



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 3, 471-489, 2021
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme
Hasan KÖŞKER, Zafer ÖZBEY

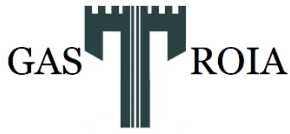
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBA VE COĞRAFI İŞARETLİ ÇORBALAR ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

An Evaluation on Soup and Geographically Indicated Soups in Turkish Cuisine Culture

* Hasan KÖŞKER



** Zafer ÖZBEY



Yayın Bilgileri
Kabul tarihi: 25.08.2021
Yayın tarihi: 17.10.2021

Yazar İletişim Bilgileri

* hasankosker@yahoo.com
** zaferozbey1@hotmail.com

ÖZET

Çorba; besleyici özelliği, yöresel çeşitliliği ve lezzeti ile Türk mutfagında önemli bir yer tutmaktadır. Her bölge ve ilin kendine has çorba çeşitleri bulunmaktadır. Her yaş grubuna hitap eden bu çorbalar sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeklerinde sofraların vazgeçilemez yiyeceklerinden biridir. Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye'deki coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru sürecinde olan çorbaları tespit etmek ve mevcut durumu betimlemektir. Araştırmanın diğer bir amacı coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman inceleme tekniği kullanılarak Türk Patent ve Marka Kurumu'nun 15 Haziran 2021 yılı "coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistiklerinden" elde edilmiştir. Araştırma verileri betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Bulgular; coğrafi işaretli 18, coğrafi işaret değerlendirme süreci devam eden 35 çorbanın olduğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi işaretli çorbalardan biri menşe adı, biri geleneksel ürün adı, 16'sı ise mahreç işareti ile tescil edilmiştir. Başvuru süreci devam eden çorbaların ise tamamı mahreç işareti ile başvuruda bulunmuştur. İlk coğrafi işaretli çorba, 2010 yılında tescil edilmiştir. 2020 yılından itibaren coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvurusu devam eden çorba sayısında önemli bir artış görülmektedir. Bu durum son yıllarda coğrafi işaretleme konusunda bilincin arttığının bir işareti olarak yorumlanabilir.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfagı, çorba, coğrafi işaret, sürdürülebilirlik.

ABSTRACT

Soup; It has an important place in Turkish cuisine with its nutritious feature, local variety and taste. Each region and province has its own soup types. These soups, which appeal to all age groups, are one of the indispensable foods of the tables for breakfast, lunch and dinner. The main purpose of this research is to identify the soups with geographically indicated and in the application process of geographical indication in Turkey and to describe the current situation. Another aim of the research is to draw attention to the importance of geographical indication. The research data were obtained from the "geographic indication and traditional product name statistics" of the Turkish Patent and Trademark Office on June 15, 2021, using the document review technique within the scope of the qualitative research method. Research data were analyzed and interpreted using descriptive analysis technique. The findings reveal that there are 18 soups with geographical indications, and 35 soups whose geographical indication evaluation process is ongoing. One of the soups with geographical indications was registered with the name of origin, one with the traditional product name, and 16 with the indication of origin. All of the soups, whose application process is still in progress, have applied with the indication of origin. The first geographically indicated soup was registered in 2010. As of 2020, there has been a significant increase in the number of soups with geographical indications and applications for geographical indications. This situation can be interpreted as a sign of increasing awareness about geographical indication in recent years.

Keywords: Turkish cuisine, soup, geographical indication, sustainability.



1. GİRİŞ

Türk mutfağının tarihi geçmişi Orta Asya'daki göçebe Türk topluluklarına kadar dayanmaktadır. Türkler, Orta Asya'dan başlayarak Cumhuriyet dönemine kadar geçen sürede farklı coğrafyalarda değişik topluluklarla etkileşimlere girmiştir. Bu etkileşimler sonucu Türk mutfağı, zengin bir mutfak kültürüne kavuşmuştur. Diğer taraftan Türkiye coğrafi konumu, iklim yapısı, endemik bitki çeşitliliği, yerel ürünleri ile de zengin bir ülkedir. Köklü tarihi geçmişi ile coğrafi konumdan kaynaklanan ürün çeşitliliği birleştiğinde zengin bir menü çeşitliliği ortaya çıkmaktadır. Bu zengin menü çeşitliliği içinde çorbalar apayrı bir yer tutmaktadır. Aynı çorbanın ülkemizin farklı bölgelerinde farklı yöntem ve tekniklerle hazırlandığını görmek mümkündür.

Geçmişte göçebe Türk toplumlar arasında yaygın bir şekilde tüketilen sulu ve kıvamlı yiyeceklerin, günümüzde tüketilen çorbaların temelini oluşturduğu ve çorbaların atası olarak görüldüğü kabul edilmektedir. Çorba, Orta Asya'daki Türk topluluklarının başyemeği, Osmanlı döneminde saray sofralarının vazgeçilemez yemeği olarak geçmektedir (Yerasimos, 2019: 59). Günümüz Türk mutfağında çorba besleyiciliği, yöresel çeşitliliği ve lezzeti ile hak ettiği yeri korumaya devam etmektedir.

Çorbalar; içerisinde kullanılan malzeme çeşitliliği ve zengin besin kaynağı içermesi bakımından her yaş grubuna hitap etmektedir. Aynı zamanda çorbaların maliyetinin uygun olması, hazırlama aşamalarının hızlı ve pratik şekilde gerçekleşmesi günün her öğününde tüketilmesine olanak sağlamaktadır (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018: 57). Anadolu kültüründe ve Türk gelenek göreneklerinde çorbanın temel besin maddesi olarak hemen hemen her sofrada bulunduğunu söylemek mümkündür. Belirli bir bölgede yetişen yerel yiyeceklerden esinlenilerek hazırlanan farklı çorba çeşitleri bu zenginliğin en güzel örneğidir. Günümüzde yaklaşık 300 çeşit çorba reçetesi olduğu bilinmekle birlikte içerisinde kullanılan malzeme çeşitliliği ve bölgeden bölgeye değişen pişirme teknikleriyle 1000'i aşkın çorba çeşidinin olduğu tahmin edilmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2020). Ancak günümüzde bu çorba çeşitlerinden büyük bir kısmının tescil edilerek kayıt altına alınamaması, onların unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kalma olasılığına neden olabilmektedir.

