



ROTA Journal

Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ALKOLSÜZ İÇECEK VE COĞRAFI İŞARETLİ ALKOLSÜZ İÇECEKLER ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

Seda DERİNALP ÇANAKÇI^a



^a Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Kars, Türkiye (sedaderinalp@yahoo.com)

MAKALE GEÇMİŞİ

Gönderim Tarihi:

31.07.2024

Kabul Tarihi:

11.10.2024

Anahtar Kelimeler:

Türk mutfağı
Coğrafi işaret
Alkolsüz içecekler

ÖZ

Sıvı ihtiyacı insan sağlığı için oldukça önemlidir. Hayatın rutin akışı içinde insanların günlük edinmeleri gereken belirli bir sıvı miktarı bulunmaktadır. Bu sıvı miktarı, bireyin yaşı, kronik hastalığının var olması, beslenme biçimi, alışkanlıkları, bulunduğu yerin iklimi gibi unsurlara bağlı olarak farklılık göstermektedir. İçecekler beslenme dışında tat, lezzet ve keyif unsuru haline gelerek Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Her yaş grubunun tükettiği bu içecekler kahvaltı, öğlen ve akşam yemeklerine sıkça eşlik etmektedir. Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye'deki coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru sürecinde olan alkolsüz içecekleri tespit etmek ve mevcut durumu betimlemektir. Araştırmanın diğer bir amacı coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemi kapsamında belgeler incelenerek Türk Patent ve Marka Kurumunun "coğrafi işaret" ve "geleneksel ürün adı" istatistiklerinden elde edilmiştir. Araştırma verileri betimsel analiz yöntemi kullanılarak analiz edilip yorumlanmıştır. Bulgular; coğrafi işaretli 17, coğrafi işaret değerlendirme süreci devam eden 9 alkolsüz içeceğin olduğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi işaretli alkolsüz içeceklerden biri menşe adı, 16'sı ise mahreç işareti ile tescil edilmiştir. Başvuru süreci devam eden alkolsüz içeceklerden biri geleneksel ürün adı, 8'i ise mahreç işareti olarak başvuruda bulunulmuştur.

*Sorumlu Yazar: Seda DERİNALP ÇANAKÇI

E posta: sedaderinalp@yahoo.com

Önerilen atf

Çanakçı, S. D. (2024). Türk mutfak kültüründe alkolsüz içecek ve coğrafi işaretli alkolsüz içecekler üzerine bir değerlendirme. *Review of Tourism Administration Journal*, 5 (2), 108-121.



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

AN EVALUATION ON NON-ALCOHOLIC BEVERAGES AND GEOGRAPHICALLY INDICATED NON-ALCOHOLIC BEVERAGES IN TURKISH CULINARY CULTURE

Seda DERİNALP ÇANAKÇI^a 

^aKafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Kars, Türkiye (sedaderinalp@yahoo.com)

ARTICLE HISTORY

Received:

31.07.2024

Accepted:

11.10.2024

Keywords:

Turkish cuisine
Geographical indication
Soft drinks

ABSTRACT

The need for liquid is very important for human health. In the routine flow of life, there is a certain amount of fluid that people need to acquire daily. This amount of fluid varies depending on factors such as the age of the individual, the presence of chronic diseases, diet, habits, and the climate of the place where it is located. Drinks are an important part of Turkish culinary culture by becoming an element of taste, flavor and pleasure apart from nutrition. These drinks are consumed by all age groups and frequently accompany breakfast, lunch and dinner. The main objective of this research is to identify the soft drinks with geographical indication and those in the process of applying for geographical indication in Turkey and to describe the current situation. Another aim of the research is to draw attention to the importance of geographical indication. The research data were obtained from the "geographical indication" and "traditional product name" statistics of the Turkish Patent and Trademark Office by examining the documents within the scope of qualitative research method. The research data were analyzed and interpreted using a descriptive analysis method. The findings reveal that there are 17 soft drinks with geographical indication and 9 soft drinks whose geographical indication evaluation process is ongoing. One of the soft drinks with geographical indication is registered with the name of origin and 16 of them are registered with a geographical indication. Among the soft drinks for which the application process is ongoing, one of them has been applied as a traditional product name and 8 of them have been applied as a geographical indication.

*Corresponding author: Seda DERİNALP ÇANAKÇI

E posta: sedaderinalp@yahoo.com

Suggested citation

Çanakçı, S. D. (2024). Türk mutfak kültüründe alkolsüz içecek ve coğrafi işaretli alkolsüz içecekler üzerine bir değerlendirme. *Review of Tourism Administration Journal*, 5 (2), 108-121.

