DERYA NİZAM
RAŞİT ÇAVAŞ

İÇİNDEKİLER

Gıda, Yerin Tadı ve Coğrafi İşaretler / 9

MARMARA BÖLGESİ / 23

BALIKESİR/ Balıkesir Höşmerim Tatlısı / **25** Balıkesir Kuzu Eti / **26**
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini / **27** Edremit Zeytinyağı / **28**
Kapıdağ Mor Soğanı / **29** Susurluk Ayranı / **30** Susurluk Tostu / **31**
BİLECİK/ Bilecik Pazaryeri Helvası / **32** Bozüyük Mercimekli Mantısı / **33**
BURSA/ Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri / **34** Bursa Şeftalisi / **35**
Gemlik Zeytini / **36** Gürsu Deveci Armudu / **37** İnegöl Köfte / **38**
Karacabey Soğanı / **39** Orhangazi Gedelek Turşusu / **40** **ÇANAKKALE**/ Bayramiç Beyazı / **41**
Bayramiç Elması / **42** Bozcaada Çavuş Üzümü / **43** Ezine Peyniri / **44**
EDİRNE/ Edirne Beyaz Peyniri / **45** Edirne Tava Ciğeri / **46** İpsala Pirinci / **47**
Keşan Satır Et / **48** **KIRKLARELİ**/ Kırklareli Hardaliyesi / **49** **KOCAELİ**/ İzmit Pişmaniyesi / **50**
İzmit Simidi / **51** **SAKARYA**/Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı / **52**
Adapazarı Dartılı Keşkek / **53** Adapazarı Islama Köftesi / **54** Geyve Ayvası / **55**
TEKİRDAĞ/ Malkara Eski Kaşar Peyniri / **56**

EGE BÖLGESİ / 57

AFYON/ Afyon Kaymağı / **59** Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı / **60** Afyon Pastırması / **61**
Afyon Sucuğu / **62** Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği / **63** Çay İlçesi Vişnesi / **64**
Şuhut Keşkeği / **65** **AYDIN**/ Aydın İnciri / **66** Aydın Kestanesi / **67** Çine Köftesi / **68**
Dalama Tandırı / **69** Nazilli Kar Helvası / **70** **DENİZLİ**/ Çameli Fasulyesi / **71**
Denizli Leblebisi / **72** İsabey Çekirdeksiz Üzümü / **73** Kale Biberi / **74**
Tavas Baklavası / **75** **İZMİR**/ Bergama Kozak Çam Fıstığı / **76** Bozdağ Kestane Şekeri / **77**
Ege İnciri / **78** Ege Sultani Üzüm / **79** Güney Ege Zeytinyağları / **80**
İzmir Boyozu / **81** İzmir Kumrusu / **82** İzmir Lokması / **83** İzmir Şambalisi / **84**
Kavacık Üzümü / **85** Kuzey Ege Zeytinyağları / **86** Ödemiş Patatesi / **87**
Seferihisar Mandalinası / **88** Urla Sakız Enginarı / **89** **KÜTAHYA**/ Şaphane Vişnesi / **90**
Tavşanlı Leblebisi / **91** **MANİSA**/ Akhisar Domat Zeytini / **92** Akhisar Köfte / **93**
Akhisar Uslu Zeytini / **94** Demirci Hünnabı / **95** Kırkağaç Kavunu / **96** Kula Leblebisi / **97**
Manisa Mesir Macunu / **98** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü / **99** Manisa Taban Simidi / **100**
Salihli Kirazı / **101** Salihli Odun Köfte / **102** **MUĞLA**/ Bodrum Mandarini / **103**
Marmaris Çam Balı / **104** Milas Tepsi Böreği / **105** Milas Yağlı Zeytini / **106**
Milas Zeytinyağı / **107** Muğla Çam Balı / **108** Muğla Göce Tarhanası / **109**
Muğla Köftesi / **110** Muğla Saraylısı / **111** **UŞAK**/ Uşak Tarhanası / **112**

AKDENİZ BÖLGESİ / 113

ADANA/ Adana Karpuzu / **115** Adana Kebabı / **116** Adana Şalgamı / **117**
ANTALYA/ Alanya Avokadosu / **118** Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba / **119**
Alanya Yenidünyası / **120** Antalya Piyazı / **121** Antalya Tavşan Yüreği Zeytini / **122**
Finike Portakalı / **123** Korkuteli Karyağdı Armudu / **124**

