

COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ SOĞUK BİR LEZZET: GÖRELE DONDURMASI

Cold Flavor with Geographic Indication: Görele Ice Cream

*Haluk CEBECİ
**Mehmet Akif ŞEN



Yayın Bilgileri
Geliş Tarihi: 19.05.2020
Kabul tarihi: 07.8.2020
Yayın tarihi: 30.10.2019

Yazar Bilgileri

ORCID:
* 0000-0002-8883-9999
** 0000-0002-2987-8074
Email:
* halukcebeci@hotmail.com
*** akif.sen@giresun.edu.tr

ÖZET

Coğrafi işaret, belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve o kökene bağlı niteliklere veya itibara sahip ürünlerde kullanılan bir işarettir. Coğrafi işaretin belirli bir işlev görebilmesi için bir işaretin belirli bir yerden menşeli bir ürünü tanımlaması gerekir. Coğrafi işaret tescili yöntemi, yöresel ürünlerin turizm değerine dönüşmesine katkı sağlar. Bu türden ürünler, bölgelerin ticari kazanımlar elde etmelerinin yanı sıra, bölgenin turizm sektörü açısından tanıtılmasına imkân sağlar. Türkiye, içerisinde barındırdığı eşsiz doğa, kültür ve sanat zenginlikleri ile oldukça geniş bir coğrafi ürün çeşitliliğine sahiptir. Ancak ülkemiz, bu potansiyeline karşın, coğrafi işaretleme konusunda oldukça sınırlı bir gelişim sağlayabilmiştir. Bu çalışmada; Giresun ili Görele ilçesine ait, yöresel ve coğrafi işaret tescili yapılmış bir ürün olan Görele Dondurmasının üretiminden, tüketimine kadar ki tüm aşamaları detaylı olarak sunulacaktır. Görele Dondurması, il ve ilçe ekonomisine katkı sağlaması ve turistik bir değer taşıması adına yerel bir değerdir.

Anahtar Kelimeler: Görele Dondurması, Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü

ABSTRACT

A geographical indication is a sign used on products that have a specific geographical origin and possess qualities or a reputation that are due to that origin. Due to function as a geographical indication, a sign must identify a product as originating in a given place. Geographical sign registration is very important on the transformation of a local products and values into a tourist image. In addition to gaining commercial gains, regions with such local products, allow the region to be promoted in terms of tourism sector. Turkey, as the unique nature has a reasonably wide geographical diversity of culture and art products with riches in terms of geographic variety. However, despite this potential, our country has achieved minimal development in terms of geographical marking. In this study, geographical indication registered at Giresun is “Görele ice cream” will be introduced. All the stages from production to consumption of the ice cream will be presented in detail. This study focuses on the importance of this local product, “Görele Ice Cream”, and how it contributes economy and especially to the touristic sector.

Keywords: Görele Ice Cream, Gastronomic Tourism, Culinary Culture.



1. GİRİŞ

Dünyadaki nüfus artışıyla birlikte, sosyal ve ekonomik gelişmelerin hız kazanması bireylerin tüketim alışkanlıklarını da yeniden şekillendirmiştir. Bilhassa gıda, tarım ve temel ihtiyaçların üretiminde ağırlıkla yeni teknolojilere yer verilmesi, yöresel ürünlere, hatta geleneksel yöntemler ile üretilen yöresel ürünlere olan talebi önemli ölçüde arttırmıştır. Küresel düzeyde ticaret olanaklarının artması çok miktarda ve çeşitte ürünlerin üretimine olanak oluştururken, paralelinde yüksek kâr elde etme arzusu geleneksel yöntemler ile üretilen gıdalar yerine reçetesi değiştirilmiş ürünlerin üretimini de arttırmıştır. Tüketicilerin sağlığını tehlikeye sokmaya başlayan bu gelişmeler, tüketiciler tarafından da bilinmektedir. Bu durum tüketicilerin yöresel değerleri tüketme, saf ve geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlere sahip çıkma isteğini arttırmıştır (Orhan, 2010: 243-254).

Üretildikleri yöreler ile güçlü bağları ve her birinin ayrı ayrı hikâyeleri bulunan yöresel ürünler, yerel kültürün de önemli birer parçalarıdır. Yöresel ürünleri haksız rekabete maruz bırakmamak ve taklitlerine karşı korumak için birçok ülke yasal düzenlemeler yoluna gitmiştir. (Tekelioğlu ve Demirel, 2008: 715-730).

1 Ocak 1995 tarihinde yürürlüğe giren, Dünya Ticaret Örgütü'nün "Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Sözleşmesi'nde" (TRIPs) coğrafi işaretin ayrı, özel bir fikri mülkiyet hakkı olduğu ve bu özel fikri mülkiyet hakkının 149 ülke tarafından tanındığı belirtilmektedir (www.dunyagida.com.tr). Bahse konu sözleşmenin 22, 23 ve 24'üncü maddeleri menşee adlarının korunması ve uluslararası tesciline dairdir. Sözleşmenin 328. Sayfasında yer alan 22. maddede coğrafi işaret kavramı; "belirli bir kaliteye, üne veya diğer karakteristik özelliklere (şekil, sunum vb.) sahip olan ve herhangi bir ülkedeki bir alan, bölge veya yöreye özgü olan bir ürünü tanımlamak için kullanılan sembol" olarak tanımlanmaktadır (www.wto.org). Anlaşmada ürün için bir sınır belirlenmemiş olduğundan gıda, tarım ve el işi gibi grupta bu kapsamda değerlendirilmektedir.

Avrupa Birliği (AB), belirli bir coğrafi bölgede üretilen ve aynı kalitede olduğu iddia edilen her ürünü üretildikleri coğrafi bölgenin adıyla tescillemektedir. Avrupa Birliği (AB), menşee adı (Protected Designation of Origin – PDO) mahreç işareti (Protected Geographical Indication - PGI) ve geleneksel özelliklerin Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/2 (2014) 13-23 15 (Traditional Speciality Guaranteed - TSG) korumasını ilk olarak 1992 yılında 2081/92 sayılı tüzük ile gerçekleştirmiştir. Bahse konu tüzük 2006 yılında yerini, günümüzde halen yürürlükte olan 510/2006 sayılı yeni tüzüğe bırakmıştır. (www.ec.europa.eu).

Türk Patent Enstitüsü'nün (2014: 3-4) tanımına göre ise; "... Menşee adı, menşee adına konu ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle coğrafi sınırları belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılmasını gerektirir. Bu tür ürünlere örnek olarak Eskişehir Lületaş, Çelikhhan Tütünü, Ege Pamuğu verilebilir. Mahreç işareti; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması yanında üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinde en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen ürünlerin belirleyici işaretidir. Mahreç işaretine konu olan ürünün



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

özelliklerinden en az birinin, o yöreden kaynaklanması şartıyla yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Bu tür ürünlere örnek olarak Damal Bebeği, Isparta Halısı, Siirt Battaniyesi verilebilir. Bu ürünlerin nitelikleri, kalitesi, ünü ve diğer özellikleri belirli bir coğrafi yere ait doğal hammadde ya da beşeri unsurlara dayalı işlemlerden kaynaklanan özellikler taşır...” (www.turkpatent.gov.tr)

Menşe adı (PDO), belirli bir teknik bilgi kullanılarak belirli bir coğrafi alanda üretilen, işlenen ve hazırlanan ürünleri kapsamaktadır (www.tarim.gov.tr). Mahreç işareti (PGI) alan ürünlerin coğrafyalarından kaynaklanan kimyasal, mikrobiyolojik, fiziksel, koku ve duysal özellikleri içeren özellikleri söz konusudur. Bu özellikler, ürünün üretildiği, işlendiği bölgedeki endemik bitkilerle beslenme, yöreye has su kaynaklarının özellikleri, belirli bir ırk hayvandan elde edilme, belirli bir olgunlaşma sürecinin yöreye özgü doğa da gerçekleştirme olabilir. (Dikici, Koluman ve Aktaş, 2013: 137). Örneğin; Maraş Dondurması mahreç işaretli bir üründür. Geleneksel özellikte ise üretim araçlarında veya üretimin bileşiminde geleneksel karakter öne çıkmaktadır. Bir İtalyan peyniri olan Mozzarella peyniri ise geleneksel özelliğe örnek verilebilir (www.tarim.gov.tr).

