve benzeri uygulamalar, uygulanış / ortaya konuş biçimiyle Somut Olmayan Kültürel Mirasa, ortaya konan objelerin (Varsa eğer) büyük bir kısmı da Coğrafi İşaret kapsamına konu olmaktadır[175].

[175] Örneğin; listede yer alan zeybeklik, nevruz, Köroğlu hikayelerini anlatma geleneği, mevlit gibi uygulamalar Coğrafi İşaret odağında herhangi bir eleman barındırmamaktadırlar.

SONUÇ

Coğrafi İşaret uygulaması teoride ve bazı aksaklıklar olmakla birlikte pratikte de (Genelde AB ülkelerinde ve az sayıda diğer gelişmiş ülkede) yerinde ve de olması gereken bir uygulamadır. Özellikle de 20. yüzyılla birlikte küreselleşme ve kapitalizm odağında Coğrafi İşaret konusu çok daha fazla değer kazanmış ve kazanmaya da devam edecektir. Tedariki ancak belli coğrafi koşullara bağlı olduğundan erişimi her zaman mümkün olmayan istisnai / prestij ve buna bağlı oldukça değerli ürünler, Coğrafi İşaret uygulaması sayesinde geniş kapsamlı koruma altına alınmaktadır. Başlangıçta Fransa, Birleşik Krallık, İspanya ve İtalya gibi birkaç ülkeyle sınırlı olan uygulama günümüzde pek çok ülke tarafından benimsenmiştir. Uygulamanın küresel çapta ses getirmeye başlaması ise 2000'lerden sonra olmuştur. Türkiye'de de gündeme alınan Coğrafi İşaret uygulaması ise özellikle son birkaç yılda çok büyük bir popülerlik kazanmıştır.

Araştırmamız kapsamında Türkiye'de henüz çok yeni denebilecek bir uygulama olan ve tam anlamıyla işlerlik kazandırılamamış Coğrafi İşaret uygulamasının Türkiye'deki mevcut durumu olabildiği kadar geniş bir kapsamla ele alınmaya çalışılmıştır. Uygulamanın yeniliği, özellikle Avrupa ülkelerindeki gibi bir bilgi birikimine erişilememiş olması ve bu alandaki aksaklıklar nedeniyle Coğrafi İşaret konusuyla ilgili halihazırda spesifik bir konu çalışmaktan öte konuyu genel bir şekilde değerlendirme zorunluluğu hissedilmiştir. Nitekim uygulamanın çok çeşitli ürünleri kapsaması ve de pek çok disiplinin araştırma konusu olması da konuyu genel bir yaklaşımla ele almamıza neden olmuştur. Elbette Coğrafi İşaret uygulamasının temelini "Coğrafya Disiplini" teşkil ettiğinden her ne kadar geniş bir çerçevede ele alınmış olunsa da konunun Coğrafya odağı ağır basmıştır.

Coğrafi İşaret uygulamasının ortaya çıkışı ve tarihsel süreçteki gelişimi, belli bir yöreye has ve bundan kaynaklı eşi benzeri olmayan ürünlerin her açıdan korunması, ticari hayattaki değerinin artırılması ve tüketici haklarının gözetilmesi şeklinde özetlenebilir. Bu kapsamda da çalışmamızda 2 farklı sonuç söz konusudur.

Bunlardan ilki ve de en önemlisi ürün grupları sonunda belirtilen ve aralarında benzerlikler olsa da her bir ürün grubunun kendi özelinde detaylandırılan sonuçlardır. Buna göre Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerle ilgili yapılması gerekenler ve mevcut durum ortaya konmuştur. Diğer sonuç ise Türkiye'deki durumu izah ettiğimiz bölümde de belirtildiği üzere Coğrafi İşaret uygulamasının kendisiyle ilgili yapılması gerekenler ve mevcut durumdur. Özetleyecek olursak araştırmamızda 2 açıdan sonuçlar ortaya konmuştur.

Türkiye'de ilk olarak Coğrafi İşaret uygulamasını değerlendirdiğimizde teorik olarak uluslararası sözleşmeler dahilinde kabul edilen prensipler aynen uygulanmaktadır. Uygulamaya yönelik olarak son hukuki düzenlemeler ve yerel yönetimlerin konuya yaklaşımı görünürde takdir edilmeye değerdir. Öte yandan ürün gruplarının sonunda, ürünler özelindeki sonuç değerlendirmelerinde de bahsedildiği üzere uygulamada ne yazık ki çok ciddi zafiyetler, hatta başarısızlıklar söz konusudur. Coğrafi İşaret olması mümkün olmayan (Artık ticari manada üretilmeyen, kaybolmaya yüz tutmuş veya sadece 1 kişi tarafından üretilenler gibi) ürünlerin kapsam dahiline alınmaya çalışılması, gerçek manada Coğrafi İşaret olan ürünlerin layıkıyla denetlenememesi ve bu alanda kamuoyu farkındalığı oluşturulamaması gibi konunun idari boyutunda ciddi aksaklıklar / eksiklikler bulunmaktadır. Ayrıca uygulamaya katılım da çok düşük düzeydedir. Coğrafi İşaret kapsamına alınmış olan "X Ürün" için yöredeki üreticiler uygulamaya dahil olmak istemediklerini, logo kullanmayacaklarını, konunun hukuki avantajlarından yararlanmayacaklarını belirtmişlerdir. Bunun başlıca sebebi ise denetlenmek istememelerinden ileri gelmektedir. Bunun sonucunda da pek çok ürün için yerel yönetimler, Ticaret ve Sanayi Odaları ve diğer başvuru sahipleri organizasyonlar tarafından Coğrafi İşaret tescili yapılan ürün en iyi şartlarda birkaç üretici tarafından "Temsili manada (!)" uygulamaya dahil olunan bir prosedür olmanın ötesine ne yazık ki geçememiştir. Konuyla ilgili olarak yavaş yavaş eleştirel seslerin yükselmeye başladığı Türkiye'de; "Coğrafi İşaret Duvar Süsü Oldu", Edirne özelinde ele alınan "Tava Ciğeri Dosyası" gibi haberler esasında konuyla ilgili genel durumu

özetler niteliktedir[176]. Araştırmamız kapsamında ele alınan 394 Coğrafi İşaretten sadece birkaç tanesinin Coğrafi İşaret uygulaması usulüne uygun bir şekilde değerlendirildiği tespit edilmiştir. Öte yandan uygulama hala sağlıklı işlemez, konuyla ilgili gerek üreticiler gerekse tüketiciler özelinde farkındalık oluşturulamazken hızlı bir şekilde tüm yerel ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınması yarışına girişilmiştir. Bütün yerel ürünlerin Coğrafi İşaret kapsamına alınarak yöreler arası hızlı bir rekabete girişilen süreç, esasında tezatlıklar yumağı oluşturmuştur. Bir yandan yerel üreticiler "X Ürün" için ivedilikle tescil edilmesini istemekte, Coğrafi İşaret olan ürünün uygulaması noktasında ise aynı kişiler bu defa denetlenme korkusundan uygulamadan kaçınmaktadır. Burada karşılaşılan bir diğer aksaklık ise "Yerel Ürün" ile "Coğrafi İşaret" kavramının tamamiyle birbirine girmiş olmasıdır. Oysaki her Coğrafi İşaret yerel / yöresel bir ürün olmakla beraber her yöresel ürün bir Coğrafi İşaret adayı değildir. Buna karşılık gerek başvuru aşamasında gerekse Coğrafi İşaret tescili yapılmış ürünlerde 37 tanesi günümüzde ticari manada üretilmeyen Coğrafi İşaretlerdir ki bu durum bile uygulamanın tam anlamıyla anlaşılamadığını göstermektedir.

Coğrafi İşaret uygulaması sonucunun ardından Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünlerin sonucunu özetleyecek olursak (Her ürün grubunun sonunda kendi özelinde değerlendirilmesi yapıldığından burada genel durum özetlenmiştir) ne yazık ki mevzuata işlerlik kazandırılamamasından ötürü bu alanda sorunlar çok daha kördüğüm olmuş şekilde karşımıza çıkmaktadır. Yine buradaki başlıca problemde denetimlerin sağlıklı yapılamamasından öte bazı ürünler için yapılmamasıdır. Ürünler özelinde bahsedildiği gibi kimi ürünler çok geniş bir sahayı kapsadığından (*Ege Pamuğu* gibi) Türkiye ölçeğinde denetiminin sağlıklı yapılamamasını bir dereceye kadar kabul edebilsek de son derece sınırlı bir alanda ve bir o kadar küçük ölçekli üretimi olan Coğrafi İşaretler için (*Safranbolu Safranı, Eskişehir Lületaşı, Yamula Patlıcanı* gibi) bu durum kesinlikle kabul edilemez. Ürünler özelindeki bir diğer ve çok ciddi manada sakıncalı durum ticari manada varlığı / potansiyeli ciddi ölçüde gerilemiş ürünlerin

[176] İlgili haberler için bkz. http://www.haberekspres.com.tr/izmir/cografi-isaret-duvar-susu-oldu-h106650.html ve http://www.hudutgazetesi.com/haber/43474/tava-cieri-dosyas.html (Son erişim: 24.11.2018).

Coğrafi İşaret kapsamına alınarak yeniden değerlenmesi gerektiğini beklemektir. Her ne kadar Türkiye'de bunu doğrulayacak vakalar söz konusu olmuşsa da (*Akkuş Şeker Fasulyesi* gibi) bunun pek çok sakıncası da tespit edilmiştir. Coğrafi İşaret olmaya uygun olsa dahi bu gibi kaybolma noktasına gelmiş, büyük ölçekli taleplere karşılık veremeyecek ürünler için ilk etapta altyapı planlaması yapılarak olası gelişmelere yönelik tedbirler alınmalıdır. Aksi taktirde Coğrafi İşaret uygulamasıyla kazandığı popülerlikle artan talebi karşılayamadığında aradaki açık korsan / taklit / tağşişli ürünlerle kapatılacaktır ki bu da ürünün kısa sürede yeniden değer kaybetmesine neden olacaktır.

Köklü bir tarihi geçmişi bulunan ve her açıdan karakteristik özellik taşıyan *Racamadour Peyniri*, 1996'dan beri Menşe Adlı olarak Coğrafi İşaret kapsamındadır. Başlangıçta bu ürün için de Coğrafi İşaret denetimlerinin güçlüğünden ötürü aynı yıl Racamadour Peynir Sendikası kurulmuştur. Kuruluş sayesinde denetimler daha sağlıklı gelişmeye başlamış, en büyük problem olan hijyen konusu halledilir olmuştur. Üretim aşamalarının her birinin detaylı bir şekilde denetlendiği bu süreçte, 20 oturumda denetim sonuçları değerlendirilmektedir. Türkiye'de ise hemen hemen hiçbir ürün için böylesi bir işlerlikten bahsetmek mümkün değildir. Türkiye'de de *Burdur Ceviz Ezmesi* özelinde yapılan denetimler, kısmen *Çorum Leblebisi*, kısmen *Sivas Köftesi*, genel olarak Zile'deki Coğrafi İşaret olan ve olabilecek ürünlerle ilgili Zile Ticaret ve Sanayi Odası'nın faaliyetleri gibi az sayıdaki başarılı örnekler de söz konusudur. Şüphesiz bu sayılanlardan başka başarılı uygulama ve girişimler de söz konusuysa da tespit etmiş olduğumuz aksaklıkların yüzdelik oranı diğer başarılı uygulamaları adeta yok sayma noktasına getirmiştir.

Türkiye'de Coğrafi İşaret kapsamında olsun veya olmasın genel olarak yerel / yöresel ürünlere karşı oluşan haklı güvensizlik ve de genel olarak Coğrafi İşaret denetim mekanizmasındaki işlevsizlik, esasında dış kaynaklı olduğundan çok iç kaynaklı usulsüzlüklerden ileri gelmektedir. Ankara Ticaret Odası tarafından hazırlanan ve kamuoyuyla paylaşılan "Çakma Ekonomi Raporu" adıyla da basında yer alan raporun içeriğine göre Türkiye, 3 milyar $ değerindeki taklit / çakma ürünler cirosu ile Çin'in ardından dünya 2.'si olmuştur ki bu durum sadece Coğrafi İşaret

kapsamındaki ürünler için değil diğer tüm karakteristik ürünler için de karalayıcı bir durumdur. Söz konusu ürünlerin iç pazarda olduğu kadar ihraç ürünleri kapsamında da yer alıyor olması ise Türk mallarının dış pazarlardaki itibarı için çok daha zedeleyici bir durumdur. Sahte ürünlerin neden olduğu kayıt dışı ekonomi, ürün ve ülke imajını zedeleyici yönü yanı sıra en önemlisi de (Özellikle sahte ilaç ve gıda maddeleri nedeniyle) insan sağlığına verdiği geri dönüşü olmayan zararlarıdır. Türkiye'de taklit, sahte, tağşişli ürünlerin bu derece büyük bir sektör halini almasında en azından Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler için denetim mekanizmasına sağlıklı bir şekilde işlerlik kazandırıldığında hiç değilse belli bir ürün grubu korunmuş olabilecektir.

Coğrafi İşaret konusunda Türkiye dışındaki gelişmelerde süreci olumsuz etkileyebilmektedir. Dünyada geniş bir kitle tarafından eleştirilen "Küreselleşme" ne yazık ki Coğrafi İşaretleri de olumsuz etkilemektedir. Bu olumsuzluk yeme – içme alışkanlıklarından, giyim – kuşama; ev dekorundan eğlence faaliyetlerine kadar hemen her aşamayı etkilemektedir. Küreselleşmenin sebep olduğu toplumların / ulusların homojenleşmesi ya da daha genel bir ifadeyle insanlığın homojenleşmesi, Coğrafi İşaret konusuyla taban tabana zıt bir husustur. Nitekim Coğrafi İşaretler, tabii ve beşeri coğrafya şartlarına bağlı olarak toplumların farklılıklarının, kültürel çeşitliliğin ve zenginliğin göstergesiyken, küreselleşme olgusu buna tam anlamıyla zıt bir gelişim göstermektedir. Yeme – içme konusunda fast-food tarzı beslenme; giyim – kuşamda geleneksel kıyafetler ve dokumalardan uzaklaşıp "Yeni Moda / Trend" algısıyla belli başlı birkaç kumaş ve kıyafetlerin tercihi; yüksek verimli ve daha dayanıklı yeni çeşit / melez tarım ürünlerinin yerli çeşitleri zirai hayattan silerek gen kaynağı erozyonunun ortaya çıkması gibi hemen her ürün grubu için artırılabilecek vakaların temelinde küreselleşme yatmaktadır. Elbette küreselleşme karşıtı olarak salt geleneksel yaşam şeklinin de korunması mümkün ve de uygun değildir. Burada vurgulanmak istenen, Türkiye'de de Coğrafi İşaret uygulamasının sloganlarından biri olan "Yerelliğin dünya ile buluşturulması" kapsamında, dünya ile buluşturulacak ürünün geniş kitlelerce kabul edilebilir ve de benzeri / muadili ürünlerle yerinin doldurulamayacak şekilde donatılmış olması kastedilmektedir. Örneğin; günümüzde *Calais Dantelleri* hala Avrupa'da özel tasarım kıyafetlerin en önemli malzemesi olarak talep görebilmektedir. Aynı duruma pekala "Maraş İşi Bindallılar" veya "Tel Kırma" ile

işlenmiş kumaşlar için de söz konusu olabilir. Fakat bu noktada en önemlisi söz konusu bu ve benzeri işlerin çok iyi korunması, ondan sonra da dünyanın geri kalanıyla buluşturulması gerekmektedir. Nitekim çoğu zanaat ürününde olduğu gibi herhangi bir ürünün benzerini çok daha ucuza temin etmek günümüz koşullarında çok kolaydır.

Türkiye dışındaki gelişmelerle ilgili bir diğer husus da uluslararası ticarette hijyen kurallarının / kriterlerinin farklılık göstermesi ve buna bağlı bazı yasaklamalar / kısıtlamalar Coğrafi İşaret olan veya olabilecek ürünler için ciddi tartışma konusu olmuştur. Bu durum özellikle çiğ sütle yapılan peynirler ve işlenmiş et ürünlerinde sıkça gündeme gelmekte ve zaman zaman ülkeler arası hararetli tartışmalara neden olmaktadır. Nitekim AB ile Türkiye arasında tulum peyniri ve kokoreç özelinde de bu durum sıkça tartışılmıştır.

Konuyla ilgili bir diğer husus da alanında uzmanlarca sıkça dile getirilen Coğrafi İşaret Araştırma Enstitüsü'nün kurulmasının zorunluluk arz etmiş olduğudur. Değeri ve önemi sıkça vurgulanan uygulamaya konu olan ürünlerle ilgili genel bağlayıcılığı olan bir üst merciinin olması çok önemlidir. Ürünlerin dengeli bir şekilde ve adaletli olarak pazarlara sunulması, stratejik planlamalarının yapılması, ürün kalitesinde sürekliliğin sağlanması, hukuki ihlallerde danışma vazifesi görecek ve fiyat denetimlerin de sağlanacağı bir birim olarak böyle bir enstitü, kısa sürede ve hızla hareket edilmesini sağlayacaktır. Ne yazık ki söz konusu ürünlerin tanınmış, kalitesini ispatlamış ve de üreticisine yüksek gelir sağlayan / sağlayabilecek nitelikte olmaları türlü açılardan saldırılara maruz kalmasına neden olmaktadır ki bunun için henüz Türkiye genelinde işlerlik kazandırıl(a)mamış uygulamaya kurumsal açıdan yaklaşıldığında ürünlerde kısa sürede bir gelişme yaşanacağı açıktır. Enstitüyle birlikte ivedilikle kurumsal bir kimlikle "Ombudsmanlık" sürece dahil edilmelidir.

Coğrafi İşaret uygulaması pek çok açıdan oldukça avantajlı ve de yararlı bir sistem olmasına karşın bu uygulamayı teoriden çıkartıp pratiğe dökmeden, sadece ürünleri ivedi bir biçimde kapsam dahiline almaktan ibaret görmek ne üreticiye, ne tüketiciye ne de ülkeye bir şey kazandırmayacaktır. Türkiye, gerek fiziki coğrafya koşulları gerekse beşeri coğrafya şartlarına bağlı olarak dünyanın çok az yerinde

rastlanabilecek bir tabii – beşeri zenginliği haizdir. Bunun bir sonucu olarak da Coğrafi İşaret kapsamındaki ürün potansiyeli çok yüksek olsa da gerek uygulamaya işlerlik kazandırılıp halk tarafından benimsetilememesi gerekse pek çok ürünün (Özellikle zanaat ürünleri) neredeyse kaybolma noktasına gelmesi gibi faktörler Coğrafi İşaret sistemini zayıflatmakta hatta geriletmektedir. Bunun için de son söz olarak;

> "*Coğrafi İşaretler bir ülkenin namusu, prestiji, yegane alamet-i farikalarıdır. Bu açıdan da Coğrafi İşaretler, bir annenin evladını koruduğu gibi korumalı, hak etmiş oldukları konuma üretici ve tüketici elbirliği ile taşınmalıdır. Öte yandan Coğrafi İşaret uygulamasının salt geleneksele duyulan özlemle ya da konuya duygusal açıdan yaklaşmayla ele almanın sakıncaları göz önüne alınarak hukuki yaptırımları tavizsiz uygulamayla ürünlere ve buna bağlı milli servetlere asıl değerinin kazandırılacağı unutulmamalıdır*."

KAYNAKÇA

Abdulkadiroğlu, A.: 1992	"Kastamonu Mutfağı (Dünü – Bugünü)", **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 168, V. Cilt: Maddi Kültür, s. 1 – 21, Ankara.
Acar, O.: 2012	"Baklava Kalite Karakteristiklerinin ve Bazı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Baklava Üretimine Uygunluğunun Araştırılması", Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 59, Ankara.
Addor, F., A. Grazioli, 2002	"Geographical Indications Beyond Wines and Spirits – A Roadmap for a Better Protection for Geographical Indications in the WTO TRIPS Agreement", **The Journal of World Intellectual Property**, Vol. 5, No. 6, pp. 865 – 897, Switzerland.
Adler, S.: 2003	**Carving Spoons, Welsh Love Spoons, Celtic Knots and Contemporary Favorites**, 2nd Edition (Introduction by Harley Refsal & E.J. Tangerman), pp. 82, Fox Chapel Publishing Co. Inc., Printed in China.
Ağbaş, B., D. Karakuş, R. Adıgüzel, S. Keser, E. Demir, 2013	"Tunceli Sarımsağının (*Allium tuncelianum*) Toplam Antioksidan Özelliklerinin ve Kuru Madde İçeriğinin Normal Sarımsak (*Allium sativum*) ile Karşılaştırılması", **Bilim ve Gençlik Dergisi**, Cilt: 1, Sayı: 2, s. 50 – 62, Tunceli.
Akalın, L., 2018	**Tandırlıktan Gelen Lezzet Geleneksel Urfa Yemekleri**, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı, 4. Basım, s. 395, Şanlıurfa.
Akan, L. S., M. S. Sürücüoğlu, 2012	"Production and characteristics of a traditional food: Turkish delight (Lokoom)", **Journal of Food, Agriculture & Environment**, Vol. 10, Issue: 1, pp. 71 – 73.
Akarpınar, R. B., 2004	"Tarım Toplumundan Sanayi Toplumuna Geçişte Panayır – Sergi – Fuar – Festivalin Durumu ve Türkiye Örneği", **Milli Folklor Dergisi**, Yıl: 16, Sayı: 64, s. 25 – 36, Ankara.
Akbulut, M., G. Özen, 2008	"Kayısı Lokumu Üretimi ve Beslenmedeki Önemi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Sayı: 1, s. 7 – 11.
Akçura, G., 2009	"Türkiye Sergicilik ve Fuarcılık Tarihi", Tarih Vakfı Yayınları, s. 240, İstanbul.

Akman, A., 1995	"Kalecik Karası Üzümü", **Gıda Dergisi**, Cilt: 20, Sayı: 3, s. 128 – 130.
Akman, O., 2017	"Tava Ciğeri Dosyası", 06.11.2017 Tarihli Edirne Hudut Gazetesi, http://www.hudutgazetesi.com/haber/43474/tava-cieri-dosyas.html (Son erişim: 03.03.2018).
Akova, İ., 2013	"Sürdürülebilir Turizm", Prof. Dr. Süha Göneyin'e Armağan Kitabı, (Ed. Mehmet Bayartan), İstanbul Üniversitesi Yayınları, s. 107 – 136, İstanbul.
Akpınar, C., 2003	"Değişim Süreci İçinde Sivas Halıcılık Sanatı", **Cumhuriyetin 80. Yılında Sivas Sempozyumu**, 15 – 17 Mayıs 2003, s. 625 – 630, Sivas.
Akpınarlı, H. F., 2001	"Türkiye'de Sepet Örücülüğünün Önemi ve Günümüzdeki Değerlendirilmesi", **Birinci Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri**, 21 – 23 Mayıs 2000, s. 245 – 248, Kastamonu.
Akpınarlı, H. F., H. S. Ortaç, 2002	"GAP Bölgesi Kültüründe Çit Örücülüğü", **GAP Çerçevesinde Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri**, 12 – 13 Ekim 2001, s. 1 – 5, Gaziantep.
Akpınarlı, H. F., M. Büyükyazıcı, 2008	"Şanlıurfa Kadın Takılarında Motif ve Kompozisyon Özellikleri", 38. ICANAS, **Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, 10 – 15 Eylül 2007, Maddi Kültür, Cilt: 1, s. 61 – 74, Ankara.
Aksel, E., 1992	"Amasya Mutfağından Örnekler", **Türk Halk Kültüründen Derlemeler**, s. 1 – 7, Ankara.
Aksoy, Y., N. Yurdkoru Özgünel, 2001	**70 Yıllık Sevda İzmir Fuarı**, İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İzmir.
Akşit, Ş., 2015	"Develi Gacer Buğdayının (*T. dicoccum*, 2n=28) Tohumluk Miktarı ve Gübrelemeye Tepkisi", Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 54, Kayseri.
Aktan, N., H. Kalkan Yıldırım, U. Yücel, 2003	**Turşu Teknolojisi**, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No: 23, 3. Baskı, İzmir.
Aktan, N., 2005	"Şarap Üretiminde Tasarım ve Kalite Yaratma", **Tarıma Dayalı Sanayilerde Tasarım, Tarıma Dayalı Sanayilerde Birinci Ürün ve Hizmet Tasarımı Sempozyumu ve Sergisi:**

	Zeytinyağı, Şarap ve Tasarım, 27 – 29 Nisan 2005, s. 24 – 28, İzmir.
Aktaş, N., M. A. Cebirbay, 2010	"A traditional helva in Turkey: Koz Helva", **Journal of Food, Agriculture & Environment**, Vol. 8, Issue: 2, pp. 213 – 215, Finland.
Akyüz, A., M. Ö. Kara, 2016	"Gümüşhane Örnekleminde Pestil ve Köme Markalarının Algısal Konumlarının Çok Boyutlu Ölçekleme Analizi ile Belirlenmesi", **Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi**, Cilt: 7, Sayı: 16, s. 133 – 157, Gümüşhane.
Albayrak, M., E. Gunes, 2010	"Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey", **African Journal of Business Management**, Vol. 4(4), pp. 555 – 561.
Albrecht, C., 1993	"Pride in Production: The Jubilee Exhibition of 1891 and Economic Competition between Czechs and Germans in Bohemia", **Austrian History Yearbook**, Vol. 24, s. 101 – 118.
Alkaya, Y., N., Çekal, 2007	"Çal – Bekili – Güney İlçeleri Ev Şarapçılığında Şirince Modelinin Uygulanabilirliği", **21. Yüzyıla Girerken Geçmişten Günümüze Çal Yöresi (Baklan, Çal, Bekili)**, 01 – 03 Eylül 2006, s. 461 – 466, Denizli.
Alparslan, E., 2011	"Erzurum – Şenkaya Turnalı Opalinin El Sanatları Açısından Değerlendirilmesi", **Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Şanlıurfa Sempozyumu**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 35 – 43, Şanlıurfa.
Altın, C., 1986	"Türkiye'de Çay Üretimi ve Tüketimi", **Dünyada ve Türkiye'de Çay Üretim ve Tüketimi Semineri**, 27 – 28 Haziran 1986, s. 141 – 187, İstanbul.
Altıntaş, A., 2007	"Bekili'de Şarabın Tarihçesi ve Geleceği", **21. Yüzyıla Girerken Geçmişten Günümüze Çal Yöresi (Baklan, Çal, Bekili)**, 01 – 03 Eylül 2006, s. 96 – 98, Denizli.
Anadolu Efes, 2010	"Anadolu Efes Sürdürülebilirlik Raporu", http://www.anadoluefes.com/surdurulebilirlik/raporlar (Son erişim: 03.03.2018).
And, M., 1982	"Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları", Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 529, Sanat Eserleri Dizisi: 2, s. 266, Ankara.