BURDUR/ Burdur Ceviz Ezmesi / **125** Burdur Şiş Köftesi / **126** Melli İnciri / **127**
HATAY/ Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) / **128** Antakya Künefesi / **129**
Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği) / **130** Dörtyol Mandarini / **131**
ISPARTA/ Isparta Kabune Pilavı / **132** Uluborlu Banağı / **133** Yalvaç Hamursuzu / **134**
KAHRAMANMARAŞ/ Andırın Tirşiği / **135** Çağlayancerit Cevizi / **136** Maraş Biberi / **137**
Maraş Çöreği / **138** Maraş Dondurması / **139** Maraş Sumak Ekşisi Akıtı / **140**
Maraş Tarhanası / **141** **MERSİN**/ Anamur Muzu / **142** Erdemli Lamas Limonu / **143**
Mersin Cezeryesi / **144** Mersin Kerebici / **145** Mersin Tantunisi / **146**
Mut Kayısısı (Yaş Sofralık) / **147** Mut Zeytinyağı / **148** Silifke Çileği / **149**
Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık) / **150** Tarsus Humusu / **151** Tarsus Sarıulak Zeytini / **152**
Tarsus Şalgamı / **153** Tarsus Yayla Bandırması / **154** **OSMANİYE**/ Osmaniye Yer Fıstığı / **155**

KARADENİZ BÖLGESİ / 157
AMASYA/ Amasya Çiçek Bamyası / **159** Amasya Misket Elması / **160**
Merzifon Keşkeği / **161** **ARTVİN**/ Hopa Laz Böreği / **162** Puçuko / **163**
BAYBURT/ Bayburt Balı / **164** Bayburt Kavut Çorbası / **165** Bayburt Ketesi / **166**
Bayburt Lor Dolması / **167** Bayburt Tatlı Çorba / **168** **BOLU**/ Bolu Kıbrısçık Pirinci / **169**
Bolu Kızılcık Tarhanası / **170** Göynük Bombay Fasulye / **171**
ÇORUM/ Çorum Leblebisi / **172** İskilip Dolması / **173** İskilip Turşusu / **174**
Oğuzlar Cevizi / **175** **DÜZCE**/ Akçakoca Mancarlı Pide / **176**
Akçakoca Melengücceği Tatlısı / **177** Akçakoca Sarı Fındığı / **178** Düzce Acıkası / **179**
Düzce Köftesi / **180** Konuralp Pirinci / **181** **GİRESUN**/ Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi / **182**
Giresun Kalınkara Fındığı / Giresun Karası / **183** Giresun Sivri Fındığı / **184**
Giresun Tombul Fındığı / **185** Görele Dondurması / **186** **GÜMÜŞHANE**/ Piraziz Elması / **187**
Gümüşhane Dut Pestili / **188** Gümüşhane Ekmeği / **189** Gümüşhane Kömesi / **190**
Gümüşhane Sironu / **191** Gümüşhane Şeker Fasulyesi / **192** Kelkit Şeker Fasulyesi / **193**
Kürtün Araköy Ekmeği / **194** **KARABÜK**/ Eflani Hindi Bandırması / **195**
Safranbolu Lokumu / **196** Safranbolu Safranı / **197** **KASTAMONU**/ Daday Etli Ekmeği / **198**
Devrekani Hindi Banduması / **199** Kastamonu Çekme Helvası / **200** Kastamonu Simidi / **201**
Kastamonu Siyez Bulguru / **202** Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi / **203**
Pınarbaşı Kara Çorba / **204** Taşköprü Kuyu Kebabı / **205** Taşköprü Sarımsağı / **206**
Tosya Pirinci / **207** **ORDU**/ Akkuş Şeker Fasulyesi / **208** Kabataş Helvası / **209**
Ordu Kivisi / **210** Ordu Perşembe Ceviz Helvası / **211**
Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu) / **212** **RİZE**/ Çayeli Kuru Fasulye Yemeği / **213**
Derepazarı Pidesi / **214** Rize Baston Ekmek / **215** Rize Kavurması / **216** Rize Simidi / **217**
SAMSUN/ Bafra Kaymaklı Lokum / **218** Bafra Nokulu / **219** Bafra Pidesi / **220**
Çarşamba Pidesi / **221** Samsun Kaz Tiridi / **222** Samsun Simidi / **223**
Terme Pidesi / **224** Yakakent Mantısı / **225** **SİNOP**/ Boyabat Gazidere Domatesi / **226**
Sinop Nokulu / **227** **TOKAT**/ Erbaa Narince Bağ Yaprağı / **228** Niksar Cevizi / **229**
Tokat Kebabı / **230** Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı / **231**
Turhal Yoğurtmacı / **232** Zile Kömesi / **233** Zile Pekmezi / **234**
TRABZON/ Akçaabat Köftesi / **235** Hamsiköy Sütlacı / **236** Tonya Tereyağı / **237**
Vakfıkebir Ekmeği / **238** **ZONGULDAK**/ Çaycuma Manda Yoğurdu / **239**

