

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

GİRİŞ

Türkiye’de birbirine benzer birçok gastronomik ürün vardır ancak birçoğu kendi içinde şekilsel, üretimsel ya da içerik bakımından farklılıklar taşımaktadır. Bölgeler taşıdıkları bu farklılıklarla kendi ürünlerini tescillendirebilir daha açık bir ifade ile o ürüne kimlik kazandırabilirler. Çeşitli ulusal ve uluslararası tescil projeleri ile geleneksel ürünler ve üretim süreçleri koruma altına alınmaktadır. Türkiye’de geleneksel ürünleri koruma altına alan kurumlardan en bilineni Türk Patent ve Marka Kurumu’yken, uluslararası boyutta düşünüldüğünde Slow Food önde gelen örgütlerden biridir.

Slow Food örgütüne ait çeşitli projelerle üretimi risk altında olan ürünler korunmakta, kimlik kazanmakta ve bilinirliklerinin artırılması için çalışmalar yürütülmektedir. Slow Food’a ait koruma projelerinden ilki olan “Yeryüzü Pazarları” (Earth Markets) projesi ile küçük üretici ve gıda zanaatkarlarının ürettiği ürünler, uluslararası düzeyde pazarlanabilmektedir (Slow Food, 2021g). Yavaş yemek felsefesini benimseyen çiftçilerin ürünlerine yer verilen bu pazarlarda, sürdürülebilir üretim sistemlerinin benimsendiği ürünler makul fiyatlar üzerinden satışa sunulmaktadır (Başarangil ve Tokatlı, 2018). Slow Food’un bir başka projesi olan “Toprak Ana Ağı” (Terra Madre Network) ile iyi, temiz ve adil bir gıda sistemi kurmak için çalışan gıda üreticileri, balıkçılar, şefler, akademisyenler ve STK’lar bir araya getirilmiştir (Terra Madre, 2021).

“Slow Food Presidia” projesinde nesli riski altında olan ürünlerin kaliteli üretimi sürdürülmekte, ekosistemler korunmakta ve geleneksel işleme yöntemleri, yerli ırklar ve yerel bitki çeşitleri korunabilmektedir. Bugün, 500’den fazla Presidia ürünü, 13.000’den fazla üreticiyi içermektedir (Slow Food 2021a). “Nuh’un Ambarı (Ark of Taste)” projesinde ise; tüm dünya kültürlerine, tarihine ve geleneklerine ait küçük ölçekli kaliteli ürünler toplanıp kataloglara ayrılmakta ve onların tanıtımı yapılmaktadır (Slow Food 2021b). Bu proje ile küçük ölçekli üreticiler tarafından ortaya konan sosyal ve kültürel mirasın örnekleri koruma altına alınmaktadır (Littaye, 2015).

Slow Food projeleri özelinde yapılan araştırmalar incelendiğinde; projeyle korunan ürünlerin destinasyon çekiciliğine olan etkisinin ölçüldüğü (Başarangil ve Tokatlı, 2018), yerel halkın projeye bakış açısının değerlendirildiği (Eşitti ve Harputluoğlu, 2015), proje ölçütlerine uygun işletmelerin belirlenmesine yönelik incelemelerin yapıldığı (Aydemir ve Özdemir, 2014) ve proje ölçütleri dahilinde ürün bazlı potansiyel araştırmalarının yapıldığı (Yiğit ve Bucak, 2017) görülmektedir.

Slow Food örgütüne ait tüm projelerin ortak hedefi, sürdürülebilir gıda sistemlerini korumak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Nuh’un Ambarı projesi de yiyecek alışkanlıklarının değişmesi sonucu somut olmayan mirasın korunması adına küresel çapta oluşturulmuş bir katalogdur. Bu nedenle tüm ülkelerin, gelecek nesillere aktarılacak tüm yerel ürünleri ile bu projede yer alması gerekmektedir.

Dünyanın en iyi mutfağı sayılan ülkeler arasında Çin ve Fransa’nın yanı sıra Türkiye’de yer almaktadır (Ertaş & Karadağ, 2013; Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014; Çakıcı & Eser, 2016). Ancak Nuh’un Ambarı listesindeki ürünlere baktığımızda Türkiye’nin bu ülkelerin gerisinde kaldığı görülmektedir. Bu araştırmada gastronomik ürünlerinin kataloglanıp ayrıntılı bir biçimde ele alınmasını sağlayan Ark of Taste projesi için Kastamonu gastronomi ürünleri özelinde bir değerlendirme yapılmıştır.

