

GASTRONOMİK KİMLİĞİN KORUNMASINDA COĞRAFI İŞARETLEMENİN ROLÜ: İNEGÖL KÖFTESİ ÖRNEĞİ

Murat Doğdubay

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Ayşe Sünnetçioğlu

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

ÖZET

SLBu çalışmayla gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolünü ortaya çıkartmak hedeflenmektedir. Bu kapsamda İnegöl Mutfağı'nın en önemli değerlerinden biri olan İnegöl Köftesi'nin coğrafi işaretleme sistemiyle koruma altına alınmasının İnegöl'ün gastronomik kimliğine etkisi; Bursa'nın İnegöl ilçesinde bulunan İnegöl Köftesi restoranlarının sahipleri/yöneticileri ile yapılan görüşmeler ile ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Yapılan araştırma ile coğrafi işaretlemenin denetimin gerçekleştirilmemesinden dolayı coğrafi işaretlerin koruma amacına hizmet etmediği ortaya konulmuş ve coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınan ürünün öz haliyle korunma altına alınıp alınmadığı sorusu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik kimlik, coğrafi işaretleme, İnegöl Köftesi.

ABSTRACT

In this paper, it is aimed to reveal the role of geographical indication in protection of gastronomic identity. In this context, what is the effect of the protection of İnegöl Köftesi, which is one of the most important values of İnegöl cuisine, with the geographical indication on the gastronomic identity of İnegöl cuisine is discussed. For this purpose, interviews are conducted with restaurant owners/managers of İnegöl Köftesi which is located in İnegöl in Bursa. The results of the study showed that fails to fulfill the protective function of the geographical indication because of not to make audits. And a question is occurred that does the geographical indication protect the actual product?

Key words: gastronomic identity, geographical indication, İnegöl cuisine.

GİRİŞ

Yerel yemek kültürü; destinasyonun kültürel mirası (McKrecher vd., 2008; Okumuş vd, 2007), belirli bir yöreye ait bir simge, bir amblem, kültüre dair bir işaret (Lin vd., 2011), soyut kültürel mirasın somut olarak yansımaları (Çevik ve Saçılık, 2011 :2-3; McKrecher, 2008:138; Okumuş ve diğ., 2007:254) ve destinasyona ait bir kimlik (Horng ve diğ., 2012:40) olarak değerlendirilmektedir. Yiyecek ve içeceklerin kültürle karıştığı noktada bir kimlik öğesinin ortaya çıkmakta olduğu ve (Sağır, 2012: 2676) ve yemek



olgusunun toplumların tarihsel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşımakta olduğu ifade edilmektedir (Sağır, 2012:2675).

Mutfakların bir toplumun tarihini kültürel, tinsel, ekonomik ve politik boyutlarıyla yansıtan bir ayna olması (Sağır, 2012: 2678) sebebiyle gastronomik bir kimlik kazanmaktadır. Ancak küreselleşme ile birlikte hızlı yemeğe dayalı tek düze bir yemek kültürü oluşmaya başlarken yöresel ve geleneksel gastronomik değerler kaybolmaya yüz tutmuş olup (Durlu-Özkaya, 2013: 13), bu durum gastronomik kimliğin yok olmaya başlamasına sebep olmuştur. Bu bağlamda, gastronomik mirasın özüne saygı duyarak kullanılması ve bu mirasın sürekliliği için hem hukuki önlemlerin alınması hem de geleneksel olarak nesilden nesile aktarılması gerekliliği (Çalışkan, 2013:46) gündeme gelmektedir. Şahin (2004), sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışının, bir şeylerin “sürdürülemez” olması kaygısının ortaya çıkması ile bağlantılı olduğunu ifade etmektedir. Sürdürülebilirlik; tükenme kaygısı taşınanın korumasını ve sürekliliğinin sağlanmasını gerektirmektedir. Coğrafi işaretleme uygulamaları, gastronomik kimliğin yasal olarak korunmasında ve sürekliliğinin sağlanmasında etkili faktörlerden biri olarak değerlendirilmektedir (Çalışkan, 2013:42).

Bu çalışmayla gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolünü ortaya çıkartmak hedeflenmektedir. Bu amaçla; İnegöl Mutfağı'nın en önemli değerlerinden biri olan İnegöl Köftesi'nin coğrafi işaretleme sistemiyle koruma altına alınmasının İnegöl'ün gastronomik kimliğine etkisi incelenmiştir.

Gastronomik Kimlik Kavramı

Gastronomik kimliği en iyi açıklayan ifadenin “*terroir*” kelimesi olduğuna ifade edilmektedir (Çalışkan, 2013:41). Petrini (2001), Fransız terimi olan “*terroir*” kavramını; doğal faktörlerin (toprak, hava, deniz seviyesinden yükseklik, bitki örtüsü ve mikro iklimler) ve insani faktörlerin (gelenekler ve toprağı işleme şekilleri) bileşiminin her bölgede yiyecek yetiştirilmesi ve pişirilmesi bakımından özgün bir karakter sağlaması olarak ifade etmektedir.