GİRİŞ

Geçmiş dönemde Orta Asya Türklerinden etkilenen Türk mutfağı oradan aldığı özelliklerle zenginleşmiş ve daha sonra Osmanlı İmparatorluğu'nun bünyesine kattığı yeni yerlerle de farklı millet ve bölgelerden etkilenmiştir. Türk mutfağının bu kadar çok millete ev sahipliği yapmış olması Türk mutfağının ürün çeşitliliğini arttırmıştır (Cömert ve Özkaya; 2014: 62-64). Türk mutfağının geçmiş dönemlerde böyle topluluk ve uygarlıklardan etkilenmiş olması aynı zamanda bulunduğu coğrafi konum Türk toplumunu tarım, hayvancılık ve toplayıcılığa itmiştir. Bu, Türk mutfağı yiyecek içeceklerimizde de kendini göstermektedir. Türk mutfak kültüründe buğday, buğdayın öğütülmesi ile elde edilen ürünler, süt ve mayalandırılarak süttten elde edilen ürünlerin üretimi ve tüketimi fazladır. Çünkü her bölgenin kendine özgü pişirme yöntemi ve yiyecek içecek kültürü bulunmaktadır. Bu zengin mutfak kültüründe geleneksel ve alkolsüz olarak hazırlanan ve tüketilen içeceklerin yeri de çok önemlidir. Sahip olunan bilgiler doğrultusunda Türk mutfak kültürünün evrensel ve çok zengin bir mutfak haline geldiği söylenebilir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019: 1499; Kızıldemir vd., 2014: 191).

İçecekler yeme içme kültürünün olmazsa olmazı olan unsurlardır. Başlarda su gereksinimi karşılamak için tüketilen içecekler zamanla yiyecek içecek kültürünün vazgeçilmezi olmuştur. İnsanoğlunun çeşitli içecekler üretme ve tüketmesinin temel nedenleri arasında sıvı ihtiyacını gidermesi, yemeklere eşlik etmesi, sıcak havalarda serinletici soğuk havalarda şifa verici olması ve bu içeceklerin vitamin ve minerallere sahip olması dolayısıyla bireylerin odaklanmaya yönelik etkisinde önemlidir.

Farklı bitkilerden üretilen çaylar, kahve, meyve ve sebze suları, buğdaylı gıdalardan elde edilen fermente içecekler ile asitli ve şekerli içecekler günümüzde fazlaca tüketilmektedir. İçeceklerin yeterli ve dengeli beslenmeye olan faydasının yanında; gelenek ve alışkanlıklardan kaynaklı olan tüketim sebepleri, tüketme eğilimlerinin ve miktarlarının da artış göstermesine katkıda bulunmuştur (Sezgin ve Durmaz, 2019: 1499; Süren ve Kızıleli, 2021: 47).

Anadolu'nun kendine özgü konumuna bağlı olarak; çok fazla sayıda coğrafi işaretli ürüne sahip olacağı düşünülmektedir. Bu değerlendirme; Anadolu'nun konumu, farklı iklim özelliklerine sahip olması, zengin tarihi ve arkeolojik geçmişine bağlı kültürel mirasına ilişkin olarak yapılmaktadır (Gökova, 2007: 143). Coğrafi işaret alan bir ürünün coğrafya ile olan ilişkisi, ürünü ortaya koyan bileşenlerinin de aynı coğrafyada bulunması açısından önemlidir. 2024 Haziran ayı verilerine bakıldığında Türkiye'de 1484 adet tescilli coğrafi işaret olup, bunlardan 632 tanesi başvuruda sürecinde değerlendirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından korunan 17 coğrafi işaret tescilli alan alkolsüz içecek ve 9 adet başvuru süreci devam eden alkolsüz içecek bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türk mutfak kültüründeki alkolsüz içecekler ve bunların Türk kültüründeki süreci, yeri ve önemine ek olarak coğrafi işaret kavramı, coğrafi işaret almış ve başvuru sürecindeki alkolsüz içecekleri değerlendirmektir. Literatürde coğrafi işaretli alkolsüz içecekler üzerine yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanılmadığından, bu çalışmanın ulusal literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Coğrafi İşaret

Belirgin bir özelliği herkesçe çok iyi bilinen veya diğer ürünlerden ayıran nitelikleriyle aslının bulunduğu ülke, bölge veya belirli bir çevre ile bütünleşmiş bir ürünü gösteren işaretlere coğrafi işaret

denir (Kan ve Gülçubuk, 2008: 59). Coğrafi işaretler çok yönlüdür ve kapsadığı birçok alan vardır. İlgili ürünlere örnek olarak; “Ankara Tava”, “Konya Etli Ekmek”, “Sümer Kars El Halısı” gösterilebilir.

Coğrafi işaretlemede amaç; bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş bir ürünün hem özgün yapısının korunması hem de ürünü markalaştırarak milli değerlerin devamlılığını sağlamaktır (Şahin, 2013: 24). Coğrafi işaretler; bulunduğu bölgenin kültür ve coğrafyasının daha iyi tanınmasına katkı sağlar, ürün taklitçiliğinin önüne geçerek üretici ve tüketicuyu hileli rekabete karşı korur, çeşitli iş olanaklarının ortaya çıkmasıyla birlikte bölgedeki göçü azaltır, kırsal turizme yararda bulunarak üretim yapan bireylerin refahını arttırır. Coğrafi işaretlerin değerli olmasını sağlayan detay ise yerel ürünlerin ve lezzetlerin bu düzen dahilinde koruma altına alınabileceği ve bunun bölgesel ekonomik kalkınma aracı olarak kullanılabilmesi gerçeğidir. Bu sebepten dolayı Avrupa ülkeleri başta olmak üzere coğrafi işaretler; birçok ülkede değişen, gelişen ve kendini yenileyen bir eğilim olarak ortaya çıkmaktadır. İnsanların değerlerinin, inançlarının, bilgilerinin ve geleneklerinin geçmişten günümüze yansımaları, korunması ve devamlılığının sağlanması açısından coğrafi işaretleme önem arz etmektedir (Kan vd, 2012: 94; Kızıldemir, 2014).

