




Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 1, 199-230, 2022

Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

COĞRAFI İŞARETLİ ORTAKLAR ÇÖP ŞİŞ KEBABININ ÜRETİM STANDARTLARINA UYGUNLUĞU ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A Research on The Compliance of Geographical Marked Ortaklar Çöp Shish Kebab with Production Standards

* Aleyna GÜN 

** Turgay BUCAK 



Yayın Bilgileri

Geliş tarihi: 02.12.2021

Kabul tarihi: 31.03.2022

İletişim Bilgileri

* aleygun7@gmail.com

** turgay.bucak@deu.edu.tr

ÖZET

Gıda alanında, coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin standart reçetesine uygun olarak üretilmesi önem arz etmektedir. Özellikle menülerinde tescilli yemekler bulunduran işletmelerin bu konuda üzerine büyük sorumluluk düşmektedir. Bu çalışmada, coğrafi işaret tescilli alan Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın üretim standartlarına uygunluğunun tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Konuyla ilgili olarak yapılan alanyazın incelemesinden sonra yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanarak Ortaklar'da bulunan sekiz çöp şiş restoranının aşçıbaşı veya kasap ustası ile 2021 yılının Eylül ayında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca tescil sürecini yöneten Germencik Belediyesi'ndeki yetkili ile telefon vasıtasıyla görüşülerek veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle çözümlenerek yazıya aktarılmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda her restoranın en fazla bir ya da iki konuda standartlara uyumsuzluk gösterdiği tespit edilmiştir. Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın standartlara uygun üretiminin yapılması konusunda henüz denetimler de yapılmamaktadır. Tescil almış yöresel bir lezzet olan Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması için hem işletmelerin hem de ilgili kurumların konuyla ilgili gerekli düzenlemeleri yaparak standartlara uygun üretimin gerçekleştirilmesinin sağlanması konu kapsamında önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Aydın Mutfağı, Ortaklar, Çöp Şiş Kebabı

ABSTRACT

In the field of food, it is important to produce products registered by geographical marking in accordance with the standard prescription. Especially the enterprises that have registered dishes on their menus have a great responsibility in this regard. In this study, it is aimed to determine the compliance of the Ortaklar Çöp Shish Kebab that receives geographical marking registration with production standards. In September 2021, face-to-face interviews were held with eight çöp shish restaurant cooks in Ortaklar with the semi-structured interview form prepared after the literature review on the subject. In addition, the data was collected by telephone with the official in Germencik Municipality, which manages the registration process. The data obtained were analyzed and transferred to the manuscript by content analysis method. As a result of the interviews, it was determined that each restaurant complied with the standards in no more than one or two matters. Ortaklar there are no audits yet on the production of çöp shish kebab in accordance with the standards. In order to transfer Ortaklar Garbage Shish Kebab, which is a registered local flavor, to future generations, it is important to ensure that production is carried out in accordance with the standards by making the necessary arrangements for both the enterprises and the relevant institutions.

Keywords: Geographical indication, Aydın cuisine, Ortaklar, Çöp Shish Kebab



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

1. GİRİŞ

Bir yere özgü ürünlerin tescil altına alınarak korunması, kaynağının veya kökenin kanıtlanması, bulunduğu alan, yöre, bölge veya ülke ile olan bağının onaylanması gibi hususlar kültürel kimliğe ve varlıklara sahip çıkılması konusunda atılan önemli adımlardan biridir. Bu doğrultuda coğrafi işaret sistemi, ülkelerin veya ülke içindeki bölgelerin kendilerine ait olduğunu ispatlayabildiği ürünleri koruma altına alıp gelecek nesillere aktarılmasını sağlayan güvenli bir sistemdir (Bucak, 2019: 132-133).

Coğrafi işaret sistemini en çok kullanan alanlardan biri gıda alanıdır. Bu alan içerisinde özellikle ülke veya bölgelerin mutfak kültürlerinde yer alan yöresel yemekler ve özellikli gıdalar bulunmaktadır. Gastronomi ve mutfak kültürü çerçevesinde değerlendirilecek olduğunda, yöresel lezzetlerin ve özel ürünlerin tescillenmesi; üretim standartlarının belirlenmesini, reçetenin kayıt altına alınmasını ve gerçek lezzetin korunmasını sağlamaktadır. Bu noktada, menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerine büyük sorumluluk düşmekte olup ürünün özgünlüğünü korumak adına bu işletmelerin belirlenen standartlara uygun üretimi gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Çalışmada, Aydın'ın yöresel lezzetlerinden biri olan Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın coğrafi işaret tescilinde belirlenen standartlara uygun üretilip üretilmediğini araştırmak ve bilimsel çerçevede değerlendirmek amaçlanmıştır. Bu doğrultuda ilk olarak coğrafi işaret kavramı, Aydın'ın kısa tarihi ve mutfak kültürü ve Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'na dair yapılan alanyazın incelemeleri ile elektronik ortamdan elde edilen veriler derlenmiştir. Nitel araştırma yönteminden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak araştırma kapsamına alınan Ortaklar'daki çöp şiş restoranlarında aşçıbaşı veya kasap ustası olarak görev alan katılımcılarla yüz yüze görüşme yapılmış ve bulgular elde edilmiştir. Ayrıca coğrafi işaret sürecini yürüten Germencik Belediyesi'ndeki yetkili ile yapılan görüşme sonucunda Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'yla ilgili detaylı bilgi toplanmıştır. Alanyazın incelemesinde, çöp şiş kebabına ait Beyaz, Demirpençe ve Savaşan'ın (2019) "Çöp şişlerin mikrobiyolojik kalitesinin incelenmesi" adlı çalışması dışında başka bir çalışmaya rastlanılmaması, alanyazındaki eksikliğin giderilmesi ve yapılacak diğer çalışmalara yol göstermesi açısından bu çalışmayı önemli kılmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret sistemi; bir yöre, bölge veya ülkeye ait olan ve bulunduğu yerde belirli bir ünü veya özelliği ile bilinen ürünün, eşyanın vb. canlı veya cansız varlıkların taklitlerinden



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

siyırılarak benliğini koruması ve tarihi kökeninin kanıtlanması adına oluşturulmuş bir tescilleme işlemidir (Kaya ve Şahin, 2018: 199). Kantarcı Savaş (2017: 204) çalışmasında, coğrafi işaret sisteminin önemli bir kalite göstergesi olduğunu ifade edip tüketici tercihlerinde dikkat edilen unsurlar arasında yer aldığını belirtmiştir.

Türkiye’de coğrafi işaret tescilinden Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) sorumludur. TPMK’nda (2021) coğrafi işaret ‘‘Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir’’ şeklinde tanımlanmaktadır. Aynı zamanda ürünlerin coğrafi sınırlılıkları veya tarihi geçmişine göre üç farklı tescil kabulü oluşturulmuştur. Bunlar: menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olarak isimlendirilmektedir.

Bir ürünün menşe adı alması için üretim, işleme, yetiştirme vb. her türlü faaliyetinin sadece bulunduğu coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bundan dolayı menşe adı alan ürünlerin, bulunduğu coğrafya ile olan bağı çok kuvvetlidir. Mahreç işaretinde ise ürünün üretilmesi, işlenmesi, yetiştirilmesi gibi özelliklerinden sadece bir tanesinin bulunduğu coğrafyada gerçekleşmesi yeterlidir. Geleneksel ürün adına bakıldığında ise menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen fakat en az otuz yıl bulunduğu yörede/bölgede kullanılmasından dolayı koruma altına alınmak istenen ürünler için alınan tescildir. Bu tesciller 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. maddesinde tanımlanmakta olup tescil kapsamında istenilen tüm özellikler detaylı bir şekilde açıklanmaktadır. (TPMK, 2021).

Coğrafi işaret, bir ürünün hem kalitesinin korunmasında hem de tüketicinin güvenini kazanmasında ciddi rol oynamaktadır (Taşdan vd., 2014: 1293; Kantaroğlu ve Demirbaş, 2018: 519). Kan ve Günçubuk (2008: 58), coğrafi işaret sisteminin, yöresel ürünlerin marka boyutuna taşınmasına ve ekonomik açıdan değerlendirilmesine katkı sağladığını, bundan dolayı da kırsal kesimlerde iş olanaklarını artırdığını vurgulayarak bu sistemle korunacak ürünlerin bulunduğu bölgeyi birçok açıdan değiştirebileceğine değinmektedir. Aynı zamanda ticari boyutta yapılan haksızlıkların önüne geçerek yerel kültürün ve kaynakların korunması konusunda önemli avantajlar sağlamaktadır (Joshi vd., 2020: 37). Yerelin kalkınmasını sağladığı kadar ülkeler arası ithalat ihracat faaliyetleri sayesinde ülkelerin de kalkınmasında rol oynamaktadır (Vats, 2016: 349). Bu durum ülkelerin küresel ticarete coğrafi işaretli ürünlere dair rekabet sahası oluşturmasını da beraberinde getirmektedir.

Coğrafi işaret tescili kapsamında; gıda, tarım, sanayi, maden ve el sanatları gibi ürünler ile başvurular yapılabilir (TPMK, 2021). Bu kapsamda gıda ürünleri içerisinde özellikle yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili alması; standart üretim metotlarının belirlenmesini ve bu



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

metotlara uygun üretimin yapılmasını teşvik ederek ürün orijinalliğinin korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Kaya ve Şahin, 2018: 193). Ayrıca hem ürünün hem de üretildiği yöre veya bölgenin ekonomik, turistik vb. farklı yönlerden gelişme göstermesi ile kırsal alanlardaki üreticilerin korunarak desteklenmesi (Çalışkan ve Koç, 2012: 197; Kantarcı Savaş, 2017: 204) adına coğrafi işaret sistemi önemli bir koruma ve kalkınma aracı olarak düşünülebilir. Bu durum sadece yöre veya bölgeler için değil aynı zamanda ülke geneli için de bir kalkınma fırsatı olarak değerlendirilebilir. Özellikle gelişmekte olan ülkelerin yükselişe geçmesinde coğrafi işaretli ürünler sürece hız kazandıracaktır (Demirbaş ve Kantaroğlu, 2018: 518).

Gastronomi alanında gelişmiş veya gelişme potansiyeli bulunan bölgelerde, unutulmaya yüz tutmuş ya da bulunduğu yer ile bütünleşmiş ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi gerekmektedir. Tescillenen bu ürünlerin standartlara uygun üretiminin ilgili kurumlar tarafından denetlenmesiyle de üretim safhası güvence altına alınmalıdır. Böylece ürünün tam anlamıyla korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli olan adımlar atılmış olacaktır.

