

Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(4): 3508-3522.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.575](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.575)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Geçmişten Günümüze Adapazarı İslama Köftesi ve Kızılıcık Şırasının Kültürel Değerlerimiz Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi

Öğr. Gör. Dr. Ersin UĞURKAN, Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm Meslek Yüksek Okulu, Kocaeli, e-posta: eugurkan@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5847-3925>

Öz

Çalışmada Adapazarı İslama Köftesi ve Kızılıcık Şırası; kültürel değerler ve coğrafi işaret tescili açısından analiz edilmiştir. Adapazarı'ndaki yiyecek ve içecek işletmeleri arasından seçilen eski beş İslama köfte işletmesi ve uzun yıllardan beri bu işletmelerin müşterileri olan ve yaşları 62-82 olan bireylerle amaçsal örneklem yöntemiyle İslama Köfte ve Kızılıcık Şırası ile ilgili mülakatlar yapılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda İslama köftenin Adapazarı ile özdeş bir ürün olduğu, İslama Köfte'nin geleneksel yapılış özelliklerini önemli ölçüde koruduğu ve şehir dışından ciddi gastro turist çektiği tespit edilmiştir. Öte yandan İslama Köftenin yanında sunulan Kızılıcık Şırası'nın artık menülerinde bulunmadığı ve unutulmaya yüz tutmuş somut olmayan kültürel miras olduğu anlaşılmıştır. Özellikle boza ya da şalgam gibi içeceklerin probiyotik özellikleri ön plana çıkarken kızılıcık şırasının bu özelliğinden yeterince yararlanılmadığı sonucuna varılmıştır. Kızılıcık Şırası'nın probiyotik içecekler listesinde daha görünür kılınmasının gerekliliği ortaya çıkan önemli bulgulardan biridir.

Anahtar Kelimeler: Adapazarı İslama Köftesi, Kızılıcık Şırası, Kültürel Değer

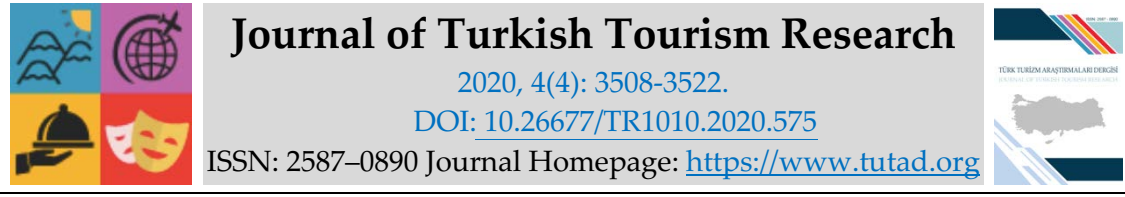
Makale Gönderme Tarihi: 01.06.2020

Makale Kabul Tarihi: 09.10.2020

Önerilen Atıf:

Uğurkan, E. (2020). Geçmişten Günümüze Adapazarı İslama Köftesi ve Kızılıcık Şırasının Kültürel Değerlerimiz Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3508-3522.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

Examining the Effect of Adapazarı Wetting Meatball and Cranberry Must on Our Cultural Values from Past to Present

Dr. Ersin UĞURKAN, Kocaeli University, Kartepe Vocational School, Kocaeli, e-mail: eugurkan@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5847-3925>

Abstract

In the study, Adapazarı wetting meatball and cranberry must have been evaluated on the basis of cultural value and geographical indication registration. Interviews were made with the oldest five wetting meatball firms among the food and beverage businesses in Adapazarı, which were selected with the purposeful sampling method, and the customers, who have been customers of these firms for years and aged 62-82, about cranberry must and Islama meatball. As a result of the study, it has been determined that the wetting meatball is an identical product with Adapazarı, the wetting meatball has preserved its traditional features and attracted serious gastro tourists from outside the city. On the other hand, it was understood that the cranberry must offered next to wetting meatballs is no longer in their menus and is an intangible cultural heritage that has been forgotten. It has been concluded that the importance of the cranberry must is not sufficiently utilized while the probiotic properties of other beverages such as boza or turnip come to the fore. Cranberry must be one of the important findings that should be made more visible in the probiotic drinks list.

Keywords: Adapazarı Wetting Meatball, Cranberry Must, Cultural Value.

Received: 01.06.2020

Accepted: 09.10.2020

Suggested Citation:

Uğurkan, E. (2020). Examining the Effect of Adapazarı Wetting Meatball and Cranberry Must on Our Cultural Values from Past to Present, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(4): 3508-3522.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Daha az kültürlü ya da tek tip topluluklara göre çok kültürlü toplulukların olduğu yerlerde her zaman yaşanmışlık deneyimi daha fazladır. Çok kültürlüğün olduğu toplulukların etkileşimi yeni bir şey üretmeye yöneliktir. Bu tür topluluklar kültürel zenginliği bünyesinde barındırdığından dolayı girişim ruhu çok daha canlıdır. Toplumun geneli daha az kültürlü topluluklara göre dinamiktir. İpek ve baharat yollarının ve üç kıtanın birleştiği aynı zamanda uygarlıkların beşiği olan Anadolu toprakları, binlerce yıldan beri göç yollarının en önemli güzergâhlarından biridir (Erbil ve Yılmaz, 2018:278). Anadolu tarihi analiz edildiğinde göç adeta kaderidir. Yüzyıllardır devam eden gelgitler; Anadolu tarihinin mübadeleler ve iskânlarla dolu olması bunun en önemli delilidir. Türklerin Anadolu topraklarına gelmeleri ile birlikte göç olgusu daha da dinamik bir hal alır. Özellikle son iki yüzyılda yoğun göç hareketleri ile birlikte büyük çapta bir toplumsal değişim süreci de kaçınılmaz olmuştur. Göçle gelen ve Anadolu topraklarına yerleşen Muhacirler, kimi zaman yerleşik topluluklarla aynı etnik gruptan ve aynı kültürden, kimi zamanda farklı etnik gruba ait topluluklardır (Aktaş, 2016).

Adapazarı, 1877-78 Osmanlı Rus Savaşı (93 Harbi) ve 1912-13 Balkan Savaşları sonrası gelen Muhacirleri ile sosyolojik dokusunu oluşturmuştur. O dönemde kasaba özelliğini gösteren Adapazarı'na, Karadeniz'den gelen Hemşinliler ve Lazlar, Kafkaslardan gelen Abhaz, Adıge ve Gürcü Muhacirlerle canlanırken Balkanlardan; Bosna Hersek Boşnakları, Sancak Boşnakları, Kosova ve Drama Arnavutları, Makedonya'dan Torbeşler, Arnavutlar, Türkler, Yunanistan ve Bulgaristan'dan Türkler, Pomaklar, Romanya ve Kırım'dan Tatarlar göç etmiştir (Sarı, 2015: 88-90). Adapazarı ve çevresinin yoğun göç almasının en önemli nedeni bölgenin arazisinin yapısıydı. Çünkü Osmanlı döneminde donanmaya ağaç temin etmek için kesilen ağaçlardan dolayı bölgedeki ormanlık alanların açılmasıyla, araziler bataklığa dönüşmüştü. Arazilerin kurutulması tarıma açılması Muhacirler açısından çekim gücü oluşturmaktaydı. (Sarı ve Ünal, 2014: 141-2).

