

Türk Mutfak Kültüründe Bal ve Coğrafi İşaretli Ballar Üzerine Bir Değerlendirme

An Evaluation on Honey in Turkish Culinary Culture and Geographically Marked Honeys

Tuncay ÇANAKÇI^a

^a Dr. Öğr. Üyesi, Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kars, Türkiye.

Özet

Bal; insanoğlu için geçmişten günümüze kadar kimi zaman sağlık alanında kimi zaman beslenme alanında olmak üzere birçok alanda aktif olarak kullanılmıştır. Bal yetiştirme koşulları ve yetiştirme çeşitleri olarak kendi aralarında aroma, kıvam gibi unsurlar bakımından ayrılır. Bal denilince eş zamanlı olarak arıcılık faaliyeti de akla gelmektedir ve arıcılık doğaya ihtiyaç duyan başlıca tarımsal faaliyetler arasında girmektedir. Arıcılık denilince sadece bal değil, arı sütü, balmumu, arı zehri, polen ve propolis gibi ürünlerin üretilmesini kapsamaktadır. Ayrıca bitkilerin üremesi ve bitki çeşitliliğinin artmasında büyük rol oynamaktadır. Bal ve benzeri ürünleri korumak ve gelecek nesillere en sahici biçimde aktarmak için yapılabilecek aşamaların ilk başında coğrafi işaret tescil belgesi gelmektedir. Coğrafi işaret tescil belgesi alan ürünler belli bir standart için de hem üretimi hem de tüketimi yapılmaktadır. Bu tescil belgeleri menşei, mahreç ve geleneksel ürün olarak 3 ana grupta değerlendirilmektedir. Ülkemizde toplam 29 adet tescilli bal bulunmaktadır. Bu tescilli ballardan, 26 tanesi menşei, 3 tanesi mahreç işareti almıştır. 23 adet bal ise coğrafi tescil başvurusundadır. Başvurusu devam eden bal sayısı, coğrafi işaretleme konusunda yerel halkın bilincinin arttığını göstermektedir. Bu çalışma ülkemizde üretilen coğrafi işaretli balları ön plana çıkarmak ve bölgelere göre bal çeşitlerini ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Dünyada önemli bir gıda ürünü olan bal ile ilgili yapılmaya başlanan turizm faaliyetleri (Apiturizm) de balın farklı ekonomik katkısı olarak yorumlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Bal, coğrafi işaret, gastronomi.

Abstract

Honey has been actively used in many fields for mankind from the past to the present, sometimes in the field of health and sometimes in the field of nutrition. Honey differs among itself in terms of growing conditions and growing varieties in terms of elements such as aroma and consistency. When it comes to honey, beekeeping activity comes to mind simultaneously and beekeeping is among the main agricultural activities that need nature. Beekeeping involves the production of not only honey but also products such as royal jelly, beeswax, bee venom, pollen and propolis. It also plays a major role in the reproduction of plants and the increase in plant diversity. Geographical indication registration certificate is one of the first steps that can be taken to protect honey and similar products and to transfer them to future generations in the most authentic way. Products that receive a geographical indication registration certificate are both produced and consumed within a certain standard. These registration certificates are evaluated in 3 main groups as origin, origin and traditional product. There are a total of 29 registered honeys in our country. Among these registered honeys, 26 of them have received a certificate of origin and 3 have received a certificate of origin. 23 honeys are under geographical registration application. The number of honeys with ongoing applications can be interpreted as an increase in the awareness of local people about geographical marking. Tourism activities (Apiturizm) related to honey, which is an important food product in the world, are also interpreted as different economic contributions of honey.

Keywords: Honey, geographical indication, gastronomy.

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 17.10.2024
Kabul Tarihi 05.12.2024

Sayı Editörü

Sedat ŞAHİN

Sorumlu Yazar

Tuncay ÇANAKÇI
tuncaycanakci@gmail.com

Önerilen Atıf:

Çanakçı, T., (2024). Türk Mutfak Kültüründe Bal ve Coğrafi İşaretli Ballar Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(2): 170-178.