Coğrafi işaretli ürünler “menşe adı”, “mahreç işareti” ve “geleneksel ürün adı” olarak üç ana grup altında açıklanmaktadır (Tanrıku ve Doğandor, 2021: 229). **Menşe adı** işaretli bir ürün; sınırları belirlenmiş bir coğrafya kaynaklı olup, ürünü ortaya koyan tüm özelliklerin de aynı coğrafyada bulunmasına ek olarak aynı alandaki beşeri faaliyetler sonucu ürünün tüm üretim aşamalarının da yine o coğrafyada yapılması olarak tanımlanabilir. Genel olarak işaretlenecek ürünün ortaya çıkış sürecinin tüm aşamalarının tek bir bölgede toplanması ile alakalıdır. Isparta Gülü, Afyon Kaymağı örnek olarak verilebilir. **Mahreç işareti**; ürünün göze çarpan bir özelliğinin, popülerliğinin veya diğer özellikleri itibarıyla sınırları belirli olan bir konum, alan ile iç içe geçmiş olan ürünlere denir. Bu ürünlerin; üretim, işleme veya diğer işlem özellikleri bakımından bir tanesinin belirlenen bölge içerisinde yapılması gerekir. Eğer ürünün belirtilen aşamalarından bir tanesi belirlenen coğrafi alan içerisinde gerçekleşirse geri kalan yöntemler o bölge dışında da gerçekleştirilebilir. Ankara Döneri ve Kayseri Pastırması örnek oluşturmaktadır. **Geleneksel ürün adı** ise belli bir coğrafi alana girmesi ya da hitap etmesi ile belirlenmez. Diğer iki coğrafi işaret (menşe adı ve mahreç işareti) ile tescil almayan fakat geleneksel anlamda en az 30 yıl kullanımı bulunan ürünlerin belirli koşullar karşılığında isim alan ürünlerdir. Bir ürünün geleneksel ürün adı tescilini alabilmesi için belirtilen iki koşuldan en az birini karşılaması gerekir. Bu koşullar; (a) Belirli bir geleneğe ait üretim, işleme tarzı ve geleneksel bileşiminden kaynaklanması; (b) Hammadde veya içerdiği malzemenin geleneksel olması gerekmektedir. Geleneksel ürün adına örnek olarak; Denizli Tandır Kebabı ve Samsun Çakallı Menemeni gösterilebilir (Sakar, 2021: 21; Sönmez, 2023: 29).

Alkolsüz İçecekler ve Türk Kültüründe Alkolsüz İçeceklerin Önemi

Alkolsüz içecekler ilk kez 17. yy.’da su ve limonun karıştırılıp, bal eklenmesiyle piyasaya aktarılmıştır. Türkiye’de ise alkolsüz içecekler 19. yy. sonlarına doğru piyasaya girmiştir (Benderlioğlu ve Aslan 2013: 21). Alkolsüz içecekler tebliğine göre ürünün; kendine has kokusu, rengi, tadı ve görünümü olmalı, bilinmeyen koku veya tadı içermemesi gerekmektedir. Yine aynı tebliğde alkolsüz içeceklerin etil alkol oranı en fazla 3mg/L’yi aşmaması gerekmektedir (Türk Gıda Kodeksi, 2007).

Dünya’da gastronomi açısından baktığımızda önemli bir yere sahip olan Türk mutfağı yemekleriyle olduğu kadar içecekleri ile de çok zengin bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Türk mutfağında öne çıkan içecekler farklı lezzetlere sahip olmakla birlikte besin değeri yüksek, kendine ait hazırlanma şekli ve

aşamaları olan ve bununla beraber farklı sunum ritüeli ve kültürü olan içeceklerdir. Öne çıkan geleneksel Türk içecekleri; ayran, çay, boza, salep, şalgam suyu, şerbetler, şıra, Türk kahvesi olarak sıralanabilir (Süren ve Kızıleli, 2021: 48). Bununla birlikte alkolsüz içeceklerin ağırlıklı bir kısmı sıcak içeceklerden oluşmaktadır. Bu içecekler de çay, kahve, salep, boza gibi alt başlıklara ayrılabilir (Süren ve Kızıleli, 2021: 52).

Osmanlı mutfak kültüründe şerbet ve hoşaf önemli bir yer tutmuştur. Hem saray hem de halk mutfağında önemli bir yer tutan şerbetler; adet, gelenek ve kültürünün devam etmesinde önemli yere sahiptir. Bu adet ve geleneklere örnek verilecek olursa doğum yapan kadınları görmeye gelen misafirler için hazırlanan lohusa şerbeti, ramazan şerbeti, söz ve nişan şerbeti bunlardan sadece birkaçıdır (Sezgin ve Durmaz, 2019: 1499).

