

COĞRAFI İŞARETLİ YÖRESEL ÜRÜNLERİN İNCELENMESİ: SİVAS MUTFAĞI ÖRNEĞİ

Examination of Geographical Indications of Local Products: The Case of Sivas Cuisine

Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK
Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi
asimsek@kastamonu.edu.tr
Orcid ID: 0000-0002-3317-2330

Öz

Coğrafi işaret, tüketiciler nezdinde tanınmış ve ünlenmiş ürünlerin üretim metotlarının ve yerlerinin garanti altına alınmasını sağlayan işaretlerdir. Yöresel ürün üreticilerinin haksız rekabete maruz kalmamaları ve yöresel ürünleri sahtelerine karşı korumak için geliştirilmiştir ve tüketiciyi yanlış bilgilendirmeye karşı koruyarak ülkesel anlamda korunma sağlamaktadır. Bu durumdan hareketle çalışmada Sivas mutfağına ait coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel ürünlerden Sivas Katmeri, Sivas Köftesi ve Sivas Pezik Dal Turşusu'nun üretim süreçleri incelenmiştir. Bu kapsamda genel özelliklerinin ve orijinalliğine uygunluğunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır ve Mayıs-Temmuz 2020 tarihleri arasında Sivas Köftesi için kasaplarda çalışan 6 köfte ustası ile Sivas Katmeri için pide fırınlarında çalışan 9 pideci ile Sivas Pezik Dal Turşusu için de 8 ev hanımı ile görüşmeler sağlanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda söz konusu üç ürünün de genel olarak tescil belgelerinde belirtilen standartlara uygun olarak üretildiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Coğrafi İşaret, Yöresel Ürün, Sivas Mutfağı

Abstract

Geographical indications are the signs that ensure the production methods and places of products that are well-known and renowned by consumers. It has been developed to prevent local product manufacturers from being exposed to unfair competition and to protect local products against counterfeits and It provides national protection by protecting the consumer against misinformation. Based on this situation, the production processes of Sivas Katmeri, Sivas Köftesi and Sivas Pezik Dal Turşusu, which are registered with the geographical indication of Sivas cuisine, have been examined. In this context, it is aimed to determine the general characteristics and the suitability for originality. Semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the study. Negotiations were made with 6 meatball masters working in butchers for Sivas Köftesi, 9 pide makers working in pide ovens for Sivas Katmeri and 8 housewives for Sivas Pezik Dal Turşusu between May-July 2020. As a result of the interviews, it was concluded that all three products in question were

generally produced in accordance with the standards specified in the registration documents.

Key words: Geographical Indications, Local Product, Sivas Cuisine

Giriş

Gastronomi, iyi düzenlenmiş, sağlığa uygun, hoş ve lezzetli mutfak anlamına gelmektedir (TDK, 2020). İyi yemek yemenin bilimi ya da sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001). Gastronomi özellikle şarap ve diğer içeceklerle yakından ilgilidir. Ayrıca gastronomi biyoloji, edebiyat, kimya, tarih, tarım, felsefe gibi bilim alanları ile ilişki halindedir (Kivela ve Crotts, 2006:355). Destinasyonlara çekim sağlayan gastronomi, tüketiciler için kültürel ürünlerin geleneksel öncülüğünü de yapmaktadır (Zengin vd., 2015:1). Bu anlamda bir yörenin kültürünü temsil eden yöresel ürünler tüketicilerin yakından ilgisini çekmektedir. Dolayısıyla kültürün ve kültürel öğelerin büyük önem taşıdığı gastronominin önemli bir seyahat motivasyonu olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle son yıllarda tatil tercihlerinde yaşanan değişikliklerin sonucunda da gastronomi turizmi önem kazanmıştır