Anderson, K., S. Nelgen, V. Pinilla, 2017	**Global Wine Markets, 1860 to 2016: A Statistical Compendium**, University of Adelaide Press, pp. 549, Spain.
Anmaç, E., 1994	"İngiliz Sermayesinin Batı Anadolu Halıcılığına Etkisi ve Şark Halı Kumpanyası", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 5 – 17, İzmir.
Anonim, 1936	"Birinci El İşleri ve Küçük Sanatlar Sergisi Kılavuzu", İktisat Vekâleti Yayınları, s. 29, Ankara.
Anonim, 1985	**İlimiz Denizli**, Yüzgül Yayınları, s. 176, Isparta.
Anonim, 1989	"Cumhuriyet'den Bu Yana Türkiye Ekonomisinin Gelişimi ve Geleceğe Bakış", İstanbul Ticaret Odası Yayın No: 1989 – 1, s. 101, İstanbul.
Anonim, 1996	**Son Dönem Osmanlı Kumaşları**, Yapı Kredi Kültür Sanat, Ünal Ofset, s. 24, İstanbul.
Anonim, 1998a	**Cumhuriyetimizin 75. Yılında Van**, Erk Yayıncılık, s. 461, Ankara.
Anonim, 1998b	**Türkiye Cumhuriyeti'nin Yetmiş Beş Yılı: Adıyaman**, Yıldızlar Ofset, Ankara.
Anonim, 1998c	**Cumhuriyetin 75. Yılında Siirt**, Nurol Matbaacılık, s. 288, Ankara.
Anonim, 2001	"Geographical Indications: Historical Background, Nature of Rights, Existing Systems for Protection and Obtaining Effective Protection in Other Countries", **World Intellectual Property Organization, Standing Commıttee on The Law of Trademarks, Industrial Designs and Geographical Indications**, Sixth Session, pp. 30, Geneva.
Anonim, 2008	**Türkiye 1867 Evrensel Sergisi**, İstanbul Fuar Merkezi Yayınları – 4, (Çeviriler: Hakan Arca), s. 215, İstanbul.
Anonim, 2011	**Hakkâri**, T.C. Hakkâri Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, s. 143, Ankara.
Anonim, 2012	**Yatağan Bıçakları: Kılıçtan Bıçağa Uzanan Bir Serüven**…, GEKA Yayın No: 002, s. 15, Denizli.

Anonim, 2014	**Yaşayan El Sanatlarımız**, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müd., MEB Yayınları, Bilim ve Kültür Eserleri: 1577, s. 454, Eskişehir.
APEDA, 2018	Basmati Rice Export, http://agriexchange.apeda.gov.in/Home.aspx (Son erişim: 03.03.2018).
Araz, N., 1996	"Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım", **Eskimeyen Tatlar – Türk Mutfak Kültürü**, (Ed. Ersu Pekin ve Ayşe Sümer), s. 18 – 37, İstanbul.
Arfini, F., 1999	"The Value of Typical Products: The case of Prosciutto di Parma and Parmigiano Reggiano Cheese", (Ed. B. Sylvander, D. Barjolle, F. Arfini), **The Socio-economics of Origin Labelled Products in Agri-food Supply Chains: Spatial, Institutional and Co-ordination Aspects**, 67th EAAE Seminar, October 28-30, 1999, pp. 77 – 97, France.
Arı, K., 2012	"Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri", **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 21 – 45, Bilecik.
Arınç, K., 1995	"Ahlat'ta Baston Ustalığı ve Üretimi", **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, Sayı: 2, s. 1 – 14, Erzurum.
Arlı, M., F. N. Ölmez, 1997	"Bitkisel Örücülük Ürünleriyle Çağdaş Aplikasyon Örnekleri", **Türkiye'de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1861, s. 90 – 96, Ankara.
Arlı, M., H. Gümüş, 2008	"Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar", 38. ICANAS, **Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, 10 – 15 Eylül 2007, Maddi Kültür, Cilt: 1, s. 143 – 158, Ankara.
Arseven, C. E., 2008	**Seyyar Sergi ile Seyahat İntibaları**, Kitabevi Yayınları: 334, (Hazırlayan: N. Ahmet Özalp), s. 147, İstanbul.
Aslanapa, O., 1987	**Türk Halı Sanatı'nın Bin Yılı**, Eren Yayıncılık ve Kitapçılık, s. 229, İstanbul.
Aslanapa, O., 1993	**Türk Sanatı**, Remzi Kitabevi, 3. Basım, s. 454, İstanbul.
Atak, Z., 2010	"Turistik Hediyelik Eşya Kapsamında Hazırlanan Folklorik Yapma Bebek Giysilerinin Tespiti ve Giysi Kalıplarının Standartlaştırılması Üzerine Bir Öneri", Gazi Üniversitesi Eğitim

	Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 211, Ankara.
Atalayer, G., 2007	"Dünya Kültür Mirası Buldan'da Dokumacılık", **Uluslararası Denizli ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu**, Bildiriler – 2, s. 455 – 463, Denizli.
Ataman, M., 2018	**Cenette İlk Sofra – Bilge Kadın**, Elma Yayınevi, Popüler Kültür – Bilim Serisi, s. 255, Ankara.
Atıl, Ö., 2015	"Saray Helvasının Kalitesine Bağıl Nemin ve Sıcaklığın Etkisi", İTÜ Fen Bilimleri Enst., Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 41, İstanbul.
Atlıhan, Ş., 2007	"Kilim", **Anadolu Dokuma Mirası 1**, Uluslararası Halı Kongresi Yayını, s. 217 – 241, İstanbul.
Avşar, M. E., 2013	**Manisa Halk Kültürü 2**, Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği Kültür Yayınları, s. 356, Manisa.
Avşar, M. E., L. Avşar, 2014	"Çini Sanatı ve Terminolojisi Üzerine", **Kalemişi Geleneksel Türk Sanatları Dergisi**, Cilt: 2, Sayı: 4, s. 1 – 13.
Ayata, S., 1987	**Kapitalizm ve Küçük Üreticilik –Türkiye'de Halı Dokumacılığı**–, Yurt Yayınları: 15, s. 127, Ankara.
Aydın, R., E. Özçiçek, G. Budak, 2011	"Kastamonu Vilayet Sâlnamelerinde Devrek / Hamidiye (H. 1286 – 1321/M. 1869/1870 – 1902/1903)", **Yerel Tarih Bakış Açısı ile Osmanlı Döneminde Devrek ve Çevresi Tarihi**, (Ed. Güngör Karauğuz), Çizgi Kitabevi Yayınları: 301, s. 468, Konya.
Aygar, B., S. Etikan, 2014	"Kula Halıları ve Günümüzdeki Durumu", **Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi**, Sayı: 14, Isparta.
Aynakulova, G., 2014	"Fergana'da Moğol İstilası Öncesi Zanaat ve Ticaret (IX. – XII. Yüzyıllar)", **Gazi Türkiyat**, Bahar 2014 (14), s. 157 – 168, Ankara.
Aytaç, A., 2003	**Hotamış Türkmen Kilimleri**, T.C. Konya Valiliği Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayın No: 44, s. 37, Konya.
Aytaç, A., 2008	"Hereke Tarzı Akşehir'de İpek Halıcılık", Akşehir Kaymakamlığı Yayınları, s. 98, Akşehir.

Aytaç, A., 2015	"Günümüzde Gelenekli Keçecilik", **21. Yüzyılda Türk Sanatı Lisansüstü Eğitim Çalıştayı**, Akdeniz Üniversitesi Yayın No: Ç1, s. 7 – 18, Antalya.
Babalık, H., 2009	"Türkiye Değerli Taş Potansiyeli ve Pazarlama Sorunları", Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 108, Aydın.
Babcock, B., A. Roxanne C., 2004	**Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products**, *MATRIC Briefing Paper 04-MBP 7,* Iowa State University, pp. 49, Iowa.
Badler, V. R., 2005	"The Archaeological Evidence for Winemaking, Distribution, and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran", **The Origins and Ancient History of Wine**, (Ed. Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, Solomon H. Katz), Taylor & Francis Published, pp. 44 – 56, Amsterdam.
Bağçeli, P., 2008	"Köyde ve Kentte Yaşayan 7 – 8 Yaş Arası Çocukların Cinsiyet Kalıpyargıları ve Cinsiyete Bağlı Oynadıkları Oyun ve Oyuncaklar", Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 157, Bursa.
Baker, S. F., 2017	"A Tool of History, A Weapon for the Present", The Cane Chronicles, http://www.canemasters.com/index.php?main_page=index (Son erişim: 05.01.2018).
BAKKA, 2014	"Devrek Evi ve Baston Showroomu Fizibilite Raporu", **Devrek Bastonculuğu Mevcut Durum Analizi, Envanter Çalışması ve Devrek Evi Fizibilite Raporu Projesi**, Hazırlayan: İKADA İnsan Kaynakları Gelişim Danışmanlığı, s. 27.
Bakırcı, M., 2014	"Coğrafi Açıdan Anadolu'nun Tarihi Ulaşım Ağı ve İpek Yolu", **Avrasya Etüdleri**, İpek Yolu Özel Sayısı, Yıl: 20, Sayı: 45 (2014/1), s. 63 – 86, Ankara.
Balcı, R., İbrahim S., 2012	**Ticaret ve Ziraat Nezareti Memalik-i Osmaniye'de Osmanlı Anonim Şirketleri**, İstanbul Ticaret Odası Ekonomik ve Sosyal Tarih Yayınları Yayın No: 2010-64, s. 405, İstanbul.
Balcı Akova, S., 2003	"Keşan'da Önemli Bir Mekansal Kullanıma Sahip Olan Tarımsal Faaliyetler ve Gelişme Hedefleri", **Keşan Sempozyumu**, 15-16 Mayıs 2003, s. 484 – 497, Edirne.

Balcı Akova, S., G. Şahin, 2017	"Bir Coğrafi İşaret Olan Anamur Muzunun Sürdürülebilir Kalkınmada Etkin Kullanımı", BAP Araştırma Projesi, SBA-2016-21270, s. 253, İstanbul.
Bancroft, H. H., 1893	"The Book of the Fair: An Historical and Descriptive Presentation of the World's Science, Art, and Industry, as Viewed Through the Columbian Exposition at Chicago in 1893", https://journal.probeinternational.org/ (Son erişim: 03.03.2018).
Banerji, M., 2012	"Geographical Indications: Which Way Should Asean Go?", Boston College Intellectual Property & Technology Forum, http://bciptf.org/wp-content/uploads/2012/06/Geographical_Indications.pdf (Son erişim: 03.03.2018).
Baran, M. Y., M. Başak, H. Çolak, M. Gedik, O. D. Kuşatan, İ. Ergüden, N. Yanbakan, I. Geçer, 1998	**Siirt İl Yıllığı**, Nurol Matbaacılık, s. 288, Ankara.
Barışta, H. Ö., 1992	"Karaman Taşkale Dokumacılığı", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 171, s. 1 - 12, Ankara.
Barışta, H. Ö., 1994	"Isparta Halıcılığı Üzerine", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 53 – 66, İzmir.
Barjolle, D., B. Sylvander, 2000	"Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications in Europe: Regulation or Policy?", FAIR 1 – CT 95 – 0306, Final Report, pp. 53.
Basmacı, F., U. Tunalı, T. Yeldan M. Sandalcı, 1998	"Cumhuriyet Dönemi Şarapçılığımıza Dair…", **Tombak Antika Kültürü Koleksiyon ve Sanat Dergisi**, Sayı: 18, s. 20 – 32, İstanbul.
Başaran, M., 2005	"Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'in İlk Yıllarına Yerli Malı Kullanımı Teşviki", **Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 11, s. 45 – 62, İzmir.
Başoğlu, B., 1990	"Boyabat Yöresi Araştırmaları", Boyabat Matbaası, s. 239, Sinop.

Battaglene, T., 2005	"The Australian Wine Industry Position on Geographical Indications", **Worldwide Symposium on Geographical Indications**, June 27 to 29, 2005, pp. 21, Parma – Italy.
Batu, A., 2006a	"Türk Lokumu Üretim Tekniği ve Kalitesi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Sayı: 1, s. 35 – 46.
Batu, A., 2006b	"Klasik ve Modern Yönteme Göre Sıvı ve Beyaz Katı Üzüm Pekmezi (Zile Pekmezi) Üretimi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Cilt: 1, Sayı: 2, s. 9 – 26.
Batu, A., F. Elyıldırım, 2009	"Geleneksel Helva Üretim Teknolojisi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 3, s. 32 – 43.
Batu, A., B. Kirmanci, 2009	"Production of Turkish Delight (Lokum)", **Food Research International**, Vol. 42, pp. 1 – 7.
Batu, A., H. S. Batu, 2016	"Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt: 4, Sayı: 1, s. 42 – 52, Ankara.
Bayartan, M., 1996	"Beşeri ve İktisadi Coğrafya Açısından Kapıdağı Yarımadasının Coğrafi Etüdü", İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 196, İstanbul.
Bayartan, M., 2008	"Şehir Fonksiyonları Açısından Kütahya Çiniciliği", **İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi**, Sayı: 17, s. 37 – 45, İstanbul.
Baykal, F., 1990	"Kırsal Yerleşim Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Gökeyüp Köyü (Salihli / Manisa) ve İlkel Çömlekçiliğin Köy Ekonomisindeki Yeri", **Ege Coğrafya Dergisi,** Cilt: 5, Sayı: 1, s. 55 – 74, İzmir.
Baykara, T., 2013	"Yatağan Her Şeyi ile Tarihi Yaşatma Denemesi", Türk Tarih Kurumu Yayınları, IV/A-1.12. Dizi – Sayı: 1, s. 288, Ankara.
Bayrak, E., M. Karakaya, 2009	"Kara Tahin (Bozkır Tahini)", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 374 – 376, Van.
Bayraktaroğlu, S., 1999	"Seccâde", **ERDEM, Halı Özel Sayısı I.**, Cilt: 10, Sayı: 28, s. 57 – 64, Ankara.
Bayram, S., 1984	"Yıldız Çini Fabrikasına Ait Birkaç Vesika", **Suut Kemal Yetkin'e Armağan**, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, s. 101 – 115, Ankara.

Bayrambaş, K., 2012	"Türkiye'de Üretilen Balların Bazı Fizikokimyasal Özellikleri", Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 66, İstanbul.
Bayramoğlu, F., 1974	**Türk Cam Sanatı ve Beykoz İşleri**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları Sanat Dizisi: 22, s. 48, İstanbul.
Bayramoğlu, Z., E. Gündoğmuş, Y. Çelik, 2010	"Ankara İli Kalecik İlçesinde Yetiştirilen Sofralık ve Şaraplık Kalecik Karası Üzümünün Karlılık Analizi Üzerine Bir Araştırma", **Tarım Ekonomisi Dergisi**, Cilt: 16, Sayı: 1, s. 25 – 31, İzmir.
Baysal, A., 1984	"Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 45 – 55, Ankara.
Baytop, A., T. Gözler, 1971	"Türk Kitre Zamkının Menşei ve Terkibi Hakkında", **İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi**, Cilt: 7, s. 56 – 65, İstanbul.
Begiç, H. N., 2015	"Kadın Girişimciliğinde Alternatif Bir Üretim: Geleneksel Giysili Keles Yöresi Yapma Bebekleri", **İdil Sanat ve Dil Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 16, s. 107 – 124, Ankara.
Begiç, H. N., 2016	"Türk Kültüründe Geleneksel Bez Bebekler", **Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi**, Cilt: 9, Sayı: 18, s. 217 – 228, İstanbul.
Bekiroğlu, H., 2014	"Manda Sütünden Üretilen Dondurma Örneklerinin Kalitesi", Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 75, Erzurum.
Bektaşoğlu, T., 2014	"Akçaabat Köftesinin Tarihçesi", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, s. 605 – 606, Trabzon.
Belgin, R. T., 2015	**Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri**, Kilis Valiliği Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, s. 239, Gaziantep.
Bérard, L., P. Marchenay, 2008	"From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action", **Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie Centre national de la recherche scientifique Alimentec**, pp. 61, Bourg-en-Bresse.

Bernáth, J., É. Németh, 2009	"Poppy", **Oil Crops – Vol. 4**, Chapter 15, Handbook of Plant Breeding, (Ed. Johanna Vollmann, Istvan Rajcan), Springer Dordrecht Heidelberg, London, New York, pp. 449 – 468.
Besah-Adanu, C., P. Kwapong, L. Hansted, A. Bosselmann, 2015	"Identifying Honeys with Potential for Geographical Indication Protection: Motivation for Land use Improvement and Honey Bee Conservation", **TROPENTAG**, 16 – 18 Eylül 2015, pp. 1 – 4, Germany.
Bıçakçı, Y. Z., 1963	"Bıçakçılık Sanatı Üzerine Notlar", **Türk Etnografya Dergisi**, Sayı: VI, s. 102 – 114, Ankara.
Biber, S., 1987	"Pastırmanın Yapılışı ve Besin Değeri", **Türk Folkloru Araştırmaları**, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 83, s. 1 – 7, Ankara.
Bichard, M., 2006	"An introduction to basketry in the Mediterranean", **Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany,** 21 – 26 August 2005, pp. 658 – 663, Turkey.
Bilgin, N., 1997	**Folklorik Yapma Bebekçilik**, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1999, II. Baskı, s. 203, Ankara.
Birer, S., 1985	"Tahin Helvasının Yapılışı ve Beslenmemizdeki Yeri", **Gıda Dergisi**, Cilt: 10, Sayı: 3, s. 133 – 135.
Birinci, S., A. Camcı, 2016	"Korunması Gereken Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sivas Bıçağı Üretimi", **Marmara Coğrafya Dergisi**, Sayı: 33, s. 493 – 509, İstanbul.
Blakeney, M., 2014	"Geographical Indications: What Do They Indicate?", **The WIPO Journal**, Vol. 6, Issue: 1, pp. 50 – 56.
Bolotin, N., C. Laing, 1992	**The World's Columbian Exposition: The Chicago World's Fair of 1893**, University of Illinois Press, pp. 167.
Bor, A., 2016	"Gaziantep İline Ait Kutnu Dokumalarının Günümüz Giysi Tasarımlarında Kullanılması", **Selçuk Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Dergisi**, Cilt: 1, Sayı: 1, s. 39 – 50, Konya.
Boratav, K., 2012	**Türkiye İktisat Tarihi (1908 – 2009)**, İmge Kitabevi, 16. Baskı, s. 248, Ankara.
Bowen, S. K., A. Gerz, 2007	"Effects of Two Distinct GI Protection Systems on Rural Development", **Geographical Indications a way forward for**

	local development, Summary of the International Training Module, May 14th – 25th 2007, pp. 47 – 48, Prangins, Switzerland.
Bowen, S. K., 2008	"Geographical Indications: Promoting Local Products in a Global Market", University of Wisconsin, Basılmamış Doktora Tezi, s. 222, USA.
Bray, W., 1993	"Crop Plants and Cannibals: Early European Impressions of the New World", **Proceedings of the British Academy**, Vol. 81, s. 289 – 326, Great Britain.
Breton, C. M., P. Warnock, A. J. Bervillé, 2012	"Origin and History of the Olive", **Olive Germplasm – The Olive Cultivation**, Table Olive and Olive Oil Industry in Italy, (Ed. Innocenzo Muzzalupo), pp. 3 – 22.
Bujdosó, Z., C. Szűcs, 2012	"Beer tourism – from theory to practice" **Academica Turistica**, Year: 5, No. 1, pp. 103 – 111, Slovenia.
Cagindi, O., S. Otles, 2005	"Comparison of some properties on the different types of pestil: A traditional product in Turkey", **International Journal of Food Science and Technology**, Vol. 40, pp. 897 – 901.
Cajas, A., M. Cano, 2009	"Basketry and Matting in Mesoamerica", Asociacion Flaar Mesoamerica, (Ed. Cristina Guirola), pp. 15.
Camuz, D., B. İpekoğlu, H. Böke, 2015	"Tarihi Osmanlı Sabunhaneleri: Antakya Kuseyri Sabunhanesi'nin Koruma Sorunları", **Kârgir Yapılarda Koruma ve Onarım Semineri**, 01 – 02 Aralık 2015, s. 10 – 26, İstanbul.
Canatar, M., 1998	"Osmanlılarda Bitkisel Boya Sanayii ve Boyahaneler Üzerine", **Osmanlı Araştırmaları Dergisi** XVIII., s. 89 – 104, İstanbul.
Canav, Ü., 1986	"Osmanlı – Batı İlişkilerinde Cam'ın Yeri", **Türkiyemiz**, Yıl 16, Sayı: 50, s. 5 – 12, İstanbul.
Canav Özgümüş, Ü., 2013	**Çağlar Boyu Cam Tasarımı**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, s. 96, İstanbul.
Canav Özgümüş, Ü., 2014	"Çeşmi Bülbül – Vetro Filigranato", **Bir Kültür Simgesi Olarak Çeşmi Bülbül'ü Geleceğe Taşımak**, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi İSTKA TR10/12/YEK/0016 Projesi, Dizi / Seri No: 796, s. 44 – 47, İstanbul.

Canbaş, A., Ü. Ünal, A. Deryaoğlu, H. Erten, T. Cabaroğlu, 1995	"Elazığ Yöresi Şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar: I. 1988 ve 1989 Yılı Denemeleri", **Gıda Dergisi,** Cilt: 20, Sayı: 5, s. 281 – 288.
Canbaş, A., 2007	"Üründe Köken Adı ve Coğrafi İşaretin Önemi", **Cumhuriyet Tarım Gıda Hayvancılık Eki**, Yıl: 3, Sayı: 33, s. 20, İstanbul.
Cangi, R., M. Yıldız, A. Yağcı, C. Kaya, 2011	"Tokat'tan Geleneksel Bir Lezzet "Üzüm Tarhanası", **Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi**, 4 – 8 Ekim 2011, s. 100 – 103, Şanlıurfa.
Canlı, N., 2014	"Çorum İli Mecitözü İlçesi Yöresel Giysileri ve Folklorik Yapma Bebek Üretiminde Değerlendirilmesi", Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 165, Ankara.
CAOBISCO, 2015	"Annual Report: 2010, 2012, 2015", Chocolate, Biscuits & Confectionery of Europe, pp. 35, Brussels.
CCI, 2017	"The History of Cutlery", Canada Cutlery Inc., http://www.canadacutlery.com/product/facts_about_history1.pdf (Son erişim: 25.11.2017).
Chernaya, A., 2012	"Girls' Plays with Dolls and Doll-Houses in Various Cultures", Conference: Conference: **XXI. Congress of the International Association for Cross – Cultural Psychology**, 17 – 21 July 2012, pp. 179 – 188, Stellenbosch, South Africa.
Chever, T., C. Renault, S. Renault, V. Romieu, 2012	**Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)**, TENDER N° AGRI–2011–EVAL–04, Final Report, pp. 85.
Cillov, H., 1949	"Memleketimizde Rakı İstihlâkinin Tetkiki", **İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası**, Cilt: 10, No: 1 – 4, s. 188 – 203, İstanbul.
Coşkun, A. Y., 2001	"Coğrafi İşaretler", T.C. Türk Patent Enstitüsü, Basılmamış Uzmanlık Tezi, s. 154, Ankara.
Coskun, F., 2017	"A Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Grape – Based Beverage, 'Hardaliye'", **Beverages**, V. 3(1), pp. 1 – 11, Switzerland.

Coşkuner, Y., E. Karababa, 2004	"Leblebi: A Roasted Chickpea Product as a Traditional Turkish Snack Food", **Food Reviews International**, Vol. 20, No. 3, pp. 257 – 274.
Cox, W. E., 1953	**The Book of Pottery and Porcelain**, Crown Publishers, pp. 1158, New York.
Curtin, P. D., 2008	**Kültürler Arası Ticaret**, Küre Yayınları İktisat İncelemeleri 2, s. 354, (Çev. Şaban Bıyıklı), İstanbul.
Çağdaş, M., A. Çağdaş, G. Temiz, 2012	"Nevşehir'de Üretilen Kültürel Bebeklerin Giyim ve Aksesuar Özelliklerinin İncelenmesi", **1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu**, 16 – 19 Kasım 2011, Nevşehir Üniversitesi Yayınları: 2, s. 229 – 247, Nevşehir.
Çağlar, B., 2010	"Antik Dünyadan Modern Zamana: Kar, Buz ve Dondurma", **TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi**, Yıl: 49, Sayı: 579, s. 21 – 25, Ankara.
Çağlar, N., F. N. Özaltın, 2013	"Geleneksel Tatların Yöresel Tatlarla Buluşmasına Bir Örnek *Gül Sarması*", **Akdeniz Sanat Dergisi**, Cilt: 6, Sayı: 11, s. 56 – 64, Antalya.
Çağlar, İ., 2013	"Ankara İli Çubuk İlçesi'nde Turşu Üretimi ve Pazarlamasının Analizi", Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 85, Ankara.
Çakar, N., T. Yakupoğlu, 2005	"Bardakçı Köyü (Van), Çömlekçiliği ve Bardakçı Kilinin Çömlekçilikte Kullanımı İçin Öneriler", **12. Ulusal Kil Sempozyumu**, 05 – 09 Eylül 2005, s. 503 – 508, Van.
Çakıcı, N., 2012	"Sırt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgömü Pastırma Çeşitlerinin Kalite Özellikleri", Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 88, Erzurum.
Çakır, C., 2006	"Fuarların Doğuşu ve Türk Fuarcılık Tarihine Genel Bir Bakış: Panayırlardan Dünya Ticaret Merkezlerine", **İktisat, Tarih ve Zihniyet Dünyamız**, MÜSİAD Ekonomi Kitaplığı: 2, s. 9 – 23, İstanbul.
Çakır, Ş., 2009	"Keçiboynuzundan Pestil Üretimi ve Kalitesinin Belirlenmesi", İnönü Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 63, Malatya.