1. GİRİŞ

Anadolu'nun zengin tarihinde çeşitli uygarlıkların etkisiyle şekillenen Türk mutfacı, dünyanın önemli mutfakları arasında yer alan ve besleyici özellikleriyle dikkat çeken bir mutfak kültürüdür. Bu zenginlik ve besleyicilik, toplumun yaşam biçimindeki değişimlerden, yerleşik yaşama geçişten, coğrafi koşullardaki değişimlerden, savaşlarla gelen farklı kültür etkileşimlerinden, tarım ve hayvancılıkla ilgili faaliyetlerden, dini inançlardaki farklılaşmalardan, sosyo-ekonomik değişimlerden ve ataerkil yapıdan kaynaklanmaktadır. Özellikle eski Türk devletleri döneminde konargöçer yaşam tarzıyla öne çıkan Türkler için yemek ihtiyacı büyük bir öneme sahipti ve bu ihtiyacın karşılanması büyük uğraş gerektiriyordu. Yemek hazırlamanın yanı sıra, saklamanın da sürekli göçebe yaşam tarzıyla uyumlu olması gerekiyordu, bu da Türk mutfacının evriminde önemli bir etkendi. Osmanlı mutfacı, Türk mutfak kültüründe bir dönüm noktası olarak kabul edilir çünkü farklı etnik kökenlere ve dinlere mensup grupların kültürlerine açık bir yaklaşım sergileyerek Türk mutfacı, binlerce yıldan beri çeşitli kıtaların kültürleriyle etkileşerek zenginleşmiş ve bu zenginlik günümüze kadar aktarılmıştır. Türk mutfacı, İslam'ın benimsenmesinin de etkisi altında kalmıştır, bu da mutfak kültürünün gelişiminde önemli bir faktördür (Cömert ve Özkaya, 2014: 63-64, Kasar, 2023: 348, Bakkaloğlu, 2023: 588). Türk mutfacı ve coğrafi işaretli ballar üzerine yapılan bu inceleme, balın kültürel ve tarihsel değerini öne çıkararak, coğrafi işaret tescil belgesinin, ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği için kritik önemini vurgulamayı amaçlamaktadır. Çalışma, Türk mutfacındaki bal kullanımını ve bu balın coğrafi işaretli çeşitlerinin tanıtımını içerirken, aynı zamanda tescilli ve tescil belgesi için başvuruda bulunan bal çeşitlerinin analizini sunmayı hedeflemektedir. Literatür taramalarıyla desteklenen bu araştırma, Türk mutfak kültürünün çeşitliliğini ve coğrafi işaretli balların önemini öne çıkararak, gelecek kuşaklara bu mirası en doğru şekilde aktarmayı amaçlamaktadır.

2. LİTERATÜR TARAMASI VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu başlık altında coğrafi işaret kavramı, coğrafi işaret tescil süreci hakkında literatür taraması sonuçlarına yer verilmiştir. Ayrıca bal ve Türk kültüründe balın önemine dair bilgiler verilmektedir.

2.1. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaretler, belirlenmiş bir vasfı, şanı veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir mahal, bölge, alan veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir (Şahin ve Meral, 2012: 88). Türk hukuk sisteminde ise coğrafi işaretin tanımı, coğrafi işaretlerin KHK m.3/1 de ve yönetmeliğin 2. maddesinde şu şekilde tanımlanmıştır; "Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir." (Gündoğdu, 2006: 5). Sinai mülkiyet kanununa göre ise coğrafi işaret; ayırt edici bir özelliği bulunan, belli bir yöre veya ünü belli eden, bulunduğu yöre, bölge veya ülke ile özleşmiş ürünlere verilen işaret adıdır. Coğrafi işaretler, yerel ürünlerin benzersizliğini vurgulayarak, yerel ekonomiyi güçlendirme ve bölgesel kalkınmaya destek olma amacı taşırken, aynı zamanda insanlara ürünlerinin kökeni ve değeri hakkında bilgi verme potansiyeline sahiptir. (Bulut ve Fural, 2018: 558).

Coğrafi işaret belirlenmesi coğrafi olarak insanoğlunun haksız yere rekabet etmesinin önüne geçmesi için önemli bir kanuni ispattır. Coğrafi işaret yerel veya bölgeye has olan orijinal ürünlerin bozulmadan ve değişmeden gelecek nesillere aktarılması olayıdır (Şahin, 2013: 23). Buna göre coğrafi işaret kullanılan ürünün bölge veya yöreyle özleşmiş olması ve ürünün veya gıdanın ismi söylendiği zaman genel olarak o yörenin ismi akla gelmesi gerekmektedir. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Edinim sürecinin değerlendirilmesi yapılacak olursa coğrafi işaret; bulunduğu yöreyi ve kültürü ifade eden, işlem ve üretim aşamalarının en az bir tanesini bulunduğu yöreden alan kültürel ve orijinal ürünlere verilen hem üreticinin hem tüketicinin haklarını korumak, güvenilir ürüne ulaşmasındaki süreci kanıtlamak ve ispatlamak için verilen işaret adları olarak tanımlanabilir (Orhan, 2010: 244).

Türkiye'de tescil müracaatının yapıldığı üst kurum Türk Patent ve Marka Kurumu'dur. Kurum, yasa ve yönetmeliklere uygun olarak yapılan coğrafi işaret başvurularını mahreç işareti, menşei adı ve geleneksel ürün adı başlıklarının kabul görülmesiyle gerekli incelemeler yapmaktadır (Tanrıku ve Doğandor, 2021: 229).