Alkolsüz geleneksel Türk içeceklerden boza tüketimi çoğunlukla kışın tercih edilip tamamlayıcısı olarak tarçın ve leblebi ile servis edilmektedir. Boza Osmanlı mutfağında da tüketilmiştir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname isimli eserinde geçen bozanın iki türü olduğu yazılmıştır. Bunlar; ulemanın tükettiği sarhoş yapmayan "Tatlı Boza" veya "Arnavut Bozası" bir diğeri ise Tatarlar aracılığıyla üretilip genellikle ayaktakımının tükettiği asit değeri ve alkolü yüksek "Ekşi Boza" veya "Tatar Bozası"dır. Osmanlı devrinden beri genellikle akşam saatlerinden sonra mahallelerde güğümlerde sokak satıcıları tarafından boza satılmaktadır. Oluşan bu geleneğin bugünlerde bile devam ettiği görülmektedir (Süren ve Kızıleli, 2021: 50-51).

Türk toplumunda kalabalık ve birlikte yemek yeme âdeti oldukça eskidir. Bu âdet günümüzde halen devam etmekte ve özel günlerde kendini göstermektedir. Gerek besin değeri gerekse kültürel ve geleneksel özellikleri bakımından ayran çok önemli bir görev üstlenir. Anadolu'da gelen misafirlere pide veya tavuklu pilav ile ayran ikram edilmesi geçmişe dayanan ve günümüzde devamlılık arz eden bir gelenektir ve ayranın Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemini açıkça gözler önüne sermektedir (Sezgin ve Durmaz, 2019: 1499; Süren ve Kızıleli, 2021: 49).

Çay, Türklerde yaklaşık bir asırlık geçmişi olan ve en çok tüketilen ve sevilen içecek olarak kendini göstermiştir. Günümüzde evlerde sabah kahvaltısının vazgeçilmezi, akşam ise akşam yemeğinden sonra hazımsızlığı gidermesi, ayrıca sosyal ve kültürel açıdan düzenli tüketilen; çay bahçelerinde, kıraathanelerde, restoranlarda, kafelerde, iş yerlerinde sunulan çay sohbeti, misafirperverliğin ve paylaşmanın sembolik anlamını taşıyan bir değerdir.

Türk çayı, kendine özgü demlenerek "ince belli" bardakta ona uygun kaşığı ve bardakaltı ile tabakta taşınarak servis edilmektedir (Süren ve Kızıleli, 2021: 53).

Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan alkolsüz içeceklerle ilgili literatür incelendiğinde alkolsüz içeceklerin tamamının bulunduğu yeterli araştırmacılara ulaşılamadığından dolayı alkolsüz içecekler, konu ve içerik olarak içecek özelinde bireysel araştırılmış ve sınırlı sayıda çalışmaya ulaşılabilmektedir. Ulaşılabilen çalışmalar:

Levent ve Algan Cavuldak (2016) çalışmalarında; Boza'nın çıkış hikâyesini, üretim aşamalarını, çeşitlerini, kullanım şekillerini ve nasıl saklanması gerektiğini araştırmışlardır. Bununla birlikte insan sağlığına faydalarını ve ne tip insanların kullanabileceğini belirtmişlerdir. Derleme olarak yapılan çalışmada, bozanın üretimi, ürün özellikleri, muhafazası ve sağlık üzerine etkileri hakkında bilgiler verilmiştir.

Kılınç Şahin ve arkadaşları (2018), çalışmalarında Gaziantep mutfağındaki lezzetlere, ayrıca geleneksel yolla üzüm suyundan yapılan ürünlerin tarifine ve yapım aşamasına yer vermişlerdir. Araştırma kapsamında yöre halkı ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler, yapılan alan taraması ve yerinde yapılan gözlemler sonucu bölgenin sahip olduğu köklü şıra kültürünü ortaya çıkarmıştır.

Yeniçeri ve arkadaşlarının (2021) çalışmalarında probiyotik ayran, standardize süttten ve yoğurttan ayran üretimi olarak gruplara ayrılıp incelenmiş ve bu incelemeler sonucunda ayranın hem fizikokimyasal hem de mikrobiyolojik özellikleri saptanmıştır. Bu çalışma sonucunda farklı üretim yöntemlerinin kullanılmasının; ayranın fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerinde etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Ersoy ve arkadaşları (2023), şalgam suyunun üretim yöntemi ve kullanılan hammaddeye göre kalitesinin farklılık gösterdiğini, ayrıca besin değeri yüksek bir fermente içecek olduğu sonuçlarına araştırmalarında ulaşmışlardır.

Sarıoğlan ve Cevizkaya (2016), şerbetlerin Türk ve Osmanlı Saray mutfağında ne kadar geniş ve önemli bir yere sahip olduğu fakat günümüzde eski yerini koruyamadığını ifade etmektedirler. Öte yandan, şerbetlerin sofralarda hala kullanılması gerekliliği ve sağlığı açısından faydasından da bahsetmişlerdir.