Dondurma; süt veya uygun süt ürünleri (krema ve süt tozu gibi) , şeker, çeşni ve diğer katkı maddelerinin bir araya gelmesi sonucunda oluşan karışımın, pastörizasyon sürecinden sonra soğutularak işlenmesi neticesinde elde edilen bir üründür. T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi, Dondurma Tebliği (2004/45)'ne göre; dondurma, karışımı içerisindeki tat ve çeşidine göre; süt veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker, izni verilen katkı maddelerini barındıran, istendiğinde salep, yumurta/yumurta ürünleri, aroma ve renk maddeleri ile çeşni maddeleri gibi, bir takım bileşenleri içeren bileşimin, pastörizasyon sonrasında tekniğine uygun bir biçimde işlenmesi ve dondurulması sonucunda elde edilen, yumuşak bir biçimde veya sertleştirildikten sonra tüketime sunulan nihai bir üründür.

Görele Dondurması ise; %3 yağlı pastörize inek sütü, salep, beyaz şeker, su ve “*Glycyrrhiza glabra*” meyan kökü özütünden yapılan yöreye özgü bir dondurmadır. Ürünün yöre ile bağı, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanmaktadır. İlk yıllarda sadece, bayram ve düğün günlerinde ikram edilen Görele Dondurması, geleneksel özelliğini devam ettirerek zamanla ticarete konu olmuştur. Görele Dondurması, diğer dondurmalarla göre oldukça yumuşak ve krema kıvamındadır. Diğer dondurmaların iç sıcaklığı -18 °C ile -24 °C arasında bulunurken, Görele Dondurmasının iç sıcaklığı -8 °C ila -10 °C arasında olmalıdır. Görele Dondurmasının ayırt edici özellikleri; emülagatör ve stabilizatör görevi görmesi için salep ve meyan kökü özütü (*Glycyrrhiza glabra*) kullanılmasıdır. Ayrıca ürünün yapımı sırasında belirli miktarda su eklenmesidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

Dondurmanın tarihi çok eskilere dayanmakla birlikte, ürünün yapımı ve tüketimi açısından bölgelere göre farklılıklar gösterebilmektedir. Günümüzde gelişen teknolojik alt yapı ve dondurma kültürünün tüm ülkelerde yaygınlaşmasıyla birlikte, dünyada üretilebilen ve tüketilebilen bir gastronomik ürün olarak dikkat çekmektedir. Dondurmanın üretiminde kullanılan maddeler ve üretim şekli, ürünün kalitesini ve tadını belirlemektedir. Söz konusu farklılıklar ve üründeki değişim gerekçesiyle tüketiciler, gerçek dondurma tadını aramaktadırlar (Çavuş vd., 2018: 355).



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

Türk Patent Enstitüsü'nce tescilli olan coğrafi işaretli ürünler incelendiğinde daha fazla meyve ve sebze ürün grubunda işaret alındığı görülmektedir. Türkiye'nin birçok ilinde olduğu gibi Giresun ili de kültürel değerlerini bölgenin ekonomik gelişimine katkı sağlayacak turistik ürüne ya da destekleyici ürüne dönüştürmek istemektedir. Giresun'a ait önemli yerel değerlerden birisi de Görele Dondurması'dır. Dondurmanın Giresun-Görele adına tescillenmesi yerel değerlerinin korunması, ürünün taklitlerinden ayrılması ve hukuken koruma altına alınması ve bölgeyle bağlantısını sağlayan ilk adım olmuştur.

Araştırmamızda coğrafi işaretleme kavramsal olarak ele alınmış, Görele Dondurması'nın üretim, tüketim, satış ve coğrafi işaret olarak değerlendirilmesi aşamaları araştırılmıştır. Bu bağlamda çalışma, bölge halkının geçim kaynaklarından biri olan ve bölgenin tanıtımında etkin rolü olan Görele Dondurması'nın, tescillenip tanıtılmasına, geleneksel yöntemle üretilip sürdürülmesine, turizm aracılığı ile tüketiminin yaygınlaşmasına ve bölge ekonomisinin gelişmesine katkıda sağlamayı amaçlamaktadır. Çalışmamızda, Giresun ili Görele ilçesinde faaliyet gösteren geleneksel yöntemlerle üretim yapmaya devam eden Görele Dondurması üreticilerinin üretim süreçleri aşama aşama incelenmiş, dondurmanın yapısal özelliklerini, farkları ortaya koyulmuş ve turistik bir gastronomik ürün olan Görele dondurması ile ilgili tüketicilerin görüşleri paylaşılmıştır.

2. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Dondurmanın Tarihsel Gelişimi

Dondurmanın ortaya çıkışına ait birçok hikâye ve efsane mevcuttur. Fakat dondurmanın ilk ortaya çıkışı denildiğinde, günümüzde bilinen manasıyla dondurmanın yerine bal, pekmez ve çeşitli meyvelerle tatlandırılmış, kar veya buz şeklinde bir ürün anlaşılmaktadır. Eski dönemlere ait hikâyelere göre dondurmanın ilk ortaya çıkışı Roma İmparatoru Nero (M.S. 37-68) dönemine kadar gitmektedir. Bazı rivayetlere göre, “*Roma imparatorluğunda soylu kesim, kölelerine dağlardan getirttikleri karları meyvelerle birlikte soğutup tüketirlermiş*” şeklindedir. Geçmiş dönemlerde kullanılan soğutma sistemi, kışın dağların zirvelerinden karların toplanıp, bu karların erimeyeceği kuyularda biriktirilerek saklanması yolu ile yıl boyu tüketilebilen kar ve buzlara dayanmaktadır. Kimi kaynaklarda, Roma İmparatoru Nero'nun aşçıbaşısına bağlı birliklerin, İtalya'nın yaz günlerinde bile, kar olan dağlarından, sarayın mahzenine kar taşıttıkları bilgisine ulaşılmaktadır (Öztürk ve Yaman, 2019: 2338).

Bu konudaki bir diğer benzer hikâye ise, Büyük İskender'in (M.Ö 336-323) sarayında meyve püresi ve meyve dilimleri ile bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin var olduğu bazı kaynaklarda yer almaktadır. Bu kaynaklar dondurmanın bir nevi ilkel biçiminin, ilk olarak Büyük İskender'in döneminde keşfedildiği tezini güçlendirmektedir. Bunun yanı sıra, Büyük İskender'in bizzat buz ve karı saklamak için kuyular yaptırdığı da bilinmektedir (Öztürk ve Yaman, 2019: 2338). Bir diğer rivayete göre, Marco Polo 1292 yılında, Asya seyahatinden Venedik'e dönerken (M.S., 1254-1324) beraberinde dondurmaya da getirmiş, donmuş süttten yapılan tatlıların Avrupa'da yayılmasına öncülük etmiştir. Bazı çalışmalarda, İtalya'da süttün bal ile karıştırıldıktan sonra dondurulduğunu belirten (1560 yılı) bir belge ifade edilmektedir (Şen, 2018a: 35). Dondurmayla ilgili en fazla anlatılan hikâyelerden biri de, 14 yaşındaki İtalyan Catherine de Medici'nin, Duc d'Orleans (2.



Henry) ile 1553 yılında evlenerek Fransa'ya gelirken beraberinde gelen İtalyan aşçıların dondurma reçetesini de beraberinde getirdiğidir (Öztürk ve Yaman, 2019: 2339).

Işın (2008) çalışmasında, 16. yüzyılda Hint hükümdarı Babürlü Ekber'in sarayında sütlü ve meyveli dondurma yapılmış olmasının, dondurmanın İtalyanlar tarafından keşfedildiği fikrini çürüttüğünü belirtmektedir. Hint bilim tarihçisi K.T. Achaya yapılan bu dondurmaların Hindistan'da geliştirilmiş veya Babürler tarafından Afganistan'dan getirilmiş olabileceğini belirtmiştir. 1676'da Pierre Barra tarafından; meyve, krema ve şeker karışımının, buz ve potasyum nitrat ile dondurulması sonucunda elde edilen gıdanın, günümüzdeki dondurmaya en çok benzeyen dondurma olduğu bilgisi kayıtlara geçmiştir. 1692'de L. Audiger'in dondurma karışımının soğutma esnasındaki büyük buz kristallerinin parçalanması için dondurmanın çırpılmasının devam ettirilmesinin önemini belirtmesi, günümüzde de halen dondurma yapımı sürecinin temelini oluşturan bir teknik olarak karşımıza çıkmaktadır (Öztürk ve Yaman, 2019: 2339). Buzdolabının ve dondurma makinesinin icadıyla birlikte, 1851 yılından sonra, dondurma sektörünün gelişimi hız kazanmış ve 1768 yılında "Kaymaklı Buz" ile ilgili ilk yayın "The Experienced English House Keeper" adlı kitapta yer almıştır (Şen, 2018a: 36).

