

Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi

(Araştırma Makalesi)

Evaluation of Sakarya Gastronomic Elements within the Scope of Geographical Indications

Doi: 10.29023/alanyaakademik.702037

Yağmur SAVAŞKAN

Doktorant, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği A.B.D. PhD.,

yagmurtlg@gmail.com

Orcid No: 0000-0003-2464-4815

Said KINGİR

Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, saidkingir@sakarya.edu.tr

Orcid No: 0000-0002-5459-3484

Bu makaleye atıfta bulunmak için: Savaşkan, Y., & Kingir, S. (2020). Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), Sayfa No. 939-961.

ÖZET

Anahtar kelimeler:

Gastronomi,
Gastronomik
Unsurlar, Coğrafi
İşaret, Sakarya

Makale Geliş Tarihi:

11.03.2020

Kabul Tarihi:

08.09.2020

Coğrafi işaret, yöresel ürünlerin değerlerini koruma ve güvence altına almada kullanılan bir uygulamadır. Ayrıca coğrafi işaret yöresel ürünleri tatmak, yapım aşamalarını görmek ya da yemek festivalleri ve gastronomi temalı müzeler gibi unsurlar gastronomi amaçlı seyahatlerde motivasyon aracı olmaktadır. Bu nedenle gastronomi kavramı ile ilişkili olan coğrafi işaret kavramı gastronomi turizmi açısından da önem taşımaktadır. Bu noktadan hareket ile çalışmanın amacı Sakarya ilinin gastronomik unsurlarının ve yöresel ürünlerinin coğrafi işaretler kapsamında değerlendirilmesidir. Bu amaçla çalışmada öncelikle ilgili yazın taranmış ve Sakarya ilinin gastronomik ürünleri belirlenerek gastronomik unsurları ve coğrafi işaretli ürünleri değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonucunda, Sakarya iline ait 3 adet tescilli ürün ve 3 adet ise tescil başvurusu yapılmış ürün olduğu bulunmuştur. Bir diğer araştırma sonucu da Sakarya'ya ait bazı yöresel ürünlerin marka tescili ile tescillendiği yönünde olmuştur. Ayrıca çalışma kapsamında coğrafi işaret kapsamında değerlendirilebilecek diğer gastronomik ürünler hakkında da önerilerde bulunulmuştur.

ABSTRACT

Keywords:

Gastronomy,
Gastronomic
Elements,
Geographical
Indications, Sakarya

Geographical indications are an application that protects and secures the values of local products. Also, to taste the local products, to see the production process, food festivals and gastronomic themed museums are the motivation tool to travel for gastronomic purpose. Therefore, the concept of geographical indications, which is also related to the concept of gastronomy, is also important for gastronomy tourism. From this point of

view, the aim of the study is to evaluate the gastronomic elements and local products of Sakarya within the scope of geographical indications. As a result of the study, it was found that there are 3 products waiting for register, and 3 registered products belonging to Sakarya province. As an another result of the research, some local products belonging to Sakarya were Registered with trademark registration. Besides, at scope of work, recommendations have been made on other gastronomic products that may be evaluated within the about of geographical indication.

1.GİRİŞ

Turizm anlayışında değişen yönelim kitle turizminden alternatif turizm türlerine doğru gelişim göstermektedir. Bireyler özel ilgi alanları dâhilinde yeni yerler, yeni tatlar ve yeni kültürler deneyimlemek adına farklı turizm türlerine yönelmeye başlamıştır. Bu anlamda gastronomi turizmi önem kazanan ve ilgi çeken turizm türlerinden birisi haline gelmiştir (Taş ve Taş, 2017: 1). Ayrıca ziyaretçilerin yöreye özgü yiyecek ve içecekleri deneyimlemeye yönelik talepleri giderek artan bir eğilim göstermektedir (Haven-Tang ve Jones, 2005: 73). Bu açıdan yöresel yiyecek ve içecek ürünlerinin ve gastronominin turizmde bir pazar oluşturduğu ve turizmin sürdürülebilir gelişimi için belirleyici unsur olarak görüldüğü belirtilmektedir (Rinaldi, 2017: 1).

Yöresel ürünler; belirli bir coğrafi bölgede yaşayan insanların, gelenek, görenek ve kültürü ile bağlantılı ve ekonomik bir değer taşıyan ürünlerini yansıtır (Velissariou ve Mpara, 2014: 254). Bu değer, bölgeye özgü doğal koşullardan ve bu ürünleri bölgede üreten kişilerce geliştirilmiş teknik, yöntem, beceri ve bilgilerden kaynaklanmaktadır. Türkiye'deki yöresel ürünlerin birçoğu bölgesel özellik ve kimlik kazanmış, belirli bir bölgeye ait ürünlerdir ve bölgenin, tarım, iklim, ekonomik ve sosyal koşullarından etkilenmektedir. Bu açıdan üretildikleri bölge ile çok güçlü bağlara sahiptir. Yöresel ürünler, tarihi bir derinliğe sahip olup yöresel kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Yıkmış ve Ünal, 2016: 73).

Yöresel ürünlerin; bölgenin kalkınması, yeni iş fırsatları, destinasyonun sahip olduğu profilin yükselmesi (Alonso ve Liu, 2011: 975), yöre insanının sosyo-ekonomik gelişimi, doğallığın ve gelenekselliğin korunması gibi yöreye birçok katkısının olduğu ifade edilebilir. Coğrafi işaretler ise yöresel ürünler ve ürünlerin ait olduğu yörenin katma değerini artırmayı sağlayan işaretlerdir (Suna ve Uçuk, 2018: 101). Yöresel ürünlerin, kaynağını buldukları ülkenin toprağından aldıklarını ve destinasyona ait özel üretim metotları ile üretildikleri göz önüne alındığında yöresel ürünlerin ve üretim metotlarının korunması önem arz etmektedir. Coğrafi işaret uygulaması ile yöresel ürünlerin kendine has üretim yöntemleri ve kaynakları kayıt altına alınmakta ve sürdürülebilirliği sağlanmaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 372).

Bir yöreye has yemeği tatmak, yerel ürünlerin yetiştirilmesini ya da yapım aşamalarını görmek, yemek festivallerine katılmak gibi istek ve meraklar kimi zaman seyahat motivasyonları arasında bulunmaktadır. Coğrafi işaret ile kalitesini koruyan ve yetiştirildiği yörenin adı ile markalaşıp tanınan ürünler tüketiciler tarafından daha çok tercih edilmektedir. Diğer bir ifade ile coğrafi işarete sahip ürünler, destinasyonların turizm ürünleri içerisinde yer almakta ve destinasyon çekim unsuru olmaktadır. Bu kapsamda gastronomi turizmi ve coğrafi işaret kavramları birbirleriyle ilintilidir. (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 372-373).

Önemli bir tarım potansiyeline sahip olan Türkiye, yöresel gıda çeşitliliği açısından zengin bir yapıya sahiptir (Yıkımsı ve Ünal, 2016: 74). Bu doğrultuda çalışmanın amacı coğrafi işaretler kapsamında Sakarya ilinin gastronomik unsurlarını değerlendirmektir. Çalışmada öncelikle Sakarya ili ve coğrafi işaretli ürünleri incelenmiş ve Sakarya'ya ait gastronomik unsurlar ele alınmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında Sakarya ilinde coğrafi işaretleme konusuna yönelik ilgililerin dikkatini çekmeye ve bilgilendirilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda öncelikle çalışmada ilgili yazın aracılığı ile kavramsal bilgi verilmiştir. Sonrasında Türk Patent Enstitüsü'nden elde edilen bilgiler ile Sakarya ilinin coğrafi işaretli ürünleri tespit edilmiştir. Ardından Sakarya ilinde coğrafi işaretli kapsamında değerlendirilebilir ürünler tespit edilmeye çalışılmıştır. Aynı zamanda Sakarya ilinin gastronomik unsurları değerlendirilmiştir.

2. GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi kavramı, Yunanca gastri (mide) ve nomos (yasa, kurallar) sözcüklerinden meydana gelmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 264). Gastronomi ile ilgili ciddi anlamda ilk çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından üstlenilmiştir ve "Tadın Fizyolojisi" adlı yaptığı çalışma ile yiyecek ve içecek tüketimi arasındaki ilişkileri inceleyen çalışmaların önünü açmıştır. Gastronomi, genellikle yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı olarak ifade edilmekle birlikte kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak da ele alınmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Gastronomi, yiyecek-içecek ile birçok bilim dalını ilişkilendirerek, çeşitli dünya mutfaklarından yiyecek-içecek hazırlamayı, pişirmeyi ve sunmayı estetik bir anlayışla ele alan teknik ve standartlarla ilgilidir (Ivanovic, Galicic ve Pretula, 2008: 572). Kavram olarak gastronomi, tat alma, içki üretimi, besinlerin insan vücudundaki fonksiyonları, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik bozulmalarını engellemek adına hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin geliştirilmesi gibi bir dizi aksiyonu kapsamaktadır (Görkem ve Sevim, 2011: 75).

Gastronomi; deniz, kum, güneş ve doğal kaynaklardan yararlanma imkânı olmayan bazı destinasyonlar için alternatif bir gelir kaynağı oluşturmaktadır (Şahin, 2015: 86). Aynı zamanda gastronomi, yiyecek ve içecek kültürünün sanata dönüşmesi olarak da nitelendirilmektedir (Başaran, 2017: 136) ve yemeğe özel ilgi duyan turistlerin bir destinasyona yönelik ziyaretlerinde motivasyon kaynağı olmaktadır (Velissariou ve Vasilaki, 2014: 121).