2.2. Aydın İli ve Mutfak Kültürü

Tarihi çağlardan günümüze kadar on sekiz antik kente ve pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Aydın ili, önemli turizm kentlerinden biridir. Geçmişte birden fazla antik kente yerleşim yeri olması, arkeolojik açıdan Aydın ilini önemli kılmakla birlikte günümüzde Kuşadası ve Didim ilçelerinin hem iç turizm hem de dış turizmdeki yüksek potansiyeli sayesinde, Türkiye'nin önde gelen turizm şehirlerinden biri olmasını sağlamaktadır. Anadolu'nun ilk demiryolunun Aydın-İzmir güzergâhı üzerinde kurulmasından dolayı il merkezi ve ilçelerinin ekonomik gelişimi de bu doğrultuda hızlı bir biçimde olmuştur. Ayrıca demiryolunun İzmir-Denizli-Muğla illerini birbirine bağlayan güzergâhta bulunması Aydın'ı hem turistik açıdan hem ulaşım açısından hem de tarihi yönden önemli kılan özellikleri arasında sayılabilir (Gürcün, 2011: 60; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Dolayısıyla birçok kültürün izlerini taşıyan ve farklı kültürlerden insanların bir araya gelmesini sağlayan bu ilin mutfak kültürü de hem bulunduğu bölgeye hem de etkileşim gösterdiği medeniyetlere göre şekillenerek günümüze kadar gelmiştir.

“Dağlarından yağ, ovalarından bal akan şehir” (Sezgin ve Sezgin, 2019: 187) ifadesiyle tanımlanan Aydın, hem coğrafi yapısı ve çeşitliliği hem de mutfağına dair ipuçlarını barındıran altı kelimeyle özetlenmektedir. Ege Bölgesi'nde bulunması özellikle zeytinyağlı yemeklerin öne çıktığı bir mutfak kültürünü beraberinde getirmektedir. Bunun haricinde av hayvanları ve tahıl kaynaklı yemekler de tüketim alışkanlıkları arasında yer almaktadır.



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Ayrıca Yörük halkı ile Giritli Türklerin birlikte yaşaması da mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır (Akıncı Ekiztepe, 2019: 80).

Aydın mutfağına özgü yemekler arasında; ot yemekleri olarak arap saçı, sarmaşık, turp otu, deniz börülcesi, ebegümece kavurması, kedirgen, hardal, cibez haşlaması ve bunların etli veya yumurtalı olarak yapılanları; tahıllı yemekler içerisinde özellikle hamur işi tarzı yemekler olmak üzere; bazlama, gözleme, Yenipazar/Bozdoğan ve Nazilli pideleri, Paşa böreği, ekmek dolması, tarhana çorbası, Bolama aşısı, erişte, pirinçle yapılan dolmalar ve sarmaları; et yemekleri içerisinde ise keşkek, kavurma, köfte, çöp şiş kebabı, kuyu tandır, güveç, yuvarlama, kabak bastı, yavru kavurma, ızgara balıklar ve deniz mahsulleri sayılabilir (Sezgin, 2017: 73; Akıncı Ekiztepe, 2019: 80; Gönen Kaya, 2019: 30). Aydın mutfağına ait yukarıda adı geçen yemekler, ilin mutfak kültürünü ve çeşitliliğini yansıtmak amacıyla örnek olarak verilmiş olup konu bütünlüğünü bozmamak adına verilen bu bilgiler yeterli görülmüştür. Genel itibarıyla zeytinyağlı yemekleri ile bilinen Aydın, çeşitli yemekleriyle ve gıda alanında 6 adet menşe adı, 11 adet mahreç işareti (TPMK, 2021) almasıyla gastronomi turizmi açısından potansiyeli yüksek bir destinasyondur. Çalışmada adı geçen ve Aydın'ın Germencik ilçesine bağlı olan Ortaklar beldesinin mutfak kültürü, il mutfak kültürü ile örtüştüğünden dolayı Aydın mutfağına dair verilen bilgiler ile Ortaklar'a ait mutfak kültürü de yansıtılmıştır.

2.3. Ortaklar Çöp Şiş Kebabı

2.3.1. Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Tarihine Dair Bilgiler

Ortaklar, Aydın'ın Germencik ilçesine bağlı bir beldedir. Türkiye'nin ilk demiryolu olan Aydın-İzmir hattının bir kısmı da Ortaklar'dan geçmektedir. Demiryolu çevresinde kurulan yerleşimler geçim kaynaklarını da demiryoluna bağlamış ve uzun yıllar seyyar satıcı olarak çöp şiş kebabı satışı yapmışlardır. Daha sonra Ortaklar ismiyle ünlenen çöp şiş kebabı, karayolu çevresinde çöp şiş restoranlarının kurulmasıyla sabit satış yerlerine dönüşmüştür (TPMK, 2021). Antik kent Magnesia'nın Ortaklar yakınlarında bulunması (T.C. Aydın Valiliği, 2012: 78) yörede önemli bir turizm potansiyeli oluştururken çöp şiş kebabının 23 Kasım 2020 tarihinde coğrafi işaret tescili alması, bölgede gastronomi turizmi alanında yeni fırsatların oluşmasına katkı sağlamaktadır.

Çöp şiş kebabının tarihi geçmişi incelendiğinde, Çalışkan'ın (2015: 12) çalışmasında, kökeninin İzmir'in Selçuk ilçesine dayandığı ve 20. yüzyılın başlarında demiryolu hattı inşa edilirken ortaya çıktığı, daha sonraları ise bölgeye özgü yerleşik bir lezzet olarak varlığını günümüze taşıdığı bildirilmiştir. Bir başka çalışmada ise çöp şiş kebabı; 140 yıl önce Aydın-İzmir demiryolu hattının yapımı sırasında görevli olan İngiliz mühendislerin bölgede yemek



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

bulma zorluğu yaşamasından ötürü çubuklara geçirdikleri küçük et parçalarını ateşte pişirerek tüketmesiyle ortaya çıkardığı ve bölgede yaşayan halkın daha sonra bu yemeği satmaya başladığı şeklinde aktarılmıştır (Beyaz vd., 2019: 20- 21).

Gastronomi yazarı Nurhayat Talay, BirGün gazetesindeki yazısında (2019) ise çöp şiş kebabının hikâyesini Nedim Atilla'dan şu şekilde aktarmıştır; İzmir-Aydın temdidi demiryolu hattının Söke-Aydın ayrımı olan Ortaklar'da, tren yolcularının mola sırasında yemek yeme ihtiyacını karşılamak için yöredeki insanlar tarafından bulunan ve satışa sunulan bir üründür. Bu lezzet, yapılan demiryolunu takiben Denizli-Isparta-Afyon tren yolu kavşağında bulunan Goncalı'da da aynı şekilde devam ettirilmektedir. Goncalı'da görüştükleri bir çöp şiş ustası da yukarıda anlatılan İngiliz mühendisler tarafından bulunan çöp şiş kebabı hikâyesini kendilerine aktarmış olsa da yazar bunu bir iddia olarak nitelendirmiştir. Diğer çalışmalarda olduğu gibi tarihinin 140 yıl öncesine dayandığı vurgulanmakta ve yıllardır kendine has lezzetinin, bulunduğu bölgenin dışında yakalanamadığını aktarmaktadır. Çöp şiş kebabının bir de karayoluna taşınma hikâyesine değinen yazar, bunu yapan kişinin "Kasabın karısı" olarak isimlendirilen bir hanımefendi olduğunu bildirmektedir. Kasabın karısının öncülük ettiği bu göçü diğer işletmecilerinde takip etmesi sonucunda demiryoluyla başlayan lezzet hikâyesinin karayolunda devam ettiği aktarılmaktadır.

Yukarıda çöp şiş kebabının tarihi ile ilgili verilen bilgiler yazılı kaynaklara değil halk tarafından geçmişten günümüze aktarılmış hikâyelere dayanmaktadır. Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın tescil sürecini yürüten Germencik Belediyesi'ndeki yetkili ile yapılan görüşme sonucunda, çöp şiş kebabının ulaşılabilir tarihinin 1950'li yıllara dayandığı ve bu işi ilk olarak Ortaklar'da Necati ustanın yaptığı bilgisine ulaşılmıştır. Bundan dolayı diğer kaynaklarda yer alan bilgilerin kesinlik arz etmediği ve rivayet olarak anlatıldığı söylenebilir.

2.3.2. Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın Tescil Bilgileri (Ayırt edici özellikleri ve üretim metodu)

Ortaklar Çöp Şiş Kebabı, 6769 sayılı Sınâi Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir. Tescil işlemi Germencik Belediyesi tarafından yürütülmüş olup Coğrafi İşaret Sicil Belgesi'nde üretim aşaması ve ayırt edici özellikleri şöyle açıklanmaktadır: Çöp şiş, kesim yaşını almış süt dananın but kısmından yapılmaktadır. Ayrıca yağ olarak da koyun kuyruk yağı kullanılmaktadır. Küçük boyutlarda kesilen etler ve yağ, boyu yaklaşık 15 cm., eni ise 0,5 cm. olan ucu sivriltilmiş kargılara geçirilerek mangal kömürü ateşinde, yüksek ısıda ve kısa sürede pişirilmektedir. Kamışlara et dışında sadece koyun kuyruk yağı takılır ve hiçbir



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

şekilde sebze gibi başka bir malzeme eklenmez. Belgede çöp şiş kebabının yapımı sırasında dikkat edilmesi gereken ayrıntılar da belirtilmiş olup şu şekilde aktarılmıştır: Çöp şiş yapımında kullanılacak olan dananın but kısmı, saf et kalacak şekilde tüm yağ ve sinirlerinden arındırılmış olmalıdır. Temizlenen et dilimlenerek birkaç gün dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen etler kamışlara geçirilmek için önce küçük boyutlarda doğranır. Bu boyutu tanımlamak için yöredeki insanlar “Bir serçenin yutabileceği büyüklükte” benzetmesini yapmaktadır. Dizime hazır olan etler aralarında boşluk bırakılmadan kuru kargıya geçirilir ve son olarak kargının uç kısmına aynı boyutlarda bir adet koyun kuyruk yağı geçirilerek pişirmeye hazır hâle getirilir. Mangal kömürü ateşinde yüksek ısıda hızlı pişirme uygulanan çöp şişler servis edilmek üzere tabaklanır (TPMK, 2021).