2.2. Türk Tarihinde Dondurmanın Yeri

Dondurmanın Türklerdeki tarihsel gelişim sürecine bakacak olursak, bu konudaki ilk bilgilerin Kaşgarlı Mahmud tarafından verildiği bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmud, Türklerde kayısının sıkılıp suyundan şerbet yapıldığı bilgisini vermiştir. Dolayısıyla, o devirin meyveleri olan; arubat (demirhindi), kızılıcak, sarı erik (limgen ve amşuy), şeftali (aluç) gibi meyvelerin de Türkler tarafından şerbet olarak tüketilmiş olduğu, hatta bu meyve özlerinden elde edilen sulardan bilhassa sıcak yaz aylarında dondurulmuş şerbet yapıldığı bilinmektedir (Özlü, 2011: 131).

12. yüzyılda Selçuklu döneminde, şehirlerde karlık ve buzlukların mevcut olduğu ve bunların Osmanlı döneminde de kullanılmaya devam ettiği bilinmektedir. Osmanlı belgelerinde kar kuyularına "karhane", kar ve buz satıcılarına ise "karıcı" denilmekteydi. Ayrıca Osmanlı'da dondurma işlemi iki biçimde yapılmaktaydı: Kış mevsiminde (hengam-ı şita) soğuk havada (bürudet-i hava) soğğun etkisi ile dondurmanın donması sağlanırdı. Mevsim yaz ise (eyyam-ı sayf) dondurma bir tabağa konularak, kâse üzerine yerleştirilen tabağın etrafı buzla kaplanarak dondurmanın donması sağlanmaktaydı (Öztürk ve Yaman, 2019: 2345).

Anadolu'da soğuk tatlı geleneği çok eskilere dayanmakla birlikte, günümüzde olduğu şekilde dondurma yapımı 17. yüzyıla dayanmaktadır (Uludağ, 2010: 13). Dondurma ilk başta ev dondurmacılığı şeklinde ev ve tekke gibi yerlerde yapılmış, ancak daha sonra sokaklarda satılmaya başlanmıştır. İlk etapta dondurma satanların; muhallebici, helvacı, fındıkçı, kestaneci, kahveci vb. esnaftan kişiler olduğu ve dondurmacılığın bir meslek olarak benimsenmesinin ise daha sonra (19.y.y başları) olduğu bilinmektedir. Osmanlı sarayında (1910 yılı) "mabeyn-i hümayun dondurmacılığı" isminde bir meslek grubunun olduğu bilinmektedir (Özlü, 2011: 129).

Şekerin, 19. yüzyıldan itibaren şeker pancarından üretilmesiyle ve fiyatının ucuzlaması sonucunda dondurma üretimi artmıştır. 19. yüzyılın sonunda Abdülaziz Bey, Osmanlı



geleneklerinin anlatıldığı kitabında dondurmadan bahsetmiştir. 1856 yılında Ali Eşref Dede'nin "Yemek Risalesi Kaynatılan" isimli çalışması dondurma yapımı ile ilgili ilk yazılı eserdir. Bu eserde üç çeşit dondurma tarifi verilmiştir. Bunlar; süzme aşure dondurması (sütsüz), şekerden dondurma, elmasiye (sütsüz) ve süt dondurmasıdır (Öztürk ve Yaman, 2019: 2345). Bunların haricinde Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde ve cumhuriyetin ilk yıllarında, İstanbul ili Bakırköy ilçesinde meşhur kokulu ve tatlı Arnavutköy çileğiyle yapılan çilekli dondurma, kayısıli dondurma, koyun ve manda sütü karıştırılarak yapılmış dondurma veya salepli dondurma çeşitleri ve Kahramanmaraş dondurması, yaniksı dondurma gibi dondurma çeşitlerinin üretildiği bilinmektedir (Özlu, 2011: 133). Bu dondurmalarla ilgili bilgileri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği nitel araştırma yöntemleri arasında diğer yöntemlere göre daha çok tercih edilen bir metottur. Önceden belirlenmiş, ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve interaktif bir iletişim sürecini ifade eder. Görüşme yöntemi; kişilerin görüşlerini, tutumlarını, deneyimlerini duygularını elde etmede oldukça etkili bir yöntem olduğundan, sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Araştırılan konunun tüm boyutlarını içeren, daha çok açık uçlu soruların sorulduğu ve detaylı cevapların alınmasına imkân veren, yüz yüze birebir bilgi toplamaya yarayan bir veri toplama yöntemidir (Tekin, 2006: 101). Görüşme yönteminde, görüşülen kişiye daha fazla konuşma olanağı verilir ve bu nedenle daha fazla bilgi edinilebilir. Anlaşılmayan konularda daha fazla açıklama yapılabilir. Görüşülecek kişinin konu hakkında bilgi sahibi olması nedeniyle soruların cevaplanma oranı yüksektir (Ural, 2013: 63). Görüşme yöntemi, her ne kadar yüz yüze anket yöntemiyle veri toplama yöntemine benzese de, daha farklı bir uygulama sürecini bünyesinde barındırır. Geleneksel ankette farkı; denek sayısının sınırlı tutularak görüşme süresinin geniş tutulması, derinlemesine çok sayıda soru yöneltmesi, her detayın ve yorumun sorulması, neden ve nasıl sorularının yöneltilebilmesi, görüşmenin bir sohbet ve karşılıklı diyalog şeklinde sürmesi bu yöntemin başlıca özellikleridir. Bu yöntemin başarılı olabilmesi için; ön hazırlık yapılması, hangi konunun hangi sırayla ne şekilde görüşüleceğinin kararlaştırılması, bilgi verebilecek yeter sayıda denekle görüşülmesi ve gerçekleri ortaya koyabilecek bilgi ve görüşlerin ortaya çıkarılması gerekir (Arıkan, 2013: 65).

Görüşme sürecinde; rahat, esnek bir yapı sağlanmalı ve yöneltilen sorulara alınan yanıtlara göre yeni sorular sorulabilmelidir. Ayrıca, araştırmacı mülakat boyunca gözlem yapmayı sürdürmelidir. Görüşme tek başına bir veri toplama aracı olarak kullanılabilir. Görüşmede; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış görüşme ve odak grup görüşme yöntemleri vardır. Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış Görüşme; derinlemesine bir konuda edinilecek ilk bilgilerin sağlanması, temini hedeflenir. Görüşmede önceden hazırlanmış sorular ve görüşme esnasında verilen cevaplara yönelik yeni oluşan sorular ile konunun daha anlaşılır hale gelmesi hedeflenir. Bu yöntemde; az sayıda insanla görüşülerek katılımcıların deneyimleri, görüşleri, düşünceleri, inançları hakkında çok detaylı bilgiler temin edilmeye çalışılır.



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

Araştırma konusuna dair tüm ayrıntılara ve boyutlara ilişkin bilgilerin görüşme esnasında elde edip edilmemesi, görüşmenin derinliğini yansıtır (Şen, 2018b: 343).

Çalışmada, görüşmeler sonucunda elde edilen veriler yapısal olarak incelenmiştir. Yapısalcılık; davranışları, kültür öğelerini, ritüelleri değerlendiren ve psikoloji, sosyoloji, antropoloji, ilahiyat gibi büyük yapıları anlama ve kavramaya yönelik çalışan bilimsel akımdır. Yapısalcılık yaklaşımın tek gayesi; her türlü sürecin, oluşun, gerçekleşmenin ardındaki dizgeyi, yapıyı bulup ortaya çıkararak, insan etkinliklerinin nesnel kurallarına ulaşmaktır. Yapısalcılık yapı kavramından türetilmiş bir sistem ve onun parçaları arasındaki ilişkileri araştırır. Bu alt birimler, sosyal yapı içinde birbirinden bağımsız hareket etmezler. Birinde ortaya çıkan bir değişim diğer alt birimi veya birimleri etkileyebilmekte ve değiştirebilmektedir. Bu anlayış içinde yapısalcılık, alt birimler arasındaki karşılıklı ilişkiden bütüne doğru yönelimi açıklayarak teorisyene, kültürel sistemi bir bütün olarak inceleme imkânı sağlar (Şen, 2018b: 343).