Gastronomi turizmi, akılda kalıcı bir yiyecek-içecek deneyimi için seyahat motivasyonunu ve davranışını önemli ölçüde etkileyen bir turizm türüdür (Wolf, 2006). Bir yiyeceğe yönelik olarak o yiyeceğin hazırlandığı mutfağa, pişirme yöntemlerine veya yemek tüketim şekilleriyle birlikte sunumuna da dahil olmayı ifade etmektedir (Long, 2004:21). Yöresel ürünler de gastronomi turizmi kapsamında destinasyonları ziyaret eden turistlere sosyal, fiziksel ve kültürel deneyim kazandırmaktadır (Fields, 2002). Yöresel ürün, ün ve kalitesini, bulunduğu coğrafyanın kendine özgü doğal koşulları veya beşerî faktörlere ilişkin, bilgi, beceri, deneyim ve geleneklerden almaktadır (Gümbür, 2019:1). Ayrıca yöresel ürünler coğrafi işaret aracılığıyla koruma altına alınmıştır. Coğrafi işaret ile yöresel ürünler ve bu ürünlerin özellikleri ortaya çıkmakta, yerelin özel ürünleri markalaşmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008:58). Coğrafi işaretili ürünlerin geleneksel oldukları, tanınırlıklarını yerel ve tarihsel değerlerle kazandıkları düşünüldüğünde, bu ürünlerin yasal ve etkin yollarla korunmasıyla beraber yerel ekonomiye olan katkıları arttırabilecektir (Doğan, 2015:60).

Coğrafi işaret alınmış bir ürün için işaretle belirtilen üretim standartlarına ulaşılması, ürünün belirli özellikleri taşıması ve belirli bir kalite standardını yakalaması coğrafi işaretin sürdürülebilirliği açısından gerekli olan en önemli unsurlardır (Kan vd., 2010:17). Bu durumdan hareketle akademik literatür incelendiğinde coğrafi işaretle ilgili çok sayıda çalışma görmek mümkündür. Söz konusu çalışmaların, coğrafi işaretili ürünlerin izlenebilirliğinin, coğrafi işaretlerin öneminin, kırsal ekonomilere katkısının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirildiği görülmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008; Kan, Gülçubuk, Kan ve Küçükçongar, 2010; Şahin, 2013; Taşdan, Albayrak ve Albayrak, 2014; Doğan, 2015). Aynı zamanda yöresel ürünlerin destinasyon seçiminde önemli bir motivasyon aracı olduğuna, destinasyon imajını önemli ölçüde etkilediğine ve destinasyonun turistik anlamda gelişmesine katkıları olduğuna yönelik çalışmaların olduğu görülmektedir (Selwood, 2003; Quan ve Wang, 2004; Kim, Eves ve Scarles, 2009;

Chen, 2013; Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Çapar ve Yenipınar, 2016). 2020 yılı Mayıs ayı itibariyle de Sivas iline ait 9 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu çalışmada da yukarıda ifade edilen araştırmalardan hareketle söz konusu ürünlerden Sivas mutfağına ait coğrafi işaret ile tescillenmiş Sivas Katmeri, Sivas Köftesi ve Sivas Pezik Dal Turşusu'nun üretim süreçlerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Yöresel Ürün, Coğrafi İşaret ve Sivas Mutfağı

Yöresel ürün, içerisinde bulunduğu yörenin, geçmişini, tarihini, kültürünü yansıtan, üretiminde geleneksel yöntemlerin ve malzemelerin kullanıldığı ürünlerdir (Demirer, 2010:40; Kuşat, 2012). Yöresel ürünler ait oldukları yöreler için zenginlik ve gurur kaynağıdır ve bu ürünler o yörenin simgesi, reklam ve tanıtımında etkili, yöre kimliğiyle özdeşleşen ürünler olmaktadır (Gümbür, 2019:1). Yöresel bir kimliğe sahip olan bu ürünler belirli bölgesel sınırlar içerisinde üretilen ürünlerdir (Nummedal ve Hall, 2006:3). Ancak yöresel ürün sadece yerel olarak yetiştirilen ürünlerle ilgili değildir. Aynı zamanda bölge dışından getirilen hammaddenin yerel olarak işlenmesi ve o bölgenin kimliğinin verilmesi de yöresel ürünü ifade etmektedir (Hall vd., 2003).

