

COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİ ÜRÜNLERİ: ORDU İLİ ÖRNEĞİ

Gastronomy Samples with Geographical Signs: Sample of Ordu City

Arş. Gör. Görkem TEYİN

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul/TÜRKİYE

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1959-2603>

ÖZET

Ordu ili mutfak kültürünün genel hatları incelendiğinde ilk olarak çeşitli balık yemeklerinin, kendiliğinden yetişen otlardan yapılan yemeklerin, kavurmaların, hamur işlerinin, hamur tatlılarının, sebze ve et yemeklerinin göze çarptığı görülmektedir. Bölgede turşu ve turşu kavurmaları da ayrı bir yere sahiptir. Şehrin coğrafi işaretili ürünlerine bakıldığında ise 2021 yılı itibarıyla beş adet yöresel ürünün tescillenmiş olduğu görülmektedir. Bu ürünler; Akkus şeker fasulyesi, Kabataş helvası, Ordu helvası, Ordu Perşembe ceviz helvası ve Ordu yayla pancarı turşusu/Ordu dürme turşusu ürünleridir. Bunun yanı sıra Ordu ilinin tescilli coğrafi ürün sayısının artırılması adına bölgeye özgü birçok yöresel ürün üzerinde çalışmaların sürdürüldüğü de bilinmektedir. Mutfak kültürümüzün zenginliği, sayısız yöresel ürüne sahip olunması, bu yiyeceklerin ve kültürlerin korunması, aynı zamanda da sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekliliğini doğurmuştur. Şehirlere has yiyeceklerin tescillenmesi, tanıtılması, coğrafi işaretili ürün sayısının artırılması gibi konular için akademik çalışmalar da bir hayli önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı; Ordu iline ait coğrafi işarete sahip gastronomi ürünlerini tanıtarak, ürünlerin bilinirliğinin artırılması ve coğrafi işaret kavramına yönelik temel bilgileri aktarmaktır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, Yöresel yemek, Yöresel ürün, Gastronomi, Ordu

ABSTRACT

When the general lines of the cuisine culture in Ordu are examined, it is seen that various fish dishes, dishes made from self-grown herbs, roasting, pastries, pastries, vegetable and meat dishes stand out first. Pickles and pickle roasts have a special place in the region. When the geographically marked products of the city are examined, it is seen that as of 2021, five local products have been registered. These products; Akkus sugar beans, Kabataş halva, Ordu halva, Ordu Perşembe walnut halva and Ordu plateau beet pickle/Ordu rolled pickle products. In addition, it is known that studies are carried out on many local products specific to the region in order to increase the number of registered geographical products in Ordu province. The richness of our cuisine culture, the possession of numerous local products, the protection of these foods and cultures, and also the necessity of ensuring their sustainability. Academic studies are also very important for issues such as the registration and promotion of food specific to cities, and increasing the number of geographically marked products. The aim of this study is; To increase the awareness of the products by introducing the gastronomy products belonging to the province of Ordu with a geographical indication and to convey the basic information about the concept of geographical indication.

Key Words: Geographical indication, Local Food, Local product, Gastronomi, Ordu

1. GİRİŞ

Toplumların yeme-içme biçimlerinin kültürü oluşturan bir parça olarak görülmesi ve beslenme kültürünün, yöre insanının yaşam biçimiyle yakından ilişkili olduğu net bir ifadeyle söylenebilmektedir. Bireylerin yaşam alanlarında görülen nüfus artışı, hızlı kentleşme ve globalleşme gibi birçok tehdidin, her alanda olduğu gibi kültürel alanda da olumsuz etkileri görülmektedir. Kültürel alanın büyük bir kısmını kapsayan yöresel unsurların da şüphesiz bu süreçte olumsuz durumlarla karşı karşıya kalması kaçınılmazdır. Bahsi geçen bu faktörlerden dolayı özellikle coğrafi işarete sahip birçok yöresel ürün yok olma tehlikesiyle karşılaşmaktadır (Bilge, Demirbaş ve Artukoğlu, 2019).