Bu göçlerin en önemli etkilerinden biri kentin mutfak kültürüne yansımalarıdır. Bu nedenle Adapazarı, çok kültürlü yapının yansımaları olarak zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Anadolu-Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin yanı sıra Muhacirlerin yiyecek içecek alışkanlıklarını da kendi kültürel yapısının içine katmıştır. Farklı alt kültürlerin bir araya gelmesi ile oluşan yöre mutfağı, Manav Mutfak Kültürü, Kafkas Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü ve Karadeniz Mutfak Kültürü'nün etkisine sahiptir (Şengül ve Türkay, 2018:576). Bu daha çok geldikleri yörelerden getirdikleri yeme içme kültürünü, yeni geldikleri bölgelerde doğrudan uyguladıkları gibi, geldikleri bölgenin koşullarına uygun olarak sentez bir kültür sonucu ortaya çıkardıkları yiyecekler de olmuştur. Onlardan biri de Adapazarı İslama Köftesidir. Rumelili Muhacirler tarafından getirilen köfte Adapazarı'nda o dönemin koşullarından dolayı bayat ekmeğin kemik suyunda ıslatılması sonucu ortaya çıkan adını da buradan alan ve özgün köftesi ile Adapazarı ile özdeş haline gelen şehrin sembol ürünlerinden biridir.

Günümüzde önemli sayıda lokanta ıslama köfte menüsü ile faaliyetini yürütmektedir. Bu açıdan kent ekonomisine de katkı sağlamaktadır. Adapazarı'nda köfte mekânları iki şekilde farklılık göstermektedir. Bunlardan biri Kazımpaşa olarak bilinen şehir merkezinden oldukça uzak olan köy kültürünün hâkim olduğu yerleşim biriminde köfteci mekânları geniş yer kapsamaktadır. Fakat buradaki köfteci daha çok köfte-et ve manda yoğurdu şeklindeki ızgara menüsüne sahiptir. Kent merkezi ve çevresindeki restoranlarda ise daha çok ıslama köfte yaygınlık kazanmıştır. Adapazarı ıslama köftenin diğer önemli özelliği ise coğrafi işaret tescili almış bir ürün olmasıdır (Türkpatent, 2012:2). Bu köfte türünün birçok yöreye göre farklılık arz eden özelliği tescil almasında en önemli etkenlerden biridir. Bu nedenle çalışmada Adapazarı ıslama

köfte coğrafi işaret tescili bağlamında geleneksel içecek olan zamanla unutulmuş kızılcık şirasının da bu sayede görünür kılarak farkındalık oluşturabileceğine dikkat çekilmiştir. Diğer açıdan kızılcığın sıra olarak probiyotik özelliğinden de azami ölçüde faydalanılmasının gereği üzerinde durulmuştur.

LİTERATÜR TARAMASI

Kültürel Değerlerimiz ve Coğrafi İşaretleme

Yiyecek kültürü, toplumun değerleri ve yaşadığı alan ile şekillenen yeme-içme alışkanlıklarıdır. Gastronomiyi turizm açısından değerli kılan yönlerinden biri de kültürle olan bağlantısının da etkisiyle bir destinasyonun kimlik oluşturmaya katkı sunmasıdır. Yiyecek ve içecek kültürü, kültürel kimliği oluşturmada ve desteklemede kullanılabilir (Çalışkan 2013:40). Bir yiyeceğin hazırlanmasından sunulmasına yenilmesine ve ne kadar sıklıkla tüketildiğine kadar ki süreçler, o yiyecek ile ilgili tüketim alışkanlığını belirler. Bu aynı zamanda o coğrafi alandaki topluluğun değerleri ile de özdeş olduğuna dair ip uçlarını verir. Kültür uzun yılların birikimi sonucu oluşan ve düşünsel boyutu uygulamaya dökülmesi ile birlikte, gelenek ve görenek gibi üslup, form, şekil ve tarz gibi unsurları bünyesinde barındıran iklim, inanç ve coğrafi alan gibi unsurlar sonucunda ortaya çıkan davranış biçimleridir. Bu davranış biçimlerinin mimari gibi somut alanlara yansması olduğu gibi, soyut olarak da doğrudan yansıdığı alanlardan biri de mutfak kültürüdür.

Somut Olmayan Kültürel Miras ise UNESCO tarafından; toplulukların, grupların hatta bazı durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak gördükleri uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlar ile bağlantılı olarak ortaya çıkan araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar şeklinde tanımlanabilir. Nesilden nesile aktarılan miras toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden oluşur ve bu onlar da kimlik ve devamlılık duygusu oluşturur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020).

Yine kültürel kimlikle ve soyut olmayan kültürel miras ile ilişkili olan alanlardan biri de Coğrafi İşaret tescilidir. Coğrafi işaret (Cİ), üretimin bir ya da tüm aşamasında özgün karakteristik yapısını koruyan lezzet ya da görünürlük gibi birçok özellikleri ile diğerlerinden ayrıldığını gösteren onay ya da teyit işaretidir (DTM, 1995). Yöresel, bölgesel ya da geleneksel ürünlerde coğrafi işaretleme; coğrafi açıdan bir bölge veya yöreye özgü, ün ve kaliteleri, doğal koşulları ya da bölgesel özelliklerinden oluşan bilgi, deneyim ve geleneklerini, o bölgedeki hammadde ve üretim girdilerini kullanarak, bu alandaki ekonomik gelişim ile istihdamı teşvik ederek üretilen ürünleri korumaktadır (Schneider ve Ceritoğlu, 2010:29). Ürünün yöre ile özdeşleşmesi, çekim kabiliyeti ve değerlendirilme kapasitesine göre sürdürülebilir kırsal kalkınma ve sürdürülebilir yaşam kalitesi suna bilen işaretlerdir (Uğurkan, 2018:107). Geleneksel bilgi ve üretim biçimlerinin kullanılması sayesinde kültürel mirasın korunmasına katkı sağlar (Alyakut ve Fereli, 2018:85). Fransa ve İtalya'da Rokfor ve Parmesan peynirlerinin özgün kimliği korunduğu gibi. Bu şekilde coğrafi işaret gelenekselliği, ürünün özgünlüğünü ve dolayısıyla kültürel mirası koruduğu gibi aynı zamanda üretim aşamalarını oluşturan tohum, toprak ve su gibi önemli unsurların korunmasına katkı sunar. Bu yönleri göz önünde bulundurulduğunda eko sistemle olumlu bağı olduğu söylenebilir (Tanrıku, 2018: 301).