Bu araştırmada Giresun ilinin Görele ilçesinde, öncelikle; Eylül 2019 tarihinde Görele Kaymakamlığı Kültür Müdürlüğü, Görele Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü ve Görele İlçe Tarım Müdürlüğü ile ayrı tarihlerde ayrı ayrı görüşülerek, Görele Dondurması üzerine yapılmak istenen araştırmanın seyri ile alakalı fikir alışverişinde bulunmuş ve konuyla ilgili isimler hakkında bilgi alınmıştır. Ekim 2019 tarihinde hâlihazırda Görele Dondurması satışı yapan işletme temsilcileri ile 3 gün süren ön değerlendirme görüşmeleri yapılmıştır. Yapılan tüm ön izleme ve değerlendirmeler sonrasında araştırmaya katılmak istemeyen 7 üretici ve 2 araştırmacı yazar araştırma kapsamı dışarısında bırakılmıştır. Ekim 2019 tarihinde Görele Dondurmasının tarihi gelişimi, reçetesi, üretimde kullanılan tüm maddelerin yerliliği, özellikleri, ne amaçla reçete yer aldığı, üretim aşamaları, satış ve sunum aşamaları, yöresel özellikler ve işaretler, saklama koşulları ve dondurmanın geleceği ile alakalı düşünceleri gibi 11 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında 4 katılımcı ile Görele Dondurması'nın tarihi, geçmiş ve günümüzdeki üretim süreci ve tüketimi ile alakalı 6-17 Kasım 2019 tarihleri arasında müsaitlik durumlarına göre dört ayrı günde görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sırasında elde edilen verilere göre, sunumda kullanılan buz-tuz karışımı, bakır kova, satışta kullanılan kepçenin önemi, eski sunumlar ile günümüz sunumları arasında ki benzerlikler, farklılıklar nelerdir gibi ek sorular yöneltilmiştir. Ayrıca Katılımcı Şenol Avcı ile 18 Kasım 2019 tarihinde üretim aşamaları birebir uygulanırken katılım sağlanarak fotoğraflar çekilmiştir. Bunlara ek olarak ilçe merkezinde 19 Kasım 2019 tarihinde İlçenin pazarı olan Salı günü özellikle seçilerek, dondurma satış tezgâhlarında bulunarak dondurma satın alan 55 ayrı vatandaşa görüşleri sorulmuş ancak araştırmaya katılmayı kabul eden 20 katılımcı ile de yalnızca tüketimi ile alakalı görüşmeler yapılmıştır. Giresun ilinin Görele ilçesinde yemek kültürü bakımından çok zengin ürünler barındırmasına rağmen soğuk bir tatlı olan Görele Dondurması literatürde henüz yer bulamamıştır. Dolayısı ile çalışmamızın amacı, yöreye ait ve coğrafi tescile sahip ürünü, tatlı ve soğuk bir lezzet olan Görele Dondurması'nı, gastronomi turizmi kapsamında tanıtmak ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır.



3.1. Görele Dondurması Hakkında Elde Edilen Genel Bilgiler

Görele Dondurmasının yapılışı ile ilgili bilgilerden önce, tarihsel açıdan bu dondurmanın gelişimi ile ilgili katılımcıların vermiş olduğu bilgileri aktarmak gerekir. Bu konu ile ilgili olarak, halen Görele dondurması üretip satmakta olan 9 kişiden 7 sinin dondurma satışında köklü bir geçmişe sahip olmamaları, tarihi hakkında hiçbir fikirleri olmadığını, dondurma üretim ve satışını sadece ticari amaçlı yaptıklarını ve bu gibi nedenlerle araştırmaya katılmak istemediklerini beyan etmeleri nedeniyle araştırma kapsamı dışarısında bırakılmıştır. Geriye kalan sadece iki üretici ve satıcının dondurma üretiminde ve satışında köklü geçmişe sahip oldukları ve nesillerdir bu işi yaparak geçimlerini sağladıkları belirlenmiş olup, her iki temsilci ile ayrı ayrı görüşme yapılmıştır.

Katılımcı 1 (Faik Abdal), beş nesildir Görele dondurması üretip satan bir ailenin dördüncü nesil temsilcisi olduğunu, oğlunun ise beşinci nesil temsil ettiğini, ailesinin bu işi yaklaşık 200 yıldır yaptığını ve kendisinin de bu iş ile halen iştiğal olduğunu belirtmiştir. Faik Abdal'dan Görele Dondurmasının tarihi süreci hakkındaki sahip olduğu bilgileri bizlerle paylaşmasını istediğimizde bizlere şu bilgileri vermiştir;

- *“Babamın dedesi Salih dedemiz benim dedem Osman Abdal’a, dedem Osman babama, babam da bana anlatırdı. Hikâyesi şöyle; Kemikli köyünden Hamzaoğulları sülalesinden biri, İstanbul ziyaretinde bir Arnavut’tan öğrenmiş, Arnavut da İtalya’da öğrenmiş bu dondurmanın yapımını. İstanbul’da tarifi öğrenen kişi daha sonra Görele’de tarifi düğünlerde yapmış. Daha sonrada bizim köye (Daylı Köyüne) sıçramış bu iş, Tarif ilk gün nasılsa, bu güne de bozulmadan aktarılmış. Tabi o dönem bazı şeyleri yapmak daha zor iken şimdi, teknolojinin de kolaylaştırdığı şeyler var. Mesela, şimdi buz var buzdolabından alıyoruz. Eskiden 15-20 metre kar kuyularında toprak altında, kristalize olmuş karlar biriktirilir, basılır, bütün yaz o karlar kullanılırmış. Yine eskiden kıvam vermek için tahta kepçelerle saatlerce karıştırılırmış reçete, şimdi makine kendisi kıvam veriyor dondurmaya, eskiden bahçelerimizde kendiliğinden yetişen yerli salep, kullanılırmış.”*

Katılımcı 1 (Faik Abdal’a), “kar kuyuları” hakkında ise şu bilgileri paylaşmıştır;

- *Eskiden herhangi bir soğutma sistemi olmadığı için kışın karlar saklanır. Dondurmanın erimemesi için bütün yıl kullanılırmış. Kar kuyusu sadece daylı köyünde dondurma işi ile uğraşan aileler tarafından kullanılırdı. Pur (yumuşak kaya) zeminler tercih edilir ki aşırı yağışta kuyu içine doğru ürkmesin (heyelan olmasın). Yumuşak toprakta açılan kuyunun ürkme (heyelan) riski var çünkü. Pur zeminde 7 -8 metre çapında 15-20 metre derinliğinde kuyular açılıp, kışın kar yağdıktan sonra, bir iki gün beklenir ki kar biraz sertleşsin, kristalize olsun. Ondan sonra bu kuyulara doldurulup basılır (sıkıştırılır) buz olması sağlanıp, kuyuların ağzı ağaçlarla kapatılırdı. Yazın dondurma satışına gitmeden her gün kuyunun ağzı biraz açılıp ihtiyaç olan kadar buz kesilerek alınırdı.*

Katılımcı 1 (Faik Abdal), Görele Dondurmasının yapımının tarihi süreci ve şimdiki sürecinden ve aralarındaki farklardan aşağıdaki şekilde bahsetmiştir.



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

- *“Bir kere şunu belirtiyim, reçete aynı. Sadece biraz önce de bahsettiğim gibi günümüzde eskiye göre kolaylıklar var. Dondurmanın olmazsa olmazı; inek sütü, şeker, salep ve çöven otu suyudur. Kimileri meyan kökü diyor hayır meyan kökü olmaz. Meyan kökü acıdır. Dondurmayı acılaştırır. Çöven otu olacak. Bu konuda çok katıyım. Yapımına gelince mesela 50 kiloluk bir kazanın var diyelim, bu kazana en az 20 kilo (istersen 40 kilo) saf el değmemiş, yeni sağılmış inek sütünü koyacaksın, kalanını da köy suyu, yani dağlardan gelen su ile dolduracaksın. Doğal süt kokusunu bastırmak için mutlaka su katılır. Kazanın altını harlı ateşle yakacaksın. Eskiden kara ateş (odun ateşinde) idi. Şimdi tüp de yapıyor. Kaynamaya yüz tuttu mu, dibi tutmasın diye ve havalandırmak için kepçe ile havalandırarak karıştıracaksın. Daha önceden 20 kiloluk bir kazanda köy suyu içerisinde çöven otunu 2 saat 3 saat gerekirse 12 saat, yumuşatarak özünü bırakana kadar kaynatacaksın. Sonra o suyu tülbentle süzüp ayıracaksın. Tekrar gelelim süte, süt 10 dk. fokur fokur kaynadı mı altını kısacaksın, şeker ve salep karışımı parmaklarının arasından süzülerek süte eklerken, bir tur karıştırıp, bir tur savrulur, bu şekilde kıvam alır. Sabaha kadar soğur. Sabah da döverek kıvam verdiği dondurmanı kalaylı bakır kovaya koyar, fiçinin içerisinde de tuz ve kar kuyusundan aldığı buz karıştırıp koyarsın onların ortasına da bakır kovayı koyarsın ve çarşıya getirip satarsın. Kat kat giyinmek gibi, en dışta fiçiyi kaplayan keşan, altında tahta fiçi, onun içinde buz ve tuz karışımı, onun içinde içi kalaylı dışı kalaysız bakır kova, onun içinde de nihayet dondurma.”*

Katılımcı 1 (Faik Abdal), Görele Dondurmasının diğer dondurmalarından ayıran özelliğini; doğal olması, saf süttten yapılması ve kıvamı olarak belirtmiştir. Ayrıca yöresel olan bu dondurmanın yaklaşık 200 yıldır aynı tarif ile uygulandığını da ifade etmiştir. Coğrafi işaretli Görele Dondurması'na katılan ve bu dondurmaya karakteristik özelliğini veren en önemli hammadde meyan köküdür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019). Faik Abdal, kendi ürettiği dondurmanın çöven otu suyu ile yapıldığını ve Görele Dondurması'nın asıl olması gereken hammaddesinin meyan kökü değil çöven otu olduğunu. Bu durum karşımıza bir farklılık olarak çıkmaktadır.