Danhi (2003), gastronomik kimliğin belirleyenlerinin; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak etiği (sofra adabı- culinary etiquette), hakim tatlar ve yemek tarifleri olduğunu ifade edilmektedir. Harrington (2005), bir yörenin ya da bölgenin gastronomik kimliğinin çevre (coğrafya ve iklim) ve kültür (tarih ve etnik etkiler) tarafından belirlendiğini belirtmektedir. Harrington (2005), tarih, etnik çeşitlilik, deneme ve hata (trial&error), yenilik, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerler unsurlarını *kültür* kapsamında; coğrafya, iklim, micro iklim, yerli ürünler, yerli ürünlerin karlı uyumu unsurlarını ise *çevre* kapsamında ele almıştır (Harrington, 2005:134). Fox (2007) turistik destinasyonların gastronomik kimliğinin yeniden oluşum sürecini; farklılaştırma, estetik katma, otantikleştirme, sembolleştirme ve canlandırma olmak üzere beş bölümde ele almaktadır.

Her milletin farklı etmenlere bağlı olarak oluşan kendine özgü bir mutfağı vardır. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli



araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Kesici, 2011:34). Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde ilişki kurulan uygarlıklar, iki büyük imparatorluğun yeme-içme genelineğine getirdiği yeni açılımlar Türk Mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyici etkileri arasında değerlendirilmektedir (www.turkoloji.cu.edu.tr, 12.03.2014). Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk Mutfağı yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 117). Türklerin yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında, tarımsal yapının ve göçebe kültürünün etkisinin oldukça fazla olduğunu görülmektedir (Güler, 2010: 26). Göçebe yaşayan Orta Asya Türk'lerinin yaşam biçimleri ve hayvancılıkla geçinmeleri mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Sucuk, pastırma, kurutulmuş etler göçebeliliğin gereği olarak yaratılmış Türk yiyecekleri olarak ifade edilmektedir. Tarımsal ekonomik yapının yaygınlaşması ile birlikte meyve, sebze ve tahılların da kullanımı yaygınlaşmıştır. Tahılların çoğu kıymalı, soğanlı ve sulu olarak pişirildiği için çorbanın en zengin çeşitlerini de Türkler geliştirmişlerdir (www.ism.gov.tr, 10.03.2014). İslamiyetin kabul edilmesiyle Kuran-ı Kerim'de yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamış; eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle mutfağımıza hiç girmemiştir (Güler, 2010:25; Ertaş ve Karadağ, 2013:117). Güneydoğu yöremiz yemeklerinde Arap beslenme kültürünün etkisi fazladır. Bol baharatlı yiyecekler, özellikle acı biberin kullanımı bu etkiyi gösteren başlıca örneklerden biridir (www.ism.gov.tr, 10.03.2014). İslamiyet ile birlikte özellikle Güneydoğu bölgesi yemeklerinde Arap mutfak kültürünün etkisinin arttığı belirtilmektedir. Fazla miktarda baharat ve özellikle acının kullanımı bu etkiye örnek (Baysal vd., 1996'dan aktaran Ertaş ve Karadağ,2013:119) olarak gösterilebilir. Yemeğe besmele ile başlamak ve yemeğin bitiminde şükretmek, İslam dininin etkisinin yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisini göstermektedir (Güler,2010:28). Tabaktaki yemeğin bitirilmesi, ziyan edilmemesi sünnet olarak değerlendirilmesi ve yemeğin yenilmeyip tabakta bırakılmasının günah kabul edilmesi (Çınar, 2011:3) İslamiyet'in Türk Mutfağı üzerindeki etkisine örnek oluşturmaktadır. Bugünkü mutfak kültürümüzün gelişip zenginleşmesinde çok önemli bir yeri olan Osmanlı mutfağının özelliklerini kültürel birikimin verdiği çeşitlilik, coğrafya ve iklimlerin verdiği zenginlik, denizlerin, göllerin getirdiği bereket şekillendirmiştir (www.ism.gov.tr, 10.03.2014).

Osmanlılar döneminde, Türk Mutfak kültürünün gelişmesindeki en önemli nedenler arasında, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafi alana yayılmış olması yer almaktadır (Güler, 2010: 27). Anadolu Mutfağı, Ege adaları ve Ege kıyılarından balık ile zeytinyağı, güneyden şerbetli tatlılar, Bizans'tan gelen Roma mutfağı, Osmanlı İmparatorluğunun geniş topraklara yayılması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri ile zenginleşmiş (Güler, 2010) ve Osmanlı İmparatorluğu'nun ulaştığı geniş alanda sürekli bir alışveriş çerçevesinde şekillenmiştir (www.turkoloji.cu.edu.tr, 12.03.2014). Örneğin, balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle Saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır (Güler, 2010:27).