Çakmak, N., N. Ş. Üstün, 2009	"Osmanlı Sofralarının Nefis ve Meşhur Zile Pekmezi", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 382 – 386, Van.
Çalış Ersöz, F., 2015	"Kültür Endüstrisi ve Kültür Turizmi Bağlamında Coğrafi İşaret: Eskişehir Taşı", **8. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi**, 24 – 27 Ekim 2013, Bildiriler I., s. 553 – 573, Eskişehir.
Çalışıcı, İ., 2003	"Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu", Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 99, İzmir.
Çam, İ. B., 2010	"Helva ve Lokum Üretimi Amaçlı Çöven Konsantresi ve Çöven Tozu Üretimi", Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 70, Antalya.
Çavuş, A., 2014	"Kültürel Miras Kaynağı Olarak Köprübaşı İlçesinde (Trabzon) Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi", **Marmara Coğrafya Dergisi**, Sayı: 29, s. 423 – 433, İstanbul.
Çelik, Z., 1992	"Displaying The Orient: Architecture of Islam at Nineteeth-Century World's Fairs", Berkeley University of California Press, pp. 245.
Çelik, S., Y. Ç. Şener, 2010	"Karacakılavuz Dokumaları", **Tekirdağ Değerleri Sempozyumu**, 18 Eylül – 21 Ekim 2010, s. 52 – 61, Tekirdağ.
Çelik, A., 2011	"Trabzon'da Hâlâ Yaşayan El Sanatları", **Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Şanlıurfa Sempozyumu**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 76 – 87, Şanlıurfa.
Çelik, A., A. Karakelle, B. İleri, 2013	"Hatay Yöresinde Bitkisel Örücülük", **Akdeniz Sanat Dergisi**, Cilt: 6, Sayı: 11, s. 65 – 74, Antalya.
Çelik, A., 2014	"Yahyalı (Kayseri) Halılarına Öncülük Eden Eski Tip Örnekler ve Bunların Günümüze Yansımaları", **I. Ulusal Yahyalı Sempozyumu Bildirileri**, I. Cilt, s. 1 – 17, Kayseri.
Çelik, E., 2015	"Kocaeli Yarımadasına Özgü El Sanatlarından Örnekler", **Kara Mürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu**, 3 – 5 Nisan 2015, s. 1739 – 1752, Kocaeli.
Çelikdönmez, Ö., Ö. Yılmaz, R. Korum, 2009	**Baston Tarihi Devrek'ten Bastonla Tarihe Bakış**, Kalkan Matbaacılık, s. 199, Ankara.

Çetinkaya, Y. D., 2004	**1908 Osmanlı Boykotu Bir Toplumsal Hareketin Analizi**, İletişim Yayınları: 985, I. Baskı, s. 447, İstanbul.
Çınaroğlu, A., 2006	"İlk İnsanlar ve Mücevher", **Sarraf Kuyumculuk ve Mücevherat Kültürü Dergisi**, Sayı: 1, s. 8 – 10, Ankara.
Çiçek, S., 2010	"Çanakkale İli Ayvacık Yöresi Halı ve Kilimleri", Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 99, Edirne.
Çiftçi, C., 2017	"Bursa'da İpekçilik", **Bursa'da Zaman**, Sayı: 24, s. 17 – 21, Bursa.
Çobanoğlu, A., 2011a	"Bodamya'da Bir Kaşık Ustası", **Antalya Kültür ve Turizm Dergisi**, Yıl: 1, Sayı: 5, s. 116 – 118, Antalya.
Çobanoğlu, A., 2011b	"Unutulmaya Yüz Tutmuş El Sanatlarımızdan Serik Bıçağı ve Akseki Kaşığı", **V. Halk Kültürü Araştırmaları Sempozyumu**, 05 – 07 Nisan 2011, Antalya.
Çoruh, H., A. Çaparlar, 2012	"Yaşayan El Sanatları ve Sanatkârlarıyla Hatay (Tarihten – Günümüze)", T.C. Hatay Valiliği Yayın No: 17, s. 120, Hatay.
Da Ranch, F., G. Caudullo, T. H. Durrant, D. de Rigo, 2016	"*Cornus mas* in Europe: distribution, habitat, usage and threats", European Atlas of Forest Tree Species, Published European Commission, pp. 82 – 83.
Dalby, A., 2010	**Tastes of Byzantium – The Cuisine of a Legendary Empire**, I.B. Tauris Published, pp. 268, London / New York.
Dalkıran, H. E., 2005	"Kahraman İlimiz (Tarihimiz – Kültürümüz)", Özel Rabia Arıkan İlköğretim Okulu Yayını, s. 73, Kahramanmara.
Daşkın, H., 2017	**Tokat Yazmacılığı**, Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, II. Baskı, s. 128, Tokat.
Davarcıoğlu, E., G. Mert, İ. Şentürk, A. E. Kayar, S. Öznur, 2016	**Aşçılar Diyarından Bolu Lezzetleri**, Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları: 10, s. 155, Ankara.
Davulcu, M., 2015	"Antalya'da Demircilik ve Bıçakçılık Mesleklerine Dair Tespit ve Değerlendirmeler", **Kalemişi – Geleneksel Türk Sanatları Dergisi**, Cilt: 3, Sayı: 6, s. 17 – 57, Ankara.

Davulcu, M., 2017	"Antalya'da Geleneksel Gardıç Bıçakçılığı ve Yaşayan Son Ustaları", **TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi**, Yıl: 5, Sayı: 10, s. 22 – 37, Bolu.
De Amicis, E., 2010	"İstanbul / Costantinopoli", Yapı Kredi Yayınları – 3128, (Çev. Filiz Özdem), I. Baskı, s. 347, İstanbul.
De Sousa, D., 2001	"Protection of Geographical Indications Under the TRIPS Agreement and Related Work of The World Trade Organızatıon (WTO)", **Symposium on the International Protection of Geographical Indications**, November 28 – 29, 2001, pp. 13 + 6, Montevideo.
Deane, P., 2000	**İlk Sanayi İnkılâbı**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, X. Dizi – Sayı 10^2, (Çev. Prof. Dr. Tevfik Güran), 3. Baskı, s. 284, Ankara.
Değirmenci, İ., M. Sarıbıyık, 2015	"Tarihi Mekanlarda Sürdürülebilirlik Bağlamında Cittaslow Hareketi: Taraklı Örneği" **2nd International Sustainable Buildings Symposium**, 28 – 30 May 2015, pp. 612 – 620, Ankara.
Demir, B., 2017	"Giresun – Şebinkarahisar Çevresinde Geşeneksel Dokumalar", Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 97, İstanbul.
Demirci, M. S., 2016	"Elvan Yazmalar Diyarı Tokat", Tokat Belediyesi Kültür Yayınları No: 1, s. 308, Tokat.
Demirel, Ö., 1998	"Osmanlı Dönemi Sivas Şehri ve Esnaf Teşkilâtı", Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, s. 177, Sivas.
Demirer, M. A., 1972	"Pastırma Çemenlerinde Boya Araştırmaları", **Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, Cilt: 19, Sayı: 1.2, s. 106 – 116, Ankara.
Demirer, H. R., 2010	"Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme", Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 325, Antalya.
Demirkan Delice, Ş., 2016	"Coğrafi İşaretli Ürünlere Yönelik Pazarlama Stratejileri", Türk Patent Enstitüsü Markalar Daire Başkanlığı, Basılmamış Uzmanlık Tezi, s. 179, Ankara.

Deneçli, C., 2013	"Küresel Markalar, Yerellik ve Kültürel Göstergeler", **The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication – TOJDAC**, Vol. 3, Issue: 1, s. 1 – 11.
Deniz, B., 1987	"Arısama Halıları", **Lale Dergisi**, s. 9 – 15.
Deniz, B., 1998	"Ayvacık (Çanakkale) Yöresi Düz Dokuma Yaygıları (Kilim – Cicim – Zili)", Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları: 169, s. 168, Ankara.
Deniz, B., 2002	"Anadolu Selçuklu Dönemi Halı ve Düz Dokuma Yaygıları", **Türkler**, Cilt: 7, Yeni Türkiye Yayınları, s. 923 – 932, Ankara.
Deniz, B., 2006	"Milas Halıları", **Muğlaname – Muğla ve İlçeleri Kültürü**, (Haz. Ali Abbas Çınar), s. 213 – 220, İzmir.
Denny, W. B., 1979	"Oriental Rugs", Smithsonian Institution Press, (Ed. Brenda Gilchrist), pp. 126, USA.
Diker, A., 2013	**Dondurma Diyarı Kahramanmaraş Coğrafyası**, Şahinkaya Matbaacılık, s. 224, İstanbul.
Diler, H., M. Yüksel, 2016	"Kültürel Bir Miras Kaynağı Geleneksel Tahta Kaşık", **I. Uluslararası Akdeniz Sanat Sempozyumu**, 23 – 25 Mayıs 2016, s. 1 – 4, Antalya.
Diyarbakırlıoğlu, M. A., 2010	"Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar 1 – 2", İstanbul Ticaret Odası Yayınları, s. 221, İstanbul.
DJKI, 2018	"Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual Kementerian Hukum Dan Hak Asası Manusıa R.I.", http://www.dgip.go.id/ (Son erişim: 06.08.2018).
Doğan, H. Z., 1987	**Turizmin Sosyo – Kültürel Temelleri**, Uğur Ofset Matbaacılık ve Ticaret, s. 195, İzmir.
Doğan, İ. S., 2008	"Hammadde ve Sorunlarıyla Türk Lokum Üretimi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Sayı: 1, s. 13 – 17.
Doğan, M., 2013	"Mengen ve Çevresinin Ekoturizim Potansiyelinin Değerlendirilmesi", **İstanbul Üniversitesi Coğrafya Bölüm Dergisi**, Sayı: 22, s. 18 – 31, İstanbul.
Doğan, B., 2015	"Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi", **NWSA-Social Sciences,** Cilt: 10, Sayı: 2, s. 58 – 75, Elazığ.

Doğanay, H., 1997	"Fitolojik Kökenli Bir Fosil: Oltutaşı", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt: 3, Sayı: 2, s. 1 – 22, Erzurum.
Doğanay, A., 2010	**Türk Çini Sanatı – İslam Sanatları Tarihi**, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2084, s. 170 – 193, Eskişehir.
Doğanay, H., A. Çavuş, 2013	"Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sürmene Bıçağı Üretimi", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt: 18, Sayı: 29, s. 51 – 64, Erzurum.
Doğer, E., 2013	"Menemen Bardakları Gibi", **Egeden Dergisi**, Yıl: 5, Sayı: 15, Ege Üniversitesi Rektörülüğü Yayını, s. 18 – 21, İzmir.
Doğu Gürsu, R. P., 2008	"Avrupa Birliği'nde Kalite Politikası ve Türkiye'nin Uyumu", Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, AB Uzmanlık Tezi, s. 76, Ankara.
DPT, 2001	"Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı – Madencilik Özel İhtisas Komisyonu Raporu", Genel Endüstri Mineralleri II. (Mika, Zeolit, Lületaşı), Çalışma Grubu Raporu, Ankara.
Duman, D., 1990	"Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti", Dokuz Eylül Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 184, İzmir.
Duman, D., 1999	"Milli İktisat Politikasına Bir Katkı: 1930'larda Yerli Ürün Sergileri", **75 Yılda Çarklardan Chip'lere**, s. 111 – 117, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul.
Duman, M., 2009	"Fındık Serdim Harmana / Türk Fındığının Öyküsü", Yapı Kredi Yayınları – 3020, I. Baskı, s. 182, İstanbul.
Duman, D., 2013	"1929 Dünya Ekonomi Krizi ve Ulusal Ekonomiyi Güçlendirme Mücadelesinde Kadınlar", **Turkish Studies**, Vol. 8/5, p. 211 – 224, Ankara.
Duran, A., 2012	"Divle Tulum Peyniri", **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10 – 12 Mayıs 2012, s. 215 – 216, Konya.
Duymaz, A. Ş., 1998	"Osmanlı Devrinden Günümüze Kütahya Çini ve Seramiği", **II. Uluslararası Kütahya Çini Sempozyumu**, 14 – 16 Ekim 1998, s. 35 – 51, Kütahya.
Edgü, E., 1973	"Markalar", **İstanbul İktisadi ve Ticari İlimler Dergisi**, I., İstanbul İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi, s. 179 – 185, İstanbul.

Edward, M., 2009	"Production of Wine Beer Sprits and Liqueurs", Global Media Published, pp. 175, Delhi.
Efe, H., K. Çağatay, 2011	"Çeşitli Masif Ağaç Malzemelerin Bazı Fiziksel ve Mekanik Özelliklerinin Belirlenmesi", **Politeknik Dergisi**, Cilt: 14, Sayı: 1, s. 55 – 61, Ankara.
Ege, İ., 2017	"Coğrafyası, Tarihi ve Folkloruyla Suşehri", Sivas 1000 Temel Eser No: 27, s. 380, Sivas.
Eğinli, N. N. (Duranoğlu), 1998	"Tarsus ve Çevre Köylerinde Geleneksel Türk Mutfağından Örnekler", **I. Dünden Bugüne Tarsus Sempozyumu**, 26 – 26 Aralık 1998, s. 109 – 144, Mersin.
Ejderoğlu, F., 2004	"Karamürsel Sepetçiliği", Kocaeli Üniversitesi Karamürsel Meslek Yüksek Okulu, Basılmamış Bitirme Tezi, s. -, Kocaeli.
Ekici, S. E., 2006	"Balıkesir El Sanatları", Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, s. 85, Balıkesir.
Ekinci, Y., 2011	**Ahîlik**, Türk Metal Yayınları, 12. Baskı, s. 208, Ankara.
Ekrem Bey, 1936	"Ege İktisadi Mıntıkasında Bağ, Üzüm ve Şarap", **İstihbarat Bülteni**, Cilt: 5, Sayı: 92, s. 749 – 753, T.C. İnhisarlar İdaresi, Ankara.
Eldem, V., 1975	"Cihan Harbinin ve İstiklal Savaşının Ekonomik Sorunları", **Türkiye İktisat Tarihi Semineri**, (Metinler / Tartışmalar), 8 – 10 Haziran 1973, s. 373 – 405, Ankara.
Elgün, A., 2013	"Şeker, Şekerlemeler ve Şekerli Ürünler", **International 2nd Halal and Healthy Food Congress**, 2013 November 7 – 10, pp. 77 – 96, Konya, Türkiye.
Elsie, R., 2003	"Early Albania: A Reader of Historical Texts, 11. – 17. Centuries", Otto Harroswitz Verlag Published, pp. 235, Germany.
Emil, T., 2006	"Baklava Sektör Profili", İstanbul Ticaret Odası Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Şubesi, s. 11, İstanbul.
Engin, İ., 1990	"Tosya'da Bıçkıcılık (Çakıcılık) ve Bıçkı Yapım Teknikleri", **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih – Coğrafya Fakültesi Dergisi**, Cilt: 34, Sayı: 1 – 2, s. 89 – 98, Ankara.

Er, B., Z. Sarıkaya Hünerel, 2012	"Turistik Bir Bölge Olan Nevşehir İlinin Yöredeki El Sanatlarına Katkısı", **1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu**, 16 – 19 Kasım 2011, Nevşehir Üniversitesi Yayınları: 2, s. 63 – 76, Nevşehir.
Erdal, G., 2016	"Bıçak ve Bıçakta Bursa Markası", **International Journal of Humanities Art and Researches**, Cilt: 1, Sayı: 1, s. 19 – 42, Bursa.
Erdem, C., 1998	"Yapma Bebekler Müze İstiyor!!!", **II. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri**, 16 – 18 Aralık 1998, Kültür Bakanlığı Yayınları: 2413, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 61, s. 29 – 40, Ankara.
Erdmann, K., 1957	**Der Türkische Teppich des 15. Jahrhunderts / 15. Asır Türk Halısı**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları: 715, s. 134, İstanbul.
Erdoğdu, A., 2008	"Kastamonu Folkloru 2", Detay Kopyalama – Kırtasiye, s. 399, Kastamonu.
Erdönmez, C., 2011	"Şanlıurfa El Sanatlarında Dericilik", **Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Şanlıurfa Sempozyumu**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 119 – 124, Şanlıurfa.
Ergen Y., C. Sağlam, 2005	"Bazı Çerezlik Ayçiçeği Helianthus annuus L Çeşitlerinin Tekirdağ Koşullarında Verim ve Verim Unsurları", **Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi**, Cilt: 2, Sayı: 3, s. 221 – 227, Tekirdağ.
Ergenekon, Ş., 2005	**Türk Şarapları**, Emir Ofset, III. Baskı, s. 138, İstanbul.
Ergüder, A.A., 2011	"Şenkaya Yöresi'nde Bardız, Goşken ve Şabani Dokumaları", **ARIŞ Halı, Düz Dokuma, Kumaş, Giyim, Kuşam ve İşleme Sanatları Dergisi**, Sayı: 6, s. 40 – 58, Ankara.
Ergüder, A. A., M. Kaplan, 2013	"Ahlat Bastonu", **II. Uluslararası Ahlat – Avrasya Bilim, Kültür ve Sanat Sempozyumu**, 25 – 27 Eylül 2013, Bitlis Eren Üniversitesi Yayını No: 5, s. 644 – 651, Bitlis.
Ergüney, Y. D., N. Kara Pilehvarian, 2015	"On dokuzuncu Yüzyıl Dünya Fuarlarında Osmanlı Temsiliyeti", **Megaron**, Cilt: 10, Sayı: 2, s. 224 – 240, İstanbul.
Erol, Y., 2014	"Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Sisteminin Mevcut Yapısı", Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 53, Tokat.

Ersoy, Y., 2011	"Şanlıurfa Mutfak Kültürü", **Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Şanlıurfa Sempozyumu**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 125 – 132, Şanlıurfa.
Ertekin, A., 1990	"Mutfak Geleneğinde İskilip Dolması", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları: 141, s. 67 – 75, Ankara.
Ertem, C., 1994	"Devrek Bastonunun Sanatsal ve Kültürel Boyutları", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 181 – 190, İzmir.
Eskenazi, J., 1984	"Six Anatolian Rugs in Italian Private Collections", **HALI The International Journal of Oriental Carpets and Textiles**, Vol. 6, No: 2, pp. 148 – 151, Great Britain.
Etikan, S., 2007	"Kaya Köy Halıları", **Milli Folklor Dergisi**, Yıl: 19, Sayı: 74, s. 83 – 90.
Etikan, S., T. Çukur, 2011	"Kırsal Turizm Faaliyetlerinin Çomakdağ – Kızılağaç Köyü El Sanatları Üzerine Etkisi", **ART – E, Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 8, s. 1 – 15, Isparta.
Etikan, S., Filiz N. Ölmez, 2013	"Muğla ve Yöresi Kirkitli Dokumalarının Sanatsal ve Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Bir Belgelendirme ve Katalog Çalışması", Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Yayınları: 117, s. 281, Muğla.
EUIPO, 2016	**Infringement of Protected Geographical Indications for Wine, Spirits, Agricultural Products And Foodstuffs in The European Union**, European Union Intellectual Property Office, pp. 39, Alicante / Spain.
Faikoğlu, F., 2014	"Adakarası, Papazkarası, Kalecikkarası Üzüm Çeşitleri Kullanılarak Üretilen Hardaliyelerin Kalitesinin ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 74, Bursa.
Faris, J. D., 2013	"Wheat Domestication: Key to Agricultural Revolutions Past and Future", Genomics of Plant Genetic Resources, (Ed. Roberto Tuberosa, Andreas Graner, Emile Frison), pp. 439 – 464.

Farley, C. H., 2014	"The Protection of Geographical Indications in the Inter-American Convention on Trademarks", **WIPO Journal**, Vol. 6, Issue: 1, pp. 68 – 78.
Faroqhi, S., 2012	"Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel -Ama Saraya Ait Olmayan- Yiyecek ve İçecekler", **Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği**, (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 77 – 89, İstanbul.
Fazlıoğlu, İ., 2001	**Eskiçağda Dokuma**, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları: 8, II. Baskı, s. 32, İstanbul.
Ferrero, M. V., 1970	**Tapis d'orient et d'occident**, Documentaires en couleurs: 17, pp. 79, Grange Bateliere / Paris.
Fırat, Ö., 2010	"Aile Şirketlerinde Örgütsel Sosyalizasyon ve Örgüt Kültürünün Öneminin Analizi: Eczacıbaşı ve Hacı Bekir'in Karşılaştırması", Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 195, Ankara.
Fidan, Y., 1970	"Dünya Üzüm İhracatında Yerimiz", Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 407, s. 54, Ankara.
Fidan, I., R. Ertan Anlı, 2000	**Özel Şaraplar**, Kavaklıdere Eğiti Yayınları No: 3, s. 206, Ankara.
Fidan, Y., L. Gülmez, K. Dalkürek, Z. Fidan, 2018	"Yenihan Bebekleri – Her Bebeğin Bir Hikayesi Var", Yıldızeli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Yayını, s. 11, Yıldızeli.
Folkeson, C., 2005	"Geographical Indications and Rural Development in the EU", Lund University School of Economics and Management, Master Thesis, pp. 120, Sweden.
Fragner, B., 2000	"Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, (Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları: 104, s. 49 – 62, İstanbul.
GAIN, 2013	"USDA Foreign Agricultural Service: Turkey Sugar and Chocolate Confectionary Sector", **Global Agricultural Information Network**, USA.
Gangjee, D. S., 2012	"Geographical Indications and Cultural Heritage", **The WIPO Journal**, Vol. 4, Issue: 1, pp. 92 – 102.

Gangjee, D. S., 2016	"Genericide: The Death of a Geographical Indication?", (Ed. Dev Saif Gangjee), **Research Handbook on Intellectual Property and Geographical Indications**, pp. 1 – 45, UK.
Gerz, A., S., Fournier, 2006	***Gari* Missè in Benin: A local, premium-quality staple**, Origin-Based Products, Lessons for pro-poor market development, Bulletin: 372, pp. 31 – 40, Amsterdam / The Netherlands.
Gezer, H., 2017	"Osmaneli ve İpekböcekçiliği", Gelişim Sürecinde Osmaneli, (Ed. Ayşen Akpınar ve Gül Aslı Aksu), Osmaneli Belediyesi Yayınları No: 1, s. 113 – 125, İstanbul.
Gezgin, İ., 2013	**Tarih Öncesinden Antikçağa Arıcılık ve Bal**, Arı ve Bal, (Ed. Emine Gürsoy Naskali ve Hilal Oytun Altun), s. 71 – 96, Tarihçi Kitabevi, İstanbul.
Giovannucci, D., T. Josling, W. Kerr, B. O'Connor, M. T. Yeung, 2009	**Guide to Geographical Indications, Linking Products and Their Origins**, International Trade Centre, pp. 207, Switzerland.
Giray, H., Özkan, F. Z., H., Oran, 2012	"Yerel Ürünlerin Ekonomik Kalkınmadaki Önemi", T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Verimlilik Genel Müdürlüğü, **Verimlilik Dergisi**, Sayı: 2012/4, s. 109 – 115, Ankara.
Girgeç, N., 2009	"Zile Panayırının Halk Bilimi Açısından İncelenmesi", **Tarihi ve Kültürü ile Zile Sempozyumu**, s. 122 – 130, İstanbul.
Giritlioglu, I., C. Avcikurt, E. Savas, 2010	"Production of Traditional Turkish Mesir Paste", ***Journal of Food, Agriculture & Environment***, Vol. 8, Issue: 2, pp. 227 – 231.
GİSDER, 2016	"Geleneksel Alkollü İçki Olarak Rakının Türkiye Ekonomisindeki Yeri", Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği (GİSDER) yayını, s. 83, İstanbul.
Goldstein, D., 2015	"The Oxford Companion to Sugar And Sweets", Oxford University Press, (Ed. Darra Goldstein, Michael Krondl), pp. 888, ABD.
Gorny, R. L., 2005	"Viniculture and Ancient Anatolia", The Origins and Ancient History of Wine, (Ed. Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, Solomon H. Katz), Taylor & Francis Published, pp. 135 – 180, Amsterdam.

Göğüş, C., 2006	"19. YY. Avusturya Gazeteleri Işığında Osmanlı İmparatorluğunun 1873 Viyana Dünya Sergisine Katılımı", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 234, İstanbul.
Gökalp, H. Y., M. Kaya, Ö. Zorba, 2010	"Et Ürünleri İşleme Mühendisliği", Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 320, Ders Kitapları Serisi No: 70, s. 468, Erzurum.
Gökçe, N., M. Tuğrul, 2003	"Edirne'de Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Saray Macunu Devâ-i Misk", **Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları**, Sayı: 9, s. 229 – 239, İstanbul.
Gökçe, E., 2018	"Iznik Ceramics: History and Present-Day", **Athens Journal of Humanities & Arts**, Vol. 5, Issue: 2, pp. 1 – 17, Athens.
Gökovalı, U., 2007	"Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği", **Atatürk Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi**, 21(2), s. 141 – 160.
Güldür, G., 2013	"Beypazarı Kuyumculuk Sanatı ve Takı Kültürü", **2. Uluslararası Ankara – Kazan ve Çevresi Halk Kültürü Sempozyumu ve Uluslararası Sanat Çalıştayı**, 02 – 04 Ekim 2013, s. 271 – 277, Ankara.
Gönül, M., 1985	"Türk Lokumu Yapım Tekniği Üzerinde Araştırmalar", Yardımcı Ders Kitabı, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Ders Kitapları Yayın No: 8, s. 44, İzmir.
Görgünay, N., 1976	"Doğu Yöresi Halıları", İş Bankası Kültür Yayınları: 163, s. 152, İstanbul.
Görgünay, N., M. M. Kutlu, 1982	"Elazığ Çit Baskıcılığı", **Türkiyemiz**, Sayı: 37, s. 10 – 14, İstanbul.
Görgünay Kırzıoğlu, N.,1994	**Eşme Kilimleri**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı: 78, s. 186, Ankara.
Görgünay Kırzıoğlu, N., M. Akansel, 1999	"Kaybolan Dokumalarımızı Kazanabilir Miyiz?", **2000'li Yıllarda Türkiye'de Geleneksel Türk El Sanatlarının Sanatsal, Tasarımsal ve Ekonomik Boyutu Sempozyumu Bildirileri**, Ayrı Basım, Ankara.
Gözükızıl, Ö., 1991	"İstanbul Beykoz'da Bastonculuk ve Baston Yapımcılığı", **Türk Halk Kültüründen Derlemeler**, Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları: 163, s. 45 – 50, Ankara.

Güçer, L., 1987	"XVI. ve XVIII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunun Ticaret Politikası", **Türk İktisat Tarihi Yıllığı**, Sayı: 1, s. 1 – 128, İstanbul.
Güloğlu, G., 2014	"Biranın Doğuşu ile Anadolu Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi", Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 80, Aydın.
Gülşen, O., M. F. Atilabey, 2017	"Akdağmadeni Salebin Kültüre Alınması Projesi Sonuç Raporu", Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN), s. 27.
Gültekin, M. E., 1982	"Sergi-i Umumi-i Osmanî (1863 İstanbul Sergisi)", İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Basılmamış Mezuniyet Tezi, s. 58, İstanbul.
Günel, G., 2010	"Anadolu Selçuklu Dönemi'nde Anadolu'da İpek Yolu – Kervansaraylar – Köprüler", **Kebikeç**, Dosya: Yol, Sayı: 29, s. 133 – 146, Ankara.
Güner, G., 1988	**Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**, Ak Yayınları Kültür Serisi: 16 – 5, İstanbul.
Güngör, N., 2010	"Çal Kaşığı Kalmasın Bulaşığı", **Paylaşım, Kartonsan Yaşam Kültürü Dergisi**, Sayı: 2010/2, s. 31 – 32, İstanbul.
Gür, N., 2014	"1900 Yılı Uluslararası Paris Sergisinde Osmanlı Devleti", Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 118, İstanbul.
Güran, T., 1997	"Osmanlı Devleti'nin İlk İstatistik Yıllığı 1897", Tarihi İstatistikler Dizisi, Cilt: 5, Yayın No: 2045, s. 305, Ankara.
Gürsoy, D., 2003	**İnceliklerin Kadehindeki Şarap**, Oğlak Yayıncılık, I. Baskı, s. 181, İstanbul.
Gürsoy, D., 2004a	**Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar, I. Baskı, s. 193, İstanbul.
Gürsoy, D., 2004b	**Harcıâlem İçki Bira**, Oğlak Yayıncılık, II. Baskı, s. 168, İstanbul.
Gürsoy, D., 2007	"Çilingir Sofrasında Rakı", Oğlak Yayıncılık, 9. Baskı, s. 143, İstanbul.
Gürsoy, A., 2010	"Dondurma Üretimi", **TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi**, Yıl: 49, Sayı: 579, s. 31 – 35, Ankara.