Yerel yiyecek ve içecekleri koruyarak sürdürülebilirliğini sağlamanın yollarından biri de coğrafi işaretleme sistemidir. Türkiye'de, Türk Patent ve Marka Kurumu yerel ürünleri coğrafi işaret ile tescil ederek koruma altına alan resmi bir kuruluştur. Bu kurumun koruma altına aldığı ürün gruplarından biri de gıdalardır. 13 alt gruba ayrılan gıdaların içinde yemek ve çorbalar %20,7'lik bir oranla ikinci sırada yer almaktadır (TÜRKPATENT, 2021). Bu araştırmanın amacı; coğrafi işaretli ve coğrafi işaret değerlendirme aşamasında olan çorbaları tespit etmek, betimlemek, bölgelere ve illere göre dağılımlarını ortaya koymaktır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Coğrafi işaret

Günümüzde yerel ürünlere olan talep artmakla birlikte orijinal ve organik ürünleri bulmak zorlaşmaktadır. Kırsal alanlardan kentlere göçlerin artmasıyla gıda ürünleri başta olmak üzere birçok ürünün geleneksel yollarla üretilmesinde birtakım sorunlar yaşanmaktadır.



Geleneksel üretimi sürdürmenin yollarından biri coğrafi işaretleme sistemidir. Coğrafi işaretler, geleneksel üretimin sürdürülebilirliğini sağlamakta (Fernandez vd., 2020), kırsal bölgelerde yaşayan yerli halkın ekonomisine katkı sağlamakta, onların üretim heveslerini artırmakta ve sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Köşker, 2020: 236). Yöresel ürünlerin coğrafi işaretlerle tescil edilmesiyle yaklaşık olarak piyasa değerinin %20 üzerinde alıcı bulması bu katkının somut bir göstergesidir (TÜRKPATENT, 2014). Ekonomik faydalara ek olarak coğrafi işaret, kırsal alanlarda sosyo kültürel gelişimleri desteklemekte, yerleşmiş ürünlerin ve kültürel mirasın korunmasına (Bérard ve Marchenay, 2006) katkı sağlamaktadır. Doğal çevre açısından ise biyolojik çeşitliliğinin ve çevre dostu yerel üretim tekniklerinin varlığını sürdürmesine ve gelecek nesillere transfer edilmesine olanak sağlamaktadır (Hoang vd., 2020).

Coğrafi işaret, yerel ürünleri taklitlerine karşı koruyarak onların markalaşmasını, ürünle bölge arasında bağlantı kurarak ürünün farklılaşmasını (Rangnekar, 2003) ve ticari değerinin artmasını sağlayan (Kan, Güçbulak ve Küçükçongar, 2012; Yenipınar, Köşker ve Karacaoğlu, 2014: 14), önemli bir tanıtım, reklam ve pazarlama aracıdır (Taşdan, Albayrak ve Albayrak, 2014). Bununla birlikte coğrafi işaretli ürünler, destinasyon tanıtım ve reklamını sağlayarak kırsal alanları çekici hale getirmekte, (Zografos, 2008: 11) ve turizm hareketlerinin canlanmasına yardımcı olmaktadır (Jay ve Taylor, 2009; Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013; Saputra, 2020).

Avrupa Birliği'nde İtalya ve Fransa öncülüğünde başlayan coğrafi işaretleme sistemi 2081/92 sayılı tüzük çerçevesinde 1992 yılında uygulamaya başlanmıştır (Demirer, 2010:54). Türkiye'de ise 1995 yılında kabul edilen 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile faaliyetler gerçekleşmiş ve Türk Patent Enstitüsü tarafından tesciller vermeye başlanmıştır (Kan ve Gülçubuk, 2008; Oraman, 2015: 76).

The World Intellectual Property Organization-WIPO coğrafi işaretleri; belirli bir coğrafi kökene ve bu kökene bağlı niteliklere sahip ürünlerde kullanılan bir işaret olarak tanımlamaktadır. Bir ürünün coğrafi işarete sahip olması için, belirli bir yerden kaynaklanan bir ürün olmanın yanında ürünün nitelikleri, özellikleri ve ürün ile orijinal üretim yeri arasında net bir bağlantı olması gerektiğini vurgulamaktadır (WIPO, 2021).

Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işareti, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri açısından kökeninin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret/sembol olarak tanımlamaktadır (TÜRKPATENT, 2021). Bu kısımda dikkat edilmesi gereken önemli nokta bir "yöre" ya da "bölge" adının belirtilerek ürünün kaynağına atıf yapılmasıdır. Ülkemizde uygulanan coğrafi işaret sisteminde tarihsel geçmişe sahip olan ve varlığını devam ettiren gıda ve tarım ürünleri başta olmak üzere maden, el sanatları, sanayi ürünleri de coğrafi işaret kapsamında tescillenmektedir.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. maddesine göre coğrafi işaretler, "menşe adı" ve "mahreç işareti" olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Menşe adı ve mahreç işareti kapsamına girmeyen ürünler ise "geleneksel ürün adı" altında sınıflandırılmaktadır (Sınai Mülkiyet Kanunu 2017).



Menşe adı; kaynağını coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöreden alarak üretimi, işlemesi ve ilgili işlerin tümünün bu coğrafi alana özgü unsurlarla birlikte gerçekleşen ürünleri tanımlamaktadır. Menşe adları ait oldukları coğrafi bölge dışında üretilmemekte ve genellikle üretildiği yörenin adını vurgulamaktadır. Bu ürünlere Devrek Bastonu, Afyon Kaymağı ve Bolu Sarı Patatesi örnek verilebilir. Mahreç işareti; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöreden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamaktadır. Mahreç işaretli ürünler belirlenen üretim koşullarına uyulduğu takdirde sınırları önceden kararlaştırılmış coğrafi alan dışında da üretilebilirler. Kütahya Çinisi, Kayseri Mantısı, Antep Baklavası mahreç işaretli ürünlere birer örnektir. Geleneksel ürün adı ise piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az 30 yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlardır. “Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması” ve “geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması” şartlarından en az birini sağlayan ürünler geleneksel ürün adı olarak tanımlanır. Geleneksel ürün coğrafi işaret anlamı taşımamakla birlikte korunması gereken jenerik ürünleri muhafaza eden bir adlandırma değildir. Baklava, pastırma vb. ürünler örnek verilebilir (TÜRKPATENT, 2021).

2.2. Çorba ve Türk Mutfak Kültüründe Çorbannın Önemi

Türk mutfağı; yiyecek ve içecek çeşitliliği, pişirme yöntemleri, sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları ile dünyanın zengin mutfakları arasında yer almaktadır (Seçim, 2018). Et ve süt ürünleri ile şekillenen Türk mutfağında tahıllar, sebzeler, meyveler, hamur işleri, tatlılar ve çorbalar önemli bir yer tutmaktadır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018).