Coğrafya ve iklimsel özellikler dünyadaki mutfak kültürlerini şekillendiren en önemli etkenlerin başında geldiği ifade edilmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde kıyı şeridi ile dağların diğer tarafında kalan karasal coğrafya mutfağının birbirinden farklılık göstermesi (www.tgdturkey.com, 12.03.2014) bu durumu açıklamaktadır. Bununla birlikte Çay Karadeniz Bölgesi iklim koşullarının Türk Mutfağı'na kattığı önemli bir gastronomik unsur olarak ortaya çıkmaktadır. Akçaabat Köfte'si Karadeniz'in doğal ortamında yetişen kekik kokulu etlerinden kaynaklanmakta olduğu ifade edilmektedir. Akçaabat köftesinin özelliği Karadeniz Bölgesi'nin doğal ortamında yetişen kekikle beslenen hayvanların etinden yapılmasıdır. Bu; yiyeceklerin dolayısıyla mutfak kültürünün belirli bir yörenin sosyal ve kültürel karakteristiğiyle ilişkili olduğu kadar doğal karakteristiğiyle de (Lin ve arkadaşları, 2011) ilişkili olduğunu göstermektedir. Toplumların ekonomik durumunun kötüye gitmesi, beslenme alışkanlıklarının değişmesine neden olmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, mutfağın Saray ve Halk mutfağı olarak ayrılması aslında sosyo-ekonomik düzeyin farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Saray mutfağı çeşit olarak daha zengin ve gösterişli iken, halk mutfağı çeşit olarak zengin ancak daha sade bir mutfağa sahiptir (Güler, 2010:28).

Türk toplumu yemek kültürü, tadı, özelliği bakımından diğer kültürlerden oldukça farklı olduğu belirtilmektedir. Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak, hatta köylere ve kentlere göre değişiklik göstermektedir (Güneş vd., 2010:5; Orhan, 2010:250). Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamakta olup, Türkiye'de bölgeler arasında değişik çeşitte yemek türlerini bulmak mümkündür. Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir (Güler, 2010:10). Albayrak ve Güneş (2010) yöresel yemeklerin çeşitliliğinin ülkelerin kültürel zenginliği ile alakalı olduğunu ifade etmektedir. Avrupa ve Asya kıtasının tarım arazileri açısından zengin bir coğrafyası olan Türkiye, bu anlamda çok sayıda ve çeşitte kaliteli tarımsal ve yöresel ürüne sahip olduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra jeopolitik konumu gereği tarihsel süreç içerisinde birçok uygarlığa, devlete ve topluluğa ev sahipliği yapmasının ve derin ve köklü tarihin, ülkemizin değişik yörelerine gelişmiş bir mutfak kültürü ve otantik değerler bırakmış olduğu ifade etmektedir (Orhan, 2010:250).

Tüm bu açıklamalardan yola çıkarak Türk Mutfağı'nın gastronomik kimliğinin oluşmasında etkili olan etmenler Şekil 1'de ele alınmıştır.





Şekil 1: Türk Mutfağı Gastronomik Kimliği

Coğrafi İşaretleme Kavramının Kavramsal Analizi

Coğrafi işaret kavramını, “ürünün üzerinde kullanılan bir işaret olup, ürünün belli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını tanımlayan ve ürünün kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özelliklerinin belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını işaret eden bir hak” olarak tanımlanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2007). Coğrafi işaretlerin “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren bir işaret” olduğu belirtilmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008: 60; Orhan, 2010: 246; Kan vd., 2012: 97).

Coğrafi işaretlerin belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler olduğu ifade edilmektedir (Nazlı, 2011: 3). Ayırt edici işaretler arasında geçmişi en eskiye dayanan işaretin coğrafi işaretler olduğu belirtilirken, coğrafi işaretlerin ürünlerin kökenini belirtmesi ile markaların ilk hali olarak ortaya çıktığı belirtilmektedir. Ayrıca; coğrafi işaretlerin, coğrafi kökeninden dolayı önem kazanan ürünleri ayırt etmek için kullanıldığını da ifade etmişlerdir (Gülçubuk ve Kan, 2008). Coğrafi işaretler “Menşe” ve “Mahreç” olarak ikiye ayrılmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2007). Gökovalı (2007), ürünün ayırt edici özelliği tamamen ilgili coğrafi bölgeden kaynaklanıyorsa ve üretim süreçlerinin tamamı o bölgede gerçekleşiyorsa ürünün menşe adı ile tescil edilebileceğini; üretim süreçlerinden bir kısmı coğrafi bölgeden kaynaklanıyorsa ve ürünün bazı üretim aşamaları o coğrafi bölge dışında da gerçekleşe biliyorsa ürün mahreç işareti ile tescil edilebileceğini belirtmektedir. Babcock ve Clemens (2004), coğrafi işaretlerin marka, patent, endüstriyel tasarım gibi diğer sınai hakların üstünlüğünü ve sağladığı avantajları tek bir üreticiye değil, belirli bir bölgede üretim yapan kişilerin tümüne birden sağlamakta olduğunu belirtmektedir.



