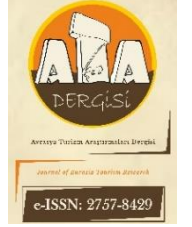


Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)

Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma

A Qualitative Research on Bread Types of Turkey Registered with Geographical Indications

Mehmet Akif ŞEN^{1,*}, Emel EKİNCİ²¹Asst. Prof., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Giresun University, Giresun, Turkey²MSc Student, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Institute of Social Sciences, Istanbul Okan University, Istanbul, Turkey

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 26 Aralık 2020
 Düzeltilme : 28 Aralık 2020
 Kabul : 30 Aralık 2020
 Yayımlanma : 31 Aralık 2020

Anahtar Kelimeler:

Ekmek
 Coğrafi İşaret
 Gastronomi

ÖZ

Coğrafi konumu itibariyle bir geçiş yolu konumunda bulunan Anadolu, göç, iklim çeşitliliği ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması sebebiyle geniş bir mutfak kültürü çeşitliliğine sahiptir. Mutfak kültüründeki çeşitlilik ve zenginliğin korunması ve gelecek nesillere aktarılması ürün tariflerinin ve reçetelerinin bozulmaması ile ilişkilidir. Coğrafi işaretleme ile Türk Patent Kurumu tarafından tescillenen ürünler koruma altına alınmaktadır. Koruma altına alınan bu ürünlerden bazıları da ekmek çeşitleridir. Türkiye’de Coğrafi işaret olarak tescillenmiş 10 adet ekmek çeşidi bulunmaktadır. Bunlar Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi), Bolu Patatesli Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Kızılcahamam Bazlaması, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmeği, Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği), Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği adlı ekmeklerdir. Bu çalışmada Türkiye’de coğrafi işaret olarak tescillenmiş ekmeklerin tanıtılması amaçlanmıştır.

[Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi](#) yayıncı [Bayram KANCA](#) tarafından [CC BY-NC-SA 4.0](#) ile lisanslanmıştır.

ARTICLE INFO

Research Article

Article history:

Received : 26 December 2020
 Revised : 28 December 2020
 Accepted : 30 December 2020
 Available : 31 December 2020

Keywords:

Bread
 Geographical Indication
 Gastronomy

ABSTRACT

Being a transit route due to its geographical location, Anatolia has a wide variety of cuisine culture due to its migration, climate diversity and hosting different civilizations. Preserving the diversity and richness in the cuisine culture and transferring it to future generations is related to the preservation of product recipes and prescriptions. With geographical indication, products registered by the Turkish Patent Institute are protected. Some of these protected products are bread types. There are 10 varieties of bread Taking been registered geographical indication in Turkey. These are breads called Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi), Bolu Patatesli Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Kızılcahamam Bazlaması, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmeği, Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği), Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği. In this study aimed to introduce the breads is registered as geographical indications in Turkey.

[Journal of Eurasia Tourism Research](#) by [Bayram KANCA](#) is licensed under [CC BY-NC-SA 4.0](#)

1. GİRİŞ

İnsanoğlunun anne karnında bir cenin halinde iken başlayan beslenme serüveni, ölümüne kadar devam eden bir faaliyet olarak yaşamının her anında eksiksiz olarak yerine getirmesi gereken bir zorunluluktur. İnsan yaşamının sağlıklı bir şekilde devam ettirilmesi dengeli, yeterli ve düzenli beslenmeye bağlıdır (Demirci, 2009). Yeterli, dengeli ve düzenli beslenmek amacıyla tarihte toplumlar avcılık ve toplayıcılık faaliyetiyle başladıkları besin elde etme girişimlerini daha sonra hayvanları evcilleştirerek ve bitkilerin tarımını yaparak sürdürmüşlerdir. Bu süreçte ateşin icadı ile birlikte yiyeceklerde kimyasal değişimler meydana gelmeye başlamış, farklı tat ve lezzete sahip yiyecekler insanlar tarafından tüketilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016). Beslenme amacıyla insanlar M.Ö. 10 binde tahılları taşlar yardımıyla ezerek öğütmüş ve un elde etmiş (Demirci, 2009), daha sonra bu undan ateş yardımıyla ekmek üretmişlerdir. Ekmek, yıllar boyu birçok din ve toplumda çok önemli bir yere konumlandırılmıştır. Ekmek,

*Sorumlu yazar / Corresponding author



0000-0002-2987-8074 (M. A. ŞEN), 0000-0002-3426-4181 (E. EKİNCİ)



mehmetakifsenn@gmail.com (M. A. ŞEN), emel_ekinci92@windowslive.com (E. EKİNCİ)