Toplumların barındırdığı kültürel değerler, geçim kaynakları, gelişen dünyanın yarattığı etkiler doğrudan yaşam biçimlerini de şekillendirmektedir. Bu etkiler insan topluluklarında besinlerin satın alınmasından, hazırlama ve pişirme aşamalarına, sunum aşamasından, depolamaya kadar yeme-içme kültürünün her basamağını yakından etkilemektedir (Gezmen-Karadağ, Çelebi, Ertaş ve Şanlıer, 2014). Bir bölgeye ait yöresel yiyecekler veya mutfak kültürü, milletlerin sahip olduğu kültürel zenginliği yansıtan temel unsurlardır. Türk milletinin geçmişten günümüze kadar ki varoluş sürecinde ne denli zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu da bilinmektedir (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016).

Coğrafi işaretler, belirli bir yöreye ait olan bir ürünü açıklayan, kalitesini ve karakteristik özellikleri açısından sadece o bölgeyi temsil eden mülkiyet hakkıdır. Özellikle gastronomi ürünleri ve yerel lezzetler, coğrafi işaretler sayesinde koruma altına alındığından ve ekonomik açıdan bir kalkınma ortamı sağladığından, ülkemizde ve Avrupa ülkelerinde önemli bir konu olarak görülmektedir. Son zamanlarda ülkelerin geleneksel ve kültürel ürünlerinin korunmasına yönelik aldığı tedbirler coğrafi işaret konusunun popüler olmasında önemli bir etkidir. Çünkü bahsi geçen ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği açısından coğrafi işaretlerin katkısı oldukça büyüktür (Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012).

Bu çalışma ile bölgesel anlamda yörelere ait gastronomi ürünlerini korumayı hedefleyen coğrafi işaret konusu Ordu ili örneği üzerinden derlenmiştir. Ordu iline özgü coğrafi işarete sahip yöresel ürünlerinin tanıtımının ve bilinirliğinin artırılmasının amaçlandığı bu çalışma ile ülkemizin sayısız zenginliğe sahip olan yöresel gastronomi ürünlerine dair bilinç düzeyini arttıracığı ve akademik olarak literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. GASTRONOMİ VE YÖRESEL MUTFAK KAVRAMI

Geçmişten günümüze kadar ki tarihsel süreç incelendiğinde Türk kültürünün bu denli zengin olmasındaki temel sebep olarak Türklerin Orta Asya topraklarından Anadolu topraklarına yaptıkları göç eylemi gösterilmektedir. Türkler bu göçler sayesinde buldukları toprakların kültürleri ile kendi yeme-içme kültürlerini birleştirerek; Mezopotamya bölgesinden tahılları, Akdeniz bölgesinden sebze ve meyveleri, Orta Asya coğrafyasından et ve mayalanmış süt ürünlerini, Güney Asya topraklarından da baharatları özümseyerek bugün sahip olunan kültürel zenginliği temellendirmişlerdir (Öz ve Dönmez, 2018).

Gastronomi kavramı kısaca yeme-içme konusuna dair tüm kuralları belirtmektedir. Kelime anlamı olarak bakıldığında ise Yunanca bir kelime olan 'Gastro' (mide) ve 'Nomos' (kural) kelimelerinden oluşarak yeme-içme eylemi ile ilgili geniş bir disiplin olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi disiplininin coğrafi, kültürel, toplumsal ve sosyal birçok faktörün bir araya gelmesiyle oluştuğundan söz edilebilir. Ayrıca gastronomi sadece yeme-içme konularından ibaret olmayıp ekonomi, sosyoloji, antropoloji, tıp, kimya, ziraat gibi disiplinler ile de sürekli ilişki halindedir ve bu haliyle multidisipliner bir bilimdir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bunun yanında gastronomi hangi yiyeceğin nerede, nasıl, ne zaman, hangi miktarda ve hangi kombinasyonla tüketileceğine dair önermeleri de içermektedir. Ayrıca disiplin olarak Gastronomi belirli bir ülkeye veya bölgeye ait mutfak kültürünü oluşturan yemekleri, bu yemeklerin haricindeki gıdaları ve besinlerin hazırlanmalarına yönelik teknikleri de açıklar (Dağdeviren, 2019).