Katılımcı 1'e (Faik Abdal'a), Görele Dondurmasının iki yüz yıllık tarihine rağmen, diğer dondurmalar gibi örneğin, Maraş dondurması gibi, meşhur olmamasının sebebi sorulmuştur. Katılımcı 1 bu durumu, Görele dondurmasının günümüze dek yeterli desteği görmemesine ve sahip çıkılmamasına bağladığını belirtmiştir. Görele Dondurmasının coğrafi tescilinin daha yeni alındığını ve kendisinin 11 yıldır Giresun Günleri'nde (İstanbul'da) tanıtım amaçlı dondurma sattığını belirtmiştir. Tanıtım amaçlı elinden gelenin bu olduğunu, bu yöresel lezzetin sahip çıkılması halinde Görele Dondurmasının, Maraş Dondurması kadar meşhur olabileceğini vurgulamıştır.

Katılımcı 2: Şenol Avcı (48 yaş),Görele Dondurmasını üretip satan bir ailenin dördüncü nesil temsilcisidir. Bize aşağıdaki bilgileri vermiştir.

- *“Büyük dedem Salih, dedem Hüseyin, babam Ali ve ben Şenol AVCI. Dört kuşak. Bende bu işi yapmaya devam ediyorum. Ailem yaklaşık 200 yıldır bu iş ile iştiğal ediyor. Dedemden dinlediğim kadarıyla; Görele limanına gelen Ceneviz ticaret gemileri varmış. Büyük ihtimalle şarap ticareti. Büyük büyük dedem, gemilerde buraya gelen Cenevizlilerden öğrenmiş tarifi. Bir rivayete göre de büyük dedemim*



*Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN*

dedesi sütü soğutmak için, kar kuyusundan kestiği buzdan bir parçayı az bir sütün içerisine katmış ve erisin diye hızlıca karıştırmaya başlamış. O sırada kazanın etrafına donan sütün sardığını görmüş. Parmağı ile tadına bakıp, şeker ilave etmek istemiş, şeker de katıp daha hızlı karıştırmış, o zamanlar ailemizin çok fazla hayvanı varmış, büyükbaş, küçükbaş doğal olarak çok fazla da süt oluyormuş, büyük dede de deneme yanılma yoluyla süttten elde ettiği bu tatlıyı köylüye sevdirmiş. Zamanla deneme yanılma yoluyla, salep, meyan kökü falan katarak tarifi olgunlaştırmışlar. Onların zamanında dondurmanın bir ticareti olmazmış zaten. Sadece düğünlerde, bayramlarda, mevlitlerde, kına gecelerinde falan ikram edilirmiş. Mesela köyün ağası bayramdan önce büyük, büyük dedelerimize bayramda dondurma dağıtılsın dermiş veya düğün yapacak olan düğünde dondurma dağıtılmasını istermiş. Dedemin zamanında “ Biz bu işten üç beş kuruş para kazanıyoruz. Salı günleri, çarşıya götürelim, eski caminin (Hasan Ağa Cami) oraya götürüp satalım bize geçim kaynağı olur” demişler. Yani 200 yıldır yapılan dondurmanın, ticari olarak kullanılması yaklaşık 150 yıl.”

Katılımcı 2: Şenol Avcı'nın kar kuyuları ile ilgili ilettiği bilgiler ise şu şekildedir.

- *“Kar kuyuları, dondurmanın erimemesi için gerekli olan buz yapımında kullanılırdı. Kuyuların ağzı 8-10 metre çapında derinliği 18-20 metre olarak, kazma kürekle açılmış. Kışın kar yağdıktan sonra bahçelerdeki karlar kürekle bir araya toplanır, sonra bir iki gün beklenirdi, babaannem terçi kar derdi. Yani; sertleşmiş, kristalize olmuş hale gelsin diye. Ondan sonra ameleler tutulu. Şeleklerle terçi karlar, kuyulara taşınır, doldurulup basılır (sıkıştırılır) sertleşmesi sağlanırdı. Kuyuların ağzına kestane ağaçlarından kütüklerle köşelerden köprüler yapılırdı, onların üzerine de ızgara şeklinde kızılağaç kütükleri koyulur. Onların üzeri çövr (mısır sapları) ile kaplanır, onun üzerine yaprakları çırpılmış kızılağaç dalları ve en son olarak da, en üstü toprak ile kaplanırdı. Sadece 1x1 metrelik kestaneden bir kapak olurdu. En erken mayıs ayında kenardan azıcık açılıp 20-25 kiloluk bekleyerek buza dönüşen terçi karlar hizar ile kesilerek kuyu dışına çıkarılır ve hemen keçi kılından yapılmış çuvallara koyularak, katırlara yüklenir, katırlar ile çarşıya getirilirdi. Yazın dondurma satışına gitmeden her gün kuyunun ağzı biraz açılıp buz kesilerek alınırdı. İlk zamanlar Kar kuyuları sadece Daylı köyünde yaz aylarında buz elde etmek için kullanılmış. Tabi daha küçük kuyular kullanılmış. Daha sonraları dondurma için kuyular büyütülmüş.”*

Katılımcı 2: Şenol Avcı'ya, Görele Dondurmasının yapımının tarihi süreci ile şimdiki sürecinden ve aralarındaki farklardan bahsetmesi istenmiş aşağıdaki açıklanan bilgiler elde edilmiştir.

- *Yıllardır bir tevatür vardır. Efendim Görele dondurmasının bir Arnavut tarafından bölgeye getirildiğine dair. Bu tamamen uydurmadır. Sanırım Görele koz helvasının bir Arnavut tarifi olduğu için dondurma ile de alakalı buradan yola çıkılarak bu tevatürün ortaya atıldığı bir gerçek. Çünkü Arnavutların fiçılara koyulan ve bardakla servis edilen bir helvası var. Fiçilerinde soğutma yok. Bardağa koyulduğunda da erimiyor, uzuyor. Bizim koz helva ile aynı görünüme ve tada benziyor. Çöven otu kullanılarak yapılıyor. Çöven otu suyu acıdır. Çırıldığında bembeyaz bir köpük halini alır. Arnavut helvasında da bizim koz helvasında da*



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

çöven otu kökü kullanılır. Dondurmada çöven otu kökü değil meyan kökü kullanılır. Görele dondurmasının iki sırrı vardır bunlardan biri de meyan kökü suyudur ve onun dondurmaya ekleniş biçimidir. İkinci sırrı geleneksel lezzetin günümüzde yapabildiği iki usta ki bunlardan biri Faik Abdal, diğeri benim, ikimizde söylemeyiz. Yapılışına gelince; mesela ben 40 kiloluk kazanlar kullanıyorum. Bu kazanı en az 30 kilo (istersen 35 kilo) yeni sağılmış inek sütü, kalanını da köy suyu ile doldururum. Su da ki espri, dondurmanın çok süt kokmasını engellemektir. Kazandaki karışımı, arada bir karıştırıp havalandırarak, kaynatırım. Karışım fokur fokur kaynayacak. Sütün sesinden usta arkası dönük bile olsa sütün hazır olduğunu anlar. Sonra ocağın altını kısarsız, ardından şeker ve salep karışımını yavaş yavaş ekleriz, bir tur karıştırılır, iki üç tur savururuz ki, salep dibe çöküp, dibi tutmasın diye. Kıvam aldığına kani olunca, ocak kapatılarak bir süre daha karıştırıp savurmaya devam ederiz. Artık dondurma hazır. Buradan sonra soğutma aşaması başlar, soğutma aşamasında meyan kökü suyunu katabiliriz. Aslında meyan kökü suyunu istediğin zaman katarsın. Ben bazen meyan kökünü tülbente sarıp, sütü kaynatırken içinde salıyorum. Sütle beraber kaynarken özünü direk süte katıyorum. Bazen de önceden kaynattığım meyan kökünü soğutmada ya da servis öncesinde ekliyorum. Meyan kökü odunsu sert bir malzeme ve önceden 2-3 saat gerekirse 4 saat kaynatıyorum, o suyu tülbentle süzüp soğutarak, pet şişelere koyup donduruyorum. Mesela bir şişeyi kesip yarısını dondurmaya soğutma aşamasında ekliyorum. Hazırladığım dondurmaya kalaylı bakır kovaya koyar, dondurmanın kıvamını korumak için kestane ağacından yapılmış fiçi içerisine tuz ve buz karışımı içerisinde bakır kova, kova içerisinde dondurma servis ediyorum. Buz ve tuz karışımı dondurmanın satış aşamasında herhangi bir başka desteğe ihtiyaç duymadan saatlerce kıvamını korumasına yardımcı oluyor. Görele dondurması akışkan değildir. Maraş dondurması gibi çok katıda değildir. Sadece uzar.”