İÇ ANADOLU BÖLGESİ / 241
AKSARAY/ Aksaray İnceelek Tatlısı / **243** Aksaray Tulum Kebabı / **244**
ANKARA/ Ankara Döneri / **245** Ankara Erkeç Pastırması / **246** Ankara Simidi / **247**
Ankara Tava / **248** Beypazarı Kurusu / **249** Çubuk Turşusu / **250**
Kalecik Karası Üzümü / **251** Kızılcahamam Bazlaması / **252**
ÇANKIRI/ Çankırı Sarımsaklı Et / **253** Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası / **254**
Çankırı Yumurta Tatlısı / **255** **ESKİŞEHİR**/ Eskişehir Çiğböreği (Çibörek) / **256**
Eskişehir Met Helvası / **257** Sivrihisar Muska Baklavası / **258**
KARAMAN/ Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri / **259** **KAYSERİ**/ Bünyan Gilaburusu / **260**
Develi Cıvıklısı / **261** İncesu Karaevrek Üzümü / **262** Kayseri Mantısı / **263**
Kayseri Pastırması / **264** Kayseri Sucuğu / **265** Tomarza Kabak Çekirdeği / **266**
Yamula Patlıcanı / **267** **KIRIKKALE**/ Kırıkkale Keskin Tava / **268**
Kırıkkale Kılıçlar Soğanı / **269** **KIRŞEHİR**/ Kırşehir Çullaması / **270**
Kırşehir Höşmerim Tatlısı / **271** **KONYA**/Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi / **272**
Akşehir Kirazı / **273** Ereğli Beyaz Kirazı / **274** Ereğli Siyah Havucu / **275**
Kadınhanı Tahinli Pidesi / **276** Konya Etli Düğün Pilavı / **277** Konya Etliekmek / **278**
Konya Peynir Şekeri / **279** **NEVŞEHİR**/ Nevşehir Kabak Çekirdeği / **280**
NİĞDE/ Bor Söğürmesi / **281** **SİVAS**/ Gemerek Gilaburusu / **282** Sivas Katmeri / **283**
Sivas Köftesi / **284** Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu / **285**
Ulaş Etli Pidesi / **286** Ulaş Yaprak Döneri / **287** **YOZGAT**/ Yozgat Arabaşısı / **288**
Yozgat Çanak Peyniri / **289** Yozgat Parmak Çöreği / **290** Yozgat Tandır Kebabı / **291**

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ / 293
AĞRI/ Doğubayazıt Abdigör Köftesi / **295** **ARDAHAN**/ Ardahan Çiçek Balı / **296**
Posof Elması / Badele Elması / **297** **BİNGÖL**/ Bingöl Çobantaşı Kavurması / **298**
ELAZIĞ/ Ağın Leblebisi / **299** Elazığ Boğazkere Üzümü / **300** Elazığ Orciği / **301**
Elazığ Öküzgözü Üzümü / **302** **ERZİNCAN**/ Cimin Üzümü / **303** Erzincan Tulum Peyniri / **304**
Refahiye Balı / **305** **ERZURUM**/ Erzurum Civil Peyniri / **306** Erzurum Kadayıf Dolması / **307**
Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) / **308** Erzurum Su böreği / **309**
Hınıs Fasulyesi / **310** İspir Kaymağı / **311** İspir Kuru Fasulyesi / **312**
Karnavas Dut Pekmezi / **313** Narman Şeker Fasulyesi / **314** Oltu Cağ Kebabı / **315**
HAKKÂRİ/ Hakkâri Doğaba / **316** Hakkâri Doleme / **317** Hakkâri Kıriş / **318**
IĞDIR/ Iğdır Kayısısı / **319** Iğdır Taş Köfte Yemeği / **320** **KARS**/ Kağızman Uzun Elması / **321**
Kars Balı / **322** Kars Kaşarı / **323** **MALATYA**/ Arapgir Köhnü Üzümü / **324**
Arapgir Mor Reyhanı / **325** Hekimhan Cevizi / **326** Malatya Dalbastı Kirazı / **327**
Malatya Kayısısı / **328** **MUŞ**/ Muş Çorti Aşı (Yemeği) / **329** Muş Çorti Turşusu / **330**
TUNCELİ/ Çemişgezek Ulukale Dutu / **331** Tunceli Sarımsağı / **332**
Tunceli Şorbik Çorbası / **333** **VAN**/ Murtuğa / **334** Van Gül Reçeli / **335**
Van Kavut / **336** Van Keledoşu / **337** Van Otlu Peyniri / **338**