Türk mutfağının olmazsa olmazlarından biri olan çorba, Farsça “*şuraba*” kelimesinden türemiş olup, tuzlu şey demek olan “*şur*” ile aş karşılığı olan “*aba*”nın birleşmesinden oluşmakta ve günümüz Türkçesinde “çorba” olarak ifade edilmektedir (Gümüş, 2011: 55). Bazı araştırmacıların ulaştığı yazılı tabletlerde ve kaynaklarda et ve tavuk suyunun içerisine çeşitli yiyeceklerin konularak pişirildiğine dair ifadeler bulunmakta ve bu ifadelerden yola çıkılarak çorbannın köklü bir tarihi geçmişe sahip olduğu öne sürülmektedir (Bozok ve Özdemir Sonat, 2020: 118). Çorbannın ilk olarak ne zaman ortaya çıktığı tam anlamıyla bilinmemekle birlikte Çinli arkeologlar tarafından 2400 yıllık olduğu öne sürülen bir kap ve bu kabın içindeki çorba olduğu düşünülen sıvı kalıntılarını keşfetmeleri, çorbannın köklü bir geçmişe sahip olduğunun en somut kanıtıdır (BBC Türk, 2010). Milattan önce 1600 civarında Hitit Kralı Hattuşili'nin kendinden sonraki kral olarak torunu Murussili'yi ilan ettiğini bildirdiği vasiyetnamesinde, halkının tanrılara itaat etmeleri gerektiğini belirterek törenlere katılanlara ekme, şarap, bulgur ve etli çorba (düğün çorbası) ikram etmelerini tavsiye etmiştir (Gürsoy, 2021: 19).

Çorba, genellikle hayvansal ve bitkisel yiyeceklerin bir sıvı içerisinde pişirilmesiyle hazırlanan sulu veya koyu kıvamlı bir yemek çeşididir (Bozok vd., 2020: 118). Çorbalar içerisinde kullanılan taze sebze, kuru baklagiller, tahıl, et, tavuk, balık gibi besinler nedeniyle oldukça besleyici yemek grubunu oluşturmaktadır. Menü planlama aşamasında başlangıç olarak çorbannın tercih edilmesi sağlıklı yeme davranışının oluşmasında önemli rol oynamaktadır. Çorbannın ana yemekten önce sindirim sistemini hazır konuma getirerek



vücudun sıvı alımına yardımcı olması günlük beslenmede iştah ve zevkle tüketilmesine katkı sağlamaktadır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009: 94).

Türk mutfak kültüründe çorbalar, Orta Asya Türklerinden Osmanlı Devleti'ne kadar geçen sürede varlığını korumuştur. Çorbanın kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde öğün ayrımı yapılmaksızın sıklıkla tercih edilen bir yiyecek olması ve zengin, fakir ayrımı gözetmeksizin her kesimden insanın sofrasında yer alması Türklerin çorbaya ayrı bir önem verdiğini ortaya koymaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007: 147; Işın, 2021: 263). Orta Asya Türk Mutfağında ağırlıklı olarak tüketilen çorbalar; topık süngük (topuk kemiğinden yapılan yemek anlamına gelen ve günümüz karşılığında paça çorbası olarak adlandırılan çorba), yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, un çorbası ve umaç (oğmaç) çorbasıdır (Kılıç ve Albayrak, 2012; Güler, 2010).

Selçuklularda göçebe hayattan yerleşik yaşama geçilmesiyle birlikte bazı tahıl ürünleri üretilmeye başlanmıştır. Bu ürünler içerisinde önemli bir besin maddesi olan buğday, ekme ve çorba başta olmak üzere çeşitli yiyeceklerin içerisinde kullanılmıştır. Anadolu Selçuklu Devleti döneminde toyga aşı, yoğurtlu çorba, buğday çorbası, tutmaç çorbası gibi çorba çeşitlerinin sofralarda yer aldığı belirtilmekte ve Mesnevi'de ise “*Eşeğin karnı saman, ot; insanın midesi buğday çorbası ister,*” şeklinde ifade edilerek buğday çorbasının Selçuklu mutfağında önemli bir yiyecek olduğundan bahsedilmektedir (Koz, 2008). Bu dönemde Orta Asya göçebe kültüründen gelen ete olan ilgi çorbaların içerisinde kendisini göstermektedir. Etlü çorbaların yanı sıra kelle paça halk tarafından tüketilen önemli bir çorba çeşididir (Közleme, 2012: 174). Bunun yanı sıra tarhana çorbasının çıkış noktası bilinmemekle birlikte Anadolu topraklarından dünyaya yayıldığı tahmin edilmektedir. Her bölgede farklı üretim teknikleri ve pişirme yöntemiyle hazırlanan tarhana, içerisinde bulunan buğday unu, yoğurt, domates, biber, soğan, sarımsak ve çeşitli aroma verici baharatlarla harmanlandıktan sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenerek toz haline getirilmesiyle elde edilen çorba çeşididir. Yapımında kullanılan malzemelerin sunmuş olduğu birtakım vitamin, mineral ve yararlı bakteriler neticesinde halk arasında şifa kaynağı olarak tüketilmektedir. Sadece ülkemizde 45'in üzerinde tarhana çeşidi olduğu bilinmektedir (Coşkun, 2014; Çekal ve Aslan, 2017; Sabbag ve Boğan, 2019).

Osmanlı mutfağında çorbalar, geçmiş dönemlerin mutfak kültürlerini içerisinde barındırarak halkın ve sarayın beslenme alışkanlıklarında önemli bir rol oynamaktadır. 15.yüzyıldan itibaren daha somut bir şekilde kayıtlara geçirilen çorba reçetelerinin 18.yüzyıla doğru giderek arttığı gözlenmiştir. Malzeme bakımından bol, besleyicilik açısından zengin olan çorbalar genel anlamda; tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları, sebze çorbaları olarak gruplandırılmıştır (Yerasimos, 2019: 61). Osmanlı mutfağında çorba, et yemeği ve pilav çeşitleri beslenme kültürünün üç ana unsurunu oluşturmaktadır. Öte yandan kelle paça, işkembe gibi sakatatların evlerde ve belirli noktalarda faaliyet gösteren çorbacılar da sıklıkla tüketildiği bilinmektedir (Közleme, 2012; Bilgin, 2012). Kaynaklarda ulaşılan bilgilere göre tarhana, pirinç, bulgur, ezogelin, mercimek gibi çorbalar uzun yıllar boyunca hazırlanmış ve sofralarda yerini almıştır (Yerasimos, 2019: 60). Ayrıca Osmanlı saray mutfağında hazırlanan çorbalarda tavuk ve et suyunun kullanıldığı hatta kaburga kemiklerinin haşlanmasıyla elde edilen yağlı suların çorbalarda kullanılmak üzere ayrıldığı bilinmektedir. Özellikle bol maydanozlu pirinç çorbası ve tavuk çorbası tarifleri geliştirilerek soğuk algınlığına karşı iyi geldiğine dair



görüşler ve öneriler de çorbanın sağlıklı beslenme aşamasındaki önemini ortaya koymaktadır (Yerasimos, 2019: 62).