2.1. Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaretler; belli bir niteliği, ünü ya da diğer özellikleri açısından kökeninin bulunduğu bir yöre, bölge, alan veya ülke ile bağdaşmış ürünleri gösteren işaret olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işareten kasıt, ürünlerin coğrafi olarak bir yöreye özdeşleşmiş olması, birkaç veya bütün özelliklerinin bu yöre kaynaklı olması ve bu bağlamda tüketici algısında belli boyutlarda bilinirliğe ve kaliteye sahip olmasıdır (Çekal ve Aslan, 2017). Kısaca coğrafi işaret; yerel bir ürünün veya değerinin önceden belirlenmiş olan yasalar neticesinde korunması olarak da tanımlanabilmektedir (Bilge, Demirbaş ve Artukoğlu, 2019).

Coğrafi işaretler, geçmişi en eskiye dayanan ayırt edici nitelikteki unsurlardır. Ürünlerin kökenini belirtme özelliklerinden dolayı markaların ilk hali olarak görülmektedir ve köken bakımından önemli görülen ürünlerin diğerlerinden ayırt edilmesinde büyük bir rol üstlenmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008). Tarihsel süreç incelendiğinde coğrafi işaretleme kavramının ilk kez 19. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkmış olduğu, ilk uygulamanın ise 20. yüzyılın başlarında Fransa'da gerçekleştiği görülmektedir (Şahin, 2013). Ülkemizde ise coğrafi işaretlere yönelik çalışmaların temeli 1995 yılına dayanmaktadır. Konuya ilişkin coğrafi işaretlerin korunması ile ilgili düzenleme 27.06.1995 tarihinde 22326 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan ve yürürlüğe giren 555 sayılı KHK ile başlamıştır (Esen, 2016).

Yerel kültürü oluşturan önemli yapı taşlarından olan yöresel ürünler, üretimi yapıldıkları yöre ile kültürel bir bağ içerisinde olduğundan dolayı çoğu ülkede bu ürünlerin korunması adına yasal düzenlemeler yapılmıştır. Bu bağlamda coğrafi işaret koruması, mahreç-menşe adı koruması ve yöresel-geleneksel ürün kavramı ile ilgili yapılan bir takım düzenlemeler ve uluslararası sözleşmeler koruma adı altında yapılan uygulamaların başında gelmektedir (Meral ve Şahin, 2013). Yöresel ürünler, coğrafi işaretleme sayesinde haksız rekabetin önüne geçilmesi ve ürünlerin sahtelerine karşı koruma sağlanması gibi konular açısından ulusal ve uluslararası anlamda koruma altına alınmaktadır (Boyras, 2019). Coğrafi işaretler ürünün çıktığı coğrafi bölgeyi ve kaliteli ürünü garanti etmeleri, ürünün değerini ve bilinirliğini arttırmaları, ait olunan yöreye ekonomik fayda sağlamaları, ayrıca üretici ve tüketicinin korunması açısından oldukça önem taşımaktadır. Coğrafi işaretler aynı zamanda bahsi geçen ürünlerin üretildiği coğrafi bölgelerdeki ekonomik faaliyetleri olumlu yönde etkileyerek bölgesel açıdan kalkınmaya da zemin hazırlamaktadır. Coğrafi işaretlerin korunmasına yönelik bir diğer önemli nokta ise geleneksel bilgilerin korunmasına ilişkindir. Nesiller boyunca aktarılması gereken karakteristik bilgiler yine coğrafi işaretler sayesinde korunmaktadır. Bu bağlamda coğrafi işaretlerin ürünün kendisini koruma özelliğinin yanında dolaylı olarak kültürel değerleri koruma durumundan da söz etmek mümkündür (Çalışkan ve Koç, 2012).