Gürtanın, N., 1977	"Süpürge Darısı (Sorghum technicus)'ndan Yararlanılma Olanakları, Edirne'de Süpürge Sanatı ve Bu Sanatın Ekonomik Önemi", **Türk Halk Bilim Araştırmaları Yıllığı**, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 28, s. 103 – 117, Ankara.
Güvenç, B., N. Araz, G. Kut, T. Şavkay, 1996	**Eskimeyen Tatlar – Türk Mutfak Kültürü**, (Ed. Ersu Pekin – Ayşe Sümer), s. 297, İstanbul.
Hâfız Mehmed Efendi, 1720	**1720 Şehzâdelerin Sünnet Düğünü Sûr – ı Hümâyûn**, (Yayına Haz. Seyit Ali Kahraman), Kitap Yayınevi: 154, s. 264, 2008 / İstanbul.
Hale, W., 1981	"Political and Economic Development of Modern Turkey", Croom Helm Ltd. Publishing, pp. 272, London.
Halıcı, F., 1985	"Ladik Seccadeleri", **Antika**, Mısırlı Yayınları, Sayı: 2, s. 6 – 11, İstanbul.
Hansen, A. S., P. Schieberle, 2005	"Generation of aroma compounds during sourdough fermentation: applied and fundamental aspects", **Trends in Food Science & Technology**, Vol. 16, pp. 85 – 94.
Hatipoğlu, M., 2003	"Güğü Köyü Ametist Kristallerinin Değerlendirilmesi (Dursunbey, Balıkesir, KB Türkiye) ve Yöresel Ekonomiye Katkısı", **Türkiye IV. Mermer Sempozyumu**, 18 – 19 Aralık 2003, s. 243 – 256.
Hatipoğlu, A., O. Batman, 2014	"Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması", **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, Cilt: 11, Sayı: 2, s. 62 – 74, Düzce.
Haussig, H. W., 1997	"İpek Yolu ve Orta Asya Kültür Tarihi", Geçit Yayınları: 30, (Çev. Müjdat Kayayerli), s. 348, Kayseri.
Hayoğlu, İ., H. Türkoğlu, Ö. F. Gamlı, 2009	"Andız Pekmezi", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 361 – 362, Van.
Head, R. J., 2008	"A Brief Survey of Ancient Near Eastern Beekeeping", **FARMS Review**, 20/1, s. 57 – 66, USA.
Hebbar, S., 2015	"Explorıng Basket Weavıng Technıques For Space Makıng Elements Through Computatıon Tools", Cept University International Master of Interior Architecture and Design, pp. 87, Ahmedabad.

Hellman, D. W., 2010	"The Development of Ottoman Ceramics", **Proceedings of the 6th Annual GRASP Symposium**, pp. 117 – 118, USA.
Herken, E. N., M. Güldane, 2012	"Tavşanlı Leblebisi", **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10 – 12 Mayıs 2012, s. 462 – 467, Konya.
Hız, K., N. R. Oyman, 2016	"Burdur İli Geleneksel Mekikli Dokumaları", **SDÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi**, Cilt: 9, Sayı: 17, s. 129 – 154, Isparta.
Hobhouse, H., 2007	"Değişim Tohumları: İnsanlık Tarihini Değiştiren 6 Bitki", Doğan Kitap Yayınları, (Çev. Gülden Şen), s. 340, İstanbul.
Hocaoğlu, D., A. Er, 2012	"Kültürel Miras Olarak Yemek Kültürü: Cittaslow Seferihisar'ın Yavaş Yemekleri", **Agrindustrial Design Mediterranean Food Design 2**, 26 – 28 Nisan 2012, s. 346 – 360, İzmir.
Honour, H., 1976	"The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time", Allen Lane, Pantheon Books Yayınları, pp. 299, London.
Hopkins, K., 2012	"The Bittersweet History of Candy Sweet Tooth", St. Martin's Press, First Edition, pp. 320, New York.
Höpperger, M., M. P. Rizo, N. Frigant, V. Jalba, 2017	**Geographical Indications: An Introduction**, WIPO Publication No. 952(E), pp. 42, Geneva / Switzerland.
Idris, K., 2003	"Intellectual a Power Tool for Economic Growth Property", WIPO Publication No. 888, pp. 377, Geneva / Switzerland.
Ilgaz, D., 1996	"Coğrafi İşaretlerin Korunması: Dünyada ve Türkiye'de Durum", **Marmara Üniversitesi Avrupa Topluluğu Enstitüsü Avrupa Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 1 – 2, s. 117 – 142, İstanbul.
Ipek, M., A. Ipek, P. W. Simon, 2008	"Genetic characterization of *Allium tuncelianum*: An endemic edible *Allium* species with garlic odor", **Scientia Horticulturae**, Vol. 115, pp. 409 – 415.
Irkın, H., H. İ. Yılmaz, Ç. Altun Dağ, N. Pehlivan, 2010	**Gümüşhane Dut Pestili ve Kömesi**, (Ed. Engin Doğru), Gümüşhane Valiliği Yayınları: 11, I. Baskı, s. 71, Gümüşhane.

Işık, K., F. Yurteri, F. Ergül, Ç. M. Büyükvanlı, 1992	"Isparta'da El Halıcılığının Dokuyucu, İmalatçı ve Satıcı Yönünden İncelenmesi", **Isparta'nın Dünü Bugünü ve Yarını Sempozyumu**, s. 523 – 534, Isparta.
Işık, M. A., 2010	"Siirt Mutfak Kültürü ve Yemekleri", **I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu**, 24 – 26 Haziran 2009, s. 82 – 99, Bitlis.
Işık, Y., 2012	**Tunceli Mutfağı**, Tunceli Valiliği, s. 96, Ankara.
Işıkhan, S., 2015	"Tarihi Çanakkale Seramiklerinin Yeniden Üretimine Yönelik Güncel – Teknolojik Denemeler", **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, Sayı: 34, s. 133 – 169, Erzurum.
Işın, Priscilla M., 2008	**Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi**, Yapı Kredi Yayınları – 2798, I. Baskı, s. 359, İstanbul.
Işın, Priscilla M., 2012	"Kavata'nın Peşinde", **Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği**, (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 197 – 214, İstanbul.
İgüs Parmaksız, E., 2003	"Şekerci Hacı Bekir ve Ali Muhiddin", **Tarihi, Kültürü ve Sanatıyla VI. Eyüpsultan Sempozyumu**, 10 – 12 Mayıs 2002, Eyüp Belediyesi Kültür Yayınları, s. 373, İstanbul.
İgüs, E., 2016	"Balkanlar'dan Anadolu'ya Boza ve Türleri ile Türkiye'deki Balkan Kökenli Bozacılar", **Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt: 6, Sayı: 1, s. 101 – 111, Karabük.
İlhan Tunç, A., 2015	**Siirt Mutfağı**, I. Baskı, s. 283, Bağlıca.
İloğlu, N., 2014	"Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması", Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Basılmamış Uzmanlık Tezi, s. 132, Ankara.
İmer, Z., 2001	"Gaziantep Yöresinde Üretilen Kutnu, Alaca ve Meydaniye Kumaşların Bazı Teknolojik Özellikleri", T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2690, Maddi Kültür Dizisi: 31, s. 80, Ankara.
İnalcık, H., 2012	"Yemekte Tarih Var!", **Ekonomi, Politika ve Kültür Sempozyumu Açılış Konuşması**, 26 – 28 Nisan 2010, s. 13 – 18, Ankara.

İnan, Ş., Kaynak, M.A., Küçüktaban, F., 2016	"Haşhaşta (*Papaver somniferum* L.) Bazı Fizyolojik ve Morfolojik Özellikler ile Yağ ve Morfin Miktarının Belirlenmesi", **Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi**, Özel Sayı – 2, s. 296 – 300, Ankara.
İpek, D., 2009	"Üretim Aşamaları ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 63, Çanakkale.
İrmiş, A., H. Çoban, S. Başol, 2016	"Kırsal Girişimcilik: Tarihten Günümüze Yatağan Örneği", **International Conference on Eurasian Economies**, 29 – 31 August 2016, pp. 170 – 180, Hungary.
İşler, C., 1970	"İlçemiz Midyat", Öğretmenin Halk Bilgisi Yayınları: 1, Kutulmuş Matbaası, s. 39, İstanbul.
İvgin, H., 1984	"Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 77 – 85, Ankara.
İzet, H., 1975	"İznik Çiniciliği", **Türkiyemiz**, Yıl: 6, Sayı: 17, s. 27 – 32, İstanbul.
İZFAŞ, 2016	"İZFAŞ Tarihçe", http://www.izfas.com.tr/index-5.htm (Son erişim: 16.12.2016).
İZTO, 1998	"İngiliz Konsolosluk Raporlarına Göre İzmir Ticareti (1864 – 1914)", İzmir Ticaret Odası Yayın No: 55, s. 323, İzmir.
Jain, S., 2009	"Effects of The Extension of Geographical Indications: A South Asian Perspective", **Asia-Pacific Development Journal**, Vol. 16, No. 2, pp. 65 – 86.
Jang, Dai-Ja, K. R. Chung, H. J. Yang, Kang-sung Kim, D. Y. Kwon, 2015	"Discussion on the Origin of Kimchi, Representative of Korean Unique Fermented Vegetables", **Journal of Ethnic Foods**, Vol. 2, pp. 126 – 136.
Josling, T., 2006	"The War on *Terroir*: Geographical Indications as a Transatlantic Trade Conflict", **Journal of Agricultural Economics**, Vol. 57, No. 3, pp. 337–363, Banbury.

Kadıoğlu, B., S. Kadıoğlu, Y. Turan, 2008	"Gevenlerin (*Astragalus* sp.) Farklı Kullanım Alanları ve Önemi", **Alınteri Zirai Bilimler Dergisi**, Cilt: 14, Sayı: 1, s. 17 – 26, Kastamonu.
Kafesoğlu, İ., 1998	"Türk Millî Kültürü", Ötüken Neşriyat, Yayın Nu: 376, On yedinci Basım, s. 466, İstanbul.
Kal, N., 2014	"1923 – 1939 Cumhuriyetin Kalkınma Mucizesi Atatürk'ün Diktiği Ağaçlar", Sonsöz Matbaacılık, s. 413, Ankara.
Kalkan N. N., M. H. Öz, R. Cangi, 2012	"Saruç'un Üretim Tekniği ve Bazı Fiziksel – Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi", **Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi Dergisi**, Cilt: 12, Sayı: 11, s. 11 – 17, Bursa.
Kalkan, S., E. Ünal, Z. Erginkaya, 2012	"Tirşik", **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10 – 12 Mayıs 2012, s. 441 – 443, Konya.
Kalkan, A., 2016	"Gelenekten Geçmişi Yorumlama Çabası Gökeyüp Salihli Manisa Çömlekçiliğinin Etnoarkeolojik Bakış Açısıyla Değerlendirilmesi", **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Cilt: 9, Sayı: 43, s. 1073 – 1088.
Kalkışım, Ö., M. Özdemir, 2012	"Pestil ve Köme Teknolojisi", Afşar Matbaacılık, s. 80, Gümüşhane.
Kalyoncu, V., 2001	"Trabzon Vakfıkebir Ekmeği", **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000**, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28, s. 93 – 113, Ankara.
Kahraman, O., 1999	"Kemalpaşa'da (İzmir) Göz Boncukçuluğu", **Kemalpaşa Kültür ve Çevre Sempozyumu**, 3 – 5 Haziran 1999, s. 517 – 524, İzmir.
Kahveci, M., 1999	"Hammaddesi Toprak Olan Geleneksel Sanatlardan İki Örnek Kütahya'da Çinicilik ve Diyarbakır'da Bardakçılık", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Kültür Bakanlığı Yayınları: 2847, Süreli Yayınlar Dizisi: 40, s. 102 – 113, Ankara.
Kamber, U., 2005	"Geleneksel Anadolu Peynirleri", Miki Matbaacılık, s. 223, Ankara.
Kan, M., B. Gülçubuk, 2008	"Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler", **Uludağ Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi**, Cilt: 22, Sayı: 2, s. 57 – 66, Bursa.

Kan, M., B. Gülçubuk, A. Kan, M. Küçükongar, 2010	"Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri". **KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi**, 12 (19), s. 15 – 23, Karaman.
Kanburoğlu, Ö., B. Büyükçelen, 2007	"Kandıra'da Son Sepetçi", **I. Uluslararası Kocaeli ve Çevresi Kültür Sempozyumu Bildirileri**, 20 – 22 Nisan 2006, Cilt: 1, s. 682 – 685, Kocaeli.
Kantay, R., N. As, Ö. Ünsal, 2000	"Ceviz (*Juglans regia* L.) Odununun Yoğunluğu ve Bazı Mekanik Özellikleri", **Turkish Journal of Agriculture and Forestry**, Vol. 24, No: 6, pp. 751 – 756, Ankara.
Kapluhan, E., 2015	"Ziraat Coğrafyası Açısından Bir İnceleme: Kaman İlçesinde (Kırşehir) Ceviz Üretim Faaliyetleri", **Marmara Coğrafya Dergisi**, Sayı: 32, s. 147 – 170, İstanbul.
Kara Düzgün, Ü., A. Yılmaz, 2016	"Türk Kültüründe Lokum", **SOBİDER Sosyal Bilimler Dergisi**, Yıl: 3, Sayı: 6, s. 20 – 29, Malatya.
Karaca, E. C., 2015	"Hukuki Açıdan Marka ve Marka Hakkı", **The Journal of Europe - Middle East Social Science Studies**, Vol. 1, Issue: 1, pp. 39 – 48, Ireland.
Karakaya, M., N. Artık, 1990	"Zile Pekmezi Üretim Tekniği ve Bileşim Unsurlarının Belirlenmesi", **Gıda Dergisi**, Cilt: 15, Sayı: 3, s. 151 – 154.
Karakaya, M., 2000	"Yatağan Bıçağı II.", **Yatağan Dergisi**, Nisan 2000, Sayı: 20, s. 27, Denizli.
Karakelle, A., 2012	"Erzurum'un Kültürel Mirası 'Ehram'", **Batman Üniversitesi Uluslararası Katılımlı Bilim ve Kültür Sempozyumu**, 18 – 20 Nisan 2012, s. 87 – 103, Batman.
Karasoy, M., 1952	"Menşe'i Hayvan'ı Gıda Konservelerinden Bazıları Üzerinde Tetkikat ve Hayvanlardan Gıda Vasıtasıyla İnsanlara Bulaşan Mikropların Gıda Konservelerinde Yaşama Müddetleri", Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayınları: 31, s. 8 – 10, Ankara.
Karasoy, M., 1961	"Pastırma Çemenlerine Katılan Boyalar Üzerinde Araştırma", **Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, Cilt: 8, Sayı: 4, s. 429 – 436, Ankara.
Karpuz, H., 1992	"Sürmene Bıçakçılığı ve Bugünü", **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, V. Cilt: Maddi Kültür,

	Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 168, s. 117 – 131, Ankara.
Karpuz, E., 2012	"Lâdik (Konya) Halıcılığının Günümüzdeki Durumu", **ARIŞ Halı, Düz Dokuma, Kumaş, Giyim, Kuşam ve İşleme Sanatları Dergisi**, Sayı: 7, s. 42 – 73, Ankara.
Kaştan, Y., 2007	"Atatürk Dönemi'nde Tarım Alanında Yapılan Reform Hareketleri", **38. ICANAS**, 10 – 15 Eylül 2007, pp. 1763 – 1782, Ankara / Türkiye.
Kaya, D., U. Mesci, 2002	"Sivas'ta Bıçakçılık", Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı Yayın No: 6, s. 47, Sivas.
Kaya, H., 2006	"Aydın İlinde Yetiştirilen 'Yamalak Sarısı' Mahalli Zeytin Çeşidinin Fenotipik Özelliklerinin Tanımlanması", Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 61, Aydın.
Kaya, C., M. Yıldız, İ. Hayoğlu, O. Kola, 2009	"Pekmez Üretim Teknikleri", **GAP IV. Tarım Kongresi**, Eylül 2005, s. 1482 – 1490, Şanlıurfa.
Kaya, Z., 2017	"Şarap Üretimi ve Kalite", **Aydın Gastronomy**, Yıl: 1, Sayı: 2, s. 17 – 30, İstanbul.
Kayabaşı, N., S. Etikan, 2001	"Uşak Halılarının Renk, Desen ve Motif Özellikleri", **21. Yüzyıl Eşiğinde Uşak Sempozyumu**, 25 – 27 Ekim 2001, s. 505 – 508, Uşak.
Kayabaşı, N., 2012	"Kaşık Adam", Geleneksel Kültürümüzde Bursa, **Bursa'da Yaşam**, Kasım 2012, s. 162 – 167, Bursa.
Kayıpmaz, N., F. Kayıpmaz, 1994	"Geleneksel Türk El Halıcılığı Paralelinde Günümüzde Türkiye'de Yapılan Bir Kısım İmalatların Gelenekler ve Pazar İlişkisi İçinde Değerlendirilmesi", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 259 – 269, İzmir.
Kazancı, N., A. Gürbüz, 2014	"Jeolojik Miras Nitelikli Türkiye Doğal Taşları", **Türkiye Jeoloji Bülteni**, Cilt: 57, Sayı: 1, s. 19 – 44.
Keyder, Ç., 1982	"Dünya Ekonomisi İçinde Türkiye 1923 – 1929", Yurt Yayınları: 3, s. 192, Ankara.

Kılıç, İ. H., I. Polat, B. Başaranlar, Ş. Çakar, 2013	**Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü**, Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları, Kültür ve Sanat Dizisi: 5, s. 447, İstanbul.
Kılıç Karatay, S., N. R. Oyman, 2017a	"Aksaray – Gülağaç İlçesinde Sele Sepet Örmeciliğin Günümüzdeki Durumu", Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 1, Sayı: 8, s. 1 – 17.
Kılıç Karatay, S., N. R. Oyman, 2017b	"Günümüz Taşpınar Halıları", **Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt: 5, Sayı: 10, s. 393 – 408, Ankara.
Kırım, A., 2005	"Söke'nin Eşsiz Kahvaltı Ekmeği Tatlımaya", Hürriyet Gazetesi, 31 Temmuz 2005, http://www.hurriyet.com.tr/soke-nin-essiz-kahvalti-ekmegi-tatlimaya-338686 (Son erişim: 03.03.2018).
Kızıltepe, H., 2005	"Türk Coğrafi İşaretler Mevzuatı, AB Mevzuatı ile Mukayesesi ve Bazı Önemli Ülkelerdeki Coğrafi İşaretler Mevzuatı", Türk Patent Enstitüsü Markalar Daire Başkanlığı, Basılmamış Uzmanlık Tezi, s. 123, Ankara.
Kipay, E., 2012	"Bellekteki İzleriyle El Sanatlarının Dönüşümü 'Kastamonu Evrenye Bıçağı'", Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst., Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 142, Ankara.
Kiper, İ., 2016	"Karayaka Irkı Koyunlarda Laktasyon Sayısının Süt Verimine ve Süt Özelliklerine Etkileri", Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 30, Ordu.
Koca, H., B. Çetin, 2005	"Yatağan Kasabasında (Denizli – Serinhisar) Ev Tipi İmalat Sanayinin Coğrafi Özellikleri", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt: 10, Sayı: 14, s. 179 – 207, Erzurum.
Kocataş, H., 2016	**İncir Çeşitleri**, İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Aydın.
Koçu, R. E., 1958	"İstanbul Ansiklopedisi", Cilt: 1, s. 521 – 522, İstanbul.
Kolady, D. E., W. H. Lesser, C. Ye, 2011	"The Economic Effects of Geographical Indications on Developing Country Producers: A Comparison of Darjeeling and Oolong Teas", **The WIPO Journal**, Vol. 2, Issue: 2, pp. 157 – 172.
Kolaylı, S., 2015	"Balın Biyokimyasal Yapısı", **Bal ve Deli Bal**, (Ed. Abdülkadir Gündüz), Nobel Tıp Kitabevleri, s. 9 – 24, İstanbul.
Komisyon, 2011	"Bartın İşi Tel Kırma", Bartın Halk Eğitimi Merkezi ve Akşam Sanat Okulu, I. Baskı, s. 192, Bartın.

Kongaz, G., 1984	"Topkapı Sarayı Helvahane ve Reçelhanesi", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 105 – 109, Ankara.
Koraltürk, M., 1997	"Türkiye Ekonomisinde Bir Öncü: Sümerbank", Creative Yayıncılık, (Ed. Osman S. Arolat), s. 246, İstanbul.
Koraltürk, M., 2011	**Erken Cumhuriyet Döneminde Ekonominin Türkleştirilmesi**, İletişim Yayınları: 1660, I. Baskı, İstanbul.
Korkmaz, G., H. Eken, 2013	"Türkiye'de Fuarcılığın İlk Adımlarından 1909 Bursa Sergisi", Bursa Büyükşehir Belediyesi Kitaplığı, I. Baskı, s. 359, Bursa.
Korum, U., 1982	"1923 – 1929 Döneminde Türkiye'de İmalat Sanayii ve Sanayi Politikaları", Atatürk Dönemi Ekonomi Politikası ve Türkiye'nin Ekonomik Gelişmesi, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları: 513, s. 63 – 78, Ankara.
Koyuncu Okca, A., 2016	"Denizli'de Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kimi Geleneksel Meslekler", **Akademik Bakış Dergisi**, Sayı: 58, s. 201 – 223, Kırgızistan.
Kök, F., 2003	"Pastırma Üretim Teknolojisini Geliştirme Çabaları", **Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, Cilt: 22, Sayı: 1 – 2 – 3, s. 109 – 114, Bursa.
Kökden, M., 1994	"Yıldız Çini ve Porselen İşletmesi'nde Porselen Üretimi ve Reçete Geliştirme Çalışmaları", İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimler Enst., s. 112, İstanbul.
Köse, A., 1994	"Kayseri'de İmal Edilen Pastırma ve Sucukların Muayene Sonuçlarının Değerlendirilmesi", Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 92, Kayseri.
Köse, F., 2012	"Osmanlılarda Nevrûziyye Geleneklerine Tarihsel Açıdan Bakış", **EKEV Akademi Dergisi**, Yıl: 16, Sayı: 51, s. 93 – 102, Erzurum.
Köşker, S., V. Türkmenoğlu, 1992	"Her Yönüyle Yahyalı", Yahyalı Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği Yayını: 1, s. 164.
Kritsky, G., 2017	"Beekeeping from Antiquity Through the Middle Ages", **Annual Review of Entomology**, Vol. 62, pp. 249 – 264, USA.

Kunduracı, O., 1997	"Akseki İlçesi Bademli Köyü Kaşıkçılığı", **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Sayı: 4, s. 109 – 123, Konya.
Kuşat, N., 2014	"Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma İçin Bir Alternatif Olarak Kırsal Turizm ve Türkiye'de Uygulanabilirliği", **Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Cilt: 10, Yıl: 10, Sayı: 2, s. 65 – 87.
Küçükerman, Ö., 1987a	"Anadolu'nun Geleneksel Halı ve Dokuma Sanatı İçinde Hereke Fabrikası / Saray'dan Hereke'ye Giden Yol", Sümerbank Yayınları, I. Baskı, s. 247, İstanbul.
Küçükerman, Ö., 1987b	"Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi: Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası", Sümerbank Yayınları, I. Baskı, s. 255, İstanbul.
Küçükerman, Ö., 1990	**Batı Anadolu'daki Türk Halıcılık Geleneği İçinde İzmir Limanı ve Isparta Halı Fabrikası**, Sümerbank Yayınları, I. Baskı, s. 269, İstanbul.
Küçükerman, Ö., 1992	"Boğaziçi Camcılığının Ünlü Eserleri: Çeşmi bülbüller", **Türkiyemiz**, Yıl: 22, Sayı: 66, İstanbul.
Kürkçüoğlu, A. C., M. Oymak, 1991	"Şanlıurfa Yöresi Kadın Takıları", **Kültür ve Sanat**, Sayı: 12, s. 52 – 55, Ankara.
Kürkçüoğlu, S. S., 2011	"Şanlıurfa El Sanatlarının Turizmdeki Yeri ve Önemi", **Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Şanlıurfa Sempozyumu**, 14 – 15 Ekim 2010, s. 165 – 181, Şanlıurfa.
Ladas, S. P., 1932	"The Exchange of Minorities: Bulgaria, Greece, and Turkey", Macmillan Publishing, pp. 849, New York.
Landon, S., C. E. Smith, 1997	"The Use of Quality and Reputation Indicators by Consumers: The Case of Bordeaux Wine", **Journal of Consumer Policy**, Vol. 20, Issue: 3, pp. 289 – 323, New York.
Lawton, J., 2005	"Silk, Scents and Spice: Retracing the World's Great Trade Routes", UNESCO Publishing, pp. 128, Paris / United Kingdom.
LeFever, G., 2010	"Walking Sticks", **Early American Life**, Vol. 41, Issue: August 2010, pp. 6 – 19, Ohio / USA.
Lequenne, M., 2006	"Kristof Kolomb Okyanus Denizi Amirali", Yapı Kredi Yayınları: 2333, Genel Kültür Dizisi: 23, (Çev. Işık Ergüden), s. 175, İstanbul.

