

## *Coğrafi İşaretleli Gastronomik Bir Ürün: Elâzığ Orciği*

***Aykut ŞİMŞEK***

*Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*  
*asimsek@kastamonu.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0002-3317-2330>*

***Enes GÜLEÇ***

*Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*  
*enesgulec@kastamonu.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0002-6684-6522>*

Geliş tarihi/Received: 14.03.2020

Kabul tarihi / Accepted: 29.04.2020

### **Öz**

Bu araştırma, coğrafi işaret tesciline sahip gastronomik bir ürün olarak Elâzığ Orciğinin yapılış sürecini araştırmak ve bilimsel bir çerçevede değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Kapsamlı bir yazın taraması yapılmış ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerine uygun araştırma soruları belirlenmiş ve Elâzığ ilinin Merkez ilçesine bağlı köylerde orcik yapan kişiler ile görüşmeler yapılmıştır. Gerçekleştirilen görüşmeler ve yerinde yapılan gözlemlerle Elâzığ Orciğinin üretim sürecinde uygulanan teknik ve yöntemler belirlenmiştir. Elâzığ Orciğinin üretiminde geleneksel yöntemlerin yanı sıra endüstriyel çözümlerden de yararlandığı gözlenmiştir. Görüşmenin yapıldığı köylü üreticiler, orcik yapımını anne ve babalarından öğrendiklerini bildirmişlerdir. Elde edilen veriler, Elâzığ Orciğinin gastronomik anlamda önemli bir değere sahip olduğuna işaret etmektedir. Dolayısıyla Elâzığ Orciği kültürünün nesilden nesile aktarılması gerekmektedir. Bu ürünle ilgili tanıtıcı faaliyetlerin artırılması hem bölge turizmüne hem de Elâzığ Orciği üretiminin artarak sürdürülmesine katkı sağlayacaktır.

***Anahtar kelimeler:*** *Elâzığ Orciği, coğrafi işaret, menşe*

## A Gastronomic Product with Geographical Indication: Elazig Orcik

### Abstract

This research has been carried out to investigate the making process of Elazığ Orcik, a gastronomic product registered as a geographical indication, and evaluate it in a scientific framework. A comprehensive literature review was conducted, and secondary data were used. Research questions were developed according to qualitative research methods and people who make orcik in the villages of the Central District of Elazig were interviewed. Through interviews and on-site observations, techniques and methods used while makin Elazig Orcik were determined. It was observed that industrial solutions were used as well as the traditional methods. The villagers interviewed reported that they learned the how to make orcik from their parents. The data obtained indicate that Elazig Orcik is of gastronomic value. Therefore, Elazig Orcik culture should be continued from generation to generation. Carrying out promotional activities related to this product will contribute to both the tourism activities in the region and the sustainability of in the making of Elazig Orcik.

**Keywords:** *Elazig Orcik, geographical indication, origin*

### GİRİŞ

Türkiye, sahip olduğu coğrafi ve iklimsel özellikleri sebebiyle hayvansal ve tarımsal bakımdan önemli bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Aynı zamanda her il ve bölgede söz konusu bu özelliklerin etkisiyle kendileri ile özdeşleşmiş ürünler yetişmektedir. Öyle ki birçok ürün coğrafi bölge adları ile ifade edilmektedir (Akin, 2006). Hem yerel ürünlerin korunması hem de bu yerel ürünleri üreten insanların bunun avantajından faydalanmasını sağlamak için coğrafi işaret kavramı ortaya çıkmıştır (Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012). Coğrafi işaret, esas olarak yöresel ürünleri ve bu ürünlerin özelliklerini ortaya çıkararak markalaşmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu ürünlerin katma değerini yükselterek hem yerel üreticilerin gelirlerine hem kırsal turizme hem de kırsal alanlarda yaşayan insanlar için yeni ve farklı iş alanlarının ortaya çıkması için fırsat oluşturmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte de yöresel ürünler büyük önem taşımaya başlamıştır. Çünkü gastronomi, turizm faaliyetlerine katılan turistler için bir

bölgeye has yemek ya da yöresel bir ürün önemli bir seyahat motivasyonu faktörü haline almıştır.