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı yalnızca tek bir üreticinin haklarını değil, tescil belgesinde yer alan, kurallara uygun üretim sağlayan ve pazarlamasını yapan tüm üreticilerin haklarını da korumaktadır. Tek bir kişiye veya belirli kişilere yönelik olmayan bu tesciller yöresel, bölgesel ve ülkesel faktörleri kapsamaktadır. Bu açıdan bakıldığında üreticilerin oluşturduğu iştiraklerin coğrafi işaret için daha güçlü oluşumlar olduğundan bahsetmek mümkündür (Boyras, 2019). Bir gastronomi ürününün menşe veya mahreç tescili alabilmesi için gereken bazı özellikler vardır. Bunlar (Çağlı, 2012);

- ✓ Menşe veya mahreç adı,
- ✓ Ürünün tanımı, fiziksel, kimyasal, duyuşsal ve mikrobiyolojik özellikleri,
- ✓ Coğrafi bölgenin tanımlanması,
- ✓ Ürünün köken bakımından o coğrafyaya ait olduğunu ispatlar nitelikteki bilgiler,
- ✓ Ürün ve coğrafi bölge arasındaki bağı ispatlar nitelikteki bilgiler,
- ✓ Üretim metotları ile yerel ve o ürüne özgü metotların tanımı,
- ✓ Başvuruda bulunan kuruma ait isim ve adres bilgileri,
- ✓ Bulunuyorsa özel bir markalama kuralı,
- ✓ Bulunuyorsa toplumun belirttiği özel koşullardır.

Coğrafi işaretler temel olarak ‘Menşe Adı’ ve ‘Mahreç İşareti’ olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu iki terim arasındaki temel fark ise; menşe ürünler yalnızca ait oldukları coğrafyada üretilirken, mahreç işaretine sahip ürünler başka bölgelerde de üretilmektedir. Avrupa Birliği’nde ise coğrafi işaretlerin üçe ayrıldığı görülmektedir. Bunlar ise menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel özellik şeklindedir. Menşe adı ve Mahreç işaret tanımları bilinen tanım ile aynı olup, Avrupa Birliği’nde geçerliliği olan ve ürünün üretilmesi veya içerikleri bakımından geleneksel özellik taşıma durumu olduğunda ise ürün ‘Geleneksel İşaretli Ürün’ olarak açıklanmaktadır (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013; Gökova, 2007).

Coğrafi işaretlemenin beş temel unsuru bulunmaktadır. Bu unsurlar; ürün, belirli bir coğrafya, işaret, illiyet bağı ve ürünün özellik kazanmış olma durumu şeklindedir. Coğrafi işarete sahip olabilecek ürünler; tarım ürünleri, doğal ürünler, el sanatları ürünleri, maden ve sanayi ürünleri olabilmektedir. Ayrıca hizmet olgusu olan ürünlerinde tıpkı Mengen aşçılığında olduğu gibi coğrafi olarak işaretlenebildiği bilgisi de eklenmiştir. Bir diğer unsur olan coğrafya; bahsi geçen ürünün coğrafi sınırlarının açıkça tanımlanmasını ifade eder. İşaret; coğrafi işarete sahip benzer ürünlerin birbirinden ayırt edilmesi ve farklı kılınması amacıyla değerlendirilen bir unsurdur. Ürünün özellik kazanmış olma durumu; ürünlerin yöreye özgü karakteristik özellikler taşıması anlamına gelirken, illiyet bağı unsuru ise; coğrafi işarete konu olan ürünün sahip olduğu karakteristik özellik ile kökeni arasında bir bağlantının bulunması gerektiğini açıklayan unsurdur (Yürekli, 2015). Kamber-Taş ve Taş (2020), coğrafi işaretlemenin temel amacını dört madde ile açıklamıştır. Bunlar;

- ✓ Bahsi geçen ürünün korunması,
- ✓ Üreticinin korunması,
- ✓ Tüketicinin korunması,
- ✓ Ve kültürün korunmasıdır.

2.2. Ordu İli Coğrafi İşaretli Ürünleri

Ordu ili mutfağı, diğer tüm illerimizde olduğu gibi bulunduğu coğrafyanın özelliklerine göre şekillenmiş olan bir mutfaktır. Genel anlamda deniz, yayla ve dağ kültürü ile etkileşimde olan Ordu mutfağı; balık, sebze ve meyveler yönünden bir hayli zengindir. Mutfak kültürünün bu denli zengin olmasında balıkçılık, mısır, fındık, arıcılık ve yaylacılık ekonomisinin gelişmiş olması da gösterilebilir. Bu bağlamda Ordu mutfak kültürü için özetle; ağırlıklı olarak balık ve sebze yemekleri içerdiği, kendiliğinden yetişen yöresel otlardan yapılan yiyecekler olduğu, turşu ve turşu kavurmalarının sıklıkla yapıldığı, hamur işleri ve hamurdan yapılan özellikle fındıklı tatlıların ise bolca tüketildiğinden söz edilebilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Ordu ili mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekler; Akkuş Şeker Fasulyesi 2012 yılında menşe, Kabataş Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası ve Ordu Yayla Pancarı Turşusu/Ordu Dürme Turşu 2017 yılında mahreç ve Ordu Kivisi de 2019 yılında menşe adı ile coğrafi işaretlenerek tescil edilmiştir (Coğrafi İşaret Portalı, 2021).