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ / 339
ADIYAMAN/ Adıyaman Besni Üzümü / **341** Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte / **342**
BATMAN/ Batman Şam Böreği / **343** **DİYARBAKIR**/ Diyarbakır Burma Kadayıfı / **344**

Diyarbakır Karpuzu / **345** Diyarbakır Örgü Peyniri / **346** **GAZİANTEP**/ Karacadağ Pirinci / **347**
Antep Baklavası / **348** Antep Beyranı / **349** Antep Bulguru / **350** Antep Fıstığı / **351**
Antep Fıstık Ezmesi / (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi) / **352**
Antep Firiği / **353** Antep Katmeri / **354** Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi) / **355**
Antep Kurabiyesi / **356** Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı) / **357**
Antep Meyan Şerbeti / **358** Antep Muskası (Gaziantep Muskası) / **359**
Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı / **360** Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi / **361**
Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri/ **362** Antep Şiveydizi / **363**
Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi) / **364**
Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması / **365** Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu) / **366**
Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği / **367** Nizip Nanesi / **368** Nizip Zeytinyağı / **369**
KİLİS/ Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe / **370** Kilis Katmeri / **371**
MARDİN/ Mardin Bulguru / **372** Mardin Imlebbes / **373** Mardin İkbebet / **374**
Mardin Kaburga Dolması / **375** Mardin Kibe / **376** Mardin Sembusek / **377**
SİİRT/ Pervari Balı / **378** Siirt Büryan Kebabı / **379** Siirt Perde Pilavı / **380**
ŞANLIURFA/ Birecik Patlıcanı / **381** Karaköprü Narı / **382**
Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) / **383** Şanlıurfa Biberi / **384**
Şanlıurfa Çiğ Köftesi / **385** Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) / **386**
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği / **387** Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği / **388**
Urfa (Şanlıurfa) İsot Çömleği / **389** Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi / **390**
Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği) / **391** Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı / **392**
Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı / **393** Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği / **394**
Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı / **395** Urfa Ciğer Kebabı / **396** Urfa Eşkili / **397**
Urfa Haşhaş Kebabı (Şanlıurfa Haşhaş Kebabı) / **398** Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi / **399**
Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı / **400**
Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği / **401**
Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme / **402**
Urfa Lebenisi (Şanlıurfa Lebenisi) / **403** Urfa Meyan Şerbeti (Biyanbalı) / **404**
Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması / **405**
Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı / **406**
Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık tatlısı) / **407** Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi / **408**
Urfa Yumurtalı Köfte / **409** Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi) / **410**
ŞIRNAK/ Şımşıpe / **411**

TÜRKİYE / 412
Geleneksel Türk Ahududu Likörü / **413** Geleneksel Türk Çilek Likörü / **414**
Geleneksel Türk Gül Likörü / **415** Geleneksel Türk Kayısı Likörü / **416**
Geleneksel Türk Vişne Likörü / **417** Rakı / **418** Türk Rakısı / **419**

EK1 Kitabın hazırlanması ve yayımlanması aşaması sırasında tescil edilen yeni ürünler / **420**
EK2 Gıda dışı alanlarda ve kitapta yer almayan tescilli ürünler / **422**

Gıda, Yerin Tadı ve Coğrafi İşaretler[1]

Sosyolojik perspektif gıdanın yalnızca bir yiyecek olmadığını gösterir. Gıda insanların yaşam sağlığı ve metabolizmasına etki eden şifa kaynağıdır. Metabolizmaya olan etkileri nedeniyle bir kaygı ve endişe alanına dönüşür. Ancak gıdalar yalnızca bedeni değil, ruhu da besler. Birçok insan için gıdalar bir yaşam sevinci ve arzu kaynağıdır. Güçlü birer kültürel semboldür. Toplulukların kültürel kimliğini ve aidiyetini inşa eder. İnsanların gündelik yaşam rutinlerini belirleyen toplumsal bir pratiktir.