Levent, H., Ö. Algan Cavuldak, 2017	"Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza", **Akademik Gıda**, Sayı: 15, Cilt: 3, s. 300 – 307, Burdur.
Long, D. E., 2014	"Mapping the New Geographies of Intellectual Property Rights in the 21st Century", **The WIPO Journal**, Vol. 6, Issue: 1, pp. 26 – 36.
Mac Gregor, M., 2007	"Creation in the Hand: The Life in Folk Art Dolls", **Historia**, Vol. 16, p. 119 – 133, Illinois / USA.
Mahiroğulları, A., 2001	"Seyyahların Gözüyle Sivas", Boğaziçi Yayınları A.Ş., s. 238, İstanbul.
Mandaloğlu, M., 2013	"Eski Türklerde Sanayi, Ticaret ve Maliyenin Ekonomik Açıdan Değerlendirilmesi", **İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 2, Sayı: 2, s. 129 – 150, İstanbul.
Marie-Vivien, D., E. Thévenod-Mottet, 2013	"Geographical Indications for Handicrafts", Rural resilience and vulnerability: The rural as locus of solidarity and conflict in times of crisis, **XXVth Congress of the European Society for Rural Sociology**, 29 July – 1 August 2013, pp. 337 – 338, Florence / Italy.
Marie-Vivien, D., 2013	"The Protection of Geographical Indications for Handicrafts: How to Apply the Concepts of Natural and Human Factors to All Products", **The WIPO Journal**, Vol. 4, Issue: 2, pp. 191 – 205.
Marshall, R. T., H. Douglas Goff, R. W. Hartel, 2003	**Ice Cream Sixth Edition**, Kluwer Academic / Plenum Publishers, pp. 371, New York.
Mataracı, T., 2004	**Ağaçlar: Marmara Bölgesi Doğal – Egzotik Ağaç ve Çalıları**, TEMA Vakfı Yayınları, Yayın No: 39, s. 382, İstanbul.
McGovern, P. E., 2009	"Uncorking The Past – The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages", University of California Press, p. 330, Berkeley and Los Angeles, California.
MEB, 2014	**El Sanatları Teknolojisi Ağaç Baston Süsleme**, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, s. 55, Ankara.
Memiş, Ş., 2015	"19. Yüzyılda Bir Sanayileşme Stratejisi Olarak Uluslararası Fuarlar: Osmanlı Örneği", İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 333, İstanbul.

Memiş, E., Y. Ersoy, 2007	"Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri", **Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, ICANAS 38. 10 – 15 Eylül 2007, Maddi Kültür, Cilt: 3, s. 877 – 892, Ankara.
Menéndez, K., 2007	"Pyrograffiti", Pyrography News From Around the World, **Woodcarver Online Magazine**, Vol. II, Issue: I, p. 2, http://carverscompanion.com/ccwom/ (Son erişim: 13.08.2017).
Meredith, L., 2014	**Preserving Everything**, The Countryman Press, pp. 272, Woodstock / Vermont.
Meriç, A., 2000	"Türk Yatağanları", **Tombak**, Antika Kültürü Koleksiyon ve Sanat Dergisi, Sayı: 33, Ağustos 2000, s. 110 – 112, İstanbul.
Mesci, Y., Y. Çoban, 2012	"Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği TR 83 Bölgesi (Amasya, Çorum, Samsun, Tokat) El Sanatı Ürünleri Envanteri", Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği Yayınları, El Sanatları Dizisi: 1, s. 335, Ankara.
Mete, H. S., 2002	**Nazar Boncuğu / The Evil Eye Bead**, İzmir Valiliği, İl Özel İdaresi Kültür Yayınları: 8, El Sanatları Dizisi: 2, s. 82, İzmir.
Meydan Larousse, 1992	"Kaşık – Kaşıkçılık", Cilt: 11, s. 54 – 55, İstanbul.
Monten, L., 2005	"Geographical Indications of Origin: Should They Be Protected and Why? – An Analysis of the Issue from the U.S. and EU Perspectives", **Santa Clara High Tech. Law Journal**, Vol. 22, Issue: 2, pp. 315 – 349.
Mortan, K., Ö. Küçükerman, 2011	**Çarşı, Pazar, Ticaret ve Kapalıçarşı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, II. Baskı, s. 382, İstanbul.
Moseley, M. J., 2003	"Rural Development: Principles and Practice", First Published, London: SAGE Publications Ltd., pp. 240, London.
MTA, 2009	**İl İl Türkiye'nin Yer Altı Kaynakları**, MTA Yayınları, s. 693, Ankara.
Narin, M., 2015	"Sarıbeyler Seferberlik Çöreği", **Balıkesir Kültür ve Turizm Dergisi**, Sayı: 4, s. 39 – 41, Balıkesir.
Nas, E., 2014	"Sille Toprak İşçiliği", **I. Ulusal Sille Sempozyumu Bildirileri**, 26 – 27 Eylül 2013, s. 169 – 175, Konya.
Nathon, N., 2018	"Geographical Indications in the EU", European Commission Agriculture and Rural Development, pp. 30, Tel Aviv.

Nation, E., 2011	"Geographical Indications: The International Debate Over Intellectual Property Rights for Local Producers", **University of Colorado Law Review**, Vol. 82, Issue: 3, pp. 959 – 1008, USA.
Nefi, S., 2009	"Anadolu Kültürü Kitre Bebekte Yaşıyor", **El Sanatları, İSMEK El Sanatları Dergisi**, Sayı: 8, s. 106 – 109, İstanbul.
Nguyen, Q. V., 2000	"Pickled and Dried Asian Vegetables", **A Report for the Rural Industries Research and Development Corporation**, RIRDC Publication No: 00/45, pp. 125, Gosford.
Niemann, H., 1991	"Oyuncağın Gelişim Tarihi", **Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi**, (Çev. Bekir Onur), Cilt: 24, Sayı: 1, s. 55 – 61, Ankara.
Ocak, D., 2006	"XVI. Yüzyıl Osmanlı Şenliklerinin Siyasal Boyutları ve Gündelik Hayata Etkileri", Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 157, Ankara.
O'Connor and Company, 2005	"Geographical Indications and the Challenges for ACP Countries", A discussion paper, **Agritrade**, (April), pp. 1 – 17.
Oğuz, M. G., 1991	"Meyan Kökü ve Önemi", **Fırat Havzası Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri Sempozyumu**, 6 – 8 Ekim 1986, s. 243 – 247, Elazığ.
Ohlgart, D. C., 2006	"Geographical Indications and Trademarks: War or Peace?", **ECTA European Communities Trade Mark Association 25th Annual Meeting**, p. 7, Warsaw.
OIV, 2018	"International Organisation of Vine and Wine", http://www.oiv.int/en/databases-and-statistics/statistics (Son erişim: 03.03.2018).
Okumura, S., 2007	"Türk Halı Sanatı", Anadolu Dokuma Mirası 1, Uluslararası Halı Kongresi Yayını, s. 77 – 86, İstanbul.
Olmo, H. P., 2005	"The Origin and Domestication of the *Vinifera* Grape", **The Origins and Ancient History of Wine**, (Ed. Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, Solomon H. Katz), Taylor & Francis Published, pp. 29 – 43, Amsterdam.
Onur, B., 2002	**Oyuncaklı Dünya**, Dost Kitabevi Yayınları, II. Baskı, s. 351, Ankara.

Onurlubaş, E., K. Taşdan, 2017	"Geleneksel Ürün Tüketimini Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma", **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt: 17, Sayı: 1, s. 115 – 132, Bolu.
Or, F., 2009	"Kahramanmaraş'ta Üretilen Maraş Usulü Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma", Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 46, Ankara.
Oraman, M. N., Y. S. Ağaoğlu, 1969	"Türkiye Bağcılığının Bugünkü Durumu, Gelişme İmkanları ve Memleketimizde Mevcut Başlıca Sofralık, Kurutmalık ve Şaraplık Üzüm Çeşitleri Üzerinde Bir Araştırma", Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 348, Bilimsel Araştırma ve İncelemeler: 221, s. 67, Ankara.
Orhan, A., 2010	"Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde 'Coğrafi İşaretlerin' Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 21, Sayı: 2, s. 243 – 254, Ankara.
Ögel, B., 1984	"Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 17 – 20, Ankara.
Ögel, B., 1991	"Türk Kültür Tarihine Giriş 4 (Türklerde Yemek Kültürü – Göktürklerden Osmanlılara)", Cilt: IV., Kültür Bakanlığı Yayınları: 638, s. 407, Ankara.
Ögel, B., 2000	**Türk Kültür Tarihine Giriş IV**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.
Öktem, A., 2016	"Şanlıurfa Koşullarında Karacadağ Çeltiği (*Oryza sativa* L.) Yetiştiriciliği Üzerine Anket Çalışması", **Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi**, Sayı: 3, s. 102 – 108, Siirt.
Ölmez, F. N., 2008	"Maddi Kültür Mirası Halılarımız", **TSE Standard Dergisi**, Şubat 2008, s. 29 – 37, Ankara.
Ölmez, F. N., 2014	"Niğde Yöresi Arısama Halıları", **19. Uluslararası Türk Kültürü Sempozyumu**, 04 – 05 Mayıs 2014, s. 143 – 165, Makedonya.
Önder, M., 1965	"Anadolu'da Açılan İlk Halı – Kilim Sergisi ve Mareşal Hindenburg'a Hediye Edilen Bir Konya Halısı", **Türk Etnografya Dergisi**, Sayı: VI., s. 98 – 101, Ankara.

Önder, M., 1971	"Mevlâna Şehri Konya (Tarihi Kılavuz)", Konya Turizm Derneği Yayını, II. Baskı, s. 512, Ankara.
Önder, M., 1985	"Konya'da Kaşık Sanatı Dünü – Bugünü", **4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 21 – 24 Kasım 1984, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, İzmir.
Öney, A., 1978	"İktisadi ve Ticari Terimler Sözlüğü", Turhan Kitabevi, 3. Baskı, s. 360, Ankara.
Önlü, N., 2010	"Ege Bölgesi El Dokuma Kaynakları", **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi**, Sayı: 17, s. 47 – 60, Erzurum.
Önsoy, R., 1984	"Osmanlı İmparatorluğu'nun Katıldığı İlk Uluslararası Sergiler ve Sergi-i Umumi-i Osmani (1863 İstanbul Sergisi)", **Belleten**, Cilt: XLVII, Sayı: 185, s. 195 – 239, (Ocak 1983'ten ayrı basım).
Öz, T., 1945	"Yıldız Çini Fabrikası", **Arkitekt**, Sayı: 161 – 162, İstanbul.
Özbağı, T., 2002	"Geleneksel Türk Takıları", **Türkler**, Yeni Türkiye Yayınları, Cilt: 7, s. 785 – 799, Ankara.
Özbek, A., 2010	"Gümüşhane İlinde Pestil ve Köme Üretim ve Ticaretinin Ekonomik Analizi", Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst., Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 150, Tokat.
Özbekmez, Y., 2015	"Ordu Ekolojik Koşullarında Bazı Kuru Fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.) Çeşit Ve Genotiplerinin Verim, Verim Öğeleri İle Tohum ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 69, Ordu.
Özbel, K., 1949	"El Sanatları XVI. Konya Kaşıkları", CHP Halkevleri Bürosu, Kılavuz Kitapları: XXVII., s. 24, Ankara.
Özbey, F., 2018	**Tarihten Gelen Lezzet Çorum Leblebisi**, Çorum Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, I. Baskı, s. 112, Çorum.
Özbil, A., 2006	"Misk Meyve Sabunu", **Meyve Kitabı**, (Ed. Emine Gürsoy Naskali ve Dilek Herkmen), Çalış Ofset, s. 447 – 453, İstanbul.
Özcan, K., 2006	"Anadolu'da Selçuklu Dönemi Yerleşme Tipolojileri -I- Pazar ya da Panayır Yerleşmeleri", **Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt: 6, Sayı: 1, s. 205 – 223, Eskişehir.

Özcan, S., 2016	"Coğrafi İşaret Kavramı ve Devrek Bastonu Örneği", Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 71, Bartın.
Özdemir, Y., P. Akbulut, Ş. Kurultay, 2009	"Dünden Bugüne Safranbolu Lokumu Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 405 – 408, Van.
Özdemir, M., 2011	"Türkiye'de Turizmin Başlaması: Osmanlı'da Sanayileşme Çabaları: Sergi-i Umum-i Osmanî (1863 İstanbul Uluslararası Sergisi", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 22, Sayı: 1, s. 87 – 90, Ankara.
Özdemir, M., F. Yetim, H. (Köklü) Kasaplı, 2011	**Bolu İli Yöresel Kıyafetleri ve Folklorik Yapma Bebek Üretiminde Değerlendirilmesi**, Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları – 9, s. 350, Bolu.
Özdemir, M., 2012a	"Eskişehir'in Yöresel Met Helvası", **Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi**, Yıl: 3, Sayı: 7, s. 43 – 45, Eskişehir.
Özdemir, M., 2012b	**Kaptan-ı Derya Karamürsel**, Zinde Yayınevi, 4. Baskı, s. 402, İstanbul.
Özdemir, M., Ş. Yıldırım, 2016	"Gaziantep İlinde Sedef Kakmacılığının İncelenmesi", **Akademik Bakış Dergisi**, Sayı: 56, s. 416 – 440, Kırgızistan.
Özder, L., 2013	"Göynük El Sanatlarının Geliştirilmesi ve Üretime Kazandırılması Çerçevesinde Kolay Kitre Bebek Yapımı ve Üretimi", **Göynük El Sanatları Paneli ve Çalıştayı Bildirileri**, 16 – 17 Temmuz 2010, s. 219 – 226, Bolu.
Özdoğan Y., N. Işık, 2007	"Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet", **38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, 10 – 15 Eylül 2007, s. 1059 – 1077, Ankara.
Özer, Z., 2010	"Kütahya Mutfak Kültürü", Kütahya Halk Kültürü Araştırmaları, Kütahya Valiliği Yayınları, s. 109 – 130, Kütahya.
Özer Demirli, A., 2011	"Milli Saraylar Tekstil Koleksiyonundaki 19. Yüzyıl İşlemeli Eserlerin Değerlendirilmesi", İstanbul Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 320, İstanbul.
Özer Demirli, A., 2016	"Hereke Fabrika-i Hümâyun Dokumaları ve Kullanıldığı Mekânlar", **7th International Textile Conference, Anadolu'ya**

	Doku"N"an Bezler, BEZCE 2016, 21 – 23 Mart 2016, s. 298 – 302, İstanbul.
Özdür, D., 2015	"Avrupa Birliği Hukukunda Alkollü Sert İçkilerin Üzerindeki Coğrafi İşaretlerin Korunması", **Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi**, Cilt: 16, Özel Sayı (Prof. Dr. Hakan Pekcanıtez'e Armağan III), s. 3507 – 3534, İzmir.
Özer, Z., 1991	"Meyan Otunun (*Glycyrrhiza glabra* L.) Bazı Biyolojik Özellikleri ve Ekonomik Önemi Üzerinde Araştırmalar", **Fırat Havzası Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri Sempozyumu**, 6 – 8 Ekim 1986, s. 139 – 151, Elazığ.
Özilbey, N., 2011	**Zeytin Çeşitlerimiz**, Sidas Medya Yayıncılık, s. 192, İzmir.
Özkök, A., 2009	"Muğla Bölgesi'nde Üretilen Çam Balı ve Propolisin Mikroskobik, Organoleptik ve Kimyasal Analizi", Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 161, Ankara.
Özlü, Z., 2011	"Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar", **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, Sayı: 58, s. 171 – 190, Ankara.
Öztürk, S., G. Sarıyıldız, 1997	"Antik Çağdan Günümüze Temizliğin Değişmeyen Sembolü: Sabun", **Tombak**, Sayı: 15, s. 42 – 54, İstanbul.
Öztürk, İ., 2005	"Türk El Sanatlarının Günümüzdeki Durumu (Tarihçe, Sorunlar, Öneriler)", **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi**, Sayı: 7, s. 67 – 75, Erzurum.
Öztürk, G., 2010	"Taraklı ve Kaynarca Bez Dokumaları", Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 222, Erzurum.
Öztürk, Ş., 2016	"Kayseri Yöresi Yahyalı – Bünyan Halıları ve Renkleri", **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Yıl: 4, Sayı: 34, s. 275 – 289.
Pakman, B., 2010	"Kaşıkçı Hüseyin Ruşen Efendi", https://bpakman.wordpress.com/konya/kasikci-huseyin-rusen-efendi/ (Son erişim: 26.12.2016).
Palacıoğlu, S., 2003	"Şekerleme Sektör Profili", İstanbul Ticaret Odası Yayınları, s. 58, İstanbul.

Pancar, E. D., F. N. Çoksöyler, 2009	"Güneydoğu'nun Geleneksel İçeceği: Meyan Şerbeti", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 586 – 588, Van.
Phelan, J.A., J. Renaud, P.F. Fox, 1999	"Some Non-European Cheese Varieties", Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Vol. 2, pp. 421 – 466, Maryland.
Polat, R., F. Satıl, S. Selvi, 2013	"Havran ve Burhaniye (Balıkesir) Yörelerinde El Sanatlarında Yararlanılan Bitkiler Üzerine Etnobotanik Araştırmalar", **Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 29(1), s. 1 – 6, Kayseri.
Quataert, D., 2011	"Sanayi Devrimi Çağında Osmanlı İmalat Sektörü", İletişim Yayınları: 543, 3. Baskı, s. 332, İstanbul.
Rangnekar, D., 2003	**Geographical Indications: A Review of Proposals at the TRIPS Council: Extending Article 23 to Products other than Wines and Spirits**, UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, International Centre for Trade and Sustainable Development (ICTSD), pp. 46, Switzerland.
Rangnekar, D., 2004	"The Socio-Economics of Geographical Indications A Review of Empirical Evidence from Europe", UNCTAD – ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, International Centre for Trade and Sustainable Development (ICTSD), pp. 46, Switzerland.
Réquillart, V., 2007	"On the Economics of Geographical Indications in the EU", Geographical Indications, Country of Origin and Collective Brands: Firm Strategies and Public Policies, 14 – 15 June 2007, Toulouse.
Reviron, S., E. Thevenod – Mottet, N. El Benni, 2009	**Geographical Indications: Creation and Distribution of Economic Value in Developing Countries**, Working Paper No 2009/14, pp. 30, Zürich.
Rosati, M., 2016	"Geographical Indications in Italy, PDO & PGI a way to access global market", Qualivita Foundation, Siena.
Rosengarten, F. Jr.,1969	"The Book Of Spices", Jove Publications Inc., pp. 489, New York.
Roufs, T. G., K. S. Roufs, 2014	**Sweet Treats Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture**, ABC-CLIO, pp. 623, California – USA.

Rovamo, O., 2006	"Monopolising Names? The Protection of Geographical Indications in the European Community", Helsinki University Pro Gradu Thesis, Project: Globalisation, International Law and IPR, pp. 80, Helsinki.
Sağır, A., 2013	"Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", **Tokat Sempozyumu**, 01 – 03 Kasım 2012, Cilt: 1, s. 517 – 534, Ankara.
Sakarya, O., 1992	"Isparta Halıcılığının Dünü, Bugünü ve Geleceği", **Isparta'nın Dünü Bugünü ve Yarını Sempozyumu**, s. 539 – 551, Isparta.
Sakin, N., 2010	"Yerel Bir Kültür Ürünü Örneği: Soğanlı Bebekleri", **Folklor / Edebiyat Dergisi**, Cilt: 16, Sayı: 63, s. 179 – 190, Lefkoşa / KKTC.
Sakin, N., 2016	"Türkiye'de Geleneksel Kıyafetlerin Yaşatılmasında "*Folklorik Yapma Bebekler*", **Turkish Studies / International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic**, Volume: 11, s. 177 – 202, Ankara.
Salaheddin Bey, 1867	"La Turquie A l'Exposition Universelle de 1867", (Çev. Hakan Arca), Librairie Hachette & C[ie], 77, Boulevard St. Germain. (Metnin orijinali için bkz. http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k840831g/f13.item.zoom (Son erişim: 05.11.2017).
Salep Eylem Planı, 2014	"Salep Eylem Planı 2014 – 2018", Orman Genel Müdürlüğü Odun Dışı Ürün ve Hizmetler Dairesi Başkanlığı, s. 32, Ankara.
Samancı, Ö., 2017	"Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği", **Ebabil Eğitim – Bilişim – Kültür Dergisi**, Yıl: 1, Sayı: 1, s. 82 – 83, Ankara.
Sancak, Ş., 2010	"Kızılcık (*Cornus mas* L.) Odununun Bazı Fiziksel, Mekanik ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", Kastamonu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 81, Kastamonu.
Sandalcı, M., 1997a	"Fatma Ananın Helvasından, Bomonti Biraderlere – Bira", **Tombak: Antika Kültürü Koleksiyon ve Sanat Dergisi**, Sayı: 14, s. 6 – 18, İstanbul.
Sandalcı, M., 1997b	"19. Yüzyılın Sonunda İstanbul Sokaklarında Yemek ve Benim 'Tüybeyazım' Üzerine Bir Sohbet – Ayaküstü", **Tombak: Antika Kültürü Koleksiyon ve Sanat Dergisi**, Sayı: 14, s. 42 – 49, İstanbul.

Sandalcı, M., E. Yavi, E. Ön, 2009	"Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Biraya Dair – Objeler, Belgeler, Fotoğraflar", MAS Matbaacılık, s. 143, İstanbul.
Santas, L. A., 1979	"*Marchalina hellenica* (Genadius) an important insect for Apiculture of Greece", **Proceedings of XXVII Inter. Congress of Apiculture**, pp. 419 – 422, Atina / Yunanistan.
Sarı, E., 2016	"Osmanlı Mutfağı: Osmanlı Mutfağı'nda En Çok Tercih Edilen Yemekler", Nokta E-Book Publishing, s. 145, Antalya.
Sarıdoğan, Ö., 2014	"Tasarruf ve Yerli Malı Haftası Kutlamaları (1929 – 1949)", İstanbul Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 217, İstanbul.
Sarıöz, P., 2006	**Arı Biziz, Bal Bizdedir / Dünden Bugüne Türkiye'de Arıcılık**, Balparmak Yayınları, I. Baskı, s. 192, İstanbul.
Sauner-Leroy, M. H., 2012	"Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç", **Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği**, (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 161 – 180, İstanbul.
Say, D., E. Ballı, 2012	"Şalgam Suyunun Özellikleri ve Adana Bölgesi Gastronomi Turizmindeki Yeri", **II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi**, 12 – 15 Nisan 2012, s. 612 – 620, Antalya.
Sekendiz, O. A., A. Ayhan, A. Yüngül, 1997	**Balıkesir Yöresi Yağcıbedir Halıları Motif Envanteri**, Balıkesir Üniversitesi Yayınları No: 0002, s. 53, Balıkesir.
Semiz, Y., 1996	"Atatürk Döneminin İktisadî Politikası, Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti", Saray Kitabevi Yayın No: 3, s. 231, Konya.
Semiz, G., Kani I., O. Unal, 2007	"Enek Pekmez Production from Juniper "Fruits" by Native People on the Taurus Mountains in Southern Turkey", **Economic Botany**, Vol. 61, No. 3, pp. 299–301 The New York Botanical Garden Press, USA.
Serez, M., 2007	**Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı**, Dönmez Offset, s. 112, Ankara.
Sertkaya Doğan, Ö., 2008	"Türkiye'nin Tarım Politikalarının Belirlenmesinde Coğrafi Özelliklerin Önemi", **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, Cilt: 3, s. 91 – 101, İstanbul.

Sevinç, G., A. Fazlıoğlu, 2000	"Turkish Participation to 1893 Chicago Exposition", **The Turkish Yearbook of International Relations**, Vol. 31, pp. 21 – 30, Ankara.
Seyirci, M., 2014	"Turistik Amaçla Üretilen Döşemealtı Halılarında Bozulmalar", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 403 – 411, İzmir.
Seyitdanlıoğlu, M., 2006	"Tanzimat Dönemi Osmanlı Sanayi (1839 – 1876)", **Türk Modernleşme Tarihi Araştırmaları Sempozyumu**, 14 Mayıs 2005, s. 53 – 69, Ankara.
Sezgin, Ş., 2014	"Geleneksel Dokumalarımızdan Kutnu Kumaşları ve Günümüzde Gaziantep'te Dokunan Kutnular", **Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu**, 18 – 20 Kasım 1992, 413 – 421, İzmir.
Shepherd, B., 2006	"Costs and Benefits of Protecting Geographical Indications: Some Lessons from the French Wine Sector", European Centre for International Political Economy Published, pp. 28, Paris.
Sıralı, R., Ş. Cınbırtoğlu, Z. Ş. Develi, 2017	"Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*)'nın Bazı Önemli Özellikleri", **Uludağ Arıcılık Dergisi**, Cilt: 17, Sayı: 2, s. 82 – 92, Bursa.
Simermeyer, M., L.S. Engelke, 2004	"Native American Dolls", **Smithsonian in Your Classromom, Smithsonian Center for Education and Museum Studies**, pp. 25, Washington DC.
Simon, L. E., 1983	"Appellations of Origin: The Continuing Controversey", **Northwestern Journal of International Law & Business**, Vol. 5, Issue: 1, pp. 132 – 156.
Songür, A. N., F. P. Çakıroğlu, G. Haklı, 2016	"From Tradition to Functionality: Boza", **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Yıl: 4, Sayı: 35, s. 492 – 500, Elazığ.
Sormaz, Ü., 2017	"Türk Mutfak Kültürü Çerçevesinde Pişmaniye", **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Yıl: 5, Sayı: 47, s. 102 – 111.
Soydemir, S., 2016	"Bir Şehrin Aynası", Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları: 24, I. Baskı, s. 220, Ankara.

Soydinç, H., 2005	"Farklı Oranlarda Kuru Meyve İlavesinin ve Depolama Süresinin Tahin Helvasının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi", Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 78, Şanlıurfa.
Soykut, M., 2012	"Hint Mutfağında Baharatlar ve Mizaçlar", **Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği**, (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 181 – 187, İstanbul.
Soysaldı, A., Ö. Paksoy, 2007	"Çal Halıları", **21. Yüzyıla Girerken Geçmişten Günümüze Çal Yöresi (Baklan – Çal – Bekilli)**, 01 – 03 Eylül 2006, s. 827 – 834, Denizli.
Soysaldı, A., 2010	"Bolu – Göynük Tokalı Örtmeleri", **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, Cilt: 3, Sayı: 5, s. 150 – 163.
Soysaldı, A., P. Kayadibi, 2014	"Taşpınar Örneklik Halıları", **ARIŞ Geleneksel Türk El Sanatları Dergisi**, Sayı: 10, s. 52 – 59, Ankara.
SÜRBISA, 2013	"Sürbısa Sürmene Bıçakçılık ve Tıbbi Aletler San. ve Tic. A.Ş. Ürün Kataloğu", s. 31, Trabzon.
Sümer, F., 1985	"Yabanlu Fuarı-Selçuklular Döneminde Milletlerarası Büyük Bir Fuar", Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
Sümer, G., 1998	"Kütahya Çiniciliği ve ÇİNİKOOP", **II. Uluslararası Kütahya Çini Sempozyumu**, 14 – 16 Ekim 1998, s. 131 – 140, Kütahya.
Sümerkan, M. R., 2008	"Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları", Serander Yayınları, s. 158, İstanbul.
Sylvander, B., 2004	"Development of Origin Labelled Products: Humanity, Innovation and Sustainability", Dolphins WP 7 Final Report, Synthesis and Recommendations (Deliverable 8), pp. 96.
Şafak, N., 2014	"Bir Vakıf Şartı Olarak Atina Balı Meselesi", **İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi**, Sayı: 60, Cilt: 2, s. 1 – 16, İstanbul.
Şahin, İ., 1997	"Turşu", Tarımsal Araştırmaları Destekleme ve Geliştirme Vakfı, Yayın No: 29, Genişletilmiş II. Baskı, s. 64, Yalova.
Şahin, A., K. Sorkun, 1999	"Marmaris – Muğla Yöresinde Çam Balı Üretimi ve Arıcıların Sorunları", **Türkiye'de Arıcılık Sorunları ve I. Ulusal Arıcılık Sempozyumu**, 28 – 30 Eylül 1999, s. 199 – 209, Kemaliye – Erzincan.