Coğrafi işaret sayesinde sadece o ürünün belirtilen özelliklerine göre üretimini yapan üreticiler faydalanabilmektedir. Dolayısıyla bu kapsamda özellikle yöresel üreticiler desteklenmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012). Ancak coğrafi işarete sahip olan bir ürünün, işaret kapsamında belirtilen standartlara ulaşması, ürünün bulundurduğu belirli özellikleri taşıması ve gerekli olan kalite standartlarını yakalaması, söz konusu işaretin sürdürülebilirliği açısından gerekli olan en önemli unsurlardır (Kan vd., 2012). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için de hem yerel gastronomik mirasın korunması hem de yerel halkın desteklenerek yerel ekonomik kalkınmanın sağlanması büyük önem taşımaktadır. Çünkü sürdürülebilir gastronomi turizmi, tarımsal yiyeceklere, geleneksel ve yöresel gastronomik unsurlara ve kırsal alanlara yönelişi ifade etmektedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Elâzığ ürün çeşitliliği ve yöresel yemekler bakımından Türkiye’de bulunan önemli illerden bir tanesidir. Ayrıca Elâzığ’ın yöresel ürünlerinden Ağın Leblebisi, Boğazkere Üzümü, Elâzığ Orciği ve Elâzığ Öküzgözü tescillenerek coğrafi işaret kapsamına alınmıştır (Türk Patent, 2020). Bu çalışma, Elâzığ’ın yöresel ürünlerinden coğrafi işaret tesciline sahip gastronomik bir ürün olan Elâzığ Orciğinin yapılış sürecini araştırmak ve bilimsel bir çerçevede değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır.

### **Coğrafi İşaret ve Elâzığ Mutfağı**

Coğrafi işaret, ürünün kaynağını, sahip olduğu karakteristik özelliklerini ve söz konusu bu özellikleri ile bulunduğu coğrafya arasındaki ilişkiyi gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile ürünün gelenekselliği, kalitesi, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak kazandığı ünün korunması sağlanır. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir (Türk Patent, 2020). Coğrafi işaret tescili sağlanan ürünler, üretimin yapıldığı çevrelerde ekonomik faaliyetlerin gelişmesini destekleyerek bölgesel kalkınmaya ve kırsal kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012). Aynı zamanda akademik alanda da coğrafi işaret ve coğrafi işaretli ürünlerle ilgili çok sayıda çalışma bulunmaktadır (Beypınar, 2018; Çekal ve Aslan, 2017; Durusoy, 2017; Hazarhun ve Tepeci, 2018; Oraman, 2015; Öz ve Dönmez, 2018; Yönet-Eren, 2018). Üzümcü, Alyakut ve Fereli (2017) gastronomik ürünleri coğrafi işaretleme açısından değerlendirirken, Durlu-Özkaya vd., (2013) sürdürülebilir gastronomi

turizmi kapsamında coğrafi işaretlemenin rolünü incelemiştir.

Elâzığ mutfağı, 150-200 yemek çeşidine sahip olan zengin ve köklü bir Anadolu mutfağıdır. Elâzığ iklimi, coğrafi özellikleri ve yörede yetişen ürün çeşitliliği açısından kendine has bir mutfak kültürü özellikleri taşımaktadır. Elâzığ’da üç öğün yemeğin dışında kuşluk yemeği ve özellikle yatsılık denilen pestil, ceviz, orcik gibi yiyeceklerin yer aldığı sofralar kurulmaktadır (Elâzığ Belediyesi, 2020).

Geleneksel Elâzığ mutfak kültürü Türk mutfak kültürünün izlerini taşımaktadır. Tarihi Oğuzlara kadar uzanan Elâzığ mutfağındaki tutmaç, umaç aşısı, kara kavurma, anamaşı gibi yemekler günümüzde hâlâ tüketilmektedir. Elâzığ mutfağında yemekler çoğunlukla yer sofralarında yenmekte, büyükler başlamadan ve besmele çekilmeden yemeğe başlanılmamaktadır. Geçmiş zamanlarda aile içerisinde bile kadın erkek ayrı ayrı sofraya otururken günümüzde yabancı biri olmadıkça sofraya kadın ve erkekler birlikte oturmaktadır (Elâzığ Belediyesi, 2020). Elâzığ’da en fazla yetiştirilen meyveler; üzüm, dut, elma, kayısı, çilek, vişne, ayva ve armuttur. Sert kabuklu meyveler ise badem ve cevizdir. Elâzığ mutfağında yemek çeşitleri daha çok hamur işleri ve et yemekleri üzerinedir. Elâzığ mutfağında kullanılan tahıl ürünlerine bakıldığında da en çok bulgurun kullanıldığı görülmektedir. Aynı zamanda bol yağ ve salça kullanımı Elâzığ mutfağının en belirgin özelliklerindedir. Coğrafi işaretleme kapsamında da Elâzığ mutfağına ait dört ürün bulunmaktadır. Bunlar; Ağın Leblebisi, Boğazkere Üzümü, Elâzığ Orciği ve Elâzığ Öküzgözü üzümüdür. Bu ürünler içerisinde Öküzgözü Üzümü 2009 yılında, Boğazkere Üzümü 2019 yılında coğrafi işaret almıştır (Türk Patent, 2020).