Coğrafi işaretlerin uluslararası alanda korunması markalara göre çok daha zordur. Bunun en önemli nedeni ise coğrafi işaretlerin, belli bir coğrafya ile bağlantılı olmasıdır. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler, coğrafi işaretlere ilişkin yasal düzenlemeleri oldukça hızlı işlemektedir. Bu tür düzenlemelerle yerel değerlere yönelik, ülkeler ve bölgeler arası sahiplenmeye ilişkin

tartışmalarında önüne geçilmesi hedeflenmektedir. Coğrafi işaretlerin uluslararası alanda korunması, çok taraflı sözleşmelerle sağlanabileceği gibi iki taraflı sözleşmelerle de sağlanabilmektedir. Anlaşmaya taraf olan ülkeler kendi ülkesindeki coğrafi işarete sahip olan ürünlerin listesini anlaşmalı olduğu ülkeye vererek, karşılıklı koruma sağlanması hedeflenir (Marangoz ve Akyıldız, 2006:285-286).

Coğrafi İşaretlemenin Türkiye’de Uygulanması

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olarak daha çok geleneksel yemek ve yiyecekler ile ilgili olan ve yöre ile bağı olamayan ürünler için uygulanır. Türkiye’de Tescilli geleneksel ürün sembolü ya da amblemi uygulaması 10 Ocak 2018’te yürürlüğe girmiştir.



Resim 1, 2, 3: Menşe İşaretli Ürünlere Örnek (www.yucita.org.com.tr).

Bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden, kaynaklanması, tüm veya esas nitelik özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan oluşması gerekir. Bunlar; Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda "menşe adını" alır (www.yucita.org.com.tr).

Buna göre, söz konusu tarım veya gıda ürününün; o bölge, özel yer veya ülke menşeli olması, kalite veya niteliklerinin, doğa ve insan unsurları ile birlikte sadece özel bir coğrafi çevreye özgü olması ve üretimi, işlenmesi ve hazırlanmasının, tanımlanan coğrafi bölgede gerçekleşmesi gerekmektedir. Kaynak olarak Menşe adı tescillenmiş ürünler; Erzincan Tulum Peyniri, Pervari Balı, Antep Fıstığıdır. Malatya Kayısı, Giresun Tombul Fındığı ve İznik Çınisi gibi ürünlerdir (www.yucita.org.com.tr).



Resim 4, 5, 6: Sırasıyla Mahreç Olarak Coğrafi İşaret Tescilli Almış Dartlı Keşkek, Afyon Sucuğu ve Gaziantep Baklavası (www.yucita.org.com.tr).

Bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklı olması; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre ait olduğunu göstermelidir. Bu şekilde coğrafi bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre veya bölge sınırları içinde yapılması, şartı ile "mahreç işareti" göstergesini belirtir. Çorum Leblebisi, Antakya Künefesi, Damal Bebeği, Isparta Halısı, Adapazarı Islama Köfte ve Adapazarı Dartlı Keşkek gibi ürünler örnek verilebilir (www.yucita.org.com.tr).

Adapazarı İslama Köftesi ve Coğrafi İşaretleme Tescili (CI)



Resim 7, 8: Adapazarı İslama Köfte Örneği (www.resimlitarifleri.com.tr).

Adapazarı İslama köftesi, coğrafi işaret tescili için 30.05.2012 tarihinde tescil edildiğine dair resmi gazete yayınlanmıştır. 555 sayılı coğrafi işaretlerin korunması hakkındaki kanun hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 26.10.2009 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir (Türk Patent, 2012). Adapazarı İslama köfte menşe olarak değil mahreç olarak tescil almıştır.

Köftenin özelliği ise öncelikli olarak ilk dikkat çeken nokta diğer köftelere göre Adapazarı İslama köftelerinin oldukça küçük yapılmasıdır. Köfte yapımında kullanılan kıymanın yarı yarıya dana kaburga ve dananın kol kısmından olmasına özellikle dikkat edilir. Köftenin içi için de soğan, bir miktar mayalı kara fırın ekmeğinden ufalanmış bayat ekmeği, karabiber, kırmızı toz biber ve kimyon kullanılır. Köftenin lezzetinin yanı sıra ürünün üretim aşamasında diğer köftelerden ayıran en önemli özellik ekmeğin ıslatılması için kullanılan kemik suyudur. Büyükbaş hayvanın özellikle kaburga ve kaval kemikleri ortadan kırılır. Kazanda 2 baş büyük soğan ile yaklaşık 12 saat ağır ateşte kaynatılır ve kemik kırıntılarının kalmaması için tülbentten geçirilir (Türkpatent, 2012). Böylece kemikteki bazı mineral maddeler, vitaminler ve kolajen doku kısmen bu kemik suyuna geçmektedir (Küçükömürler, 2018: 80). Bu şekilde elde edilen saf kemik suyunun içine belli bir süre dinlendikten sonra kırmızı toz biber, sıvı yağ ve tuz katılarak elde edilen suya özenle kesilmiş ekmeği batırılarak ekmeği köftelerle birlikte közde pişirilmesi ile farklı bir tat elde edilir. Servis sırasında ise köfteler ekmeğin üzerinde sunulur. Yanında közlenmiş biber ve domates ile servis edilir. Izgarada meşe odunu tercih edilir. Yakılan kömürün beyazlamasına özellikle dikkat edilir (Türkpatent, 2012).

Probiyotik İçecekler ve Kızılçık Şırası

Kızılçık, yörenin önemli bir kısmında yetişen aynı zamanda sağlık açısından antioksidan özelliğine sahip olan bir meyvedir. Bir fincan kızılçık toplam 8983 antioksidan kapasitesine sahiptir (Şifalı Bitkiler, 2018). Kızılçığın kullanım alanları ise marmelat, reçel ve meyve suyu olarak kullanılmaktadır. Adapazarı'nda geçmiş yıllarda ise en yaygın kullanımı ise İslama köftelerinde köftenin yanında şıra olarak menülerde yer almasıdır.

Kızılçıkta yoğun miktarda flavanoid (izoflavon), karotinoid ve etkili bir antioksidan olan melatonin içerir. Cornaceae familyasına ait olan Kızılçık (*Cornus mas L.*), nemi seven, soğuga dayanıklı, geçirgen topraklarda yetişen, olgunlaşma süresince sarıdan kırmızıya değişen renkte bir meyvedir. Eski dönemlerde Orta Asya'da analjezik ve diüretik özelliklerinden dolayı ateş, sıtma, bağırsak iltihabı, böbrek taşı ve idrar yolu enfeksiyonuna karşı tıbbi bir meyve olarak kullanılmıştır. Çünkü pankreasın iştahını ve sekresyonunu iyileştirme yeteneğine sahiptir. Kızılçık, böbrek taşlarının önlenmesine katkı sunar bunun sebebi ise güçlü bir diüretik etkisinden kaynaklanmaktadır (Avnı, 2020). Ayrıca kızılçık ekstraktı içerdiği tanenlere bağlı olarak

kozmetik endüstrisinde astrenjan (sıkılaştırıcı) olarak kullanılmaktadır. Kızılçık, A, B1, B2, B3, B6 ve C vitaminlerini, potasyum, kalsiyum, sodyum, magnezyum, fosfor, demir, çinko minerallerini, lif ve organik asitleri içermektedir. Özellikle C vitamini açısından çok zengindir. Kızılçıklar, vücuttan "kötü" kolesterolü uzaklaştıran yüksek miktarda antioksidan içeriği bulunmaktadır (Portnov, 2020). Meyve yapısındaki fitokimyasallara bağlı olarak sitotoksik, antihistaminik, antialerjik, antibakteriyel, antiinflamatuvar ve antimialaryal (sıtma önleyici) etki göstermektedir (Toker, 2016). Kızılçık özünü moleküllerinin antibiyotik direncini durdurduğu tespit edilmiştir (Medicalnewstoday, 2019).