İnsanların seyahat sırasında yemek yeme gereksinimleri, seyahat ettikleri bölgeye ilişkin farklı mutfakları tanıma eğilimleri, alternatif turizm çeşidi olarak gastronomi turizminin gelişmesine yol açmıştır (Görkem ve Sevim, 2011: 75). Wolf (2002), gastronomi turizmini; hazır yiyecek ve içeceklerden haz almak amacıyla seyahat etmek ve eşsiz, unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamak şeklinde tanımlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 356). Yemek ve turizm arasındaki ilişkiye yönelik bir aktivite olan gastronomi turizmi; mutfak turizmi ya da yemek turizmi olarak da adlandırılır ve bir ülkeye veya bölgeye ait mutfak kültürüne yönelik bir çekim sağlar (Sukenti, 2014: 55; Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012a: 168). Sanchez-Canizares ve Lopez-Guzman (2012b), Cordoba'da yapmış oldukları araştırma sonucunda ziyaretçilerin %10'unun şehre yönelik seyahatlerinde temel nedenin mutfak olduğunu belirtmişlerdir. Bu bağlamda mutfak kültürlerini tanıma isteğinin, ziyaretçileri bir destinasyona yönlendiren faktörlerden birisi olduğu ve gastronomi turizminin buna aracılık ettiği ifade edilebilir (Cömert, 2014: 65).

Gastronomi turizmi, yalnızca yiyecek unsurlarının hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi ile sınırlı olmayıp başka kültürlerin yeme alışkanlıklarını deneyimlemek olarak da ifade edilmektedir. Aynı zamanda yemek festivallerinden çiftlik ziyaretlerine, yiyecek ürünlerinin tadımından yemek pişirme gösterilerine kadar yiyecek içecek ile ilgili aktivitelerle de ilişkilidir (Karim ve Chi, 2010: 533; Martins, 2016: 34). Turist açısından gastronomi turizmi deneyimi, turistlerin kaldıkları yere ilişkin servis kalitesi, yiyecek çekiciliği gibi özelliklere ilişkin yaptıkları değerlendirmelerdir. Bu nedenle yiyecek içecek unsurları bir destinasyona yönelik algılanan değer bir parçasıdır (Velissariou ve Mpara, 2014: 256).

Gastronomi turizmi; tarım, kültür ve turizm kökenine dayanmaktadır. Tarım, ürünü yani gıdaları temin eder; kültür, tarihi ve otantikliği; turizm ise altyapı ve hizmetleri sağlar. Bu üç bileşen destinasyona yönelik çekicilik oluşturarak destinasyonu pazarlama konusunda fırsatlar sunar (Du Rand ve Heath, 2006: 209). Diğer bir ifade ile mutfak kültürü, gastronomi festivallerine katılım ve yeme içme deneyimleri turizm hareketlerinde çekicilik unsuru haline gelmiştir (Martins, 2016: 34). Mintel (2009), konu ile ilgili bir çalışmada yeme içme amaçlı seyahat eden turistlerin sayısında artış olduğunu vurgulamıştır. Bu nedenle yöresel ürünleri ve mutfak kültürü açısından zengin ülkeler gastronomi faaliyetlerini özendirilebilmek adına yöresel mutfak tanıtımına önem vermektedir. Ayrıca gastronomi turizminin gelişimi; turistlere yöresel ürünlerin sunulması, mutfak kültürlerinin gösterilmesi ve yöresel ürünler ile turizm ürünlerini bağlayan bir kanal özelliği göstermesi nedeniyle önemlidir (Velissariou ve Mpara, 2014: 256).

Gastronomi turizmi bir destinasyonun geliştirilmesinde ekonomik fayda sağlayacak önemli bir role sahiptir. Kırsal bölgelerde kalkınmaya, istihdam olanakları yaratmaya, endüstrinin devamını sağlamaya ve aynı zamanda kentsel gelişim için önemli bir araçtır (Hussin, 2018: 2). Aynı zamanda destinasyonların; iklim, mimari yapı, fiyat ve diğer özellikler açısından benzer olduğu durumlarda ürün çeşitlendirme aracı olarak ön plana çıkmaktadır (Şahin, 2015: 80). Ayrıca gastronomi turizminin, yöresel malzemelerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin korunmasında ve öğretilmesinde (Guzman ve Canizares, 2012:170), yöresel mutfakların kimliğinin ortaya çıkartılmasında ve yöresel mutfığa yönelik ilgiyi artırmada etkisi bulunmaktadır (Sukenti, 2014: 55).

Yöresel tüm değerlerin temel sayılabilecek ayırt edici bazı özellikleri bulunmaktadır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016: 89). Bu açıdan düşünüldüğünde yöresel değerlerin; turizmin iç ve dış hareketliliğinde, yönelim alanları haline geldiği ve ülkelerin de bu nedenle yöresel değerlerini tescilletip turizm sektöründe pazarlama alanı olarak kullandıkları görülmektedir. Ayrıca yöresel değerler, yaşanan hızlı kentleşme, nüfus artışı ve gıdalarda zararlı kimyasalların kullanılması nedeniyle olumsuz etkilenmektedir. Tüm bu gelişmeler karşısında yöresel değerlerin ve yerel kültürün korunarak gelecekte varlıklarını devam ettirme gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu açıdan yöresel değerlerin korunması, sürdürülebilmesinde rol oynayan coğrafi işaretler gastronomi turizmi açısından değer taşımaktadır (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 16; Taş ve Taş, 2017: 3; Üner, 2014: 25).

3. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI

Coğrafi işaret (Geographical Indication) kavramı ilk olarak uluslararası “Ticaret ile Bağlantılı Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Sözleşmesi”nde (Agreement on Trade –Related Aspect of Intellectual Property Rights) kullanılmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 83). Bu sözleşmeye göre coğrafi işaretler: “Üye bir ülkenin toprağından veya bu toprak üzerinde yer alan bir bölge

veya yöreden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle esas olarak bu coğrafi menşeye atfedilen ürünleri tanımlamak için kullanılan işaretlerdir” şeklinde tanımlanmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012: 196; Cei, Defrancesco ve Stefani, 2018: 1). Öz bir ifade ile coğrafi işaret kavramı, yerel ürünlerin bozulmadan gelecek nesillere aktarılması amacıyla yasal tedbirlerle koruma altına alınmasıdır (Şahin, 2013: 23).

Coğrafi işaret, kalitesini ve ününü belirli bir coğrafi kökenden alan ürünlerin üzerindeki işaretlerdir. Bu coğrafi köken köy, kasaba olabileceği gibi bir bölge ya da ülke de olabilir. Coğrafi işaret kavramı geniş bir tanımla kapsadığı için gıda ürünlerinin yanı sıra halı, kilim, çini gibi el sanatları ürünleri ile bazı hayvan ırkları da coğrafi işaretli ürün olarak kabul edilmektedir (Şahin ve Meral, 2012: 89).

Bir ürünün coğrafi işaret kapsamında değerlendirilebilmesi için ürünün, belirli bir coğrafi alan, belirli bir karakteristik özellik taşıması ve ürünün karakteristik özelliği ile coğrafi kökeni arasında ilişki olması gerekmektedir (Suna ve Uçuk, 2018: 102). D’Amico (2004: 794) coğrafi kökenli ürünleri, tarihsel boyutu olan bir zaman süreci içerisinde “know-how” bilgisi ile ilişkili ürünler olarak ifade etmiştir. Bu boyut, coğrafi kökenli ürünlerin nasıl üretildiğine, işlendiğine ve tüketildiğine ilişkin alışkanlıkları içerir. Bu açıdan, coğrafi kökenli ürünler bir yerin tarihi sürecinde rol oynamaktadır ve yöresel mirasın bir parçasıdır.

Coğrafi işaretleme adına yasal düzenleme Avrupa Birliği (AB) ölçeğinde 1992’de uygulamaya girmiştir. Avrupa Birliği, kendi gıda ürünlerini korumak ve tanıtmak adına orijinin korunmuş adı (menşe adı) ve korunmuş coğrafi gösterge (mahreç) olarak bilinen sistemleri kurmuştur. Türkiye’de geleneksel ürünlerin korunmasına yönelik AB mevzuatları göz önünde bulundurularak, 1995 yılında Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile başlamıştır (Karaca, 2016: 21). Türkiye’de coğrafi işaretlerin tescili ile ilgili sorumlu kurum Türk Patent Enstitüsü (TPE)’dür (Kan ve Gülçubuk, 2008: 60).

Coğrafi işaret başvurusunu; ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri, coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları yapabilirler. TPE internet adresinden de ulaşılabilecek olan Coğrafi İşaret Tescil Başvuru formunun doldurulması ve diğer istenen belgelerin verilmesi ile Türk Patent Enstitüsü’ne başvuru yapılabilir. TPE yapılan başvuruları inceleyerek eksik belge olduğu takdirde 3 ay süre tanır. Bu süre içerisinde eksikler tamamlanmazsa başvuru reddedilir. Menşe adı başvuruları Resmi Gazete ile yerel gazetede, mahreç işaretleri ise Resmi Gazete ve yerel gazete ile beraber yurt çapında dağıtımı olan en yüksek tirajlı günlük gazetelerin birinde yayımlanır. İtiraz süreleri ise Resmi Gazete yayım tarihinden itibaren 6 aydır ve her yıl TPE tarafından belirlenen ücret ödenir. Kamu kurum ve kuruluşları itiraz ücreti ödemezler. İtiraz edilen başvuru için, başvuru sahibinin karşı görüşü istenir. Konuda uzman, tarafsız kurum ve kuruluşlardan görüş alınır ve sonrasında Enstitü bir değerlendirme yapar. Değerlendirme sonucu itiraz veya başvuru reddedilir veya başvuru kapsamında değişiklik yapılmasına karar verilir. Başvurunun kapsamında değişiklik yapılması kararı verildiği takdirde başvuru, son durumu ile yeniden yukarıda belirtilen gazetelerde yayımlanır. Bu yayım itiraza açık değildir. Başvuruların tescili, Resmi Gazete’de yayım tarihi itibari ile kesinleşir. Tescili kesinleşen başvuruların tescil ücreti 3 ay içinde ödenmelidir (Üzümcü, Alyakut ve Fereli, 2017: 47-48).