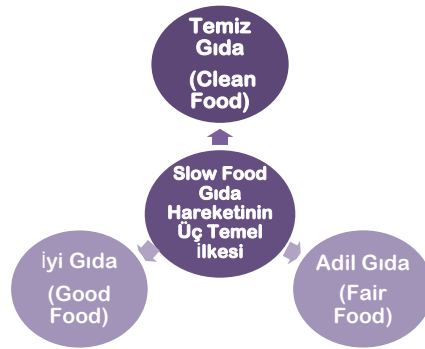
Araştırmada, 150 ülkeden 5655 gastronomik ürünün listelendiği bir projede (Slow Food, 2021b), Kastamonu gastronomik ürün sayısının artırılması için önerilerde bulunmak amaçlanmaktadır. İlgili alan yazında şu ana kadar

yapılmış böyle bir çalışmanın olmaması, tüm destinasyonların listeye girebilme potansiyeli taşıyan ürünlerini belirleyebilmeleri için önemli görülmektedir. Yine çalışmanın Kastamonu gastronomisi ile ilgili bu alanda yapılmış ilk araştırma olması nedeniyle diğer illere örnek olması beklenmektedir. Çalışmanın temellendirildiği araştırma sorusu şöyle ifade edilebilir:

- 1) Kastamonu gastronomisinin Nuh'un Ambarı listesine girebilecek potansiyeldeki ürünleri nelerdir?

Slow Food

Slow Food, yerel yemek kültürlerinin ve geleneklerinin ortadan kalkmasını önlemek, hızlı yaşamın yükselişini engellemek adına 1989 yılında ortaya çıkan küresel bir kuruluştur (Littaye, 2015). Slow Food, yerel yemek kültürlerini ve geleneklerini korumaya ve güçlendirmeye adanmış kar amacı gütmeyen ve üye destekli bir organizasyondur (Thompson & Kumar, 2018). İtalya'daki fast food satış noktalarının genişlemesine tepki olarak ortaya çıkan ve kurulduğu günden bu yana 160'tan fazla ülkede milyonlarca üyesi olan küresel bir harekettir. Slow Food Gıda Derneği, Uluslararası Konsey tarafından koordine edilmekte ve bir yürütme komitesi tarafından yönetilmektedir. Slow Food gıda hareketini 1980'lerde kuran Carlo Petrini, Slow Food'un mevcut başkanıdır (Slow Food, 2021c).



Şekil 1. Slow Food Gıda Hareketinin Üç Temel İlkesi

Slow Food gıda hareketinin temel üç felsefesi; herkesin temiz, iyi ve adil gıdaya ulaşabilmesidir. İyi gıda, kaliteli, lezzetli ve sağlıklı olmak zorundayken, temiz gıda ilkesine dayalı olarak çevreye zarar vermeyen bir metotla üretiminin gerçekleşmesi gerekmektedir. Son olarak gıda ürünleri, adil gıda ilkesine dayalı olarak tüketiciler için erişilebilir fiyatlara sahip olmalı ve üreticilerin masrafını karşılamalıdır (Slow Food, 2021d). Slow Food, projelerini ve hedeflerini gerçekleştirmek amacıyla aşağıdaki kuruluşları oluşturmuştur:

Terra Madre Network (Toprak Ana Ağı): 2004 yılında sürdürülebilir bir gıda sistemi için çalışan gıda toplulukları; şefler, akademisyenler, balıkçılar, çiftçiler ve gençlerden oluşan küresel bir ağın büyümesini desteklemek amacıyla kurulmuştur (Terra Madre, 2021).

University of Gastronomic Sciences (UNISG) (Gastronomi Bilimleri Üniversitesi): 2004 yılında Slow Food tarafından geleceğin gıda profesyonellerini eğitmek amacıyla kurulan Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, uluslararası bir eğitim anlayışına sahip yenilikçi bir okuldur. Üniversitenin şu ana kadar 90'dan fazla ülkeden 2800'ü aşkın öğrencisi ve mezunu bulunmaktadır (Pianeta Italia, 2021).

Slow Food Biodiversity Foundation (Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı): Slow Food International ve Slow Food İtalya tarafından oluşturulan Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, gıda biyoçeşitliliğinin korunmasına yönelik

operasyonel organdır. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, Slow Food'un dünya çapında gıda biyoçeşitliliğini korumaya yönelik projelerini (**Earth Markets, Slow Food Chefs' Alliance, Slow Food Gardens in Africa, Presidia ve Ark of Taste**) koordine ederek destek vermektedir. Bu projeleri kısaca özetlemek gerekirse (Slow Food, 2021e):

Earth Markets (Yeryüzü Pazarları): Slow Food'un oluşturduğu kuruluşların yanı sıra bünyesinde barındırdığı bir çok gıda koruma projesi mevcuttur. Bu projelerden biri olan "Yeryüzü Pazarları" başrolde küçük üretici ve gıda zanaatkarlarının olduğu iyi, temiz ve adil yiyeceklerin yer aldığı uluslararası bir pazar ağıdır (Slow Food, 2021f). Bu pazarlarda satılan ürünler yerel, taze ve mevsimlidir. Slow Food'un bu projesinde 28 ülkeden 76 yeryüzü pazarı yer almaktadır. Türkiye ise üç (Foça, Şile ve Tarsus) yeryüzü pazarı ile bu listeye girmeye hak kazanmıştır (Slow Food, 2021g).