Antropolog Claude Lévi-Strauss gıdaların yalnızca yenilmeyi değil, bilinmeyi de hak ettiklerini belirtir.[2] Özellikle son yıllarda şefler kendilerini rakiplerinden farklılaştırmak için kullandıkları malzemelerin kökenini ön plana çıkarıyor. Yemek yaparken kullanılan malzemelerin nereden geldiğini, nasıl üretildiğini ya da yetiştirildiğini bilmek artık daha fazla önem kazanmıştır. Fransızca'da yiyecek ve içeceklerin yer ile ilişkisini tanımlayan bir kavram vardır. Bu kavram *terroir* olarak bilinir ve diğer dillere çevirisi zordur. Türkçe'ye "yerin tadı" olarak çevrilmiştir. Yerin tadı kavramı lezzet ve mekân arasındaki ilişkiye dikkat çekiyor ve bu ilişkiyi belirleyen kültürel ve ekolojik faktörlere dayalı sistemi tanımlamak için kullanılıyor.

Tarımsal ürünler diğer metalardan birçok açıdan farklılık gösterir. Akıllı bir telefonun hangi coğrafyada üretildiği onun görünüşünü ya da niteliğini belirlemez. Ama bu durum domates için geçerli değildir. Domatesin tadı, şekli, dayanıklılığı, yumuşaklığı ve kokusu yetiştiği coğrafyaya göre farklılık gösterir. Yerin lezzetle ilişkisini oluşturan kültürel değer, pratik ve davranışlara işaret eder. Yerin tadı yiyecek ve içeceklerin içinde üretildiği toplumsal süreçleri bilmenin önemli bir yoludur.[3] Gıdalar insanlık tarihini ve toplumsal tarihi anlamak için önemli araçlardır.

Gıda insanlık tarihini biçimlendirmiş, toplulukların kültürel alışkanlıklarını ve doğayla olan ilişkilerini belirlemiştir. Bu nedenle gıda yalnızca bir nesne değildir. Bir yeri temsil eden pratikler bütünüdür. Bir gelenektir. Coğrafyanın etkilerini taşır. Tarladan sofraya toplumsal ilişkileri kuran bir iletişim sürecidir. Yöresel gıdalar kırsal toplulukların bilgi ve yeteneklerinin vücut bulmuş hâlidir. Yerel mutfaklar farklı toplulukları bir araya getirmekte ve bu topluluklar arasında bağlar örmektedir. Yerel gıdalar üretici ve tüketiciyi, pişiren ve tadanı, kırsal ve kentli toplulukları bir araya getirmeye devam etmektedir.[4]

---

1 Derya Nizam'ın *Yemek Sosyolojisi* için "Yemek, Tarım ve Kır tartışmaları: Coğrafi İşaretler ve Alternatif Gıda Ağları" adıyla kaleme aldığı metnin bu kitap için kısaltılmış versiyonudur.

2 Akt. A. Trubek, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*.

3 D. Nizam, "Place-Based Labels in Agricultural Value Chains."

4 D. Nizam, "Yeni Bir Kırsal kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi."

yerin tadı

Yer (mekân) yaşayan, yaşanan bir fiziki alan olarak, insan eyleminin kurucusudur. Bir geçim kaynağıdır, kültürün bir nüvesidir, bir tür bilme eylemidir. Yer diye bir şey olmasaydı, kültürel kimliğimiz nasıl dönüşürdü? Benlik algımıza ne olurdu? Yeryüzü parçasının bir "yere" dönüşmesi, onun bir kimlik kazanmasıyla olur. Ustalık ve beceriler yalnızca tarımsal ürünlerin ayırt edici özelliklere sahip olmasını sağlamıyor. Aynı zamanda mekânın ortak kültürel aidiyet ve geleneksel pratiklerle kurulmasını sağlıyor.