Hristiyanlık inancındaki Eucharist töreninde Hz. İsa'nın etini temsil etmiştir. Ekmekleri mayalanmadan Mısır'dan kaçmak zorunda kalan Yahudiler için hamursuz bayramında tüketilen mayasız ekmeğin kölelikten kurtuluşun sembolüdür. Büyük sıkıntılar içerisinde İslam dinini yaymaya çalışan Ebu Talha'nın evinde Hz. Muhammed tarafından edilen dua ile hiç bitmeyen ekmeğin inananlara dağıtıldığı rivayet edilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hz. Adem fırıncıların piri sayılmış, cennetten kovulduktan sonra da ekmeği yapmayı Cebrail'den öğrendiğine inanılmıştır. Anadolu kültüründe yemin etmek amacıyla “*ekmek çarpsın*”, dua etmek amacıyla “*torun ekmeği yiyessin*”, beddua etmek amacıyla “*ekmek atlı, sen yaya olasın*” gibi söylemler halkın dilinde dolaşmaktadır (Karaoğlu, 2017). Türk mutfak kültüründe hamur işleri önde gelen yemek çeşitlerinden bir tanesi olmakla birlikte ana yiyecek maddesi olarak ekmeğin kullanılmaktadır (Önçel, 2015). Ekmeğe bu kadar önemin verildiği ve buğday yetiştirme alanları bakımından geniş bir coğrafyaya sahip Türkiye’de çok farklı ekmeğin üretilmektedir. Çoğu geleneksel yolla üretilen bu ekmeğin, üretildikleri yöreden elde edilen hammadde, pişirme yöntemi, ustalık becerisi, pişirmede kullanılan ekipmanlar gibi farklı özellikler bakımından üretilen yöreye özel olmuşturlar. Yöreye özel olan ekmeğin resmi anlamda o yöreye ait olduğunu tescillemek bakımından coğrafi işaret alması gerekmektedir. Bu çalışmada Türkiye’de üretilen ve coğrafi işaret olarak tescillenmiş ekmeğin çeşitlerinin neler olduğu, üretim yöntemleri, bileşen ve tariflerinden bahsedilerek bu ürünlerin ülke turizmine ve yerel turizme katkı sunması bakımından öneriler getirilmiştir.

2. COĞRAFİ İŞARET

“*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret*” olarak tanımlanan coğrafi işaret, tescil altına alınan ürünü Türkiye’de 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile korumaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu’na yapılan başvurular ve bu kurumun incelemeleri sonucunda istenilen ürün coğrafi işaret almaya hak kazanmaktadır. Coğrafi işaret tesciline gıda, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri konu olmaktadır. 2019 yılı sonu itibarıyla toplam 619 ürün coğrafi işaret olarak tescillenmiş olup 675 ürünün tescil edilme süreci devam etmektedir. Ekmeğin de dahil olduğu ürün grubu olan “*fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar*” grubunda aynı tarihte 94 ürün tescillenmiş olup bu sayı toplam tescil sayısının %15.2’sine denk gelmektedir. Başvuru sahipleri yönünden incelendiğinde 160 başvuru belediyeler tarafından 260 tescil ise il veya ilçe ticaret/sanayi odaları ve ticaret borsaları tarafından yapılmıştır. Hammadde, üretim ve işleme aşamalarının bulunduğu yöre ile bağlantısına göre coğrafi işaret tescili “menşe adı” veya “mahreç işareti” olarak yapılmaktadır. Bir ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemleri belirlenmiş bir coğrafi alanın sınırları içerisinde gerçekleşmesi ürünün “menşe adı”, hammadde veya üretim aşamalarından herhangi bir tanesinin anılan yörede gerçekleşmesi ürünün “mahreç işareti” ile tescillenmesini sağlamaktadır. Mahreç işareti ile tescillenen bir ürünün hammadde veya üretim aşamalarından en az bir tanesi ilgili yörede gerçekleşiyorsa geri kalan işlemlerin yöre dışında gerçekleşmesine mani bir durum söz konusu değildir (Coğrafi İşaret (Cİ), 2020).

Coğrafi İşaret dünyada ilk 20 yy. başlarında Fransa’da kullanılmaya başlanmıştır. İlk kanuni düzenleme Avrupa Birliği’nde 1992 yılında, Türkiye’de ise 1995 yılında çıkartılan 555 sayılı kanun hükmünde kararname (KHK) ile başlamıştır (Esen, 2016; Özkan 2019). Bu süreçten sonra Türkiye’de coğrafi işaret alan ilk ürün “1” tescil numarası ile 21 Haziran 1996 tarihinde başvurusu yapılan ve 14 Kasım 1997 tarihinde tescillenen Hereke İpek Halısı olmuştur. Türkiye’nin coğrafi işaretli ilk gastronomik ürünü ise 25 Aralık 1996 tarihinde başvurusu yapılan ve 14 Kasım 1997 tarihinde tescillenen Türk Rakısı’dır (Pektaş, Kahraman ve Alkan, 2018; Cİ, 2020). Türkiye’nin Avrupa Birliği’nde coğrafi işaret olarak tescil ettirdiği ilk ürünü ise 2013 yılında Gaziantep baklavasıdır. Bunu 2016 yılında Aydın inciri ve 2017 yılında ise Malatya kayısı takip etmiştir (Demir, 2020).

