

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA COĞRAFI İŞARET: AYDIN BOZDOĞAN OLUKBAŞI OĞLAK ÇEVİRME KEBABI ÖRNEĞİ

Ozan GÜNGÖR¹

Özet

2000'li yılların başlarında internetin daha aktif kullanılması, dijital içerik platformlarının daha yaygın kullanılması ile gastronomi turizmine talebin artmasıyla birlikte yiyecek içecek sektöründe hızlı bir gelişime yaşanmıştır. Tüketicilerin farklı yemek deneyimleri yaşamak için bir yerden başka bir yere seyahat etmesi, boş zamanlarını gastronomi maceralarına ayırması gastronomi ile yolu kesişen tüm sektörleri olumlu yönde etkilemiştir. Bir kısım üretici artan nüfusa karşı ürünlerinden daha fazla verim alabilmek için ürünlerinin genetiği ile oynamış ve standartlarını değiştirmek durumunda kalmışlardır. Tüketici ise bu durum karşısında imkanları doğrultusunda doğal, geleneksel ürünleri tercih etmeye yönelmiştir. Hem geleneksel üretimi sürdüren üreticinin haklarını korumak hem de tüketiciye güven ortamı sağlamak için ürünler coğrafi işaret altına alınmaya başlamıştır. Coğrafi işaret alan ürünler belli yasalar ile koruma altına alınmaktadır. Koruma altına alınan ürünler yerel ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Bu çalışmada Aydın'ın Bozdoğan ilçesinde yapılan Olukbaşı Oğlak çevirme kebabının hem ürünün gelenekselliğini korumak hem de coğrafi işaret başvuru projesi ile coğrafi işaret alım sürecini başlatmak amaçlanmaktadır. Bu çalışmada coğrafi işaret almamış fakat işaret alabilecek olan bir yerel ürün araştırılmıştır. Doküman analizi ve katılımlı gözlem teknikleri kullanılarak hazırlanan araştırmanın hedeflenen amaç doğrultusunda yöreye sosyo-ekonomik getiri sağlaması açısından faydalı olması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi, Coğrafi İşaret, Aydın Bozdoğan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı

JEL Kodları: Z30, Z32, R5


GEOGRAPHICAL INDICATION IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE GASTRONOMY TOURISM: AYDIN BOZDOĞAN OLUKBAŞI OĞLAK ROAST KEBAB EXAMPLE

Abstract

In the early 2000s, with the more active use of the internet, the more widespread use of digital content platforms, and the increase in demand for gastronomy tourism, rapid development was experienced in the food and beverage industry. The fact that consumers travel from one place to another to have different dining experiences and spend their free time on gastronomic adventures has positively affected all sectors that cross paths with gastronomy. Some producers have had to change their products' genetics and standards to get more efficiency from their products against the increasing population. In the face of this situation, the consumer has tended to prefer natural and traditional products in line with their possibilities. In order to protect the rights of the producer, who continues the traditional production, and to provide an environment of trust for the consumer, the products have started to be geographically indicated. Products that receive geographical indications are protected by certain laws. Protected products make significant contributions to the local economy. In this research, it is both aimed to preserve the traditionality of the Olukbaşı Oğlak Roast kebab and start the geographical indication purchase process with the geographical indication application project of the aforesaid product made in the Bozdoğan district of Aydın. This study investigated a local product that did not receive geographical indication but could receive indication. It is aimed that the research, which is prepared by using document review and participatory observation techniques, will benefit the region in terms of socio-economic return in line with the targeted purpose.

Keywords: Sustainable Gastronomy, Geographical Indication, Aydın Bozdoğan Olukbaşı Oğlak Roast Kebab.

JEL Codes: Z30, Z32, R5

¹ Öğretim Görevlisi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye, ozangungor@adu.edu.tr,  ORCID ID:0000-0002-7287-5899