Katılımcı 2: Görele Dondurmasının diğer dondurmalarından farkı ile ilgili olarak şu cevabı vermiştir.

- *“Hazır dondurmalara göre dersin tabii ki farkı doğal olması, hazmı kolay olması ve kıvamı diyebilirim. Yok diğer yerel dondurmalara göre dersin, ben şahsen hepsini bilmiyorum ama bizim dondurma kıvamı, lezzeti, sunumu, gibi özellikleri ile diğerlerinden ayrılır. Sunumda kullanılan, fiçi, kepçe, kıvamı arttırmak için, kepçe ile dövülmesi, bakır kovası, kapağı, üzerinin tülbent ile kapatılması, tarifi, yani bunların hepsi, yaklaşık 200 yıldır neredeyse aynı uygulanıyor. Eskiden kulplu cam bardaklarda servis edilirdi, şimdi, plastik bardak veya külahta veriliyor tek fark bu. Usta, müşteriye vermeden önce en az 5-10 tur servis kepçesiyle dondurmaya kovanın içinde döver, döver ki kıvamı artsın ondan sonra şöyle bir havaya kaldırır ki müşteri dondurmanın uzadığını görürsün bu da işin şov kısmı. Uzadığını görürsün aktığını değil, Görele dondurması akmaz, uzar.”*

Katılımcı 3: Uğur Bilge (Tv programcısı – sunucu - Araştırmacı yazar) ise Görele Dondurması ile ilgili olarak şu bilgileri iletmiştir:

- *“Görele dondurmasının, diğer adıyla köpük dondurmasının, otantik, mistik bir öyküsü var, tadından çok tarihi insanı alıp götürüyor. Kar kuyuları mesela; o büyüklükte kuyuların el emeği, kazma kürek ile kazılması, karların biriktirilmesi,*



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

çiğnenmesi, kuyu kapaklarının kestane, çövr (mısır sapı) , toprak ile kapatılması, mayıs ayından itibaren kuyunun ağzının azıcık açılarak hızarla buz kesilip, kıl çuvallarda taşınarak çarşıya getirilmesi, bunların hepsi mistik bir hikâye gibi. Satış şekli, muhafazası gibi özellikleri de otantik yapısını hala muhafaza ediyor. Dondurmanın yöremize gelişi ile alakalı benim bildiğim hikâye şöyle; Zamanında buraya ticaret için gelen bir Arnavut kemikli köyünden Hamzaoğlu sülalesinden bir kıza aşık olmuş evlenip iç güvey olmuş. Bu Arnavut İtalyanlardan öğrendiği tarif ile bir dondurma yapıp düğününde dağıtmış. Dondurmayı öğrenen Daylı köyünden bir iki kişi, düğünlerde, bayramlarda dondurma yapmaya başlamış, zamanla ticarete dönmüş, Hasan Ağa Camii kapısında satılır olmuş. Dondurmanın yapılışına gelince; doğal süt ve su karışımını kaynatırken tülbentle sarılan meyan kökü, kaynayan sütün içerisine atılır, sütle birlikte kaynatarak rayahasının süte geçmesi sağlanır. Daha sonra yavaş yavaş içerisine salep ve şeker karışımı katılarak kıvam alması sağlanır, kar kuyularında daha önceden saklanan ve buza dönüştürülen karla bakır kazanın etrafı kestaneden yapılmış kovanın içerisinde sarılır hazırlanan dondurma karışımı doldurulurdu. Kesteneden yapılan tahta kepeçlerle dövülerek kulplu cam bardaklara koyularak servis edilir. Görele dondurması tarihi süreci 200 yıl var.”

Katılımcı 4: Özcan Temel (Araştırmacı yazar) bize konu ile ilgili şu bilgileri iletmiştir.

- *“Görele köpük dondurması; sütün kaynatılması içerisine çöven otu suyu eklenmesi, bölgede yetişen salepler kullanılarak kıvam verilmesi sonucunda elde edilmiştir. Görele köpük dondurmasının keşfedilmesine ilişkin en güçlü rivayet şudur: Ceneviz gemileri ile bölgeye ticaret için gelen bir Arnavut’un bölgemizde evlenerek burada kaldığı ve daha önce İtalya’da öğrendiği bir formül kullanarak bir helva elde ettiği, helvanın ise yöre halkı tarafından çok sevildiği söylenir. Daylı köyümüzde yaşayan köylüler, Arnavutdan gördükleri tarif ile helva yapmaya çalışırken dondurmayı oluşturdukları söylenmektedir Dondurma o dönemler de sadece düğünlerde yapılır, ikram edilmiş, zamanla ticareti yapılır olmuş. Dondurmanın yapılışına gelince; Süt kaynatılırken bir tülbentle sarılan çöven otu, sütün içerisine atılır, birlikte kaynatılırdı. Daha sonra salep ve şeker yavaş yavaş karışımı katılarak kıvam alması sağlanır, hazırlanan dondurma bakır kazana, bakır kazan da kestane ağacından yapılmış kovanın içerisinde koyulur. Kar kuyularında daha önceden saklanan karda ikisi arasına koyularak, dondurmanın soğuk kalması sağlanırdı. O dönem hatta yakın döneme kadar yapılan dondurmalar belki de salep oranı az olduğu için olabilir ama daha akışkan kıvamda olur çöven otu kokusu buram buram burnumuzda gelirdi. Kulplu cam bardaklarda servis edilirdi. Görele dondurması tarihi süreci belki 150 yıl olmasına ve bölgeye has bir lezzet olmasına karşın bir Maraş dondurması gibi gerek tüm ülkeye gerekse tüm dünyaya tanıtılmadı bunun bir sebebinin ise köpük dondurmasının akışkan kıvamı nedeniyle burada yapılan dondurmanın dönemin şartlarında en yakın mesafe ye dahi çıkarıldığında bozuluyor olmasıydı. Günümüzde her ne kadar köpük dondurması coğrafi tescili almış olsa da 5 nesildir bu işi devam ettiren iki dondurmacı arkadaşımız dışında geçmiş lezzete yakın dondurma yapan maalesef yok.”*



3.2. Görele Dondurmasının Tescil Bilgileri (İçerik ve Tekniğine Dair Bilgiler)

Görele Dondurması coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir. Tescil bilgisinde ürünün tanımı ve ayırt özellikleri şu şekilde belirtilmiştir: Görele Dondurması; %3 yağlı pastörize inek sütü, salep, beyaz şeker, su ve *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütünden yapılan yöreye özgü dondurmadır. Ürünün yöre ile bağı, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanır. Bayram ve düğün günlerinde ikram edilen dondurma, geleneksel özelliğini devam ettirerek zamanla ticarete konu olmuştur. Görele Dondurması, diğer dondurmalara göre oldukça yumuşak krema kıvamındadır. Diğer dondurmaların iç sıcaklığı -18°C ile -24°C arasında bulunurken, Görele Dondurmasının iç sıcaklığı -8°C ile -10°C arasında olmalıdır. Görele Dondurmasının ayırt edici özellikleri; emülagatör ve stabilizatör görevi görmesi için salep ve meyan kökü özütü (*Glycyrrhiza glabra*) kullanılmasıdır. Ayrıca ürünün yapımı sırasında belirli miktarda su eklenmesidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

Tablo 1. Görele Dondurmasının Fizikokimyasal Özellikleri

	En Düşük	En Yüksek
pH	6,67	6,76
% Asitlik (mL KOH/100 g)	0,10	0,13
% Toplam KM	32,38	32,56
% Kül	0,49	0,50
İlk damlama süresi (dk)	13,34	18,92
Erime oranı	17,49	39,37
Renk skalası(L,a,b)		
L	80,12	81,80
a	5,08	5,42
b	17,11	18,26
Viskozite (cP), 7°C	300,37	317,88
Yağ oranı (%)	1,08	2,20

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019, 56 Sayılı Resmi Bülten: 30

3.3. Görele Dondurması'nın Tarifi ve Hazırlanışı-Yapılışı

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi tescili yapılmış olan ürünün üretim metodu, işleme ve diğer işlemleri ilk olarak verilmiştir. Ardından Türk patent enstitüsü



tarafından kabul edilen tarifi veren ve aynı zamanda röportaj yaptığımız Şenol Avcı'nın verdiği üretim süreci hakkında detaylı bilgiler bu bölümde aktarılmıştır.