Yerel değerler, turistlerin destinasyon seçiminde önemli olduğu gibi coğrafi işaretler de ürünlerin ekonomik değerini arttırmaktadır. Bu sebepten ötürü yerel tarımsal ürünler veya zanaatkarlık gerektiren yöresel ürünlerin turistler için cazibe unsuru olması düşünülerek yerel coğrafi işarete sahip ürünlerinde öne çıkması destinasyonlardaki çekiciliği daha da arttırmaktadır (Polat, 2017). Coğrafi işaret alan bir ürün haksız rekabete maruz kalma anlamında korunmakla birlikte markalaşma yolunda önemli bir aşamayı geçmiş olmaktadır (Pektaş vd. 2018).

3. TÜRKİYE’DE EKMEK

Türk Gıda Kodeksi (TGK) Ekmeğin ve Ekmeğin Çeşitleri Tebliği’nde ekmeğin, “*Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen*

katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün” şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Gıda Kodeksi, 2020). Türk Standartları Enstitüsü TS 5000 standartına göre ise “Elenmiş buğday ununa , su, tuz ve maya katılması ile hazırlanan kütle, tekniğine uygun bir şekilde işlenip fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan bir mamuldür” şeklinde standartı belirlenmiştir (TS 5000, 2010). Ekmek yapımı en temel manada yoğurma, fermantasyon ve hamurun pişirilmesi işlemlerini kapsamaktadır. Yoğurma aşaması tüm bileşenlerin karıştırılıp, fermantasyon için visko-elastik bir yapının sağlandığı aşamadır. Bu işlem hamur yüzeyi pürüzsüz olana kadar sürdürülmektedir. Daha sonraki aşama olan fermantasyon aşamasında hamur içerisindeki mikrobiyal ve biyokimyasal aktiviteler meydana gelmekte ve ekmekte tat, aroma gibi lezzet unsurları gelişmektedir. Pişirme aşamasında ise maillard ve karamelizasyon olayları meydana gelmekte, ekmek esmerleşmekte geriye kalan tat ve lezzet unsurları oluşmaktadır (Ertugay, Kurt, Elgün ve Gökalp, 1994). Ekmeğin fermantasyonunu sağlayan ekşi mayanın keşfi M.Ö. 1800 yılına tarihlendirilmektedir. Ortaya çıkışı ise bir parça hamurun pişirilmesini unutan bir kadının daha sonra hazırladığı hamurun içerisine bu parçayı katması ve kabarmasına şahit olması şeklinde rivayet edilmektedir. Ekmek fermantasyonu işlemi Mısır ve İsrail’in içerisinde bulunduğu bölgelerde yaygınlaştığı bilinmektedir. Ticari anlamda fırınların yapımı ise M.Ö. beşinci yüzyıla tarihlenmektedir (Kalkışım, Özdemir ve Bayram, 2012).

Anadolu’da ekmek Neolitik Devirde yapılmaya başlanmıştır. Orta Asya’dan gelen Türk toplulukları ve göçler Anadolu’da ekmeğin çeşitlilik kazanmasına sebebiyet vermiştir (Kabak, 2013). Tarihte Türkler tarafından ekmeğe verilen isimlerden bazıları yufka, bazlama, búskeç, sinçü, çukmin, pidedir (Kuter, 2013; Şahin, 2016; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Ekmeğe Uygurlar “ötmek” ve “etmek”, Harzemşahlar “ötmek”, Kıpçak Türkleri ve Memlûklülükler “etmek” ismini vermişlerdir. Osmanlı ve Özbek Türkçesinde “nan” kelimesi ekmek anlamında kullanılmıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Anadolu’da yerleşik olan Hitiler bir ekmek imparatorluğu olarak anılmışlardır. Hititlerin 180 ile 200 civarı arasında bir sayıda ekmek çeşidi olduğu belirtilmektedir. Ekmeklerini doğadaki nesnelere benzeterek hawiyassi (kuzu şeklinde ekmek), sahsa ninda (domuz şeklinde ekmek), ninda libbu (kalp şeklinde ekmek), ninda rittu (el şeklinde ekmek) isimlerini vermişlerdir. İçeriklerine göre ise ballı ekmek, zeytinli ekmek, bezelyeli ekmek, baharatlı ekmek çeşitleri de bulunmaktadır (Şimşek, 2019)

Ekmek yapımı için çeşitli pişirme metotları bulunmaktadır. Anadolu’da toprağa açılan çukurda tandır adı verilen yapıların dibinde yakılan ateşin ısıyla duvara yapıştırılan hamuru pişirmesi sonucu elde edilen ekmeğe tandır ekmeği adı verilmektedir. Ateşin üzerine yerleştirilen sacın üzerine koyulan hamurun pişirilmesi ile ekmek yapılmaktadır. Güveç kaplarına koyulan hamurun küle gömülmesi ve külün sıcaklığında pişmesi ile ekmek elde edilmektedir. Taştan yapılan pileki adı verilen iç bükey yapıların içerisine koyularak kapatılan hamurun kül veya ateşe gömülmesiyle bazı yörelerde ekmek üretilmektedir (Ögel, 1991; Oğuz, 2002; Uzun ve Uzun, 2008).