GİRİŞ

Yabancı turistler Türkiye'yi ağırlıklı olarak denize girmek ve güneşlenmek için tercih etseler de Türkiye, deniz-kum-güneş turizminin yanında tarihi, doğal ve kültürel zenginlikleri ile bir turizm cennetidir (Bucak ve Arıcı, 2013). Zaman değiştikçe insanların tatil beklentileri de değişmeye başlamış, deniz-kum-güneş üçgeninin dışında farklı amaçlar için seyahat etmeye başlamışlardır. Özellikle geçmiş tarih ve kültürel anlamda yeme içmeye olan ilginin artması turizm alanında yeni turizm faaliyetleri oluşmaya başlamış ve de gastronomi turizmi popüler hale gelmiştir (Küçükkömürlü, Şirvan ve Sezgin, 2018). Gastronomi turizmine olan ilgi yerel üretime de ivme kazandırarak kırsal ekonomiye ilave gelir sağlamaktadır. Yerel üretimin geleneklerinin korunması ve tüketici açısından da ürünlerin güvenilirliğini sağlanması gibi konular da Türk Patent ve Marka Kurumu'nun verdiği coğrafi işaretler ile güvence altına alınmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünlerin korunması, bilgi birikiminin ve geleneksel üretim yöntemlerinin gelecek nesillere aktarılması toplumun kültür ve geleneklerinin mirasının yanı sıra bölgenin bulunduğu kırsal alanın kalkınması ve sürdürülebilirliği için gerekli ve önemlidir. Coğrafi İşaret tescilli bir ürün markasının güvence altına alınmasıyla elde edilebilecek gelir sayesinde kırsal alanın ekonomik olarak büyümesi, istihdam olanaklarının artması ve bu sayede ürünlerin uzun ömürlülüğü garanti altına alınmış olacak ve kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılacaktır (Doğanlı, 2020). Yapılan bu araştırma Aydın'ın Bozdoğan ilçesinde yapılan Olukbaşı Oğlak çevirme kebabının hem ürünün gelenekselliğini korumak hem de coğrafi işaret başvuru projesi ile coğrafi işaret alım sürecini başlatmak amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda yapılan araştırmanın yöreye sosyo-ekonomik getiri sağlaması açısından oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaret

Gastronomi turizmi, bir gezginin tatil deneyiminde yöresel ve kültürel tatları, kokuları ve dokuları tanıma ve deneyimleme fırsatı ile benzersiz bir yemek deneyimi sunan bir turizm türüdür. Bazı araştırmacılar gastronomi turizmini yemek turizmi olarak da kullanılmaktadır. Yemek turizmi, bir bölgenin kimliğini ve kültürel mirasını yansıtan ve o bölgeye rekabet avantajı sağlayan etkin bir turizm şeklidir. Mutfak kimliği, kültürel kimliğin ve mirasın aktarılmasında en etkili unsurlardan biridir (Çalışkan, 2013). Gastronomi turizminin kökenleri tarım, kültür ve turizmde bulunur. Bu üç faktör gastronomi turizmini bölgesel bir cazibe ve deneyim olarak pazarlamak ve konumlandırmak için önemli bir fırsat sağlar. Tarım 'ürünleri', kültür 'tarihi ve özgünlüğü' sağlarken turizm ise 'altyapı ve hizmetleri' sağlar (Özkaya & Cömert, 2017).

İnsanları gastronomi turizmine motive eden üç ana faktör vardır. Bunlar (Sarıuşık & Özbay, 2014):