Kızılçık bu açıdan hem meyve olarak hem de fermente olmuş hali olan şırasıyla sağlık açısından çift katkı sunmaktadır. Böylece hem probiyotik hem de prebiyotik özelliği ile mevcut durumuna göre çok daha önemsenmesi ve tüketilmesinin teşvik edilmesi gereken içecektir. Bilindiği gibi probiyotik içecekler zararlı bakterileri yok eden enzimleri oluşturmada ve dolayısıyla vücudun yararlı bakterileri üretmesine katkı sunar. Fakat probiyotik içecekler listelendiğinde Kızılçık şırasına bu listelerde yer verilmediğini görmekteyiz. Genel probiyotik içecekler sıralandığında; Ayran, kefir, turşu suyu, keçi sütü, kombu çayı, şalgam ve boza listelenmektedir. Genelde probiyotik içecekler olarak ön plana çıkartılan geleneksel Türk yeme-içme kültüründe ayran, boza, şalgam ve hatta turşu suyudur. Probiyotik içecek olarak geleneksel kültürümüzde yer almayan kombu çayından yazılı ve görsel basında bahsedilmektedir. Üstelik özel probiyotik içecek olarak piyasa da satışı gerçekleşmesine rağmen kızılçık şırası hem geleneksel özelliği hem de probiyotik özelliği ile de göz ardı edilmektedir. Bu kızılçık şırasının geleneksel içecek olarak da Türk yeme içme kültüründe gerekli korumasının sağlanmadığından kaynaklanmaktadır.

Sakarya'nın Pamukova ve Geyve ilçelerinde tamamen dağlarda kendiliğinden doğal ortamda yetişen kızılçık ağaçlarından toplanan kızılçıklar daha çok İstanbul ve Ankara şehirlerinde satışta sunulmaktadır. Kızılçık meyvesinde temel sorun hala standart yetiştiriciliğe geçilememesidir. Daha çok yabani formlarda yetişmektedir (Aktepe Tangu vd., 2016: 80).

Günümüzde ise restoranlar kızılçığın daha fazla maliyetli ve saklanması zor olduğundan kızılçık şırasını kullanmamaktadır. Bu da geçmişte Adapazarı İslama köftesinin yanında önemli bir tamamlayıcı unsuru olan kızılçık şırasını giderek önemini kaybetmesine neden olmuştur. Aynı zamanda Cİ başvuru sürecinde İslama köftenin sunumundan bahsedilirken ayran ve üzüm şırası ile sunulmasına vurgu yapılmasına rağmen, tat ve lezzet olarak diğer içeceklerden çok daha baskın olan bu içekten bahsedilmemesi önemli bir eksiklik. Bu nedenle bu eski geleneğin tekrar canlandırılması ve İslama köftenin önemli tamamlayıcı unsuru olan kızılçık şırasının İslama köftenin yanında yerini alması gerekir. Yapılan görüşmelerin verilerinde belirtildiği gibi aslında restoranlarda yine şıra sunulmakta fakat daha çok erik ve üzüm şırası şeklindedir.

Bunlarda şıradan çok meyve suyu şeklindedir. Genelde de yapay tatlandırıcılar bulunmaktadır. Hâlbuki bütün şıraların en önemli özelliği şerbet ve şuruptan farklı olmasıdır. Zaten diğerlerinden ayıran en büyük özelliği fermente olması yani mayalanmasıdır. Aynı zamanda Osmanlı döneminde yaygın olarak içilen içecek olması dolayısıyla da oldukça geleneksel bir içecektir. Fakat kullanım oranı oldukça azalmış bir içecektir.

Kızılçık şırasının yapımında ise oldukça farklı yöntemler uygulanır. Olgun kızılçıklar seçilir. Kızılçıklar bir kaptaki belli bir oranda su ile kaynatıldıktan sonra süzgeçten geçirilmesi ve süzülen suya, kıvamına göre belli oranda su ve şeker katılması şeklindedir. Bu şekilde serin ve karanlık yerde daha çok marmelatlı andıran kızılçıkların bulunduğu kabın üzerine tülbent örtülür. Bu şekilde üzerinin kabarcık ya da köpük olması beklenir. Bu kızılçığın fermente olduğunu gösterir ve ardından tüketilir. Diğerleri ise kaynatılmadan iyice olgunlaşmış kızılçıklar bir kaptaki ezilir. Kabın içine su katılır, daha sonra kızılçıklar süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçen kızılçıklar

içindeki su ile arzuya göre katılan şekerle birlikte üzeri örtülerek serin ve karanlık bir yerde aynı şekilde fermente olması için bekletilir. Kabarcık ya da köpük olduktan sonra tüketilebilir. En son yöntem ise daha çok saklama koşulları ile ilgili olup mevsimsel tüketimden ziyade kış içindir. Yine olgunlaşmış kızılcıklar, haşlanarak süzgeçten geçirilir ve hafif kaynatılarak kavanozlara doldurulur. Tüketileceği zamandan birkaç gün önce şeker ve su katılarak ışık almayan bir yerde fermente olması beklenir. Köpük ve kabarcıklar tüketime hazır olduğunu gösterir.

Kızılcığın hem meyve olarak prebiyotik hem de şıra olarak probiyotik özelliklerinin sağlık açısından bilinmesi kızılcığın hem meyve hem de şıra olarak tüketim talebine olan ilgiyi artıracaktır.

YÖNTEM

Araştırmada Sakarya'nın merkez ilçesi olan ve daha çok bu isimle anılan Adapazarı'nın çok kültürlü yapısının gastronomiye olumlu katkısı olan ve şehirle özdeş hale gelen ıslama köftenin coğrafi işaret bağlamında analizi yapılmış ve coğrafi işaret tescilinin önemi ıslama köfte bağlamında gösterilmeye çalışılmıştır. Araştırmanın temelini oluşturan diğer önemli nokta geçmişte Adapazarı ıslama köftesinin yanında sunulmasına rağmen artık unutulmuş olan kızılcık şirasının tekrar görünür kılınması amaçlanmıştır. Kızılcık şirasının ıslama köfte restoranlarının menülerinde yer alması gerektiği vurgulanmıştır. Bu sayede özgün geleneksel özelliğe sahip ıslama köftenin geleneksel içeceği ile birlikte gelenekseliğinin daha da pekiştirilmesi hedeflenmiştir.

