



Kastamonu Gastronomik Ürünlerinin Nuh'un Ambarı Projesi Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Kastamonu Gastronomic Products within the Scope of Ark of Taste Project)

Hakkı ÇILGINOĞLU^a



, *Demet GÜNER^a



^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.11.2021

Kabul Tarihi: 17.12.2021

Anahtar Kelimeler

Slow food

Nuh'un ambarı

Gastronomi

Kastamonu

Öz

Araştırmada, Kastamonu gastronomik ürünleri Slow Food Nuh'un Ambarı projesi kapsamında değerlendirilmiştir. Bu araştırma ile 150 ülkeden 5655 gastronomik ürünün listelendiği bir projede, Kastamonu gastronomik ürün sayısının artırılması için önerilerde bulunmak amaçlanmaktadır. Araştırmada ilk olarak Nuh'un Ambarı listesindeki Türkiye'ye ait ürünler incelenmiştir. Bu ürünler arasında en fazla hangi gruptan ürünlerin olduğu tespit edilmiştir. Daha sonrasında Kastamonu adına tescillenen iki gastronomik ürünün yanı sıra diğer hangi ürünlerin bu listeye girebileceği değerlendirilmiştir. Nuh'un Ambarı listesindeki ürünlerin ortak özelliği; belirli bir bölgeyle güçlü bir şekilde ilişkili olmaları ve aynı zamanda "tehlike altındaki ürünler" olarak nitelendirilmeleridir. Bu kapsamda Kastamonu'dan bu tanımlamaya uygun ürünler doküman analizi yöntemiyle belirlenmiştir. Araştırma kapsamında yapılan incelemelerde "Taşköprü sarımsağı, Tosya sarıkılçık pirinci, kestane balı, yaş tarhana, iri tarhana, kızılçık tarhanası, süt tarhanası, tarhana ekmeği, eğiş ve Azdavay çam pekmezinin Nuh'un Ambarı listesine girebilecek potansiyelde ürünler olduğu görülmüştür. Çalışmanın, Kastamonu gastronomisi ile ilgili bu alanda yapılmış ilk araştırma olması nedeniyle diğer illere örnek olması beklenmektedir.

Keywords

Slow food

Ark of taste

Gastronomy

Kastamonu

Abstract

In the research, Kastamonu gastronomic products were evaluated within the scope of the Slow Food Ark of Taste project. With this research, it is aimed to make suggestions to increase the number of gastronomic products in Kastamonu in a project where 5655 gastronomic products from 150 countries are listed. In the research firstly, products from Turkey in the Ark of Taste list were examined. Among these products, it was determined which product group had the most. Afterwards, besides the two gastronomic products registered in Kastamonu, it was evaluated which other products could be included in this list. The common feature of the products on the Ark of Taste list is that they are strongly associated with a particular region and also qualify as "endangered products." In this context, products suitable for this definition from Kastamonu were determined by document analysis method. In the examinations made within the scope of the research, it has been seen that "Taşköprü garlic, Tosya sarıkılçık rice, chestnut honey, fresh tarhana, large tarhana, cranberry tarhana, milky tarhana, tarhana bread, eğiş and Azdavay pine pekmez are products with the potential to enter the list of Ark of Taste. It is expected that the study will set an example for other provinces, as it is the first research in this field related to Kastamonu gastronomy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: demettas@kastamonu.edu.tr (D. Güner)

DOI:10.21325/jotags.2021.924