2.2.1 Akkuş Şeker Fasulyesi

Akkuş şeker fasulyesi; Akkuş Ziraat Odası'nın 2010 yılında yapmış olduğu başvuru neticesinde 2012 yılında menşe adı ile coğrafi işarete sahip olmuştur. Tanımsal olarak Akkuş şeker fasulyesi; Ordu'nun Akkuş ilçesi ve köylerinde üretilen, böbrek formuna sahip beyaz renkli bir tarım ürünüdür. Akkuş şeker fasulyesi yemeğinin yapımı için yarım kilo Akkuş kuru fasulyesi, bir adet soğan, bir yemek kaşığı salça, 100 gram kıyma, tereyağı, pul biber ve tuz gerekmektedir. Hazırlanışına ise gecedan fasulyeleri ıslatarak başlanır. Soğanlar ince bir şekilde doğandıktan sonra kavrulur. Üzerine kıyma ve salça da ilave edilerek 2-3 dakika kadar daha kavrulmaya devam edilir. Sonra akşamdan ıslatılıp, süzülen fasulyeler ilave edilir. Bir miktar sıcak su ve tuz da eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pul biber ilavesiyle servis edilir (Coğrafi İşaret Portalı, 2021; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).



Görsel 1. Akkuş Şeker Fasulyesi
(Kaynak: Türkiye Kültür Portalı, 2021)

2.2.2. Kabataş Helvası

Kabataş helvası; Ordu Valiliği'nin 2011 yılında yapmış olduğu başvuru sonucunda 2017 yılında mahreç işareti ile coğrafi olarak işaretlenmiştir. Ordu ili Kabataş ilçesine has bir tatlı ürünü olan Kabataş helvası yapımında ev yapımı pekmez ve ceviz kullanılmaktadır. Kabataş helvasının üretim basamakları ise şöyledir (Coğrafi İşaret Portalı, 2021);

- ✓ Pekmez yaklaşık iki saat süreyle koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır,
- ✓ Farklı bir kapta iki kilogram şeker, yarım litre su ilavesiyle dört saat karıştırılarak şurup elde edilir,
- ✓ İki ayrı karışım farklı bir kap içerisinde birleştirilerek iki saat daha sürekli karıştırmak suretiyle pişirilir, sakız kıvamı alması sağlanır,
- ✓ Sakız kıvamı aldıktan sonra yavaş yavaş soğutulan karışıma ılık halde iken çırpılmış yumurta akı ilave edilir,

- ✓ Yumurta akı ilavesinden sonra karışım tekrar ocağa alınır ve tekrar sakız kıvamı alana dek pişirilir. Bu aşamada karışıma kavrulmuş buğday unu da eklenir,
- ✓ Son olarak karışım sıcak halde iken içerisine ceviz içi eklenir,
- ✓ Bakır teknelerde 24 saat dinlendirildikten sonra satışı yapıp, servis edilebilir.



Görsel 2. Kabataş Helvası
(Kaynak: Coğrafi İşaret Portalı, 2021).

2.2.3. Ordu Perşembe Ceviz Helvası

Ordu Perşembe ceviz helvası; Ordu Valiliği'nin 2011 yılında yapmış olduğu başvuru neticesinde 2017 yılında mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Perşembe ceviz helvasının üretiminde şeker, su, çöven kökü, limon tuzu ve ceviz temel bileşenlerdir. Geçmişte ceviz helvasının üretiminde pekmez kullanıldığı bilinse de günümüzde toz şeker kullanımı da görülmektedir. Ordu Perşembe ceviz helvası, şeker ve suyun kaynatılması, çöven suyu (ekstraktı), şuruba ceviz ilavesi, paketlenme ve ticari sunum işlem basamaklarından oluşmaktadır (Coğrafi İşaret Portalı, 2021; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).