Araştırmanın evrenini Adapazarı'ndaki ıslama köfte yapan-satan işletmeler ve müşterileri, örneklemini ise amaçsal örneklem yönetimiyle seçilen en eski beş ıslama köftecisi ve uzun yıllardan beri müşterisi olan 16 birey oluşturmuştur.

15.1.2019- 20.1.2019 tarihlerinde yaşları 62 ve 82 yaş arasında değişen ve Adapazarı doğumlu olan çocukluğundan beri Adapazarı'nın en eski ıslama Köfte Restoranına giden 16 katılımcıyla yarı yapılandırılmış form eşliğinde yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Yaş grubunun mümkün olduğu kadar büyük olmasına dikkat edilmiştir. Araştırmada cinsiyet ayrımı göz önünde bulundurulmamıştır. En yaşlı bulunabilen müşteri de 82 yaşında olan katılımcıdır. Katılımcıların en az 62 yaşında olma sınırı da bu yaştan önceki katılımcılar arasında kızılcık şirası ile ilgili bilgilere ulaşamayacağı endişesidir. Çünkü şiranın özgünlüğünün korunup korunmadığı, şimdiki şıra ile geçmişteki şıra arasında ne tür fark olduğu anlaşılmaya çalışılmıştır. Ürünün yerelliği açısından yaşça daha büyük olan katılımcıların olması, Adapazarlı olması ve bu beş eski restoran müşterisi olmasına özellikle dikkat edilmiştir. Yaş büyüklüğü ne kadar fazla olursa eski ile yeni arasındaki değişimin karşılaştırılması daha sağlıklı olacağı düşüncesi ile ilgilidir. Ayrıca geçmişteki unutulmuş lezzetler ile ilgili bilgi sahibi olabilme geçmişi daha fazla gözlemleyebilme imkânı ile sıkı ilişkili olduğundan yaşça daha büyük olanlar tercih edilmiştir. Yine daha alt yaş grubunda olanlardan, geçmiş çok daha eskiye dayanan şıra ile ilgili bilgi almanın da zor olacağı düşüncesi de etkili olmuştur.

Çalışmayı daha kuvvetli bilimsel gerekçelere dayandırmak için bu bireylere ek olarak Adapazarı'nda en az 60 yıllık en fazla 107 yıllık olan en eski beş ıslama köftecisiyle mülakat yapılmıştır. Bu köftecilerin seçilmesindeki neden kentin en eski köfteci dükkânları olmalarıdır. Bu sayede konumuz açısından geçmişten günümüze süre gelen değişkenliğin daha sağlıklı analiz edileceği düşüncesidir. Bu şekilde Adapazarı'nın en eski beş ıslama köfte restoran sahiplerine ve bu restoranlara uzun süreden beri gelen katılımcılara ıslama köfte ve kızılcık şirası ile ilgili görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın deseni, nitel araştırma yönteminde betimsel analizdir. İşletmelere gelen müşterilerin Adapazarı'nda yaşaması ve uzun yıllardan beri ıslama köfte restoranlarına giden müşteri olmasına özen gösterilmiştir. Çalışmada müşterilerin kaç yıllık olduğu belirtilmiştir. Böylece geçmişten günümüze ıslama köfte ile bağlantılı olan fakat günümüz ıslama köftecilerin menülerinde yer almayan kızılçık şirasının gerçekten geçmiş yıllarda menülerde yer alıp almadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmanın önemli amaçlardan biri unutulmuş lezzet olan kızılçık şirası ile ilgili bilgi almak olduğundan gerek restoranların gerekse bireylerin uzun birikimi olması veri toplamada geçerliliği daha sağlıklı kılacağına bu gruplar tercih edilmiştir. İki gruplandırma yapılmıştır. Adapazarı'nın en eski ıslama köftecilerden ilk beşi ve uzun yıllar bu ıslama köftecilere gidenlerle belirlenen temalar üzerinden yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Tablo 1 ve 2'de katılımcılara yönelik bilgi verilmiştir.

Tablo 1: İşletmelerin Özellikleri

Katılımcı İşletme	Deneyimi (Yıl)	Ana menüsü
Kİ1	107	Islama Köfte
Kİ2	91	Islama Köfte
Kİ3	67	Islama Köfte ve Döner
Kİ4	62	Islama Köfte ve Döner
Kİ5	60	Islama Köfte ve Döner

Tablo 2: Katılımcılar (İşletme Müşterileri)

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Deneyim (Yıl)*
K14	K	64	Ortaokul	55
K10	K	65	Ortaokul	57
K11	K	65	Ortaokul	58
K9	K	74	Ortaokul	65
K2	K	79	İlkokul	71
K16	E	62	Üniversite	55
K12	E	65	Lise	55
K13	E	64	Lise	56
K15	E	64	Üniversite	57
K7	E	73	Ortaokul	55
K8	E	74	Lise	66
K6	E	75	İlkokul	67
K5	E	75	İlkokul	68
K3	E	77	İlkokul	70
K4	E	77	Ortaokul	70
K1	E	82	İlkokul	75

Kadın ve erkeklerin yıl deneyimleri minimumdan maksimuma doğru listelenmiştir. Katılımcılara ne kadar süredir restoranın müşterisi olduğu sorulunca daha çok "çocukluğumdan beri" cevabı alınmıştır. Hesaplama sonucu tahmini rakamlardır.

BULGULAR

Yüz yüze yapılan görüşmelerde temalar belirlenmiş bu temalar doğrultusunda elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile aktarılmıştır. Ayrıca katılımcılardan ıslama köftenin geçmişi ile ilgili bilgiler alınmıştır. Adapazarı'nda en eski ıslama köfte restoranlarında ıslama köfte ve yanında sunulan başta içecek olmak üzere diğer yiyecek türleri ile ilgili veriler elde edilmiştir. ıslama köfteden sonra çalışmada en çok odaklanılan nokta kızılçık şirasıdır. Bu bağlamda belirlenen temalar üzerinden katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Müşterilere Yönelik Bulgular

ıslama Köftenin Geçmişi ve Kent Halkı Üzerindeki Etkisi

Katılımcıların genelinde ıslama köftenin kendilerine ait geleneksel lezzetleri olduğu için çocukluklarından beri ıslama köfte restoranına geldiğini ve çocukken aile büyüklerinin ödüllendirmek için ıslama köfte restoranına götürdükleri ve o günden beri kendileri açısından vazgeçilmeyen lezzet olduğunu ifade ettiler. Bu nedenle çok daha eski ıslama köfte restoranlarının tercih ettiklerini bütün katılımcılar büyük ölçüde halen bu restoranlarda eski köfte lezzetini büyük ölçüde yakaladıklarını ifade ettiler. ıslama köftenin evde yapılamadığı tamamen restoranlar özgü bir geleneksel yemek olduğu için restorana geldiklerini vurgulamışlardır. K1 *“ıslama köftenin bir ev yemeği değil esnaf yemeğidir. Bu lezzeti evde bulamayız ki, hatta çocukluğumda hayal mayel hatırladığım kadarıyla muhacir kökenli seyyar ıslama köfteciiler vardı. Bugün kentin en eski ıslama köftecisi ıslama köfte dükkânı açılmadan, seyyar olarak ıslama köfte satarlardı sonrasında ıslama köfte dükkânlarına dönüşmüş.”*