Şahin, G., 2011a	"Coğrafi İşaretler Kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Tarım Ürünleri", **GAP VI. Tarım Kongresi,** 09 – 12 Mayıs 2011, Şanlıurfa.
Şahin, G., 2011b	"Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri", **Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi**, 07 – 10 Eylül 2011, İstanbul.
Şahin, G., 2013a	"Coğrafi Bir Simge Olarak Ankara Keçisinin Türkiye'deki Mevcut Durumu", **Milli Folklor Dergisi**, Yıl: 25, Sayı: 97, s. 195 – 209, Ankara.
Şahin, G., 2013b	"Hakkâri'nin Nişaneleri ve Bunların Coğrafi İşaret Kapsamına Alınarak Ekonomiye Kazandırılması", **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Cilt: 6, Sayı: 27, s. 479 – 493, Yaz 2013.
Şahin, G., 2013c	"Türkiye'de Yitirilen Bir İktisadi Faaliyet: Süngercilik", **Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı: 39, Kasım – Aralık 2013, s. 1 – 22, Celalabat/Kırgızistan.
Şahin, G., 2013d	"Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri", **Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Sayı: 15, s. 23 – 37, Denizli.
Şahin, G., 2014	"Türkiye'de Yerfıstığı (*Arachis hypogaea* L.) Yetiştiriciliği ve Bir Coğrafi İşaret Olarak Osmaniye Yerfıstığı", **Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt: 13, Sayı: 3, s. 619 – 644, Gaziantep.
Şahin, G., 2015	"Türkiye Zirai Hayatında Manda (*Bubalus bubalis*) Yetiştiriciliği ve Manda Ürünlerinin Değerlendirilmesi", **İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Dergisi**, Sayı: 31, s. 14 – 40, İstanbul.
Şahin, K., 2012	"Geleneksel Gıdalara Antropolojik Bir Yaklaşım: Sürkün Üretimi, Dönüştürme ve Saklama Süreci", **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10 – 12 Mayıs 2012, s. 71 – 73, Konya.
Şanal, F., C. Yılmaz, 2012	"Orman Arıcılık İlişkileri – Bal Ormanlarının Kuruluşu", **3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi**, 01 – 04 Kasım 2012, s. 173 – 179, Muğla.
Şen, Ö., 1992	"Osmanlı Panayırları (1711 – 1870)", İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 104, İstanbul.

Şen, S. M., 2011	"Ceviz – Yetiştiriciliği, Besin Değeri, Folklorü", ÜÇM Yayıncılık, 4. Baskı, s. 220, Ankara.
Şen, M. A., 2016	"Türkiye'nin Değişik Yörelerinden Toplanan Orkidelerden Elde Edilen Saleplerin Özelliklerinin Belirlenmesi ve Geleneksel Yöntemle Maraş Usulü Dondurma Yapımında Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması", Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 129, Tekirdağ.
Şener, T., C. Kolukırık, H. S. Eti, 2011	"Geleneksel Gıdalarda Pazarlama ve Girişimcilik: Tekirdağ Peynir Helvası Örneği", **Uluslararası II. Trakya Bölgesi Kalkınma – Girişimcilik Sempozyumu**, 1 – 2 Ekim 2010, s. 47 – 56, İğneada – Kırklareli.
Şener, M. F., M. Umut, A. Üzel, 2013	"Türkiye'nin Geleneksel Yapı Taşları", MTA Genel Müdürlüğü Eğitim Serisi – 44, s. 145, Ankara.
Şentürk, A., 1985	**Malatya**, Aksu Yayıncılık, II. Basım, s. 115, İstanbul.
Şevket Süreyya, 1934	**Ege Günü**, Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Yayınları, II. Basım, s. 93, Ankara.
Şimşek, Z., 2005	"Türk Şarap ve Zeytinyağı Sektörlerinin Uluslararası Rekabet Gücü Üzerine Sınai Haklar Bakış Açısı ile Gözlemsel Bir Değerlendirme", **Tarıma Dayalı Sanayilerde Tasarım, Tarıma Dayalı Sanayilerde Birinci Ürün ve Hizmet Tasarımı Sempozyumu ve Sergisi: Zeytinyağı, Şarap ve Tasarım**, 27 – 29 Nisan 2005, s. 363 – 371, İzmir.
Şimşek, F., 2012	"*Mithridaticum* and Mesir: The Story of an Antidote from Antiquity into Ottoman Times", **Akdeniz İnsani Bilimler Dergisi**, Cilt: 2, Sayı: 2, s. 243 – 250, Antalya.
Şimşek, S., 2014	"1909 Bursa Sergisi", Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 249, İstanbul.
Tagi, S., M. Arılı, 2011	"Simav İlçesinde El Dokuması Halıcılık", **e-Journal of New World Sciences Academy** (NWSA), Vol. 6, Number: 1, s. 77 – 86.
Tamur, E., 2003	"Ankara Keçisi ve Ankara Tiftik Dokumacılığı", Ankara Ticaret Odası Yayınları, Ankara.

Tan, N., 1984	"Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacıbekir Müessesesinin Rolü", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 21 – 44, Ankara.
Tan, N., 1990	"Kastamonu'nun Ünlü Yemek, Yiyecek ve İçecekleri", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları: 141, s. 101 – 118, Ankara.
Tan, N., 1992	"Kuşakçılık ve Tosya Kuşakları", **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, Cilt: 5, Maddi Kültür, s. 219 – 223, Ankara.
Tansuğ, S., 1986	"Geleneksel Köylü Takıları ve Başlıkları", **Türkiyemiz**, Kültür ve Sanat Dergisi, Sayı: 48, Şubat 1986, s. 12 – 17, İstanbul.
Taş, N., 1992	"Ahlat'ta Baston Üretim Teknolojisi Konusunda Bir Araştırma", **Ahlat ve Kültürel Mirasımızın Korunması**, Ahlat Kültür Vakfı Yayınları No: 1, s. 97 – 108, Ankara.
Taş, H., 2006	"Bursa'da Kumaş ve İpekçiliğin Tarihsel Gelişimi İçinde Eski Bursa'da Giyim – Kuşam Gelenekleri", **VIII. Uluslararası Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Kongresi**, 18 – 21 Haziran 1998, (Ed. Nurcan Abacı), Bursa.
Taş, M. Ö., T. Üstündağ, F. Küçük, 2013	"Gülağaç Hasır Sepetleri", Yayıncı: Gülağaç Kaymakamlığı, s. 37, Konya.
Taşdemir, D., 2009	"Ankara İlinde Üretilmekte Olan Folklorik Bebeklerin Özellikleri ve Turizmdeki Yerinin İncelenmesi", Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 169, Ankara.
Taşlı, M., K. Kahraman, 2015	"Balıkesir Aşı Yöre Mutfağı Üzerine Bir Derleme", Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, II. Baskı, s. 208, Balıkesir.
Taşlıgil, N., 1996	"Dünden Bugüne Bursa'da İpekböcekçiliği", **Marmara Coğrafya Dergisi**, Cilt: 1, Sayı: 1, s. 237 – 246, İstanbul.
Taşlıgil, N., G. Şahin, 2011	"Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaşı" **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Cilt: 4, Sayı: 16, s. 436 – 452, Kış 2011.

Taşlıgil, N., G. Şahin, 2013	"Türkiye'de Tütün (*Nicotiana tabacum* L.) Yetiştiriciliğinin Tarihsel Gelişimi ve Coğrafi Dağılımı", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt: 18, s. 71 – 101, Erzurum.
Taşlıgil, N., G. Şahin, 2016	"Yapı Malzemesi Olarak Kullanılan Türkiye Doğal Taşlarının İktisadi Coğrafya Odağında Analizi", **Marmara Coğrafya Dergisi**, Sayı: 33, s. 607 – 640, İstanbul.
Taşlıgil, N., G. Şahin, 2017	"Stratejik Bir Ürün Olan Haşhaşın Papaver somniferum Türkiye'deki Durumunun Ziraat Coğrafyası Odağında Analizi", Marmara Üniversitesi BAPKO destekli A Tipi Proje, Proje No: SOS-A 200716-0388, s. 303, İstanbul.
Taşlıgil, N., G. Şahin, 2018	"Tarihsel Süreçte Haşhaş (*Papaver somniferum* L.) ve Afyon", **Tarih Okulu Dergisi**, Yıl: 11, Sayı: 34, s. 163 – 196, İzmir.
Taylan, T., 1944	"Şarap ve Şarapçılığın Tarihçesi", **İstihbarat Bülteni**, Sayı: 117, s. 7 – 10, Ankara.
TDK, 2003	"Divan-i Luqat-i it-Türk Dizini", Türk Dil Kurumu, 2003, http://www.achiq.org/pitikler/dlt---.pdf (Son erişim: 15.10.2017).
Tatlı, N., 2017	**Geçmişten Günümüze Şerbetler**, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, Kültür – Medeniyet Serisi: 35, s. 219, İstanbul.
Temir, Ş. R., 2010	"Geçmişten Günümüze Şile ve Şile Bezi", Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü: 3265, s. 318, Ankara.
Tepe, S., 2008	"Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri", T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Basılmamış Uzmanlık Tezi, s. 148, Ankara.
Tepe Balaban, S., 2016	"Ekonomik Açıdan Coğrafi İşaretler", **Ankara Barosu FMR Dergisi**, Sayı: 1, s. 57 – 62, Ankara.
Tezcan, H., 2007	"Osmanlı Halıcılığı", **Anadolu Dokuma Mirası 1**, Uluslararası Halı Kongresi Yayını, s. 87 – 98, İstanbul.
Tezcan, M., 2014	"İpek Yolu'nun İran Güzergâhı ve İpek Yolu Ticaretine İran Engellemesi", **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi** Sayı: 3/1, s. 96 – 123, Erzurum.

Tekeli, İ., S. İlkin, 1989	"1923 Yılında İstanbul'un İktisadi Durumu ve İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası İktisat Komisyonu Raporu", **Tarih Boyunca İstanbul Semineri**, 29 Mayıs – 1 Haziran 1988, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Araştırma Merkezi, s. 261 – 316, İstanbul.
Tekelioğlu, Y., 2010	"Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları", **Metro Gastro**, Kasım – Aralık 2010, s. 118 – 121, İstanbul.
Tekin, E., 2007	"Türkiye'nin En Güzel Yaban Çiçekleri", Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 4. Baskı, 1. Cilt, s. 638, İstanbul.
Tekinşen, O. C., 1993	"Dondurma Üretim Teknolojisi", Selçuk Üniversitesi Basımevi, s. 119, Konya.
Tekinşen, O. C., Y. Doğruer, 2000	**Her Yönüyle Pastırma**, Selçuk Üniversitesi Basımevi, s. 124, Konya.
Tekinşen, K. K., 2006	"Geçmişten Günümüze Ağızda Uyanan Lezzet Maraş Dondurması" **Unlu Mamuller Teknolojisi Dergisi**,15(75), s. 34 – 40.
Tekinşen, K. K., 2010	"Lezzetin Doruğu Maraş Dondurması", **TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi**, Yıl: 49, Sayı: 579, s. 57 – 63, Ankara.
Tekinşen, K. K., A. Güner, G. Uçar, 2011	"Dondurma Üretiminde Konjak Sakızının Kullanılabilme İmkanları", **Eurasian Journal of Veterinary Sciences**, Cilt: 27, Sayı: 4, s. 199 – 206, Konya.
Temiz, G., A. Çağdaş, M. Çağdaş, 2012	"Nevşehir Kültüründe Yer Alan El Yapımı Bebeklerin Malzeme, Yapım Teknikleri ve Kültürel Özelliklerinin İncelenmesi", **1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu**, 16 – 19 Kasım 2011, Nevşehir Üniversitesi Yayınları: 2, s. 271 – 287, Nevşehir.
Temizkan, S., 2011	"Turşu Ata Usulü 60 Geleneksel Tarif", Hayykitap: 140, Doğal Beslenme – 7, s. 109, İstanbul.
Teuber, R., 2007	"Geographical Indications of Origin as a Tool of Product Differentiation: The Case of Coffee", **105th EAAE Seminar / International Marketing and International Trade of Quality Food Products,** 8 – 10 March 2007, pp. 633 – 650, Bologna, Italy.

Tezcan, M., 1990	"Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatları)", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Türk Mutfağı Özel Sayısı, s. 118 – 127, Ankara.
Tezcan, S., 1998	"Bir Ziyafet Defteri", Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 25, Simurg Yayınları, s. 59, İstanbul.
Thual, D., D. Barjolle, M. Vittori, E. Thévenod-Mottet, 2009	"Study on the protection of geographical indications for products other than wines, spirits, agricultural products or foodstuffs", Directorate General for Trade of the European Commission, pp. 156.
TMO, 2013	**2013 Yılı Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası ve Sonuçları**, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, I. Baskı, s. 95, Ankara.
TMO, 2014	**2013 Yılı Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırması**, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, I. Baskı, s. 111, Ankara.
Tokat, Y., 2007	"Şarapçılık Sektörünün İlimiz ve Ülkemiz Ekonomisindeki Yeri" **21. Yüzyıla Girerken Geçmişten Günümüze Çal Yöresi (Baklan, Çal, Bekili)**, 01 – 03 Eylül 2006, s. 39 – 40, Denizli.
Tokgöz, E., 1982	"Atatürk'ün Tasarruf Politikası", **Atatürk Dönemi Ekonomi Politikası ve Türkiye'nin Ekonomik Gelişmesi**, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları: 513, s. 35 – 43, Ankara.
Tokoğlu, B., 2000	"Jale Tokatlı'nın Bebekleri", **Tombak, Antika Kültürü Koleksiyon ve Sanat Dergisi**, Sayı: 32, s. 50 – 53, İstanbul.
Toprak, A., 2008	"Doğu – Batı Kültürel Etkileşiminde İpek Yolu (Başlangıçtan Göktürk Dönemi Sonuna Kadar)", Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 227, Ankara.
Toprak, Z., 2012	"Türkiye'de Milli İktisat 1908 – 1918", Doğan Kitap Yayınları, I. Baskı, s. 800, İstanbul.
Tonus, E., H. Kaynar, 2015	"Zonguldak Ereğlisi Elpek Bezi Dokumacılığı'nın Gelişiminde Yeni Tasarımların Önemi ve Örnek Çalışmalar", **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, Cilt: 8, Sayı: 15, s. 31 – 60, İstanbul.
Tosun, M., 2005	"Şarap Sektör Araştırması", Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş., SA-05-0415, s. 46, Ankara.

Tovmasyan, T., 2011	"Soframız Şen Olsun / Ninelerimin Mutfağından Damağımda, Aklımda Kalanlar", Aras Yayıncılık, s. 157, 6. Baskı, İstanbul.
Tozduman Terzi, A., 2006	"Sultan Abdülaziz'in Uluslararası Osmanlı Sergisi'nden Satın Aldığı Eşyalar", **Prof. Dr. Mübahat S. Kütükoğlu'na Armağan,** (Ed. Zeynep Tarım Ertuğ), İstanbul Üniversitesi Yayınları: 4636, s. 661 – 672, İstanbul.
Tozun, H., 2014	"Kula El Halılarının Tasarım İlke ve Yöntemleri Işığında İncelenmesi", **19. Uluslararası Türk Kültürü Sempozyumu**, 04 – 05 Mayıs 2014, s. 317 – 325, Makedonya.
Tufantoz, A., 2008	"Orta Asya'dan Balkanlar'a Türklerde Pişi ve Helva Pişirme Geleneği", **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi**, Sayı: 45, s. 69 – 81, Ankara.
Tuna, S., 2016	"Mütareke İstanbul'unda Türk Sanayi Sergisi", **Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi**, Cilt: XVI, Sayı: 32, s. 243 – 287, İzmir.
Tuncay, M., 2009	"Coğrafi İşaretlerin Korunması", Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 135, Kırıkkale.
Tuncer, O. C., 2007	"Anadolu Kervan Yolları", Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, s. 95, Ankara.
Tuncer, F., 2010	"Geleneksel Anadolu Kültüründe Bez Bebek Geleneği ve Günümüz Örnekleri", Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 129, İstanbul.
Tunçdilek, N., 1955	"Lületaşı", **Türk Coğrafya Dergisi**, Yıl: 12, Sayı: 13 – 14, İstanbul.
Turan, G., 2009	"Türkiye'de Erken Cumhuriyet Dönemi Zanaat ve Endüstri Üretiminde Tasarım", İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 277, İstanbul.
Tuzlacı, E., 2006	"Türkiye Bitkileri Sözlüğü", Bitki Adlarının Özel Açıklamaları, Alfa Yayınları: 1656, I. Basım, s. 353, İstanbul.
TÜİK, 1984	"Osmanlı Sanayi, 1913, 1915 Yılları Sanayi İstatistikleri", Tarihi İstatistikler Dizisi, Cilt: 4, Ankara.

Türker, K., 1996	"Ağaç Baskı Tokat Yazmaları", Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 96, İstanbul.
Türkmen, N., 2001	"Orta Asya Türkmen Halıları ile Tarihi Anadolu – Türk Halılarının Ortak Özellikleri", Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı: 274, s. 236, Ankara.
Türkoğlu, S., 1984	"Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilâtı)", **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri**, 17 – 18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 51, s. 87 – 90, Ankara.
Türktaş, Z., N. Demirtaş, 2017	"Kayseri Sindelhöyük Kasabası'nda Hasır Dokumacılık", **Kesit Akademi Dergisi**, Yıl: 3, Sayı: 10, s. 63 – 79, Elazığ.
Türkyılmaz, D., 2015	"İzmit'in Tadı: Yiyen Bir, Yemeyen Bin Pişman/iye", **Uluslararası Kara Mürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu – II.**, 3 – 5 Nisan 2015, s. 817 – 823, Kocaeli.
Uçar, A., 2007	"Geleneksel Türk Tadı: Pekmez", **Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, ICANAS 38. 10 – 15 Eylül 2007, Maddi Kültür, Cilt: 3, s. 1383 – 1397, Ankara.
Uçarer, U. E. N., 2007	"Gaziantep El Sanatları", Gaziantep "Dört Yanı Dağlar Bağlar", Yapı Kredi Yayınları, s. 352, İstanbul.
Uğurlu, A., 2007	"Fabrika-i Humayun Ürünleri ve Estetik Yaklaşım", **I. Uluslararası Kocaeli ve Çevresi Kültür Sempozyumu**, 20 – 22 Nisan 2006, Cilt: 1, s. 1186 – 1192, Kocaeli.
Uğurlu Tunalı, İ., 1999	"Dünden Günümüze Şarap ve Şarapçılık", **Tombak**, Sayı: 24, s. 31 – 37, İstanbul.
Uhlig, H., 2000	"İpek Yolu Çin ve Roma Arasında Eski Dünya Kültürü", Okyanus Yayıncılık, (Çev. Alev Kırım), s. 395, İstanbul.
Uslu, G. Ş., 2011	"Simav (Kütahya) Bölgesindeki Ateş Opali Oluşumlarının Mineralojik -Petrografik Özellikleri ve Gemolojik Kullanım Alanları", Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 87, İzmir.
Üçer, M., 2001	"Patlıcan ve Türk Mutfağında Patlıcan Yemekleri", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28, s. 175 – 232, Ankara.

Üçüncü, K., 2012	"Trabzon/Köprübaşı Yöresi Kaşıkçılık Meslek Geleneğinin Etnoğrafik Belgelenmesi ve Tahlili", **Karadeniz Dergi**, Yıl: 4, Sayı: 13, s. 26 – 46, Ardahan.
Ün, H., 2013	"Denizli Güvercinleri", **Geçmişten Günümüze Denizli**, Sayı: 34, Ocak – Nisan 2013, s. 30 – 36, Denizli.
Ünal, S. S., 1971	"Mahalli Ekmek Tiplerimizin Önemi ve Özellikleri", **İkinci Ekmekçilik Semineri**, 17 – 19 Haziran 1971, s. 175 – 185, Ankara.
Ünal, H. G., 2009	"Kastamonu Siyez Bulguru ve Yapım Aşamaları", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 52 – 57, Van.
Ünlüyücü, M., 2009	"Günümüzde Türkiye'de El Yapımı Bebekçilik -Kişiler, Kurumlar ve Turizm Sektörü-", Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 221, Konya.
Ünsal, A., 2011	**Nimet Geldi Ekine – Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü**, Yapı Kredi Yayınları – 1874, 4. Baskı, s. 241, İstanbul.
Ünsal, A., 2017	"Süt Uyuyunca – Türkiye Peynirleri", Yapı Kredi Yayınları – 1339, 8. Baskı, s. 221, İstanbul.
Ünver, A. S., 1948	"Tarihte 50 Türk Yemeği – 1", İstanbul Üniversitesi Tıb Tarihi Enstitüsü No. 39, s. 35, İstanbul.
Ünver, A. S., 1978	"Türkiye'de Nevruz ve Nevruziye", **Vakıflar Dergisi**, Sayı: XI., s. 221 – 237, Ankara.
Ürkek, B., 2009	"Şeker Pancarı Pekmezi Üretimi ve Bazı Kimyasal Özellikleri", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, Cilt: 4, No: 1, s. 29 – 33.
Ürün, H., 2009	"Marangoz Padişah: Sultan II. Abdülhamid", **İSMEK El Sanatları Dergisi**, Sayı: 8, s. 122 – 130, İstanbul.
van de Kop, P., D. Sautier, 2006	"Regional Identity: An Overview", Origin-Based Products, Lessons for pro-poor market development, Bulletin: 372, pp. 21 – 30, Amsterdam / The Netherlands.
Vandecandelaere, E., F. Arfini, G. Belletti, A. Marescotti, 2010	"Linking People, Places And Products / A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications", Produced by the Food and Agriculture

	Organization of the United Nations (FAO) and SINER-GI, Second Edition, pp. 193, Rome/Italy.
Var, T., M. D. Kaplan, Ö. Yurt, 2005	"Wine Tourism in Turkey", **Tarıma Dayalı Sanayilerde Tasarım, Tarıma Dayalı Sanayilerde Birinci Ürün ve Hizmet Tasarımı Sempozyumu ve Sergisi: Zeytinyağı, Şarap ve Tasarım**, 27 – 29 Nisan 2005, s. 110 – 119, İzmir.
Varlık, M. B., 1995	"Musavver Şikago Sergisi (1893) – ABD'nde İlk Türkçe Süreli Yayın", **Kebikeç**, Yıl: 1, Sayı: 1, s. 35 – 42, Ankara.
Vedat Nedim, 1932	"Fındıkta Devlet Kooperatifi", **Kadro Aylık Fikir Mecmuası**, Sayı: 9, Eylül 1932, s. 11 – 18.
Vedat Nedim, 1933	"Gene Fındıkta Devlet Kooperatifi", **Kadro Aylık Fikir Mecmuası**, Sayı: 16, Nisan 1933, s. 15 – 22.
Virtue, G., 1851	**The Industry of All Nations Catalogue**, Published in Connexion with the Art-Journal, pp. 328+117, London.
Walton, S., B. Glover, 2014	"The Ultimate Encyclopedia of Wine, Beer and Spirits: The Definitive Reference Guide To Alcohol-Based Drinks", Hermes House Published, pp. 512, UK.
White, C., 1845	"Three Years in Constantinople: or, Domestic Manners of the Turks in 1844", H. Colburn Published, London.
Workman, D., 2018	"Top Pickles Exporters by Country", http://www.worldstopexports.com/top-pickles-exporters-by-country/ (Son erişim: 22.04.2018).
Yalazkan Gür, Z., 1995	"Anadolu Geleneğinde Taşpınar Halıları", **Türkiyemiz**, Yıl: 25, Sayı: 76, s. 20 – 33, İstanbul.
Yalçın, M., 2013	"A'den Z'ye Bira Kültürü", Baküs Yayınları, Gusto Kitapları – II., I. Baskı, s. 146, İstanbul.
Yalçın, H., A. Koparan, 2015	**Hakkâri Mutfağı**, T.C. Hakkâri Valiliği Yayın No: 2, s. 96, Van.
Yaltırık, F., 1971	"Türkiye'deki Akçaağaç (*Acer* L.)'ların Kullanılışı ve Değerlendirilmesi İmkanlarının İrdelenmesi", **İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi**, Seri: B, Cilt: XXI., Sayı: 1, s. 29 – 33, İstanbul.
Yapraklı, T. Ş., E. Kara, 2015	"Marka Değeri Bileşenlerinin Müşteri Temelli Ölçümlenmesi Kahramanmaraş Dondurma Sektörüne Yönelik Bir

	Uygulama", **Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Cilt: 5, Sayı: 2, s. 133 – 153, Kahramanmaraş.
Yaraş, A., C. Yaraş, 2011	"Antik Çağ'da Oyuncaklar ve Günümüze Yansıması", Günümüzde Çocuk Oyunlarında ve Oyuncaklarında Yaşanan Değişimler Sempozyumu, 09 – 10 Aralık, s. 61 – 74, Ankara.
Yardımcı, M. E., 2016	"Osmanlı İmparatorluğu'nda Özel Teşebbüslere Sağlanan Devlet Destekleri: Karamürsel Çuka, Şayak ve Fes Fabrikası Örneği", **Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Sayı: 12, s. 410 – 418, Kastamonu.
Yazıcıoğlu, K., 1938	"Biracılığın Mazisine Bir Bakış", **İnhisarlar İdaresi İstihbarat Bülteni**, Sayı: 6 (100), Ankara.
Yazıcıoğlu, T., 1965	"Türk Malt ve Bira Sanayii (Tarihi, Ham Maddeleri, Kuruluş ve İşleyişi)", Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, s. 171, Ankara.
Yazıcıoğlu, T., 1972	"Türk Bira Sanayii ve Son Yıllardaki Gelişmeler", **1972 Türkiye Sanayi Kongresi**, 20 – 27 Kasım 1972, Ankara.
Yelegen, S., 2014	**Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri** (Yemekle Pişenlerin Mutfağı), CB Matbaacılık, s. 230, İstanbul.
Yentürk, N., 2006	"Boyoz Boyoz", **Yemek ve Kültür**, Sayı: 6, Çiya Yayınları, İstanbul.
Yerasimos, M., 2012	"Evliya Çelebi Seyahatnâme'sinde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar", **Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği**, (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 59 – 76, İstanbul.
Yeşilmen, N., 2012	"Dünden Bugüne Midyat'ta Telkâri Sanatı", **Uluslararası Midyat Sempozyumu**, s. 983 – 989, Mardin.
Yetkin, H., 1997	"Dünden Bugüne Alanya Sofrası", Özel Basım, s. 192, Alanya.
Yıldırım, İ., İ. Koyuncu, 2009	"Geleneksel Gıdalarımızdan Pestil'in Bileşimi ve Üretimi", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 363 – 366, Van.
Yıldız, A., 2007	"Akyaka İlçesi (Akyaka / Kars) Florası", Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 69, Kütahya.