Tescilde adı geçen ve çok eski zamanlardan itibaren birçok eşyanın yapımında hammadde olarak kullanılan kargı kamışı (Gönül ve Kalkan, 2018: 300), çöp şiş kebabını diğer kebaplardan ayıran özellikleri arasında yer alır. Etleri geçirmek için 15-20 cm. boyutunda, ince uzun çubuklar şeklinde üretilen (Türkiye Kültür Portalı, 2013) bu şişler kısaca kargı olarak adlandırılmaktadır.

Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın uzun bir tarihi ve özel bir üretim yöntemi bulunduğu için Germencik ilçesiyle bağdaştırılmıştır. Bundan dolayı coğrafi işaret tescili kapsamında üretim aşamalarının tümü belirlenen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir (TPMK, 2021).

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın konusuna ve amacına uygun olarak nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Arıkan (2017: 21) “Nitel araştırma kişilerin kanaatleri, tecrübeleri, algıları ve duyguları gibi subjektif verilerle (data) meşgul olur.” cümlesiyle bu yöntemin insan davranışlarını temel aldığı vurgulanmaktadır. Çalışmada veri toplama amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, araştırma konusu hakkında detaylı bilgiler edinme ve güçlü veriler elde etme amacıyla önceden hazırlanan veya o anda oluşturulan soruların, örneklem kapsamındaki kişilere yüz yüze yöneltilmesiyle gerçekleştirilen bir tekniktir (Türnüklü, 2000: 544; Tekin, 2006: 101). Araştırmacı görüşme tekniğini yüz yüze gerçekleştirdiğinde katılımcıların duygu ve davranışlarını gözlemleme fırsatı yakalamaktadır (Tekin, 2006: 108). Böylece verilen cevapların analizinde ve verilerin doğru bir şekilde yazıya aktarılmasında kolaylık elde edilmektedir.

Çalışmada görüşme türlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede araştırmanın amacına uygun açık uçlu sorular önceden belirlenmektedir. Soruların önceden hazırlanmış olması katılımcı ile hangi konu hakkında konuşulacağına kesinleşmesi ve katılımcıya da konuşma sırasında rahatlık sağlaması



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

açısından yararlıdır (Gill vd., 2008: 291). Ayrıca bu teknikle araştırmacı belirlenen sorulara bağlı kalmadan görüşmenin gidişatına göre yeni sorular yönelterek katılımcının düşüncelerini irdeleyebilir veya konuya derinlik kazandırabilir (Türnüklü, 2000: 547; Uzgören, 2012: 14). Bundan dolayı yarı yapılandırılmış görüşme tekniği diğer türlere göre daha güçlüdür ve nitel araştırma yöntemi için ayrı bir öneme sahiptir (Tekin, 2006:102).

Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'na dair hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme soruları, alanyazın incelemesinde elde edilen verilerden yola çıkarak ve Güleç ve Şimşek'in (2020) çalışmasında yer alan sorulardan örnekler alınarak hazırlanmıştır. Aydın-İzmir karayolu üzerinde Ortaklar'a bağlı bulunan ve çöp şiş kebabı üzerine kurulu olan toplam 8 restoranın aşçıbaşı veya kasap ustalarıyla 2021 yılının Eylül ayında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş olup ortalama 15-25 dakika arası süren görüşmeler sonucunda veri toplama işlemi tamamlanmıştır.

Çalışma kapsamında, katılımcılara yöneltilen yarı yapılandırılmış görüşme soruları amaca uygun nitelikte hazırlanmıştır. Oluşturulan soru listesinde 4 adet demografik özellikleri belirleyen, 14 adet de hem üretim standardına uygunluğu hem de çöp şiş kebabının geçmişi, bugünü ve geleceği üzerine katılımcıların duygu ve düşüncelerini anlamaya yönelik sorular hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular ve elde edilen veriler içerik analizi yapılarak düzenlenmiştir. Yapılan görüşme sonuçları aşağıda aktarılmaktadır.

4. BULGULAR

4.1. Demografik Bulgular

Çöp şiş kebabının coğrafi işaret tescili alması, standartlara uygun üretimin gerçekleştirilmesi konusunda restoranlara sorumluluk yüklemiştir. Bu sebeple Ortaklar'da bulunan sekiz çöp şiş restoranının aşçıbaşı veya kasap ustasıyla görüşmeler yapılarak üretim süreci hakkında bilgiler alınmıştır. Katılımcılar K1, K2, K3, K4, K5, K6 K7 ve K8 olarak kodlanmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri tablolaştırılarak aşağıda verilmektedir.



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Öğrenim Durumu	Meslek	Mesleki Tecrübe
K1	Erkek	35	Üniversite	Aşçıbaşı	20
K2	Erkek	36	Ortaokul	Kasap ustası	24
K3	Erkek	32	Lise	Aşçıbaşı	15
K4	Erkek	24	Ortaokul	Kasap ustası	10
K5	Erkek	42	İlkokul	Aşçıbaşı	25
K6	Erkek	34	Lise	Aşçıbaşı	18
K7	Erkek	41	İlkokul	Kasap ustası	25
K8	Erkek	65	Ortaokul	Aşçıbaşı	30

Katılımcıların tümü erkektir ve yaşları 24 ile 65 yaş arasında değişiklik göstermektedir. Öğrenim durumları ilkokul ile üniversite düzeyinde değişmekte olup çöp şiş kebabı konusunda mesleki tecrübeleri en az 10 en fazla 30 yıl olarak kaydedilmiştir. Tüm katılımcılar Ortaklar beldesine bağlı Aydın-İzmir karayolu üzerinde bulunan çöp şiş restoranlarında aşçıbaşı ya da kasap ustası olarak mesleklerini icra etmektedir.

4.2. Katılımcıların yarı yapılandırılmış görüşme sorularına verdiği cevaplar

Bu başlık altında araştırma sorularına verilen cevaplara verilen cevapların değerlendirilmesi yapılacaktır.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 2. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabını Kaç Yıldır Yaptıklarına Dair Verdikleri Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	20 senedir yapmaktayım.
K2	20 senedir yapıyorum.
K3	15 senelik tecrübem var.
K4	10 senedir yapıyorum.
K5	30 senedir yapmaktayım.
K6	17 senelik tecrübem var.
K7	25 senedir bu işi yapıyorum.
K8	30 senedir bu işi yapıyorum.

Tablo 2’de yer alan ve katılımcıların çöp şiş restoranlarındaki tecrübelerini değerlendirmek için mesleki açıdan kaç yıldır bu işin içinde olduklarını tespit etmek amacıyla sorulan bu soru, görüşmenin başında sorulan demografik özelliklerinden ‘‘mesleki tecrübe’’ sorusuyla karşılaştırılarak yorumlanmıştır. Bu doğrultuda; K1, K3, K4, K6, K7 ve K8’in demografik özelliklerde yer alan mesleki tecrübe sorusuna verdikleri yanıt ile çöp şiş kebabı işini yaptıkları yıllar birbiriyle aynı olduğu için katılımcıların mesleklerini çöp şiş kebabı üzerinden ilerlettikleri sonucu ortaya çıkmaktadır. K2, 24 senelik mesleki tecrübeye sahip olup 20 yıldır çöp şiş kebabı işinde devam ettiğini bildirmiştir. K5 ise mesleki tecrübe sorusuna 25 sene cevabını verirken çöp şiş kebabının yapımı için 30 senedir bu işin içinde olduğunu bildirmiştir. Aradaki 5 sene çıraklık eğitimi olduğu için katılımcı bu yılları tecrübe edinme aşaması olarak görmektedir.



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 3. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Yapılışını Kimden Öğrendiklerine Dair Verdikleri Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Ustamdan ve ağabeyimden öğrendim.
K2	Ustamdan öğrendim.
K3	Ağabeyimden öğrendim.
K4	Ustamdan öğrendim.
K5	Ustalarımın, babam ve ağabeylerimden öğrendim.
K6	Kendi ustamdan öğrendim.
K7	Buradaki yerli ustalardan öğrendim.
K8	Kendi tecrübem. Buradaki ustaları gözlemleyerek öğrendim.

Tablo 3’de katılımcıların vermiş oldukları cevaplar değerlendirildiğinde K8 dışındaki tüm katılımcıların Ortaklar’ın yerlisi olan ve genelde bu işi ilk yapan ustalardan öğrendikleri sonucuna varılmıştır. K1, K3 ve K5’in aile üyelerinin de çöp şiş kebabı restoranlarında aşçılık yaptığı ve K3 ile K5’in işletmelerinin artık aile işletmesi olarak devam ettiği anlaşılmaktadır. K8 ise herhangi bir ustadan öğrenmeyip kendi tecrübeleri sonucunda bu işi ilerlettiğini belirtmiştir.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 4. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Tarihi Hakkında Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Tren yolu yapımı sırasında başladı. 60-70 yıllık bir geçmişi vardır.
K2	Tren istasyonlarında satışı yapılarak başladı. 60-65 yıllık bir geçmişi vardır.
K3	Magnesia Antik Kenti'nde ilk kazıların başlamasıyla ortaya çıktı. Yaklaşık 60-70 senelik bir geçmişi vardır.
K4	40 sene önce Ortaklarda başlamıştır.
K5	Ortaklar'da ilk demiryolu inşası sırasında yapılmaya başlamıştır.
K6	İlk demiryolu yapılırken başlamıştır. 60-70 sene önce ilk yapan kişi Necati adındaki bir büyüğümüzdür.
K7	Ortaklar'daki tren garında ilk olarak satılmaya başlamıştır. Sanırım 55 senelik bir geçmişi var.
K8	1950 yıllarında Ortaklar'da demiryolu inşası sırasında çöp şiş yapımı başlamıştır.