Coğrafi işaret tescilinin ürünün korunması, üreticinin korunması, tüketicinin korunması ve milli ve kültürel değerlerin korunması açısından önem arz etmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2007). Durlu-Özkaya ve arkadaşları (2013) sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlerin rolünü ortaya koyduğu kurumsal modelde, coğrafi işaret tescilinin fonksiyonlarını; koruma, yerel tarımsal faaliyetleri destekleme, ekonomik değer katma ve tanıtma olarak ortaya koymuştur. Kan ve diğerleri (2012), coğrafi işaret sisteminin devreye girdiği noktada yerel ürün ve tatların korunmasının ve taklitlerine karşı yasal zeminde mücadele edilmesinin de önünün açıldığını vurgulamaktadır. Bozgeyik (2009) coğrafi işaretleri ele aldığı çalışmasında Antep Baklavası'nı ele almış olup, coğrafi işaretle “*Antep Baklavası'nın bir Türk Baklavası olduğunun*” ifade edildiğini, bunun yanı sıra yapılan coğrafi işaretleme ile baklavanın standartlarının belirlendiğini, böylelikle de korunarak yörenin ve ülkenin ekonomisine katkı yapılmasının amaçlanmakta olduğunu ifade etmekte ve coğrafi işaret tescili ile aynı zamanda uluslararası ölçekte de Antep Baklavası'nın korunmasının hedeflediğini belirtmektedir. Gökövalı (2007), coğrafi işaret korumasının yörenin ve ülkenin ekonomisine katkı yapılmasını sağlamasının yanı sıra; geleneksel bilgi ve üretim biçimlerinin (traditional knowledge) korunarak, kültürel mirasın korunmasına da olanak sağlamada da önemli bir etken olduğunu ifade etmektedir. Bir diğer ifadeyle bir taraftan geçmişten günümüze yerel halk tarafından geliştirilen ve aktarılan geleneksel bilginin bu sayede korunmuş olacağı (Gökövalı, 2007); ürünün özünden sıyrılıp bozulmasının engellenebileceği (Nazlı, 2011:4), diğer taraftan ise söz konusu koruma ile ülkelerde (yörelerde) turizmi ve diğer coğrafi faaliyetleri olumlu yönde etkileyerek, bunları ekonomik kazanca dönüştürülebileceğini belirtmektedir (Gökövalı, 2007). Coğrafi işaretleri önemli kılan özelliğin yerel ürün ve tatların bu sistem içerisinde koruma altına alınması ve bunun yerel ekonomik kalkınmada bir kalkınma aracı olarak kullanılabilmesi olgusu olup, kültürel ve yerel mirasın hem korunması hem de sürdürülebilirliğini sağlaması açısından oldukça büyük bir önem arz etmesi olduğu belirtilmektedir (Durlu-Özkaya vd., 2013:17).

Özetle, coğrafi işaretleme kırsal bölgelerin gelişimi için ve kültürel mirasın korunması için yasal ve ekonomik bir araç (Kan vd.,2012; Bozgeyik,2009; Zagrafos, 2008), yörenin ve ürünlerin yurt içi ve yurt dışında kolayca tanıtılmasını sağlayan (Nazlı,2011:4) bir uygulamadır.

İnegöl Köftesi

Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi İnegöl'de de genel olarak bilinen yemekler dışında, İnegöl'e özgü yemekler mevcuttur. İnegöl'e özgü olarak bilinen yemeklerin bazıları şunlardır (Kartal, 1998: 262-264);

- **İnegöl Köftesi:** Asıl kaynağı, Bulgaristan'ın Filibe vilayetinin Pazarcık ilçesi olan ve uzun yıllar önce İnegöl'e göç eden Besler ailesinin Türkiye'ye ve dünyaya İnegöl Köftesi adıyla tanıtmış oldukları köfte çeşididir.
- **Kaşarlı Pırasa:** Önceden pişirilip, üzerine rendelenmiş kaşar dökülerek fırınlanan bir pırasa yemeğidir.