Slow Food Chefs' Alliance (Slow Food Aşçılar İttifakı): Slow Food Aşçılar İttifakı projesinde, biyoçeşitliliğin koruyucularına destek olan restoran, bistro, kantin ve sokak aşçıları mutfaklarında, Presidia ve Nuh'un Ambarı projelerindeki ürünleri kullanmaktadır. Bu ürünlerle hazırlanan yemekler sayesinde çevreci ve sorumluluk sahibi üreticiler ön plana çıkarılmaktadır. Güncel sayılara göre bu ittifakta yer alan 1041 aşçı vardır (Slow Food, 2021 h). Türkiye'den ise herhangi bir aşçı henüz bu projede yer almamaktadır.

Slow Food Gardens in Africa (Afrika'daki Slow Food Bahçeleri): Afrika'da yer alan bu bahçelerin birinci misyonu iyi, temiz ve adil gıda bahçeleri yaratmaktır. Ayrıca genç nesil arasında gıda biyoçeşitliliğine dikkat çekerek sağlıklı, taze gıdaya erişimin önemi hakkında farkındalık yaratmak projenin diğer bir görevidir. Bu projede 34 farklı Afrika ülkesinden 3499 Slow Food bahçesi yer almaktadır (Slow Food, 2021i).

Presidia: Slow Food kapsamında üretimi risk altında olan gastronomik ürünlerin koruma altına alındığı projelerden bir diğeri ise Presidia projesidir. Presidia projesinin amacı nesli riski altında olan ürünler için kaliteli üretim sağlayarak, geleneksel işleme yöntemlerini koruma altına almak (Buiatti, 2011; Çirişoğlu ve Olum, 2020) ve geleneksel gıdalar için yaşayabilir bir gelecek sağlamaktır (Ark of Taste, 2021). Aynı zamanda bu proje, koruma altına alınan ürünlerin dünya pazarına sunulmasına imkân sağlayıp yerel ürünlerin yok olma tehlikesini engelleyerek sürdürülebilir üretim sistemlerini desteklemektedir. Dünya çapında 79 ülkeden 622 gastronomik ürün Presidia projesi ile koruma altındadır. Bu ürünlerin dördü (Boğatepe gravyeri, Divle obruk peyniri, Ege yerli natürel sızma zeytinyağı ve Siyez bulguru) Türkiye'ye aittir (Slow Food, 2021j).

Ark of Taste (Nuh'un Ambarı): 1996 yılında İtalya'da geliştirilen bu proje, Presidia projesinden daha eskidir. Özellikle birçok Presidia ürünü için genellikle ilk koşul Nuh'un Ambarı projesine dahil olmaktır (Buiatti, 2011). Nuh'un Ambarı projesi, unutulmuş lezzetleri yeniden keşfetmeyi, kataloglamayı, tanımlamayı ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın da desteklediği bu proje (Lotti, 2010), belirli bir bölgeyle güçlü bir şekilde ilişkili olan ve aynı zamanda "tehlike altındaki ürün" olarak nitelendirilen yiyecek ve içecekleri kapsamaktadır (Fontefrancesco & Zocchi, 2018).

Eski üretim tekniklerine sahip ve birçok beceriyi beraberinde getiren ürünlerin seçimine yönelik kriterler; Slow Food uzmanları, akademisyenler ve gazetecilerden oluşan "Bilimsel Komite" tarafından belirlenmektedir. Bilimsel Komite; seçilen ürünlerin tarihçesini, yetiştirme tekniklerini, yaygınlığını ve ticari potansiyelini değerlendirmekte ve ürünle ilgili bilgi toplamaktadır (Fonte, 2006). Yazılı olmayan kültürel mirası kurtarma amacıyla ortaya konan bu

proje, bir veri tabanı olarak görülse de ürünlerin hikayesinin anlatılarak ortak mirasın korunmasına yardımcı olmaktadır (Zocchi, 2017).

Projede, İtalyan Valchiavenna keçisinden Amerikan Navajo-Churro koyununa, son yerli İrlanda sığır ırkı Kerry'den, sadece Santorini adasında yetiştirilen Yunan bakla çeşitlerine kadar birçok ürün kayıt altındadır (Littaye, 2015). Nuh'un Ambarı bünyesinde şu ana kadar 150 ülkeden 5655 gastronomik ürün yer almaktadır ve bu ürünlerden 78'i Türkiye'ye aittir (Slow Food, 2021k).

Yöntem

Araştırmanın bu bölümünde çalışmanın metodolojisi anlatılmıştır. Nuh'un Ambarı listesine girebilecek ürünlerde aranan özelliklerin neler olduğu yöntem kısmında açıkça ifade edilmiştir. Yine çalışma kapsamında verilerin toplanmasından işlenmesine kadar pek çok detay ele alınmıştır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmada, Nuh'un Ambarı projesi kapsamında Kastamonu gastronomik ürünleri değerlendirilmiştir. 150 ülkeden 5655 gastronomik ürünün listelendiği bu projede Kastamonu gastronomik ürün sayısının artırılması için önerilerde bulunmak amaçlanmaktadır. Bir ürünün Nuh'un Ambarı listesine aday olması için taşıması gereken ölçütler şöyle sıralanabilir (Zocchi & Fontefrancesco, 2020; Essedra, 2021):