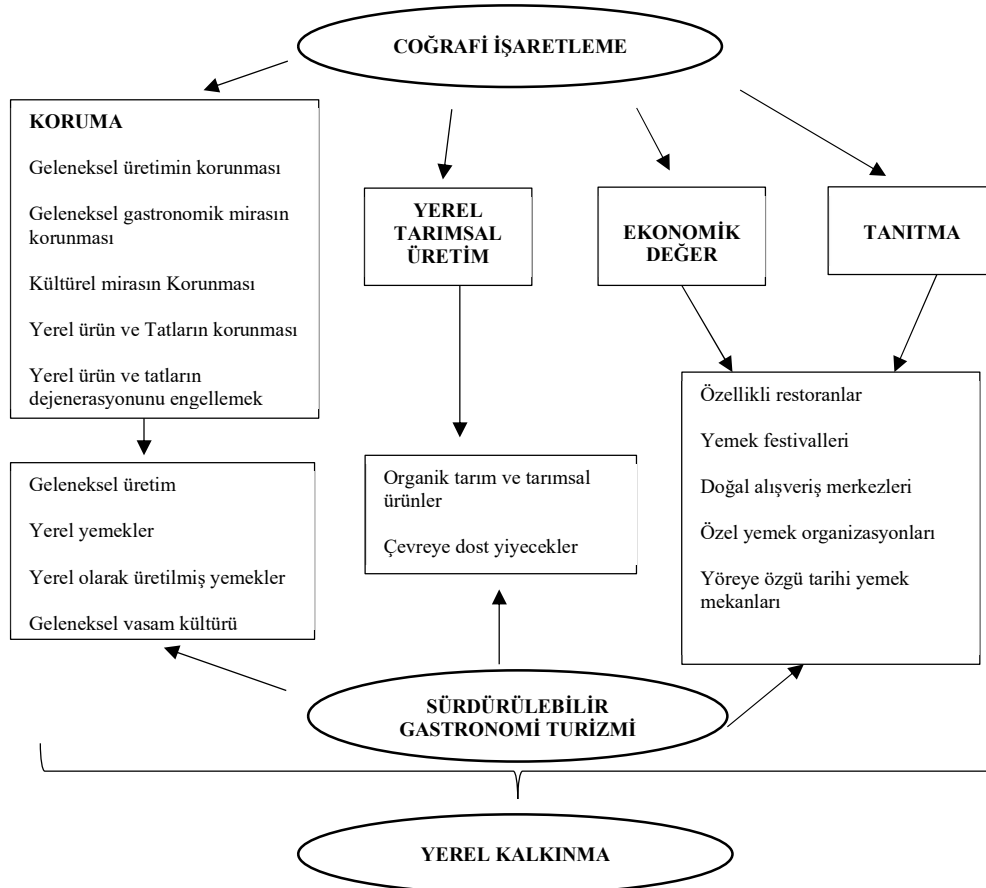
- Değişik yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini deneyimleme,
- Farklı kültürleri mutfak geleneklerinin deneyimini yaşama,
- Yeni yemek davranışları ve yeme tarzlarını keşfetmedir.

Gastronomi turizmi, on iki aylık turizmin yaygınlaşması ve sürdürülebilirliği gibi turizm endüstrisindeki yeni girişimlerle ilgili bir turizm türü olarak kabul edilmektedir. Gastronomi turizmi, bir gastronomik faaliyet biçimini temsil etmektedir. Gezinlerin yöresel yeme-içme, yöresel yeme-içme kültürünü tanıma ve deneyimleme amaçlı gezileri bu çerçevede değerlendirilebilir (Çalışkan, 2013, s. 40). Gastronomi turizmi, yeni tatlar keşfetmek isteyen bireyleri ve bu tatların ait olduğu kültürleri ilgilendiren bir kavramdır. Yiyecek veya içecek üreticilerine, yiyecek festivallerine, restoranlara, yerel veya kırsal alanlara belirli bir yiyecek ve içecek türünün tadını çıkarmak, üretim sürecini görmek ve katılmak için yapılan ziyaretler olarak tanımlanabilir (Yücel Güngör, 2020).

Tüm bu gelişmeler, sürdürülebilir turizmin bir yansıması olarak görülen "sürdürülebilir turizm" ve "sürdürülebilir gastronomi turizmi" kavramlarını gündeme getirmiştir (Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013). Sürdürülebilir gastronominin temel unsuru yerel gıda üretimidir. Geleneksel ev yemeklerinin devamlılığının sağlanması, geleneksel mutfak bilgilerinin ve geleneksel lezzetlerin gelecek nesillere aktarılmasının sürdürülebilirliğin kilit noktaları olduğunu söylemek mümkündür (Yurtseven, 2013). Sürdürülebilir gastronomi turizminin, bölgenin yerel halkını ve tarımsal faaliyetlerini geliştiren, çevreye

saygılı olarak üretilen, işlenen ve işlenen besin değeri yüksek sağlıklı gıdaları destekleyen ve turizmi takip etmek için motive edici bir faktör olarak yürütülen turizm olduğunu vurgulamaktadır. Coğrafi işaret sistemi ise yerel ve yerel değerleri ve geleneksel mutfak mirasını koruyan, yerel tarım faaliyetlerini destekleyen, yerel ürünlere ekonomik değer katan ve coğrafi işaret alanını teşvik eden bir sistem olarak ifade edilebilir (Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013). Coğrafi işaretin ürünlerin ve yerel yemeklerin hem ulusal hem de uluslararası boyutta tanıtımına katkı sağlamasının yanında, bölgeye yerli ve yabancı ziyaretçi çekerek bölgesel ve yerel kalkınmanın gerçekleşmesi bakımından da önemi büyüktür (Çalışkan & Koç, 2012; Güler & Saner, 2018; Mercan & Üzülmöz, 2014).