Fransa'da belirli bölgelerden gelen yemek ve içeceklerin eşsiz lezzete sahip olduğu düşünülüyor.[1] Fransızca'daki *terroir* kavramı yer ile lezzetin ilişkisine işaret eden çok önemli bir kavramdır. Bu kavramın diğer dillere çevirisinin oldukça zor olduğunu yukarıda söylemiştim. İngilizce, Almanca, İtalyanca, Rusça gibi birçok dile *terroir* olarak geçmiştir. Türkçe'de "teruar" diyenler vardır. Fransa Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü (INRA), Fransa Köken ve Kalite Ulusal Enstitüsü (INAO) ve UNESCO tarafından bir araya getirilen bir çalışma grubu kavramı şöyle tanımlamış:

Terroir sınırlandırılmış bir coğrafi uzamdır. Bu uzam kendi sınırları içinde yaşayan insan topluluklarının inşa ettiği kültürel davranış, bilgi ve pratikleri etkilemektedir. Doğal çevre ve insani faktörler arasındaki etkileşim sistemi, kırsal toplulukları ve onların tarihini belirler. Toplulukların içinde yaşadıkları coğrafyalar edindikleri beceri ve yetenekleri biçimlendirir. Toplulukların bu yetenekleri ise ürettikleri gıdaların özgünlüğünü ve tipik özelliklerini ortaya çıkarır. Hem yerel toplulukların hem yerel coğrafyaların tanınmasını sağlar. Bu anlamda *terroir*, yaşayan ve yaratıcı olan bir uzamdır".[2]

Türkçe'de "yerin tadı" dediğimiz bu kavram, kırsal toplulukların içinde yaşadıkları fiziksel çevreyle ilişkilerine de işaret eder. "Yerin tadı" insanlar ve mekânlar arasında, kültür ve doğa arasında kuşaklar boyunca gelişen tarihsel ilişkiye dayalı bir yerel tarım modeli sunar. Bu anlamda "yerin tadı" insan hüneri ve merakının bir yerin doğal özellikleriyle etkileşimini dile getirmek için kullanılır.[3] Kırsal topluluklar gündelik yaşam pratikleriyle, yaşadıkları çevreyi belirler. Aynı zamanda içinde yaşadıkları çevre de onların bilgi, beceri ve davranışlarını belirlemektedir. İnsanlar ve mekânlar tarih içinde sürekli etkileşim içinde bulunmuştur. Bu nedenle "yerin tadı" aynı zamanda "yerin tarihî tadı" ya da "yerin ve tarihin tadı" olarak adlandırılabilir. Fransa'da Comté peynirinin bin yıllık bir geçmişe sahip olduğu biliniyor. Comté peynirinin sahip olduğu ayırt edici duyusal özellikler bu bölgedeki geleneksel hayvancılık ve peynircilik pratikleriyle ortaya çıkmıştır.[4]

---

1 A. Trubek, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*.
2 T. Unwin, "Terroir: At the Heart of Geography", s. 39.
3 E. Barham, "Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling."
4 H. Paxson, *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*.

Yerin tadı yalnızca bir yerelin toprak, topografya, mikro iklim gibi materyal durumlarına işaret etmez. Aynı zamanda tarımsal ürünlerin ardındaki ortak kültür ve geleneksel bilgiye işaret eder. Bu anlamda "yer", paylaşılan bir gelenek ve etkili bir aidiyet biçimidir. "Yerin tadı" ekosistemle benzer bir kavramdır. Belirli bir yerin kendi sınırları içerisinde yaşayan bitki ve hayvanların büyümesi ve gelişimini etkileyen bütün boyutlarına işaret eder. Toprak bu boyutlardan yalnızca biridir. Yağış, sıcaklık, güneş, rüzgâr ve eğimi gibi yerin tadını etkileyen birçok boyut vardır. Yerin tadı aynı zamanda tohum, bitki çeşidi ve biyoçeşitlilikle de ilgilidir. Hem maddi kültür hem sembolik kültürün sonucu olarak sürdürülen artizanal yöntemlere, yerel zanaatlara dayanır. Yerin tadı, onun tarihi ve kültürüyle ilgili bir meseledir. İnsanlar ve eylemleri de bu ekosistemin içkin bir parçasıdır. İnsanlar olmadan yerin tadı olmaz.

coğrafi işaretler

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34'üncü maddesinde coğrafi işaret şöyle tanımlanmıştır: "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir". Yetiştiği coğrafyadan kaynaklı bir üne ya da ayırt edici bir özelliğe sahip olan ürünler coğrafi işaret olarak tescillenebilir. Coğrafi işaretler "Türkiye'de üretilmiştir" gibi köken işaretlerinden farklıdır. Ürünlerin yalnızca kökenine işaret etmez. Ürünlerin kökenlerinden kaynaklı ayırt edici bir özelliğe ya da üne sahip olduğuna işaret eder. Ürünlerin ayırt edici özelliği tat, biçim, renk, esneklik gibi duyusal özelliklerle ilişkili olabilir. Ayrıca ürünün sahip olduğu geleneksel bilgi ve kültürel miras, tüketicilerin bu ürünlerle aidiyet kurabilmesini sağlayan diğer yerel özelliklerdir.