Türkiye, köklü tarihinden gelen gelişmiş bir mutfak kültürüne ve geleneksel üretim biçimleriyle şekillenmiş çok zengin bir üretim becerisine sahiptir. Hem bu durumdan dolayı hem de sahip olduğu kaliteli ve çeşitli tarımsal ürün yelpazesi sonucunda yöresel ürün bakımından oldukça zengindir. Sahip olunan bu yöresel ürünlerin varlığının korunabilmesi için de yasal düzenlemelere ihtiyaç duyulmuştur (Kantaroglu ve Demirbaş, 2018:514). Söz konusu düzenlemelerden bir tanesi de coğrafi işettir. Coğrafi işaret, tüketiciler nezdinde tanınmış ve ünlenmiş ürünlerin üretim metotlarının ve yerlerinin garanti altına alınmasını sağlayan işaretlerdir. Yöresel ürün üreticilerinin haksız rekabete maruz kalmamaları ve yöresel ürünleri sahtelerine karşı korumak için geliştirilmiştir (Demirer, 2010:5) ve belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle birlikte ürünün kökeninin geldiği yöreyi ifade etmektedir (Kan vd., 2010:20). Sınai bir hak türü olan coğrafi işaret, tüketiciyi yanlış bilgilendirmeye karşı koruyarak ülkesel anlamda korunma sağlamaktadır (Doğu-Gürsu, 2008:4).

Coğrafi işaretler menşe adı veya mahreç işareti olarak tescil edilir. Menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca belirlenen coğrafi alanın sınırları içerisinde üretiminin gerçekleşmesi gerekirken, mahreç işaretli olanların üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir (www.ci.gov.tr). Coğrafi işaret kapsamına alınan bir ürün, özelliklerinin bir ya da daha fazlasını kesinlikle sınırları belirli bir alandan almış olması gerekmektedir. Dolayısıyla coğrafi işaretli ürün özelliğini almış olduğu bölge adıyla ifade edilerek bir marka haline gelmektedir Coğrafi işaret ile ilgili Türkiye'deki yetkili birim Türk Patent Enstitüsü'dür. Söz konusu kurum coğrafi işaret ile ilgili faaliyetlerine 1995 yılından beri devam etmektedir (Şahin, 2013:23-24). Coğrafi işaret için başvurular üretici grupları, dernekler, vakıflar, kooperatifler, ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları başvuru yapabilmektedir. Ürünün tek bir üreticisi olması halinde ise bu durumun kanıtlanması şartıyla söz konusu tek üretici yapabilmektedir. Başvuruya konu ürünü gösteren coğrafi işaretin de yöreyle özdeşleşmiş olması gerekmektedir. Ayrıca coğrafi işaret alınmış ürüne yönelik denetim tutanaklarının yer

aldığı raporun yılda bir kez Türk Patent Enstitüsü Kurumu'na sunulması zorunludur (www.ci.gov.tr).

Coğrafi işaret alınan ürün için sadece belirlenen standart ve özelliklere uygun üretim yapan üreticiler yaralanabilmektedir. Böylece beşeri faktörü temsil eden yöresel üreticiler desteklenmektedir. Bu kapsamda üretimin gerçekleştirildiği alanlarda ekonomik faaliyetlerin gelişmesi desteklenerek bölgesel ve kırsal kalkınmaya katkı sağlanmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012:197). Ayırt edici işaretler arasında coğrafi işaretlerin geçmişi oldukça eskidir ve kullanıldıkları ürünlerin kökenini belirtmeleri sebebiyle markaların ilk halini ifade etmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008:59).

Sivas ili ürün çeşitliliği ve yöresel yemekler bakımından Türkiye'de bulunan önemli illerden bir tanesidir. Sivas, gerek tarih boyunca geçiş yollarının üstünde bulunması gerekse de çok sayıda medeniyetlerin izlerini taşıması sebebiyle zengin bir mutfak kültürünü içinde barındırır (Şimşek, Türkmendağ ve Türkmendağ, 2017: 738). Coğrafi işaret kapsamında da Sivas, 2020 yılı Mayıs ayı itibariyle tescillenmiş 9 ürüne sahiptir. Bunlar; Gemerek Gilaburusu, Kangal Balıklı Kaplıcası, Kangal Koyunu, Sivas Bıçağı, Sivas El Halısı, Sivas Katmeri, Sivas Köftesi, Sivas Pezik Dal Turşusu ve Şarkışla Kilimi'dir. Bu yöresel ürünlerden mahreç işaretine sahip katmer, köfte ve turşu, yöre mutfak kültürünü yansıtan ve gastronomi turizmi açısından önem taşıyan ürünlerdir. Sivas köftesi 2006 yılından itibaren tescil edilmiş ve koruma altına alınmıştır. Söz konusu köfteyi diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özelliği, söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip Sivas bölgesi yaylalarında yonca, fiğ, kekik otu ile beslenerek yetiştirilmiş sığır ve koyun etinden elde edilmiş olmasıdır. Köfte karışımı hazırlanırken tuz haricinde hiçbir karışım kullanılmaz. Dolayısıyla Sivas Köfte'de tuzun önemi büyüktür (www.ci.gov.tr).