## GEREÇ ve YÖNTEM

Bu çalışmada araştırma yöntemlerinden nitel araştırma modeli uygulanmıştır. Nitel araştırma yöntemleri sosyal bilimlerde giderek daha yaygın biçimde kullanılmaktadır (Yıldırım, 1999). Nitel yöntemle hazırlanan bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile veriler toplanmıştır. Görüşme tekniği, araştırmaya katılan bireylerin belirlenen bir konu üzerinde duygu ve düşüncelerini anlatma etkinliğidir (Karataş, 2015).

Elâzığ Orciği ile ilgili kapsamlı literatür incelemesi sonucu elde edilen ikincil veriler ile açık uçlu yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Derinlemesine yapılan görüşmeler ve alanyazın incelemesinden elde edilen veriler düzenlenerek analiz edilmiştir. Bu çalışmada ilk olarak coğrafi işaretlemeyle ilişkin kaynaklar incelenmiştir.

Coğrafi İşaret Sicil Belgesi'nde yapılan tanıma göre Elâzığ Orciği üzümünden elde edilen şıranın içerisine önceden hazırlanıp ipe dizilen cevizlerin birkaç kez batırılmasından sonra kurutularak elde edilen bir tür cevizli sucuktur. Elâzığ Orciğinin ayırt edici özelliği yörede yetişen yeni hasat edilmiş ceviz ve üzümlerden yapılmış olmasıdır. Elâzığ Orciğinin ürün değerleri Tablo 1'de yer alan verilerde gösterilmektedir.

**Tablo 1.** Elâzığ orciğinin ürün değerleri (Türk Patent,2020).

Kriter	Limitler
Nem (% , en çok)	23
Kül (% , en çok)	2,2
%10 HCl'de çözünmeyen kül (% , en çok)	0,3
pH	5,0 – 5,7
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) (% , en çok)	0,05
Ceviz oranı (% , en az)	30

Belgede tescillenen üretim metoduna göre ilk olarak ceviz içi ipe dizilmektedir. Daha sonra üzümler preslenerek sıkılmaktadır ve büyük kazanlara alınarak kaynatılmaya başlanmaktadır. Bu işlem ile üzüm suyundaki tortular çöktürülmektedir ve içindeki su miktarı azaltılmaktadır.

Şıra süzülerek ikiye ayrılmaktadır. Şıranın bir kısmı ile ham bulamaç hazırlanırken diğer kısmı ısıtmaya devam edilmektedir. Bulamaç için ayrılan 40 litre şıraya 2,5 kg un elenerek karıştırılmaktadır. Hazırlanan karışım kaynayan şıraya ilave edilerek karıştırılır. Bulamaç kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ateşten alınmaktadır. Daha önceden hazırlanan ipe dizilmiş cevizler bu bulamacın içine batırılmaktadır. Bulamaca batırılan cevizler süzdürülerek kurumaya bırakılmaktadır ve bu işlem birkaç kez tekrar edilmektedir. Son olarak orcikler birkaç gün kurumaya bırakıldıktan sonra 15-20 cm boylarında kesilerek tüketime hazır hale getirilmektedir. Uygun saklama koşullarında 7-8 ay bozulmadan saklanabilen Elâzığ Orciğinin içinde en az %30 ceviz bulunması gerekmektedir (Türk Patent, 2020). Coğrafi işaretleme yoluyla koruma altına alınan Elâzığ Orciğinin tescillenen standarda uygun olarak üretiminin yapılıp yapılmadığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu amaçla orcik üretimi yapılan Elâzığ ilinin Merkez ilçesine bağlı köylerinde 2019 yılı Ağustos ayı boyunca yüz yüze görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma kapsamında geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular, Elâzığ Orciğinin tescillenen standardına uygun üretilip üretilmediğini anlamak amacı ile geliştirilmiştir. Görüşmede katılımcılara 10 soru sorulmuştur. Sorular literatür taraması sonucu Elâzığ Orciğinin saptanan ürünün tanımı, ayırt edici özellikleri ve üretim metodu dikkate alınarak tasarlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile katılımcılara yönlendirilen sorular aşağıda verilmiştir.