Osmanlı beslenme kültüründe çorba, mutfakların yanı sıra ordu içerisinde de sembolik bir anlama sahiptir. Savaşa çorba kazanıyla giden Yeniçeri askerinin kazanı düşman eline geçirmesi şerefının lekelenmesi anlamına gelmektedir. Ayrıca padişahın sunmuş olduğu çorbanın reddedilmesi kazan kaldırma olarak adlandırılıp isyan anlamı taşımaktadır (Işın, 2021). Öte yandan çorba sözcüğünün geçtiği “çorbada tuzu bulunmak”, “çorba etmek”, “tekkeyi bekleyen çorbayı içer” şeklinde ifade edilen atasözleri ve deyimler çorbaların manevi kültür içerisinde yer aldığını gösteren diğer unsurlardır (Gümüş, 2011: 115).

Günümüz Türk Mutfağına gelindiğinde Cumhuriyet döneminde üretim sektörünün gelişmesi, göç ve kentleşmenin artması, gıda endüstrisindeki gelişmeler ve batı kültürünün etkisi gibi faktörler yeme içme alışkanlıklarında değişimler yaşanmasına neden olmuştur (Önçel, 2015: 38). Geçmiş yılların birikimiyle şekillenen Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü, Osmanlının köklü mirasını devralmasının yanında Klasik Türk Mutfağı ve Türk Halk Mutfağı olarak incelenmiş ve karma bir yapıya bürünmüştür (Közleme, 2012: 549; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 202). Bu karma yapı içinde çorba kültürünün büyük bir değişime uğramadan günümüzde de devam ettiği görülmektedir. Çorba çeşitlerinin sabah, öğle ve akşam yemeklerinde genellikle ana yemek öncesi başlangıç olarak tüketildiği bilinmektedir. Diyet ve hasta menülerinde çoğunlukla tercih edilen bir yiyecek olan çorbalar çeşitli ürünlerle hazırlanarak varlığını sürdürmektedir. Ancak bazı yöresel çorba reçetelerinin kayıt altına alınamamasından dolayı unutulma tehlikesi ile karşı karşıya olduğu söylenebilir. Bu bakımdan coğrafi işaret koruması Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan çorbaların kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında oldukça önemlidir.

2.3. Literatür

Orta Asya Türk topluluklarından günümüze kadar Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan çorbalarla ilgili literatür incelendiğinde sınırlı sayıda çalışmaya rastlanabilmektedir. Ulaşılabilen çalışmalar:

Arlı ve Gümüş (2007), Türk beslenme kültüründe yer alan bazı çorba isimlerini ve içerisine konulan malzemelere göre sınıflandırılmasını yaparak ait olduğu yöreleri tespit etmeye çalışmıştır.

Gümüş (2011), Türk mutfak kültüründe çorbanın yeri ve öneminden bahsederek kültürle olan ilişkisini, çorba ile ilgili inanış ve uygulamaları ve çorbanın Orta Asya'dan itibaren mutfaktaki statüsünü ortaya koymayı amaçlamıştır.

Coşkun (2014), tarhananın tarihi geçişini araştırarak Türkiye'de yapılan tarhana çeşitlerini ve aralarındaki farklılıkları ortaya koymaya çalışmıştır. Besin değeri açısından zengin bir yiyecek olan tarhananın orijinal halinin korunarak gelecek nesillere aktarılması gereken önemli bir miras olduğu vurgulanmaktadır.

Çekal ve Aslan (2017), tarhananın yörelere göre farklılık göstererek hazırlanan çorba türü olduğunu belirtmektedir. Çalışmada Türkiye'de üretilen tarhana çeşitleri ve bu tarhana



çeşitlerinden hangilerinin coğrafi işaretleme kapsamında bulunduğu incelenmiştir. Yerel ve kültürel değer olan tarhananın gastronomi turizmine kazandırılmasının yerel ekonomiye katkısı ve ürünün yetiştiği bölgeyle birlikte tanıtımı açısından önemli olduğu vurgulanmıştır.

Güldemir vd. (2018), Türk mutfağında geçmişten günümüze kadar kahvaltı menülerinde tüketilen ve önemli bir yemek grubunu oluşturan çorbaların sözlü ve yazılı kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda reçeteleri incelenmiştir. Kahvaltıda tüketilen çorbaların il bazında dağılımı harita üzerinde gösterilerek sıklıkla tüketilen çorba çeşitleri ele alınmıştır.

Kaya ve Seçim (2020), çalışmalarında Maraş Tarhanasını coğrafi işaret kapsamında incelemiştir. Yöresel bir ürünün coğrafi işaretle tescil edilmesinin kültürel önemi ve ekonomik faydaları üzerine durmuştur. Maraş Tarhanasının yöresel bir ürün olması, üretim teknikleri ve kullanılan malzemelerin gelecek nesillere aktarılması noktasında önemli bir gastronomik değer olduğundan bahsedilmiştir. Coğrafi işaret tesciline sahip olan Maraş Tarhanasının ihraç edilmesiyle birlikte bölgedeki yerel halka gelir yaratması ve tarihi birikimi koruyarak kültürü yaşatma fırsatı ortaya koyduğunu ifade etmişlerdir.

Sandıkçı ve Çıtak (2020), Afyonkarahisar mutfak kültüründeki yöresel çorbaları tespit etmek ve diğer illerde aynı isim veya malzemelerle hazırlanan çorbaların farklılık ve benzerliklerini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Çalışmalarında toyga çorbasının coğrafi işaret tesciline sahip olan Afyon kaymağı ile servis edilmesinin bu çorbayı diğer çorbalardan ayırtırdığını ve Afyon'un mutfak kültürüne özgü uygulama olduğunu ifade etmişlerdir.

3. YÖNTEM

Türkiye, zengin biyoçeşitliliği, verimli ve geniş tarım alanları, kaliteli ürün yelpazesi, geleneksel üretim metotları açısından pek çok ülkeye göre avantajlı durumdadır. Jeopolitik konumu ve tarihi geçmişi mutfak kültürünün ağırlıklı olarak zengin yerel yiyeceklerden oluşmasına olanak sağlamıştır. Bu bağlamda yöresel yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaretleme sistemi ile korunarak kayıt altına alınması Türk yemeklerinin markalaşmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır (Tekelioğlu ve Demirer, 2008).

Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye'deki coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru sürecinde olan çorbaları tespit etmek ve betimlemektir. Betimleme, bir konunun önemini neden sonuç ilişkileri çerçevesinde ayrıntısıyla açıklamaktır. Yani mevcut durumu ortaya koymaktır (Yurtseven, Erkul ve Kekeç Morkoç, 2013: 79). Araştırmanın diğer bir amacı coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Bu yönüyle araştırmanın önemli olduğu ve literatüre katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman inceleme tekniği kullanılarak "Türk Patent ve Marka Kurumu'nun 15 Haziran 2021 yılı coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistiklerinden" elde edilmiştir. Araştırma verileri betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır.