Yöresel ürünlerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde sahtelerine karşı korunması coğrafi işaretleme ile koruma altına alınarak sağlanmaktadır (Karaca, 2016: 21). Eğer coğrafi işaret

kapsamında bulunan bir ürünün kaçak ya da belirlenmiş olan standartların dışında üretildiği tespit edilirse 1 yıldan 4 yıla kadar hapis cezası veya 14 ile 27 bin TL arasında değişen para cezası ve ticaretten men gibi cezalar verilebilmektedir (Yalçın, 2019: 15). Bu anlamda coğrafi işaretler, üreticilerin taklit ve sahtekârlığa karşı tanınmışlıklarını güvenceye alır (Teuber, 2011: 904). Üreticilerin sahte kullanımdan dolayı haklarının gasp edilmesi aynı zamanda tüketicilerin aldatılmasını da koruyan bir araçtır. Ayrıca ürünün pazardaki imajını ve profilini olumlu yönde etkiler, yerel işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlaması, biyo çeşitliliğin korunması, ekonomik denge ve üretici ile tüketici arasında bilgi paylaşımı sağlayan aracı görevi görmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008: 61).

Kendine has ayırt edici özellikleri olan yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi halinde ait oldukları yöreye de katkı sağlamaktadır. Ürünlerin etiket bilgilerini önemseyen tüketiciler, coğrafi işaretleri kalite güvencesi olarak algılamakta ve bu ürünleri benzerlerine kıyasla daha yüksek fiyatla satın alma eğilimi göstermektedirler. Bu yönden coğrafi işaretin ürünlerin katma değerini artırdığı ve ekonomik hareketlilik sağladığı söylenebilir (Ateş, Kaya ve Esin, 2014: 405). Coğrafi işaretlemenin, ekonomik kazanç sağlamanın yanı sıra geleneksel bilgi ve üretim biçimlerinin ve kültürel mirasın da korunmasına olanak tanıdığı ifade edilmektedir (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 16).

Coğrafi işaretler mahreç işareti ve menşe adı olarak ikiye ayrılmaktadır. Bir ürünün üretiminden itibaren başlayarak bitimine kadarki tüm işlemleri, ilgili coğrafi alanda gerçekleşiyorsa buna menşe adı verilmektedir. Ürünün bu aşamalarından en az birinin ilgili coğrafi alanda gerçekleşmesi durumunda ise mahreç işareti adı verilmektedir (Taş ve Taş, 2017: 3). Menşe işaretli ürünler üretildikleri yerle ayrılmaz bir şekilde bağlantılıdır ve benzersiz niteliklere sahiptirler. Menşe işaretli ürünler tipik olarak belirli bir yöresel gıda ürününü temsil etmektedirler. Mahreç işaretli ürünler ise üretimi, işlemi ya da hazırlanışı coğrafi bir bölgeye bağlı olmasa da kalitesinin ve tanınırlığının coğrafi bir bölge sınırından geldiğini ve bunu başka bir coğrafi bölge sınırları içerisinde de taşıyan ürünlerdir. Kısacası ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilmektedir (Rinaldi, 2017: 5).

Menşe adı özelliğini taşıyan ürünler ilgili coğrafi bölgenin sınırları dışarısında üretilmezken; mahreç işareti özelliğini taşıyan ürünler ilgili coğrafi bölgenin sınırları dışında da üretilirler. Gaziantep baklavası, Bursa İnegöl köfte, Kayseri mantısı gibi mahreç işareti ile tescillenen ürünler, ilgili coğrafi bölge dışarısında üretimi gerçekleştirilirken ait olduğu coğrafi bölgeye özgü hammadde ve üretim yöntemlerinin aynen kullanılması gerekmektedir. Menşe adı olarak tescillenen ürünlere ise Isparta gülü, Kayseri pastırması, Çanakkale el halısı gibi tekil ve eşsiz ürünler örnek olarak verilebilir (Çalışkan ve Koç, 2012: 196).

4. ARAŞTIRMANIN AMACI VE YÖNTEMİ

Bu çalışmada, Sakarya iline ait yöresel ürünleri coğrafi işaret kapsamında değerlendirmek ve coğrafi işaret almamış veya marka tescili bulunmayan yöresel ürünler ile ilgili öneri sunarak farkındalık oluşturmak hedeflenmiştir. Bu kapsamda çalışmada nitel araştırma yöntemi gerçekleştirilmiş olup nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ve kişisel görüşme tekniklerinden faydalanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi öz bir ifade ile incelenen probleme yönelik sorgulayıcı, yorumlayıcı ve çözüme ilişkin gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı bir süreçtir (Baltacı, 2019: 369). Bu doğrultuda çalışmada, çalışma konusu ile ilgili detaylı literatür taraması (kitap, bildiri, makale, tez,

internet vb.) yapılarak ikincil veriler derlenmiştir. Ayrıca çalışmada kişisel görüşme yöntemi de gerçekleştirilmiştir.

5. SAKARYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GASTRONOMİK UNSURLARI

Bu bölümde araştırmanın bulgularının tartışılması, sonuç ve gelecekteki çalışmalar için katkılar ve araştırmanın sınırlılıkları yer almaktadır.

Mutfak, terim olarak Arapça'da yemek pişirilen mekân anlamına gelen Matbah kelimesinden türemiş ve Türkler tarafından mutfak olarak telaffuz edilip çok eski zamanlardan beri Türkçe'de kullanılan bir sözcük olmuştur (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008: 435). Mutfak, aile üyelerini bir araya getiren ve yaşamın devamlılığını sağlayan önemli bir mekândır. Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ve yemek için gerekli araç gereçlerin depolanması mutfakta sağlanırken diğer yandan zamana, iklime, coğrafi yapıya, bölgede yetiştirilen ve tüketilen besinlerin farklı olmasına bağlı olarak mutfakta gerçekleştirilen bu alışkanlıklar da değişmektedir. Bu bağlamda insanların farklı coğrafyalarda farklı alışkanlıklar edinmesi ile her bölgede farklı mutfak kültürleri gelişme göstermiştir (Serinkaya, 2017: 28).

Buna göre mutfak kültürü kavramı ise; yiyecek içecek türlerini ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme süreçlerini içerisinde barındıran diğer yandan yeme içme ile ilgili mekân ve ekipmanları, yeme içme gelenekleri ve bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamaları da kapsayan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıdan oluşmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008: 435). Mutfak kültürü; ait olduğu coğrafyaların özelliklerini ve birikimlerini yansıtan kültürel bir zenginlik kaynağı olup dünya kültür mirasının en önemli unsurlarından birisidir. Mutfak kültürünün ana unsuru olan yemek ise hem canlılar açısından biyolojik bir zorunluluk hem de zevktir. Doyma ihtiyacını karşılayan yemek kavramı zaman içerisindeki birikimle beraber bir kültür haline gelmiştir (Tekbalkan, 2017: 156).

Bir toplumun kendine özgü yemekleri ve beslenme alışkanlıkları, gelenek görenekleri ile örf ve adetleri gibi birçok faktör o topluma ait mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmaktadır (Çekal ve Aslan, 2017: 125). Bu kapsamda Türk kültürünün önemli unsurlarından birisi olan Türk mutfağı; tarihi olaylar, coğrafi koşullar, gelenek görenekler ve tarih boyunca başka kültürlerle etkileşim içerisinde olmasından dolayı zengin bir yapıya sahiptir (Solmaz ve Altın, 2018: 109).

Toplumlarda yeme-içme alışkanlıkları ve biçimleri, insanlık tarihinin başlangıcından itibaren coğrafyalar değiştikçe gelişme göstermiştir. Uzun bir zaman sürecinin ürünü olan mutfak kültürleri, geçmişte yaşanan göçler, savaşlar çatışmalar gibi olaylar neticesinde toplumların karşılıklı etkileşim içerisinde bulunmalarına bağlı olarak birbirleri üzerinde izler taşımaktadırlar (Taş ve Taş, 2017: 2). Bu açıdan Sakarya, hem Anadolu-Türk mutfak kültürüne ait yemekleri hem de göçmenlerin yeme içme alışkanlıklarını bünyesinde taşıyan zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Sakarya mutfağındaki zenginlik; Orta Asya'dan, Balkanlardan, Kafkaslardan taşınan ve Anadolu topraklarında bir araya gelen farklı kültürlerin birbirleri arasında yaşanan etkileşim ile ortaya çıkmıştır. Birçok farklı kültürün bir araya gelmesi ile yöre mutfağında Manav Mutfak Kültürü, Kafkas Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü ve Karadeniz Mutfak Kültürü etkileri bulunmaktadır. Aynı zamanda Sakarya'da yaşayan farklı kültürlerin yeme alışkanlıkları ile yöreye ait besin ürünleri birleşerek ortak mutfak alışkanlıkları geliştirmişlerdir (Şengül ve Türkay, 2018: 576-577; beyazman.blogspot.com).