4. TÜRKİYE’DE ÜRETİLEN COĞRAFİ İŞARETLİ EKMEKLER

Bu çalışmanın yapıldığı 2020 Ekim ayında Türk Patent Kurumu verileri incelendiğinde Türkiye’de tamamı mahreç işareti kapsamında coğrafi işaret olarak tescillenmiş 10 adet ekmek bulunmaktadır. Bu ekmekler Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi), Bolu Patatesli Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Kızılcahamam Bazlaması, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmeği, Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği), Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği adlı ekmeklerdir (Cİ, 2020).

Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi); Gaziantep Ticaret Borsası tarafından 25 Ocak 2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 31 Ekim 2017 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Gaziantep sınırları içerisinde, evlerde değil de yalnızca mahalle fırınlarında ve özel sipariş üzerine yapılan Antep Tırnaklı Pidesi, şehirde yemek öğünlerinde ekmek olarak tüketildiği gibi beyran ve tava gibi yemeklerin reçetesinde bulunan, dürümcüler tarafından kebab gibi yemekleri dürüm yaparak sunmak için temin edilen bir üründür. Bu pide tüketiciler tarafından genelde sıcak olarak tüketilmektedir. Bundan dolayı her öğün için ayrı olarak satın alınmaktadır. Ayırt edici özelliklerinden bir tanesi bu ürünün pişirimi taş fırınların kullanılmasıdır. Taş fırının bir köşesinde yanan odun ateşi ekmek ile temas etmeden pişirimi sağlamaktadır. Reçetesi, 10 kg ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, 6 litre su, 100 gram yaş hamur mayası ve bir miktar tuz şeklindedir. Ustalık becerisiyle hamur yoğrulup istenen kıvamı aldıktan sonra, 20 dakika süreyle fermantasyon işleminin gerçekleşmesi beklenir. Daha sonra yumak şeklinde koparılan hamurlar 5-10 dakika dinlendirilir, merdaneyle açılır ve un ile su karışımından oluşan bir bulamaç, açılan

hamurun üzerine sürölüp tırnaklama işlemi yapılır. Tırnaklama işleminin ardından 3-4 dk civarında pişirilir. Yaklaşık 20 cm en, 39 cm boy, 1 cm kalınlık ve 1,35 x 1,40 cm ebatlarında tırnak aralıkları bulunan pidenin raf ömrü 3 – 4 saat arasındadır. Tırnaklamanın ürüne ayırt edici özellik olan rengini kazandırması yüzey alanının artmasıyla alakalıdır. Bu pidenin üst kısmı hafif kızarık, taban kısmı ise üstüne göre daha az kızarmış olmalıdır (Cİ, 2020). Eskiden “çekçeki” adı verilen Antep Tırnaklı Pidesi, nohut dürüm ve kavurma gibi yemeklerin dürüm yapılmasında da kullanılmaktadır (Kenan, 2007; Şahin, İşlek ve Bingöl, 2018).



Şekil 1. Antep Tırnaklı Pidesi (Cİ, 2020)

Bolu Patatesli Ekmeği; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 26 Nisan 2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 22 Eylül 2020 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Buğday unu, tuz, haşlanmış ve püre haline getirilmiş Bolu patatesi, ekşi maya ve isteğe göre ticari yaş maya kullanılarak elde edilen hamur 20-25 dakika kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur oda sıcaklığında, üzerine buğday unu serpilip arzuya göre bir miktar da ayçiçek yağı sürülerek mayalanmaya bırakılır. Sıcaklık sebebiyle yaz mevsiminde 1 saatte meydana gelen mayalanma kış mevsiminde daha uzun sürede olmaktadır. İçerisinde ezilmiş patates bulunmasından ötürü hamura şekil vermek diğer ekmek hamurlarına göre daha zor olmaktadır. 220-250 °C ısıya sahip fırınlarda kabuk oluşumu gerçekleştikten sonra ısı 180-200 °C’ye düşürülür ve bu sıcaklıkta 50-60 dakika pişirilir. Fırından çıkan ekmeğe el ile vurulduğunda tok bir ses çıkması arzu edilen düzeyde piştiğinin göstergesi olmaktadır. Raf ömrü oda sıcaklığında 15 güne kadar çıkabilen Bolu patatesli ekmeğinin buzdolabında muhafazası 25 gün civarındadır. Arzu edilen tat ve aromayı sağlaması amacıyla ekşi maya kullanılması, taş zeminli fırınlarda pişirilmesi ve hamuruna Bolu patatesinin katılması ürünün ayırt edici özellikleridir (Cİ, 2020).