- Elâzığ Orciği ürününde hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
- Elâzığ Orciği ürününün yapılışı hakkında bilgi verebilir misiniz?
- Elâzığ Orciği ürünü hangi yöntemle pişirilmektedir?
- Elâzığ Orciği ürününün yapımında kullandığınız yöreye özgü ekipmanlar nelerdir?
- Elâzığ Orciği ürünü nasıl servis edilmektedir?
- Elâzığ Orciği ürünü kaç yıldır yapıyorsunuz?
- Elâzığ Orciği ürününün yapılışını kimden öğrendiniz?
- Elâzığ Orciği ürününün tarihsel geçmişini biliyor musunuz?
- Elâzığ Orciği ürününün seremoni uygulamaları var mıdır?
- Elâzığ Orciği ürünü gelecek nesillere nasıl aktarıyorsunuz?

Araştırma kapsamında Elâzığ ili Merkez ilçesine bağlı 4 köyde 50 yaş üzeri Elâzığ Orciği üretimi yapan 10 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda benzer verilerin elde edilmesi nedeni ile görüşme yapılan kişi sayısı yeterli bulunmuştur. Bilimsel etik nedeni ile araştırmada katılımcıların kişisel bilgilerine yer verilmemiştir.

## BULGULAR

Elâzığ Orciği hakkında yerel üreticiler ile görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda elde edilen verilere içerik analizi yapılarak katılımcıların orcik üretimi hakkındaki ifadeleri genelleştirilmiştir. Bu doğrultuda orcik yapımında kullanılan temel malzemelerin üzüm ve ceviz olduğunu ifade

edilmiştir. Ayrıca üzüm suyunu mayalandırmak amacı ile bazı üreticilerin beyaz kalkerli toprak kullanıldığı görülmüştür. Yaklaşık olarak 1,5 ton üzüme 500 g kadar toprak kullanılmaktadır ve üzüm ilk önce makinelerde sıkılmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Üzüm sıkma makinesi

Üzüm suyu süzgeçten geçirilerek bakır kazanlara doldurulmaktadır. Gündüz kazanlara doldurulan üzüm suyunun gece yarısından sonra köpüğü alınmaktadır. Daha sonra kazanın altında ateş yakılarak şıra denilen sıvı kaynatılmaya bırakılmaktadır (Şekil 2). Şıra kaynamaya başladıktan sonra kazan ateş üzerinden alınarak bez torbaların içerisinde leğenlere süzdürülmektedir. Şıra daha sonra tekrar leğenlerden kazanlara boşaltılmaktadır.



**Şekil 2.** Bulamaç kazanı ve kürek

Tekrardan kazanların altına ateş yakılarak kaynamaya bırakılmaktadır. İkinci kaynamadan sonra livinç yapma işlemi olarak adlandırılan bağlama işlemi yapılmaktadır. Bu işlem iki kova şıra ayrı bir leğene alınarak her şıra kovası için bir üsküre adı verilen bakır tas ölçü miktarınca un eklenerek çırpılmaktadır. Bu livinç tekrar şıra içerisine dökülerek karıştırılmaktadır (Şekil 3). Şıra iyice karıştırıldıktan sonra tekrar süzgeçte süzdürülmektedir.



**Şekil 3.** Bakır kovalara boşaltılan bulamaç

Kazandaki bulamaç tekrar kaynatılmaya bırakılmaktadır. Bu aşamada şıra sürekli karıştırılmaktadır. Bulamacın yarım saat kadar kaynatılması gerekmektedir. Bulamaç ortalama 250 kg şıra 20 kg un ile hazırlanmaktadır. Bulamaç bakır kazanlarda odun ateşinde pişirilmektedir. Cevizler ipe dizilerek tahta çubuklara bağlanmaktadır. Batırma işlemi için bulamaç bakır leğenlere doldurulmaktadır (Şekil 4).



**Şekil 4.** Cevizleri bulamaca batırma işlemi

Daha sonra cevizler bulamaca batırılarak leğen üzerinde süzdürülmektedir. Bir ip ceviz için günde bir defa toplam 5 gün batırma işlemi yapılmaktadır. Batırma işleminden sonra orcikler kurutma işlemine tabi tutulmaktadır (Şekil 5). Havanın sıcaklığına ve nemliliğine bağlı olarak yaklaşık üç gün boyunca orcikler kurutulmaktadır (Şekil 6).