Osmanlı'nın fethi ile Sakarya yöresine yerleştirilen Türkmenler (Manavlar) tarafından tüketilen gıdaların Sakarya mutfak kültüründe öne çıktığı görülmektedir. Bunların başında Dartılı Keşkek ve Kabak Tatlısı türleri gelmektedir. Uğut tatlısı, cizleme, gözleme, bazlama da Manav mutfağının önemli lezzetleridir. Aynı zamanda Kafkaslardan gelen Abhaz ve Çerkez Mutfak kültürlerinin de önemli etkileri bulunmaktadır. Kafkas kavurması, Abhaz pastası, Abhaz peyniri, Pırpılıcık (acıka) ve Çerkez tavuğu (Epişips) Sakarya mutfağında yer alan önemli Kafkas yemekleridir. İslama köfte, Isırgan otu yemeği ve İncir uyuşturması gibi ürünler de Balkan ve Rumeli'den gelen göçmenlere ait yiyecekler arasında olup yaygın olarak tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2018: 577). Bu kapsamda Sakarya'nın yöresel unsurlarının ve dolayısıyla yöresel mutfağının zengin olduğu ve yörenin gastronomik unsurlarını oluşturduğu ifade edilebilir. Bu nedenle Sakarya'nın yöresel unsurlarının; lezzetlerinin, üretim aşamalarının, yapım tekniklerinin, kullanılan malzemelerinin, kısacası ürünlerin sahip oldukları bütün özgün yapısı ile sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından coğrafi işaretleme ile korunması önem taşımaktadır.

5.1. Sakarya Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi

Sakarya, Türkiye sınırları içerisinde Marmara Bölgesinin kuzeyinde bulunmakta olup doğuda Düzce ili, güneydoğuda Bolu ili, güneyde Bilecik ili, batıda Kocaeli ili ve kuzeyinde ise Karadeniz ile kıyısı bulunmaktadır (Kahya, 2018: 41). Sakarya, geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve farklı medeniyetlerin hüküm sürmesi, bölgenin gelişimini ve kültürel çeşitliliğini sağlayarak, bölgenin tarihini ve kültürel miraslarını günümüze kadar ulaştırmıştır (Yamaç, 2015: 47). Sakarya'da M.Ö. 12.yy'da hâkimiyet süren Frigler, bu yöreyi Tanrıları Sangri'nin adıyla anmışlardır. Romalılar ise Sakarya Irmağı'nın adı olan Sangarios adını kullanmışlardır. Türk hâkimiyetine girdikten sonra bu yöre Sakarya olarak adlandırılmıştır (Şenol, 2008: 204).

Sakarya ili Bitinya, Bizans ve Osmanlı başta olmak üzere önemli ve büyük medeniyetlerin yaşadığı ve sonrasında Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarından göçlerle yerleşenlerin yaşadığı karma ve birçok kültürden beslenmiş bir coğrafyadır. Sakarya bölgesinin Orhangazi tarafından 1324 yılında fethedilmesi ile birlikte bu bölge, Müslüman Türkmenlerden (Yörük ve Manav), Kafkaslardan (Gürcü, Çerkez ve Abhaz), Balkanlardan (Boşnak, Arnavut, Makedon, Pomak ve Muhacir) gelen göçlerle zenginleşmiş kültür yapısına sahip olmuştur (Akdemir, 2018: 19-20).

Sakarya'nın merkez ilçesi Adapazarı 17.yüzyılda çeşitli meslek gruplarının icra ettiği önemli bir alışveriş merkezi konumundaydı. Adapazarı'nda bugün mahalle ismi olarak kullanılan Tıgırcılar, Hasırcılar, Semerciler, Pabuççular, Yağcılar bu meslek gruplarındandır. Bu pazar yeri zamanla Sakarya adını almıştır. Adapazarı ovası her türlü tarımın yapılabilirdiği bir bölge olup patates ve kabağı ile ün yapmıştır. Taraklı yöresinin ağaç işçiliği ve oymacılığı özellikle de Şimşir Ağacı'ndan yapılan ağaç kaşıkları meşhurdur (Şenol, 2008: 204).

Sakarya ili tarihsel geçmişi, doğası, iklimi ve kültürel zenginliği ile çok sayıda coğrafi işaretlenebilecek gastronomik ürünlere sahiptir. Sakarya iline ait coğrafi işaretli ürünler incelendiğinde 3 adet tescilli, 3 adet başvuru değerlendirme sürecinde bulunan toplamda 6 ürün olduğu görülmektedir (Türk Patent, 2019). Bu ürünlerden 5 tanesi yöresel gıda ürünleri olurken 1 tanesi gıda ürünü dışıdır. Tescil almış olan ve tescil başvuru sürecinde olup tescil değerlendirmesi bekleyen ürünler Tablo 1'de görüldüğü gibidir:

Tablo 1. Sakarya İline Ait Coğrafi İşaretli Ürünler

	Coğrafi İşaretli Ürünün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Alan	Tescil Bekleyen
1	Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı	Menşe adı		✓
2	Adapazarı Dartılı Keşkek	Mahreç İşareti	✓	
3	Adapazarı Islama Köftesi	Mahreç İşareti	✓	
4	Geyve Ayvası	Menşe adı		✓
5	Sakarya Süpürgesi	Mahreç İşareti	✓	
6	Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu	Mahreç İşareti		✓

Kaynak: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı: İç kısmı daha lezzetli olan beyaz kestane kabağı genellikle kabak tatlısında kullanılan bir kabak türüdür. Kestane kabağı yetiştirilmesi için en elverişli iklime sahip olan bölgede üretim, Düzce'nin Gölyaka bölgesinden başlayarak Sakarya Arifiye ilçesinin bitimine kadar geniş bir alanda yapılmaktadır (lafsozluk.com).

Adapazarı Dartılı Keşkek: Adapazarı Dartılı Keşkek düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde pişirilen yöresel bir yemektir. Ürünün ayırt edici özelliği büyükbaş hayvan eti yerine sadece tavuk ile yapılması ve Adapazarı yöresine has olarak hazırlanan kızdırılmış tereyağında kırmızıbiber ve karabiber ile hazırlanan dartının kullanılmasından gelmektedir. Ayrıca yemeğin yapımında yoğun olarak yoğurt ve süt kullanılmaktadır (ci.gov.tr).

Görsel 1. Adapazarı Dartılı Keşkek

Kaynak: ci.gov.tr

Adapazarı Islama Köftesi: Adapazarı Islama Köfte'nin ayırt edici özelliği köftenin yanında sunulan ıslatılmış soslu ekmeğidir. Ürünün soslu ekmeği; büyükbaş hayvana ait olan kemik suyu, kırmızı toz biber, sıvı yağ ve bayat ekmeğten (mayalı kara fırın ekmeği) oluşmaktadır. Bir gün önceden alınan kara fırın ekmeğler dilimlenir, sos ile ıslatıldıktan sonra kızartılır ve kızartılan bu ekmeğ dilimlerinin üzerine ızgarada pişirilen köftelerin yerleştirilerek servis edilmesi ürünün diğer ayırt edici özelliği olmaktadır. Yarım kesilmiş domates ve bütün sivri

biberler de ızgarada pişirilir. Servisi yapılırken; alta ekmekler, üzerinde köfteler ve domates, biber ilavesi ile tabakta sunulur (turkpatent.gov.tr; Gürsoy, 2005: 306).

Görsel 2. Adapazarı Islama Köftesi



Kaynak: ci.gov.tr

Geyve Ayvası: Türkiye’de ayva üretiminin yaklaşık olarak %60’ı Sakarya’da üretilirken bunun %57’si Geyve ilçesinden elde edilmektedir. Geyve Belediyesi, bu bağlamda hem Geyve Ayvası’nın hem de ilçenin tanınırlığını artırmak adına marka tescili için coğrafi işaret başvurusunda bulunmuştur. Ayrıca belediyenin logosu da ayva olarak belirlenmiştir (geyve.bel.tr).

Sakarya Süpürgesi: Sakarya Süpürgesi, “Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli” olarak da adlandırılmakta olup Sakarya’da yaygın olarak yetiştirilen “Süpürge Darısı” bitkisinin, yöreye has bir biçimde işlenmesi ile elde edilmektedir. Süpürge Darısı, sorghum bitkisinin çeşitlerinden birisi olup sert saplı ve çiçek salkımlarından süpürge yapılan tek yıllık bir bitkidir. Bitkinin salkım dalları hemen hemen eş uzunluktadır ve odunsu yapıda, lifleri kopmaya ve kırılmaya dayanıklıdır. Süpürge Darısı ülkemizde çiçek salkımından süpürge yapmak için yetiştirilmektedir. Sakarya süpürgesi döküntü, kaba çöp ve kırıklar gibi atıkları süpürerek ortadan kaldırmaya yarar. Geri dönüşüme uygun ve çevre dostudur. Sakarya süpürgesi en az %50 oranında Sakarya Nehri’nin etkilediği verimli topraklardan temin edilmesinden dolayı erişimin kolay oluşu, daha parlak, elastik, dayanıklı olması gibi nedenlerle tercih edilmektedir (turkpatent.gov.tr).