Bir ürünün Menşei adı alabilmesi için belirli nitelikleri taşıması gerekmektedir. Menşei adı alan ürünün belli bir yöreye veya coğrafyaya has toprak, iklim, hava koşulları gibi unsurların sadece o yörede olması; üretim ve işleme işlemlerinin ise o coğrafyada yapılması ve yapılabiliyor olması, önemli olan hususlardandır. Bu tür ürünler diğer coğrafyalarda yetişmemektedir bunun nedeni ise, diğer coğrafyalarda bu ürünü yetiştirmek için yeterli beşeri ve doğal unsurların bulunmamasıdır (Temizkan, Cankül ve Kaya, 2021: 231). Menşei adı olarak tescilli ürünler Isparta gülü, Erzincan tulum peyniri, Kayseri pastırması, Kars kaz eti ve Çanakkale domatesi söylenebilir. Bu tür ürünler özelliklerini ve değerlerini ancak buldukları coğrafi çevrenin yapı özelliklerinden ve üretimdeki kültürel özelliklerden almaktadır (Oraman, 2015: 77).

Mahreç işareti ise; coğrafi sınırları belirlenmiş bir ürünün sahip olduğu ayırt edici özelliği veya unsurun belirli bir yöreye ait olması, üretilmesinde veya işlenmesindeki aşamaların en az bir tanesinin o coğrafyada yapılıyor olması mahreç işareti için önemli bir husustur. Mahreç işareti ve menşei işareti arasındaki temel fark; bir ürünün menşei alabilmesi için tescillerinin ait olduğu coğrafi bölge sınırları içinde üretilebilirken, mahreç işaretinde gerekli ve yeterli hammadde ve üretim koşulları sağlandığı takdirde farklı coğrafyalarda da üretilebilmesidir (Ekici, 2021: 162). Coğrafi işaretlemeyi içine alan ürünün özellikleri tamamı ile ait olduğu bölgeye kaynaklık ediyorsa ve belirlenmiş ürünün o bölge dışında üretilmesi veya yetiştirilmesi mümkün değilse "menşei işareti", ürünün özellikleri kısmen ait olduğu bölgeden kaynaklıysa ve bulunduğu bölge dışında da yetiştirilmesi ve üretilmesi mümkünse "mahreç işareti" ile işaretlenir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 83). Geleneksel ürün adı, menşei adı ve mahreç işaretlerinden farklı olarak belirli bir coğrafi alana bağlı değildir. (Küçükyılmaz 2019: 3). Geleneksel ürün adı, ürünün niteliklerini sertifikalandırmada ve geleneğini koruma altına almada önemli bir unsurdur. Kuşaklar arasında geçiş sağlayan bir ürün olduğunu kanıtlamış kullanımını ifade etmekte olan geleneksel terimidir. Yöreye özgü yiyecek ve içecekler, buldukları coğrafi koşullardan etkilenmeleri ve yerel yeme-içme kültürünü yansıtmaları ile birlikte gastronomi turizminin temel çekiciliklerini oluşturmaktadırlar. Baklava, aşure, lokum, hoşmerim, ayran vb. ürünler geleneksel ürün adına örnek olarak verilebilir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 83).

2.2. Bal ve Türk Kültüründe Balın Önemi

Arıcılık faaliyeti toprağa ihtiyaç duymayan, az sermaye ile kısa zamanda dönüş alınan, yapılan yatırımın fiziksel olarak dönüşünün diğer tarım faaliyetlerine nazaran daha kısa sürede sonuç alınan bir tarımsal faaliyettir (Parlakay, Yılmaz, Yaşar ve Seçer, 2008: 19). Arıcılık, ülkemizde son zamanlarda büyük ilerleme kaydeden bir endüstri olarak dikkat çekmektedir, tıpkı dünya genelinde olduğu gibi, ülkemizde de öze dönüş ve sağlıklı beslenme ve glikoz oranlı beslenme reçetelerinin çıkması bu konuda üretiminin ve ticaretinin artmasında önemli bir unsur olmuştur (Suna, Özcan Sinir ve Anlar, 2013: 17).

Türk Standartları Enstitüsü'ne (TSE) göre bal çiçeklerden, bitkilerden veya diğer bitki florasının canlı kısımlarında bulunan nektarların ve bitkilerde yaşam süren diğer canlıların, bitkilerin nektar salgıladığı bölümlerden yararlanarak diğer madde ve salgıların arılar aracılığıyla toplanıp, vücut yapılarında değiştirilip peteklerde toplanması ve bu bölümlerde belli bir kıvama gelmesi sonucunda meydana gelen şekerli tada sahip bir üründür.