K2 *“Adapazarı'nda Balkan Muhaciri çok vardır. Boşnak ve Arnavutlarda börek kadar köfte kültürü önemlidir. Köftesiz yapamayız. Çoğu ıslama köfte dükkânları da Balkan muhaciri kökenlidir. Savaş yıllarında bayat ekmekleri lezzetlendirmek için ıslatılan ekmek dilimlerinin arasına köfte konulmuş ”.*

Kentin çok kültürlü yapısının sentezi olan aynı zamanda gelen muhacirlerin seyyar ya da küçük köfte dükkânları sayesinde bulunan geleneksel bir lezzet olduğundan tamamen işletmelere ait bir yiyecek olduğu belirtilmiştir. Diğer geleneksel lezzetlerden farklı olarak ananeler ya da dedelerden aktarılan yiyecek değildir. Gelen muhacirlerin bünyesinde işlettikleri küçük esnaf lokantalarında pişirilen ve muhacir girişimcilerin ortaya çıkardığı geleneksel lezzettir.

Katılımcılar ıslama köfte ile Adapazarı'nın özdeş hale geldiğini söyleyerek şu cümleyi kullanmıştır.K5, *“ıslama Köfte=Adapazarı'dır. ıslama köfte bu yönüyle Balkanların özüdür. Her gelen Balkanlardan izler bulur, ıslama köftede”.*

K4, *“Köfte olarak Rumelilidir ıslama köfte fakat ekmeklerin demlenmesi Anadolu'nun Adapazarı şehrinde olmuş burada hayat bulmuş, gerçek kimliğine burada ulaşmıştır. Bu nedenle ıslama köfte Boşnak, Arnavut, Pomak ve Rumeli Türklerinin damak tadını taşır. Bir yönüyle oralıdır, bir yönüyle Anadoluludur. Aslında Balkan lezzetinin Anadolu versiyonunun tadıdır, ıslama köfte.”*

ıslama köftenin kentin kültürüyle bütünleşmiş sembol bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Aynı zaman da ıslama köfte o dönemde ödüllendirme aracı olarak kullanıldığı karne döneminde çocukların götürüldüğü mekânlar olduğu gibi hastalandığında eve paket yapılarak hastalara yedirilerek kuvvet vereceğine inanılan kentin kültürüyle oldukça özdeş hale gelmiş bir yemek türü olduğu görülmektedir.

İslama Köftenin Yanında Tamamlayıcı Unsur Olarak İçecekler

Katılımcıların önemli kısmı ıslama köftenin tamamlayıcı unsuru yarıya yakını (4 kişi) ayran derken daha yaşlı olanlar 10 kişi sıra olduğunu ifade etmişlerdir. Fakat şıranın ne sırası olduğu sorulduğunda ise yine nispeten daha düşük yaşta olan katılımcılardan beşi (K10, K11, K12, K13, K14) üzüm sırası ve ikisi (K15 ve K16) ise erik sırası olduğunu belirtmişlerdir. İslama köftenin tamamlayıcı unsuru olarak kızılçık sırası diyen dokuz katılımcı da yaşça en büyük olanlar ve en uzun yıllardır ıslama köfte restoranlarına gidenlerden oluşmaktadır. Ayrıca ıslama köftenin tamamlayıcı unsuru kızılçık sırası olduğunu söyleyen en düşük yaşa sahip olan K9, 74 yaşındadır. İslama köftenin yanında sunulan geleneksel içeceğin üzüm sırası olduğunu söyleyen K10 ile aralarındaki yaş farkı dokuzdur bu nedenle kızılçık sırasının ıslama köftenin yanında geleneksel içecek olarak sunulması oldukça eskiye dayanmakta ve bu geleneksel içeceğin zamanla unutulduğu anlaşılmaktadır.

K1, "Artık kimse uğraşmıyor....herkes işin kolayına kaçıyor kızılçık sırası yerine üzüm sırası kullanıyorlar. O da lezzetli değil su ile çok fazla inceltmiş....çok eskiden içerdik kızılçık sırası .kendine haz mayhoşumsu tadı vardı".

Böylece uzun süre ıslama köfteciye giden yaşça en büyük grubu oluşturan katılımcılar. İslama köftenin gelenekselliğine en uygun onun tamamlayıcı içeceğinin kızılçık sırası olduğunu ifade etmişlerdir. Fakat zamanla kızılçık sırasının yerini üzüm sırasının aldığı onun da çok fazla gelenekselliğini korumadığı anlaşılmaktadır. Restoranların ıslama köftenin gelenekselliğine gösterdiği hassasiyeti içecek konusunda göstermediği zamanla da kızılçık sırasının unutulduğu saptanmıştır. Daha çok gazlı içeceklerin ön plana çıktığı anlaşılmaktadır. Çünkü üzüm sırasında bile geleneksellikten ödün verildiği istenilen tat da olmadığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

İslama Köfte ile Birlikte Sunulan Geleneksel Yiyecekler

Eski restoranların köfte ve ekmek kalitesini devam ettirdiği fakat sunum açısından farklılıklar olduğuna tespit edilmiştir. Özellikle ıslama köftenin yanında sunulan piyaz ve küçük biber turşuların da gelenekselliğini koruduğunu tatlı olarak sunulan "beyaz kabağın" daha çok kent dışından gelenlere cazip geldiği Adapazarlıların evlerinde yaptıkları için köfteciye gittiğinde daha çok kaymaklı ekmek kadayıfı tercih ettiklerini belirtilmiştir. Geleneksel içeceklerde ise ıslama köftenin yanında ayran, erik sırası ve üzüm sırası sunulduğu artık kızılçık sırasının menülerde yer almadığına vurgu yapılmıştır. Artık şıraların gerçek anlamda lezzetini korumadığı daha çok üzüm suyu tarzında üzüm sırası olarak sunulduğu söylenirken özellikle lezzet kalitesi ve farklılığı ile diğerlerine göre daha önde olan kızılçık sırasının artık yapılmadığı anlaşılmaktadır.

Adapazarı'nın En Eski Beş İslama Köftecisine Ait Bulgular

İşletmelerin Özelliği

Adapazarı ıslama köfte restoranı olarak faaliyet yürüten işletmenlerin özelliği oldukça uzun geçmişe sahip olmalarıdır. İşletmenin özellikle ıslama köftecinin ikisi 90 ve 107 yıllıktır. Diğerleri ise 60 ve 70 yıllık olarak değişmektedir. Bu işletmeler uzun geçmişi geleneksel lezzetleri ile ilgili önemli ipuçları vermektedir.