Nitel araştırma, "gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma" olarak tanımlanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 39). Nitel yöntemle tasarlanan bir araştırmada sınırları belirlenmiş bir konuyu (Creswell, 2009: 178) detaylı olarak anlama çabası vardır (Karataş, 2015: 63). Betimsel analiz tekniğiyle elde edilen veriler, daha önceden belirlenen temalara göre özetlenerek



yorumlanır. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucunun rahatlıkla anlayabileceği bir şekilde sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 224). Bu araştırmada da bulgular, okuyucunun daha rahat anlayabileceği şekilde tablo ve şekiller oluşturularak sunulmuş ve yorumlanmıştır. Bu kapsamda önce coğrafi işaretli çorbalar; isimleri, hangi bölgelere ve illere ait olduğu, karakteristik ve ayırt edici özellikleri, coğrafi işaret türü ve coğrafi işaret tescil tarihine göre sunulmuş ve yorumlanmıştır. Daha sonra coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorbalar; isimleri, hangi illere ait olduğu, coğrafi işaret türü ve coğrafi işaret başvuru tarihine göre sunulmuş ve yorumlanmıştır.

4. BULGULAR

Tablo 1’de coğrafi işaret tescilli almış olan çorbaların illere göre dağılımı, coğrafi işaret tescil tarihi ve çorbanın karakteristik ve ayırt edici özellikleri yer almaktadır. Tablo incelendiğinde Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret ile tescil edilen çorba sayısının 18 adet olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret türüne bakıldığında Uşak Tarhanasının menşe adı, Ezogelin Çorbasının geleneksel ürün adı, diğer çorbaların ise tamamının mahreç işareti ile tescillendiği görülmektedir. Çorbaların tescil tarihine bakıldığında ilk coğrafi işaretlemenin 2010 yılında Maraş Tarhanası ile başladığı görülmektedir. 18 çorbadan 5’inin 2017, 6’sının ise 2021 yılında tescil edildiği tespit edilmiştir. Bu bulgudan yola çıkarak son yıllarda coğrafi işaretleme bilincinin arttığı sonucuna ulaşılabilir. Diğer taraftan Gaziantep’e özgü olan ve halk arasında çorba olarak bilinmesine karşın, coğrafi işaret tescil belgesinde yöresel yemek kategorisinde tescillenen Antep Yuvalaması (Antep Yuvarlaması) ve Antep Beyranı’na tabloda yer verilmemiştir.



Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Çorbalar

Sıra No	İl	Çorba Adı	Coğrafi İşaret Türü	Ürünün Karakteristik ve Ayırt Edici Özellikleri	Tescil Tarihi
1	Adana	Analı Kızılı	Mahreç İşareti	Ana adı verilen içli köfteler ile kız adı verilen içli köftenin dış hamurundan yapılan kürelerin et suyunda, ayçiçek yağı, soğan, biber salçası, nohut, baharat ile pişirildiği bir çorbadır.	26.10.2020
2	Antalya	Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	Mahreç işareti	Yerel ağızda gülük ya da hülük denen küçük köfteler, nohut, işkembe veya tavuk eti, pirinç ile yapılan salçalı bir çorbadır.	27.03.2018
3	Bayburt	Bayburt Kavut Çorbası	Mahreç işareti	Kavut (buğdayın sacda kavrulup ince öğütülmesinden elde edilen un), kavurma eti, tereyağı, su ve tuz malzemeleri ile yapılan bir çorbadır.	08.06.2020
4	Bolu	Bolu Kızılılık Tarhanası	Mahreç İşareti	Bolu da yetişen kızılılık meyvesinin püresi, sert-kırmızı ekmeçlik buğday unu ve yemeklik iyotlu tuzun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ile üretilen üründür.	14.07.2017
5	Çankırı	Çankırı Tutmaç Çorbası	Mahreç işareti	Yufka şeklinde açılıp küçük parçalar halinde kesilen tutmaç hamurunun sıcak suda haşlanması ve içerisine mercimek ile sarımsaklı yoğurt koyulmasıyla üretilen yöresel çorbadır	01.06.2021
6	Gaziantep	Antep Lebeniye Çorbası	Mahreç işareti	Süzme yoğurt, kıyma, nohut ve pirinç ile hazırlanan yöresel bir çorbadır.	15.05.2021
7	Gaziantep	Antep Öz Çorba	Mahreç işareti	Süzme yoğurt, tavuk suyu ya da kemikli et suyu, Antep Fıstığı ve badem kullanılarak hazırlanan bir çorbadır.	09.02.2021
8	Gaziantep	Gaziantep/ Antep Alaca Çorba	Mahreç işareti	Dövme, nohut ve mercimek, kurutulmuş biber, tarhun kullanılarak hazırlanan ve üzerine, isteğe göre kuru nane ile birlikte kızdırılmış yağ dökülerek servis edilen bir çorbadır.	09.06.2021
9	Gaziantep	Ezogelin Çorbası	Geleneksel Ürün Adı	Belirli miktarlarda mercimek, bulgur ve pirincin soğan ve sarımsak ile harmanlanarak pişirilmesi ve salça ve diğer	10.09.2020



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 3, 471-489, 2021
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme
Hasan KÖŞKER, Zafer ÖZBEY

				baharatlarla çeşnilendirilmesi suretiyle hazırlanan bir çorbadır.	
10	Kahramanmaraş	Maraş Tarhanası	Mahreç İşareti	Genellikle un, dövme(buğday yarması) ve yoğurttan yapılarak çığ üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan toz halindeki tarhana; bileşenleri, yapım şekli ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür.	29.07.2010
11	Kastamonu	Pınarbaşı Kara Çorba	Mahreç İşareti	Kızamık meyvesinden elde edilen kızamık ekşisi, haşlanmış tavuk parçaları, tavuk suyu ile hazırlanan bir tür tavuk çorbasıdır.	29.12.2017
12	Konya	Konya Bamya Çorbası	Mahreç işareti	Mevlevi geleneğine dayanan Konya mutfağında düğün ve davet yemeklerinde tatlıdan sonra verilerek ikinci tertip yemeklerin yenebilmesi için iştah açıcı olarak kullanılan çorbadır.	18.02.2021
13	Kütahya	Kütahya Kızılcık Tarhanası	Mahreç işareti	Ergin kızılıcık (Cornus mas L.) meyvelerinin püre haline getirilerek kaynatılıp; buğday unu ve tuz ilave edilerek yoğrulmasıyla elde edilen hamurun kurtulmasıyla hazırlanan, pembemsi renge, mayhoş tada ve aromaya sahip bir tarhanadır.	26.01.2021
14	Muğla	Muğla Göce Tarhanası	Mahreç İşareti	Karakteristik ve ayırt edici özelliği Coğrafi işaret tescil belgesinde yer almamaktadır.	18.09.2019
15	Şanlıurfa	Urfa Lebenisi (Şanlıurfa Lebenisi)	Mahreç İşareti	Urfa'da yetiştirilen İvesi ırkı koyunların sütünden yapılan tam yağlı yoğurt, dövme ve nohut ile hazırlanarak soğuk servis edilen çorbadır.	29.12.2017
16	Tunceli	Tunceli Şorbik Çorbası	Mahreç işareti	Dana eti, nohut, süt veya ayran ile hazırlanarak özellikle düğünlerle ikram edilen bir çorbadır.	18.12.2017
17	Uşak	Uşak Tarhanası	Menşe Adı	Buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızıbiber, soğan, domates ve nanenin karışımı ile hazırlanan hamurun en az 21 gün fermente edildikten sonra, temiz bez üzerine serilerek ve belli aralıklarla boyut küçültülerek gölgede kurutulan granül yapıda bir tarhana çeşididir.	21.03.2017