Tablo 4'de yer alan cevaplar değerlendirildiğinde; K1, K2, K3, K6 ve K8 çöp şiş kebabının ortaya çıkış tarihi ile ilgili benzer fikirde olup 60-70 yıllık bir geçmişi olduğunu belirtmektedirler. K4 ve K7 soruya emin olmayarak cevap vermiş ve K4, 40 yıllık bir geçmişi olduğunu söylerken K7 ise 55 yıllık bir geçmişi olduğunu bildirmektedir. K5 herhangi bir tarih bildirmeyip sadece Ortaklar'da yapılan ilk demiryolu zamanında çöp şiş kebabının yapılmaya başladığını söylemiştir. Ortaya çıktığı yer ile ilgili olarak; K1, K2, K5, K6, K7 ve K8 Ortaklar'da ilk demiryolu yapımı sırasında ortaya çıktığını ve tren garında seyyar satıcılar tarafından ekmek arası yapılarak satıldığını aktarmıştır. K3 diğer katılımcılardan farklı olarak Magnesia Antik Kenti için ilk kazı çalışmalarının başlaması sırasında bulunduğunu ve sonradan tren yoluna taşındığını ifade etmiştir. K4 ise sadece yapımının Ortaklar'da başladığını bildirmiştir.

Çöp şiş kebabının tarihi hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olan katılımcılar ayrıca şunları eklemiştir;

K1: “Çöp şiş kebabı ilk olarak Necati ustanın ayaküstü ızgaralarda satış yapmasıyla başlamıştır. Evde etler haşlanıp sonra sıcak bir tasın altına konarak trenlerde ekmek arası şeklinde satılırdı. Araçların çoğalmasıyla birlikte daha sonra karayoluna taşındı ve şimdi restoran olarak devam etmektedir. Bizim ustamız da Necati ustadır. Ağabeyim ve ben Necati ustanın yanında yetiştik. Şuan kendisi yaşı ilerlediği için çalışmamaktadır. Bundan dolayı



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

biz restoranı devraldık ve aynı düzenle devam ettiriyoruz. Malzeme temininden üretim aşamalarına kadar tüm süreç Necati ustanın sistemine göre devam etmektedir. Çünkü burası ilk olma özelliğini gösterdiği için hem lezzetin hem de kalitenin korunması gerektiğine inanıyoruz.”

K6’da ilk yapan kişinin Necati usta olduğunu belirterek şunları aktarmıştır: “Çöp şiş kebabı ilk olarak uzun yıllar önce Necati adındaki bir usta tarafından yapılmıştır. O zamanlar Ortaklar’a ilk demiryolu döşenirken buradaki çalışanlara molada hızlıca tüketebilecekleri bir yemek yapmak için ekmek arası şeklinde hazırlamıştır. Yıllar içerisinde de karayoluna taşınarak restoranlar açılmaya başladı.”

K8: “Çöp şiş kebabı ilk Ortaklar’da yapılmıştır. 1950 yıllarında demiryolu inşa edilirken buradaki yerli halk boyunlarına geçirdikleri ızgara tablalarda seyyar olarak çöp şiş yapıp satmıştır. Çeyrek ekmek arasına konan çöp şişler bakır tabaklarda, gazete kâğıdına sarılıp müşteriye servis edilirdi. 1965 yıllarında da karayoluna geçiş başladı ve sonra restoranlar açıldı. Bu durum çöp şiş kebabının sunumunda farklılıklar meydana getirdi. Şimdi ekmeği beğenen yok herkes lavaş istiyor. Bu yüzden de çöp şiş kebabı ilk ortaya çıktığı zamandaki gibi sunulamıyor.”



Coğrafi İşaretleli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 5. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Reçetesi Hakkında Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Et olarak süt dananın sadece arka iki budu kullanılır. İnek eti kesinlikle kullanılmaz. Yağ olarak kuzu kuyruk yağı kullanılmaktadır.
K2	Dana arka but kullanılır ama bonfile ve biftek kısımlarından da yapanlar var. Yağ olarak erkek koyun kuyruk yağı kullanılır.
K3	Süt dana etinin arka but kısmı kullanılır. Yağ olarak koyun ya da kuzu kuyruk yağı fark etmez ama doğrudaki hayvanların kuyruk yağı tercih edilir.
K4	Dana etinin arka budu kullanılmalıdır. Yağ olarak kuzu kuyruk yağı tercih edilir.
K5	Süt dana eti kullanılmalıdır. Besi hayvanı olması tercih edilir. Yağ olarak kuzu kuyruk yağı kullanılır.
K6	Simental dananın arka but kısmı kullanılır. Kuzu kuyruk yağı kullanılır.
K7	Dananın arka budu kullanılır ve yağ için de kuzu kuyruk yağı tercih edilir.
K8	Dana etinin bonfile, but, rosto kısımları kullanılır ama rosto fazla tercih edilmez. Yağ olarak kuzu kuyruk yağı kullanılır.

Verilen cevaplar incelendiğinde; K1, K3 ve K5 çöp şiş kebabı yapımında kullanılan etin süt dananın arka but kısmı olduğunu belirtirken K2, K4 ve K7 dana etinin arka but kısmı olduğunu söyleyerek hayvanın yaş aralığını bildirmemişlerdir. K1 süt dana dışında inek gibi herhangi bir hayvanın ya da dananın arka iki budu dışında sırt, kol gibi kısımlarının kesinlikle kullanılmaması gerektiğini bildirmiştir. K2 de verdiği cevaba ek olarak başka işletmelerin bonfile ya da biftek kısımlarından da çöp şiş kebabı yaptığı bilgisini paylaşmıştır. K8 ise dana etinin bonfile, but ya da rosto kısımlarının kullanıldığını söyleyerek K2'nin paylaştığı bilgiyi kanıtlar nitelikte cevap vermiştir. K6'da dananın arka but kısmının kullanıldığını söyledikten sonra diğer katılımcıların verdiği cevaplardan farklı olarak Simental dana kullanılması gerektiğini belirtmiştir.

Çöp şiş kebabının reçetesinde yer alan kuyruk yağı hakkında ise; K1, K4, K5, K6, K7 ve K8 kullanılan yağın kuzu kuyruk yağı olması konusunda ortak fikirdedirler. K2 yağın, erkek koyunun kuyruk yağı olması gerektiğini bildirirken K3 ise koyun ya da kuzu kuyruk yağı olarak kesin bir tercih yapmadığını belirtmiştir. K1 ve K3 kuyruk yağları için ayrıca İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesinde yetişen hayvanların kuyruk yağlarının kullanılması



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

gerektiğini söylemiştir. Bu konuda K1: “Kuyruk yağı, Konya, Diyarbakır, Şanlıurfa gibi illerimizde yetişen hayvanlardan olursa daha lezzetli olur. Çünkü bu illerdeki hayvanların kuyrukları daha büyük olduğu için daha iyi verim almıyor.” açıklamasında bulunmuştur. K3’ün açıklaması ise şöyledir: “Yağ olarak koyun ya da kuzu kuyruk yağı olması fark etmez. Ama doğuda yetişen hayvanların kuyrukları daha büyük, ağırlıkları daha fazladır. Batıdaki hayvanlardan aynı verimi alamazsınız. Bu yüzden doğudan gelen hayvanların kuyruk yağlarının kullanılması gerekir.” diyerek K1 ile benzer açıklama yapmıştır.

Katılımcılardan, çöp şiş kebabının yapılış süreci hakkında bilgi vermeleri istendiğinde ise verilen cevaplar aşağıdaki gibi kaydedilmiştir;

K1: “Öncelikle tedarik edilen etler 3 gün boyunca dinlendirilir. Dinlendirilen etler hazırlık aşamasında saf kırmızı et kalacak şekilde yağ ve sinirlerinden tamamen temizlenir. Kuşbaşı doğranan etler ve kuyruk yağı şişe dizilme aşamasına geçer. Kargıya ilk olarak kuyruk yağı sonra 3 adet et geçirilerek pişirmeye hazır hâle getirilir. Izgara ise sabahtan yakılır ve saat 10.00-11.00 civarında pişirme aşamasına geçilebilir. Izgaranın ateşi yüksek olmalıdır. Çünkü kısık ateş eti kaynatır. Çok yüksek ateş de etin yanmasına sebep olur. Pişirme aşamasında ise ızgara yüzeyi sıcak olmalıdır. Soğuk ızgarada etler yapışır.”

K2: “Etler tüm yağ ve sinirinden temizlenir, doğranır, şişe dizilir ve tepsilere aktarılır. Tepsideki etler 10-20 gün arasında dinlendirilir. Pişirme aşamasına gelindiğinde ise çözünen etler yüksek ateşte pişirilir. Izgarada meşe odunu kullanılır. Hatta meşe odunu çöp şiş kebabının lezzetinde bile etkilidir.”

K3: “Etler tüm yağ ve sinirinden temizlenir, kuşbaşı doğranır ve şişe dizilir. İki gün boyunca soğuk hava depolarında dinlendirilir. Pişirme aşamasında, ızgarada meşe odunu kullanılır. Izgara az ısıda olursa etler haşlanır ve kurur. Bu yüzden yüksek ateşte pişirilmelidir. Izgarayı iyi ayarlamak çok önemlidir. Öncelikle kullanılacak kömür dövülerek parçalanır ve sonra üstü hafif küllenir. Böylece ön kısımdan alev vermeye başlar ve ertesi güne kadar dayanan bir ızgara elde etmiş oluruz. Aynı zamanda etlerin ızgaraya yapışmaması için pişirme aşamasından önce ızgara böbrek yağı veya çiçek yağı ile yağlanır.”

K5, K6, K7 ve K8 de ızgaranın hazırlanması ve pişirme için gerekli görülen yüksek ateş konusunda aynı cevapları vermiştir. K2, K3, K6 ve K8 çöp şiş kebabının pişeceği ızgaranın öncelikle böbrek yağı ile yağlanması gerektiğini bildirmişlerdir. K3 ayrıca böbrek yağı yerine çiçek yağının da kullanılabilmesi görüşünü yöneltmiştir. K4 ise diğer tüm katılımcılardan farklı olarak etleri hiç bekletmeden veya dinlendirmeden direkt olarak pişirme işlemine başladığını aktarmıştır. Ayrıca ızgaranın kısık ateşte olması gerektiğini söyleyerek yüksek ateşin etleri yakacağı ve is yapacağı belirtmiştir.



Coğrafi İşaretle Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 6. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Pişirme Yöntemi veya Yöntemleri Hakkında Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Izgara yöntemi kullanılır. Izgarada odun kömürü kullanılmalıdır.
K2	Kömür ateşinde, ızgarada pişirme işlemi uygulanır.
K3	Mangal kömürü kullanılan ızgaralarda pişirilir. Başka bir pişirme yöntemi kullanılmaz.
K4	Odun kömüründe, ızgarada pişirilir.
K5	Sadece ızgara yöntemi kullanılır. Izgara içinde odun kömürü kullanılır.
K6	Sadece ızgara kullanılır. Izgarada odun kömürü kullanılmalıdır.
K7	Mangal kömürü kullanılan ızgaralarda pişirme yapılmalıdır. Kömür olmadan lezzet olmaz.
K8	Sadece ızgara kullanılır. Izgara tipi odun kömürü kullanmaya uygun olmalıdır.