Yetiştiği yörenin iklim, toprak koşulları, arazi yapısı, biyolojik çeşitliliği, kültürü ve geleneği coğrafi işaret tescili almış ürünlerin ayırt edici özelliklerinin oluşmasında rol oynamaktadır. Coğrafi işaretlerin tarihi Fransa'da kimi kaynaklara göre 13. yüzyıla,[1] kimi kaynaklara göre 17. yüzyıla[2] dayanmaktadır. Fransızca'da yiyecek ve içeceklerin yetiştiği bölgeden kaynaklı ayırt edici bir özelliği olduğuna işaret eden birçok kavram vardır. Apelasyon bu kavramlardan biridir. Özellikle şarabın yapımında kullanılan üzümün kökenini tarif etmek için kullanılan bir ifadedir. Şarap yapımında kullanılan üzümün yetiştiği fiziki ve kültürel coğrafya onun eşsiz bir lezzete sahip olmasına neden olur.

Dünyada hukuki açıdan geçerli ilk coğrafi işaret tescil sistemi Fransa'da 20. yüzyılda kullanılmaya başlanan *appellation d'origine contrôlée (AOC)* sistemidir. Dünya tarihinde coğrafi işaretli ürünleri korumak için birçok anlaşma yapılmıştır. Günümüzde Dünya Ticaret Örgütü'nün çatısı altında imzalanan TRIPS anlaşmasıyla (Ticaret ile ilgili Fikri

1 H. Paxson, *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*.
2 A. Trubek, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*.

Mülkiyet Anlaşması) 160'dan fazla ülkede korunuyor. TRIPS, anlaşması alkollü içeceklere tam koruma sağlarken diğer ürünlere esnek koruma sağlar. Alkollü içeceklerin sahip olduğu coğrafi işaretler 160 ülkede korunur, alkol dışındaki diğer ürünler ülkelerin kendi aralarında yaptıkları ikili anlaşmalarla korunabiliyor.

Türkiye'de coğrafi işaretler 1995 yılında Avrupa Gümrük Birliği'ne uyum çerçevesinde bir kanun hükmünde kararname çıkarılarak korunmaya başladı. 2016 Aralık ayında çıkan 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile korunmaya devam ediliyor. Türkiye'de güncel rakamlara göre 633 tescilli ve 700 de başvurusu yapılmış coğrafi işaret bulunmaktadır (12 Ocak 2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu web sitesindeki veri tabanından alınmıştır https://www.ci.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication).

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında Türk Patent ve Marka Kurumu'na yapılan başvurular ardından tescillenen coğrafi işaretler yalnızca Türkiye sınırları içinde geçerlidir. Coğrafi işaretlerin diğer ülkelerde korunması için iki farklı yöntem vardır. Ülkelerin kendi mevzuatı çerçevesinde ya da uluslararası koruma sağlayan sistemler kapsamında başvuruda bulunmak gerekmektedir.

Avrupa Birliği ülkelerinin tamamında koruma sağlayan 2012/1151 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı adlı Avrupa Konseyi Tüzüğü çerçevesinde Avrupa Komisyonu'na başvuru yapılabiliyor. Avrupa Birliği'ne başvuru yapmadan önce Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuru yapılması ve ürünün tescilinin gerçekleşmesi gerekmekte. Türkiye'de gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tescilinden yararlanabiliyor. Avrupa Komisyonu'na ise yalnızca tarım ürünleri ve gıda maddeleriyle ilgili coğrafi işaretler için başvuru yapılabiliyor. Başvurular Türk Patent ve Marka Kurumu aracılığıyla Avrupa Komisyonu'na gönderiliyor.

Avrupa Birliği'nde tescillenen 5 ve başvuru işlemleri devam eden 18 coğrafi işaret vardır.

- Avrupa Birliği'nde tescilli coğrafi işaretler: Antep Baklavası, Aydın İnciri, Aydın Kestanesi, Malatya Kayısısı ve Milas Zeytinyağı.
- Avrupa Birliği'nde başvuru işlemleri devam eden coğrafi işaretler: Afyon Pastırması, Afyon Sucuğu, Antakya Künefesi, Antep Fıstığı, Antep Lahmacunu, Bayramiç Beyazı, Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Giresun Tombul Fındığı, Kayseri Mantısı, Kayseri Pastırması, Kayseri Sucuğu, Taşköprü Sarımsağı, İnegöl Köfte, Maraş Çöreği, Çağlayancerit Cevizi, Maraş Tarhanası, Gemlik Zeytini ve Milas Yağlı Zeytini.