Şekil 2. Bolu Patatesli Ekmeği (Cİ, 2020)

Gümüşhane Ekmeği; Gümüşhane İl Özel İdaresi tarafından 21 Mart 2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 27 Ekim 2017 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Buğday unu, ekşi maya, yaş ekmek mayası ve su kullanılarak elde edilen hamur yoğrulur ve 3-4 saat kitle halinde fermantasyona bırakılır. Pişirilecek büyüklükte kopartılan hamur parçaları kubbeli taş fırınlarda çam, köknar, meşe gibi ağaçlardan elde edilen közler yardımıyla pişirilmektedir. 4-5 kg boyutunda hamur parçaları kullanılması nedeni ile iç nemini atması için 2-4 saat gibi uzun

süre pişirim uygulanmaktadır. 5-10 mm gibi kalın bir kabuğa sahip olması ürünün geç bayatlamasına sebep olmaktadır. Kalın kabuk Gümüşhane ekmeğinin iç kısmında bulunan tat ve aroma bileşenlerinin uzun süre muhafazasını sağlamaktadır (Cİ, 2020). Gümüşhane Ekmeği, Gümüşhane halkı tarafından en çok bilinen gastronomik ürünlerden bir tanesidir (Akyürek ve Zeybek, 2018).



Şekil 3. Gümüşhane Ekmeği (Cİ, 2020)

Kalecik Ekmeği; Kalecik Belediyesi tarafından 13 Mayıs 2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 6 Ekim 2020 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Eskiden sadece Kalecik halkının ekmek ihtiyacını karşılamak amacıyla yörede üretilen Kalecik Ekmeği, günümüzde ticari amaçlı olarak da kullanılmaya başlanmıştır. Buğday unu (37,5 kg), ekşi maya (1 kg), yaş maya (75 g), tuz (500 g) ve su (30 l) kullanılarak elde edilen hamur 10-15 dakika civarında yoğrulur ve 5 dakika dinlendirilir. Daha sonra 5 dakika daha yoğrulan hamur 1 saat 20 dakika civarında tekrar dinlendirilir. Bu durum ürünün karakteristik özelliklerini kazanmasına sebebiyet vermektedir. Dinlendirme sonunda bir gün sonrası için kullanılmak üzere hamurdan ekşi maya ayrılmaktadır. Mayalanıp dinlendirilen hamurdan yaklaşık 1 kg civarında parçalar alınarak şekil verilir ve taş fırına pişirilmek amacıyla koyulur. İlk aşamada 10 dakika civarında fırının kapağı kapalı olarak pişirim gerçekleştirilir ve hamurun üzeri pembeleşmeye başlayınca kapak açılarak 1 saate yakın süre pişirim yapılır. Pişme, ekmek kabuğunun ktır bir hal almasıyla ve ekmeğe alttan vurulduğunda tok bir ses gelmesiyle son bulur. Pişirim işlemi esnasında kapağı açmanın amacı ani ısı kaybı meydana getirerek ekmeğin içinin çekmesini sağlamaktır (Cİ, 2020).



Şekil 4. Kalecik Ekmeği (Cİ, 2020)

Kızılcahamam Bazlaması; Kızılcahamam Belediye Başkanlığı tarafından 9 Aralık 2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14 Aralık 2018 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Esnek ve yumuşak dokuya sahip olup bu özelliğini uzun süre koruyan Kızılcahamam Bazlaması'nın raf ömrü 7 gündür. 25-28 cm çap ve 3-4 cm kalınlıkta olan bu ürün anısına Kızılcahamam ilçe girişinde bir bazlama heykeli bulunmaktadır. Un, maya ve tuz üzerine yavaşça ılık suyun dökülmesi ile yoğrulan hamurun ele yapışmayacak kadar sert olması sağlanır. Hamurun fazla sert olması pişirim esnasında kabarmayı engelleyecektir. Hamurdan, oda sıcaklığında 1,5 saat dinlendirilmesinin ardından 480 gram ağırlığında bezeler alınır, 15 dakika dinlendirilir ve sacın üzerine koyularak el ile inceltir. Yüzeyde kabarma oluşmasının ardından ters çevrilerek diğer yüzeyin de pişmesi sağlanmaktadır. 500 adet

Kızılcahamam Bazlaması yapmak için 139 kg buğday unu, 1390 gram tuz, 361 gram maya ve yeterince su kullanılmaktadır (Cİ, 2020).