Görsel 3. Sakarya Süpürgesi



Kaynak: ci.gov.tr

Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu: Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu, Söğütlü Belediyesi tarafından coğrafi işaret kapsamında tescil başvurusu yapılmış olan bir üründür. Söğütlü Belediyesi’nin Fen ve Yazı işleri ve aynı zamanda ilgili ürünün süreç takipçisi olan

sorumlusu tarafından bizzat ürün ve süreç hakkında bilgisi alınmıştır. Belediye sorumlusundan alınan bilgi doğrultusunda, başvuru sonucu tescil alındığı takdirde satışı yapmak isteyen işletmeler, Belediye'nin logosu ile ürünün satışı için izin almak durumunda kalacaklardır. Ayrıca, Söğütlü Belediyesi tarafından talep edilen bu lokum hali hazırda Belediye'ye gelen misafirlerine de tadımlık ikramı yapılmaktadır ve Adapazarı tarihi uzun çarşıda bulunan Gülseven Helva şirketi tarafından da ürünün üretimi gerçekleştirilmektedir (Aynur Bölükbaşı, kişisel görüşme, 11 Şubat 2020).

Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu, Sakarya'da yerel halk tarafından şeker pancarından üretilen pekmezden elde edilmektedir. Şeker pancarının kabuğu soyularak eşit bir biçimde parçalara ayrılır. Fakat bu işlemin elde yapılması zor olduğundan basit kıyma makinalarında yaptırılması önerilir. Parçalanmış pancarlar kazanın yarısına denk gelecek şekilde konular ve üzeri su ile doldurulur. Yaklaşık olarak 3,5 saat kadar kaynamaya bırakılır. Yumuşayan pancarlar suyun içinden süzülerek çıkarılır. Ardından şirasından suyu çıkarılır. Ardından tekrar kaynamaya bırakılır ve kaynarken de ara ara köpüğü alınarak karıştırılır. Pancar pekmezi, olmaya yakinken rengi önce kırmızımsı olur daha sonra da sarımsı bir renk olur. Bir tabağa biraz alınarak tat ve renk kontrolü sonrası pekmez ateşten alınır. Bir süre bekletildikten sonra serin bir yerde saklanır. Bu şekilde elde edilen pancar pekmezi lokum yapımında kullanılmaktadır (Aynur Bölükbaşı, kişisel görüşme, 11 Şubat 2020).

Şeker Pancarı Lokumu, içerdiği nişasta ve pancar pekmezi ile enerji deposudur. Bu haliyle şeker pancarı lokumu, vücudun yapı taşlarından biri olan karbonhidratlar grubundadır. Kullanılan malzemeye göre besin değerleri değişmekle birlikte ortalama değerler bulunmaktadır. 100 gram lokumda: 89.28 gr karbonhidrat, 0.12 gr protein, 0.19 gr yağ, 0 gr lif, 0 mg kolesterol, 19 mg potasyum, 5 mg kalsiyum ve 0,1 mg demir bulunmaktadır. Ayrıca şeker pancarı lokumu bademcik iltihabının azalmasına yardımcı olmaktadır. İçerdiği karbonhidrat ile böbrek hastaları için yararlıdır. Çıban ve yaralar için de iyileştirici özelliği bulunmaktadır (Aynur Bölükbaşı, kişisel görüşme, 11 Şubat 2020).

Görsel 4. Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu



Kaynak: Aynur Bölükbaşı, kişisel görüşme, 11 Şubat 2020

Bu ürünlerin dışında Sakarya'ya ait bazı gastronomik ürünlerin marka tescilleri gerçekleştirilmiştir. Bu ürünler: Uğut Tatlısı, Köpük Helva, Tahin Helva, Yazlık Helva, Kazımpaşa Köftesi, Neşe Gazozu ve Aphazyta Kültür Yemekleri'dir (sakarya.gtb.gov.tr). Ayrıca kabaktan yapılan Kabaklı Lahmacun ile Kabaklı Baklava ve Limandere Kavurması da marka tescilli diğer ürünler arasındadır (geyvemedya.com; haber3.com).

Uğut Tatlısı: Uğut Tatlısı, Sakarya'ya bağlı Taraklı ilçesine özgü yöresel bir üründür. Uğut, Buğday ve sudan yapılan bir tatlı türüdür. Hiçbir tatlandırıcı kullanılmadan yapılmakta olan tatlı, tat ve lezzetini kendi kıvamından almaktadır. Yapımı uzun süre almakta ve zahmetli

olmasından ötürü özel günlerde yapılır. Uğut yapılırken 18 litrelik teneke tabanından çiviyle 15-20 yerinden delinir ve delinen teneke yarısına kadar buğdayla doldurulur. Güneş ışığı almayan loş bir yerde ıslatılarak bırakılır ve iki günde bir ıslama işine devam edilir. Her ıslama öncesi buğday iyi bir şekilde karıştırılır. Buğday çimlenmeye başladığı zaman teneke dolmaya başlar ve çimlenme ilerledikçe buğdayda topaklanma oluşur. Buğdayın topaklanması ile birlikte ufalanarak bez üzerine serilir. Ufalanarak birbirinden ayrılan buğday tekrar tenekeye alınır ve ıslatılmaya devam edilir. Bu işlem 15 gün kadar sürer ve bu zaman zarfında buğday tanelerinin saçak kökleri ve filizleri 4-5 santimetre kadar uzar. Saçak kök ve filizleri beyaz olur. Eğer saçak kök ve filizleri yeşillenirse uhut acımtrak olur ve tat özelliğinden uzaklaşır. Bu nedenle yeşerme başlamadan olgunlaşan çimler tokmak ya da yuvarlak bir taş yardımı ile dövülüp ezilir ve suyu alınır. Elde edilen bu suya çok az miktarda su katılır ve büyük bir kap içerisinde kaynatılmak üzere ateşe konulur. Kaynamaya başlayınca çok katı olmayacak biçimde un eklenerek karıştırılır ve kıvamı koyulaşana kadar devam eder. Koyulaşmaya başladığında üzeri sakızlanmaya başlar. Bu safhadan sonra artık kıvamını almaya başlamış olur ve kıvamını alan uhut koyu kahverengini alır. 15 dakika daha ateşte kaldıktan sonra ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara doldurulup kahvaltılarda ekmeğe sürülerek yenir (taraklı.bel.tr).

Buğday Çimi Marmelatı olarak da bilinen Uğut Tatlısı'nın uzayan çimlerinin tüketilmesinin bağışıklık sistemini güçlendirerek, hücreleri yenilediği özellikle buğday çimi suyunun şifa içeceği olduğu da belirtilmektedir. Uğut tatlısı "Yusuf Eymen" markası ile marka tescillidir (uguttatlisi.com).

Görsel 5. Uğut Tatlısı



Kaynak: yenidenergenekon.com; taraklı.bel.tr

Köpük Helvası: Köpük Helvası Taraklı yöresine özgü olmakla birlikte çevresindeki diğer yörelerde de bilinmektedir. Çöğen kökü, yumurta, şeker ve glikozla yapılmakta olup içinde tahin katılarak yenmektedir (sakarya.ktb.gov.tr). Köpük helvası için suda çöven kökü kaynatılır, suyu süzülür. Elde edilen bu su mikserle köpürene kadar çırpılır. Köpük haline gelince ayrı bir yerde şeker ve su kaynatılıp şerbet yapılır. Koyu kıvamda olmayacak şerbet sıcak olarak köpüğe dökülür. Tekrardan 15 dakika kadar çırpılır ve köpük helva halini alır (Yıldız, 2018: 134). Köpük Helvanın "İzettin Kömürcüoğlu" adı ile "Kömürcüoğlu" olarak marka tescili yapılmıştır (sakarya.gtb.gov.tr).

Tahin Helva: Sakarya'nın Taraklı ilçesinde üretilen Tahin Helvası için hasat zamanında toplanan susamlar kabuklarından ayrıştırılıp yıkanarak 2-3 saat boyunca fırında kavrulur ve dinlenmeye alınır. Uygun sıcaklığa gelen susamlar taş değirmende öğütülerek tahin haline getirilir ve elde edilen tahinin içerisine suda kaynatılarak özü alınmış çöğenin suyu ve şeker

eklenerek kıvam oluşana kadar karıştırılıp sıcak dolum yapılır. Aynı zamanda tahin helvası fırın kapta 1,500 derecede eritilerek balığın yanında tatlı olarak servisi yapılabilir (toprakdogal.com). Tahin Helvanın “İzettin Kömürcüoğlu” adı ile “Kömürcüoğlu” olarak marka tescili yapılmıştır (sakarya.gtb.gov.tr).

Yazlık Helva: Halk arasında yaz helvası olarak da bilinmektedir. Yazlık helva diğer helva çeşitlerine göre daha hafif olan bir tahin helva türüdür. Kuru meyveli, kakaolu cevizli ve fıstıklı gibi farklı çeşitleri bulunmaktadır (ganiksiparis.com). Yazlık Helvanın “İzettin Kömürcüoğlu” adı ile “Kömürcüoğlu” olarak marka tescili yapılmıştır (sakarya.gtb.gov.tr).

Kazımpaşa Köftesi: 1983 yılında Erdoğan Önaydar köftelerini kendi özel formülü ile piyasaya sunduktan sonra köftelerinin beğeni alması ile ismi büyümüş ve Kazımpaşa Köftesi olarak markalaşmıştır. Kazımpaşa Köftesi'nin “Erdoğan Önaydar” ismi ile patenti alınmış ve “Meşhur Kazımpaşa Köftesi Erdoğan” ismine marka tescilli ile tescil edilmiştir (kazimpasa.com; sakarya.gtb.gov.tr).

Neşe Gazozu: 1948 yılında Sakarya'da üretimi başlamış olan ve 7 Nisan 2017 yılında Sakarya'da faaliyet gösteren “Sandıkçılar Gıda Turizm San. Tic. Ltd. Şti” tarafından marka tescili ile Neşe Gazoz markası tescillenmiştir. Hali hazırda Bolu ilinin Abant ilçesinde dolumu yapılmaktadır. Sade Gazoz ve Portakallı Gazoz olmak üzere iki çeşidi bulunmaktadır (sakarya.gtb.gov.tr; nesegazoz.com).