İnsan beslenmesinde önemli bir gıda ürünü olan balın; günümüzde ticareti ve üretimi birçok ülke tarafından yapılmaktadır (Alparslan ve Demirbaş, 2019: 526). Bal aynı zamanda çeşitli hastalıkların tedavisinde de kullanılmaktadır. Çin'de gut hastaları ve bazı yaraların iyileşmesinde kullanıldığı bilinmektedir. Sağlık açısından kullanılan bazı bal örnekleri; ıhlamur, nane, kuşdili ve portakal ballarıdır (Sönmez, 2004: 128).

Balların sınıflandırılması, elde edildikleri kaynaklar ve elde ediliş şekillerine göre iki sınıfa ayrılmaktadır. Elde ediliş kaynaklarına göre bal; saf nektar (çiçek balı) ve salgı balı olarak ikiye ayrılırken elde ediliş şekillerine göre ise; petekli ballar, süzme bal, baskı balı olmak üzere 3 gruba ayrılır (Birer ve Yücecan, 1984: 113). Türkiye’de üretilen balların %66’sını süzme bal %33’ünü ise petek bal oluşturmaktadır (Suna, Özcan Sinir ve Anlar, 2013: 17).

Balın fiziksel özelliklerinden olan, rengi, lezzeti, kokusu, özgül ağırlığı ve likit kısmının yoğunluğu gibi unsurlar, balların kendi arasında ayırt edici unsur özelliklerindedir. Rengi ve kaynağı balın değerini belirlemektedir. Bal, bazı zamanlarda ambalajlamadan önce yüksek ısı sebebiyle renginde koyulaşma oluşur ve bu işlem dolayısıyla renk aldatıcı olabilir (Sönmez, 2004: 128). Standart dışı kabul edilen ve sofralık olarak tüketilmeyen ballar, ABD, Kanada ve Avrupa’da özellikle hububat teknolojisinde çok eski yıllardan beridir kullanılmaktadır. Ballı ekmek, ballı çörek, ballı kraker ve ballı kek gibi çeşitli ürünlerle piyasaya girmeyi başarmış, baldan gıda sanayinde de yararlanılmıştır (Doğar ve Borstlap, 2021: 1335).

Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan bal ile ilgili literatür incelendiğinde sınırlı sayıda çalışmaya rastlanabilmektedir. İncelenen bazı literatür taramaları şu şekildedir:

Mutlu, Erbaş ve Tontul (2017), bal ve diğer arı ürünlerinin bazı özellikleri ve sağlık üzerine etkileri, balda yapılan sahtecilik ve tespit yöntemlerine ait bilgileri derlemişlerdir.

Göksu ve Adanacioğlu (2018), 2016-2023 dönemi için Türkiye'deki bal arzı ve talebini öngörmek amacıyla, arıcılık işletmelerinin gelecekte karşılaşabilecekleri olumlu/olumsuz durumlara yönelik bir çalışma gerçekleştirmişlerdir.

Sönmez (2004), balın beslenmemizdeki yeri, mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkisi, antioksidatif etkisi, sindirim ve sinir sistemine sağlamış olduğu yararlar, göz, diş ve deri hastalıklarının tedavisinde kullanımı ile ayrıca kanser ve tümör hücrelerine karşı olumlu etkileri üzerinde durmuştur.

Burucu ve Gülse (2017), Türkiye’de arıcılığın mevcut durumunu, bal üretimine ilişkin zaman verilerini kullanarak en iyi modeli belirlemek ve gelecek yedi yıllık döneme ait (2017-2023) üretim tahmininde bulunmuşlardır.

Ulusoy (2012), balın insan sağlığı açısından yararlarını ve apiterapinin tedavi yönünden kullanılmasını incelemiştir. Antioksidan, antitümoral, antibakteriyal, antiviral ve antiradikal vb. özelliklerinden dolayı üst solunum yolu enfeksiyonları, yaraların tedavisi ve kanser oluşumunun engellenmesi gibi pek çok hastalığın tedavisinde olumlu etkisi olduğu belirtilmiştir.