Şekil 5. Kızılcahamam Bazlaması (Cİ, 2020)

Kürtün Araköy Ekmeği; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 14 Mart 2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 4 Eylül 2019 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Gümüşhane'nin Kürtün ilçesinde yüzyıllardır üretilen Kürtün Araköy Ekmeği 3,5-5 kg ağırlığında, 13-18 cm kalınlığındadır. Üretiminde taş fırın kullanılıyor olması 7-9 mm kalınlığında taban kalınlığı olmasına sebebiyet vermektedir. Maya olarak yalnızca ekşi mayanın kullanılması ve gerçekleştirilen fermantasyon, ekmeğin içerisinde hava boşluklarının oluşmasına sebebiyet vermektedir. Bu hava boşlukları Kürtün Araköy Ekmeği'nin ayırt edici özellikleri arasında bulunmaktadır. Ekşi maya direk hamura katılmaz. Bir önceki günden ayrılan ekşi hamur buğday unu ve ılık su ile karıştırılarak çoğaltılır. Çoğaltılan bu hamur, yeni yapılacak hamurun yaklaşık %15'i kadar olmalıdır. 100 kg buğday unu ve 61 kg su karıştırılır. Bu karışıma çoğaltılan hamurun 24 kg'si ve tuz katılarak yoğurma işlemi gerçekleştirilir. 4 saat fermantasyona tabi tutulan hamur 5-6 kg boyutlarında parçalara ayrılarak yuvarlak şekil verilir. Daha sonra odun ateşle 200-230 °C sıcaklığa ulaşmış fırının içerisindeki közler kenara çekilir ve ekmekler kepekli fırın küreğiyle fırına hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir. Fırın kapatılır ve fırının önüne közler yerleştirilir. 4 saatte pişen ekmek fırının, fırın evi adlı kısmında dinlendirilmeye alınır. Kürtün Araköy Ekmeği'nin raf ömrü taze olarak 2 ay, donmuş olarak ise 6 aydır (Cİ, 2020).



Şekil 6. Kürtün Araköy Ekmeği (Cİ, 2020)

Rize Baston Ekmeği; Rize Belediyesi tarafından 26 Mart 2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26 Haziran 2019 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. 50 kg. ekmeklik buğday unu, 750 g. yaş maya, 25 l. Su ve yeterince tuz kullanılarak elde edilen hamur, yoğrulmasının ardından 1,5 saat fermantasyona bırakılmaktadır. Ardından el ile üç veya dört tanesi birleşik olan uzun rulo şeklinde kesilerek çam veya kestane ağacından yapılmış "pasa" adı verilen fırıncı kürekleriyle 170 °C sıcaklıkta yaklaşık 75 dakika pişirilmektedir (Cİ, 2020).



Şekil 7. Rize Baston Ekmegi (Cİ, 2020)

Şanlıurfa Açık Ekmegi (Urfa Açık Ekmegi); Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 16 Ağustos 2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20 Aralık 2017 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Şanlıurfa’da üretilen ekmeklik buğday unu, su, ekşi maya ve yeteri kadar tuzun 10-15 dakika civarında yoğrulup 20-30 dk dinlendirilmesinin ardından ustalar tarafından el ile şekil verilen yumaklar tekrardan yarım saat dinlendirilir ve sonrasında yuvarlak ve uzun olarak açılır. Açılan hamura un ve su karışımından elde edilen bulamaç ürünün parlatmak amacıyla sürülür ve tırnak açma işlemi gerçekleştirilir. Tırnak açma işleminde ekmeğin boyu 1 metreye kadar uzatılabilmektedir. Tırnak açma, ekmeğin kabarmasının önlenmesi amacıyla yapılmaktadır. Odun ateşinin bulunduğu taş fırına koyulan ekmek ortalama 30 saniye içerisinde pişmektedir (Cİ, 2020).



Şekil 8. Şanlıurfa Açık Ekmegi (Cİ, 2020)

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmegi; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 13 Nisan 2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 20 Mart 2018 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmek çeşididir. Un, su, tuz ve ekşi mayanın 10 dakika boyunca yorulmasıyla elde edilen cıvık hamur 30-40 dakika civarında fermantasyona bırakılmaktadır. Bu hamurdan bezeler yapılır ve bu bezeler 5-10 dk civarında tekrar bir fermantasyona bırakılır ve ardından üzeri düzleştirilir. Un ve kaynar suyun karıştırılmasıyla elde edilen bulamaç, açılan hamurun üzerine sürülmesinin ardından bu hamura tırnakçı tarafından tırnaklama işlemi uygulanır ve taş fırına yerleştirilir. 350-400 °C sıcaklıkta 2-3 dakika süreyle pişen Şanlıurfa Tırnaklı Ekmegi’nin boyu 40-45 cm, eni ise 20-25 cm uzunluğundadır (Cİ, 2020).