K11 işletmesi en eski işletme "1912'den beri ıslama köfte işi ile uğraşmaktayız ana menümüz ıslama köftedir. Onun dışında sabah gelen müşterilerimiz içinde işkembe mercimek çorbaları hizmeti

verilmektedir. İçeceklerimiz ise şıra, ayran ve gazlı içeceklerdir Tatlı olarak ise manda sütünden yapılmış ekme kadayıfı ve kabak tatlısı en beğenilen tatlılarımızdır.”

Adapazarı İslama Köfte restoran sahiplerinin daha çok Arnavut ve Boşnak kökenli ya da en azından Balkan Muhacirlerinden olduklarını belirtmişler. İslama Köftenin evlerde yapılan bir yiyecek olmadığını restoranlarda yapılan bir yemek türü olduğuna vurgu yapılmıştır.

Kİ1, “Rumeli’den göçle gelen bir lezzettir, köftemiz, fakat ıslama köfte olarak gerçek kimliğini Anadolu’da Adapazarı’nda bulmuştur....”

Kİ2 işletmesi ise “1927’den beri köfte işi ile uğraşmaktayız. Menüümüzde temel yemeğimiz ıslama köftedir. Birçok müşterimiz özel olarak şehir dışından gelmektedir. Tahinli kabak tatlımız ve kaymaklı ekme kadayıfı en beğenilen hatta ayrıca paket yaptıran müşterilerimiz de bulunmaktadır. İçeceklerimiz şıra, ayran ve gazlı içeceklerdir.”

Diğer restoran işletmelerin menülerinde temel yemek olarak hem ıslama köfte hem de döner bulunmaktadır. İçecek olarak ise ayran ve gazlı içecekler olduğu tatlılarda irmik helvası, ekme kadayıfı ve kabak tatlısının bulunduğunu ifade ettiler.

İşletmelerin menülerinden hareket edildiğinde ıslama köfte ve tatlı ile ilgili gelenekselliğin büyük ölçüde korunduğu fakat içecek açısından değişkenlik göze çarpmaktadır.

İslama Köftenin Yanında Tamamlayıcı Unsur Olarak En Geleneksel İçecekler

İşletmeler ıslama köftenin yanında içecek olarak en geleneksel içeceğin şıra olduğunu ifade etmişlerdir. Diğer taraftan en eski ıslama köftecinin üçü kızılçık şırası derken diğer ikisi üzüm şırası olduğunu ifade etmişlerdir. Fakat en geleneksel içeceğin kızılçık şırası olduğunu ifade eden işletmeler de artık bu içeceğin menülerinde yer almadığına dikkat çekmişlerdir.

Geleneksel İçecek Olarak Kızılçık Şırasının Tercih Edilmemesi

Kİ3“Unutulmuş olduğu için müşteriden bu doğrultuda gelen talep bulunmamaktadır.”

Diğer işletmeler de hem müşteriden böyle bir talebin olmadığı hem de kızılçık şırasının üzüm şırasına göre maliyetinin daha yüksek olduğu ifade edilmiştir. Gelen müşterilerin genelde ayran veya gazlı içecekler talep ettiklerini belirtmişlerdir. Kendilerinin de menüye koyulması ve talep edilmesi yönünde çabalarının olmadığı, çünkü gerek duyulmadığını dile getirmişlerdir. Bu şekilde kızılçık şırasının zamanla geleneksel içecek listesinden çıkartıldığı anlaşılmaktadır.

SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Türkiye’deki mutfak kültürünün özgün, köklü ve çok yönlü kimliğe sahip olmasında Anadolu’ya yapılan göçler, büyük ölçüde katkıda bulunmuştur. Adapazarı ve çevresi de Kafkasya’dan ve Rumeli’den gelen Muhacir toplulukları sayesinde büyümüş ve gelişmiş bir şehirdir. Bu karakteristik yapısını da önemli ölçüde koruduğu anlaşılmaktadır. İslama köfte de bu göçler sonucunda ortaya çıkan Anadolu’da gerçek kimliğini kazanan geleneksel bir yemektir. Bu bağlamda Adapazarı ıslama köftesi kent ile adeta bütünleşmiş kentin sembol ürünü haline gelmiştir.

Köfte kültürü Adapazarı’na Rumeli Muhacirlerinin göçleri sonucunda gelmiş fakat tartışmasız Adapazarı’nda İslama köfte şeklinde çok daha özgün, farklı bir kimlik ve tat kazanmıştır.

Ekmeklerinin kemik sularında ıslatılması ve köftenin kendine has özellikleri halen bu özgün yapısını korumaktadır. Fakat geleneksel ev yapımı lezzetlerden farklı olarak ananeler ya da dedelerden aktarılan yiyecek değildir.

İslama köftenin geleneksel lezzetini daha da pekiştirecek olan geleneksel içecek ise kızılcık şırasıdır. Kızılcık şırası, yaşça daha büyük ve işletmelerin eski müşterisi olan katılımcıların, ıslama köftenin yanında en önemli tamamlayıcı unsur olarak gördüğü geleneksel içecektir. Fakat işletmelerin bu doğrultuda girişimleri de bulunmamaktadır. Bu geleneksel içeceğe unutulmuş lezzet olarak bakılmaktadır. En önemli gerekçe olarak maliyetler ve müşteri talebi gösterilmektedir. Üzüm şırası, erik şırası, ayran ve gazlı içeceklere alternatif olarak sunulurken yaşça büyük olan müşteriler ise hiçbir zaman bu içeceklerin kızılcık şırasının yerini tutmayacağını vurgulamışlardır. Diğer taraftan kent ve çevresindeki kızılcık üretimin artık eskisi kadar olmaması da kızılcık şırasının aleyhine işleyen bir süreç olmuştur.

Cİ başvurusunda, Adapazarı ıslama köftesinin yanında sunulan içeceklerle ilgili olarak üzüm şırası ve ayranın belirtilmiş olmasına rağmen oldukça eski bir geçmişe sahip kızılcık şırasına değinilmemesi önemli eksiklik olmuştur. En eski ıslama köfte lokantalarında bile menülerinde artık yer almadığı için tescil başvurusu sırasında dâhil edilmemiştir. Öte yandan coğrafi işaret tescilinde vurgulanan üzüm şırasının da özgün kimliğini korunamadığı tespit edilmiştir. Üzüm şırasının da özgün içeriğinden ödün verilmeden geleneksel içecek menülerinde yer alması gerekir. Bu doğrultuda ıslama köftenin yanında sunulan içeceklerin de geleneksel ve özgün yapısının korunmasına yönelik girişimler uygulamaya konulmalıdır.