Tablo 6'daki cevaplara göre katılımcıların hepsi çöp şiş kebabının pişirme yöntemi olarak sadece odun kömürüne uygun ızgaraların kullanılması gerektiğini belirtmiştir. Başka yöntemlerle pişirilecek olan çöp şiş kebabında istenilen tadın yakalanamayacağını vurgulamışlardır. K7 özellikle kömür olmadan çöp şiş kebabının lezzetinin olamayacağına değinerek verilen cevapları destekleyen bir görüş sunmuştur.



Coğrafi İşaretleli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 7. Katılımcıların Çöp Şiş Yapımında Kullanılan Yöreye Özgü Araç Gereçler Hakkında Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Kargı kullanılmaktadır.
K2	Kargı kamışı kullanılır.
K3	Sunum için sac ve et dizimi için kargı kullanılır.
K4	Kargı kullanılır.
K5	Kargı kullanıyoruz.
K6	Doğal su kenarlarında yetişen kargı kamışı kullanıyoruz.
K7	Sadece kargı kullanılır.
K8	Kargı kamışı kullanılır.

Tablo 7'ye göre tüm katılımcılar yöreye özgü araç gereç olarak kargı kamışı kullandıklarını bildirmişlerdir. K3 diğer katılımcılardan farklı olarak özellikle kış aylarında çöp şiş kebabının sunumunda tabak yerine sac kullandıklarını ifade etmiştir.

Katılımcılara ayrıca kargı kamışının özelliği hakkında bilgi vermeleri istenmiştir. Bu soru doğrultusunda K1, K2, K3 ve K5 ayrıntılı cevaplar vermiştir. Cevaplar aşağıda aktarılmaktadır.

K1: “Kargının en büyük özelliği etin suyunu çekmemesidir. Bazıları bambudan yapılan çubukları da kullanıyor fakat bambu etin suyunu çeker ve eti kurutur. Bu yüzden bambu kullanılması doğru değildir. Çöp şiş kebabı için en ideal şiş kargıdır.”

K2: “Kargı kamışı özellikle Aydın ili civarında çok fazla yetiştirilir ve kullanılır. Hasır, sepet yapımı gibi farklı birçok ürün yapılmaktadır. Çöp şiş kebabı için de özel olarak kargılar üretilir. Genelde bu kargıların boyu 13-15 cm. arasında değişmektedir.”

K3: “Çöp şiş kebabının en önemli özellikleri arasında kargı kullanılması gelir. Kargı yerine demir çubuklar gibi farklı şeylerde kullanılmıştır ama kargı ile yapılan çöp şiş kebabının tadı yakalanamamıştır. Aslında kargı ete herhangi bir lezzet vermez ama etin kendi lezzetinden de bir şey götürmez. Bu yüzden çöp şiş kebabı için en uygun araç kargıdır. Sulak alanlarda yetiştiği için bizim buralarda da çok bulunur. Köylüler kargı kamışlarını toplar, yontar, şekil



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

verip sivriltilir ve kullandığımız çubuk/şiş haline getirir. Aslında bıçak kadar keskindir ve bir tarafının da kaygan yapıda olması etleri kolayca dizmemizde yardımcı olur.”

K5: “Yöresel araç gereç olarak kargı kullanılır. Bazı bölgelerde kamış olarak da isimlendirilir. Burada geçimini kargı yaparak sağlayan aileler var. Bizde kargıları onlardan temin ediyoruz. Genelde 15 cm. boyutunda ucu sivri çubuk/şiş şeklinde üretilmektedir. Biz genelde yaş kargı kullanırız bunun sebebi de ızgarada kargıların yanmasını önlemektir. Ayrıca kargının ete tatlı bir aroma kazandırdığı bile söylenmektedir.” diyerek kargı ile ilgili bildiklerini aktarmıştır.

Kargı kamışının boyutu ile ilgili verilen cevaplarda K1, K2, K3, K4, K5 genelde 13-15 cm. uzunluğunda olduğunu bildirirken K6 kargı boyunun 8-10 cm. olduğunu K8 ise 12 cm. olduğunu söylemiştir.



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 8. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Sunumu Hakkında Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Salata, tereyağı, lor, sıcak lavaş başlangıç olarak servis edilir. Çöp şiş kebabıyla birlikte ızgara soğan, biber, domates sunulur.
K2	Çöp şiş kebabıyla birlikte ızgara soğan, domates, biber sunulur. Yine sıcak lavaş ekmeği ve salata siparişten önce masaya gönderilir.
K3	Çöp şiş kebabının yanında ızgara domates, biber ve soğan garnitür olarak sunulur.
K4	Çöp şişler ızgara domates, soğan, biber ve salata ile servis edilmektedir.
K5	Izgara edilmiş soğan, domates, biber ve mevsimine göre kırmızıbiber ile yanında salatası ve lavaşıyla servis edilir.
K6	Izgarada soğan, biber, domates ve yanında kaşık salatasıyla sunulur. Ayrıca kendi yoğurdumuzdan yaptığımız yayık ayran da tercih edenlere servis edilir.
K7	Başlangıçta salata, lavaş, tereyağı ve lor servis edilir. Çöp şiş kebabıyla birlikte ızgara edilmiş soğan, domates ve biber sunulur.
K8	Çöp şiş kebabının yanında ızgaralanmış soğan, domates, biber sunulmaktadır. Yanında salata ve lavaş ekmeği ile servis edilmektedir.

Tablo 8’de katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde tüm katılımcılar çöp şiş kebabını ızgara edilmiş soğan, domates ve biber üçlüsüyle servis etmektedir. Tüm restoranlarda başlangıç olarak salata, tereyağı, lor peyniri ve lavaş ekmeği gibi ürünlerden en az biri ile servise başlanmaktadır. Çöp şiş restoranlarında diğer restoranlarda olduğu gibi içecek seçeneği bulunmaktadır fakat ön plana çıkan içecek yayık ayrandır. K6 diğer katılımcılardan farklı olarak menüsünde yer alan yayık ayranını kendi yaptıkları yoğurttan ürettiklerine değinmiştir.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Soruyla ilgili olarak bir porsiyonda kaç adet çöp şiş kebabı yer aldığı sorulmuştur ve her restoranda porsiyonun 15 ile 20 adet arasında değiştiği anlaşılmıştır. K1, K5 ve K7 bir porsiyonda 20 adet çöp şiş kebabı olduğunu belirtirken; K2, K3, K4, K6 ve K8 bir porsiyonda 15 adet çöp şiş kebabı sunduklarını söylemiştir. Ayrıca K1 müşterilerin isteğine bağlı olarak kalem servis yaptıklarını bildirmiştir. Bu servis hakkında K1 in açıklaması şu şekildedir: “Kalem servisi etlerin soğumaması için tercih ediyoruz. Örneğin iki kişi geldi ve iki porsiyon çöp şiş kebabı sipariş etti. Öncelikle bir porsiyon çöp şiş servis ediyoruz daha sonra ikinci porsiyonu servis ediyoruz. Böylelikle etlerin soğumasını engellemiş oluyoruz.” K1 gibi K7 de servis sırasında farklı bir yöntem uyguladıklarından bahsederek servis yöntemini şu şekilde açıklamıştır: “Biz genelde ortaya servis açarız. Mesela dört kişilik bir aile geldiğinde ortaya 80 adet çöp şiş kebabını göndeririz ve müşteriler istedikleri sayıda kendi tabaklarına alırlar.” Bu açıklamalardan yola çıkarak her restoranda farklı porsiyon adedi ve farklı servis şekillerinin var olduğu sonucuna ulaşılabilmektedir.

Çöp şiş kebabının servisinde yer alan bir başka ürün ise baharatlardır. Baharatlar genelde masalarda bulunur. Öncelikle tuz, pul biber ve kimyon üçlüsü masada kesinlikle yer alan üç baharattır. Ayrıca işletmelerin kendi hazırladıkları baharat karışımları da bulunmaktadır. Bu karışımlarda genellikle kimyon, kekik, pul biber, tuz, karabiber bulunmaktadır. K1, baharat karışımında nane olduğunu da belirtirken K3 ise isot eklediklerini söyleyerek diğer katılımcıların karışımlarından farklı ürün kullanmaktadırlar.



Coğrafi İşaretleli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 9. Çöp Şiş Kebabını Yapan Bir Aşçıda Bulunması Gereken Özellikler Hakkında Yöneltilen Soruya Katılımcıların Verdikleri Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Uygulamada tecrübesi olmalı, et bilgisi olmalı.
K2	Etten iyi anlamalı, kasaplık bilgisi olmalıdır. Hem uygulama hem de teorik bilgisi olması gerekir.
K3	Mutlaka tecrübe sahibi olmalıdır. İyi bir ustadan işi öğrenmelidir.
K4	Et bilgisi olmalı ve bu işte tecrübe edinmelidir.
K5	Bıçak tutmayı bilmeli, iyi bir ustadan işi öğrenmeli ve uygulamayla tecrübe kazanmalıdır.
K6	Et bilgisi kesinlikle olmalıdır. Uygulamayla tecrübe edinmesi gerekir.
K7	Et ve ızgara kullanma bilgisi ve tecrübesi olmalıdır.
K8	Hijyen eğitimi olmalıdır. Hem teorik hem de uygulama bilgisi olması gerekir.

Tablo 9'a göre katılımcıların verdiği cevaplar değerlendirildiğinde; K2 ve K8 çöp şiş kebabını yapan bir aşçıda hem uygulama bilgisi hem de teorik bilginin olması gerektiğini bildirirken diğer katılımcıların hepsi uygulama bilgisinin yeterli olacağını söylemiştir. Soruyla ilgili olarak katılımcıların cevaplarındaki ayrıntılar ise şöyledir;

K1: “Öncelikle bu işin içinden gelmesi gerekir. Küçük yaşta öğrenmeye başlamak ve tecrübe kazanmak önemli çünkü çöp şiş kebabı diğer kebablardan çok farklıdır. Aşçı olmak çöp şiş kebabı yapabilmek için yeterli değildir. O yüzden iyi bir ustanın yanında en az 3-5 sene tecrübe edinmek gerekir. Çöp şiş kebabının kendine özgü bir hazırlık aşaması olduğu için işi yerinde öğrenmek en sağlıklı olacaktır. Kişinin et bilgisi iyi olmalıdır yani etten anlamalıdır. Bunun içinde en az 5-10 sene tecrübe edinmesi gerekir. Çünkü işletmeye etler but olarak gelir ve gelen etin hangi hayvana ait olduğu, buttaki kıvrımların ayrımı, hazırlığı vb. işleri yapabilmek incelik ister. Bunun dışında ızgaranın hazırlığı, ateşin ayarı gibi



Coğrafi İşaretleli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

konular da çöp şiş kebabı için önemli ayrıntılardır. İyi bir çöp şiş kebabı ustası olmak için biraz önce saydığım tüm konularda bilgi sahibi olmak gerekmektedir.”