3.3.1. Görele Dondurmasının Türk Patent ve Marka Kurumu Tarafından Açıklanan

Üretim Metodu

Malzemeler: 30 litre %3 yağlı pastörize inek sütü, 10 litre su, 8 kg beyaz şeker, 200 g salep ve 100 ml *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütüdür.

Glycyrrhiza glabra meyan kökü özütünün hazırlanması: Yaklaşık 500 g parçalanmamış bütün halde meyan kökü, yaklaşık 30 litre suya konularak kısık ateşte 12 saat kaynatılarak 8-10 litre meyan kökü özütü elde edilir. Daha sonra kullanılmak üzere normal oda koşullarında ve cam kaplarda muhafaza edilir. Üretim sürecindeki ilk aşamada, sütün dibinin tutmaması için 10 litre su kaynatılır ve üzerine 30 litre sütün tamamı eklenerek kaynatma işlemine devam edilir. Ayrı bir kaptaki, 3 kg beyaz şeker ve 200 g salep iyice karıştırılır. Su ve %3 yağlı pastörize inek sütünden oluşan karışım, kaynama sıcaklığında 10 dakika kaynatıldıktan sonra önceden hazırlanan şeker ve salep karışımı azar azar ilave edilir ve içerisinde eriyinceye kadar 15-20 dakika karıştırılmaya devam edilir. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat kaynamaya bırakılır, arada karıştırılır. Bu şekilde kaynatma işlemi tamamlanan karışım ocaktan alınır ve kalan 5 kg şekerin tamamı ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır. Altı kapatılan karışım soğumaya bırakılır. Karışımın sıcaklığı yaklaşık 45 0C'ye düştüğü zaman, 100 ml meyan kökü özütü eklenerek karıştırılır. 3-4 saat önceden çalıştırılan 3,5 litrelik hacme sahip dondurma makinesinde 15 dakika karıştırılarak dondurma hazır hale getirilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

3.3.2. Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Görele Dondurmasının üretim metodunda, geçmişten günümüze ulaşan geleneksel bilgi bulunmaktadır. Özellikle dondurmanın üretiminde kullanılacak meyan kökü özütünün ustası tarafından önceden hazırlanması ve bu özütün, dondurma üretiminde kullanım usulü, kuşaklar boyunca taşınan bilgidir. Ürünün üretiminde beşeri faktör en önemli unsurdur. Bu yönüyle ürünün, tüm üretim aşamalarının yörede gerçekleştirilmesi gereklidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

3.3.3. Şenol Avcı'nın Görele Dondurmasının Üretim Süreci

40 kiloluk kazanda en az 30 kilo yeni sağılmış inek sütü ve köy suyu ile (kazanın kalanı kadar yaklaşık 10 litre su) doldurulan kazan (süt ve su karışımı) Resim 1'deki gibi hazırlanır. Kazandaki süt ve su karışımı ara ara karıştırılıp havalandırılarak, normal süt pişirir gibi kaynatılır. Karışım resim 2'deki gibi kaynatılır. Kaynayan süt ve su karışımını içeren kazanın altı (ateş) kısılarak, en az 1-1,5 saat kadar kaynatılarak pişirilir. Süt ve su karışımı pişirilirken 340 gr salep (Resim 3) ve 8 kg toz şeker harmanlanır (Resim 4). Hazırlanan şeker ve salep karışımı, süte yavaş yavaş eklenirken, karıştırmaya devam edilerek, salep ve şeker karışımı süte yedirilir ve kıvam alması sağlanır (Resim 5). Her gün taze olarak yapıp satılan Görele dondurmasının yapımında önemli bir yeri olan meyan



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

kökünün, (Resim 6) 15 litrelik kazanlarda saatlerce suyu eksildikçe su eklenerek kaynatılması gerekir. Bu işlem her gün yapılan dondurmanın üretim aşamasını zaman olarak uzattığı için; ayda bir kez kaynatılan meyan kökü suyu şişelerde dondurularak saklanır. Her dondurma üretiminde şeker ve salep karışımı ile kıvam aldırıldıktan sonra 20 dakika daha karıştırmaya devam edilir ve ocağın altı kapatılarak ve 45⁰C'ye kadar soğuması beklenir. Daha sonra, yaklaşık 200 gr. Dondurulmuş meyan kökü özütü eklenir ve sürekli karıştırılarak süte yedirilir. (Resim 7). En son işlem olarak 3-4 saat önceden çalıştırılan 3,5 litrelik hacme sahip dondurma makinesinde parça parça 15'er dakika karıştırılarak dondurma hazır hale getirilir (Resim 8). Şenol Avcı'nın üretmiş olduğu dondurma, coğrafi işaretli Görele Dondurması'na çok büyük oranda benzerdir. Kullanılan hammaddelerden olan salep miktarı, Türk Patent Kurumu'na göre 30 litre süt ve 10 litre su karışımı için 200 g iken Şenol Avcı 340 g kullanmaktadır. Salep, dondurmada kıvam arttırıcı olarak kullanılmaktadır ve salepin içeriğinde bulunan glikomannan oranı viskoziteye direk etki etmektedir. Glikomannan oranı düşük olan salep kullanımında yüksek kıvam elde edebilmek amacıyla kullanılan salep miktarı fazlalaştırılmalıdır (Şen, 2018a). Şenol Avcı'nın kullandığı salep miktarının yüksek olmasının sebebinin bu durum olduğu düşünülmektedir. Bunun haricinde suyun tek başına kaynatılması ile su ve süt karışımının pişirilme sürelerindeki farklılıklar ustalık becerisi ile açıklanmaktadır.



Resim 1: Süt ve suyun karıştırılması



Resim 2: Süt ve su karışımının kaynatılması



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN



Resim 3: 340 gr Salep



Resim 4: Salep ve şekerin harmanlanması



Resim 5: Salep-şeker karışımının kaynatılan süt ve su karışımına eklenmesi.



Resim 6: Meyan kökü ve kaynatılarak elde edilen konsantresi



Resim 7: Dondurulmuş meyan kökü özütünün karışıma eklenmesi.



Resim 8: Dondurma makinesinde kıvam almasının sağlanması



Şenol Avcı'nın Görele Dondurmasının Satış Ve Sunum Şekli

Görele dondurmasının satışı ve tüketiciye sunumu ile ilgili bilgileri aktaracak olursak; öncelikle hazırlanan dondurma kalaylı bakır kovaya koyulur (Resim 9). Dondurmanın kıvamını korumak için kestane ağacından yapılmış fiçı (Resim 10) içerisine hacmi fiçıdan daha küçük, ancak boyu fiçıdan 5 cm yüksek olan bakır kova koyulur. Dondurmanın satış aşamasında herhangi bir başka desteğe ihtiyaç duymadan, saatlerce kıvamını korumasına yardımcı olduğu belirtilen bir usul kullanılır. Bu usul şu şekilde uygulanır: Resim 11'de görüldüğü gibi, hacmi fiçıdan küçük olan bakır kova ve fiçı arasında kalan boşluklar tuz ve buz karışımı ile doldurulur. Bu işlem ile satış devam ederken, geçen zaman içerisinde akışkan bir kıvamı olmayan, ancak Maraş dondurması gibi de katı bir kıvama sahip olmayan Görele dondurmasının kendine özgü kıvamının ve soğukluğunun korunması sağlanır. Fıçının etrafı görsel amaçlı olarak, yöresel keşan ile kaplanırken, bakır kova ile fiçı arası boşluk uygun ölçüde kesilmiş ahşap ile kapatılarak altta kalan tuz ve buz karışımının havayla teması kesilirken, bakır kova da yine kulplu bakır kapak ile kapatılır. Üzeri beyaz bir çember ile örtülerek, toz girmemesi sağlanır (Resim 12). Satış sırasında, her servis öncesi kestane ağacından yapılan kepçe ile kova içerisindeki dondurma, en az 30 saniye dövülür ve eskiden kendisine özgü kulplu cam kasede (Resim 13) ve metal kaşık ile servis edilirken, artık hijyen kuralları gereğince tek kullanımlık plastik bardak ya da kaplarda, plastik kaşık eşliğinde veya külahta servis edilir.