Aphazya Kültür Yemekleri: Sakarya'ya yerleşmiş olan Abhazya kökenli Selçuk Canay tarafından “Alaşara Restourant” adına marka tescili yapılan Abhazya Kültür Yemekleri, çoğunluğu Abhaz olan Sakarya Erenler ilçesindeki Mahmudiye köyündeki bu restoranda, köydeki doğal ürünlerle yapılan Agudırşı (Ezme Fasulye), Aktusızbal (Abhaza Tavuğu), Harşıl (Isırgan Otu Yemeği), Aphosa Sızbal (Ekşi Erik Yemeği), Ahulçapa (kara lahana yemeği), Agost (kuru acıklı et), Haluj (suda haşlama hamur), Açaç (yağda kızarmış hamur), Abısta (mısır unu ekmeği), Aktağh (acıklı çırpma yumurta) gibi 13 farklı Abhaz yemeği sunulmaktadır (sakaryahalk.com; sakarya.gtb.gov.tr).

Kabaklı Lahmacun: Kabağı ile meşhur olan Sakarya'nın bir diğer ürünü de Kabaklı Lahmacun'dur. Kabaklı Lahmacun için püre haline getirilen çeşitli baharatlar eklenerek oluşturulan macunun ince hamura sıvanması ve meşe odunu kullanılan fırında pişirilmesi sonrası servis edilmektedir. Kabaklı lahmacun “Kabakmacun” ismi ile Sakarya'da “Tuna Tan Ltd. Şti” tarafından marka tescili ile tescilletilmiştir (geyvemedy.com; yemek.haber7.com).

Kabaklı Baklava: Kabaklı Baklava'nın, “Kabaklava” ismi ile marka tescilini alan “Tuna Tan Ltd. Şti” sahibi tarafından üretilen Kabaklı Baklava, Sakarya plakasından yola çıkılarak 54 kat yufkanın arasına konulan kabak püresi ile ceviz karışımının fırında pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile üretilmektedir (geyvemedy.com; yemek.haber7.com).

Limandere Kavurması: Sakarya Karasu yolu üzerinde bulunan Limandere beldesinde meşhur olan kavurma, taze ve yağsız etten sadece tuz ve bir miktar karabiber ilave edilerek kendi suyunda kavrulmuş yapılmaktadır. Sırf bu kavurmayı yiyebilmek için çevre illerden de birçok günübirlikçi çeken bu lezzet yöre ekonomisine de can vermektedir. Limandere Kavurması, Sakarya'nın Ferizli ilçesinde bulunan “Yemek Sarayı” isimli bir lokanta tarafından “Limandere Kavurması” adı ile marka tescili alınmıştır (haber3.com).

5.2. Sakarya İlinde Coğrafi İşaretlenebilecek Gastronomik Ürünler

Sakarya ilinde coğrafi işaretlenebilecek ürün sayısı oldukça fazladır. Ancak bunların başvurularının yapılması ve tescillenmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda Sakarya'ya ait coğrafi işaret kapsamına alınabilecek bazı ürünler için önerilerde bulunulmuştur. Bu ürünler; İncir Uyuşturması, Üre, Kaşnuka, Sütlü Kabak Tatlısı, Erik Sızbalı, Dımbıl Çorbası, Epişips, Abhaz Pastası ve Abhaz Peyniri'dir (sakaryarehberim.com, nenedirvikipedi.com, beyazman.blogspot.com).

İncir Uyuşturması: Sakarya halkı tarafından özellikle ramazan ayında tercih edilen ve Abhaz kültürü (beyazman.blogspot.com) ile etkileşimin ürünü olan İncir Uyuşturması az maliyetli ve kolay yapımlı bir tatlı olması nedeniyle tercih edilmektedir. 18 adet kurutulmuş incirler bir kap içerisine alındıktan sonra üzerine sıcak su dökülür ve bir saat kadar yumuşayana kadar bekletilir. Yumuşadıktan sonra suyun içerisinden alınan incirler küçük küçük doğranır. Diğer taraftan beş bardak süt kaynatılır ve kaynadıktan sonra bir bardak süt incirlerin içerisine dökülüp iyice ezilir ve tencerede kalan kaynamış sütün içerisine şekerle birlikte eklenerek mikserle karıştırılır. İşlem bittikten sonra kaselere dökülerek üzeri tepsiyile kapatılıp bir bez örtülür iki saat bekletilir. İki saat sonra kaseler buzdolabında soğutulur, servis edilir (yemekkulturu.net).

Üre: Üre tatlısı özellikle bayram ve düğünlerde yapılan özel bir tatlıdır. Manav kültüründen yöreye yerleşen bir tatlı olan üre için bir tencerede iki litre süt kaynatmaya bırakılır. Bir diğer yandan darı çok ince olarak çekilir ve kaynamaya bırakılan sütün içine yavaş yavaş eklenir. Karışımı 15-20 dakika kaynattıktan sonra yarım kilo şeker ilave edilir. Dibi tutmaması için kısık ateşte bir 15-20 dakika daha koyu bir kıvam alınca kadar karıştırılır. Kâselere dökülerek soğuk servis yapılır (Aktaş, 2009: 51).

Kaşnuka: Pırasalı mısır unu keki olarak da adlandırılan Kaşnuka yapımında pırasalar ayıklanıp yıkanarak ince yuvarlak dilimler halinde doğranır. Yumurta, süt, sıvı yağ çırpma kabında çırpılır. Üzerine mısır unu, un, kabartma tozu ve tuz da eklenerek çırpma teli ile karıştırılır. Pırasalar da ilave edilerek karıştırma işlemi devam edilir. Fırın kabı margarin ile yağlanıp tabanına un serpilir ve üzerine yapılan hamur boşaltılarak 180 derecelik ısı fırında hamur pembeleşene kadar pişirilir (lezzetler.com).

Sütlü Kabak Tatlısı: Sakarya denilince akla gelen ilk şeylerden birisi olan Balkabak, Sakarya'da çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Bunlardan birisi de Sütlü Kabak Tatlısı'dır. Sütlü Kabak Tatlısı için öncelikle Balkabağı soyulur, doğranır ve bir tencere içerisine konulur. Üzerine bir su bardağı kadar su eklenerek kapağı kapatılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Diğer taraftan süt ve şeker kaynatılır, kabağın üzerine dökülür. Malzemeler, parçalanması ve püre halini alabilmesi için doğrayıcı işlevini gören uygun bir araç yardımı ile püre kıvamına getirilir, bir kap içerisine dökülüp düzeltilir. Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ceviz ile süslenerek servis edilir (nenedirvikipedi.com).

Görsel 6. Sütlü Kabak Tatlısı

Kaynak: nenedirvikipedi.com

Erik Sızbalı: Abhaz menşeli yemek olarak Sakarya'ya yerleşen yöresel bir yemektir. Yapımında ekşi yeşil erik haşlanır. Mısır unu ipek elekten geçirilir. İki yemek kaşığı su ve tuz ilave edilerek karıştırılır, pişirilir. Bu karışıma erikler eklenir ve sıcak haldeyken kevgirden geçirilir. Taze yarım demet kişniş yıkanır, doğranır ve karışıma katılır. Katı yoğurt ile karıştırılır. Üzerine haşlanmış yumurta ve taze soğan ile süsleme yapılır (e-sehir.com).

Görsel 7. Erik Sızbalı

Kaynak: e-sehir.com

Dımbıl Çorbası: Sakarya'nın meşhur yemeklerinden birisi olan Dımbıl Çorbası mayasız hamurdan yapılmaktadır. Kıvamı biraz katı tutulur. Evlerde düdüğ makarna yapıldığı zaman makarna olarak sarılamayan hamurlar değerlendirilme amacı ile yapılan bir çorbadır bu nedenle çorbanın yapımı için özel bir hamur hazırlanmaz. Kalan hamurlar kopartılarak unlu bir tepsinin içine atılarak bekletilir. Öncelikle tencerede altı bardak su kaynatılır. Parçalar karıştırılarak bu suyun içine atılır ve bu sırada bir tatlı kaşığı tuz atılarak kaynamaya bırakılır. Diğer yandan bir tavanın içine iki kaşık sıvı yağ eklenerek içine bir orta boy ince doğranmış soğanlar atılır. Hafif pembeleşene kadar kavurulur. İki tatlı kaşığı toz kırmızı biber ilave edilerek kızdırılır. Hazırlanan sos kaynamakta olan çorbanın içine dökülür bir taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır (yeni.lezzetler.com).

Epişips: Çerkez Tavuğu olarak da bilinen bu yemek, Sakarya'ya Çerkez kültüründen miras olarak kalmıştır (mehmethekim.com). Epişips için temizlenmiş ve parçalara ayrılmış tavuk ve

yağ soğan ile kavrulur. İçerisine bol su konarak haşlanır ve acıka ilave edilir. Mısır unu ve buğday unu ile hamur haline getirilir, altıya bölünerek kaynayan tavuk suyuna atılır. Piştiğinde eti ayrı bir kaba, hamurları ayrı bir kaba konmaktadır. Kırmızı kuru biber suda kaynatılır, şişirilir, çekirdekleri ayrılır. Biberler, ceviz için, sarımsak, kişniş ve hamurlar et makinasından 2-3 defa geçirilir ve bu karışım tavuk suyu ile boza kıvamında inceltilir, süzgeçten geçirilir. İçerisinde kırmızı biberin kabuklarının kalmamış olmasına dikkat edilir. Bu karışım ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Sulu ise buğday unu eritip ilave edilir, koyu ise et suyu eklenir. Kaynamaya başladığında etler ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Son olarak üstüne toz biber ilave edilmiş olan kızgın tereyağı gezdirilir (beyazman.blogspot.com).