- 1) Ürün belirgin özellikler taşımali ve belli bir topluluğa ait kimliğe sahip olarak geleneksel bilgi ile bağlantılı olmalıdır.
- 2) Ürün yerli tür (bitki çeşitleri ve yerli hayvan ırkları), yabancı tür (geleneksel hasat ve işleme sistemleri kullanılan yabancı türler) ve işlenmiş ürün kategorilerinden birine girmelidir.
- 3) Ürün çiftlikler veya küçük ölçekli işletmeler tarafından sınırlı miktarda üretilmeli ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olmalıdır.
- 4) Ürün tat ve kalite açısından ayırt edici bir kaliteye sahip olmalıdır.
- 5) Ürünün; sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölgeyle bütünleşik bir ilişki içinde olması gerekmektedir.

Araştırma Deseni

Çalışmada araştırmanın doğası gereği tarama deseni benimsenmiştir. Tarama desenleri var olmuş veya mevcut durumları olduğu gibi betimlemeye ve yorumlamaya dayalı bir yaklaşımdır (Karasar, 2014). Bu çalışmada da tarama deseni benimsenerek Nuh'un Ambarı listesindeki ürünlerin içeriği kapsamlı bir şekilde taranmış ve Kastamonu mutfağından aday olabilecek ürünler değerlendirilmiştir.

Veri Toplama Süreci ve Sınırlılıklar

Araştırmada ilk olarak Nuh'un Ambarı listesindeki Türkiye'ye ait ürünlerin tamamı derinlemesine incelenmiştir. Daha sonra Nuh'un Ambarı listesine aday olabilecek ürünlerin belirlenmesi için Kastamonu'da unutulmaya yüz tutmuş gastronomik ürünler ikincil kaynaklar aracılığı ile derlenmiştir. Kastamonu yemek kültürü konusunda şu ana kadar yapılmış en kapsamlı eser Aydoğdu ve ark. (2019) tarafından ele alınan "Kastamonu Yemekleri" kitabı olduğu için araştırmada bu eserden yararlanılmıştır. Bu eser aracılığı ile Nuh'un Ambarı listesindeki mevcut ürünler, kitapta yer alan ürünlerle karşılaştırılmış ve Kastamonu'dan aday olabilecek ürünler tespit edilmiştir. Nuh'un Ambarı kataloğundaki ürün sayıları günden güne artmaktadır. Bu araştırma, Kasım 2021 tarihinde Nuh'un Ambarı listesinde

yer alan 78 gastronomik ürünle gerçekleştirilmiştir. Üryani eriği, aday ürünler arasında yer aldığı ve değerlendirme sürecine dahil olduğu için araştırma dışında bırakılmıştır. Bu iki durum araştırmanın sınırlılığını ortaya koymaktadır.

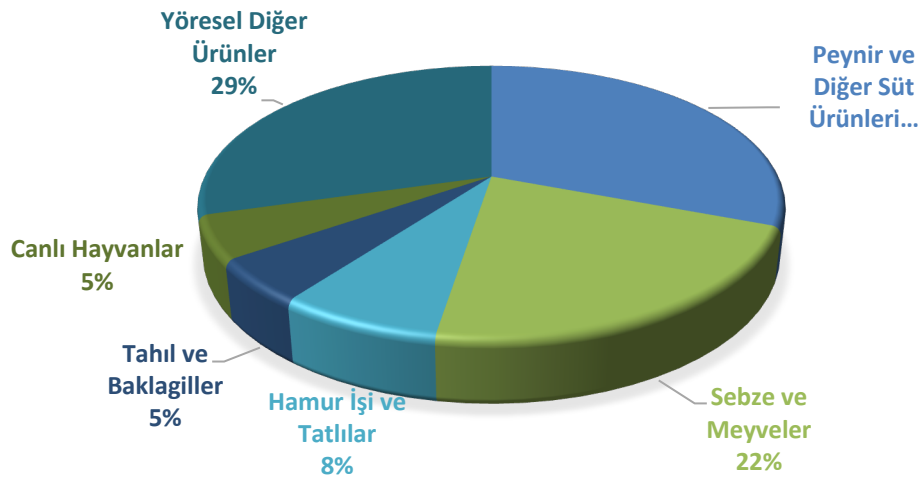
Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen veriler doküman analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Doküman analizi, basılı ya da elektronik materyaller olmak üzere tüm belgeleri sistematik bir yöntemle incelemeye olanak sağlamaktadır (Kıral, 2020). Doküman analizi ile çözümlenen verilerde Nuh'un Ambarı listesinde yer alan ürünler çeşitli gruplara ayrılmıştır. İlk olarak listede yer alan ürünlerin grup, il ve bölge dağılımları yapılmıştır. Ardından Kastamonu Yemekleri eserinde yer alan ürünlerden bu listeye girebilecek potansiyeldekiler belirlenmiştir. Elde edilen veriler ışığında Kastamonu mutfağından aday olabilecek ürünlerle, listedeki mevcut ürünler karşılaştırılmıştır. Yapılan karşılaştırmaların ardından Kastamonu adına aday olabilecek 10 adet ürün belirlenmiştir.