Sivas Katmeri, 2017 tarihinden itibaren koruma altına alınarak 2018 yılında tescil edilmiştir. Sivas Katmeri su, un, yağ (katı), yağ maya, yumurta sarısı ve tuzdan oluşan unlu mamuldür. İçeriğinde bulunan ürünlerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete sahiptir. Şekli dikdörtgen biçiminde yassıdır. Yörede özellikle sabah kahvaltılarında ayrıca günün her saati tüketilebilen yerel bir üründür. Sivas Pezik Dal Turşusu ise 2018 tarihinden itibaren koruma altına alınarak 2020 yılında tescil edilmiştir. Sivas Pezik Dal Turşusu yöreye has özel bir turşu çeşididir. Ürünü farklılaştıran temel malzeme pezik pancar dalının (şeker pancarı hariç pezik ve diğer saplı her türlü pancar türleri) üretimde kullanılmasıdır. Ürünün tarihsel gelişiminde, yöre insanının evlerinin önünde büyük kazanlar içerisinde bu turşunun üretiminin yapıldığı bilinmektedir (www.ci.gov.tr).

Yöntem

Bu çalışmada, Sivas mutfağına ait coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel ürünlerden Sivas Katmeri, Sivas Köftesi ve Sivas Pezik Dal Turşusu'nun üretim süreçlerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Gastronomi turizmi açısından büyük önem taşıyan yöresel ürünlerin üretim sürecinin incelenmesi, genel özelliklerinin ve orijinalliğine uygunluğunun belirlenmesi açısından çalışma önem taşımaktadır. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntemin kullanılmasının sebebi ise; nitel yöntemle tasarlanmış çalışmalarda ele alınan konu hakkında derin bir kavrayışa ulaşma amacı vardır. Bu yönden araştırmacı bir kâşif gibi hareket ederek ilave sorularla

araştırma konusu üzerinde detaylı bilgilere ulaşabilmektedir (Karataş, 2015: 63). Ayrıca nitel araştırma, yiyecek ve beslenme ilgili konuların tam olarak anlaşılması için tercih edilen başlıca yöntemlerdendir (Harris vd., 2009:80). Nitel araştırma yöntemlerinden de yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Görüşme, kişilerin algularını, tecrübelerini, duygularını, değerlerini ve bakış açılarını ifade etmelerinde tercih edilen bir nitel araştırma tekniğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Görüşme formu oluşturulurken ilk olarak literatür taraması yapılmıştır. Elde edilen bilgiler neticesinde kaynak kişi olabilecek kişilerin ve uzman görüşleri alınarak sorular oluşturulmuştur.

Araştırmanın örneklem grubunu il merkezinde bulunan basit tesadüfi örnekleme tekniği ile belirlenen kasaplar, fırın işletmeleri ve ev hanımları oluşturmaktadır. Bu teknikte araştırma kapsamına alınan katılımcılar birbirlerinden bağımsızdır ve eşit oranda seçilme hakkına sahiptir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu kapsamda Sivas Köftesi için kasaplarda çalışan 6 köfte ustası ile Sivas Katmeri için pide fırınlarında çalışan 9 pideci ile Sivas Pezik Dal Turşusu için de 8 ev hanımı ile görüşmeler sağlanmıştır. Söz konusu görüşmeler Mayıs-Temmuz 2020 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler ortalama 20-35 dakika sürmüştür ve görüşmeler esnasında katılımcıların izinleri alınarak ses ve görüntü kayıtları alınmış, verdikleri yanıtlar da mülakat formuna yazılmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin betimsel analizleri yapılmıştır. Bu kapsamda görüşülen kişilerin verdikleri yanıtların yüzde-frekans değerleri belirlenmiş, veriler kategorize edilerek yorumlanmıştır. Ayrıca katılımcıların bilgilerinin gizli kalması amacı ile araştırmada turşu kapsamında yer alan katılımcılar için T1, T2, , köfte kapsamında yer alan katılımcılar için K1, K2, ve katmer kapsamında yer alan katılımcılar için de S1, S2, şeklinde kodlamalar yapılmıştır.