Coğrafi işaretten söz edebilmek için öncelikle ürünün yetiştiği veya yapıldığı bir coğrafi alana ihtiyaç vardır. Bir işaretin coğrafi işaret özelliği taşıması için o işaretin bir ürünü göstermesi gerekmektedir. Aynı zamanda gösterilen ürünün kendine özgü özelliği ile ticarete konu olan yerel ve geleneksel ürün olması gereklidir. Yine ürün, sahip olduğu özellikleriyle benzerlerinden farklılaşarak ayırt edilebilmelidir (İloğlu, 2014, s.5). 555 sayılı KHK'nin yerini alan 22.12.2016 tarih ve 6797 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nda Madde 34- (1) "Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, aşağıda belirtilen özelliklerine göre menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir" (Mevzuat, 2016). Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme sistemi menşe, mahreç ve geleneksel özellikli ürün olarak 3 kategoride yapılmaktadır. Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Avrupa Birliği'ne göre daha çeşitlilik göstermektedir. Coğrafi İşaret kapsamındaki ürünler tarım, doğal, maden, el sanatları, sanayi ürünleri şeklinde özetlenebilir. Coğrafi İşaretler 555 sayılı kanun hükmünde kararnameyle, menşe adı ve mahreç işareti şeklinde ayrılmıştır (Doğan, 2020). Menşe adı; ürünün sadece ait olduğu bölgede üretilmesi anlamına gelirken Mahreç işareti ise ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan ad olarak ifade edilir (Hoş ve Zencir, 2019:42)



Şekil 1. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü

Kaynak: Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013

Şekil 1'de görüldüğü gibi, sürdürülebilir gıda turizmi göçünde coğrafi işaretleri önemli kılan özellik, bu sistemde yerel ürün ve lezzetlerin korunması ve koruma açısından yerel ekonomik kalkınma için bir araç olarak kullanılabilmesidir. Kültürel ve yerel mirasın sürdürülebilirliği büyük önem taşımaktadır. Coğrafi işaretlerin geleneksel üretimi, geleneksel yaşam kültürünü, yöresel lezzetleri, özgün ve sürdürülebilir yemek turizmi hareketliliğinin lokomotifleri olarak ve her şeyden önce bölgenin turizm potansiyelini destekleyerek bir destinasyona turist çekmede etkili olduğunu, dolayısıyla bölgelerin yerel kalkınması için destekleyici bir unsur olarak görünmektedir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013).

1.2. Aydın İli Mutfak Kültürü ve Karakteristik Özellikleri

Büyük Menderes Nehri'nin suladığı bereketli bir ovada kurulu, muhteşem doğal güzellikleriyle eşsiz antik kentleri ve tapınakları olan Aydın ili coğrafi konumu nedeniyle yüzlerce yıl çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Antik dönemin önemli kentleri olan Didyma, Milet, Afrodiasias, Alinda, Magnesia ve Priene Aydın sınırları içinde kurulmuştur. Ayrıca dönemin önemli mimarı ve şehir planlamacısı İsidoros ve Hippodamos, coğrafyacı ve tarihçisi Hekatais, doğa filozofları Anaksimender, Thales ve Anaaksimenes bu coğrafyada yaşamışlardır. Uzun bir tarih ve kültür geçmişine sahip olan Aydın, Türkiye'de turizm hareketlerinin başladığı ilk illerden biridir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020).

Aydın ilinin geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapması mutfak kültürünün de çeşitlilik göstermesine zemin hazırlamıştır. Aydın tarımsal anlamda zengin bir kenttir ve ekonomisi tarıma dayanır. Bu zenginlik Evliya Çelebi tarafından “Dağlarından yağ, ovalarında bal akar” şeklinde ifade edilmiştir (Gürkan & Ulama, 2019, s. 266). Evliya Çelebi bu benzetmesiyle, Aydın dağlarında yetiştirilen zeytinden üretilen zeytinyağına ve ovalarında yetiştirilen incirin bolluğuna vurgu yapmaktadır (Güngör, 2021).