Abhaz Pastası (Abısta): Ateşte kaynamakta olan suya mısır unu ilave edilerek sürekli karıştırılır. Bir saate yakın suyunu çekmesi ve çiğ kokusunun kalmasına kadar pişirilir. Yuvarlak bir tabak ya da tepsi yardımıyla ters çevrilir. Aralarına ve üzerine Abhaz peyniri batırılır. Peynirsiz olduğu zamanlarda ip yardımı ile dörde bölünerek kesilir. Abhaz Pastasının bir özelliği de çatal kullanımına gerek olmadan el ile yoğrularak yenmesidir. Yanında sıvı yağda acıkayla çırpılıp pişirilmiş yumurta ya da yoğurtla, acıka ve yoğurt karışımıyla yenilir (Aktaş, 2009: 65).

Abhaz Peyniri: Kendine has ve hafif tuzlu bir tadı olan Abhaz peynirinin iç kısmı biraz yumuşaktır. Rengi ise kirliliğe ya da kırık beyazdır. Hafif ılık süt içerisine peynir mayası katılır ve 1.5-2 saate kadar bekletilir. Maya tutuktan sonra ortaya çıkan peynir elle bir araya toplanır. Toplanan peynir bir sahanda sıkıştırılır ve 24 saat bekletilir. Hafif kabardıktan sonra dilimlenerek kaynamakta olan suyun içerisinde tahta kaşıkla karıştırılır. Sıcak suda karıştırılan peynire örgü ya da tekerlek gibi istenilen şekiller verilebilir ve üst yüzeylerine tuz serpilir (Uğurkan, Üzümcü ve Alyakut, 2017: 1825; beyazman.blogspot.com).

Görsel 8. Abhaz Pastası (Abısta)



Görsel 9. Abhaz Peyniri



Kaynak: Uğurkan, Üzümcü ve Alyakut, 2017

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yöresel mutfaklar insanlar için yeni kültürlerle ve değişik lezzetlerle tanışmak için sosyal motivasyonlardan birisi haline gelmiştir. Bu kapsamda gastronomi turizmi bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmada aracı görevi üstlenmektedir. Ayrıca özel bir şefin veya restoranların yemeğini deneyimlemek veya yöresel yiyecek içecek ürünlerini tatmak ve üretim süreçlerini görmek gibi istekler turistlerin bir bölgeye yönelik seçimlerinde etkili olabilmektedir. Bu noktada yöresel ürünlerin ve üretim tekniklerin ile malzemelerinin korunması önem taşımaktadır. Yöresel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği ise coğrafi işaretleme ile sağlanmaktadır.

Beslenme yapısında ve gıdalarda meydana gelen bozulmalar nedeniyle tüketiciler, belli bir kökeni olan, belli bir yörede üretilip kalitesi korunan ürünleri güvenerek tercih etme eğilimindedirler. Bu eğilim sonucunda coğrafi işaretli ürünler dikkat çekmeye başlamıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımıyla yöredeki ürünlerin hem kalitesinin korunması hem üreticinin korunması aynı zamanda yalnızca ürünün kökenleri ile bağlı olduğu yörenin değil ülkenin milli ve kültürel değerlerinin tanıtımı ve sürdürülebilirliği de sağlanmaktadır (Üzümcü, Alyakut ve Akpulat, 2017: 138).

Ürünlerin kökenleri ile güçlü bağlarının olması sonucunda coğrafi işaretler, tüketicileri ürünlerin ait olduğu coğrafyaya çekerek turizm faaliyetlerine katkı sağlamaktadır. İnsanlar bu nedenle coğrafi işaretli ürünlerin yetiştirilip üretildiği yerleri, ürünlerin üretim aşamalarını ve tekniklerini, tatlarını ve bulunduğu coğrafyanın kültürünü merak ederek o coğrafya ile özdeşleşmiş ürünleri deneme ve alma eğilimi göstermektedir. Bu anlamda coğrafi işaretler, özellikle gastronomi turizmini canlandıran ekonomik bir unsur olmaktadır (Yalçın, 2019: 27).

Coğrafi işaretler ile sadece yöresel ürünler koruma altına alınmakla kalmayıp ürünlerin bağlı olduğu yörenin gastronomik ürünleri de ön plana çıkmaktadır. Bu sayede coğrafi işaretler yörenin ekonomik, sosyal gelişimine katkı sağlamakta aynı zamanda gastronomi turizmini de canlandırmaktadır. Bu doğrultuda çalışma kapsamında Sakarya ilinin yöresel değerlerinin ön plana çıkartılması, korunması, ileriki kuşaklara aktarılabilmesi ve bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline dikkat çekilmek hedeflenmiştir. Bunun için Sakarya'nın gastronomik unsurlarının coğrafi işaretler kapsamında tespit edilmesine ve ileride tescillenebilecek gastronomik unsurlarının ortaya konulmasına dikkat çekmeye çalışılmıştır.

Sakarya ilinin Kafkas, Balkan ve Rumeli'den gelen göçlerle sahip olduğu zengin kültürel yapısı mutfak kültürüne de yansımış, bu sayede yörede çok sayıda gastronomik ürün oluşmuştur. Bu doğrultuda Sakarya coğrafi işaretlenebilecek ürünler bakımından oldukça zengindir. Çalışma kapsamında Sakarya'nın hali hazırda tescil almış ve tescil başvuru sürecinde olan coğrafi işaretli ürünleri incelenmiştir. Aynı zamanda yöreye özgü bazı ürünlerin ise marka tescilleri gerçekleştirilmiş olup bu ürünlere ait bilgiler verilmeye çalışılmıştır. Son olarak ise yörede coğrafi işaretlemeye alınabilecek ürünler için öneriler sunulmuştur. Sakarya'da birçok yöresel ürünün olduğu görülmele beraber çalışma kapsamında İncir Uyuşturması, Üre, Kaşnuka, Sütü Kabak Tatlısı, Erik Sızbalı, Dımbıl Çorbası, Epışıps, Abhaz Pastası ve Abhaz Peyniri gibi ürünlerin tescillenmesi önerilmiştir. Bu ürünler ile ilgili gerekli başvuruların tescillenmesi ile ürünlerin orijinallik ve kalite bakımından korunması aynı zamanda tanıtımının yapılması önemlidir. Böylelikle turistik amaçla ziyarete gelenler için birçok ürüne sahip olan Sakarya'nın gastronomi turizmi potansiyelinin daha fazla ortaya çıkartılması mümkün olabilir.

Özellikle Sakarya'ya özgü yemeklerin yine yörede yer alan restoran ve diğer turizm işletmelerinin mönülerinde yer alması ve yöresel restoranların açılması teşvik edilmelidir. Diğer yandan yöresel ürünlerin tanıtımı ve satışı için sergi, fuar vb. etkinlikler ile satış mağazaları açılabilir. Tanıtım için medyanın ve kamu ile özel kuruluşların desteğini göstermesi büyük katkı sağlayacaktır. Bu sayede bölgenin ekonomik canlanmasına, turizm hareketliliğine ve farklı yerlerden insanların bir araya gelmesiyle bölgenin sosyal etkileşimine katkı sağlanabilir. Sakarya ili yöresel ürün çeşitliliği açısından zengindir. Coğrafi işaret ürün sayısı potansiyelinin zenginliği, yörede gastronomi turizminin yanı sıra kırsal turizm, eko turizm ve kültür turizmi gibi farklı turizm çeşitlerinin varlığına işaret etmektedir. Sakarya'da gerçekleştirilecek olan yöresel ürünlerin tanıtımı ve bu amaçla yapılabilecek festival, fuar vb.

etkinliklerin yörede çeşitli turizm hareketlerinin hız kazanmasına, gerek Sakarya'nın gerek yöresel ürünlerin daha fazla tanınmasına ve böylelikle kentin daha fazla turist çekerek aynı zamanda turizm geliri elde etmesine olanak sağlayabilecektir. Özellikle Sakarya'nın turizm yerleri olan Sapanca, Karasu, Taraklı gibi ilçelerinde yöresel ürünlerin ve kentin tanıtımı amaçlı sergi, fuar ve festivaller düzenlenebilir ve Sakarya'nın turizm potansiyeline daha fazla dikkat çekilebilir. Ayrıca kentin mutfağına yönelik yöresel özellikte restoranların açılması teşvik edilebilir.

Sakarya'ya yönelik coğrafi işaret ve yöresel mutfak konularında sınırlı sayıda çalışma (Akdemir, 2018; Şengül ve Türkay, 2018; Yalçın, 2019) bulunması sebebiyle bu çalışmanın ilgili alanda yapılacak diğer çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca Sakarya'nın coğrafi işaretli ve yöresel ürünleri hakkında ürünleri ele alan ve inceleyen herhangi bir çalışmaya rastlanılmaması bu çalışmanın dayanağını oluşturmaktadır. Bu bağlamda Sakarya'nın gastronomik unsurlarını ve yöresel mutfak kültürünü ele alan ve yöresel yemeklerinin yer aldığı farklı çalışmalara ilgili yazında ihtiyaç duyulduğu ifade edilebilir.