Yıldız, B., 2009	"Coğrafî İşaretlere İlişkin Çok Taraflı Bir Bildirim ve Sicil Sistemi Kurulması Konusunda Dünya Ticaret Örgütü Nezdinde Yürütülen Müzakereler, Görüşülen Tasarılar ile Ülkemizin Bu Konudaki Yaklaşımı", **Ankara Barosu Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi,** Cilt: 9, Sayı: 3, s. 53 – 94, Ankara.
Yıldız, B., 2018	"Sınaî Mülkiyet Kanunu Açısından Geleneksel Ürün Adları", **İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi**, Cilt: 9 Sayı: 1, s. 27 – 60, Malatya.
Yıldız Tiryaki, G., C. Akbay, 2009	"Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı", **Gıda Dergisi**, Cilt: 34, Sayı: 3, s. 143 – 148.
Yıldız Tiryaki, G., 2009	"Elazığ İli Yöresel Tatlarımız: Orcik", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 354 – 357, Van.
Yıldız, A., Ö. Tuna, Y. Değirmenci, 2009	"Mersin İli Geleneksel Ürünleri", **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 27 – 29 Mayıs 2009, s. 415 – 418, Van.
Yıldız, F. U., 2016	"A Study into the Clothing Features of Folkloric Trinket Dolls Characterizing Turkish Culture", **International Journal of Humanities, Arts and Social Sciences**, Vol. 2, Issue: 6, pp. 221 – 227.
Yılmaz, H., 1996	"Kayseri İli Develi İlçesi Geleneksel Mutfağından Örnekler", **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 17, s. 100 – 130, Ankara.
Yılmaz, G., 2005	"Osmanlı Devletinin Katıldığı Uluslararası Tarım, Endüstri, Sanat Sergileri ve İâne Sergisi", **60. Yaşına Sinan Genim'e Armağan Makaleler**, (Ed. Oktay Belli, Belma Barış Kurtel), s. 719 – 729, İstanbul.
Yılmaz, Ş., 2007	"Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma", Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 419, Ankara.
Yılmaz, K. U., 2008	"Bazı Yerli Kayısı Genotiplerinin Fenolojik, Morfolojik ve Pomolojik Özellikleri ile Genetik İlişkilerinin ve Kendine Uyuşmazlık Durumlarının Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi", Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s. 332, Adana.

Yılmaz, S., 2010	**Turşu Yapımı**, T.C. Samsun Valiliği İl Tarım Müdürlüğü Yayınları, s. 25, Samsun.
Yöney, Z., 1968	**Dondurma Teknolojisi**, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 360, Ders Kitabı: 124, s. 111, Ankara.
Yücel, E., 1971	"Kaşıklar Üzerinde Türk Motifleri ile Dağlama Sergisi", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, Yıl: 22, Cilt: 13, Sayı: 264, s. 6037 – 6038, İstanbul.
Yücel, E., 1985	"Çanakkale Seramikleri", **Antika**, Sayı: 2, s. 12 – 15, İstanbul.
Yücel, U., E. Köse, 2002	"İzmir'de Üretilen Bozaların Kimyasal Bileşimi Üzerine Bir Araştırma", **Gıda Dergisi**, Cilt: 27, Sayı: 5, s. 395 – 298.
Yüksel, İ., R. Yaşayacak, 2003	"Afyonkarahisar Halk Bilimi", Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırma Vakfı Yayın No: 14, s. 263, Ankara.
Zaharieva, M., P. Monneveux, 2014	"Cultivated einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. *subsp. monococcum*): the long life of a founder crop of agriculture", **Genetic Resources and Crop Evolution**, Vol. 61, Issue: 3, pp. 677 – 706.
Zaimoğlu, Ö., M. Kaplanoğlu, 2012	"Takılarda Oltu Zümrüt'ü", **Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi**, Cilt: 1, Sayı: 1, s. 1101 – 1116, Batman.
Zat, V., 2012	"Biz Rakı İçeriz, Rakının Geçmişi ve Bugünü", Overteam Yayınları, II. Baskı, s. 214, İstanbul.
Zat, E., 2013	"Rakı Kitabı", Overteam Yayınları, I. Baskı, s. 206, İstanbul.
Zihnioğlu, A., 2003	"Bir Yeşilin Peşinde", TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları: 68, 5. Basım, s. 218, Ankara.
Zografos, D., 2008	"Geographical Indications & Socio-Economic Development", Working Paper 3, pp. 17, IQsensato Working Papers Series.
Zohary, D., 2005	"The Domestication of the Grapevine *Vitis vinifera* L. in the Near East", The Origins and Ancient History of Wine, (Ed. Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, Solomon H. Katz), Taylor & Francis Published, pp. 21 – 28, Amsterdam.
Züber, H., 1983	"Kaşık ve Folklorumuzda Yeri", **II. Mesir Konferansları**, 20 – 30 Nisan 1983, Manisa Turizm Derneği Yayınları: 4, s. 36 – 42, Manisa.

Züber, H., 1985	"Osmanlı Kaşıkları – The Ottoman Spoons", **Antika Aylık Dergi**, Sayı: 7, s. 4 – 8, İstanbul.

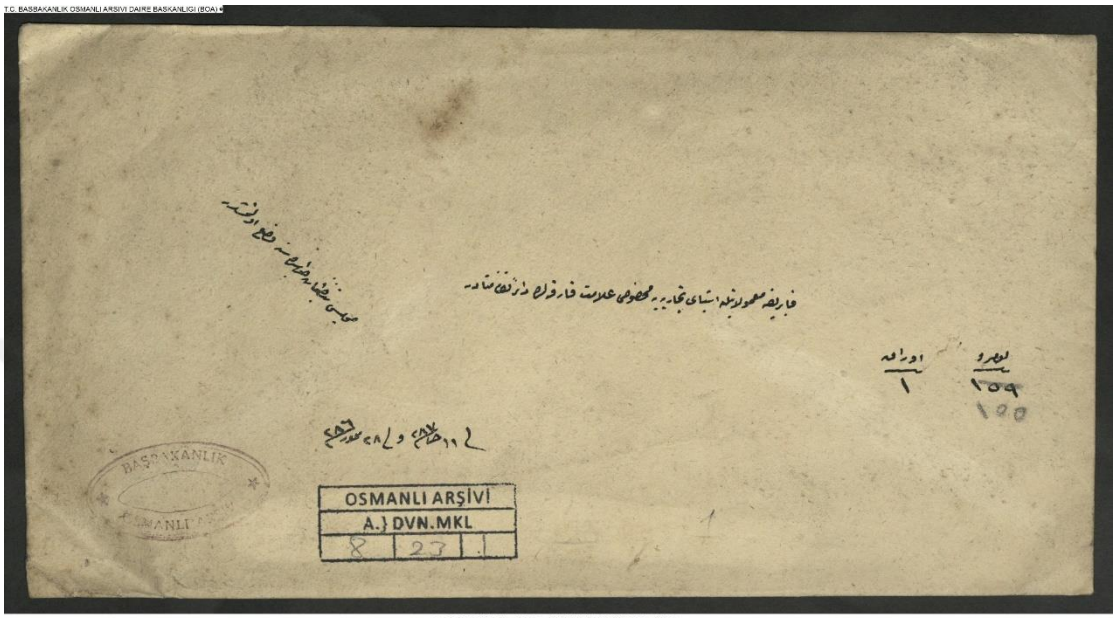
Rapor, Bülten ve Belgeseller

I. El İşleri ve Küçük Sanatlar Sergisi, 1936, Sergi Kataloğu, Ankara.
European Commission – MEMO, Yıl: 2013, Q&A: European Commission study on the value of EU GIs, pp. 7, Brussels.
Hayat Türkiye Ansiklopedisi, Yıl: 1964, Tifdruk Matbaacılık, s. 519 + 68 harita.
İstihbarat Bülteni, Yıl: 1936 ve 1941, T.C. İnhisarlar İdaresi, Ankara.
O'Connor and Company: (2005). "Geographical Indications and the challenges for ACP Countries", *A Discussion Paper,* Agritrade, pp. 17.
Kestane Eylem Planı / 2013 – 2017, Orman Genel Müdürlüğü, s. 56.
Bal Ormanı Eylem Planı / 2013 – 2017, Orman Genel Müdürlüğü, s. 132.
Tea Board India: (2018). "Darjeeling Tea", http://www.teaboard.gov.in/ (Son erişim: 03.03.2018).
Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı, 2015 – 2018, Ankara.
Huzur Kenti Aydıncık, Aydıncık Belediyesi Bülteni, 2017, s. 39, Aydıncık.
Borsa Gündemi, Denizli Ticaret Borsası, 2017, Yıl: 2, Sayı: 13, Denizli.
Türk ve İslam Eserleri Müzesi Koleksiyonu'ndan 15. – 17. Yüzyıl Osmanlı Halıları, 2017, İstanbul.
Türk El Dokuması Halılar, Katalog 2 ve 3.
Kastamonu İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, "Siyez Buğdayı ve Ürünleri", 2016, s. 13, Kastamonu.
Diyarbakır İl Yıllığı: (1967). s. 414, Ankara.
2017 Yılı Gül Çiçeği Raporu, 2018, Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü.
2017 – 2018 Üretim Sezonu Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyeti Raporu, 2017, İzmir.
İçel İl Yıllığı, 1967, s. 193, Ankara.

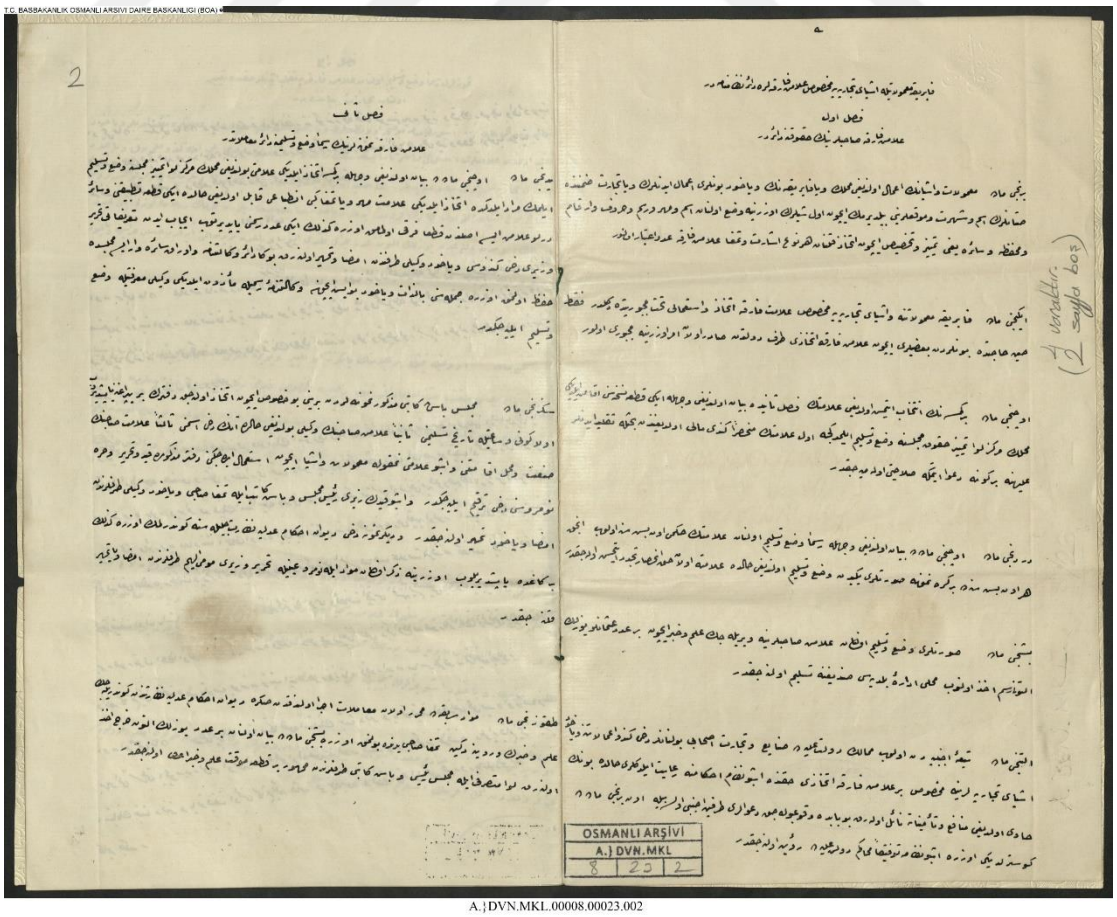
REAP (Rice Exporters Association of Pakistan), 2018: http://reap.com.pk/index.asp (Son erişim: 22.07.2018).
Elazığ Mermer Raporu: (2011). Sektörel Araştırmalar Serisi – 2, s. 50, Elazığ.
MAPEG: (2018). "Maden ve Petrol İşleri Genel Müdürlüğü İstatistikleri", http://www.mapeg.gov.tr/Anasayfa.aspx (Son erişim: 22.07.2018).
INC: (2018). Nuts & Dried Fruits, Statistical Yearbook 2014 – 2017, https://www.nutfruit.org/industry (Son erişim: 22.09.2018).
Yıldız Çini ve Porselen Fabrikası Ürün Kataloğu, 2015, Ankara.
Türk ve İslam Eserleri Müzesi, 2011, İstanbul.
Tokat Somut Olmayan Kültürel Miras, 2017, Tokat.
1. Milletlerarası Türk Halı Kongresi, **Türk El Halı ve Kilimleri Fuarı**, Yıldız Sarayı, 7 – 14 Ekim 1984, İstanbul.
Yararlanılan İnternet Siteleri:
http://www.ab.gov.tr/49345.html
http://www.bedesten.net/
http://www.origin-gi.com/
http://www.aop-igp.ch/en-home
http://www.internationaloliveoil.org/
http://www.teichgenossenschaft-oberpfalz.de/index.php?id=home0
https://www.turksabun.com/
http://www.worldstopexports.com/jewelry-exports-country/
https://www.tursu.gen.tr/tursu.html

EKLER

EK – 1: Osmanlıca ve Günümüz Türkçesiyle Alamet-i Farika Nizamnamesi

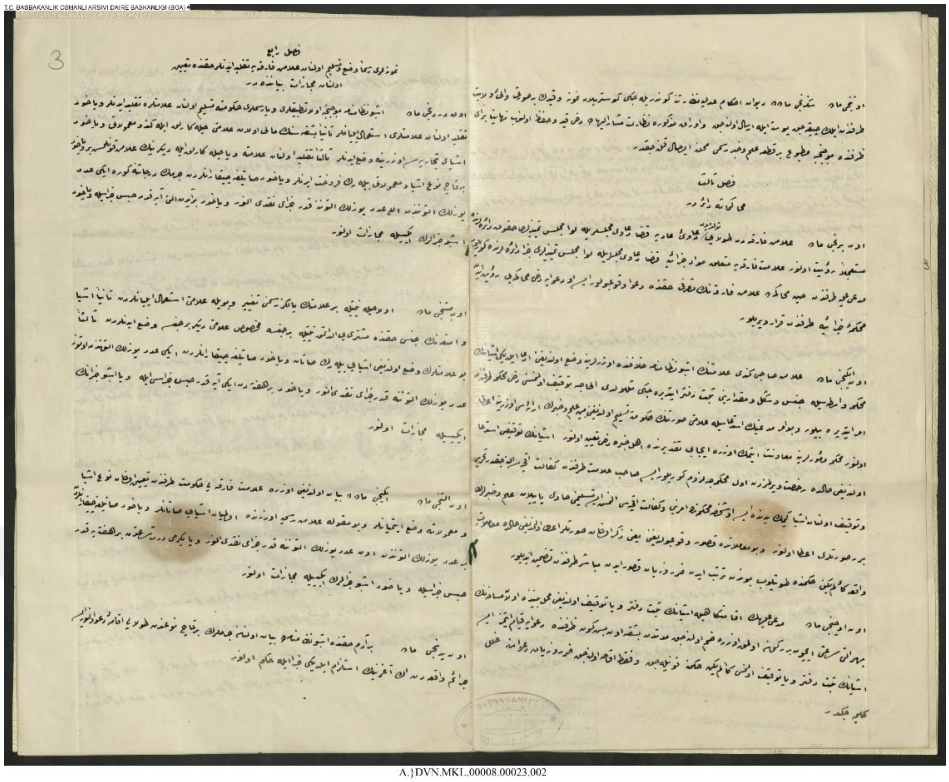

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)
OSMANLI ARŞİVİ
A.} DVN.MKL
8 | 23 | 1

A.}DVN.MKL.00008.00023.001


T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)
OSMANLI ARŞİVİ
A.} DVN.MKL
8 | 23 | 2

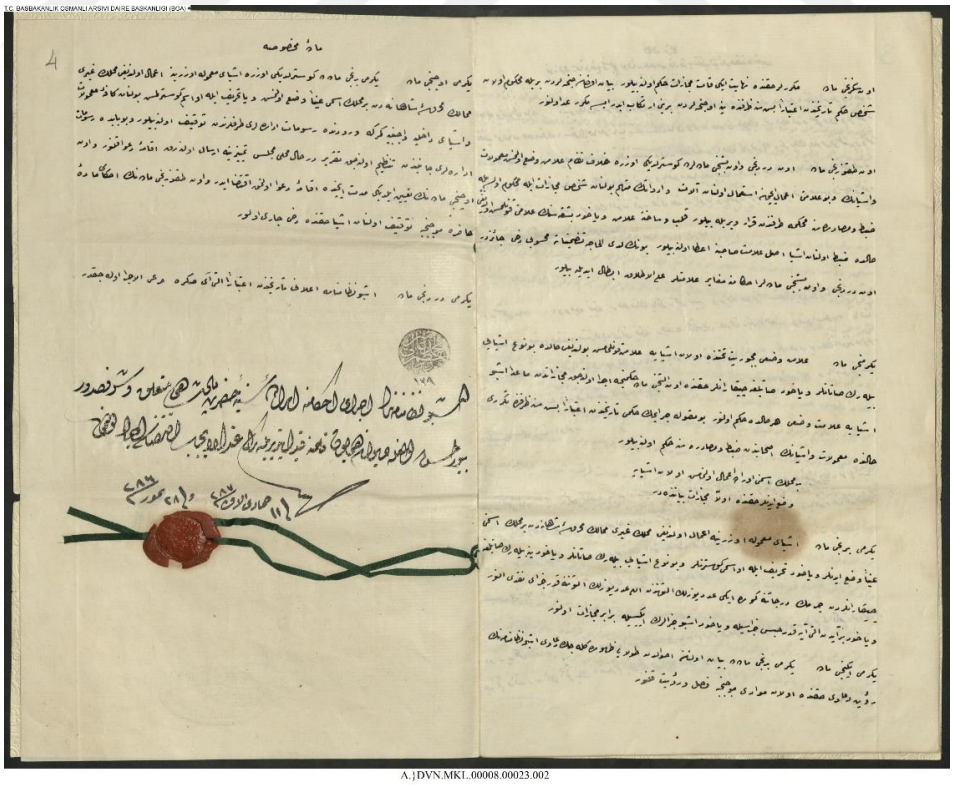
A.}DVN.MKL.00008.00023.002

T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI İDOA



A.}DVN.MKL..00008.00023.002

T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI İDOA



A.}DVN.MKL..00008.00023.002

Fabrika Mamulatiyle Eşya-i Ticariyeye Mahsus Alameti Farikalara dair Nizamnamedir

(Tarih 28 Temmuz 1286)

Fabrika Mamulatiyle Eşya-i Ticariyeye Mahsus Alameti Farikalara Dair Nizamnamedir

Faslı Evvel

Alameti Farika Sahiplerinin Hukukuna Dairdir

Birinci Madde: Mamulat ve eşyanın imal olunduğu mahallin veya fabrikanın veyahut bunları imal edenlerin veya ticaret zımnında satanların isim ve şöhret ve mevkilerini bildirmek için ol şeylerin üzerine vazolunan isim ve mühür ve resim ve huruf ve erkam ve mahfaza ve saire yani temyiz ve tahsis için ittihaz kılınan her nevi işaret ve damga alameti farika ad ve itibar olunur.

İkinci Madde: Fabrika mamulatına ve eşyayı ticariyeye mahsus alameti farika ittihaz ve istimali tahtı mecburiyette değildir. Fakat hini hacette bunlardan bazıları için alameti farika ittihazı tarafı Devletten sadır olan emir üzerine mecburi olur.

Üçüncü Madde: Bir kimsenin intihab etmiş olduğu alametin faslı sanide beyan olunduğu vechile iki kıta nüshasını ikamet eylediği mahalin merkez liva temyiz hukuk meclisine vaz ve teslim eyledikçe o alametin münhasıran kendi malı olduğundan bahisle taklit edenler aleyhine bir gûne dava etmeye salahiyeti olamayacaktır.

Dördüncü Madde: Üçüncü maddede beyan olunduğu veçhile resmen vaz ve teslim olunan alametin hükmü on beş sene olup ancak her on beş senede bir kere numune suretleri yeniden vaz ve teslim olunduğu halde alamete olan hakk-ı inhisar teceddüt etmiş olacaktır.

Beşinci Madde: Suretleri vaz ve teslim olunan alamet sahiplerine verilecek ilmühaber için bir adet Osmanlı yüzlük altını resm ahz olunup mahalli idare-i belediyesi sandığına teslim olunacaktır.

Altıncı Madde: Tebaa-i ecnebiyeden olup Memalik-i Devlet-i Aliyye'de sanayi ve ticaret eshabı bulunanlar dahi kendi imalatına veyahut eşyay-i ticariyelerine mahsus bir alameti farika ittihazı hakkında işbu nizam ahkamına riayet eyledikleri halde bunun havi olduğu menafi ve teminata nail olarak bu bapta vuku bulacak davaları tarafeyn ecnebi olsa bile onbirinci maddede gösterildiği üzere işbu nizama tevfikan mehakim-i Devlet-i Aliyye'den rü'yet olunacaktır.

Faslı Sani

Alameti Farika Numunelerinin Resmen Vaz ve Teslimine Dair Muamelattır

Yedinci Madde: Üçüncü maddede beyan olunduğu veçhile bir kimse ittihaz eylediği alameti bulunduğu mahallin merkez liva temyiz meclisine vaz ve teslim eylemek murâd eyledikte ittihaz eylediği alamet mühür veya damga gibi intibaı kabil olduğu halde iki kıt'a tatbikini ve sair türlü alamet ise aslından kat'a farkı olmamak üzere kezalik iki adet resmini yaptırtıp icap eden ta'rifâtı tahrir ve ziri dahi kendisi veyahut vekili tarafından imza ve temhir olunarak buna dair vekaletname ve evrakı saire var ise mecliste hıfz olunmak üzere cümlesini bizzat veyahut bu iş için vekaletname-i resmiyle mezun eylediği vekili marifetiyle vaz' ve teslim eyleyecektir.

Sekizinci Madde: Meclis başkatibi meskur numunelerden birini bu husus için ittihaz olunacak defterlerin bir yaprağına yapıştırıp evvela günü ve saati ile tarihi teslimini saniyen alamet sahibinin vekili bulunduğu halde onun dahi ismini, salisen alamet sahibinin san'at ve mahal-i ikametini ve işbu alameti ne makule mamulat ve eşya için istimal edeceğini defter-i mezkura kayıt ve tahrir ve sıra numarasını dahi terkin eyleyecektir ve işbu kaydın ziri Reis-i Meclis ve başkatib ile damga sahibi veyahut vekili taraflarından imza veyahut temhir olunacaktır ve diğer numune dahi Divan-ı Ahkam-ı Adliye Nezareti Celilesine gönderilmek üzere kezalik bir kağıda yapıştırılıp üzerine zikrolunan mevad ile numara aynıyla tahrir veziri mûmâileyhüm taraflarından imza veya temhir kılınacaktır.

Dokuzuncu Madde: Mevad-ı sabıkada muharrer olan muamelat icra olunduktan sonra Divan-ı Ahkam-ı Adliyye Nezaretinden gönderilecek ilmühaberin vüruduna değin damga sahibi yedinde bulunmak üzere beşinci maddede beyan olunan bir adet yüzlük altın harç ahz olunarak liva mutasarrıfı ile meclis reisi ve başkatibi taraflarından memhur bir kıt'a muvakkat ilmühaber ita olunacaktır.

Onuncu Madde: Sekizinci maddede Divan-ı Ahkam-ı Adliye Nezaretine gönderileceği gösterilen numune ve kaydın bir sureti vali-i vilayet tarafından ilk çıkacak posta ile irsal olunacak ve evrak-ı mezkure nezaret-i müşarünileyha da dahi kayıt ve hıfz olunub nihayet bir ay zarfında mucibince matbu bir kıt'a ilmühaber resmi mahalline irsal kılınacaktır.

Faslı Salis

Muhakemata Dairdir

Onbirinci Madde: Alameti farikadan dolayı tevellüt eden deavi-i adiyye kaza deavi meclisleriyle liva meclis-i temyizlerini hukuk dairelerinde müsta'celen rü'yet olunur alameti farikaya müteallik mevad-ı cezaiye kaza deavi meclisleriyle liva meclis-i temyizleri ceza dairelerinde görülür. Müddeâ aleyh tarafından hini muhakemede alameti farikanın tasarrufu hakkında dava vuku bulur ise o davaya dahi muhakemeye rü'yet eden mahkeme-i cezaiye tarafından karar verilir.

Onikinci Madde: Alamet sahibi kendi alametinin işbu nizamname hilafında üzerlerine vaz olunduğunu iddia eylediği eşyanın mahkeme vasıtası ile cins ve şekil ve miktarını sebt-i defter ettireceği misillu ledelhace tevkif olunmasını dahi mahkeme tarafından emrettirebilir ve bu emir müddeinin istidasiyle alameti suretinin hükümete

teslim olunduğunu mübeyyen ilmühaberin iraesi üzerine ita olunur. Mahkeme memurlarına muavenet etmek üzere icabı takdirinde ehl-i hibre dahi tayin olunur. Eşyanın tevkifi istida olunduğu halde ruhsat verilmezden evvel mahkemece lüzum görülür ise sahibi alamet tarafından kefalet akçesi alınacaktır. Tahrir ve tevkif olunan eşya kimin yedinde ise o şahsa mahkemenin emrini ve kefalet akçesi alınmış ise teslimini havi yapılan ilmühaberlerin birer suretleri ita olunur ve bu muamelatta kusur vuku bulduğunu yani zikrolunan suretler ita olunmadığı halde muamelat-ı vakıa ke'enlemyekün hükümde tutulup bundan terettüb eden zarar ve ziyan kusur eden mubaşir tarafından tazmin edilir.