Aydın mutfağı, zeytinyağı ve zeytinyağıyla yapılan yemekleri ile meşhurdur. “Antik Yunan mitolojisine göre zeytin, Athena tarafından barışı ve iyiliği temsilen insanlığa bir hediye olarak verilmiştir. Ayrıca farklı medeniyetler olan Hitit, Mısır gibi birçok kültürde de kutsal olarak betimlenmiştir. Zeytinyağı ve zeytin, Girit ve Mısır arasında ticareti yapılan önemli bir ekonomik mal olan Güneş Tanrısı RA'nın tapınağına ışık sağlayan kozmetik olarak biliniyordu ve dalları Olimpiyat Oyunlarında bir taç olarak kullanıldı. Zeytin ve zeytinyağı aydınlatmada, parfümeride, kozmetikte, merhemlerde, ilaçlarda, vücut temizliğinde, tekstil ve tabaklamada ve özellikle beslenmede kullanılmıştır. Antik Yunan ve Roma kaynaklarında zeytin ve zeytinyağının önemli bir besin kaynağı olarak kullanıldığı bildirilmektedir. Özellikle salamura zeytinler sıklıkla yenir. Yüzyıllar sonrasında da zeytin ve zeytinyağı, bölgenin yemek kültüründe kullanılmaya devam ettiği görülmektedir. Diğer yandan Aydın'ın kıyı kesimlerinden uzaklaştıkça zeytinyağının yanında hayvansal yağlar da yemeklerde kullanılmaktadır. Mutfak kültüründe ise bu bölgede yetiştirilen tarım ve hayvancılık ürünlerinin bölgenin mutfak kültürünün belirlenmesinde önemli bir etken olduğunu göstermektedir” (Özdoğan, 2016, s.172).

Zeytinyağından sonra Aydın mutfağının ikinci özelliği yörede yetişen otlarla yapılan yemekleridir. “Bu yemekler genelde zeytinyağlı olup, bölgede yetişen sarmaşık, gelincik, cıbez, çitlembik otu, hardal otu, kabak çiçeği, labada, karalahana, sinir otu, sütlü ot, turp otu, pazı, ebegümece, radika, ağzı kara, eşek helvası, hindiba, sinavra, acı marul, iğnelik, kuzu kulağı, eniş, arapsacı, deniz börülcesi, kaz ayağı, enginar sapı, şevket-i bostan ve semizotu gibi birçok ot türü ile farklı zeytinyağlı yemekler ve salata yapılmaktadır. Aydın mutfak kültüründe sebze yemeklerinin önemli bir yer tutmasının nedeni, Aydın'a yerleşen Girtililer ve Rum Osmanlı vatandaşlarının kültürlerini devam ettirmeleridir. Tipik Akdeniz mutfağı olan Aydın mutfağında, otların yanı sıra börülce, domates, pırasa, patlıcan gibi sebzeler ve deniz ürünleri bolca tüketilmektedir. Özellikle lagos, çipura, mezigit, barbun, levrek, kefal, mercan gibi balıklar ve kalamar, karides, midye gibi deniz ürünleri Aydın mutfağında kendine önemli bir yer bulurken aynı zamanda bölge halkının önemli bir kesiminin ekonomik kazanç kaynağıdır” (Güngör, 2021).

1.3. Aydın İli Yöresel Yemekleri ve Bozdoğan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı

Ege'nin incisi sayılan Aydın ili zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olması ile liman kenti olmasından kaynaklı deniz ticaretinin yapılması bu zenginliğin gerçek nedenlerindedir. İtalyan, Venedik, Yunan ve Ceneviz tüccarlara ev sahipliği yapması Aydın mutfağında bu tüccarların kendi ülke mutfak esintilerinin de görülmesine neden olmuştur (Gastromanya, 2022).

Aydın ve civar yöresinde, kahvaltılarda çayla birlikte İzmir tulum peyniri, beyaz peynir, tatlı lor, siyah sele zeytini, yeşil dilme zeytin, lor peynirli Çingen salatası, domates, salatalık, yeşillik çemen, kırılı kızartması, kuru biber kızartması, haşlanmış yumurta, kaymak, tereyağı, bal ve tatlı lor üzerine karadut reçeli, incir ve narenciye reçelleri ile bazlama ve ekşi maya köy ekmeği yenmektedir. Aydın mutfağında sıkça yapılan yöresel yemeklere örnekleri: Oğlak çevirme, kuzu çevirme, tandır, acılı güveç, kuzu etli arapsaçı kavurması, kuzu etli enginar çanağı, kuzu etli şevketi bostan, ciğer dolması, yılan balığı kızartması, ekşili tavuk da bölgede yapılan diğer yemeklerdir. Bölgede İncirliova deve sucuğuyla, Ortaklar çöp şişi ile, Çine köftesiyle, Nazilli-Yeni Pazar-Bozdoğan-Karacasu-Koçarlı pidesi ile meşhurdur. Tatlı olarak ise; lokma tatlı, kalburabastı, incir dolması, incir uyutması, tahinli pide, tahinli kabak tatlısı, pelvize tatlısı, zerde tatlısı Aydın mutfağında en çok tüketilen yemeklerdir (Güngör, 2021).