YÖNTEM ve BULGULAR

Türk Mutfağı coğrafi açıdan birçok ülke ile köprü kurmakta ve geçmişte birçok Türk topluluğunu bünyesinde barındırmış bulunmaktadır. Bu durumun bir sonucu olarak Türkiye'nin farklı bölgelerinde yetişen bitki, sebze gibi ürünlere yenilerinin eklenerek çeşitlilik göstermesinde etkili olmuştur. Ayrıca mücadelecı bir topluma ev sahipliği yapmasından kaynaklı bu ürünlerle yapılan yemekler besin değeri açısından hem çok zengin hem de sağlığa faydalı yemekler ortaya çıkarmıştır. Türkiye'yi diğer ülkelerden farklı kılan bu ürün ve yemek çeşitliliğinin korunması ve devamlılığının sağlanması çok büyük önem arz etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 64). Yemek çeşitliliğinin korunmasını sağlamak amacıyla gerekli çalışmalar yapılmış ve coğrafi işaret kapsamında ürünler ait oldukları yerler ile tescil almışlardır. Coğrafi işaretin önemi ise yerel bir ürünün veya farklı bir değerın belirli kural ve yasalar kapsamında koruma altına alınmasını sağlamaktadır. Bu yüzden Türk Mutfağına ait ürünler çok önemli fakat onları koruyup, devamlılığını sağlamak daha büyük önem arz etmektedir (Şahin, 2013: 23-37).

Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye'deki coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru sürecinde olan alkolsüz içecekleri tespit etmek ve betimlemektir. Araştırmanın bir diğer amacı coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman inceleme tekniği kullanılarak Türk Patent ve Marka Kurumu'nun 02 Nisan 2024 yılı coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistiklerinden elde edilmiştir.

Nitel araştırma, bir sorunun çözümü için yapılan gözlem, görüşme, evrak araştırması gibi nitel veri toplama tekniklerinden yararlanan ve öncesinde bilgi dâhilinde olan veya farkına varılmayan sorunların idrak edilmesine, sorunla alakalı normal vakaların daha sahici bir şekilde ele alınmasına ilişkin sübjektif yorumlayıcı bir zamanı ifade etmektedir. Nitel araştırma, daha çok sosyal yaşamın akışı içindeki vakalara yoğunlaşan ve bu vakalara herhangi bir değişim yaşatmadan inceleme uğraşdır (Baltacı, 2019: 368). Betimsel analiz yöntemi, belirli bir konu veya alanda nitel veya nicel faaliyetlerin detaylı bir biçimde birbirinden bağımsız olacak şekilde incelenmesi ve düzenlenmesi anlamına gelmektedir. Bunun nedeni ise belirlenen konu veya alanda genel fikirler belirlenmekte ve bu yöntem

dâhilinde elde edilen neticelerin yöntemin ileriki aşamalarında yol göstermesini sağlamaktır (Ültay vd., 2021: 189).

Bu çalışmada veriler, nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Bu kapsamda; ilk olarak coğrafi işaretli alkolsüz içecekler isimleri, hangi bölgelere ve illere ait olduğu, karakteristik ve ayırt edici özellikleri, coğrafi işaret türü ve coğrafi işaret tescil tarihine göre sunulmuş ve yorumlanmıştır. Daha sonra coğrafi işaret başvuru süreci devam eden alkolsüz içecekler; isimleri, hangi illere ait olduğu, coğrafi işaret türü ve coğrafi işaret başvuru tarihine göre sunulmuş ve yorumlanmıştır.

Tablo 1’de coğrafi işaret tesciline sahip olan alkolsüz içeceklerin illere göre dağılımı, tescil tarihi ve alkolsüz içeceklerin karakteristik ve ayırt edici özellikleri verilmiştir.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Alkolsüz İçecekler

Sıra No	İl	Ürün Adı	Coğrafi İşaret (Ci) Türü	Ürünün Karakteristik ve Ayırt Edici Özellikleri	Tescil Tarihi
1	Adana	Adana Aşlama	Mahreç	Mey bitkisi kökünün dövülerek terbiye edilmiş lifli halinin su ve buz ile birlikte soğuk olarak demlenip süzülmesi ile elde edilir. Seyreltilerek servis edilir.	26.10.2020
2	Adana	Adana Şalgamı	Mahreç	Bulgur unu, ekşi maya, içme suyu ve tuz karışımı laktik asit fermentasyonuna tutulur. Ardından siyah havuç ve şalgam ilave edilir. Su bardağı içerisinde havuç taneleri ile servis edilir.	06.03.2020
3	Gaziantep	Antep Meyan Şerbeti (Gaziantep Meyan Şerbeti, Antep Meyan Kökü Şerbeti)	Mahreç	Meyan lifleri, meyan tozları ve su ana bileşen; toz tarçın, karanfil ve gül suyu aroma vericileri kullanılır. Bakır malzemeden yapılmış kaplarda buz ilave edilerek servis edilir.	01.07.2019
4	Gaziantep	Antep Urmu Dut Şurubu/Gaziantep Urmu Dut Şurubu	Menşe Adı	Gaziantep Urmu Dut Şurubunun hazırlanmasında Gaziantep ilinde yetiştirilen urmu dutu kullanılır. Şeker ilave edilerek kaynatılır. Seyreltilerek servis edilir.	28.09.2020
5	İzmir	Bademli Koruk Şerbeti	Mahreç	Siyah yediveren çeşidi üzümünün kuruğu, su, toz beyaz şeker ve ıtır otu kullanılarak yapılır ve soğuk servis edilir. Tadı ekşi ve mayhoştur.	08.05.2023
6	Bursa	Bursa Üzüm Şırası	Mahreç	Renk dengeleyici olarak siyah havucun suyu kullanılır. Herhangi bir baharat kullanılmaz. Açık bardak veya kapaklı şişeler içinde soğuk servis yapılır.	09.08.2021