3. YÖNTEM

Anadolu'nun zengin tarihinde çeşitli uygarlıkların etkisiyle şekillenen Türk mutfacı, dünyanın önemli mutfakları arasında yer alan ve besleyici özellikleriyle dikkat çeken bir mutfak kültürüdür. Coğrafi işaret yerel veya bölgeye has olan orijinal ürünlerin bozulmadan ve değişmeden gelecek nesillere aktarılması olayıdır (Şahin, 2013: 23). İnsanoğlunun haksız yere rekabet etmesini önlemek amacıyla coğrafi işaret belirlenmesi önemli bir kanuni ispat niteliği taşımaktadır. Coğrafi işaretli ballar üzerine yapılan bu inceleme, Türk mutfak kültürünün çeşitliliğini ve coğrafi işaretli balların önemini öne çıkararak, gelecek kuşaklara bu mirası en doğru şekilde aktarmayı, balın kültürel ve tarihsel değerini öne çıkararak coğrafi işaret tescil belgesinin ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği için kritik önemini vurgulamayı amaçlamaktadır. Araştırmadaki veriler, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analiz yöntemi kullanılarak Türk Patent ve Marka Kurumunun 2 Nisan 2024 yılı coğrafi işaretleme istatistiklerinden elde edilmiş ve betimsel analiz tekniği kullanılarak yorumlanmıştır.

4. BULGULAR

Tablo 1’de coğrafi işaret tescili almış olan balların illere göre dağılımı balların adı, ayırt edici özellikleri, tescil türü, tescil tarihi bulunmaktadır. Tabloya bakıldığında toplamda 29 balın tescil

aldığı görülmektedir. Bunlardan 3 tanesinin mahreç ve 26 tanesinin menşe adı altında tescillendiği görülmektedir. Tablodaki tescil tarihlerine bakıldığında ilk coğrafi işaretli bal 2004 yılında tescil almıştır. İkinci tescilli balın tescili ise 13 yıl sonra olmuştur.

Tablo 1. Coğrafi işaret tesciline sahip olan ballar.

No	İl	Ürün adı	Cİ Türü	Ürünün karakteristik ve ayırt edici özellikleri	Tescil Tarihi
1	Gaziantep	Antep Zahter Balı/Gaziantep Zahter Balı	Menşe	Gaziantep ilinin dağlık bölgelerinde yetişen zahter bitkisinin yaygın olduğu bölgelerden elde edilen ve zahter rahiyasının baskın olduğu monofloral bir baldır.	24.03.2023
2	Rize	Anzer Balı	Menşe	Bitki çiçek polenlerinin bulunması ancak Castanea sativa ve Rhododendron ponticum bitki çiçeği polenlerinin kesinlikle bulunmamasıdır.	16.02.2021
3	Ardahan	Ardahan Çiçek Balı	Menşe	Bölgede yetişen ballı bitkilerin aromasından kaynaklanan hoş bir tada sahip olup, boğazda hafif yanma hissi bırakır.	01.06.2017
4	Artvin	Arhavi Kestane Balı	Menşe	Coğrafi sınırda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Arhavi Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur.	10.11.2022
5	Rize	Ayder Balı	Menşe	Rengi çiçek balına göre daha koyu olup İçeriğinde, coğrafi sınıra özgü çiçeklerden bir miktar polen bulunabilir.	15.04.2022
6	Ağrı	Ağrı Geven Balı	Menşe	Rengi açık sarıdan turuncu renge doğru değişir ve koyu kıvamlıdır. Hafif rahiyalıdır ancak yenildiğinde boğazda yanma hissi oluşturan tada sahiptir.	15.04.2022
7	Denizli	Babadağ Kekik Balı	Menşe	Belirtilen coğrafi sınır iklim ve toprak yapısı itibarıyla söz konusu kekik türlerinin gelişimine uygundur. Babadağ Kekik Balının önemli ölçüde botanik orijini oluşturulan kekiğe bu bölgenin bitki örtüsünde sıkça rastlanır	23.12.2020
8	Bayburt	Bayburt Balı	Mahreç	Şeffaf ve parlak bir görüntüye sahip, mevsimin durumuna ve arıların faydalandığı bitkilerin çiçeklerinin rengine bağlı olarak değişkenlik gösterir.	20.07.2020
9	Bingöl	Bingöl Balı	Menşe	Rengi açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli, kara kovan ve süzme bal olarak üretilir.	07.10.2022
10	Aydın	Dikmen Çiçek Balı/Dikmen Kekik Balı	Menşe	En genel karakteristik özelliğini veren kekik poleni oranı ve dolayısıyla kekik kokusu ve aroması; arının konaklatıldığı alana, yıllara, kekik ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir.	21.12.2020
11	Düzce	Düzce Kestane Balı	Menşe	Genizde ve ağızda acımsı buruk bir kestane tadı bırakan kestaneye özgü tat ve kokusu vardır.	06.09.2021
12	Elazığ	Elazığ Geven Balı	Menşe	En genel karakteristik özelliğini veren geven poleni oranı ve üretildiği bölgenin bitki örtüsü dolayısıyla renk, tat, koku ve aroması; arının konaklatıldığı alanlara, yıllara, nektar varlığına ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir.	21.09.2022
13	Artvin	Hatila Balı	Menşe	Coğrafi sınırın iklim ve yeryüzü şekline bağlı olarak oluşan relik bitki özelliği ile alanın yerleşim yerlerinden tamamen izole olması Hatila Balının prolin ve nem değerleri bakımından karakteristik özelliğini kazandırır.	17.09.2021
14	Kars	Kars Balı	Menşe	Kars Balının özellikle Fabaceae, Boraginaceae ve Asteraceae familyalarına ait polenleri ihtiva etmesiyle ayırt edilebileceği belirlenmiştir.	10.08.2018