Aydın Mutfağı coğrafi çeşitliliğe sahip olduğu için birçok yemek tarifini içinde barındırmaktadır. Bazı yemekler popülerliğini korusa da bazıları bölge ekonomisi için yeterince tanıtılmamış veya ifade edilmemiştir. Bu yemeklerden biri ise Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı'dır. Yapılan araştırmada Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı'nın bölge ekonomisine katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

2. YÖNTEM

Bu araştırma Olukbaşı Oğlak çevirme kebabının tarihini, üretim metotlarını ve geleneksel tekniklerini gelecek nesillere aktararak somut olmayan kültürel miras listesine kazandırmak ve bölge ekonomisine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Ayrıca Aydın'ın Bozdoğan ilçesinde yapılan Olukbaşı Oğlak çevirme kebabının hem ürünün gelenekselliğinin korunmasını sağlamak hem de kebabın coğrafi işaret alımı için resmi sürecini başlatmak bu araştırmanın ikincil amacını oluşturmaktadır. Bu amaçlar doğrultusunda hazırlanan araştırmanın verileri nitel veri toplama tekniklerinden doküman analizi ve katılımlı gözlem ile elde edilmiştir. Gözlem, "*gözlemcinin belli olay, oluşum ve davranışları tespit etme, anlama ve açıklama amaçlı bakışı ve dinleyişi ile veri toplama tekniğidir*" denilebilir (Karasar, 2020). Bu tanımla beraber gözlemin iki önemli özelliğini de vurgulamak gerekmektedir. Birinci olarak gözleminde verilerin bir başkası tarafından rapor edilmesi vb. yollarla değil doğrudan araştırmacı tarafından tespiti söz konusudur. İkinci özelliği yaygın algının aksine gözlemin yalnızca göz ile değil, bütün duyu organları ile yapılabilen bir süreç olmasıdır. Görme, işitme ve benzeri duyu organlarının yetersizliği halinde onların duyarlılığını artırıcı "gözlem araçları" kullanılabilir. Araştırmada Olukbaşı köyünde yaşayan yerel halkla bir araya gelinmiş, Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının yapımı gerçekleştirilmiş, süreçte yapılan işlemler not alınmış ve ayrıca video kaydına alınarak verilerin çözümlenmesi aşamasında kullanılmıştır.

3. BULGULAR

Olukbaşı oğlak çevirme kebabı, Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı köyüne özgü, odun ateşi üzerinde çevrilerek pişirilen bir kebab türüdür. Olukbaşı Oğlak çevirme kebabının tarihi Osmanlı döneminde Olukbaşı köyüne yerleşen Türkmen Yörüklerine dayanır. Köyün geçmişi ise Sarkeçili ve Karakeçili Yörüklerine dayanmaktadır. Hazırlama, pişirme ve sunum yöntemi uzun yıllardır aynı şekilde yapıldığından geleneksel bir hal almıştır.



Kebabın başında sırtığı çeviren, pişme derecesini bilen, ateşin közünü ayarlayan, etin aldığı renge göre sırtığın yavaş veya hızlı çevrilmesini yapan kişiler kadınlardır.



Erkekler kesim, derinin yüzülmesi ile oğlak pişirildikten sonra parçalama ve sunum işini yaparlar.



Ünü civar köylere de ulaşan bu kebab, sadece çarşamba günleri kurulan pazar yerinde yapılır ve bu kebabı yemek için Ege bölgesinin farklı yerlerinden ziyaretçilerin gelmesi ile köy için ekonomik olarak kazanç sağlamaktadır.