7	Düzce	Düzce Şırası	Mahreç	Yapımında genellikle güneydoğu bölgesinde yetişen üzümler tercih edilir. Siyah üzüm kullanılma sebebi ise resveratrol içermesidir. Soğuk servis yapılır.	06.11.2020
8	Gümüşhane	Gümüşhane Kuşburnu Nektarı	Mahreç	Doğal ortamda yetişen Rosa Canina çeşidi kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılır. Ürünün 20 - 25 °C'ye soğutulup cam şişeye doldurulmasıyla tüketime hazır hale gelir.	28.09.2023
9	Çanakkale	Işıkeli Nohut Kahvesi	Mahreç	200-250 derece sıcaklıkta orta derecede kavrulup 200-300 mikron büyüklüğünde öğütülmesi ile Çanakkale Işıkeli Köyünde üretilen kahvedir. Yaygın olarak lokum veya çikolata ile servis yapılır.	07.08.2023
10	Konya	Konya Reyhan Şerbeti	Mahreç	Su, beyaz toz şeker, reyhan otu, limon tuzu ve limon kabuklarının üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve sonrasında süzülmesiyle hazırlanır. Soğutulduktan sonra süzülerek tüketime hazır hale gelir.	06.08.2021
11	Kırklareli	Kırklareli Hardaliesi	Mahreç	Kırkkale'yi özel kılan üzüm çeşitlerinin çekirdekleri ve kabukları ile birlikte ezilerek hardal tohumu ve vişne yaprağının fermantasyonu ile elde edilir. Şişelenip mümkün olduğunca soğuk ortamda (5-10 C°) depolanır veya tüketime sunulur.	28.12.2017
12	Malatya	Malatya Pirpirimli Acılı Ayran/Malatya Semizotu Acılı Ayran	Mahreç	Üretimde acı kırmızı biber ve pirpirim kullanılması coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Servisi, kulplu bakır kupalarla yapılır.	11.04.2022
13	Kahramanmaraş	Maraş Ravanda Şerbeti	Mahreç	Bağ bozumundan kalan üzümlerin ezilip süzülükten sonra 3-4 gün güneşin altında bekletilerek yoğunlaştırılması suretiyle üretilen meyve şurubudur. Sulandırarak servis edilir.	15.04.2022
14	Balıkesir	Susurluk Ayranı	Mahreç	Susurluk ayranının en önemli özelliği köpüğüdür. Kovaya konulan yoğurt, tuz ve su makine veya insan gücü ile ayran istenilen kıvama gelinceye kadar karıştırılır, ardından servise hazır hale getirilir.	20.11.2017

15	Mersin	Tarsus Şalgamı	Mahreç	Şalgamın mayalanması işlevinde kimyevi maya kullanılmaz. Doğal maya olarak bulgur unu, doğal şalgam mayası olarak kullanılır. Ürün farklılaştırması durumunda "süs biberi" kullanılır. Su bardağı içerisinde havuç taneleri ile servis edilir.	08.02.2007
16	Şanlıurfa	Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı)	Mahreç	İçecek olarak tüketilen halkın "Biyabalı" dediği şerbet, meyan kökünden yapılmaktadır. Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı) sıcakların en etkili şekilde hissedildiği Şanlıurfa'nın sıcak günlerinde içilir.	08.12.2006
17	Tekirdağ	Velimeşe Bozası	Mahreç	Velimeşe bozasında kullanılan ana bileşenler darı ve mısırdır. Ana bileşenler öğütüldükten sonra belirli oranda karıştırılarak ısıl işleme tabi tutulur. Soğutulup süzülür ve daha sonra şeker ilavesiyle fermente edilir. Genellikle soğuk kış günlerinde tüketilen Velimeşe Bozası servis edilirken tercihe bağlı olarak üzerine leblebi, fındık içi veya tarçın ilave edilir.	13.04.2021

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024.