Bulgular ve Yorumlar

Pezik Dal Turşusu Görüşme Bulguları

Pezik Dal Turşusu'nun incelenmesi amacıyla 8 ev hanımı ile görüşme yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan katılımcıların yaş ve turşu yapma sürelerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Pezik Dal Turşusu Katılımcılarına İlişkin Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Yapma Süresi (Yıl)
T1	58	35
T2	60	47
T3	65	50
T4	46	25
T5	62	20
T6	53	38
T7	49	30
T8	50	36

Araştırma kapsamına alınan katılımcıların yaş aralıklarının 49 ile 65 arasında değiştiği görülmektedir. Turşu yapma süreleri incelendiğinde ise katılımcıların genellikle 15 ile 20 yaşları arasında yapmaya başladıkları tespit edilmiştir. Ancak sadece T5 kodlu katılımcının yaşının büyük olmasına rağmen en az süreyle yaptığı dikkat çekmektedir. Görüşme sırasında kendisine niçin turşu yapmaya geç başladığı sorulmuştur ve “Başlarda Pezik Dal Turşusu’nun tadını hiç sevmeydim. Sonradan sevmeye başladığım için yaşitlarım ile kıyasla yapmaya geç başladım.” yanıtı alınmıştır.

Katılımcılardan turşu yapım sürecinin ayrıntılı bir şekilde anlatılması istenmiştir. 8 ev hanımı da birbirine çok yakın tarifleri ifade etmişlerdir;

“Dip pancarı/pezik pancarı alınır. Kök ve yeşil kısımları kesilir, dallar yıkanır ve soğan telislerinin içene konur. Kapının önünde odun ateşi yakılır, kazan üzerine yerleştirilir ve su kaynatılır. Kaynayan suyun içine telis içindeki dal atılır ve haşlanır. Dalları piştiği şöyle anlaşılır: Torbanın içinden bir tane dal alınır. Kırılmadan parmağa dolanıyorsa pişmiş demektir. Pişince kaynayan sudan çıkarılır, kararmaması için soğuk suya aktarılır. İyice soğuması için de ayrıca bir leğen daha soğuk su hazırlanır ve oraya da aktarılarak soğutulur. Soğuyan dallar sehpa üzerine alınır ve ikişer ikişer olmak kaydıyla tuzlanır. Tuzlanan dalların üzerine sofraya bezi örtülür. Büyük bir leğenin içerisine sarımsak, pul biber, çok az limon tuzu, kaya tuzu, çok az şeker (tercihe bağlı), sirke (tercihe bağlı) eklenir ve karıştırılır. Ayrıca pide fırınından bir beze ekmek hamuru alınır, su içerisinde ezilir ve hamur kabın içerisinde kalacak şekilde su karışımına eklenir. En son tuzu kontrol edilir ve normal bir yemekteki tuzluluk oranı gibi olmalıdır. Bu işlemlerden sonra turşu bidonunun içine nohut eklenir. Pişen dallar leğendeki karışıma batırılarak turşu bidonuna doldurulur. Leğende kalan suyun tamamı en son bidona doldurulur. Eğer ki karışım yeterli olmazsa musluktan su eklenir, karıştırılır ve sıkı bir şekilde kapağı kapatılır. Turşu vurulduktan sonra üzerine bez örtülerek beklemeye bırakılır. Ortalama 3 hafta içerisinde turşu tüketime hazır hale gelir.”

Yapım süreciyle ilgili olarak T4 kodlu katılımcı, turşunun kapağını kapatmadan önce küflenmemesi amacıyla üst kısma dereotu eklendiğini ifade etmiştir. Dikkat edilmesi gereken noktalar için de katılımcıların tamamı sarımsağın bol olması, üzerinin örtülmesi ve hava almaması gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca turşunun yapıldığı zamanla ilgili olarak da Eylül ayının sonuna doğru yapılmaya başlandığı, Ekim ayında devam ettiği tespit edilmiştir.