- **Çerkez Mantısı:** Kafkasya merkezli, haşlanmış hamur üstüne özel olarak hazırlanmış sos ilavesiyle servis edilen bir yemektir.
- **Büryan:** Pirinç ve tavuğun ana malzeme olduğu bir yemek çeşididir. Bu yemekte bazen pirinç yerine ev makarnası, tavuk yerine de kuzu eti kullanıldığı da olur.
- **Mısır Unu Sarması:** Haşlanmış lahana ve mısır unu ile hazırlanmış içlikten oluşan bir sarma yemeği şeklindedir.
- **Yufkalı Hindi:** Şipit adı verilen ramazan yufkası, lahana ve hindinin ana malzemeler olarak kullanıldığı bir yemek çeşididir.
- **Kaymaçına (Serey):** Süt, yumurta ve şekerden oluşan bir tatlı çeşididir.
- **Sütlü Kadayıf:** Kadayıfın sütle hazırlanan şerbetle haşlandığı tatlı çeşididir.

İnegöl Köftesi adıyla tanınan köftenin Balkanlardan göç eden Türkler tarafından getirildiği bilinmektedir (www.inegolrehberi.com,20.05.2005). Bulgaristan Pazarcık'tan İnegöl'e gelen Mustafa Efendi'nin 1892 yılında eski Bursa-Ankara karayolunda sunmaya başladığı köfte (Kartal,1998) bugün İnegöl ile özdeşleşmiş (www.lifeinbursa.com, 30.12.2013); o yöreye ait milli bir yemek olarak kabul edilmektedir. İnegöl Köftesi koyun ve dana etinin kıymasının karışımından yapılmakta olup (www.turkishfoodandrecipes.com, 30.12.2013) en önemli özelliği baharat kullanılmayan bir köfte olmasıdır. Her köfte, 12-15 gr. arasında ve yuvarlaktır. Bazı yerlerde yassı da yapılmaktadır. İnegöl köftesi; dana eti, kuzu eti, tuz, sodyum-bikarbonat ve soğanın belirli oranlarda karışımından oluşur. Yapılan köfteler 2-3 saat buzdolabında bekletildikten sonra ızgarada pişirilmektedir (www.bursa.com.tr, 30.12.2013).

İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası, 2002 tarihinde İnegöl Köftesi'ne mahreç işareti alabilmek için Türk Patent Enstitüsü'ne yaptığı başvuru sonucunda 04.02.2005 tarihinde yayınlanan 25717 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak mahreç işaretini almıştır. Resmi gazeteye göre İnegöl Köftesi şu şekilde tanımlanmaktadır; *“İnegöl Köfte, pişmemiş köfte hamurunun kalıplarla şekil verildikten sonra soğutulmak veya dondurulmak suretiyle hazırlanan üründür. Kasaplık hayvan gövde etlerinin, tercihen kasaplık dana gövde etleri ve kasaplık koyun gövde etlerinden kasaplık kuzu gövde etlerinin kemik, tendo fascia, kıkırdak ve lenf yumrusu, sinir ve gerektiğinde yağları ayıklandıktan sonra yemeklik tuz ilave edilmesi, çekilmesi ve homojen hale gelinceye kadar karıştırıldıktan sonra tekrar çekilmesi veya gerektiğinde bu tekrar çekilme işleminin soğukta en çok 18 saat dinlendirildikten sonra yapılmasıyla elde edilen karışımdır. Katkı maddesi, lezzet ve çeşni verici madde olarak eklemek (veya galeta unu), tuz, kuru soğan ve sodyum bikarbonat dışında hiçbir şey kullanılamaz. İnegöl köfte en çok 2 cm kalınlığında, aynı şekil ve büyüklükte olmalıdır.”*

İlgili Resmi Gazete'de denetime şekli ise şu şekilde ifade edilmektedir ; *“İnegöl köfte üretiminin teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde; İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası, konunun uzmanı mühendis,*



konunun uzmanı ustalardan oluşturulacak en az 3 kişilik komisyonlar tarafından gerçekleştirilecektir. Komisyonlar denetimlerini 3 ayda bir periyodik olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapar.”

YÖNTEM

Araştırmanın bir kalitatif araştırma yöntemi olan ve ilgili kişi veya gruplarla önceden düzenlenmiş sorular çerçevesinde karşılıklı olarak konuşmak, soru sormak ve alınan bilgileri kaydetmek suretiyle gerçekleştirilen görüşme tekniği (Arıkan, 2007:112) ile gerçekleştirilmiştir. Yapılan derinlemesine mülakatlar ve doküman incelemelerinden elde edilen veriler kullanılarak betimleyici analiz yapılmıştır. Öncelikle gastronomik kimlik ve coğrafi işaretlemeye yönelik olarak ilgili alan yazını incelenmiş, örnek olay üzerinden gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolü ile ilgili teorinin pratikte nasıl gerçekleştiği coğrafi işaretleme ile tescillenen İnegöl Köftesi üzerinden ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Bu amaçla 8-10 Mart 2014 tarihlerinde Bursa'nın İnegöl ilçesinde bulunan İnegöl Köftesi restoranlarının sahipleri/yöneticileri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalarda ortaya çıkan kavramlar ve süreçler birini tekrar etmeye başladığı zaman yeterli sayıda veri kaynağına ulaşıldığına karar verilebileceği (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 115) göz önüne alınarak; bu araştırmada 5 işletme sahibi/yöneticisi ile yapılan görüşüme yeterli görülmüştür. Mülakatlar 30 ile 45 dakika arasında sürmüştür.