18	Yozgat	Yozgat Arabaşı	Mahreç İşareti	Yozgat Arabaşı; arabaşı çorbası ve ayrı yapılan arabaşı hamurundan oluşan bir üründür. Ekmek ile birlikte değil, beraberinde hamur (çiğnenmeden) yutularak içilmesi ve içerisinde kullanılan etin doğal ortamda yetişen tavuk, hindi veya kazlardan elde edilmiş olması ayırt edici özelliğidir.	27.12.2013
----	--------	----------------	----------------	--	------------

Şekil 1’de coğrafi işaret tesciline sahip çorbaların bölgelere ve illere göre dağılımı Türkiye haritası üzerinde görülmektedir. Şekil 1 incelendiğinde; Akdeniz Bölgesi’nde (4), Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde (5), İç Anadolu Bölgesi’nde (3), Karadeniz Bölgesi’nde (3), Doğu Anadolu Bölgesi’nde (1) ve Ege Bölgesi’nde (2) adet coğrafi işaretli çorba olduğu görülmektedir. Marmara Bölgesi’nde ise coğrafi işaretli çorba bulunmamaktadır. Bu açıdan Marmara Bölgesi’nde bulunan il yöneticisi ve yetkili kurumlara; yöresel çorbalarını korumak, çorba reçetelerini kayıt altına almak ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına coğrafi işaret tescil başvurusu yapması önerilebilir. Diğer taraftan sadece 15 ilin coğrafi işaretli çorbasının olduğu tespit edilmiştir. Gaziantep 4 çorba ile en fazla coğrafi işaretli çorbaya sahip olan ildir. Adana, Antalya, Bayburt, Bolu, Çankırı, Kahramanmaraş, Kastamonu, Konya, Kütahya, Muğla, Şanlıurfa, Tunceli, Uşak ve Yozgat illerinde ise 1 adet coğrafi işaret tescili alan çorba bulunmaktadır.



Şekil 1. Coğrafi İşaretili Çorbaların Bölgelere ve İllere Göre Dağılımı

Tablo 2’de coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorbaların illere göre dağılımı, çorbanın adı, coğrafi işaret tescil türü ve başvuru tarihi yer almaktadır. Tablo incelendiğinde 35 çorbanın coğrafi işaret başvuru değerlendirme sürecinin devam ettiği görülmektedir. Başvuru tarihlerine bakıldığında özellikle 2020 ve 2021 yıllarında başvuru sayısının arttığı ve çorbaların tamamının mahreç işareti ile başvurusunun yapıldığı görülmektedir. Yapılan



başvuru sayısının yeterli olmamasına karşın son yıllarda coğrafi işaretleme konusunda bilincin arttığı ve başvuru noktasında önemli bir artış olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 2. Coğrafi İşaret Başvuru Süreci Devam Eden Çorbalar

Sıra No	İl	Çorba Adı	Coğrafi İşaret Türü	Başvuru Tarihi
1	Afyonkarahisar	Sakala Çarpan Çorbası	Mahreç İşareti	24.03.2021
2	Afyonkarahisar	Afyon Tandır Çorbası	Mahreç İşareti	24.03.2021
3	Amasya	Amasya Toyga Çorbası	Mahreç İşareti	21.12.2020
4	Amasya	Amasya Sıkma Tarhanası	Mahreç İşareti	03.06.2021
5	Ankara	Akyurt Tutmaç Aşı (Çorbası)	Mahreç İşareti	30.01.2021
6	Ankara	Akyurt Fıtlı Çorbası	Mahreç İşareti	30.01.2021
7	Ankara	Akyurt Soğuk Çorbası	Mahreç İşareti	30.01.2021
8	Ankara	Akyurt Toyga Aşı (Çorbası)	Mahreç İşareti	30.01.2021
9	Ankara	Beypazarı Tarhanası	Mahreç İşareti	02.08.2019
10	Bolu	Dörtdivan Çakmak Tarhanası	Mahreç İşareti	29.06.2020
11	Çankırı	Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası	Mahreç İşareti	30.12.2020
12	Diyarbakır	Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası	Mahreç İşareti	11.11.2020
13	Diyarbakır	Diyarbakır Simindirik Çorbası	Mahreç İşareti	11.11.2020
14	Diyarbakır	Diyarbakır Habenisk Çorbası	Mahreç İşareti	17.08.2020
15	Diyarbakır	Diyarbakır Meyir Çorbası	Mahreç İşareti	17.08.2020
16	Diyarbakır	Diyarbakır Etli Yoğurt Çorbası	Mahreç İşareti	11.11.2020
17	Diyarbakır	Diyarbakır Kulak Çorbası	Mahreç İşareti	11.11.2020
18	Erzurum	Erzurum Kesme Aşı Çorbası	Mahreç İşareti	23.03.2021
19	Erzurum	Erzurum Ayran Aşı Çorbası	Mahreç İşareti	23.03.2021
20	Gaziantep	Gaziantep/Antep Çağla Aşı	Mahreç İşareti	19.02.2021
21	Gaziantep	Börek Çorbası/Antep Börek Çorbası	Mahreç İşareti	20.07.2020
22	Gaziantep	Gaziantep Pirpirim Aşı/Antep Pirpirim Aşı	Mahreç İşareti	09.06.2020
23	İğdir	İğdir Omaç Aşı Çorbası	Mahreç İşareti	19.10.2020
24	Kahramanmaraş	Maraş Kelle Paçası	Mahreç İşareti	16.03.2020
25	Kastamonu	Araç Akden Göce Çorbası	Mahreç İşareti	21.02.2020
26	Kayseri	Kayseri Kurşun Aşı Çorbası	Mahreç İşareti	01.06.2021
27	Konya	Konya Tandır Çorbası	Mahreç İşareti	15.09.2020