Onüçüncü Madde: Müddeâ aleyhin ikametgahıyla eşyanın sept-i defter veya tevkif olunduğu mahal beyninde olan mesafenin beher altı saati için birer gün olmak üzere zam olunacak müddetten başka onbeş gün zarfında davaya kıyam etmez ise eşyanın sept-i defter veya tevkif olunması keenlemyekün hükmüne konulacak ve fakat ikame olunacak zarar ve ziyan davasına halel gelmeyecektir.

Fasl-ı Râbi'

Numuneleri Resmen Vaaz ve Teslim Olunan Alameti Farikayı Taklit Edenler Hakkında Tayin Olunan Mücazat Beyanındadır

Ondördüncü Madde: İşbu Nizamname mucibince evvela tatbikleri veya resimleri hükümete teslim olunan alametleri taklit edenler veyahut taklit olunan alametleri istimal eyleyenler saniyen başkasının malı olan alameti hilekarlık ile kendi mumulatı veyahut eşya-i ticariyesi üzerine vaz edenler salisen taklit olunan alamete veya hilekarlık ile diğerinin alamet konulmuş bir veyahut birkaç nevi eşya ve mamulatı bilerek füruht edenler veyahut satılığa çıkaranlardan cürmün derecatına göre iki adet yüzlük altından elli adet yüzlük altına kadar ceza-i nakdi alınır veyahut bir aydan altı aya kadar hapis cezasıyla veyahut iş bu cezaların ikisiyle mücazat olunur.

Onbeşinci Madde: Evvela hile niyetiyle bir alametin yalnız resmini tagyîr ve böyle alameti istimal eyleyenlerden, saniyen eşya ve emtianın cinsi hakkında müşteriyi aldatmak niyetiyle bir cinse mahsus alameti diğer bir cinse vazedenlerden, salisen bu alametlerin vazolunduğu eşyayı bilerek satan veyahut satılığa çıkaranlardan iki adet yüzlük altından otuz adet yüzlük altınına kadar ceza-yi nakdi alınır veyahut bir haftadan iki aya kadar hapis cezasıyla veya işbu cezanın ikisiyle mücazat olunur.

Onaltıncı Madde: İkinci maddede beyan olunduğu üzere alameti farikayı hükümet tarafından tayin olunan nevi eşya ve mamulata vazetmeyenler ve bu makule alameti resmiye üzerinde olmayan eşyayı satanlar veyahut satılığa çıkaranlardan bir adet yüzlük altından on adet yüzlük altına kadar ceza-yi nakdi alınır veya yirmi dört saatten bir haftaya kadar hapis cezasıyla veyahut işbu cezaların ikiside mücazat olunur.

Onyedinci Madde: Bir adam hakkında işbu Nizamnamede beyan olunan cürümlerin bir kaç nevinden dolayı ikamei dava olunur ise ceraim-i vakıadan en ağırının istilzam eylediği ceza ile hüküm olunur.

Onsekizinci Madde: Mükerrirler hakkında nihayet iki kat mücazat hüküm olunabilir. Beyan olunan cünhalardan biriyle mahkum olan şahıs hüküm tarihinden itibaren beş sene zarfında yine o cünhalardan birini irtikap eder ise mükerrir ad olunur.

Ondokuzuncu Madde: Ondördüncü ve onbeşinci maddelerde gösterildiği üzere hilafı nizam alamet vazolunmuş mamulat ve eşyanın ve bu alameti imal için istimal olunan alat ve edevatın müttehem bulunan şahıs mücazat ile mahkum olsa bile zapt ve müsaderesine mahkeme tarafından karar verilebilir. Kalb ve sahte alamet veyahut başkasının alameti konulmuş olduğu halde zapt olunan eşya asıl alamet sahibine ita olunabilir. Bunun ledelhace tazminata mahsubu dahi caizdir. Ondördüncü ve onbeşinci maddeler ahkamına mugayir alametler alelıtlâk ibtâl edilebilir.

Yirminci Madde: Alamet vaz'ı mecburiyet tahtında olan eşyaya alamet konulmamış bulunduğu halde bu nevi eşyayı bilerek satanlar veyahut satılığa çıkaranlar hakkında onaltıncı madde hükmünce icra olunacak mücazattan maada işbu eşyaya alamet vaz'ı her halde hükmolunur. Bu makule ceraimin hükmü tarihinden itibaren beş sene zarfında tekerrürü halinde mamulat ve eşyanın eshabından zapt ve müsaderesine hüküm olunabilir.

Bir Mahalin İsmini Orada İmal Olunamamış Olan Eşyaya Vaz Edenler Hakkında Olan Mücazat Beyanındadır

Yirmi Birinci Madde: Eşyayı mamule üzerine imal olunduğu mahallin gayri Memalik-i Mahruse-i Şahaneden bir mahallin ismini aynen vazedenler veyahut tahrif ile o ismi gösterenler ve bu nevi eşyayı bilerek satanlar veyahut yine bilerek satılığa çıkaranlardan cürmün derecatına göre iki adet yüzlük altından elli adet yüzlük altına kadar cezayı nakdi alınır veyahut bir aydan altı aya kadar hapis cezasıyla veyahut işbu cezaların ikisiyle beraber mücazat olunur.

Yirmi İkinci Madde: Yirmibirinci maddede beyan olunan ahvalden dolayı zuhura gelecek deavi işbu Nizamnamenin ru'iyeti deavi hakkında olan mevad-ı mucibince fasıl ru'iyet kılınır.

Madde-i Mahsusa

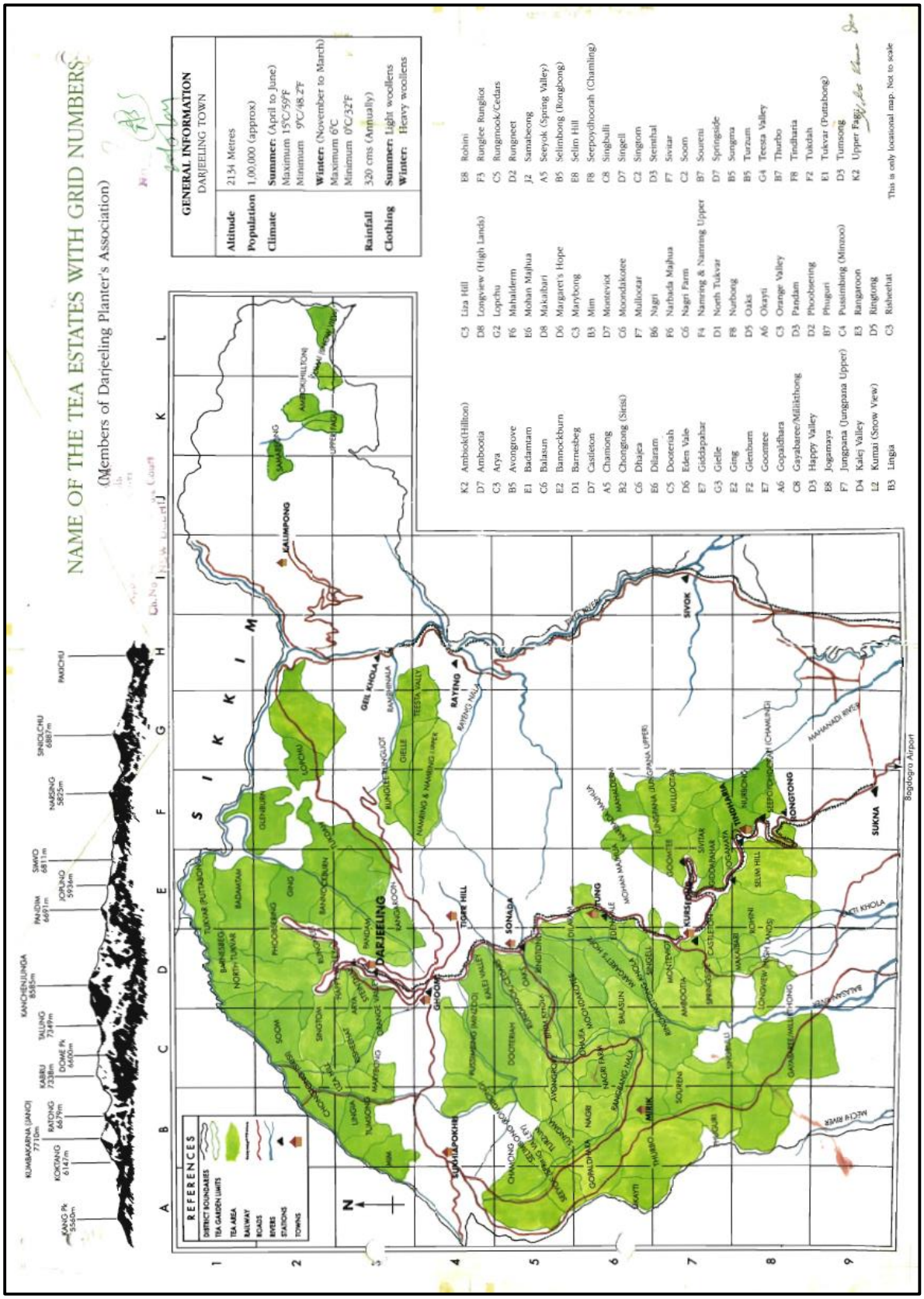
Yirmi Üçüncü Madde: Yirmibirinci maddede gösterildiği üzere eşya-yı mamule üzerine imal olunduğu mahallin gayr-i Memalik-i Mahruse-i Şahane'den bir mahalin ismi aynen vaz olunmuş veya tahrif ile o isim gösterilmiş bulunan kaffe-i mamulat ve eşya-yı dahiliye ve ecnebiye gümrüğe vürudunda rüsumat idareleri taraflarından tevkif olunabilir ve bu bapta rüsumat idareleri canibinden tanzim olunacak takrir derhal mahalli meclis-i temyizine irsal olunarak ikame-i dava kılınır ve onüçüncü maddenin tayin eylediği müddet içinde ikame-i dava olunmak iktiza eder ve on dokuzuncu maddenin ahkamı madde-i hazıra mucibince tevkif olunan eşya hakkında dahi cari olur.

Yirmi Dördüncü Madde: İş bu nizamname ilanı tarihinden itibaren altı ay sonra mer'iyyülicrâ olacaktır.

İşbu nizâmnamenin icrâ-yı ahkamına irâde-i seniyye-i hazret-i padişâhi müteallik ve şerefsüdûr buyrulmuş olmağla divân-ı hümâyun kalemine kayd ettirilerek inde'l-icâb iktizası icrâ olunmak.

(Fi 11 Cemaziyelevvel 1287 ve Fi 28 Temmuz 1286)

EK – 2: Coğrafi İşaret kapsamındaki Darjeeling Çayı İçin Belirlenmiş Olan Detaylı Harita



EK – 3: Pirinç Talimatnamesi

PİRİNÇ TALİMATNAMESİ

1. Tosya ve Taşköprü kazaları ve merkez kazanın bir kısım köylerinde ekilen pirinçler mahalli ziraat odaları ile ziraat memurlarının mütemadi nezareti altında muayyen vakit ve mevsimde ekilip biçilecek ve harman edilecektir. Pirinç tarlasında mutat imar işlerini hakkı ile yapmayan zürra tecziye edilecektir.
2. Pirinçlerin tohumlarına bilhassa itina edilecek ziraat odaları ve ziraat memuru zurraı verim ve fiat itibarile en makbul olan tohumlardan ekmeğe mecbur edecektir.
3. Pirinç tarlalarını vakit ve zamanila hazırlayarak ziraata müsait bir hale getirmek çok mühim bir mesele olduğundan ticaret ve sanayi ve ziraat odalarile ziraat memurlarının miadından evvel bu hususu halka hatırlatmaları ve ekim zamanının yaklaştığını vesaiti münasebe ile halka verençbere ilân etmeleri lâzımdır. Zurraın bu ilânat üzerine muktazi ameliyatı ifa etmeleri mecburidir.
4. Çeltikler harman edilipte dinklere geldiğinde dinklerde pirinç çuvallarının ıslanmaması yaş ve çamura maruz kalmaması için muhafazalı mahaller bulundurmak diak sahibinin mecburi vazifesidir. Dinkler gayet ayarlı olacak ve çeltikleri dinkler iken pirinçleri kırmamak için lâzım gelen tertibat alınacaktır.
5. Her dink sahip veya müstecirinde üç nevi kalbur bulunması mecburidir. Birinci kalbur taş ve toprağını almağa, ikincisi kırıkları çıkarmağa, üçüncüsü de darı danelerini ayırmağa yarayacaktır. Kalburlamadan sonra çuval ve kıl torba ile tozu alınmak suretile pirinçler parlatılacak ve sahibine behemehal parlatılmış olarak teslim edilecektir.
6. Her dinge getirilen çeltik iyice döğülüp beşinci madde mucibince temizlendikten ve kırıkları ayrıldıktan sonra mal sahibine her iki mahsul ayrı ayrı olarak teslim edilecektir.
7. Gerek dink ve gerekse fabrika pirinçlerinde kırık miktarı %2yi taş miktarı yüzde yarımı geçmeyecektir.
8. Pirinçler her halde pirinç pazarında satılır. Pazardan maade diğer mahallerde pirinç almak ve satmak yasaktır.
9. Dink pirinçlerile fabrika pirinçlerini karıştırmak kat'iyen yasaktır.
10. Tosyadan ve gerek Kastamonudan ve diğer kazalardan bilhassaihracak limanı olan İndeboludan vilâyet haricine pirinç sevk edecek tacirler pazar yerlerinden temiz pirinç almak ve ihraç etmek mecburiyetindedir. Tüccar veya herhangi bir tacir ve bayi vilâyet haricinde ihraç edecekleri pirinçleri asgarî bir azamî 100 kiloya kadar çuvallar ve torbalar içinde sevk edecektir. Tacirler sevk edecekleri pirinçleri çuvallara doldurarak odanın muayene memuruna muayene ettirecek muayeneden sonra çuvalların ağzını dikecek ve muayene memuruna "Tosya

Pirinci”,, damgasını taşır kurşun damga taktıracaktır. Vilâyet haricinde ağzı açık ve kurşunlanmamış pirinç sevk etmek kat’iyen yasaktır. Bu madde hükmüne riayet etmeyen herhangi bir tacir hakkında odalar kanununun beşinci meddesi ahkâmı tatbik edilecektir.

11. Pirinç Pazar yerlerine getirilen pirinçler oda teşkilâtına merbut pirinç işinden anlar muayene memurları tarafından muayene edilecek ve ondan sonra satış başlayacaktır. Muayene bitmeden alım ve satımm kat’iyen yasaktır.

12. Hileli ve karıştırılmış pirinçler ile bu talimatnamede yazılı hükümlere muğayir olarak zuhur eden pirinçlerin sahipleri odalar kanununun beşinci maddesi mucibince hem tecziye edilir ve hem de masrafı mal sahibi tarafından tediye edilmek üzere kalburlattırılıp temizlendikten sonra sahibinde iade edilir.

13. Rençber ile tüccar ve muayene memuru arasında ihtilâf çıkarsa ticaret odasının kaza mümessil azalığile mahalli ziraat odası tarafından seçilecek üç ehli vukuf tekrar mezkür mali muayene edecek bu heyetin verceği karara göre ihtilâf hal edilecektir. İhtilâfın hallinde talimatname esas tutulacaktır.

14. Tosya çeltik fabrikasından çıkarılan pirinçler de balâdaki maddeler ahkâmına aynen tabidir.

15. Köylerde doğrudan doğruya satış yapılan pirinçler dahi işbu talimatname ahkâmına tabidir. Bunları murakaba ve talimatname ahkâmını tatbik etmek köy ihtiyar heyetinin vezaifi cümlesindendir. Köy ihtiyar heyei murakabada talimatnameye muğayir harekette bulunur ve vazifesini sui istimal ederse haklarında kanunî takibatta bulunulacak ve odalar kanununun beşinci maddesi mucibince cezalandırılacaktır.

16. Pirinçlerin ihracında Tosya mamulâtı kıl çuvalları ile nakledilmesi şayanı arzu ise de mecburiyet yoktur. Yalınız bu kabil çuvalların alesseviye yüzer kilo pirinç alması ne fazla ve ne de eksik pirinç alabilen çuvalların bu işte istimal edilmemesi lazımdır.

17. Oda ve teşkilâtı tarafından pirinçlerin muayenesinde istihdam edilecek memurların ve yapılacak mübrem masarıfın karşılığı olmak üzere muayenesi icra ediken pirinç çuvallarından ve ağızlarına kurşun damga vurulan çuvalların beherinden iki kuruş muayene ücreti alınacaktır. Bu ücret icabı halinde tezyit ve tenkis edilebilecektir.

18. İşbu talimatname ahkâmı Kastamonu Ticaret ve Sanayi odası mıntakasını teşkil eden Tosya, Taşköprü, Daday, Araç kazalarile oda mıntakası haricinde kalan ve Kastamonunun ihracat limanı olan İnebolu kasabasında da tatbiki mecburidir. İnebolu odasında bu talimatname ahkâmını İneboluda tatbik edecektir.

19. Pirinçlerini muayeneden kaçıran müstahsil köylü ve muayene edilmemiş pirinç alan tacirler veya dink pirinçlerinle fabrika pirinçlerini karıştıran ve çuvalların ağızlarına kurşun taktırmamış olarak sevkiyat yapmağa kalkışan herhangi tacir hakkında oda mukarreratına riayet etmemiş ve aynı zamanda memleketin

başlıca ihracat maddelerinden biri olan pirinç zeriyat ve ticaretini sektedar etmiş ad olunarak odalar kanununun beşinci maddesi mucibince beş liradan yüz liraya kadar para cezası tatbik olunacaktır.

Kabili itiraz ve temyiz olmamak üzere yapılan para cezaları icra daireleri marifetile tahsil olunacaktır.

1933 Senesi yeni mahsulün idrakinde tatbik edilmek üzere tanzim kılınan işbu pirinç talimatnamesi berayi tasdik İktisat Vekâleti celilesine takdim kılındı. 21/8/933

EK – 4: Anket Örneği

TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE KAPSAMININ TESBİTİ ARAŞTIRMASI (Anket Uygulaması)

Kişisel Bilgiler:
Yaşınız:
Cinsiyet:
Mesleğiniz:
Eğitim Durumuz:
Hanenizin Aylık Ortalama Geliri:
Yaşadığınız İl ve İlçe:
Kütüğünüzün Bulunduğu İl ve İlçe:

1.	Daha önce *Coğrafi İşaret* kavramını duydunuz mu?					
	Evet	Hayır	Duydum fakat içeriği hakkında bilgim yok			
2.	*Coğrafi İşaret* uygulaması ile ilgili olarak Türkiye'deki yetkili merci aşağıdakilerden hangisidir?					
	Valilikler	Üniversiteler	Türkiye İstatistik Kurumu	Türk Patent Enstitüsü	Türk Standartları Enstitüsü	Kaymakamlıklar
3.	Aşağıdaki ürünler hangi illerin (Yöre, köy v.b.) coğrafi işareti olabilir?					
	Lületaşı	Cezerye	Muz	Şalgam	Karpuz	Baklava
	Yerfıstığı	Sepet	Mantı	Pastırma	Sarımsak	Leblebi
	Çam Fıstığı	Nazar Boncuğu	Civil Peyniri	Pişmaniye	Büryan Kebabı	Baston
	Sembusek	Mermer	Patates	Çini	Dondurma	Gül
4.	Sizce Türkiye genelinde kaç tane ürün *Coğrafi İşaret* kapsamına alınmış olabilir?					
	1 – 10	11 – 100	101 – 200	201 – 300	300'den fazla	
5.	Bir ürün alırken daha pahalı bile olsa yerli olanı mı tercih edersiniz yoksa ithal ürün mü alırsınız?					
	Pahalı bile olsa yerli ürünü tercih ederim.		İthal ürünleri tercih ederim.		O esnadaki maddi durumuma göre hareket ederim.	
6.	Bir ürün alırken pahalı bile olsa *Coğrafi İşaret* kapsamına alınmış bir ürünü mü yoksa ona benzer herhangi bir başka ürünü mü tercih edersiniz?					
	Pahalı bile olsa *Coğrafi İşaret* kapsamındaki ürünü tercih ederim.		Daha ucuz olan bir benzerini tercih ederim.		O esnadaki maddi durumuma göre hareket ederim.	
7.	Eğer *Coğrafi İşaret* kapsamındaki ürünleri tercih edecek olsanız söz konusu bu ürünlere benzerlerinden en fazla yüzde (%) kaçlık bir ödeme yapardınız?					
	% 5'den az	% 5	% 10	% 25	% 25'den fazla	
8.	Sizce *Coğrafi İşaret* bir ürün için kalite göstergesi midir?					
	Kesinlikle Evet	Evet	Kısmen	Hayır	Kesinlikle Hayır	
9.	Sizce *Coğrafi İşaret* uygulaması yerinde ve de gerekli bir uygulama mıdır?					
	Kesinlikle Evet	Evet	Kısmen	Hayır	Kesinlikle Hayır	
10.	*Coğrafi İşaret* uygulamasının yerel ürünlerin korunmasında, kırsal kalkınmada ve küçük üreticiye katkı sağlamada etkili bir uygulama olabileceğini düşünüyor musunuz?					
	Kesinlikle Evet	Evet	Kısmen	Hayır	Kesinlikle Hayır	
11.	*Coğrafi İşaret* uygulaması ve bu kapsamdaki ürünlerin tanıtılması konusunda Türkiye'deki uygulamaları yeterli buluyor musunuz?					
	Kesinlikle Evet	Evet	Kısmen	Hayır	Kesinlikle Hayır	

12.	Yaşadığınız veya kütüğünüzün bulunduğu yer ile ilgili olarak *Coğrafi İşaret* olabilecek **en az bir** örnek verebilir misiniz?		

ÖZGEÇMİŞ

Güven ŞAHİN

1985 yılında Münih'te doğan Şahin, 2004'te Marmara Üniversitesi'nde Ortaöğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Bölümü'ne başlamış ve 5 yıllık tezsiz yüksek lisans eğitimini tamamlamıştır. Aynı üniversitede Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Programına 2009'da başlayan Şahin, "Türkiye'de Örtüaltı Yetiştiriciliği" başlıklı teziyle yüksek lisansını tamamlamıştır. Yüksek lisansını takiben Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarımsal Yapılar ve Sulama alanında eğitimini tamamlayan yazar 2012'de mezun olmuştur. 2013 – 2014 Döneminde Türk Silahlı Kuvvetleri bünyesindeki Harp Okullarında öğretmen olarak askerliğini yapmış, Coğrafya ve Harita Bilgi Beceresi alanlarında dersleri okutmuştur. Askerliği sonrası İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Programına kaydolarak doktorasına başlamıştır. Şahin, "Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri ve Bunların Türkiye Ekonomisinde Etkin Kullanımları" başlıklı teziyle 2019'da Doktor unvanını almıştır. Dr. Şahin, çalışmalarını Ziraat Coğrafyası ve Coğrafi İşaret konularında yoğunlaştırmış olup bu alandaki araştırmalarına devam etmektedir.

Başlıca Eserleri:

Makaleleri:

Şahin, G., (2010). "Türkiye'de Yapılmış Toponomi Çalışmaları", Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst. Dergisi, Yıl: 3, Sayı: 4, Haziran 2010, s. 133 – 155, Adıyaman.

Taşlıgil, N., Şahin, G., (2011). "Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaşı" Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt: 4, Sayı: 16, s. 436 – 452, Kış 2011.

Üçışık Erbilen, S., Şahin, G., (2011). "Geographical Distribution of Trout Farming in Turkey", Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst. Dergisi, Yıl: 4, Sayı: 7, Aralık 2011, s. 9 – 25, Adıyaman.

Şahin, G., (2013). "Coğrafi Bir Simge Olarak Ankara Keçisinin Türkiye'deki Mevcut Durumu", Milli Folklor Dergisi, Yıl: 25, Sayı: 97, s. 195 – 209, Ankara.

Şahin, G., Üçışık Erbilen, S., (2012). "Tarihi Coğrafya Açısından Kıbrıs'ta Tuz", Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: XIV, Sayı: 2, Aralık 2012, s. 73 – 92, Afyonkarahisar.

Şahin, G., Taşlıgil, N., (2013). "Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP)'nin Dünü Bugünü Yarını", Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 36, Mayıs – Haziran 2013, s. 1 – 26, Celalabat/Kırgızistan.

Şahin, G., (2013). "Türkiye'de Yitirilen Bir İktisadi Faaliyet: Süngercilik", Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 39, Kasım – Aralık 2013, s. 1 – 22, Celalabat/Kırgızistan.

Şahin, G., Taşlıgil, N., (2013). "Türkiye'de Tütün (*Nicotiana tabacum* L.) Yetiştiriciliğinin Tarihsel Gelişimi ve Coğrafi Dağılımı", Doğu Coğrafya Dergisi, Sayı: 30, s. 71 – 101, Erzurum.

Şahin, G., Taşlıgil, N., (2015). "Ekonomik Coğrafya Açısından Türkiye'de Krom", Eurasian Academy of Sciences Social Sciences Journal, Vol. 4, pp. 82 – 108.

Şahin, G., Taşlıgil, N., (2016). "Agricultural Geography Analysis of Carob Tree (*Ceratonia siliqua* L.) from Turkey", Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, Vol. 4, No: 12, p. 1192 – 1200, Turkey.

Şahin, G., Taşlıgil, N., (2016). "Yapı Malzemesi Olarak Kullanılan Türkiye Doğal Taşlarının İktisadi Coğrafya Odağında Analizi", Marmara Coğrafya Dergisi, Sayı: 33, s. 607 – 640, Ocak 2016, İstanbul.

Şahin, G., (2016). "2016 Uluslararası Bakliyat Yılı Hasebiyle Türkiye'de Mercimek (*Lens culinaris* Medik) Yetiştiriciliği", Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 20, Sayı: 4, s. 1665 – 1696, Erzurum.

Balcı Akova, S., Şahin, G., (2018). "A Specific Example of Products with Geographical Indication in Turkey: Anamur Banana", TURKISH STUDIES, Vol. 13, pp. 109 – 126.

Kitap ve Kitap Bölümü:

Şahin, G., (2013). "Türkiye'de Ceylan (*Gazella subgutturosa*) Varlığının Korunmasına Yönelik Örnek Bir Girişim: Ceylanpınar Tarım İşletmesi", Geyik Kitabı (Ed. Emine Gürsoy Naskali, Erkan Demir), Kitabevi Yayınları, s. 335 – 359, İstanbul.

Şahin, G., (2016). "Kapaklı İlçesinde Arazi Kullanımı ve Tarımsal Faaliyetler", Memleket Pusulası Kapaklı, (Ed. Prof.Dr. Süheyla Balcı Akova), s. 151 – 177, İstanbul.

Şahin, G., (2017). "Saray İlçesinde Arazi Kullanımı ve Tarımsal Faaliyetler", Memleket Pusulası Saray, (Ed. Prof. Dr. Özlem Sertkaya Doğan), s. 203 – 256, İstanbul.

İstanbul Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Coğrafya Anabilim Dalı
e-posta: guven.sahin@ogr.iu.edu.tr