Bilimsel etik açısından araştırmanın yapıldığı işletme isimleri ve katılımcıların kişisel bilgilerine, katılımcıların istekleri doğrultusunda yer verilmemiştir ve işletmeler ile katılımcılar A, B, C, D ve E harfleriyle kodlanmıştır. D İşletmesi ve sahibi, İnegöl Köftesi'nin İnegöl Mutfağına katan Mustafa Efendi'nin ailesi tarafından işletilmesi sebebiyle (şuan 5. kuşak işletmektedir) anahtar katılımcı olarak kabul edilmiştir.

BULGULAR

Yapılan mülakatlarda D İşletmesi sahibi dışındaki diğer katılımcıların İnegöl Köftesi'nin coğrafi işaretleme ile tescillendiği konusunda bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir. Tüm katılımcılar İnegöl Ticaret Odası'nın coğrafi işaretleme kapsamında bölgedeki İnegöl Köftesi restoranları ile görüşüldüğünü, bilgilendirilme gerçekleştirildiğini ancak her hangi bir faaliyet gerçekleştirilmediğini, herhangi bir standartın ve düzenlemenin gerçekleştirilmediğini ifade etmişlerdir.

İnegöl Köftesinin Şekli

A ve B işletmesi köftenin asıl şeklinin parmak şeklinde olduğunu belirtmiştir. A işletmesi “*Bizde İnegöl Köftesi iki şekilde de hazırlanmaktadır. Parmak şeklinde olan sade; yuvarlak şeklinde olanlar ise kaşarlı ve acılı olarak hazırlanmaktadır*” diyerek köfteyi iki farklı şekilde sunduklarını belirtmektedir. D işletmesi ise “*İnegöl Köftesi*



hazırlanırken hamuruna yuvarlak şekil verilir. Esas şekli de yuvarlaktır.” diyerek İnegöl Köftesi'nin şeklinin yuvarlak olduğunu belirtmiştir. Aynı şekilde C, ve E işletmeleri de İnegöl Köftesi yuvarlak olarak hazırladıklarını belirtmişlerdir.

İnegöl Köftesinin Hazırlanışı ve Pişirilişi

A işletmesinin sahibi sundukları köftenin hazırlanışını şöyle anlatmaktadır; “%80 dana %20 koyun etinden kıyma kullanıyoruz. İnegöl Köftesi'ni üç farklı şekilde sunuyoruz; sade, kaşarlı ve acılı. Sadede tuz ve soğan bulunmaktadır. Acılı ise sadeye sadece kırmızı pul biber konularak hazırlanmaktadır. Kaşarlı da ise soğan kullanılmayıp, eski kaşar koyuyoruz. Izgarada pişiriyoruz”. B İşletmesi sahibi; “%70 dana kaburga, %30 kuzu döşten kıymayı yapıyoruz. Bizde üç çeşit İnegöl Köftesi var. Sade olanda soğan, tuz ve karbonat kullanıyoruz. Kaşarlı da soğan kullanmıyoruz ve kaşar ekliyoruz. Acılı ise sade olana acı eklenerek yapılıyor. Ağır ateşte ızgarada pişiriyoruz.” diyerek İnegöl Köftesi'ni nasıl yaptıklarını anlatmışlardır. C İşletmesi sahibi ve E İşletmesi müdürü; “%80 dana %20 kuzu etinden kıymasını yapıyoruz. Sade, kaşarlı ve acılı olarak hazırlıyoruz. Izgarada pişiriyoruz.” diyerek İnegöl Köftesi'ni nasıl hazırladıklarını anlatmışlardır. D işletmesi sahibi coğrafi işaretleme ile koruma altına alınan köftenin İnegöl Köftesi'nin özünü yansıtmadığına değinerek asıl İnegöl Köftesi'nin yapılışını şöyle anlatmaktadır; “Köftenin içeriğinde %70 dana sırtı %30 kuzu kıyma, kırmızı soğan ve tuz var. Ekmek, karbonat ve baharat yok. Köfte hamuru hazırlandıktan sonra 1 gün 0 C derecede dolapta bekletiliyor, soğanı pişirileceği gün eklenir ve soğanın suyu mümkün olduğunca sıkılır. Et çok fazla pişirilmez içi pembe kalır.” Bununla birlikte diğer İnegöl Köftesi restoranlarında sunulan kaşarlı ve acılı olarak hazırlanan İnegöl Köfte çeşitleri olarak adlandırılan ızgara köfteleri kendilerinin de sunduğunu belirtirken, “Müşteri istekleri doğrultusunda acılı ve kaşarlı İnegöl Köftesi çeşitlerini biz de sunuyoruz. Acılı ve kaşarlı köftelerin kıymasının hazırlanışı aynı İnegöl Köftesi'nde olduğu gibidir. Acılı köfte kıyma, soğan, tuz ve kırmızı pul biber; kaşarlı köftede ise soğan kullanılmaz ve kaşar eklenir. Ancak biz bu köfteleri İnegöl Köftesi çeşitleri olarak değil de ızgara köfte çeşitleri olarak sunuyoruz.” diyerek İnegöl Köftesi'nin özünün korunması gerekliliğine dikkat çekmektedir. Köftenin Bulgaristan'daki isminin Kebapçe olduğunu belirten D işletmesi sahibi Kebapçe'yi şöyle anlatmaktadır; “Kebapçe silindir şeklinde, tadı İnegöl Köftesine çok benziyor. Ancak Kebapçe'de domuz eti de var. Aslında İnegöl Köftesi ile aynı ama tabii dinimiz gereği İnegöl Köftesi'nde domuz eti yok.”