Köfte Ustaları Görüşme Bulguları

Sivas köftesinin yapılış sürecinin incelenmesi amacıyla 6 köfte ustası ile görüşme yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan katılımcıların yaş, köfte yapma süreleri ve günlük köfte satış miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Sivas Köftesi Katılımcılarına İlişkin Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Yapma Süresi (Yıl)	Köfte Satışı (Kg)
K1	50	30	20
K2	54	24	35
K3	35	15	30

K4	48	23	30-32
K5	42	22	33-35
K6	51	16	35

Araştırma kapsamında yer alan köfte ustalarının yaş dağılımları incelendiğinde 35 ile 54 arasında değiştiği görülmektedir. Köfte yapma sürelerine bakıldığında 30 yıldır köfte yapan K1 katılımcısının en tecrübeli olduğu, diğer köfte yapma sürelerinin ise 15 ile 24 yıl arasında değiştiği belirlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun ortalama olarak günlük 30 kilo satış yaptıkları tespit edilmiştir. Ancak K1 katılımcısı günlük 20 kilo satış yaptığını ifade etmiştir. Köfte satışlarını restoranlara ve kasaplara gelen tüketicilere/müşterilere yaptıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların tamamı şehir dışından sipariş aldıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcılardan köfte yapım sürecinin ayrıntılı bir şekilde tarif edilmesi istenmiştir ve şu şekilde ifade etmişlerdir; *“Dana veya ineğin 3-4 bölümünden sinirleri ayrılarak elde edilen et miktarına göre tuz eklenir ve kıyma makinesinde çekilir. Elde edilen kıyma yoğrulduktan sonra şekillendirilir ve soğuk havada bir gün boyunca dinlendirilir. Dinlenme işlemi tamamlandıktan sonra kıyma makinesinde tekrar çekilir ve avuç içerisinde şekil verilerek oval bir görüntü oluşturulur.”* Ancak katılımcılardan bir tanesi diğerlerinden farklı olarak köfteyi hayvanın sadece sırt etinden yaptığını belirtmiştir. Ayrıca katılımcılara dikkat edilmesi gereken noktalar sorulduğunda tamamı tuz oranının ve dinlendirme süresinin çok önemli olduğunu ifade etmişlerdir.

Sivas Katmeri Görüşme Bulguları

Sivas katmerinin yapılış sürecinin incelenmesi amacıyla 9 pideci ile görüşme yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan katılımcıların yaş, katmer yapma süreleri ve günlük katmer satış miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 3’de yer almaktadır.

Tablo 3. Sivas Katmeri Katılımcılarına İlişkin Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Yapma Süresi (Yıl)	Katmer Satışı (Adet)
S1	33	16	300
S2	53	28	200
S3	38	17	300-320
S4	42	13	280
S5	46	16	310
S6	37	18	240-250
S7	28	14	300
S8	41	16	320
S9	37	10	280-300

Tablo 3 incelendiğinde katmer yapan pidecilerin yaş aralıkları 28 ile 53 arasında değişmektedir. Katmer yapma sürelerinin de 10 ile 28 yıl arasında olduğu görülmektedir. Ayrıca günlük satış miktarlarının da 200 ile 320 adet arasında olduğu belirlenmiştir. Köfte ustalarında olduğu gibi pideciler de şehir dışından sipariş aldıklarını, talebin fazla olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılardan katmer yapım sürecinin ayrıntılı bir şekilde tarif edilmesi istenmiştir ve şu şekilde ifade etmişlerdir;