28	Konya	Konya Terhun Çorbası	Mahreç İşareti	15.09.2020
29	Konya	Konya Paça Yahnisi	Mahreç İşareti	16.09.2020
30	Konya	Konya Tutmaç Çorbası	Mahreç İşareti	16.09.2020
31	Konya	Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	Mahreç İşareti	17.09.2020
32	Konya	Konya Ovmaç Çorbası	Mahreç İşareti	17.09.2020
33	Kütahya	Gediz Tarhanası	Mahreç İşareti	04.03.2021
34	Sivas	Sivas Peskütan Çorbası	Mahreç İşareti	26.01.2018
35	Van	Van Ayran Aşı	Mahreç İşareti	15.02.2021

Şekil 2’de Türkiye haritası üzerinde coğrafi işaret başvurusu yapılan çorbaların bölgelere ve illere göre dağılımı yer almaktadır. Coğrafi işaret başvurusunun en çok yapıldığı bölge olarak İç Anadolu (14) ilk sırada yer almaktadır. Daha sonra sırasıyla Güneydoğu Anadolu (9), Karadeniz (4), Doğu Anadolu (4), Ege (3) ve Akdeniz Bölgesi (1) sıralanmaktadır. Haritada Marmara Bölgesi’ne ait herhangi bir çorba başvurusu yer almamaktadır. Akdeniz Bölgesi’nin de başvuru noktasında zayıf olduğu anlaşılmaktadır. İl bazında incelendiğinde 16 ilin coğrafi işaret başvurusunda bulunduğu görülmektedir. En çok coğrafi işaret başvurusu yapan iller, 6 çorba çeşidi ile Konya ve Diyarbakır’dır. Ardından Ankara (5), Gaziantep (3), Afyon (2), Amasya (2), Erzurum (2), Bolu (1), Çankırı (1), Iğdır (1), Kastamonu (1), Kayseri (1), Kahramanmaraş (1), Kütahya (1), Sivas (1) ve Van (1) illeri sıralanmaktadır.



Şekil 2. Coğrafi İşaret Başvuru Süreci Devam Eden Çorbaların Bölgelere ve İllere Göre Dağılımı

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Türk mutfağı, ilk Türk topluluklarından itibaren Türk milletinin farklı coğrafyalarda çeşitli topluluklarla etkileşime girmesi sonucu değişim ve gelişim göstererek dinamik bir yapıya kavuşmuştur. Türk mutfağı, gerek kendi dinamik yapısından kaynaklanan zenginlik gerekse



diğer toplumlarla olan etkileşimler sonucunda yiyecek içecek çeşitliliği, farklı pişirme yöntemleri, yemek sunumu ve sofrada adabıyla dünyanın saygın mutfakları arasındaki yerini almıştır. Türk mutfağının önemli zenginliklerinden biri de çorbalarıdır. Türk mutfağında başyemek olarak adlandırılan çorbalar, genellikle ana yemeğe geçmeden önce başlangıç yemeği olarak tercih edilmektedir. Besin değeri yüksek olup ana yemek olarak tüketilen çorba çeşitleri de mevcuttur. Statü ve konum ayırt etmeden toplumun her kesimine hitap eden çorbalar; hazırlanışının pratik olması, ekonomik olması, doyurucu ve tamamlayıcı özelliği ile her öğün sofralarda tüketilebilmektedir.

Köklü tarihsel geçmişi ve farklı hazırlanış şekilleri ile asırlardır Türk mutfak kültüründe yer alan çorbalar, tam anlamıyla korunamadığı takdirde unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kalabilir. Türk mutfak kültürünü oluşturan unsurların başında yer alan yöresel yiyecekler ve geleneksel pişirme tekniklerinin korunması, sürdürülebilirlik açısından da önem arz etmektedir. Özellikle son yıllarda meydana gelen hızlı tüketim alışkanlıkları ve farklı kültürlerle olan ilgi, beslenme şekillerini olumsuz etkilemekle kalmamakta yöresel yiyeceklerin gelecek nesillere aktarılmasına da engel olmaktadır. Bu noktada coğrafi işaretler, yerel ürünlerin ve geleneksel üretim tekniklerinin korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlayan bir araç olarak değerlendirilebilir. Yöresel çorbaların coğrafi işaretle tescil edilmesi ve unutulmaya yüz tutmuş olan çorbaların gün yüzüne çıkarılması yemek kültürünü koruyacağı gibi gastronomi turizmi açısından da oldukça önemlidir. Zira coğrafi işaretli ürünler, destinasyon çekiciliğini artırmakta ve turistler tarafından tercih edilmektedir.

Bu araştırmada Türk mutfak kültüründe çorbanın önemi açıklandıktan sonra coğrafi işaretli ve başvuru süreci devam eden çorbalar değerlendirilmiştir. Bulgular incelendiğinde 15 Haziran 2021 tarihi verilerine göre Türkiye’de toplam 18 çorbanın coğrafi işaretle tescil edildiği, coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorba sayısının ise 35 olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorba sayısının yeterli olmadığı düşünülmektedir. Zira Anadolu’da varlığını sürdüren ve reçeteleri kayıt altına alınan yaklaşık 300 çorba çeşidi bulunmaktadır. Bulgular, bu çorbalarından sadece küçük bir kısmının coğrafi işaretle tescillenerek koruma altına alınabildiğini ortaya koymaktadır. Türk mutfağında önemli bir yer tutan çorbaların coğrafi işaretle tescil edilmesi bu çorbaların markalaşmasıyla birlikte var olan değerini artırarak sürdürülebilirliğini sağlayacaktır. Bu nedenle bir taraftan coğrafi işaretlemeye ağırlık verilmeli diğer taraftan ise coğrafi işaretli çorbaların yerel yiyecek içecek işletmeleri, otel ve restoran menülerinde yer almasına özen gösterilmelidir.

Araştırmada dikkat çeken diğer bir bulgu, coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorba sayısında son birkaç yılda belirgin bir artışın olduğu yönündedir. Bu artış son yıllarda coğrafi işaret bilincinin arttığının somut bir kanıtı olarak görülebilir ancak yeterli değildir. Nitekim literatürdeki bazı çalışmalar da Türkiye’de son yıllarda coğrafi işaretli ürün sayısında artış olduğunu ancak istenilen seviyede olmadığını ortaya koymaktadır (Demirer, 2010; Oraman, 2015; Köşker, 2020). Valilik, belediye, üniversite, ticaret ve sanayi odaları gibi kuruluşlar yerel ürün bilincinin artırılması ve bu ürünlerin coğrafi işaretle tescil edilerek korunmasına yönelik brifing, seminer ve çalıştay tarzı toplantılar düzenleyebilir, gastronomi festivalleri organize edebilirler. Öte yandan Türkpapatent, kamu spotu yayımlayarak yerel halka coğrafi işaret bilincini aşılayabilir. Ayrıca



yakın zamanda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın sosyal medya hesaplarından coğrafi işaretli ürünler hakkında paylaşımlar yapılması oldukça önemli bir gelişmedir. Benzer şekilde Kültür ve Turizm Bakanlığı da sosyal medya hesaplarından coğrafi işaretli ürünler hakkında paylaşımlar yaparak tüketici bilinci oluşturabilir.