K2: “Kişinin iyi bir çöp şiş kebabı ustası olması için öncelikle et bilgisi ve kasaplık geçmişi olması gerekir. Etin kaliteli olup olmadığını anlaması, gördüğünde etin hangi hayvana ve hayvanın hangi kısmına ait olduğunu bilmesi bu iş için çok önemlidir. Bunun için de en az 5 yıl iyi bir ustanın yanında yetişmesi gerekir. Tabii ki uygulamayla tecrübe kazanırken teorik bilgiyle de uygulama bilgisini desteklemelidir”

K3: “Çöp şiş kebabını öğrenmek için mutlaka iyi bir ustanın yanında bu işin eğitimi alınmalıdır. Uygulama olmadan asla öğrenilmez. Bu konuda teorik bilgiden ziyade pratik yapmak tabiri caizse işi işte öğrenmek gerekir.”

K4: “ Bu işte en az 2-3 sene tecrübe kazanmak gerekir. Et bilgisi ve el pratiği kesinlikle olmalıdır. Çöp şiş kebabının yapımı uygulamayla öğrenilecek bir iştir bu yüzden teorik bilginin olmasına gerek duymuyorum.”

K5: “Çöp şiş kebabında bıçak kullanmayı bilmek çok önemlidir. İlk olarak eli bıçağa yatkın biri olmak gerekir. Usta-çırak ilişkisiyle yetişerek uygulama sırasında öğrenilecek bir iş olduğundan dolayı teorik bilgiye ihtiyaç duyulmaz. İyi bir usta olmak için de en az 6-7 sene çalışmak lazım. Bu işte daha et temizleme aşamasını yapamayıp bırakan insanlar var. Kolay bir iş değil. 50 senelik kasapların bulamadığı siniri bulup etten ayıklıyoruz. El pratikliği, et bilgisi, bıçak tutma ve doğru pişirme konusunda bilgisi olması şart. Bu saydıklarımın hepsi uygulamada öğrenilecek işler olduğu için kesinlikle uygulama eğitimi alınması gerekir.”

K6: “İlk önce uygulamada tecrübe etmek önemlidir. Bunun için en az 2,5-3 sene çalışmak gerekir. Et bilgisi kesinlikle olmalıdır. Bize et, but olarak gelir ve biz butları kısımlarına ayırırız. Daha sonra doğrama işlemi gerçekleşir ve bu kısımları homojen bir şekilde karıştırmak önemli bir aşamadır. Mesela şişe dizilen etler sadece rosto kısmından olursa sert olur. Bu istenmeyen bir durumdur. Tüm bu ayrıntıların öğrenilmesi için de uygulama bilgisi olması yeterlidir.”

K7: “Et bilgisi olan ve uygulamada 3-5 sene tecrübe kazanmış bir kişi ızgara bilgisi de varsa bu işi rahatlıkla yapabilir.”

K8: “Kişi öncelikle hijyen kurallarına uymalıdır. İyi bir çöp şiş kebabı için başta temiz olmak gerekir. Böylece müşteri açısından da güven sağlanmış olur. İşimiz et, riskli bir ürün bu yüzden temizlik bizim olmazsa olmazımızdır. Tedarikçimizin de temiz olması gerekir. Herkesten ürün tedarik edilmez. Temizlik konusundan sonra da uygulamada en az 5-6 sene tecrübe kazanmış, et bilgisi ile el pratikliği olan ve uygulamanın yanında teorik bilgisi de bulunan biri olmak gerekir.”



Coğrafi İşaretleli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Verilen cevaplar analiz edildiğinde; çöp şiş kebabını iyi yapan bir aşçı olmak için ortalama 3-4 sene tecrübeli bir ustanın yanında uygulama eğitimi almak ve et konusunda bilgi sahibi olmak gerekmektedir. Bu süreç içerisinde bıçak kullanmayı geliştirmek ve el pratikliği kazanmak da önemli bir husustur. Katılımcılardan sadece iki kişi hem uygulama hem de teorik bilgi sahibi olunması gerektiğini savunurken diğer altı katılımcı ise uygulama bilgisinin yeterli olacağını bildirmiştir. Bundan dolayı çöp şiş kebabının öğrenilmesinde uygulama bilgisinin daha önemli olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 10. Çöp Şiş Kebabını Diğer Kebaplardan Ayıran Özellikleri Hakkında Katılımcıların Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Sade etten yapılması, kuşbaşı doğranarak şişe takılması ayırt edici özellikleridir.
K2	Sade et kullanılması, herhangi bir marinasyon işlemi yapılmaması ve kargı kullanılmasıdır.
K3	Küçük boyutlarda kesilerek pişirilmesi lezzetini sağlar bu yüzden diğer kebablardan farklıdır.
K4	Kargının kullanılması farklı bir lezzet verdiği için diğer kebablardan ayırt edici özelliğidir.
K5	Sade etin küçük parçalar halinde doğranarak pişirilmesi diğerlerinden farklı kılmaktadır.
K6	Sade et kullanılması ve yapımında hiçbir baharat vs. başka bir ürün kullanılmamasıdır.
K7	Ete herhangi bir terbiye yapılmayıp sadece dinlendirilip kullanılması farklılık sağlar.
K8	Kargı ile yapılması diğerlerinden farklılaşmasını sağlar.

Tablo 10'da yer alan cevaplar değerlendirildiğinde, çöp şiş kebabını diğer kebablardan ayıran özellikleri arasında; K1, K2, K5 ve K6 etin tüm sinir ve yağlarından temizlenerek sade et haline geldikten sonra pişirilmesini ayırt edici özellikleri arasında gördüklerini bildirmişlerdir. Yine K2, K4 ve K8 kargı kamışının kullanılmasını, çöp şiş kebabını diğer kebablardan farklı kılan özellikleri arasında saymışlardır. K3 ve K5 etin küçük boyutlarda doğranmasının çöp şiş kebabına özgü bir özellik olduğunu vurgulamışlardır. K7 ise ete



Coğrafi İşaretili Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

herhangi bir işlem uygulanmayıp dinlendirildikten sonra direkt olarak kullanılmasının, çöp şiş kebabının yapımındaki farklılık olarak görmektedir.

Verilen tüm cevaplar değerlendirildiğinde ise çöp şiş kebabının kendine özgü yapımıyla diğer kebablardan ayrılmasını sağlayan özellikleri arasında; tüm sinir ve yağlarından temizlenmiş sade etin kullanılıyor olması, ete herhangi bir marinasyon işlemi yapılmadan sadece kuşbaşı büyüklüğünde doğradıktan sonra dinlendirilip pişirilmesi, yapımı sırasında kargı kullanılması ve etin bütün halde değil, üç parçaya ayrılarak şişe takılması gibi durumlar sayılabilir.

Tablo 11. Farklı İllerde Yer Alan Çöp Şiş Restoranlarının Ortaklar Çöp Şiş Kültürünü Etkileme Durumu Konusunda Katılımcıların Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Lezzet açısından olumsuz etkilemektedir.
K2	Bazı yerler olumlu bazıları olumsuz yönde etkilemektedir.
K3	Olumlu yönde etkilemekte, tanıtımının yapılmasını sağlamaktadır.
K4	Olumlu etkilemekte, reklamı yapılmaktadır.
K5	“Ortaklar” adını olumsuz etkilemektedir.
K6	Reklamı oluyor ama olumsuz yönde etkileri de bulunmaktadır.
K7	Herhangi bir yönde etkisi bulunmamaktadır.
K8	Olumsuz etkilemekte, buradaki iş yoğunluğunu azaltmaktadır.

Tablo 11 incelendiğinde; katılımcılar içerisinde K2, K3, K4 ve K6 Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın reklamının yapılması ve tanınırlığının artması konusunda diğer bölgelerde açılan restoranların olumlu yönde katkı sağladığını düşünmektedirler. K7 ise Ortaklar'a herhangi bir etkisinin olmadığını ve müşterilerin istediğinde yine Ortaklar'ı tercih ederek bu lezzeti yerinde tatmaya geldiklerini bildirmiştir. K1, K5 ve K8 olumsuz yönde etkilediğini düşünmekte olup K1 lezzet açısından, K5 isim açısından, K8 hem isim hem de iş yoğunluğunun düşmesi açısından olumsuz etkileri olduğunu bildirmiştir. K2 ve K6 olumlu etkilerinin yanında olumsuz etkilerinin de olduğunu söyleyerek fiyat ve kalite konusunda



Coğrafi İşaretle Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

müşteri şikâyetleriyle karşılaştığını belirtmişlerdir. Soruyla ilgili olarak ayrıntılı açıklama yapan K1, K5 ve K6'nın cevapları ise şöyledir;

K1: “Bir dönem biz de İstanbul’da yapmayı denedik. Buradaki ustalarımızı, araç gerecimizi, ürünlerimizi hep Ortaklar’dan temin edip götürdük. Yani buradaki düzeni İstanbul’a taşıdık ama nedendir bilinmez müşteriler bir türlü Ortaklar’daki lezzeti yakalayamadıklarını dile getirdi. Antalya’da, Denizli’de çöp şiş restoranları çok var ama bir o kadar da müşteri memnuniyetsizliği var. Bu lezzet Ortaklar ile özdeşmiş durumda başka yerde aynı tadı almak biraz zorlaşıyor.”

K5: “Öncelikle diğer yerlerde et doğru pişirilmiyor ve fiyat konusunda da çok fazla şikâyet geliyor. Restoranlar Ortaklar’da olmadığı halde Ortaklar ismi kullanılarak açılıyor ve bu sefer de müşteri Ortaklar’da çöp şiş yediğini zannedip beğenmediğinde de kötülüyor. Bu durum isme zarar vermektedir. Bu konu hakkında gerekli düzenlemeler yapılarak isim hakkı korunmalı ve Ortaklar beldesi dışında bu işi yapan kişilerin Ortaklar ismiyle restoran açması engellenmelidir.”