Görsel 3. Ordu Perşembe Ceviz Helvası
(Kaynak: Coğrafi İşaret Portalı, 2021).

2.2.4. Ordu Yayla Pancarı Turşusu/Ordu Dürme Turşusu

Ordu yayla pancarı turşusu/Ordu dürme turşusunun tescil başvurusu ise 2014 yılında Ordu Valiliği tarafından gerçekleştirilmiş olup, ürün 2017 yılında mahreç işareti olarak coğrafi işarete sahip olmuştur. Bahsi geçen ürün, geçmişten beri Ordu ilinin Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesine bağlı Turnalık Yaylası, Çambaşı Yaylası ve etrafında tarımı yapılan küçük ve sıkı baş yapısına sahip beyaz lahanadan elde edilen, Ordu iline has bir turşudur. Bölgede lahanaya ve türevi bitkiler 'dürme' ya da 'pancar' isimleri ile de bilinmektedir. Ordu yayla pancarı turşusu/Ordu dürme turşusu; lahananın irice doğranmış vaziyetteki baş yumruları, tuz ve su kullanılarak hazırlanan yöresel bir üründür (Coğrafi İşaret Portalı, 2021).



Görsel 4. Ordu Yayla Pancarı Turşusu/Ordu Dürme Turşusu
(Kaynak: Coğrafi İşaret Portalı, 2021).

2.2.5. Ordu Kivisi

Ordu kivisi; 2019 yılında Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılan başvuru ile 2019 yılında menşe adı ile coğrafi işaretli sayılmıştır. Ordu kivisinin köken olarak *Actinidia deliciosa* meyve türünün Hayward çeşidine ait olduğu bilinmektedir. Muhafaza süresi oldukça uzun olan bu tür, elipsolit veya oval şekilde olabilen, meyve eti saydam ve zümrüt yeşili bir yapıya sahiptir. Besinsel içerik yönünden ise Ordu kivisi, yüksek miktarda C vitaminine sahiptir. Fenolik bileşenler ve Flavonoidler yönünden oldukça zengin bir yapıya sahip olan Ordu kivisinin antioksidan özelliği de oldukça yüksektir (Coğrafi İşaret Portalı, 2020; Türkiye Kültür Portalı, 2020; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020).

2020 yılı itibari ile Ordu ilinden benzer gastronomi ürünlerinin coğrafi işaret kapsamında tescillenmesi adına çalışmalar sürdürülmektedir. Ordu tostı, Ordu Çakıldak fıncığı, Ordu kuru yufkası, Ordu dut pekmezi, Aybastı beyaz peyniri, Ünye pidesi coğrafi işaret tescil işlemleri devam eden ve süreç kapsamında olan ürünlerden bazılarıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020).



Görsel 5. Ordu Kivisi
(Kaynak: Coğrafi İşaret Portalı, 2021).

3. SONUÇ

Zaman içerisinde gelişen teknolojiler ve küreselleşme gibi etmenlerden dolayı tüketicilerin gıda bilincinde gelişmeler yaşandığı gibi, beslenme alışkanlıkları da hızlı bir şekilde değişim göstermiştir. İnsanlar artık hızlı yaşam biçimlerine ayak uydurabilmek adına yemek yeme eylemine az zaman ayırabilmekte ve bu durum da bazı sorunları ortaya çıkarabilmektedir. Bu sorunların en başında ise insan vücudunda hızlı beslenme ve tüketime bağlı olarak gelişen metabolik bazı sağlık sorunları gelmektedir. İşte tam da bu noktada gerek tüketicilerin bilinç düzeyinin artması, gerekse beslenme konusunda uzman kişilerin toplum sağlığının giderek bozulması sebebiyle yaptıkları öneriler neticesinde, beslenme alışkanlıklarında geçmişe yönelik bir geri dönüş yaşanmaktadır. Bahsi geçen geçmişe dönüş çabaları ise bizlere ilk olarak yerel ve yöresel yiyeceklerin önemini tekrar hatırlatmaktadır. Ülkemiz toprakları geçmişten bugüne kadar ki tarihsel

