

Aydın'ın coğrafi işaretleri

Medeniyetlerin eşsiz eserlerini gururla taşıyan Aydın, yöresel ve geleneksel tarzda üretilen gıda ve tarım ürünleri açısından da oldukça zengin kentler arasında yer alıyor.

Büyük Menderes Irmağı'nın suladığı bereketli topraklar üzerine kurulmuş doğanın kültürle kucaklaştığı bir kenttir Aydın…

Kent, coğrafi konumundan ötürü çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış ve her uygarlık bölgede kendi izlerini bırakmıştır. Medeniyetlerin eşsiz eserlerini gururla taşıyan bu topraklar, yöresel ve geleneksel tarzda üretilen gıda ve tarım ürünleri açısından da oldukça zengindir.

Herodot "Bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzünün altı ve en güzel iklimin bulunduğu yer" sözüyle Aydın'ın bereketli topraklarını ve iklimini tasvir eder. Bu topraklarda yetişen coğrafi işaretler, yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı destekleme, sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesi sağlama, ürünün taklitçiliği ile mücadele etme ve marka şehir olmak noktasında oldukça önemli…

Bereketin ve yaşamın sembolü: Aydın İnciri

Aydın İnciri, Avrupa Birliği'nde tescilli ikinci Türk ürünü ve ilk Menşe İşareti konumunda bulunuyor. Tarih boyunca incir ağacının sadece meyvesi değil yaprakları, kökleri ve reçinesi de ilaç olarak kullanılmış. Geçmişten bugüne bu denli önemli bir yere sahip incirin üretiminde Türkiye, dünyada ilk sırada yer alıyor. İncir üretimi ülkemizde hemen hemen her bölgede yapılabilmekle birlikte üstün kaliteli kurutmalık incirlerin tamamına yakını Aydın ilinden sağlanıyor. İncir yetiştiriciliği; bölgedeki ekonomik ve sosyal hayat için olukça önemli. Hasat döneminde ihtiyaç duyulan iş gücünden ürünün işlenmesi ve piyasaya sunulma aşamasına kadar yarattığı istihdamla büyük bir kesimin geçim kaynağı.

Bölge halkı tarafından önceleri özellikle "yemiş" olarak adlandırılan bu meyve, coğrafi işaret tesciliyle birlikte "Aydın İnciri" adını almış. Aydın İnciri, Aydın'ın en önemli ihraç ürünü arasında geliyor. Üreticiden perakendeci ve toptancıya Aydın İnciri markasıyla satılıyor. Aydın Ticaret Odası tarafından firmalara, özel tasarımlı coğrafi işaret logosu veriliyor. Dünya piyasalarında Türk incirinin imajının bozulmaması için firmalara kendi markalarının yanında coğrafi işaret logolu ambalajlarda ihracat yapmalarına yönelik bilgilendirme çalışmaları da yapılıyor. Bu logonun yaygın kullanımı sayesinde ulusal ve uluslararası pazarda incir denilince akla ilk olarak Aydın İnciri geliyor. Böylece ürünün hem raf fiyatı yükseliyor hem de kentin tanıtımına fayda sağlanıyor.



Aydın Ticaret Odası tarafından tanıtım çalışmaları oldukça önemli. Aydın İnciri özel tasarımlı ambalajlarıyla Sun Express seferlerinde yolculara ikram ediliyor. Yurt içi ve yurt dışı fuarlarda, festival vb. organizasyonlarda özel tasarımlı stantlarda incir üreten üyelerin ürün, katalog ve broşürleri sergileniyor. İncirin faydalarını içeren ve coğrafi işareti tanıtan broşürler basılarak ilgili tüm mecralarda dağıtımı sağlanıyor.

"Geçmişten Günümüze İncir" kitabıyla incirin tarihsel olarak geçmişten günümüze kadar olan süreci okuyucuyla buluşturuluyor. Ayrıca "Süper İncir" filmiyle de "Aydın İnciri" sinemadaki yerini aldı.



Aydın Kestanesi

Aydın Ticaret Borsası tarafından 2014 yılında tescil ettirilen "Aydın Kestanesi" Eylül 2020'de ise Avrupa Birliği tarafından tescil edildi. Aydın Kestanesi, meyve iriliği bakımından diğer kestanelere oranla oldukça iri. Parlak renkteki kabuğu kolay soyulabilme özelliği taşıyor. Aydın Kestanesi'nin içindeki etli kısmı ise diğer kestanelere oranla oldukça yumuşak. Bu özellikleriyle Aydın Kestanesi, ülkemiz için eşsiz bir değer. Aydın Kestanesi'nin Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaret olarak tescil edilmesi, ürünün katma değerini daha da artırdı. Aydın Ticaret Borsası tarafından yürütülen tanıtım çalışmalarıyla ürünün ticari piyasalardaki değerinin daha da artması, yöreye ve üreticisine daha çok katkı sağlaması bekleniyor.