15	Kastamonu	Kastamonu Kestane Balı	Menşe	Monofloral ballarda baskın karakteristik polen miktarının yüksek olması, bal kalitesinin de yüksek olmasına neden olur.	12.08.2022
16	Sakarya	Kocaeli Çamdağı Kestane Balı	Menşe	Kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal şeklinde tüketiciye sunulur.	12.09.2022
17	Kırklareli	Kırklareli Meşe Balı	Menşe	Koyu renkli, kolay kristalize olmayan, viskoz, akışkan, nem oranı çiçek ballarına göre daha düşük, boğazı yakmayan, antioksidan kapasitesi yüksek bir salgı balıdır.	12.02.2021
18	Muğla	Marmaris Çam Balı	Menşe	Salgı balı niteliğinde bulunan Kırklareli Meşe Balı daha koyu ve kırmızılığa doğru kayan rengi ile kolayca ayırt edilir.	06.11.2019
19	Tunceli	Munzur Balı	Menşe	Munzur Vadisinde Anadolu arısı kolonileri tarafından üretilen sarımtırak ve haki rengine sahip çiçek balıdır.	19.02.2024
20	Muğla	Muğla Çam Balı	Menşe	Kızılçam üzerinde yaşayan, Türkiye’de “basra böceği” olarak bilinen, çam pamuklu koşnili katkısı ile üretimi gerçekleşen bir bal çeşididir.	15.08.2018
21	Siirt	Pervari Balı	Menşe	Peteğin arı tarafından yapılması ve petek içinin de yine arı tarafından bal ile doldurulması ile üretilir.	19.08.2004
22	Erzincan	Refahiye balı	Menşe	Bölgede yetişen ballı bitkilerden kaynaklanan aromatik bir tada ve bal özü kokusuna sahiptir.	18.09.2019
23	Samsun	Salıpazarı Kestane Balı	Menşe	Diğer ballardan ayıran en önemli özellik diğer kestane ballarına nazaran içerisindeki kestane oranının yüzde 72 seviyesinde olmasıdır.	11.10.2023
24	Sinop	Sinop Kestane Balı	Menşe	Doğal ve aşılınmamış ağaçlardan oluşan saf kestane ormanlarının bozuk kestane ormanları bulunan Coğrafi sınırdan elde edilen balıdır.	13.01.2021
25	Yalova	Yalova Kestane Balı	Mahreç	Yalova ilinde bulunan kestane ormanlarının en çok 600 m uzaklığında konumlanan kovanlarda yetiştirilen Kafkas arısından, Anadolu arısından ve bunların melezzellerinden elde edilir.	23.01.2024
26	Karabük	Yenice İhlamur Balı	Menşe	Coğrafi sınır içerisindeki alanlara özgü bitki örtüsünde, başta adını aldığı ihlamur ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarlardan üretilir.	22.08.2023
27	Sivas	Zara Balı	Mahreç	Coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen, Kafkas ırkı ve melezi arılar tarafından üretilen çiçek balıdır.	26.04.2022
28	Kayseri	Özvatan Çiçek Balı	Menşe	İlçede su kaynaklarının bol olması, buna bağlı olarak floranın zengin olması ve rakımın değişken olmasından dolayı çiçeklenme süresinin fazla olması gibi faktörler aracılığa elverişli bir ortam oluşturur.	16.11.2020
29	İstanbul	Şile Kestane Balı	Menşe	Haziran ayının başından itibaren kestane çiçeklerine çalışmaya başlayan arılar tüm güçlerini ortaya koyarlar. Geceleri de kovan önlerinde kanat çırparak taşıdıkları balı olgunlaştırırlar.	03.09.2021