“Margarin, un, su, yaş maya ve tuz karıştırılarak orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur biraz dinlendirildikten sonra 8-10 kez açılır ve kat kat hale getirilir. Hamur katlarının arasına katı yağ eklenir ve yağın hamur içerisinde dağılması için merdane ile açılır. Bu işlem sürekli tekrar edilir. Açılan hamurlar üst üste katlanarak son kez merdane ya da oklava ile açılır ve dikdörtgen biçimi elde edilir. Son olarak maket bıçağı kullanılarak katmerin üzerine çizikler atılarak üzerine yumurta sarısı sürülür ve taş fırına verilir.”. Ayrıca katılımcılar dikkat edilecek noktalar konusunda; hamur açılırken ve yağ dağıtılırken çok dikkatli olunmasını gerektiğini, fırının sıcaklığının da etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Sivas ilinin sahip olduğu coğrafi işaret tescilli yöresel ürünlerden Sivas Katmeri, Sivas Köftesi ve Sivas Pezik Dal Turşusu'nun incelenmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada Mayıs-Temmuz 2020 tarihleri arasında 9 pideci, 6 köfte ustası ve 8 ev hanımı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda dal turşusunun Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'nde belirtilen üretim metoduna uygun bir şekilde hazırlandığı tespit edilmiştir. Ancak söz konusu belgede turşu kabının ağız kısmına dereotu ya da tercihen maydanoz yerleştirildiği (www.ci.gov.tr) ifade edilirken katılımcıların bir kısmının sadece dereotu yerleştirdikleri belirlenmiştir. Sivas Pezik Dal Turşusu, pezik pancar dalının (şeker pancarı hariç) üretimde kullanılması ve yöre insanının evlerinin önünde büyük kazanlar içerisinde üretimin gerçekleştirilmesi sebebiyle diğer turşulardan farklılaşmaktadır (www.ci.gov.tr). Kaya ve Şahin (2018) de coğrafi işarete sahip Adana Kebabı'nın tescil belgesindeki standartlara uygun üretilip üretilmediğini belirlemek amacıyla yapmış oldukları çalışmada işletmelerin büyük çoğunluğunun tescil belgesine uygun üretim gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir.

Köfte ustaları ile yapılan görüşmeler sonucunda bir katılımcı dışındaki diğer bütün katılımcıların Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ne uygun şartlarda köfteyi hazırladıkları görülmüştür. Söz konusu katılımcının köfteyi hazırlarken hayvanın sadece sırt etini kullandığı tespit edilmiştir. Sivas Köftesi'ni diğer yörelerin köftelerinden ayırt eden özelliği, karışımında kıyma ve tuz dışında herhangi bir baharat veya katkı maddesinin kullanılmamasıdır. Ayrıca kıymanın iki defa çekilmesi söz konusu köfteyi diğer köftelerden ayıran diğer bir özelliğidir (www.sivas.bel.tr). Sivas Katmeri'nin yapılış süreci incelendiğinde ise Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ne uygun şekilde hazırlandığı tespit edilmiştir. Ancak tescil belgesinde katmer yapımında kullanılması gereken yağ olarak margarin veya tereyağı olması gerektiği şeklinde ifade yer almaktadır. Araştırma kapsamında yer alan katılımcıların tamamının sadece margarin kullandıkları belirlenmiştir. Ancak Taşdan, Albayrak ve Albayrak (2014) coğrafi işaretli Beypazarı Kurusu ile Çubuk Turşusu'nun izlenebilirliğini inceledikleri çalışmalarında geleneksel üretim yöntemlerinden farklılıklar olduğu sonucuna varmışlardır. Benzer şekilde Demir

(2016) coğrafi işaretli Kars Kaşar Peyniri üreticilerinin önemli bir kısmının standartlara tam olarak uymadıklarını belirtmiştir.

Coğrafi işaret kapsamında korunan yöresel ürünler hem gastronomi turizminin gelişmesine hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır (Özdemir ve Dülger Altınar, 2018). Bu kapsamda üreticilerin coğrafi işaret hakkında bilgilendirilmesi ve bu konudaki farkındalıklarının artırılması önem taşımaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi hareketlerini arttırmaya yönelik söz konusu ürünlerle ilgili festival gibi gastronomik aktiviteler düzenlenebilir. Gerek bu çalışmanın gerekse de bu kapsamda gerçekleştirilen çalışmaların sonuçlarından hareketle coğrafi işaretli ürünlere yönelik denetim faaliyetlerinin büyük önem taşıdığını söylemek mümkündür. Dolayısıyla denetleme komisyonları standartlara uygun üretim yapmayan üreticilerin belirlenmesi amacıyla yıl içerisindeki denetim sayılarını arttırabilir. Özellikle çoğunlukla ev hanımlarının hazırladığı Sivas Pezik Dal Turşusu gibi ticari üreticilere göre denetlenmesi nispeten daha zor olan ürünler için Türk Patent Enstitüsü'nün belirlemiş olduğu komisyon dışında valilik, belediye ya da esnaf ve sanatkârlar odası tarafından özel komisyonlar oluşturulabilir.