Aydın Memecik Zeytinyağı

Aydın Memecik Zeytinyağı, Aydın ilinde yetişen Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen, rengi yeşilden altın sarısına değişen, meyve kokusunun yoğun olarak hissedildiği, acılığı ve yakıcılığı belirgin, natürel sızma bir zeytinyağı. Büyük Menderes vadisi denize doğru açıldığından, denizden gelen ılık etki ve yağış getiren rüzgârlar iç kısımlara kolaylıkla erişebiliyor. Bu rüzgârlar Aydın Memecik zeytinyağına özgün organoleptik özelliğini verir ve zeytinleri olgunlaşma döneminde zeytin sineğine karşı koruyor. Zeytin sineği hasarının düşük olması zeytinyağının serbest asitlik ve peroksit derecesinin düşük olmasını sağlıyor. Aydın ilinde Menderes Nehri'nin suladığı topraklarda yapılan zeytin tarımı sulama gerektirmiyor. Bu koşullarda üretilen Aydın Memecik yağı yüksek meyvemsi aromatik özellik kazanıyor.

Nazilli Kar Helvası

Nazilli Kar Helvası, Büyük Menderes Havzasındaki Madran ve Karıncalı dağlarından elde edilen doğal karın vişne şurubu ile karıştırılmasıyla elde ediliyor. Kış mevsiminin başlangıcında ve özellikle ilk kar yağdıktan sonra Madran ve Karıncalı dağlarında derin çukurlar açılır. Bu çukurların özelliği dağın en fazla kar alan bölgelerinde bulunmasıdır. İlk yağan karın temiz olmadığına inanıldığı için, mevsimin başlangıcında yağan karlar kullanılmaz. Açılan çukurlar kış mevsimi müddetince kar ile dolar. Kuyu içinde sıkışmış olan kar, bıçak veya benzeri el aletleriyle kalıplar halinde kesilerek içi naylon ile kaplanmış çuvallara doldurulur ve ağzı çok sıkı bir şekilde kapatıldıktan sonra tekrar kuyuların içine konulur ve üzeri toprak ile örtülür. Naylon vb. ürünlerin bulunmadığı eski zamanlarda kar (buz) kalıplarının keçi kılından yapılmış çuvallarda saklandığı biliniyor. Yaz mevsimi geldiğinde topraktan çıkarılan çuvallar, satılmak üzere seyyar kar helvacılarına verilir. Bazı karcıların, kar çukuru dolduktan sonra toprak ile üzerini kapatarak karı ihtiyaç olduğunda çuvallara doldurdukları da biliniyor.

Söke Körüklü Çizmesi

Çizmenin Söke'de doğuşu ve yurda dağılışı mübadele sonrası Girit'ten Söke'ye yerleşen Hüseyin Rıfat Oral'ın (Sağır Usta) çizme zanaatını Söke'ye taşımasıyla başlar. Yörede, özellikle tarım ve hayvancılıkla uğraşan arazi sahipleri at binmeyi kolaylaştıran; doğallığı, rahatlığı ile yaz-kış giyilebilmesi, çıkardığı ses ile mekâna gelindiğini belli etmesi ve ayakta duruşuyla giyene özgüven vermesi gibi özelliklerinden dolayı Söke Körüklü Çizmesi'ni benimsemişlerdir. Sağır Usta'nın Söke'de çizme üzerine yaptığı işler büyük ilgi görmüştür. Tarihi bilgiler Sağır Usta'nın Ankara Süvari Alayı'nın tamamına çizme yapıp gönderdiğini yazar. Kurtuluş mücadelesine destek veren efeler ise Yunan işgalinden birkaç yıl öncesinde bu çizmeleri kullanmaya başlamışlardır. O tarihten günümüze efe kostümlerinin ana parçalarından biri olmuş körüklü çizme imalatı yörede rağbet gören bir meslek dalı haline gelmiş ve birçok çizme ustası yetişmiştir. Sağır Usta'nın öğrettiği orijinal model "Karışık körük" diye tanımlanan ve kırma yapılmadan üretilen çizme modelidir. Karışık körük konçta kırma yapılmadan koncun kendiliğinden kırışmasıyla aldığı şekliyle kullanılırdı.1950'lerde Mehmet Yüksel Usta Girit'ten gelen çizmeyi yorumlayıp Söke ile anılacak olan "baklava" ve "düz körük" modellerini uygulayan kişi olmuştur. Sökeli ustalar baklava ve düz körüğü ustalıkla kırmayı başarmış, civar il ve ilçelerden gençlere bu mesleği incelikleriyle öğretmişlerdir.

Aydın'ın Menşe Adları

Aydın İnciri
Aydın Kestanesi
Aydın Memecik Zeytinyağı

Aydın'ın Mahreç İşaretleri

Çine Köftesi
Dalama Tandırı
Karacasu Pidesi
Nazilli Kar Helvası
Söke Körüklü Çizmesi