K6: “Tanıtımının yapılması ve isminin duyulması açısından katkı sağlamaktadır tabii ki ama hizmet sektörü ucu açık bir sektör olduğu için her yerde kaliteli hizmetin verip verilmediği de muammadır. Müşterinin hoş karşılanması, lezzet açısından kalitenin korunması vb. durumlar bizleri çok etkilemektedir. Bu yüzden olumsuz etkilerin ortadan kalkması için herkesin kendi ismi altında markalaşması gerektiğini düşünmekteyim.”

K6 da K5 ile benzer görüşte olup Ortaklar adını herkesin kullanmaması gerektiğini ve bu ismin sadece beldede açılan restoranlar tarafından kullanılmasının doğru olacağını düşünmektedir.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Tablo 12. Çöp Şiş Kebabının Coğrafi İşaret Alması ve Bu Durumun Sağladığı Faydalar Hakkında Katılımcıların Verdiği Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Uluslararası düzeyde tanınmasını sağlayacaktır.
K2	Konu hakkında bir bilgim yok.
K3	Coğrafi işaret tescili hakkında bir bilgim yok.
K4	Coğrafi işaret tescilini bilmiyorum.
K5	Çok önceden alınması gerekirdi. Şuana kadar bir faydasını görmedik ama ileride göreceğimizi düşünüyorum.
K6	Tescil alması, çöp şiş kebabının yerinde yenmesini teşvik etmiş ve konuma ulaşımı kolaylaştırmıştır.
K7	Ortaklar'a özgü bir lezzet olduğu kanıtlanmıştır.
K8	Coğrafi işaret aldığımı bilmiyordum. Bu durumda Ortaklar çöp şiş eski yoğun işleyişine geri dönebilir. Lezzet açısından da korunmuş olur.

Tablo 12'de katılımcılara yöneltilen on ikinci sorunun cevapları analiz edildiğinde K2, K3 ve K4 coğrafi işaret tescili hakkında bilgilerinin olmadığını beyan etmişlerdir. Bundan dolayı çöp şiş kebabının coğrafi işaret tescili almasının ürüne sağlayacağı faydalar hakkında da yorum yapamamışlardır. K1, uluslararası düzeyde tanınacağına dair bir yorumda bulunmuştur fakat alınan coğrafi işaret tescilinin uluslararası düzeyde değil ulusal düzeyde olduğu konusunda yeterli bilgisi bulunmamaktadır. Bu yüzden K1'in uluslararası düzeyde tanınması konusunda kastettiği düşünce; Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin coğrafi işaret kapsamındaki ürünlere önem vermesi ve böylece turistler vasıtasıyla yurtdışında yöresel bir lezzetimizin tanınmasında kolaylık sağlaması şeklinde açıklanabilir. K5, tescilin yeni alındığı için henüz bir faydasını görmediğini belirtip ileride, özellikle isminin korunması konusunda fayda sağlayacağını söylemiştir. K6 ve K7 köken bakımından çöp şiş kebabının Ortaklar'a özgü bir yemek olduğunun kanıtlanması konusunda fayda sağladığını söylemiştir. K6 aynı zamanda Ortaklar'ın tanınması ve buradaki lezzete ulaşmanın kolaylaşması konusunda da faydalar sağlayacağını eklemiştir. K8, çöp şiş kebabının coğrafi işaret tescili aldığını bilmediğini ifade ettikten sonra bu tescilin alınmasının Ortaklar'a özgü olan lezzetin korunmasında fayda sağlayacağını ve müşterilerin eskisi gibi Ortaklar'ı tercih etmesiyle önceki iş yoğunluğunun tekrar kazanılmasında fayda sağlayacağını bildirmiştir.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

Aynı soru içerisinde, katılımcıların coğrafi işaret tescilinde belirtilen üretim standartlarına uyup uymadıklarına dair bilgiler edinilmiştir. Bu konu hakkında K2, K3 ve K4 coğrafi işaret tesciline dair bilgi sahibi olmadığı için üretim standartları konusunda da ustalarından öğrendikleri yöntemleri uyguladıklarını bildirmişlerdir. K8 ise coğrafi işaret tescilinin alındığını bilmediği için üretimi kendi yöntemi ve deneyimi ile gerçekleştirdiğini belirtmiştir. Ürünün coğrafi işaret tescili aldığını bilen K1, K5, K6 ve K7 ise; coğrafi işaret tescili alınmış olsa da yıllardır süregelen bir usta çırak ilişkisi sonucunda edinilen bilgiye ve tecrübeye dayanarak üretimlerini gerçekleştirdiklerini bildirmişlerdir. Edinilen bu bilgiler sonucunda görüşülen tüm çöp şiş restoranlarındaki üretimlerin, coğrafi işaret standartları dışında tecrübeye dayalı olarak gerçekleştirildiği görülmektedir.

Tablo 13. Katılımcıların İşletmeleri Düzenli Olarak Denetleyen Kurumlar Hakkında Verdikleri Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	İl ve ilçe Tarım ve Orman Müdürlüğü her ay denetleme yapmaktadır.
K2	Sağlık kurumlarından ve belediyeden denetlemeye geliyorlar. Genelde 2 ayda bir denetleme yapılıyor.
K3	Sağlık Bakanlığı ayda bir denetleme yapmaktadır.
K4	Ayda bir işletmeyi denetlemeye geliyorlar.
K5	İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve belediye ayda bir denetleme yapmaktadır.
K6	Tarım ve Orman Bakanlığı ayda iki kez pandemiden dolayı bazen üç kez denetleme yapmaktadır.
K7	İl ve ilçe sağlık kuruluşları ayda bir kez denetleme yapmaktadır.
K8	İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ayda bir kez bazen on beş günde bir denetleme yapmaktadır.

Tablo 13'e göre katılımcılar denetleme konusunda Sağlık Bakanlığı, il veya ilçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, il veya ilçe belediyesi gibi kurumlar tarafından denetlemelerin yapıldığını söylemişlerdir. Denetleme sıklığı olarak da ayda bir veya iki kez denetimlerin gerçekleştiğini bildirmişlerdir. Tüm katılımcılar denetim için gelen yetkililerin örnek numuneleri kendilerinin seçip denetlemeye götürdüklerini ve çıkan sonuçları da işletmeye ilettiklerini söylemişlerdir. Soruyla bağlantılı olarak katılımcılara şahit numune alıp



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

almadıkları da sorulmuştur ve işletmelerin hiçbirinde şahit numune alınmadığı fark edilmiştir. Şahit numune alınmaması, restoranda yemek yiyen müşterilerde bir rahatsızlık söz konusu olduğunda bu duruma sebebiyet veren gıdanın çöp şiş kebabı olmadığını kanıtlanmasını zorlaştırmaktadır.

Tablo 14. Katılımcıların Çöp Şiş Kebabının Gelecek Nesillere Aktarılması Konusunda Verdikleri Cevaplar

Katılımcı Kodu	Cevaplar
K1	Çöp şiş festivali düzenlenebilir.
K2	Sağlık ve kalite açısından ön plana çıkarılmalıdır. Fast food türü gıdalara göre daha sağlıklı bir besindir.
K3	Fast food ürünlerine göre daha sağlıklıdır. Bu yüzden sağlık açısından ön plana çıkarılmalıdır.
K4	Çırac eksikliği var çırac yetişmelidir.
K5	Aslında gençler bu lezzetin farkında ama çırac eksikliği var. Geleceğe usta yetiştirmekte zorlanıyoruz.
K6	Kurumsal bir kimliğe bürünmeli, Kooperatif kurulmalı, zincir marketlerde paket ürün olarak raflarda yerini alabilir. Ayrıca gençleri çekmek için ödüllü yarışmalar düzenlenebilir.
K7	Çıraclar yetişiyor. Gelecekte bu işi onlar sürdürecektir.
K8	Çırac eksikliği çok fazla geleceğe aktarmak için önce çırac eksikliği kapatılmalıdır.

Tablo 14’de ise katılımcılara yöneltilen son sorunun cevapları yer almaktadır. Buna göre çöp şiş kebabının gelecek nesillere aktarılması ve gençlerin hızlı yemek ve benzeri yiyecekler yerine yöresel lezzetlerimizi tercih etmesi konusunda neler yapılabileceği sorulmuştur. K1 ve K6 bu konuda etkinliklerin düzenlenmesi gerektiğini savunmaktadır. K1 şenliklerin yapılmasını dile getirirken K6 ise öncelikle kurumsal bir kimlik kazanıp Ortaklar’a ait bir çöp şişçiler birliği ya da ortaklığı kurulması gerektiğini vurgulamış ve beraber hareket edilerek yenilikler yapılabileceğini söylemiştir. Ayrıca zincir marketlerde, belli bir işlem gördükten sonra paket ürün haline getirilerek satılabileceği fikrini de beyan etmiştir. K2 ve K3 çöp şiş kebabının sağlık yönünden ön plana çıkarılması gerektiğini söylemişlerdir. Kültürümüzde olmayan yağlı, kalorisi yüksek besinlerden uzak durup gençlerin sağlık faktörünü göz önüne alarak bu yemeği tercih etmelerinin sağlanabileceğini düşünmektedirler. K4, K5 ve K8 gelecek nesillere bu lezzetin aktarılması için öncelikle çırac



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

yetişmesi gerektiğine değinerek günümüzde çöp şiş restoranlarında çırak yetiştirmenin zorlaştığını bildirmişlerdir. K7 ise tam aksine çırakların yetiştiğini ve geleceğin ustaları olarak bu lezzeti devam ettireceklerini söylemiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın standartlara uygun üretilip üretilmediği konusunda tescil belgesinde yer alan üretim metodu ve ayırt edici özellikler göz önüne alınarak katılımcıların cevapları değerlendirildiğinde; işletmelerin en fazla bir ya da iki konuda standarda uygun hareket etmediği görülmektedir.