Olukbaşı oğlak çevirme kebabında bölgede yetiştirilen 6 ay ve 12 ay arasında olan dişi oğlaklar tercih edilmektedir. Bunun sebebi etin daha yumuşak ve daha lezzetli olmasıdır. Ortalama 13-14 kg ağırlığına gelen iyi beslenmiş sağlıklı oğlaklar tercih edilir. Oğlak kesilip derisi yüzüldükten sonra yalnızca

böbrekleri ve iç yağları kalacak şekilde tüm organları çıkarılır. 1 saat dinlendirildikten sonra genellikle çam ağacından yapılan bir sırtık ile boyun ve kuyruk kısmından geçirilir. Etin hava almadan pişmesi için oğlağın arka ayakları, boynu ve sırtı iple bağlanır. Daha sonra çelik yöntemi adı verilen bir yöntem ile oğlağın ön ayakları diz hizasından kesilerek karın bölgesinde açılan deliklere kilitlenir. Oğlağın pişerken eğilmemesi için sırt kısmında çentik şeklinde bir parça alınarak bu bölge içeriden iple çevirme çubuğuna sabitlenir. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür. Oğlağın pişirilmesinde zemin seviyesindeki yer ocağı kullanılır. Ocakta meşe veya çam ağaçlarından elde edilen odunlardan ateş yakılır. Ateşten 40-50 cm. uzağa konan oğlak, çevrilerek yaklaşık 2 saatte pişirilir. Çevrilerek pişirme esnasında oğlaktan süzülen et suyu ve yağ ocağın önüne konulan tepside biriktirilir. Oğlak piştikten sonra ortalama 8 kg kalır.



Pişen oğlak takıldığı çubukla birlikte servisinin yapılacağı yere getirilir ve çubuk çekilerek çıkarılır. Gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, tartılarak satışa sunulur. Bu aşamada pişerken elde edilen oğlağın kendi suyu ve yağı, kaşıkla üzerine ilave edilir.

Olukbaşı oğlak çevirme kebabı niteliğinin ve diğer özelliklerinin coğrafi alan ile bağlantısı incelendiğinde oğlaklar, Bozdoğan, Madran, Olukbaşı ve Karıncalı dağı bölgesinde doğal olarak bölge halkı tarafından yetiştirilirler. Yörenin bitki örtüsü, doğal olarak yetişen dalgan, iğnelik, sarmaşık, gemidiken, kova otu, turp otu, ebeğümeci, sarıot, arapsaçı gibi otlar bakımından zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Oğlaklar, Olukbaşı köyünün yer aldığı Karıncalı dağının batı yamaçlarında beslenirken bölgenin iki önemli ve en yüksek dağı olan Madran Baba ve Karıncalı dağlarından çıkan su kaynakları ile oğlakların su ihtiyacını karşılaması etinin lezzetini farklılaştıran diğer özelliklerden biridir. Oğlak çevirme sadece Olukbaşı köyündeki meşe veya çam ağacı odununun ateşinde yapılmaktadır. Oğlağın piştikten sonra aldığı açık kahverengi renk tamamen odun ateşi ve oğlağın tazeliğinden kaynaklanan doğal renktir.

Oğlak Çevirme Kebapçılığının yüzyıllardır yapılmaya devam eden atadan öğrenilmiş bir aile geleneği olması, oğlağın bölgedeki meşe veya çam ağacı odunuyla pişirilmesi, kebabın sadece yer ocağında yapılması, fırın veya kuyu tandırı şeklinde başka bir pişirme usulü kullanılmaması da ürünün ayırt edici özelliklerindedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

İnsanların ilk medeniyet tohumlarını attığı zamandan günümüze kadar insan hayatının bir parçası olan mutfağın hikayesi insanlık tarihi kadar eskidir. Günümüzde yemek yeme temel ihtiyacın dışında deneyim kazanma, haz alma amaçlı gerçekleştirilen seyahatler haline gelmiştir. Türkiye yemek kültürü olarak oldukça zengin bir ülke olmasına rağmen yemeklerin yeterince tanıtılmaması yavaş yavaş o yemeklerin geleneksel reçetelerinin kaybolmasına neden olmaktadır. Gastronominin nesilden nesile aktarılan önemli bir kültür olması nedeniyle bu kültürün sürdürülebilirliğinin sağlanması da özellikle yerel yemekler konusunda önemlidir. Mutfak kültürünün, yerel yemeklerin, geleneksel reçetelerin yüzyıllar boyu yaşaması zengin olması ile değil sürdürülebilir olması ile ancak sağlanabilir. Bu aşamada yerel yemeklerin standartlarının oluşturulmasını da sağlayan coğrafi işaret sistemi yemeğe ait değerlerin

korunmasını sağlarken aynı zamanda üretiminin yapıldığı alana/bölgeye katkı sağlaması açısından da çok büyük önem arz etmektedir. Yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili yapıldıktan sonra tüketiciler tarafından daha sıklıkla tercih edildiği bilinmektedir (Toprak ve Oğuz, 2017).