Tablo 2’de görüldüğü üzere başvuru aşamasında bulunan toplam 17 ilden 23 bal çeşidi bulunmaktadır. Başvurusu yapılan 23 baldan, 5 tanesi mahreç işareti iken 18 tanesi menşei işaret türüne başvuru yapmıştır. En çok başvuruda bulunan bölgeler; Doğu Anadolu Bölgesi (Erzincan, Erzurum, Muş, Hakkâri, Bitlis, Tunceli), İç Anadolu Bölgesi (Çankırı, Kayseri, Ankara, Karaman, Niğde), Marmara Bölgesi (Çanakkale, Yalova, Edirne), Güneydoğu Anadolu Bölgesi (Şırnak, Batman), Karadeniz Bölgesi (Bartın) şeklinde sıralanmaktadır. Ege ve Akdeniz bölgesinde herhangi bir tescil belgesine başvurulmamıştır. Tablo incelendiğinde başvuruların belli bölgelerde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu durumu 7 bölgeye yayabilmek için bölgelerdeki İl Turizm ve Kültür Bakanlığı ile eş zamanlı çalışılarak tescil alınabilecek ballar incelenebilir. Tabloya bakıldığında en çok başvuru yapan iller; Çanakkale (3), Erzurum (2), Erzincan (2), Batman (2), Çankırı (1), Bartın (1),

Kayseri (1), Ankara (1), Karaman (1), Niğde (1), Muş (1), Hakkâri (1), Bitlis (1), Tunceli (1), Şırnak (1), Yalova (1), Edirne (1) şeklindedir.

Tablo 2. Cİ Başvuru süreci devam eden ürünler

No	İl	Ürün Adı	Cİ Türü	Başvuru Tarihi
1	Ankara	Ankara balı	Mahreç	18.09.2019
2	Bartın	Bartın Kestane Balı	Menşe	18.09.2020
3	Şırnak	Beytüşşebap Doğal Bal	Mahreç	23.01.2023
4	Bitlis	Bitlis Balı	Menşe	25.09.2023
5	Erzincan	Erzincan Geven Balı	Menşe	09.01.2023
6	Erzurum	Erzurum Balı	Menşe	09.04.2021
7	Kayseri	Felahiye Çiçek Balı	Menşe	29.03.2023
8	Karaman	Karadağı Balı	Mahreç	10.11.2022
9	Erzurum	Karayazı Balı	Menşe	20.12.2023
10	Edirne	Keşan Korudağ Çiçek Balı	Menşe	20.12.2022
11	Batman	Kozluk Meroto Balı	Menşe	05.12.2023
12	Çankırı	Kurşunlu Çiçek Balı	Menşe	16.01.2023
13	Tunceli	Munzur Balı	Menşe	28.11.2022
14	Muş	Muş balı	Menşe	12.02.2020
15	Niğde	Niğde keven Balı	Menşe	16.02.2023
16	Batman	Sason Balı	Menşe	04.03.2022
17	Erzincan	Tercan Balı	Menşe	20.02.2023
18		Türk Çam balı	Mahreç	31.05.2022
19	Yalova	Yalova Kestane Balı	Mahreç	23.06.2022
20	Çanakkale	Çanakkale Meşe Balı	Menşe	16.11.2023
21	Çanakkale	Çanakkale meşe Balı	Menşe	30.05.2023
22	Çanakkale	Çanakkale Meşe Balı	Menşe	16.11.2023
23	Hakkâri	Şemdinli Balı	Menşe	21.08.2019

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Anadolu'nun köklü geçmişiyle birlikte Türk mutfak kültürü zamanla çeşitlenmiş ve dünyanın önemli mutfakları haline gelmiştir. Bu çeşitlilik Türk kültürün yaşam ve inanın biçiminin bir kopyası olmakla birlikte sosyo-ekonomik sürecin de devamı olmuştur. Ataerkil ve savaşçı bir toplum geleneğini benimsemiş olan Türk toplumları, beslenme alışkanlıklarında da bu süreci devam ettirmiştir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63-64, Kasar, 2023: 348, Bakkaloğlu, 2023: 588). Türk mutfak kültürü çok zengin bir kültürel alanı kapsamaktadır. Türk mutfak kültüründe çeşitli baharatlar, yemekler ve ürünlerin özel bir yeri vardır. Bu ürünler arasında bal da önemli bir yer tutmaktadır. Selçuklular döneminde özel misafirlere ikram edilen en seçkin besinler arasında bal yer almaktadır. Bal 13. yüzyılda genel olarak kullanım alanı şerbet yapımındaki tatlandırma aracı olarak kullanılmıştır. Osmanlı mutfağından günümüze denk bal mutfak ve misafir konumunda özel bir yere konumlanmıştır (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016: 239). Türk mutfağında geçmişten bugüne kadar bal; gerek sağlık gerek beslenme alanında önemli bir tarihi geçmişe sahiptir. Bal Türk mutfağında dönemseller olarak farklı amaç ve yöntemler için kullanılsa da her daim önemini korumuştur. Bu önemin başlıca sebepleri arasında ülkemizde bulunan farklı coğrafi iklim ve dört mevsimin yaşanmasından dolayı çeşitlenen bal çeşitliliğidir. Ülkemizin hemen hemen her coğrafyasında yetişiyor olması ve ulaşılabilirlik noktasında sıkıntı çekilmemesinden dolayı mutfağımızın ve kültürümüzün her noktasına girmeyi başarmıştır (Alparslan ve Demirbaş, 2019: 526).