Sunumu

Yapılan mülakatlarda katılımcıların hepsinin İnegöl Köftesinin sunumunu domates, biber ve soğan ile gerçekleştirildiği ortaya konulmuştur.

Coğrafi İşaret Denetimi

Yapılan mülakatlarda katılımcıların hepsi coğrafi işaretleme doğrultusunda herhangi bir standart oluşturulmadığını ve denetim gerçekleştirilmediğini belirtmişlerdir. B İşletmesi ile yapılan görüşmede coğrafi işaret denetimi ile ilgili şunları söylemiştir; “Coğrafi işaretin daha çok başka şehirlerde İnegöl Köftesi sunan işletmeler için alındı.



Buradaki restoranlarda o yüzden denetim yapılmıyor.” D İşletmesi ise denetimin yapılması gerekliliğini “Denetimler yapılmalı İnegöl Köftesi özüne uygun şekillerde yapılmayan yerlerde İnegöl Köftesi adı altında satılamamalıdır.” şeklinde ifade etmektedir.

SONUÇ

İnegöl Köftesi, genellikle sade acılı ve kaşarlı olmak üzere üç farklı şekilde hazırlanmaktadır. Köftenin hamuru dana ve koyun etinden elde edilen kıymanın belirli oranlarda birleştirilmesiyle hazırlanmaktadır. Katkı maddesi olarak genellikle tuz, soğan, karbonat, kaşar ve acı kullanılmaktadır. Elde edilen hamur yuvarlak ya da parmak olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanmakta, ızgarada pişirilmekte, domates, sivri biber ve soğan ile birlikte servis edilmektedir. İnegöl Ticaret Odası tarafından mahreç işareti hamurun hazırlanmasında kullanılabilinecek katkı lezzet ve çeşni verici maddeler; ekme (veya galeta unu), tuz, kuru soğan ve sodyum bikarbonat olarak belirtilmektedir. Genel olarak İnegöl Köftesi'nin coğrafi işaret tescilinde belirtilen standartlara uygun olarak kullanıldığı görülmektedir. İnegöl Köftesi'nin hazırlanmasında kullanılan kırmızı pul biber ve kaşar hamurun hazırlanmasından sonra eklenmekte ancak buna ilişkin ilgili mahreç işareti hiç bir ibare bulunmamaktadır.

Araştırmada tescille koruma altına alınan köftenin İnegöl Köftesi'nin özünün yansıtmadığına ilişkin inançlar olduğu tespit edilmiştir. İnegöl Köftesi'nin içeriğinin; kıyma, kırmızı soğan ve tuzdan oluştuğu, ekme, karbonat ve baharatın kullanılmadığı ifade edilmektedir. Bu noktada coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınan ürünün özüne uygun şekilde korunma altına alınıp, alınmadığı sorusu gündeme gelmektedir. Coğrafi işaretlemeyi önemli kılan özelliğın yerel ürün ve tatların bu sistem içerisinde koruma altına alınması (Durlu-Özkaya vd., 2013:17) olduğu göz önüne alındığında; tarihsel süreç (*yaşanan göçler, savaşlar, çatışmalar, fetihler*), göçebe kültür, kültürler arası etkileşim, doğal karakteristik (*ekolojik çevre, coğrafya, iklim*), din (*inançlar, dini ritüeller*) ve kültürel birikimler (*örf, adet ve gelenekler, etnik farklılıklar, davranış kalıpları*) gibi etmenlere bağlı olarak Türk Mutfağı'nda yer alan yöresel yemeklerin özüne uygun tescillenmemesi, öncelikle yöresel yemeklerin ve dolayısıyla gastronomik kimliğın korunmasına coğrafi işaretlemenin amacına hizmet etmediğini göstermektedir. İnegöl Köftesi 1892 yılında Balkanlardan göç ile taşınan köftenin İslam'ın etkisiyle şekillenmesi sonucu Türk Mutfağı'nın yöresel yemekleri arasında yerini almıştır.