Bu araştırmada coğrafi işaret almamış fakat işaret alabilecek olan bir yerel ürün araştırılmıştır. Olukbaşı oğlak çevirmek kebabı yüzyıllardır yapılmaya devam eden atadan öğrenilmiş bir aile geleneği olması ile Aydın ili Bozdoğan İlçesinin Olukbaşı köyüne özgü bir yemek kültürüdür. Olukbaşı oğlak çevirme kebabı tescillenerek hem gelecek nesillere aktarılacak hem de ün kazandığı için turistlerin ilgisini çekerek bölge ekonomisine katma değer sağlayacaktır. Bu doğrultuda unutulmaya yüz tutan yerel yemekler dahil bölge ekonomisine katkı sağlayacak yerel reçetelerin gün yüzüne çıkarılması ve coğrafi işaret tescilinin yapılması önem arz etmektedir. Konu hakkındaki bilimsel çalışmalara ağırlık verilmesi ile standartları ortaya konan yerel yemeklerle zenginleşmiş bir Türk mutfak kültürü alan yazınının oluşturulması sağlanabilir. Aynı zamanda il ve ilçe yerel yönetimleri ile yerel halkın coğrafi işaret konusunda bilinçlendirilmesi ve gerektiği noktalarda eğitim verilmesi faydalı olacaktır.

Not: Çalışmada çok kıymetli katkılar sunan Aydın Nazilli Ticaret Odası, Olukbaşı köy muhtarı, Olukbaşı'nda yaşayan yerli halka destekleri için teşekkür ederim. Metin içerisinde kullanılan fotoğraflar yapılan katımlı gözlem esnasına çekilen videodan alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2020). URL: [<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/genelbilgiler>] Erişim tarihi: 01.06.2022.
- Bucak, T. & Arıcı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16 (30), 203-216.
- Çalışkan, V. & Koç, H. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17 (28), 193-214.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 525-541.
- Durlu Özkaya, F. & Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Gastromanya. (2022). Aydın Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. URL: [<https://gastromanya.com/aydin-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler>] Erişim tarihi: 02.06.2022.
- Güler, D. & Saner, G. (2018). Türkiye’de Hayvansal Gıdaların Coğrafi İşaret Korumalarının Avrupa Birliği Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 11 (1), 50-55.
- Güngör, O. (2021). *Aydın*. İçinde Yazıcıoğlu, İ. & Sormaz, Ü. & Canpolat, C. (Ed), Türkiye Lezzet Rotaları. Ankara: Detay yayınevi.
- Gürkan, A. S. & Ulama, Ş. (2019). *Ege Bölgesi Mutfağı*. İçinde Sarıışık, M. & Özbay, G. (Ed), Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hoş, K. & Zencir, E. (2019). Türkiye’de Mahreç İşaretli Ürünlere İlişkin Akademik Yayınların İncelenmesi. *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics*, 2(1):39-64.
- İloğlu, N. (2014). Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması. *T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı Uzmanlık Tezi*, Ankara.
- Karasar, N. (2020). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel yayıncılık.

- Küçükömrler, S. & Şirvan, N. B. & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences*, 2 (2), 78-85.
- Mercan, Ş. O. & Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29 (2), 67-94.
- Mevzuat (2016). *Sınai Mülkiyet Kanunu*, 6769 sayılı (22.12.2016), URL: [https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf] Erişim Tarihi: 03.06.2022.
- Özdoğan, O. N. (2016). Ege Bölgesinin Yöresel Mutfağı. İçinde Zencir, E. (Editör), Yöresel Mutfaqlar (ss. 166-195), T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375 Açık Öğretim Fakültesi Yayını No: 2227.
- Özkaya, F. & Cömert M. (2017). Türk Mutfağına Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarışık, M. & Özbay, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 26 (2), 264-278.
- Toprak, L. & Oğuz, Z. (2017). Coğrafi İşaretler ve Siirt İli Örneği. 18. *Ulusal Turizm Kongresi “Kültür Turizmi” Bildiri Kitabı*, 18-22 Ekim 2017, Mardin s. 18-22.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gökceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yücel Güngör, M. (2020). Gastronominin Temel Kavramları. İçinde Yüncü, R. (Ed.), Gastronominin Temelleri (s.3-32). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.