7. TEŞEKKÜR

Söğütlü Belediyesi Fen ve Yazı İşleri Sorumlusu Sayın Aynur Bölükbaşı Hanım'a çalışmada Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu ile ilgili verdiği bilgiler ve katkısı için teşekkür ederim.

KAYNAKÇA

- AKDEMİR, N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- AKSOY, M., & SEZGİ, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),79-89.
- AKTAŞ, A. (2009). Sakarya'nın Yemek Kültürü (Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu Yer: Sakarya). İstanbul: Değişim Yayınları.
- ATEŞ, E., KAYA, C., & ESİN, Y. (2014). Coğrafi İşaretli "Turhal Yoğurtmacı"nın Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, 405.
- AYNUR BÖLÜKBAŞI. Söğütlü Pancar Pekmezli Lokumu Hakkında Bilgi. Söğütlü Belediyesi. (Kişisel Görüşme, 11 Şubat 2020).
- BALTACI, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?, *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- BAŞARAN, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,5(3), 135-149.
- CEI, L., DEFRANCESCO, E., & STEFANI, G. (2018). From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. *Sustainability*, 10(3745), 1-21.
- CÖMERT, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.

- ÇALIŞKAN, V., & KOÇ, H. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- ÇEKAL, N., & ASLAN, B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- D’AMICO, A. (2004). The Enhancement of the Typical Products Value: From Commodity to Experience. *British Food Journal*, 106(10/11), 793-805.
- DOĞDUBAY, M., & GİRİTLİOĞLU, İ. (2008). Mutfak Turizmi, (Editör) Hacıoğlu, N ve Avcıkurt, C.: Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- DU RAND, G., & HEATH, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- GÖRKEM, O., & SEVİM, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011, 73-83.
- GÜRSOY, D. (2005). Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- HAVEN-TANG, C., & JONES, E. (2005). Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through a Sense of Place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86.
- HAZARHUN, E., & TEPECİ, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.
- HUSSIN, H. (2018). Gastronomy, Tourism, and the Soft Power of Malaysia. *SAGE Open*, 8(4), 1-11.
- IVANOVIC, S., GALICIC, V., & PRETULA, M. (2008). Gastronomy as a Science in the Tourism and Hospitality Industry. *Management of the Product Life Cycle and Competitiveness on the Tourist Market*, 571-579.
- KAHYA, C. (2018). Sakarya Kent Park ve Sakarya Park Örneklerinde Kullanıcı Memnuniyeti ve Kalite Karşılaştırması. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Düzce.
- KAN, M., & GÜLÇUBUK, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler, *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- KARACA, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- KARGİGLİOĞLU, Ş., & AKBABA, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 87-95.

- KARIM, A. S., & CHI, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- KIVELA, J., & CROTTS, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourist Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 54-77.
- LOPEZ-GUZMAN, T., & SANCHEZ-CANIZARES., S. (2012a). Culinary Tourism in Cordoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168-179.
- MARTINS, M. (2016). Gastronomic Tourism and the Creative Economy. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2(2), 33-37.
- MINTEL (2009). Gastronomic Tourism-International. *Travel & Tourism Analyst*, 4.
- ÖZKAYA, F. D., SÜNNETÇİOĞLU, S., & CAN, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- RINALDI, C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10), 1-25.
- SANCHEZ-CANIZARES, S.M., & LOPEZ-GUZMAN, T. (2012b). Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- SARIIŞIK, M., & ÖZBAY, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- SERİNKAYA, E. Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *ARTIUM*, 5(1), 27-41.
- SOLMAZ, Y., & ALTINER, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- SUKENTİ, K. (2014). Gastronomy Tourism in Several Neighbor Countries of Indonesia: A Brief Review. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 2(2), 55-63.
- SUNA, B., & UÇUK, C. (2018). Coğrafi İşaret İle Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118.
- ŞAHİN, A., & MERAL, Y. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- ŞAHİN, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- ŞAHİN, G. G. (2015). Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: An Assessment on the Gastronomy Tourism Potential of Turkey. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(9), 79-105.

- ŞENGÜL, S., & TÜRKAY, O. (2018). Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri İle Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573-588.
- ŞENOL, F. (2008). *Turizm Coğrafyası Yöresel Turizm Kaynaklarımız ve Dünya Harikaları*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- TAŞ, S. S. K., & TAŞ, S. (2017). Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu*, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon.
- TEKBALKAN, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 155-169.
- TEUBER, R. (2011). Consumers' and Producers' Expectations Towards Geographical Indications Empirical Evidence for a German Case Study, *British Food Journal*, 113(7), 900-918.
- UĞURKAN, E., ÜZÜMCÜ, T., & ALYAKUT, Ö. (2017). Kocaeli ve Çevresindeki Muhacirlerin Kent Gastronomisine Yapmış Olduğu Katkılar. *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV*, Kocaeli, 24-25 Mart, 3, 1821-1835.
- ÜNER, E. H. (2014). *Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Ankara.
- ÜZÜMCÜ, T. P., ALYAKUT, Ö., & AKPULAT, N. A. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerin Değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- ÜZÜMCÜ, T. P., ALYAKUT, Ö., & FERELİ, S. (2017). Gastronomik Ürünlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum-Olur Örneği, *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(2), 44-53.
- VELISSARIOU, E., & MPARA, E. (2014). Local Product and Tourism Gastronomy in Rural Areas Evidence From Greece. *9th Mibes International Conference*, 30/5-1/6, 253-265.
- VELISSARIOU, E., & VASILAKI, E. (2014). Local Gastronomy and Tourist Behavior: Research on Domestic +Tourism in Greece. *Journal of Tourism Research*, 9, 120-143.
- WOLF, E. (2002). *Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition*, from www.culinarytourism.org.
- YALÇIN, D. (2019). Coğrafi İşaretlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Sakarya İli Örneği. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- YAMAÇ, Z. (2015). *Sakarya Destinasyonunun İmaj Algısına Yönelik Sakarya Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma*. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

YIKMIŞ, S., & ÜNAL, A. (2016). The Importance of Geographical Indication In Gastronomy Tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences*, 2(4), 73-79.

YILDIZ, G. (2018). Sakarya Türkmen/Manav Mutfağı Yedi Asırlık Bir Mutfak. Sakarya: Sakarya Yerel Kültür Derneği Yayınları.

İnternet Kaynakları

<http://beyazman.blogspot.com/2009/06/sakarya.html> [Erişim Tarihi: 03.02.2019].

<http://nesegazoz.com/> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

<http://sakarya.gtb.gov.tr/duyurular/sakarya-yoresel-urunler-ilani> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/erik-sizbali-sakarya-tarifi.html [Erişim Tarihi: 02.12.2019].

<http://www.geyve.bel.tr/haber/geyve-ayvasi-dunya-markasi-oldu> [Erişim Tarihi: 02.12.2019].

<http://www.kazimpasa.com/hakkimizda,3.html> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

<http://www.mehmetekim.com/sakarya-yemek-kulturu/> [Erişim Tarihi: 02.12.2019].

<http://www.nenedirvikipedi.com/yemek-tarifleri/sakarya-ilinin-meshur-yoresel-yemekleri-10329.html> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<http://www.sakaryahalk.com/28389-abhaz-kulturunu-yemekleriyle-yasatiyor-haberi.html> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

http://www.tarakli.bel.tr/nerede_yenir.asp [Erişim Tarihi: 01.12.2019].

<http://www.uguttatlisi.com/> [Erişim Tarihi: 01.12.2019].

<http://yemek.haber7.com/gunun-menusu/haber/807364-kabak-kabak-olali-hic-boyle-pismedi> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

<https://lezzetler.com/kasnuka-sakarya-tarif-41615> [Erişim Tarihi: 14.11.2019].

<https://lezzetler.com/tarif-64593> [Erişim Tarihi: 14.11.2019].

<https://lezzetler.com/ure-sakarya-vt36330> [Erişim Tarihi: 14.11.2019].

<https://sakarya.ktb.gov.tr/TR-107119/ne-yenir.html> [Erişim Tarihi: 10.11.2019].

<https://sakarya.ktb.gov.tr/TR-190585/kopuk-helvasi.html> [Erişim Tarihi: 10.11.2019].

<https://toprakedogal.com/Tarakli-Tahin-Helva-Sakarya> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

<https://www.ci.gov.tr/cografisaretler/liste?il=54> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/168.pdf> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.ganiksiparis.com/yazlik-helva> [Erişim Tarihi: 08.09.2020].

<https://www.geyvemedya.com/tuna-tana-tdkdan-tesekkur-belgesi/> [Erişim Tarihi: 08.12.2019].

<https://www.haber3.com/guncel/adapazari-karasu-yolunda-bir-garip-isim-savasi-haberi-885712> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.lafsozluk.com/2019/12/sakaryanin-neleri-meshurdur.html> [Erişim Tarihi: 14.01.2020].

<https://www.sakaryahberim.com/haber-sakarya-yoresine-ait-meshur-yemekler-191892.html> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/0C72DB5A-AE45-4B59-BB19-092EE59ACAA9.pdf> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/44700B65-0EDF-4644-8F98-53C9FBD768C2.pdf> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://www.yemekkulturu.net/incir-uyutmasi-sakarya.html> [Erişim Tarihi: 15.11.2019].

<https://yeni.lezzetler.com/marmara-yemekleri-70/dimbil-corbasi-sakarya-vt36327> [Erişim Tarihi: 16.11.2019].

<https://yenidenergenekon.com/235-sifa-kaynagi-ugut-tatlisi/> [Erişim Tarihi: 17.11.2019].

www.turkpatent.gov.tr, Web
<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>, [Erişim Tarihi: 05.11.2019].