süreç içerisinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmasından dolayı kültürel anlamda oldukça zengin kaynaklara sahiptir. İklim koşulları, dört mevsimin yaşanması gibi faktörler neticesinde bugün ki halini alan Türk mutfacı; içerisinde korunmaya değer ve geleceğe aktarılmayı hak eden sayısız gastronomi ürününe, dolayısıyla da kültürüne sahiptir. Doğudan batıya, kuzeyden güneye yedi coğrafi bölgesi ve sayısız mutfak kültürüne ve yöresel ürüne sahip şehirleriyle gastronomi açısından zenginliğimiz tarif edilemeyecek bir boyuttadır. Bahsi geçen tüm bu zenginliklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından bizlere de büyük görevler düşmektedir. Ülkemizde Menşe, Mahreç ya da Geleneksel Ürün etiketi altında yapılan coğrafi işaretleme çalışmalarının da ilk hedefi yörelere özgü ürünlerin korunmasının sağlanması ve gelecek nesillere aktararak, sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. Ürünler geleneksel özelliklerinin yanı sıra coğrafi işaretleme ile mahreç işareti alabildikleri gibi menşe olarak da tescillenerek korunmaktadırlar. Yörelere özgü mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekler coğrafi tescilleme sayesinde korunma altına alınarak, uzun yıllar sürdürülebilirliklerinin sağlanması hedeflenmektedir.

Bu çalışmada ülkemizin Karadeniz bölgesinde yer alan Ordu iline ait coğrafi işarete sahip gastronomi ürünlerinin tanıtımının yapılması, ilin menşe ve mahreç işarete sahip ürünleri ile ilgili ve genel hatlarıyla coğrafi işaret kavramı hakkında bilgiler verilmesi amaçlanmıştır. Yapılan bu ve benzeri çalışmalar ile coğrafi işaret kavramına dikkat çekilerek yörelere özgü ürünlerin bilinirliğinin artırılması, yeni ürünlerin coğrafi olarak işaretlenmesi adına örnek teşkil etmesi, gastronomi ürünlerimizin korunması ve gelecek nesillere eksiksiz olarak aktarılması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Bilge, B., Demirbaş, N. & Artukoğlu, M. (2019). Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünlerinin gurme turizmi açısından önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(1), 127-132.
- Boyras, M. (2019). Coğrafi işaretli ürünler: Afyonkarahisar. *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(4), 26-46.
- Canbolat, E., Keleş, Y. & Akbaş, Y.Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 75-87.
- Coğrafi İşaret Portalı, (2020). Türkiye’nin Coğrafi İşaretleri: Ordu (2 Kasım 2020) <https://www.ci.gov.tr/coğrafi-isaretler/liste?il=52&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Çağlı, I.B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çalışkan, V. & Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 28, 193-214.
- Çekal, N. & Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Dağdeviren, A. (2019). Çankırı gastronomi turizmine ilişkin yerel paydaşların görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3124-3139.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Esen, Ş. (2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(14), 447-464.
- Gezmen-Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. & Şanlıer, N. (2014). Geleneksel Türk mutfağından seçmeler: besin öğeleri açısından değerlendirme. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-60.
- Kan, M. & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.

- Kan, M., Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.
- Kamber-Taş, S.S. & Taş, S. (2020). İşletme yöneticilerinin coğrafi işaret tesciline yönelik bakış açıları: Gümüşhane ili örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 985-994.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2020). Kültür ve Turizm Bakanlığı: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (11 Kasım 2020) <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106607/ne-yenir.html>
- Kültürportalı, (2020). Türkiye Kültür Portalı: Ordu İli Geleneksel Mutfağı (12 Kasım 2020)[https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir?ilId=77&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&ka](https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir?ilId=77&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=12)
- Meral, Y. & Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik zeytini örneği. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4), 16-24.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve İze (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- Öz, H. & Dönmez, B. (2018). Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Yürekli, D. (2015). Coğrafi işaretlerin tescili ve uygulama sürecindeki sonuçların analizi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