Bu çalışmada Sivas mutfağına ait coğrafi işaretli yöresel ürünlerin sadece üretim süreçleri ve Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ndeki standartlara uygun üretilip üretilmediği incelenmiştir. Gelecekteki çalışmalarda söz konusu ürünlere yönelik tescil belgesinde belirtilen sunum özelliklerine uygun servis edilip edilmediği ve denetim yapıldığı yapılmadığı araştırılabilir. Bu çalışmanın gerçekleştirildiği Mayıs-Temmuz 2020 tarihleri arasında Ulaş Etli Pidesi, Divriği Pilavı ve Ulaş Yaprak Döneri coğrafi işaret ile tescil edilmediği için araştırma kapsamına alınmamıştır. Dolayısıyla söz konusu ürünler sonraki araştırmaların kapsamına dahil edilebilir. Ayrıca Sivas ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler hakkında yöre halkının farkındalığını belirlemek amacıyla çalışmalar yapılabilir.

Kaynakça

- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Chen, Q. (2013). An Investigation of Food Tourism in Chongqing. *International Journal of Management Cases*, 15(4), 110-122.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 100-115.
- Demir, M. (2016). Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi ve Dağılımı. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (Ek Sayı), 61-81.
- Demirer, R. H. (2010). Yöresel ürün ve coğrafi İşaretler: Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.

- Doğu-Gürsu, P. R. (2008). Avrupa Birliği'nde kalite politikası ve Türkiye'nin uyumu. Uzmanlık Tezi, T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Fields, K. (2002). *Demand for the Gastronomic Tourism Product: Motivational Factors. Tourism and Gastronomic*. London and New York: Routledge.
- Gillespie, C. & J. A. Cousins (2001). *European Gastronomy Into The 21st Century*. Butterworth-Heinemann.
- Gümbür, S. (2019). Yöresel ürün üretimi yapan kadınların sosyo-ekonomik analizi: Kahramanmaraş ili örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Kahramanmaraş.
- Hall, C. M., Mitchell, R., ve Sharples, E. (2003). *Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism In Regional Development*. In C. M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, B. Cambourne, & N. Macionis (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 25-99). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Harris, J. E., Gleason, P. M., Sheean, P. M., Boushey, C., Beto, J. A., & Bruemmer, B. (2009). An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1), 80-90.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 57-66.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., Küçükçongar, M. ve Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2010(2), 15-23.
- Kantaroglu, M. ve Demirbaş, N. (2018). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, 21-22.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kaya, S. Y. ve Şahin, E. (2018). Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 189-199.
- Kim, Y.G., Eves, A. & Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Kivela, J. & Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği. *Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19 (2) 261 – 276.
- Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism: A Folklorist Perspective On Eating and Otherness*. In: Long, L.M. (Ed.), *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky, Lexington, Kentucky, pp. 226-244.
- Nummedal, M. & Hall, M. (2006). Local Food and Tourism: An Investigation of the New Zealand South Island's Bed and Breakfast Section's Use and Perception of Local Food, *Tourism Review International*, 9: 365-378.
- Özdemir, G. ve Dülger Altın, D. (2018). Türkiye'de Üretilen Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Peynir Çeşitleri. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, 1-11.
- Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards A Structural Model of Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences In Tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305

Selwood, J. (2003). The Lure of Food: Food As An Attraction In Destination Marketing. *Prairie Perspectives*, 4, 142-161.

Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.

Taşdan, K., Albayrak, M. ve Albayrak, K. (2014). Coğrafi İşaret Tescilli Geleneksel Ürünlerde İzlenebilirlik: Ankara İli Örneği. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3, 1292-1300.

Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. USA: Hunt Publishing Company.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Zengin, B., Uyar, H. ve Erkoş, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1-16.

İnternet Kaynakçası

<https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 30.04.2020].

<https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=58> [Erişim Tarihi: 30.04.2020].

<https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/140.pdf> köfte [Erişim Tarihi: 30.04.2020].

<https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4880c284-d853-4192-a89c-9cc7545e0ab4.pdf> katmer [Erişim Tarihi: 30.04.2020].

<https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4d348923-f7d0-4844-90be-b2ddbbb864d1.pdf> turşu [Erişim Tarihi: 30.04.2020].

https://www.sivas.bel.tr/Files/sivas_gezi_rehberi/Yemek/2.jpg [Erişim Tarihi: 24.11.2020].