**Şekil 5.** Fazla bulamacı süzdürülen orcikler

Daha sonra belirli uzunluklarda dilimlenerek küplerde saklanmaktadır. Katılımcılar 20 yılı aşkın süredir orcik yaptıklarını ve geleneksel yöntemler ile orcik yapımını anne ve babalarından öğrendiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılar orcığın geçmişte kış mevsiminde kürsübaşı olarak bilinen yatsı vakti sohbet ve eğlence gecelerinde ve misafir ağırlamalarında özel olarak ikram edildiğini ifade etmişlerdir.



**Şekil 6.** Kurumaya bırakılan orcikler

Ayrıca orcığın yanında pestil, dut, dutunu, ceviz, badem içi gibi yiyeceklerin de tüketildiğini ifade etmişlerdir. Katılımcılar geleneksel orcik üretim yöntemlerini gelecek nesillere aktarmak amacıyla çocuklarına öğrettiklerini aktarmışlardır (Şekil 7).



**Şekil 7.** Orcik üretimi yapılan bir ev

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Orcik birçok destinasyonunun farklı özelliklerde sahip olduğu bir cevizli sucuk türüdür. Bu çalışmada Elâzığ coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan Elâzığ Orciğinin gastronomi alanında değerlendirilmesi, yerel halk tarafından nasıl üretildiği, tescillenen özelliklerinin ne olduğu ve emsallerinden ne gibi ayırt edici özellikleri bulunduğu, Elâzığ için gastronomik açıdan önemi vurgulanmaya çalışılmıştır. Elâzığ Orciği hakkında Coğrafi İşaret Sicil Belgesi'nde bulunan ürün tanımı, ayırt edici özellikleri ve üretim metodunun yerel halkın geleneksel yöntemlerle yaptığı Elâzığ Orciği ile aynı özellikler taşıdığı görülmektedir.

Coğrafi işaretli ürünler, üretildiği coğrafyaya olan kuvvetli bağından dolayı ziyaretçilere bu ürünlerin üretildiği bölgedeki insanların

yaşam tarzları ve kültürel özellikleri hakkında merak hissiyatı oluşturarak turistik çekicilik sağlamaktadır (Mercan ve Üzülmez, 2014). Dolayısıyla orciğin gastronomi turizmi kapsamında gastronomik ürün olarak değerlendirilmesinin sağlanması amacı ile tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilerek orciğin cevizli sucuk boyutunda Elâzığ ile özdeşleştirilmesi gerekmektedir. Bu nedenle yerel yönetimler tarafından üreticiler, yerel halk ve satıcılar Elâzığ Orciğini diğer cevizli sucuklardan ayıran özellikleri konusunda bilinçlendirerek üretiminin yaygınlaştırılması ve tüketiminin teşvik edilmesi konusunda çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca Elâzığ Orciğini destinasyonu ziyaret eden turistlere yönelik üretim döneminde geleneksel üretimi deneyimleme fırsatının sunulması önerilmektedir. Böylelikle bu kültürün gelecek nesillere aktarımının sağlanması sadece aileden çocuğa değil aynı zamanda bir alternatif turizm ürünü aracılığıyla da sağlanacaktır.

#### KAYNAKÇA

- Akın, B. E. (2006).** Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması. Doktora Tezi, Ankara Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Beypınar, N. N. (2018).** Coğrafi İşaret Tescilinin Antep Fıstığı Uluslararası Rekabet Gücü Üzerindeki Etkisinin Ölçülmesi. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Çalışkan, 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 işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013).** Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Durusoy, Y. Y. (2017).** Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği. Doktora Tezi, İstanbul Haliç Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Elâzığ Belediyesi, (2020).** Mutfak Kültürü & Yemekler. <https://www.elazig.bel.tr/mutfak-kulturu-yemekler-blog-233>.
- Hazarhun, E., Tepeci, M. (2018).** Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Kan, M., Gülçubuk, B. (2008).** Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Küçükçongar, M. (2012).** Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 93-101.
- Karataş, Z. (2015).** Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.



**Mercan, Ş. O., Üzülmmez, M. (2014).** Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.

**Oraman, Y. (2015).** Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.

Öz, H., Dönmez, B. (2018). Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.

**Türk Patent, (2020).** Türkiye’nin Coğrafi İşaretleri. <https://www.ci.gov.tr/cografii-isaretler/detay/38231>.

**Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., Fereli, S. (2017).** Gastronomik ürünlerin coğrafi işaretleme açısından değerlendirilmesi: Erzurum-Olur Örneği. *International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 10(2), 44-53.

**Yıldırım, A. (1999).** Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim*, 23(112), 7-17.

**Yönet-Eren, F. (2018).** Coğrafi İşaret İle Tescilli Ürünlerin Gastronomik Destinasyonlara Etkisi: Kapadokya Bölgesi’nde Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.