Tablo 1 incelediğinde Türk Patent ve Marka Kurumu aracılığıyla coğrafi işaret ile tescillenen alkolsüz içecek sayısının 17 adet olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret türü açısından Antep Urmu Dut Şurubu'nun menşe adı ile diğer alkolsüz içeceklerin ise tamamı mahreç işaretiyle tescillendiği görülmektedir. Alkolsüz içeceklerin tescil tarihi ele alındığında ilk coğrafi işaretlemenin 2006 yılında Mersin Tarsus Şalgamı ile başladığı görülmektedir. Yıllar itibarıyla dağılım incelendiğinde 2006 yılında 1, 2007 yılında 1, 2017 yılında 2, 2019 yılında 1, 2020 yılında 4, 2021 yılında 3, 2022 yılında 2 ve 2023 yılında 3 ürünün coğrafi işaret aldığı tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda son yıllarda Türkiye'de coğrafi işarete verilen önemin arttığı görülmektedir.

Tablo 2. Coğrafi İşaret Başvuru Süreci Devam Eden Ürünler

Sıra No	İl	Ürün Adı	Ci Türü	Başvuru Tarihi
1	Antalya	Alanya Fıstıklı Limonata	Mahreç	24.05.2023
2	Diyarbakır	Diyarbakır Meyan Şerbeti	Mahreç	03.09.2023
3		Diyarbakır Reyhan Şerbeti	Mahreç	05.09.2023
4	Hatay	Hatay Meyan Kökü Şerbeti	Mahreç	27.11.2023
5	Konya	Karapınar Ayranı	Mahreç	28.12.2022
6	Konya	Konya Gül Şerbeti	Mahreç	29.07.2022

7	Sakarya	Sakarya (Ali Koka)Bozası	Mahreç	20.05.2022
8	Ordu	Ünye İzabelle Üzüm Suyu	Mahreç	18.08.2022
9		Türk Kahvesi	Geleneksel Ürün Adı	02.05.2023

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024.

Tablo 2’de coğrafi işaret başvuru süreci devam eden alkolsüz içeceklerin illere göre dağılımı, ürünün adı, tescil türü ve başvuru tarihi yer almaktadır. Tablo incelendiğinde 9 adet alkolsüz içeceğin başvuru sürecinin devam edildiği görülmektedir. Başvuru tarihlerine bakılacak olunursa 2022-2023 yıllarında başvuru sayısı artmış ve alkolsüz içeceklerin biri geleneksel ürün adı, diğer sekizinin ise mahreç işareti ile başvurusu yapılmıştır. Yapılmış olan başvuru sayısının yeterli olmamasına rağmen son yıllarda bireylerin coğrafi işaretleme hususundaki bilinçleri artış göstermektedir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden Türkler uzun süreli tarihi geçmişlerinden dolayı çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptirler. Nitekim Türklerin mutfak kültürlerinin şekillenmesinde genel olarak baktığımızda yerleşik yaşama geçmeleri, İslamiyet’i kabul etmeleri ve Anadolu’ya gelmeleri öne çıkmıştır (Kızıldemir vd., 2014: 205). Türk mutfak kültürü dönemlere göre incelendiğinde İslamiyet öncesi ve İslamiyet etkisindeki Orta Asya Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi mutfağı olarak dörde ayrılabilir. Geçmişte tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türk toplumunun geçim kaynağı, alışkanlıkları, kullandıkları ve tükettikleri ürünler bunlara göre olmuştur. Türk Mutfağında tüketilen çoğu içeceğin bir hikayesi, anlamı, kullanım nedeni, sunum ve ritüeli vardır. Bu unsurlarda o içecekleri Türk toplumu için anlamlı kılmaktadır. Örneğin ramazan ayında bitkilerin şeker ya da bal gibi tatlandırıcılarla kaynatılması sonucu elde edilen ramazan şerbeti ya da hoşafı akşam iftar yemeklerini özel kılan bir içecektir. Bununla birlikte kız istemesinde içilen Türk kahvesi, misafir geldiğinde sohbetle beraber demlenen çay, kışın soğuk günlerinde insanların içini ısıtmak için yolda satılan salep ve bozalar, düğün ve cenaze yemeklerinin yanında dağıtılan ayran gibi birçok anlamı ve bağlayıcı özelliği olan ve Türk Toplumunun aslında hikayesini sırtında taşıyan içeceklerdir ve tüm benlikleriyle Türk Mutfağına ait ürünlerdir. Bahsi geçen tüm bu özellikler alkolsüz içeceklerin Türk Mutfağında nasıl bir yer edindiğini ve bu yerin kalıcılığını gözler önüne sermektedir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019: 1499; Kızıldemir vd., 2014: 191)