Şekil 9. Şanlıurfa Tırnaklı Ekmegi (Cİ, 2020)

Vakfikebir Ekmeği; Vakfikebir Belediye Başkanlığı tarafından 30 Kasım 2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 3 Ağustos 2018 tarihinde tescil ettirilmiş bir ekmeğ çeşididir. Trabzon ve civarında yayla kùltürü gelişmiş olmasından ötürü ulaşımın yaya olarak sağlandığı dönemlerde, 2-3 gün süren yayla yolculuklarında bayatlamayan bir ekmeğe duyulan ihtiyaç sonucu ortaya çıkmış bir ekmeğtir. Ekşi hamur mayası kullanılması, kalın kabuk ve iri gözenekler Vakfikebir ekmeğine kendine özgü lezzet ve aromayı sağlamaktadır. Buğday unu, ekşi maya, su ve tuz kullanılarak üretilen hamur 15-20 dk civarında yoğrulmasının ardından 1 saat boyunca yoğurma kazanlarında fermantasyona bırakılmaktadır. Arzu edilen boyutta kesilen hamur plastik leğenlere koyularak üzeri bez ile örtüldü halde yaklaşık 1 saat mayalandırılır. Daha önce kazandan alınan hamura bir miktar un katılarak daha sert bir hamur elde edilir ve bu hamurdan yaklaşık 1 cm kalınlık ve 20 cm uzunlukta şeritler (fitiller) yapılır. Bu şeritler hamurun üzerine yerleştirilir. Vakfikebir Ekmeği'nin boyutu büyük olduğundan bu şeritler fazla kabarmayı ve hamurun patlamasını önlerler. Fitilleme işleminin ardından un ve su karışımından elde edilen bulamaç sürülerek meşe, kızılağaç ve gürgen kullanılarak yakılan fırına ekmeğler yerleştirilir. Sıcaklığın düşmemesi amacıyla bu işlem hızlıca yapılmalıdır. Farklı ebatta olmalarından ötürü 1-1,5 saat gibi bir sürede pişen ekmeğler dışarı alınır ve bulamaç sürülerek parlaması sağlanır. Satışa kadar tahta dolaplarda dinlendirilir. Vakfikebir Ekmeği'nin raf ömrü oda sıcaklığında ve rutubetsiz ortamda 5-10 gün, buzdolabında ise poşet içerisinde 10-15 gün kadardır (Cİ, 2020).



Şekil 10. Vakfikebir Ekmeği (Cİ, 2020)

5. SONUÇ

Coğrafi işaret kavramı Türkiye'de 1995 yılında ortaya çıkmış ve özellikle yerel üreticiler tarafından oldukça fazla rağbet görmüştür. Fırıncılık ürünleri özelinde bakıldığında coğrafi işaret ile tescillenmiş ürün oranı toplam tescil almış ürünler içerisinde %15.2'dir. Bu sonuç Türk mutfağında fıırıncılık ürünlerinin önemli bir yerinin olduğunun göstergesidir.

Coğrafi işaretli ekmeğlerin pişirim ekipmanları incelendiğinde Kızılcahamam bazlaması hariç tüm ekmeğlerin kubbeli fırınlarda pişiriliyor olması Türk mutfak kùltüründe fırın imalatının ve fırında ürün pişirme geleneğinin yaygın olduğu ve Anadolu'nun hemen her yerinde kullanılan bir yöntem olduğu sonucunu ortaya çıkartmaktadır. Geleneksel bir pişirme ekipmanı veya mutfak eklentisi olan fırın kullanılarak yerel halkın gastronomi turizmi bağlamında buldukları yöreyi bir destinasyon haline getirmesinin mümkün olabileceği düşünölmektedir.

Raf ömrü, buzdolabı sıcaklığında 1 aya kadar çıkabilen coğrafi işaret tescilli ekmeğler tescil aldığı yörede üretilerek soğuk zincirin korunması şartıyla büyükşehirlerde veya insan nüfusunun daha yoğun olduğu şehirlerde tüketilebilir. Kooperatifleşme ile birlikte kurulacak olan geleneksel ekmeğ üretim tesislerinin yöre halkının ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacağı düşünölmektedir. Bu durum ayrıca memleket hasreti çeken ve gurbette yaşayan halk için bir motivasyon unsuru olabilecektir.

Türkiye'nin bir tahıl ülkesi olduğu düşünöldüğünde, Orta Asya'dan gelen veya farklı medeniyetlere sahip olması sonucu elde ettiği birçok ekmeğ çeşidi olmasına rağmen çalışmanın yapıldığı dönemde sadece 10 adet ekmeğin tescillenmiş olması düşük bir sayı olarak değerlendirilmektedir. Özellikle üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görevli akademisyenlerin saha çalışmaları yaparak farklı pişirim metodu veya

ekipmanıyla üretilen ekmekleri literatüre kazandırması ve coğrafi işaret tescil almaları konusunda ön ayak olmalarının önemli olduğu düşünülmektedir.