Bulgular

Araştırmada doküman analizi yöntemi ile elde edilen bulgular “Nuh'un Ambarı Listesinde Yer Alan Ürünlere Yönelik İstatistiki Veriler” ve “Nuh'un Ambarı Listesine Aday Olabilecek Ürünler” başlıkları altında detaylı şekilde çözümlenmiştir. Aday olabilecek ürünlerin neler olduğuna karar verilirken, Nuh'un Ambarı projesindeki ürün türlerine göre önerilerde bulunulmuştur. Tarhana çeşitleri, ekmek çeşitleri, sarımsak çeşitleri vb. gibi ürünler daha fazla olması nedeniyle Kastamonu'dan önerilebilecek ürünler öncelikli olarak bu türlerden seçilmiştir. Önerilen ürünler, listede yer alan ürünlerle karşılaştırmalar yapılarak değerlendirilmiştir. Mevcut listedeki karşılaştırma yapılan ürünlere ilişkin bilgiler “Slow Food Ark of Taste” web sitesinden alındığı için bu ürünlerle ilgili yerlere ayrı ayrı atıf yapılmamıştır.

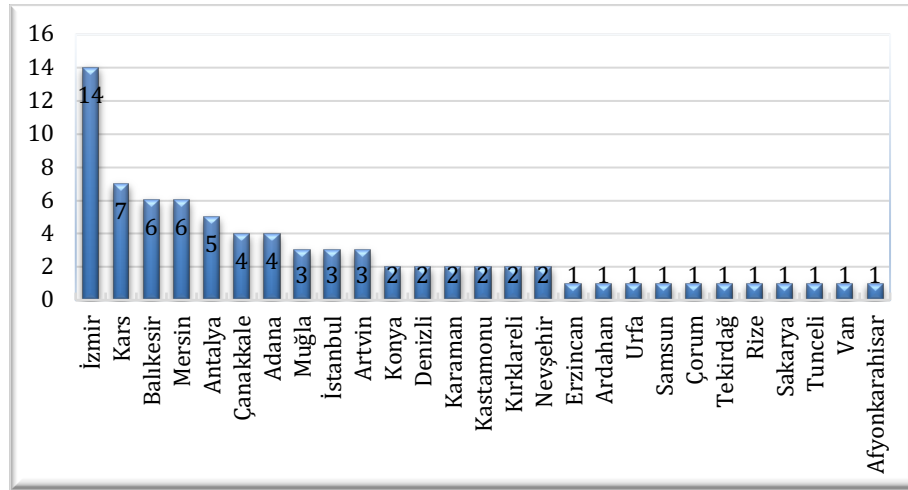
Nuh'un Ambarı Listesinde Yer Alan Ürünlere Yönelik İstatistiki Veriler



Şekil 2. Nuh'un Ambarı Projesi ile Koruma Altına Alınan Ürünlerin Grup Dağılımları

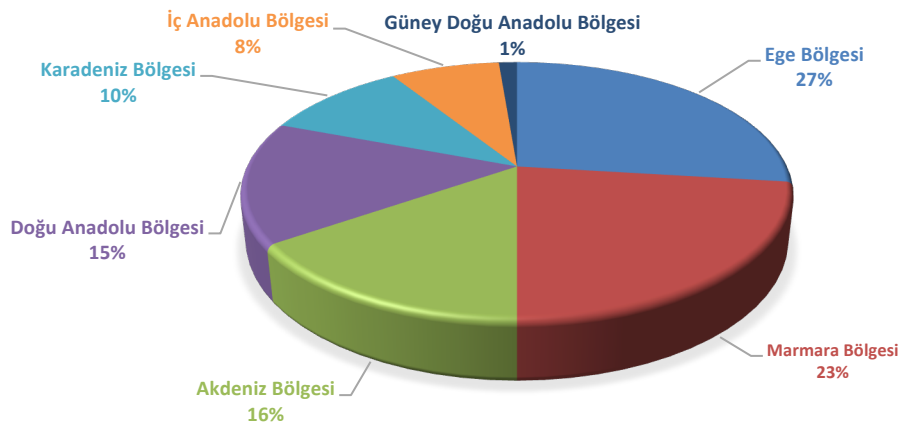
Nuh'un Ambarı projesindeki ürün grupları arasında başta peynirler olmak üzere süt ürünlerinin geniş yer tuttuğu görülmüştür. İkinci en yüksek değere sahip ürün grubunu ise ağırlıklı olarak meyveler olmak üzere sebze ve meyve grubu oluşturmaktadır. Hamur işleri ve tatlılarda da özellikle ekmek çeşitleri ve makarnaların ağırlıkta olması dikkat çekerken, canlı hayvan olarak özellikle karakteristik özelliklere sahip koyun türlerinin listede yer aldığı görülmektedir. Nuh'un Ambarında yer alan diğer yöresel ürünler arasında ise; sekiz çeşit tarhana, üç çeşit bal, üç

çeşit zeytin yağı, ikişer çeşit yöresel içecek ve pekmez, birer çeşit baharat, havyar, reçel, reçine ve pastırma yer almaktadır.