Konuyla ilgili yapılan benzer çalışmalara bakıldığında ise; Kaya ve Şahin'in (2018) Adana Kebabının tescilde belirtilen standartlara uygun üretilip üretilmediğini belirlemek amacıyla restoranlar üzerinde yaptıkları araştırmada, restoranların tescilde yer alan standartlara uygun üretim gerçekleştirdiklerini ortaya koymuşlardır. Demir Özer ve Esen'in (2019) çalışmasında, coğrafi işaret sürecindeki Avanos-Nevşehir testi kebabının işletmeler tarafından standart reçeteye uygun üretimin gerçekleştirilip gerçekleştirilmediği araştırılmıştır. Araştırma sonucunda işletmelerin reçeteye uygun üretimi gerçekleştirmediği ortaya konulmuştur. Güngör ve Kök (2021), coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliği üzerine Akçakoca Melengüceği Tatlısı üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışmada veri toplamak için görüşülen üreticilerin %40'a yakınının reçeteye uygun üretim yapmadığı sonucuna varılmıştır. Yapılan çalışmalardan yola çıkılarak coğrafi işaretli ürünlerin üretim standartlarına uygun üretilip üretilmediği konusunda daha fazla araştırma yapılarak mevcut durumun ortaya konulması ve üretim standartlarına ya da standart reçeteye uygun üretimin denetlenmesi için bir denetim kurulunun oluşturulmasına karar verilmelidir. Böylece tescillenmiş ürünlerin doğru üretim ile gerçek lezzeti tam anlamıyla korunmuş olacaktır.

Çalışmada yer alan Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın tescile uygun üretiminin gerçekleştirilmesi için öncelikle il ve ilçe belediyelerinin, kültür ve turizm müdürlüklerinin ve benzeri kurumların sorumluluk alması gerekmektedir. İlgili kurumlar tarafından Ortaklar çöp şiş restoranlarında görev yapan mutfak çalışanlarına ve işletme sahiplerine tescil kapsamındaki üretim standartları hakkında ayrıntılı bilgilendirme yapılmalı ve bu konuda düzenli denetlemeler gerçekleştirilmelidir. Ayrıca üretim standartlarının yanı sıra ürünün tarihi hakkında da bilgilendirme yapılması, bölgeye gelen müşterilere ve turistlere Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın doğru tanıtılması konusunda yardımcı olacak ve rivayetten anlatılmış olan hikâyelerin önüne geçilmesini sağlayacaktır. Ortaklar'da bulunan çöp şiş restoranlarının ortak bir paydada toplanarak standart üretimi gerçekleştirmeleri için birliklerin kurulması gerekmektedir. Bu birlikler vasıtasıyla Ortaklar isminin tabelalarda kullanımı da sadece Ortaklar Beldesi'nde açılan restoranlara, standartlara uygun üretim yapması şartıyla verilmelidir. Böylece Ortaklar isminin koruma altına alınmasıyla, diğer bölgelerde veya



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

illerde açılan çöp şiş restoranlarının standart dışı üretimi sonucunda ürünü ve ismi yanlış tanıtımalarının önüne geçilebilir.

Günümüzde çöp şiş kebabı restoranlarında çirak eksikliğinin bulunması ilerleyen yıllarda usta sıkıntısının çekileceğini göstermektedir. Bu konuda da sektördeki yetkililer ile eğitim kurumlarının iş birliği yapması gerekmektedir. Özellikle turizm meslek liselerinin yiyecek içecek bölümü öğrencilerinin yaz dönemlerinde çöp şiş kebabının yapılışını öğrenmeleri için çalışma fırsatlarının oluşturulması ya da okullardaki mutfak derslerinde coğrafi işaretli ürünler üzerinde sektördeki ustaların da katılımıyla eğitimlerin verilmesi bu soruna çözüm getirilebilir. Ayrıca çöp şiş kebabı ustası yetiştirilmesi için çeşitli teşvikler oluşturulmalı, kurslar açılmalı, gençlerin bu işi öğrenmesi konusunda özendirici faaliyetler düzenlenmelidir. Yukarıda saydığımız resmi kurumlar ile sektörde yer alan işletmelerin bir araya gelerek çöp şiş festivali, ödüllü çöp şiş yarışmaları gibi büyük çaplı etkinlikler düzenlemesiyle; hem ürünün hem de bölgenin tanıtımının yapılması kolaylaşabilir ve ekonomik anlamda bölgesel kalkınmaya teşvik oluşturulabilir. Bu tür etkinlikler sayesinde Ortaklar Çöp Şiş Kebabı'nın gelecek kuşaklara aktarılması da kolaylaşacaktır.

Yapılan araştırmalar sonucunda çöp şiş kebabıyla ilgili alanyazında yeterli çalışmanın olmadığı anlaşılmaktadır. Bu konuda ilgili akademisyenlerin coğrafi işaretli ürünler ve yöresel yemekler hakkında yapılacak çalışmalarda çöp şiş kebabıyla ilgili yeni çalışmalar gerçekleştirebileceği düşünülmektedir. Ayrıca ürünün, bölge ekonomisine katkısı, gastronomi turizmi kapsamında bölgeye etkisi veya tüketicilerin ürün hakkındaki görüşleri gibi konunun farklı boyutlarda ele alınarak alanyazındaki eksikliğin giderilmesi önerilmektedir. Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veri elde edilmiştir. İleride yapılacak çalışmalarda farklı araştırma yöntem ve tekniklerinden yararlanılarak veriler elde edilebilir ve konu hakkında daha detaylı araştırmalar gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Akıncı Ekiztepe, B. (2019). Aydın: Bolama. M. Yıldırım Saçılık ve Çevik S. (Ed.), *Bir yerin tabaktaki kimliği*. (80-84). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arıkan, R. (2017). *Araştırma yöntem ve teknikleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Tarihçe*. Erişim tarihi: 04.06.2021. <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64356/tarihce.html>.
- Beyaz, D., Demirpençe, H. ve Savaşan, S. (2019). Aydın ilinde tüketime sunulan Çöp şişlerin mikrobiyolojik kalitesinin incelenmesi. *Etlik Vet Mikrobiyol Dergisi*, 30(1), 20-26. DOI: <https://doi.org/10.35864/evmd.586544>.
- Bucak, T. (2019). *Yiyecek içecek işletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

- Çalışkan, V. (2015). An evaluation of the potential of Selçuk (İzmir) for alternative tourism and suggestions for tourism planning. H. Aslan, M. İcbay ve S. M. Stanciu (Ed.), *Contemporary Studies in Humanities* (ss. 3-17). Germany: Ehrmann Verlag.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılım özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/ataunidcd/issue/2456/31291>.
- Demir Özer, E. ve Esen, M. K. (2019). Coğrafi işaret alma sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait standart reçetenin oluşturulması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817. DOI: 10.21325/jotags.2019.393.
- Gill, P., Stewart, K., Treasure E. and Chadwick, B. (2008). Methods of data collection in qualitative research: interviews and focus groups. *British Dental Journal*, 204(6), 291-295. DOI: <https://doi.org/10.1038/bdj.2008.192>.
- Gönen Kaya, M. (2019). *Aydın ilinde yabani ot, sebze, meyve ve mantar yemekleri üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Gönül, E. ve Kalkan, A. (2018). Aşağı Büyük Menderes havzası’nda, kargı kamışı (arundo donax l.) örücülüğünün turistik ürüne dönüştürülmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(57), 297-310. DOI: <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2018.2448>.
- Güleç, E. ve Şimşek, A. (2020). Coğrafi işaretli gastronomik bir ürün: Elazığ Oriciği. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 73-81. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/56175/703550>.
- Güngör, A. ve Kök, A. (2021). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemi: Akçakoca-Melengüceği Tatlısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 61-74.
- Gürcün, D. (2011). *Aydın ili turizm potansiyelinin analizi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Joshi, B. K., Gauchan, D. Bhandari B. ve Jarvis, D. eds. (2020). *Good Practices for Agrobiodiversity Management*. NAGRC, LI-BIRD and Alliance of Bioversity International and CIAT, Kathmandu, Nepal.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/ziraatuludag/issue/16752/174166>
- Kantarıcı Savaş, S. (2017). Türkiye’de coğrafi işaret kavramına genel bakış. *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(5), 203-210. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/klujfeas/issue/32183/365719>
- Kantaroglu, M. ve Demirbaş, N. (2018, Nisan). Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. VIII. IBANESS Kongreler Serisi’nde sunulmuş bildiri. Plovdiv, Bulgaristan.
- Kaya, S. Y. ve Şahin, E. (2018). Tescilden uygulamaya coğrafi işaretler: Adana kebabı üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek Sayı 1), 189-199. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/guntad/issue/38617/447948>



Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma

Aleyna GÜN, Turgay BUCAK

- Nurhayat Talay. (2019). “Yol üstünde lezzet öyküsü: Çöp şiş”. BirGün Gazetesi (04.12.2019). Erişim tarihi: 28.04.2021. <https://www.birgun.net/haber/yol-ustu-lezzet-oykusu-cop-sis-278727>.
- Sezgin, A. ve Sezgin, E. K. (2019, Eylül). Gastronomi turizminde yöresel yemeklerin rolü: Aydın ili bolama aşısı örneği. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Çalışmaları Kongresi’nde sunulmuş bildiri. Nevşehir Üniversitesi, Nevşehir.
- Sezgin, E. K. (2017). *Potansiyel ve efektif ziyaretçilerin gastronomi davranışları: Aydın ili mutfak kültürü örneği*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- T.C. Aydın Valiliği. (2012). *Aydın kültür envanteri II*. Ankara: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Taşdan, K., Albayrak, M. ve Albayrak, K. (2014, Eylül). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği. XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi’nde sunulmuş bildiri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Samsun.
- Tekin, H. H. (2006). Nitel bir araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Coğrafi İşaret Nedir?*. Erişim tarihi: 01.06.2021. <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Ortaklar Çöp Şiş, Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*. Erişim tarihi: 11.06.2021. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7866e05f-bc57-443d-8439-1aa394c1ef8d.pdf>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). *Türkiye’nin Coğrafi İşaretleri*. Erişim tarihi: 04.06.2021. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>.
- Türkiye Kültür Portalı. (24 Haziran 2013). *ÇÖP ŞİŞ- İzmir*. Erişim tarihi: 27.07.2021, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/cop-ss>.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılacak nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Uzgören, N. (2012). *Bilimsel araştırmalarda kullanılan temel istatistiksel yöntemler ve SPSS uygulamaları (Genişletilmiş ikinci baskı)*. Bursa: Ekin Yayınevi.
- Vats, N. K. (2016). Geographical indication- the factors of rural development and strengthening economy. *Journal of Intellectual Property Rights*, 21(?), 347-354.