Bozgeyik (2009) hukuki açıdan coğrafi işaretleri ele almıştır. Mahreç işaretlerinin kullanım hakkının elde edilebilmesi için 555 sayılı KHK 17'de sayılan iki şartın birlikte sağlanması gerekir. Türkiye'deki mevcut uygulamada, denetimin tescili gerçekleştiren kişiye bırakıldığı görülmektedir (Bozgeyik, 2010: 9). İnegöl Köftesi mahreç işareti ile tescillenmiş olup, tescil İnegöl Ticaret Odası tarafından alınmıştır. Ancak yapılan araştırma sonucunda herhangi bir denetimin gerçekleştirilmediği görülmüştür. Bu da coğrafi işaretlerin hukuki açıdan koruma fonksiyonunun henüz uygulamaya konulamamış olduğunu ve tescil ile elde edilmek istenen amaçlara ulaşamadığını göstermektedir.



KAYNAKÇA

- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). “Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), ss.555-561.
- Arıkan, Rauf (2007). Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama. Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Bozgeyik, H. (2009), “Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Denetimi (Antep Baklavası'nın Coğrafi İşaret Olarak Tescili Üzerine”, *FMR*, 9, ss. 9-21.
- Babcock B., A ve Clemens, R. (2004). Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products. Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center (MATRIC) Publications , Iowa StateUniversity.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), ss. 39-51.
- Çevik, S. ve Saçılık, Y., M. (30 Kasım-4 Aralık2011). Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Önemi: Erdek Örneği. 12.Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı' İçinde M. A. Öncü (Editör). ss.503-515, Düzce: Seher Matbaacılık.
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, Winter, 4-5.
- Durlu-Özkaya, F.D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), ss. 13-20.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*, 2(1), ss. 117-136.
- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, ss. 546-559.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), ss.141-160.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (2) 26, ss. 24-30.
- Güneş, G. Ülker, H.İ., Karakoç, G. (10-11 Nisan 2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. II. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Divan Otel Tayla- Antalya.



- Harrington, J., Robert (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), ss.129-152.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), ss. 93-10.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), ss.57-66.
- Kartal, N. (1998), İnegöl Folkloru. (İnegöl: Köseleciler Kitap-Kırtasiye), s.262-264.
- Kesici, M. (2012). ‘Kırsal Turizme Yönelik Olan Yöresel Talepte Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü’, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), ss.33-37.
- Lin, Y., Pearson, T., E. ve Cai, L., A. (2011). Food As a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11 (1), ss. 30-48.
- Nazlı C. (2011) AB’de Coğrafi İşaretler, http://abdgm.tarim.gov.tr/yayn_files/yaynlar/11/10.pdf, (Erişim Tarihi: 05.04.2013).
- Okumuş, B. Okumuş, F. ve Mckrecher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, ss. 253–261.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), ss.243-254.
- Petrini, C. (2001). Slow food: The case for taste. New York: Columbia University Press.
- Sağır , A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), ss. 2675-2695.
- Şahin, Ü., (2004). Bir Truva Atı Olarak Sürdürülebilir Kalkınma. *Üç Ekoloji Dergisi*, 9-30.
- Türk Patent Enstitüsü (2007), Coğrafi İşaretler, , www.turkpatent.gov.tr/dosyalar/yayinlar/bilgikitapçıkları/cografiisaretler.pdf, Erişim Tarihi:10.06. 2012.
- Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Zografos, Daphne (2008), Geographical Indications & Socio-Economic Development, Working Paper.
- <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>, 12.03.2014



<http://www.bursa.com.tr/inegol-koftesi-875.html>, 30.12.2013.

<http://www.ism.gov.tr/haberayrinti.aspx?haberno=933>, 10.03.2014

<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/karadeniz-mutfagi#tepe>, 12.03.2014

<http://www.turkishfoodandrecipes.com/2008/01/inegol-koftesinin-tarihi.html>

Doç. Dr. Murat Doğdubay, e-posta: dogdubay@balikesir.edu.tr

Ayşe Sünnetçioğlu, e-posta: can_ayse22@hotmail.com