Şekil 3. Nuh'un Ambarı Projesinde Yer Alan İller ve Ürün Sayıları

Nuh'un Ambarı projesinde yer alan 78 gastronomik ürünün il bazında dağılımları incelendiğinde, 14 ürünle ilk sırada İzmir'in yer aldığı görülmektedir. Peynir çeşitleri, meyve çeşitleri, tarhana çeşitleri ve daha birçok ürünle ilk sırada gelen İzmir'i, birbirinden farklı üretim tekniklerine ve karakteristik özelliklere sahip peynir çeşitleri ile Kars izlemektedir. Birden fazla peynir çeşidi ile Balıkesir ve çeşitli meyvelerle Mersin ise üçüncü sırada yer almaktadır. Ağırlıklı olarak tarhana çeşitleri ile listede kendini gösteren Antalya ise, çoğunlukla üzüm çeşitleri ile listeye giren Çanakkale ile dördüncü ve beşinci sırayı paylaşmaktadır.



Şekil 4. Nuh'un Ambarı Projesindeki Ürünlerin Bölgesel Dağılımları

Nuh'un Ambarı projesinde yer alan gastronomik ürünler, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesine göre gruplandırılmış ve en fazla ürünün Ege bölgesinden kayıt altına alındığı gözlemlenmiştir. Ege bölgesine en yakın rakibin Marmara olduğu tespit edilirken son sırada yer alan Güneydoğu Anadolu Bölgesi yalnızca İsoT biberi (Şanlıurfa) ile listeye girebilmiştir. Kastamonu'nun yer aldığı Karadeniz bölgesi ise, 78 ürünün yalnızca %10'luk bir kısmına ev sahipliği yapmaktadır. Bu çalışmada da bu sayının artırılması için önerilerde bulunmaktadır.

Nuh'un Ambarı İçin Aday Olabilecek Ürünler

Bu bölümde Nuh'un Ambarı listesine aday olabilecek ürünler detaylı şekilde ele alınmıştır. Ürünlerin listeye girebilmesi için gereken ölçütler göz önünde bulundurularak toplamda 10 gastronomik ürünün aday olabileceği düşünülmektedir.

Tablo 1. Nuh'un Ambarı Listesi İçin Aday Olabilecek Ürünler

Taşköprü Sarımsağı	Tosya Sarıkılçık Pirinci
Süt Tarhanası	Yaş Tarhana
Kızılçık Tarhanası	İri Tarhana
Kestane Balı	Tarhana Ekmeği
Eğşi	Azdavay Çam Pekmezi

Taşköprü Sarımsağı

Nuh'un Ambarı listesinde şu ana kadar Nevşehir Topaç sarımsağı ve Tunceli sarımsağı olmak üzere iki sarımsak çeşidi koruma altına alınmıştır. Listede yer alan iki sarımsağın ortak noktası belli karakteristik özelliklere sahip olmalarıdır. Nitekim Taşköprü sarımsağı güçlü bir antioksidan kaynağıdır ve yüzyıllardır geleneksel tıpta kullanılan ana ürünlerden biridir (Avcı & Erdoğan, 2017; Canbolat, 2017). Ayrıca Taşköprü sarımsağını diğer türlerden ayıran en önemli özelliği selenyum bakımından zengin topraklarda yetişmesidir. Bu topraklarda yetişen sarımsaklar diğer sarımsak türlerine göre daha fazla anti-kanserojen özelliktedir (Taban, Turan, Sezer & Türkmen, 2013).

Tablo 2. Nuh'un Ambarı Listesindeki Sarımsak Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürün

Listedeki Sarımsak Çeşitleri	Aday Olarak Önerilen Ürün
Nevşehir Topaç Sarımsağı Tunceli Sarımsağı	Taşköprü Sarımsağı

Nuh'un Ambarı listesine aday olan ürünlerin geleceği belli tehditler altında olmalıdır. Nitekim Nevşehir Topaç sarımsağının üretimine yönelik başlıca tehditler; çok ender bulunan bir ürün olması ve daha az lezzetli ancak ticari açıdan daha verimli diğer sarımsak türleriyle rekabet şansının az olmasıdır. Tunceli sarımsağında ise vahşi doğada yapılan hasadın bilinçsizce uygulanması ve bitkiyi aktif olarak yetiştirenlerin sayısının az olması türün devamlılığı için tehdit olarak görülmektedir. Taşköprü sarımsağının üretimi konusunda herhangi bir tehdit bulunmamaktadır ve Türkiye'nin en batısından en doğusuna tüm bireyler bu sarımsak türüne kolayca ulaşabilmektedir. Ancak, orijinal tohumlar olmadan yapılan üretimler Taşköprü adı altında diğer sarımsak türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu türlerden en yaygın olanı Çin sarımsağıdır. Orijinal Taşköprü sarımsağı Çin sarımsağına göre daha irili ufaklı tanelere sahiptir ve rengi pembeye yakın bir mordur. Temmuz ayından önce piyasaya sürülen sarımsaklar Taşköprü sarımsağı değildir ancak bu tarihten önce hasat edilen sarımsaklar orijinal Taşköprü sarımsağı adı altında satılmaktadır. Bu gibi farklılıkların belirginleşmesi ve orijinal Taşköprü sarımsağının sürdürülebilirliğinin sağlanması için Nuh'un Ambarı listesine aday olabileceği düşünülmektedir.