Resim 9: İçü Kalaylı Bakır Kova



Resim 10: Çam Ağacından Fıçı



Resim 11: Fıçı İle Bakır Kova Arasında Tuz ve Buz Karışımı



Resim 12: Fıçı ile bakır kovanın satışa ve sunuma hazırlanması



Resim 13: Eski sunum şekli (Kuplu cam kâse)



Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması
Haluk CEBECİ, Mehmet Akif ŞEN

Araştırma kapsamında, dondurmayı tüketen 17-69 yaş arasında, her on yaşlık gruba en az iki kişi düşecek şekilde, toplam 20 kişi ile görüşülmüş ve dondurmanın kendileri için ne ifade ettiği, neden Görele dondurmasını tercih ettikleri sorulmuştur. Soruları cevaplayan tüketicilerin, aynı anlama gelen farklı cümleler ile cevaplar verdikleri ve şu genel cevap etrafında birleştikleri görülmüştür; “Görele dondurması, çocukluktan itibaren farklı bir lezzet olup, yıllar geçse de tadı değişmez, tamamen doğal süt ile yapılan, katkısız, organik ve hazmı kolay, diğer dondurmalarından çok farklı bir lezzet olduğu için tercih edilmektedir.” Katılımcıların bir kısmı (özellikle 35 yaş ve üzeri) Görele dondurmasına özgü “hayırına zebil” uygulamasından bahsetmiştir. Katılımcılardan ve dondurma satıcılarından elde edilen bilgiye göre, bir müşteri dondurmacıya belli bir miktar para verir ve ödediği tutar karşılığında zebil (bedava) dondurma dağıtmasını ister. Bu noktadan sonra dondurmacı “Haydee zebil, Allah hayrını kabul etsin zebil” diye çığırkanlık yaparak, ödeme karşılığı kadar dondurmayı dağıtır. Bu uygulamanın bir hayır uygulaması olarak 50 yılı aşan bir âdet olduğu öğrenilmiştir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Giresun ili Görele ilçesinde üretimi yapılan ve coğrafi tescil almış olan soğuk lezzet Görele dondurması üzerine yapılan çalışmamız sonucunda, elde edilen verilere göre Görele dondurmasının özgün bir lezzet olduğu ortaya konmuştur. Tam olarak başlangıç tarihi bilinmese de yaklaşık 200 yıldır ilçede aynı formül ile üretilen Görele dondurması, köpük köpük görüntüsü ve akışkan kıvamı ile bilinen birçok yöresel dondurmadan farklıdır. Görele Dondurması, Türkiye genelinde sadece Görele ilçesi Daylı köyünde üretilmekte olup, satışı da sadece yörede yapılmaktadır. Coğrafi işaret alan Görele dondurması, yörenin bilinen ve yörede özel ilgi turizmine neden olan pide, kesme pasta, keser helvası, Çavuşlu ekmeği gibi gastronomik lezzetlerin arasında yerini almıştır. Her ne kadar, ilk yapıldığı günden bu güne reçete de bir değişiklik olmadığı söylene de, reçetede; bölge hayvanlarından elde edilen saf süt, köy suyu, meyan kökü özütü ve şeker sabit kalsa da, geçmişte sadece bölgede yetişen salep kullanılırken, son yıllarda, farklı bölgelerden alınan salep eklenmektedir. Tüketiciler ile yapılan görüşmelerde ise bu değişikliğin lezzet ve kıvam olarak bir farklılığa neden olmadığı görülmüştür. Yapılan görüşmelerde tüketicilerin, yılın 7 ila 8 ayı tüketmeye devam ettikleri lezzeti, özellikle doğallığı, yöreye has lezzeti ve hazmı kolay olduğu için tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bölgenin sayısız lezzetlerinde olduğu gibi dondurmasının da doğallığını muhafaza ettiği için, günümüze kadar gelmiş olduğu düşünülmektedir. Dondurma üreticilerinden elde edilen bilgiye göre; eskiden sadece düğünlerde, bayramlarda, kandillerde ikram amaçlı yapılan dondurmanın, tam tarih olamamakla birlikte 1940’lı yıllarda ilk kez ticari nitelik kazanmaya başladığı, ancak geçen zaman içerisinde bu lezzetin kendi sınırlarını aşmadığı, aşma çabası da gösterilmediği görülmüştür. Günümüzde sadece 9 üretici ve satıcı tarafından yapılmaya devam eden dondurmanın üretiminde tarihi reçeteye bağlı kalan, sağlık tedbirlerine önem veren üreticiler, katkı maddesi kullanmamaya dikkat ettiklerini ifade etmektedirler.

Gerek üreticilerin, gerekse tüketicilerin, Görele dondurmasının coğrafi işaret alması sonrası, ülke genelinde tanıtılması, satış ağı oluşturulması konusunda ilgili makamlardan destek beklemektedirler. Araştırma sonuçlarının bu konuda bir etki meydana getirmesi için yöre halkı ve ilçedeki resmi otoritelerle de paylaşılması planlanmaktadır. Görele



dondurması gibi yöresel mutfak ürünlerinin aslını kaybetmemesi, tanıtımı amacıyla akademik çalışmaların arttırılması, kullanımı yaygınlaştırılması için, yerel yönetimlerin bulunduğu bölge mutfağını tanıtıcı faaliyetlerde bulunulması da önerilmektedir. Görele dondurmasının, yörenin diğer gastronomik değerleri ile birlikte yeterli tanıtımı yapıldığı takdirde, bölgeye yönelik özel ilgi turizminde etkili olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Arıkan, R. (2013). *Araştırma yöntem ve teknikleri*. Ankara: Nobel Yayın.
- Çavuş, A., Türkmendağ, Z., Güldoğan, K. (2018). Turistik bir ürün olan Maraş Dondurmasının dondurma üreticileri tarafından değerlendirilmesi. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (2),354-364.
- Dikici, A. Koluman, A. ve Aktaş R.K. (2013). Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi, *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 39 (1), 136-138.
- Dünya Gıda, (2019). [URL:www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=1000]. Erişim Tarihi: 01.12.2019).
- European Commission. (2019). [URL: www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html (Erişim Tarihi, 02.12.2019).
- Işın, P.M. (2008). *Gülbeşeker Türk Tatlı Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm üzerine dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243- 254.
- Özlu, Z. (2011). Osmanlılarda dondurma ve dondurmacılık mesleği ile ilgili notlar. *Erdem Dergisi*, 59, 129-144.
- Öztürk, E. ve Yaman, H. (2019). Dondurmanın tarihsel gelişimi ile kültürlerarası düzeyde karşılaştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2336-2359.
- Şen, M.A. (2018a). Soğuk Keyif Dondurma. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, (43), 35-40.
- Şen, M.A. (2018b). Sanayi kenti Gebze'den geleneksel bir lezzet "Ekşi Mayalı Ekmek". *ASOS Journal*, 6(8), 338-351.
- Tekelioğlu, Y. ve Demirer R. (2008). Küreselleşme Sürecinde Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretlerin Geleceği. Küreselleşme, Demokratikleşme ve Türkiye", Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı, Akdeniz Üniversitesi, İ.İ.B.F., Gazi Kitabevi, Ankara , 715-730.
- Tekin, H.H. (2006). Nitel bir araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı. Türk Gıda Kodeksi. Dondurma Tebliği (2004/45). 16 Kasım 1997 Tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete, Ankara. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/01/20050113-13.htm>. Erişim Tarihi: 16.01.2020.
- T.C Türk Patent ve Marka Kurumu (2019). Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni, (56), 1-66.



- T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı, (2019). [URL:
www.tarim.gov.tr/Sayfalar/IceriklerDetay.aspx?rid=169&NodeValue=34&KonuId=32&ListName=Icerikler]. (Erişim Tarihi, 23.12.2019).
- T.C Türk Patent ve Marka Kurumu, (2019). [URL:
www.turkpatent.gov.tr/dosyalar/yayinlar/bilgikitapciklari/Co-grafiisaretler.pdf]. (Erişim Tarihi, 22.12.2019).
- Uludağ, P. (2010). *Türkiye’de dondurma sektörü, tüketici eğilimleri ve firmalar arası rekabet*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tekirdağ.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- World Trade Organization, (2019). [URL:www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips.pdf]. Erişim Tarihi, 22.12.2019).

Kaynak Kişiler

- Katılımcı 1:** Abdal, Faik (2019).Görele Dondurmasına dair sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 52 yaşında, 4.kuşak Görele Dondurması ustası, Görele, Giresun.
- Katılımcı 2:** Avcı, Şenol (2019). Görele Dondurmasına dair sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 48 yaşında, 4.kuşak Görele Dondurması ustası, Görele, Giresun.
- Katılımcı 3:** Bilge, Uğur (2019). 52 yaşında, Tv programcısı – sunucu - Araştırmacı yazar, Görele, Giresun.
- Katılımcı 4:** Temel, Özcan (2019).55 yaşında, Araştırmacı yazar, Görele, Giresun.