Sakarya'nın ilçesi olan Geyve ve Pamukova çevresinde kızılcıkların önemli bir kısmı dağlarda doğal ortamda kendiliğinden yetişmektedir. Bu ürünün doğallığını ve kalitesini çok daha artırmaktadır. Bu avantaj Adapazarı ıslama köftesinin tamamlayıcı geleneksel içeceği olan kızılcık şırası için kullanılmalıdır. Bu nedenle Adapazarı kızılcık şırası için ayrıca coğrafi işaret tescili için başvuru yapılmalıdır. Bu sayede ürünün farkındalığı artırılabilir. Çünkü çalışmada kızılcık şırasının geçmişte kalmış ve unutulmaya yüz tutmuş bir içecek olduğu fakat ıslama köftenin yanında tamamlayıcı geleneksel içeceğin kızılcık şırası olduğu tespit edilmiştir.

Adapazarı ıslama köfte geleneksel lezzet olarak önemli ölçüde özgün yapısını koruması ürüne alan yoğun talebi artırmaktadır. Yine tamamlayıcısı olarak tatlılarda da manda kaymaklı kabak tatlısı ya da ekmek kadayıfı gibi gelenekselliğin sürdüğü anlaşılmaktadır. Aynı şekilde geleneksel içeceklerle de tamamlanabilir. Bunun en ideali kızılcık şırasıdır.

Kızılcık şırasının fermente geleneksel bir ürün olmasının yanında probiyotik özelliğinin sağlık açısından oldukça arka plana itildiği ya da yeterince bilinmediği tespit edilmiştir. Bu özelliğinin de tekrar görünür kılınması gerekir. Kızılcık şırasının özgün yapısı ile ıslama köfte restoranlarında tekrar yer alması demek; hem bu geleneksel lezzetin korunmasına hem de probiyotik özelliği ile toplumun özgün yeme içme kültürüne dolayısıyla sağlıklı yaşam kalitesine katkı sunması anlamını taşımaktadır. Bu nedenle sağlık açısından da ürünün probiyotik özelliğinden azami ölçüde yararlanılmalıdır. Yazılı ve görsel basında ürünün probiyotik özelliğinin ayran, boza ve şalgam gibi probiyotik içecek sınıflandırılmasında daha vurgulu yer almalıdır. Bu durum kuşkusuz kızılcık şırasının kullanımı ile ilgili talebi arttıracaktır. Böyle bir süreç işlediğinde ıslama köfte restoranları da bu talep üzerine geleneksel içeceğe menülerinde yer vermesi kaçınılmazdır. Bu doğrultuda gelen talepler kültürel olarak da önemli ölçüde unutulmaya yüz tutmuş somut olmayan kültürel mirasın tekrar ortaya çıkmasını sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- Avni, Y. (2020). Kızılçık Özellikleri. https://trm.iliveok.com/food/kizilcikozellikleri_113531i88185.html (Erişim Tarihi:2.1.2020).
- Aktepe Tangu, N. ve Şen, A. (2016). Türkiye'nin İlk Tescilli Kızılçık Çeşitleri Erolbey 77' ve 'Yalçınkaya 77' nin Pomolojik Özellikleri, *Meyve Bilimi Dergisi*, 1:80-84.
- Aktaş, A.(2016). *Kültür Taşıyıcısı Ahmet İssever Işığında Sakarya Yöresi ve Halk Oyunları*. <https://www.adatavir.com/ali-aktas-1/kultur-tasiyicisi-ahmet-issever-isiginda-sakarya-yoresi-halk-oyunlari-ve-muzikleri-1.html> (Erişim Tarihi, 1.11.18).
- Alyakut, Ö ve Fereli, S. (2018): Coğrafi İşaretleli Gastronomi Ürünlerinin Turizm ve Kültürel Mirasa Katkısı, (Editör) Karacan, S.: Turizm Okumaları II içinde (ss. 63-88) Kocaeli. Umut Tepe Yay.
- Çalışkan O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(2): 39-51
- DTM, 1995. <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/4.5.555.pdf> (Erişim Tarihi; 1.12.2017).
- Erbil, K. ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları. *Turizm Akademi Dergisi*, 5(1): 276-285.
- Küçükömürler, S. (2018). *Gıdaların Özelliği ve Yiyecek Hazırlama I*. Pegem Akademi.
- Marangoz, M. ve Akyıldız, M. (2006). Doğal ve Kültürel Mirasın Korunması Açısından Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Buldan Bezi Örneği, *Buldan Sempozyumu Bildirileri Kitabı*, 23-24 Kasım, Pamukkale Üniversitesi Buldan Meslek Yüksekokulu.
- Medical News Today (2019). *How Cranberries May Curb The Antibiotic Resistance Crisis* <https://www.medicalnewstoday.com/articles/325354> (Erişim Tarihi:1.1.2020).
- Portnov, A. (2020). *Properties of Cranberries*. https://iliveok.com/food/propertiescranberries_113531i88185.html (Erişim Tarihi:2.2.2020).
- Resimli Tarifler, 2014. https://resimlitarifleri.com/indx.html?utm_content=adapazari+islama+kofte(Erişim Tarihi:4.2.2020).
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2): 243-254.
- Schneider, Kelemci Schneider G. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi- İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 6: 29-52.
- Sarı, Mustafa (2015). Adapazarı'nda Muhaceret (1877-1908), *JHS History Studies*, 7(4): 87-112.
- Sarı, M ve Ünal, B. (2014). Adapazarı'nda Gökçeören Bataklığını Kurutma Çalışmaları ve Muhacirlerle Yaşanan Sorunlar (1890-1908), *Akademik İncelemeler Dergisi*, 9 (2):137-156.
- Şengül, S. ve Türkay, O.(2018). Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri ile Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi. *Manas Sosyal Araştırmalar* 7 (1): 573-588.
- Şifalı Bitkiler (2018). Kızılçık suyu: Tümör oluşumunu önleyebilir. <https://sifalibitkiler.net/kizilcik-suyu> (Erişim Tarihi:12.2.2019).
- Taylan, H. H. ve Arkan, Ü. (2008). Medya ve Kültür: Kültürün Medya Aracılığıyla Küreselleşmesi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 10 (1): 85-97.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Hakkında <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hak-.html> (Erişim Tarihi:12.7.2020).

Toker, C. (2016). *Renklerin mucizesi: Kızılılık* <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/renklerin-mucizesi-kizilcik/5341>(Erişim Tarihi: 10.12.2017).

Türkpatent, 2012. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/0C72DB5A-AE45-4B59-BB19-092EE59ACAA9.pdf>, 2012(Erişim Tarihi:12.3.2020).

Uğurkan, E. (2018). AB’de Coğrafi İşaret Uygulamaları ve Gastronomi Turizmine Katkısı, (Editör) Karacan, S.: Turizm Okumaları II içinde (ss. 89-110) Kocaeli. Umut Tepe Yay.

YUCİTA, 2013. <http://yucita.org/tescil-almis-urunler> (Erişim Tarihi: 10.12.2017).