Bu araştırmada balın Türk mutfak kültüründeki önemi, Türk tarihindeki kullanım yerleri ve coğrafi işaret belgesi olmuş ballar incelenmiştir. Veriler incelendiğinde 29 adet tescilli bal 23 adet tescil süresi devam eden bal bulunmaktadır. Var olan bulgulara göre ise başvuru sürecinde bulunan

il ve bölgeler arasında Ege ve Akdeniz Bölgesi bulunmazken, diğer 5 bölgeden başvuru süreci devam eden ballar bulunmaktadır. Bu bölgeler arasında; Doğu Anadolu bölgesinde en çok başvuru yapıldığı görülmektedir. Başvuru süreci tamamlanmış ve onay almış ballar incelendiğinde ise 3 adet mahrec ve 26 adet menşei almış bal olduğu gözlenmiştir.

Araştırmada balın Türk mutfak kültüründeki yeri ve öneminden bahsedilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'deki tescil almış ve tescil başvurusunda bulunmuş ballar, bu balların içerik ve özelliği, hangi il kapsamında tescillendiği ve adet bakımından rakamsal değerleri listelenmiştir. Bölgesel ve kültürel olarak hangi balın hangi bölgede ve iklimsel özellikte tescile uygun olduğu saptanmıştır. Bu yönüyle birlikte araştırmanın önemli olduğu ve literatüre katkı sağladığı düşünülmektedir. Bu araştırmada literatürde eksik olduğu düşünülen genel anlamda tarımsal faaliyet olarak ele alınan balın, Türk mutfak kültüründeki kapsamlı bir araştırma için ön bir temel hazırladığı düşünülmektedir. Yapılan araştırmanın amacına yönelik doğrusal bir yapı düzleminde ilerlediği ve araştırmanın gelecekteki çalışmalara konu ve ışık tutacağı ön görülmüştür.

Kaynakça

- Göksu, E., ve Adanacioğlu, H. (2018). Türkiye'de odun dışı orman ürünlerinde doğrudan pazarlama. *Turkish Journal of Forestry*, 19(2), 210-218.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Saygın Alparslan, Ö., ve Demirbaş, N. (2019). Avrupa Birliği ve Türkiye'de Bal Üretim ve Ticareti Açısından Coğrafi İşaret Uygulamalarının Değerlendirilmesi. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 29(3), 526-538.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). *Arı ürünlerinin Türk mutfağında kullanımı*. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar-1. Platanus Yayın.
- Birer, S. ve Yücecan, S. (1984). *Balın beslenmemizdeki yeri ve kullanılması*. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 13, 113-123.
- Bulut, İ., ve Fural, Ş. (2018). Serik Bıçağı'nın coğrafi işaret tescili kapsamında değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 557-580.
- Mutlu, C., Erbaş, M., ve Tontul, S. A. (2017). Bal ve diğer arı ürünlerinin bazı özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Akademik Gıda*, 15(1), 75-83.
- Doğer, L. ve Borstlap, C. (2021). Kutsal bal: İkonografisi ile bizans sanatında arı ve bal. *Sanat Tarihi Dergisi*.
- Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Ekici, F. G. (2021). Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramı ve Trb1 Bölgesi İncelemesi. *Fırat Üniversitesi Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1), 159-176.
- Gündoğdu, G. (2006). Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve korunması. *Yayımlanmamış yüksek lisans tezi*, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Küçükylmaz, S. (2019). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün farkındalığı ve algısının analizi. *Yayımlanmamış yüksek lisans tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde" coğrafi işaretlerin" Kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

- Parlakay, O., Yılmaz, H., Yaşar, B., Seçer, A., et al. (2008). Türkiye’de Arıcılık Faaliyetinin Mevcut Durumu ve Trend Analizi Yöntemiyle Geleceğe Yönelik Beklentiler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 17-24.
- Temizkan, S. P., Cankül, D., ve Kaya, S. (2021). Coğrafi işarete aday gastronomik bir değer: Eskişehir simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241.
- Suna, S., Özcan Sınır, G., & Anlar, D. (2013). Bal Üretim Prosesinde HACCP Uygulaması. *Arıcılık Araştırma Dergisi*. *Arıcılık Araştırma Dergisi*, 5(10), 17-21.
- Sönmez, B. (2004). Balın insan sağlığındaki yeri ve önemi. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 127.
- Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)’nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- 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.
- Ulusoy, E. (2012). Bal ve apiterapi. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 12(3), 89-97.