Bu çalışmada Türk mutfak kültüründe alkolsüz içeceklerin önemi açıklandıktan sonra coğrafi işaretli ve başvuru süreci devam eden alkolsüz içecekler değerlendirilmiştir. Bulgular incelendiğinde toplam 17 alkolsüz içeceğin coğrafi işaretle tescil edildiği, coğrafi işaret başvuru süreci devam eden alkolsüz içecek sayısının ise 9 adet olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru süreci devam eden alkolsüz içecek sayısının yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Bulgular, bu içeceklerden sadece küçük bir bölümünün coğrafi işaretle tescillenip korunmaya alındığını göstermektedir. Türk mutfağı için önemli bir yeri olan alkolsüz içeceklerin coğrafi işaret tescili alması, var olan değerini artırıp sürdürülebilirliğini sağlar. Bu sebeple bir yandan coğrafi işaretleme özen gösterilmeli diğer yandan ise coğrafi işaretli alkolsüz içeceklerin yerel işletmelerde, restoran ve otel menülerine konulmasına önem verilmelidir. Araştırmada dikkat çeken bir başka bulgu, coğrafi işaretli ve coğrafi işaret başvuru süreci devam eden alkolsüz içecek sayısında son zamanlarda gözle görülür bir artış olduğu doğrultusundadır. Bu artış insanlarda coğrafi işaret bilincinin geliştiğinin bir kanıtı olarak gösterilebilir. Yöresel içeceklerin korunup gelecek nesillere aktarılmasında coğrafi işaretlerle tescilleme Türk mutfak kültürünün sürdürülebilir olması açısından büyük önem taşımaktadır.

Ulusal literatürde coğrafi işaretli alkolsüz içecekler üzerine yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Çalışmada; ele alınan alkolsüz içeceklerin Türk toplumunda geçmişten günümüze olan serüveni, adet ve geleneklerden yeri ve önemi, ne zaman, nerede ve ne şekilde kullanıldığı, kullanım nedenleri ve bunların Türk toplumu ve mutfağı üzerindeki etkisi incelenmiştir. Bu doğrultuda yapılan değerlendirme sonucunda Türk mutfağında eski yerini ve önemini kaybeden içeceklerin olduğu ve Türk toplumunun kendi değerlerini yansıtan bu alkolsüz içeceklere sahip çıkması amaç edinilmiştir. Ayrıca çalışmada Türk Mutfağına ait olan alkolsüz içeceklerin besin değeri açısından zenginliği, faydaları ve farklılıkları vurgulanmaktadır. Bu yönüyle araştırmanın önemli olduğu ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

- Bu bağlamda yapılacak faaliyetler için yerel işletmeler, esnaf ve dükkanlar arttırılmalıdır ve sosyal medya aracılığı ile hem Türk Mutfağının zenginliği gözler önüne serilmeli, milli bilinç oluşturulmalı ve yerel esnaf ve dükkanlar hem de yerel ve yöresel içecekler özendirilmelidir.
- Alkolsüz içeceklerin adet ve geleneklerdeki kullanımı arttırılmalı, yeri korunmalı ve değişikliğe gidilmemelidir.
- Turizm bölge ve şehirlerinde o yöreye ait içecekler turistlere ikram edilmeli ve satışı arttırılmalıdır.
- Yapımı basit ve yurtdışına özendirilen içeceklerden kaçınılmalıdır.

Çalışmada, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler veri tabanından ürün grubu olarak sadece “alkolsüz içecekler” araştırmaya dahil edilmiştir. Gelecek çalışmalarda ürün grubu olarak “diğer ürünler” de dahil edilerek çalışmadaki alkolsüz/yerel içeceklere de yer verilip araştırma genişletilebilir.

KAYNAKÇA

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Benderlioğlu, E., ve Aslan, D. (2013). Gazlı içecekler: Sağlık açısından değerlendirmeler. *Sürekli Tıp Eğitim Dergisi*, 22(1): 20-27.
- Ceyhun Sezgin, A., ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1499-1518.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 62-66.
- Ersoy, B., Can, N., ve Sağlam, A. (2023). Fonksiyonel bir içecek şalgam suyunun üretimi ve muhafazası. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 18(67): 103-125.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkiler: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2): 141-160.
- Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 57-66.
- Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılması olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22): 93-101.
- Kılınç Şahin, S., Baysal, K., ve İşlek, E. (2018). Geçmişten günümüze üzüm suyunun yerel lezzetlere dönüşümü: Gaziantep örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research* 5(31): 4940-4951.

- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Levent, H., ve Algan Cavuldağ, Ö. (2017). Geleneksel fermente bir içecek: Boza. *Akademik Gıda*, 15(3): 300-307.
- Sakar, M. E. (2021). Gastronomi turizminde coğrafi işaretli ürünlerin önemi ve bölgesel kalkınmaya etkisi: Mersin örneği. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Sarioğlan, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14): 237-250.
- Sezgin, A. C., ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place and Consumption of Sherbet in Ottoman Cuisine Culture). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Sönmez, M. (2023). Coğrafi işaret tescilli Mamak Ravak Yoğurdu'nun gastronomi alanı açısından değerlendirilmesi. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Süren, T., ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk içecekleri. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1): 46-471.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15): 23-27.
- Tanrıkulu, M., ve Doğandor, E. (2021). Coğrafi işaretleri ve coğrafi işaret potansiyeliyle Bolu ili. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 223- 257.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024, Mayıs 14). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Türk Gıda Kodeksi (2024, Mayıs 5). Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Gida-Ve-Yem-Hizmetleri/Gida-Hizmetleri/Kodeks>
- Ültay, E., Akyurt, H., ve Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10): 188-201.
- Yeniçeri, Ş. A., Çomak Göçer, E. M., ve Küçükçetin, A. (2021). Probiyotik bakteri içeren ayranın fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Akademik Gıda*, 19(4): 414-423.