Tescil almış ekmeklerin incelenmesi sonucu sadece buğday unundan yapılmış ekmeklerin olduğu görülmektedir. Mısır, yulaf, arpa gibi tahıllardan yapılan ekmeklerin de kültürümüzde önemli bir yeri olduğundan hareketle bunlardan üretilen ekmeklerin de tescillenmesi amacıyla çalışmalar yapılmalıdır.

Türk mutfağında ekmek pişirme ekipmanı yalnızca kubbeli fırınlar değildir. Pileki, tandır ve sac gibi pişirme ekipmanlarında pişirilen ekmeklerin de coğrafi işaret tescili bağlamında incelenmesinin doğru olacağı düşünülmektedir.

TEŞEKKÜR

Bu araştırma, hiçbir kamu, ticari veya kar amacı gütmeyen kurum ya da kuruluştan herhangi bir finansman desteği almamıştır.

MENFAAT UYUŞMAZLIĞI

Yazarın/yazarların, herhangi bir kurum ya da kuruluş ile finansal çıkar içeren bir ilişkisi ya da katılımı (hibe; eğitim bursları; konuşmacı bürolarına katılım; üyelik, istihdam, danışmanlıklar, hisse senedi sahipliği veya diğer öz kaynak payları; ve uzman tanıklığı veya patent lisans düzenlemeleri); bu çalışmada tartışılan konu veya materyallerle ilgili mali olmayan çıkarları (kişisel veya mesleki ilişkiler, bağlantılar, kanaatler veya inançlar gibi) bulunmamaktadır.

YAZARLARIN KATKILARI

M.A.Ş.: Kavramsallaştırma, Yöntem, Veri Toplama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Yazın taraması, Analiz ve yorumlama, Finansman sağlama, Proje Yönetimi, Danışmanlık, Nihai onayın verilmesi.; E.E.: Kavramsallaştırma, Yöntem, Veri Toplama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Yazın taraması, Analiz ve yorumlama, Finansman sağlama, Proje Yönetimi, Danışmanlık, Nihai onayın verilmesi.

ETİK BEYAN

Bu çalışma için Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Akyürek, S ve Zeybeki H.İ. (2018). Gümüşhane ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*.4 (15), 869-882.
- Alyakut, Ö. ve Küçükömrürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Coğrafi İşaret (Cİ). (2020). 30 Ekim 2020 tarihinde <https://www.ci.gov.tr/> adresinden alınmıştır.
- Demir, İ. (2020). *Coğrafi işaretlerin sosyoekonomik etkileri. Yayınlanmamış uzmanlık tezi*, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Demirci, M. (2009). *Beslenme*. İstanbul: Onur Grafik
- Ertugay, Z., Kurt, A., Elgün, A. ve Gökalp, H.Y. (1994). *Gıda bilimi ve teknolojisi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları
- Esen, Ş. (2016). Bir farklılaştırma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 14, 447-464.
- Görkem, O ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 58, 977-988.
- Kabak, T. (2013, Nisan). *Trabzon-Akçaabat'taki geleneksel fırıncılık ve ekmek yapım teknikleri üzerine halkbilimsel bir inceleme*, Düden Bugüne Akçaabat Sempozyumu, Trabzon.
- Kalkışım, Ö., Özdemir, M. ve Bayram, O. (2012). *Ekmek yapım teknolojisi*. Ankara: Sage Yayıncılık
- Karaoğlu, M.M. (2017, Kasım). *Ekmeğimizle oynamayın*. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi'ndeki bir oturumda sunuldu, Antalya.
- Kenan, M. (2007). *Gaziantep - Dört yanı dağlar bağlar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kuter, M. (2013). Ekmeğin tarihi. *Standart Ekonomi ve Teknik Dergi*, Ağustos.
- Oğuz, B. (2002). Türkiye halkının kültür kökenleri. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Yayınları.
- Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.

- Özkan, F. (2019). *Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: Afyonkarahisar örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Pektaş, G.Ö.E., Kahraman, C. ve Alkan, G. (2018). Türkiye’de coğrafi işaretler ve ihracat pazarlaması açısından değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafiya Dergisi*, 39, 65-82.
- şahin, H. (2016). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfak kùltürü. A.D. Arıkan (Eds). *Türk Mutfak Kùltürü* içinde (ss. 23-49). Eskiřehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- şahin, S.K., İşlek, E. ve Bingöl, Z. (2018). Gaziantep mutfak kùltüründe yer alan klasik lezzetlerden örnekler [UTKM Özel sayı]. *Türkbilim Dergisi*.
- şimşek, M. (2019). *İlklerin yurdu Anadolu*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- TS 5000 (2010). *Türk Standartları Enstitüsü Ekmek Standartı*. Ankara: TSE yayınları
- Türk Gıda Kodeksi (TGK). (2020). 2 Kasım 2020 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15746&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5> adresinden alınmıştır.
- Uzun, A. ve Uzun, S. (2008). *Tařhaneden aşhaneye pileki*. Rize: T.C. İyidere Kaymakamlığı Kùltür Yayınları.