Tosya Sarıkılçık Pirinci

Nuh'un Ambarı listesinde tahıl ve kuru baklagil grubundan şu ana kadar dört çeşit ürün yer almaktadır. Yüksek protein değerine sahip Gambilya, hasat sürecindeki zorluklar ve diğer baklagillere kıyasla fiyatının yüksek olması gibi tehditlerle, İzmir'den listeye girmiştir. Yüksek oranda protein, B vitamini, lif, demir, kalsiyum, sodyum, bakır

ve çinko içeren Kara mercimek ise düşük mahsul verimi ve yüksel işçilik maliyetleri gibi tehditlerle Karaman'dan listeye girmiştir. Anadolu'da bulunan en eski buğday çeşitlerinden biri olan Kavılca buğdayı, zayıf topraklarda iyi verim verme yeteneğine sahiptir. Ancak bu buğday türü kabuklu ve kılçıklı bir yapıdadır. Gıda endüstrisinin kabuğundan kolayca ayrılabilen ve fabrikalarda işlenmesi kolay diğer ticari buğday çeşitlerini talep etmesi nedeniyle bu buğday türü Kars'tan listeye girmiştir.

Tablo 3. Nuh'un Ambarı Listesindeki Tahıl/Baklagil Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürün

<i>Listedeki Tahıl/Baklagil Çeşitleri</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Gambilya, Kara Mercimek, Kavılca Buğdayı, Siyez Bulguru	Tosya Sarıkılçık Pirinci

Kastamonu'nun iki ürününden biri olarak listede olan Siyez bulguru ise, düşük gluten seviyesi ve yüksek protein içeriğine sahiptir. Siyez bulgurunun elde edildiği buğday koçanının yalnızca bir tane kapalı tahıl üretmesiyle hasadın zayıf olması ve mahsulün karlı görülmemesi gibi tehditler, Nuh'un Ambarı listesine girmesini sağlamıştır. Kastamonu'dan aday olabilecek bir başka tahılın ise Tosya sarıkılçık pirincinin olduğu düşünülmektedir. Bu pirinç türü adını çeltiğinin ucundaki kıvrıma çalan kılçıktan almaktadır (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). Soğuğa dayanıklı ve yüksek verimlilik düzeyine sahip bir yapıdadır (Tanrıku, 2019). Ancak genelde yerel pazarlarda rastlanılan bu türün fonksiyonel özellikleri açığa çıkarılarak ulusal düzeyde bir pazarlamaya ihtiyacı vardır. Özellikle pişmeden önceki boyutu ve pişirildikten sonraki boyutu arasındaki büyük fark nedeniyle her yemekte kullanıma uygun değildir. Bu gibi nedenler dolayısı ile kullanımı çok fazla yaygın değildir ve Nuh'un Ambarı listesine aday olabileceği düşünülmektedir.

Kestane Balı

Nuh'un Ambarı projesinde, biri kestane balı olmak üzere üç farklı bal çeşidinin kayıt altına alındığı tespit edilmiştir. Bal çeşitlerinden ilki olan Çamlıhemşin karakovan balı, iyileştirici etkiye ve antiseptik özelliğe sahiptir. Bu balın üretilmesinde başrolde olan Kafkas arıları, yakınlardaki farklı bitki türlerinden (ıhlamur ağacı, kestane ağacı, kırmızı dut, yabani orman meyveleri ve yerli çiçekler) polenleri toplamaktadır. Arılar şeker şurubu ya da herhangi bir katkı maddesi ile beslenmediği için saf bal elde edilmektedir. Düşük üretim kapasitesine bağlı olarak yüksek fiyatlandırma ve balın yetiştirildiği bölgede kurulan hidroelektrik santral inşaatları balın üretimini tehdit etmiş ve listeye girmesine olanak sağlamıştır.

Tablo 4. Nuh'un Ambarı Listesindeki Bal Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürün

<i>Listedeki Bal Çeşitleri</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Çamlıhemşin Karakovan Balı, Ardahan Hanak Balı, Şile Kestane Balı	Kastamonu Kestane Balı

Nuh'un Ambarı listesinde Kafkas arıları tarafından üretilen bir başka bal ise Ardahan Hanak balıdır. Balın kalitesi, bölgede bulunan çiçek ve bitkilerin zenginliği ile birebir ilişkilidir. İklim değişikliğinin Kafkas arısının genetiğine ve doğal çevreye olan etkisi, üreticilerin niş pazara ulaşamaması nedeniyle düşük fiyatlandırma, bal üretiminde sahtecilik girişimleri gibi nedenler Ardahan Hanak balının üretimini tehdit etmiş ve listede yer almasını sağlamıştır.