Demirci Hünnabı

En önemli ayırt edici özelliği, Demirci'ye özgü toprak ve iklim koşullarında yetiştirilerek elde edilen meyveler olarak tanımlanan yöresel üründür. Kimyasal gübreleme ve ilaçlama yapılmadan üretilmektedir.

Kışın yaprağını döken, dört-beş metre uzunluğunda, nisan-mayıs aylarında sarı renkli çiçekler açan, hoş kokulu ağaçların meyvesidir. Başlangıçta zeytin yeşili renktedir, zamanla koyu kırmızı renge sahiptir, tatlı ve suludur. Hem taze hem de kurutularak tüketilir.

Demirci hünnabı tohumla çoğaltma, dip çeliğiyle ve aşıyla üretim biçimleriyle yetiştirilir. Tohumla çoğaltmada fidanlar 15 santimetre boylandığında, dip çeliğiyle üretimde çeliklerin araziye 5 x 5 metre aralıklarla dikilmesiyle yapılır. İyi yanmış hayvan gübresi uygulanır.

Ağaçların üçüncü yıllarının kış aylarında hafif budamayla biçim verilir. İlk budamanın ardındaki yaz döneminde meyve vermeye başlar. Sulama yapılan ağaçlarda kalite ve verim açılarından artış olur.

Demirci hünnabı eylül ayında hasat edilir. Ağaçlar çok dikenli olduğundan elle hasat çok zordur. Sırık ya da makineyle, silkilerek hasat edilir. Bu yöntemde ağaç ve meyve gözleri zarar görmez, aksine verimin artmasını sağlar. Kuru olarak tüketilecek hünnaplar, ağaçların altına serilen örtüler üzerinde toplanır ve kuruması için gölgede bir hafta boyunca bekletilir.

Coğrafi sınırı, Manisa ili Demirci ilçesi sınırlarıyla sınırlıdır.

Demirci Ziraat Odası'nın 2017'deki başvuru sonrasında, 2020 yılında ve 508 numaralı coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir. "Menşe" işaretlidir.

Kastamonu Çekme Helvası

En önemli ayırt edici özelliği, üretim yöntemi (miyanenin kavrulma düzeyi, şeker kütlesi ve miyanenin birbiri içinde dağılması, üretildikten sonra da prosesin sürmesi), şeker oranının düşük olması, kalıplanmış, sıkıştırılmış, pürüzsüz, düzgün, homojen yapısıyla tekstürel nitelikleri bulunan helva olarak tanımlanan yöresel üründür.

Sertlik düzeyi yüksek gibi algılanırsa da, ancak ısırma ve ağızda çiğneme sırasında çabuk dağılan, yapışmayan, çiğnemeye karşı direnç göstermeyen, yumuşak ve pürüzsüz bir üründür. Kastamonu çekme helvası, standardına uygun olarak beyaz şeker, buğday unu, tereyağ ve/veya bitkisel margarin, su, sitrik asit, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve gerektiğinde çeşni verici maddelerle üretilir.

Miyanesi için yağ eritilir, un eklenir, karıştırılarak üç-dört saatte yanmayacak ancak kavrulacak biçimde pişirilir. Bir bakır kazanda da şeker ve su 20 dakika kaynatılır. Kaynama bitmeden beş dakika önce sitrik asit eklenir. Kaynatılan şeker ince bir tabaka hâlinde tezgâha dökülür. Birkaç defa kendi üzerine katlanır. Ağartma makinesinin kollarına takılarak beş dakika süre sonunda beyazlaştırılır.

Miyane ve şeker çekme tezgâhına alınır. Birbirine karıştırılarak çember hâline getirilir, elden ele çevrilerek ve çekilerek uzatılır. Büyüyen halka sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanır. 20-25 dakika süren bu işlem sonunda helva tel tel hâle gelmiş olur. Dinlendirilir ve öğütülür. Nihayet tepsilere alınarak preslenir.

Coğrafi sınırı, Kastamonu ili sınırlarıyla sınırlıdır.

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası'nın 2017'deki başvuru sonrasında, 2018 yılında ve 388 numaralı coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir. "Mahreç" işaretlidir.