Ulusal literatürde coğrafi işaretli çorbalar üzerine yapılan bir araştırmaya rastlanamamıştır. Sadece ürün bazında Maraş Tarhanası coğrafi işaret açısından ele alınmıştır. Bu araştırmada ise Türk mutfağındaki coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru süreci devam eden çorbaların ayrıntılı olarak betimlemeleri yapılmıştır. Bu yönüyle bu araştırmanın önemli olduğu ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bundan sonra yapılacak araştırmalarda coğrafi işaret potansiyeli olan çorbalar üzerine araştırmalar yapılabileceği gibi unutulmaya yüz tutmuş olan çorbaların gün yüzüne çıkarılması ve reçetelerinin kayıt altına alınmasına yönelik çalışmalarda yapılabilir. Zira günümüzde Türk mutfağında içerisinde kullanılan malzeme çeşitliliği ve bölgeden bölgeye değişen pişirme teknikleriyle çok sayıda çorba çeşidinin olduğu tahmin edilmektedir. Ayrıca bölge ve il bazında yöresel çorbalar, karakteristik ve ayırt edici özellikleri ile ele alınarak incelemeler yapılabilir.



KAYNAKÇA

- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007, 10-15 Eylül.). Türk mutfak kültüründe çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. Ankara.
- Baysal, A. (2020). *Genel beslenme* (19. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Bérard, L. ve Marchenay, P. (2006). Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. *International Social Science Journal*, 58(187), 109-116. Doi:10.1111/j.1468-2451.2006.00592.x.
- Büyüktuncer, Z. ve Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.
- Bilgin, A. (2012). Osmanlı İstanbul’unda yemek kültürü. Coşkun, Y. (Ed.) *Antik Çağ’dan 21.yy’a Büyük İstanbul Tarihi* (4. Cilt). İstanbul: İBB Kültür A.Ş. Yayınları.
- Bozok, D. ve Özdemir Sonat, S. (2020). Çorba hazırlama metotları. Şengül, S., Sarıışık, M., Türkay, O. ve Ulema, Ş. (Ed). *Mutfak sanatı kavramlar, ilkeler ve uygulamalar* (ss. 117-130). Ankara: Detay Yayıncılık.
- BBC Türk (2010). https://www.bbc.com/turkce/haberler/2010/12/101214_china_soup. Erişim Tarihi: 10.06.2021.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Creswell, J. W. (2009). *Research design qualitative, quantitative and mixed methods approaches* (3. Edition). Losangeles. London. New Delhi. Singapore: Sage Publication.
- Çekal, N. ve Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Demirer, H. R. (2010). *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler; Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1),105-25.
- Fernandez, A., Liu, B., Galante, A.P., Slattey, S., Sekine, K., Ponzio, R., Palandri, C., Pantzer, Y., Barletta, M., Martin, G., ve Endo, Y. (2020). *Globally important agricultural heritage systems, Geographical indications and slow food presidia technical note*. <http://www.fao.org/giahs/news/newsletter-detail/es/c/1330212/> Erişim Tarihi: 29.05.2021.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 3, 471-489, 2021
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme
Hasan KÖŞKER, Zafer ÖZBEY

- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık, N, (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılım. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30.
- Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Gürsoy, D. (2021). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (5. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hoang, G., Le, H. T. T., Nguyen, A. H. ve Dao, Q. M. T. (2020). The impact of geographical indications on sustainable rural development: a case study of the Vietnamese cao phong orange. *Sustainability*, 12(11), 4711. Doi:10.3390/su12114711.
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan gurmeliğe - yemeğin kültürel tarihi* (4. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Jay, T. ve Taylor, M. (2013). A case of champagne: a study of geographical indications. *Corporate Governance eJournal*, 29, 1-31.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kan M. ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmesinde coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- Kan, M., Güçbulak, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.
- Kaya, M. ve Seçim, Y. (2020). Maraş tarhanası ve gelişim süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618-1628.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies- International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Koz, S. (2008). *Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri*. İstanbul: İstanbul Kitabevi Yayınları.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 3, 471-489, 2021
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme
Hasan KÖŞKER, Zafer ÖZBEY

- Köşker, H. (2020, 8-10 Ekim). İç Anadolu Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli ürünlerin içerik analizi ve turistik önemi. ITTD20 International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, 234-243. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi. Ankara.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2020). *Yiyecek içecek hizmetleri alanı. Temel yiyecek üretimi ve servis atölyesi*. Ankara: Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-30.
- Rangnekar, D. (2003). UNCTAD-ICTSD project on IPRs and sustainable development. Geographical Indications. University College London.
- Sınai Mülkiyet Kanunu-SMK (2017). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm>. Erişim Tarihi: 02.06.2021.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. Sarıışık, M ve Özbay, G. (Ed). *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı tarihçe hammadde ritüeller, özgün yemekler ve reçeteler* (ss. 3-60). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saputra, R. (2020). Development of creative industries as regional leaders in national tourism efforts based on geographical indications. *Jurnal Bestuur*, 8(2), 108-120. Doi: 10.20961/bestuur.v8i2.43139.
- Sandıkçı, M. ve Çıtak, B. (2020). Afyonkarahisar mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research* 4(2), 122-32. Doi: 10.24288/jtr.452330.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 3, 471-489, 2021
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme
Hasan KÖŞKER, Zafer ÖZBEY

- Taşdan, K., Albayrak, M. ve Albayrak, K. (2014, 3-5 Eylül). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği, XI. Ulusal Tarım Kongresi. Samsun.
- Tekelioğlu, Y. ve Demirer, R. (2008, 27-30 Mart). Küreselleşme sürecinde yöresel ürünler ve coğrafi işaretlerin geleceği. Küreselleşme, Demokratikleşme ve Türkiye Uluslararası Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- The World Intellectual Property Organization-WIPO. (2021). Geographical Indication. https://www.wipo.int/geo_indications/en/ Erişim tarihi: 25.05.2021.
- TÜRKPATENT (2014). Ulusal coğrafi işaret strateji belgesi ve eylem planı 2015-2018. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/0E4AD197-B9BF-4065-B548-9FEBBD47BDCF.pdf> Erişim Tarihi: 25.05.2021.
- TÜRKPATENT (2021). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>. Erişim Tarihi: 05.06.2021.
- Yerasimos, M. (2019). *500 yıllık Osmanlı mutfağı* (14.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yenipinar, U., Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlı peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13- 23.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (8. Tıpkı Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven, H. R., Erkul, H. ve Kekeç Morkoç, D. (2013). *Örneklerle sosyal bilimlerde araştırma yöntem ve teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zografos, D. (2008). Geographical Indications and Socio-Economic Development (2008). IQsensato Working. Paper No. 3. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.1628534>. Erişim Tarihi: 05.06.2021.