Listedeki son bal olan Şile kestane balı koyu kahve renkte, keskin ve hafif buruk bir tada sahiptir (Şile Belediyesi, 2021). Kestane balı bölge halkı için iyi bir gelir kaynağıdır. Kestane ağaçlarıyla çevrili köylerde yılda ortalama 40 ton bal üretimi yapılmaktadır. Nuh'un Ambarı listesine girecek dördüncü bal çeşidinin Kastamonu kestane balı olabileceği düşünülmektedir. Kastamonu kestane balı koyu renkte ve antioksidan derecesi yüksek bir baldır (Ertop

& Atasoy, 2018). Kastamonu'nun denize sahili olan ilçe sınırlarındaki dağların zirvelerinde bulunan kestane ağaçlarından doğal olarak üretilen kestane balı, doğal antibiyotik olarak adlandırılmakta ve antiseptik bir özellik taşımaktadır (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). Kastamonu kestane balının üretiminde yaşanan mevsimsel değişkenlikler (aşırı yağışlar, kuraklık), bilinçsiz ilaçlama gibi nedenler kestane balının verimini olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle bu bal türünün de listeye dördüncü olarak girebileceğine inanılmaktadır.

Yaş Tarhana, İri Tarhana, Kızılıcık Tarhanası, Süt Tarhanası

Nuh'un Ambarı listesinde şu ana kadar "Çerez tarhana, Foça tarhanası, Gömbe tarhana, Koca tarhana, Sakızlı tarhana, Ekşi tarhana, Yelten tarhana, Beyşehir tarhanası" olmak üzere sekiz tarhana çeşidi yer almaktadır. Tüm tarhanaların isimlerini veren karakteristik malzemeleri hariç diğer malzemeleri ve hazırlanış şekilleri büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Listede yer alan tarhana çeşitlerinin unutulmasına neden olan etmenler ise şöyle sıralanmaktadır.

- Endüstriyel tarhana çorbasının erişiminin kolay olması
- Tarhana üretim sürecinin yeni nesil bireyler tarafından meşakkatli bulunması ve devam ettirilmemesi
- Geleneksel tarhana üretim sürecinin sınırlı kişi ve kadın kooperatifleri tarafından devam ettirilmesi
- Tarhana üretiminin yalnızca aile bireylerinin tüketimi için yapılması
- Geleneksel yiyecek alışkanlığının yerini paketli ürünlerin alması
- Kentsel hayata geçiş sürecinde komşuluk ilişkilerinin zayıflaması ve kalabalık gruplar gerektiren geleneksel ürün hazırlıklarının sekteye uğraması

Tablo 5. Nuh'un Ambarı Listesindeki Tarhana Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürünler

<i>Listedeki Tarhana Çeşitleri</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Çerez Tarhana, Foça Tarhanası, Gömbe Tarhana, Koca Tarhana, Sakızlı Tarhana, Ekşi Tarhana, Yelten Tarhana, Beyşehir Tarhanası	Yaş Tarhana, İri Tarhana, Kızılıcık Tarhanası Ve Süt Tarhanası

Kastamonu'da kayıt altına alınan dört tarhana çeşidi içinde aynı tehditler söz konusudur. En küçüğünden en büyüğüne tüm marketlerde endüstriyel üretim sürecinden geçmiş tarhanalara rastlamak mümkündür. Ayrıca yine Kastamonu'daki genç nesil arasında tarhana üretim sürecine yönelik farkındalık düzeyi çok düşüktür. Geleneksel ürün satışı yapan birkaç kadın derneği dışında, katkısız ve doğal üretim sürecinden geçerek hazırlanmış tarhanaları şehir merkezinde bulmak hayli güçleşmiştir. Kastamonu tarhana çeşitlerini öne çıkaran karakteristik malzemelerde biri, darak dalıdır (dere otunun tohumlaşmış hali). Bir diğer malzeme ise bölgede kiren olarak da adlandırılan kızılıcık bitkisidir. Darak dalı otunun tarhanaya verdiği belirgin koku ve kızılıcık bitkisinin pembe rengi, Kastamonu tarhanasının karakteristik yönlerini ortaya koymaktadır. Diğer sekiz tarhana gibi Kastamonu yöresindeki dört tarhana (yaş tarhana, iri tarhana, kızılıcık tarhanası ve süt tarhanası) benzer tehditlere maruz kaldığı için Nuh'un Ambarı listesine aday olabileceği düşünülmektedir.

Tarhana Ekmeği

Nuh'un Ambarı listesinde Bileki ekmeği ve Gemici peksimeti olmak üzere iki farklı türde ekmek yer almaktadır. Bileki ekmeğinin özünü mısır unu, tuz ve ılık su oluşturmaktadır. Ekmeğin karakteristik yönü ise adını aldığı taş kaptadır. Bileki taşının altına defne yaprağı, ceviz yaprağı ya da kestane yapraklarından biri serilir. Ardından üzerine hamur yerleştirilir ve yine hamurun üstü yapraklarla kapatılır. Cürufun (kül) yardımıyla pişirilen ekmeğin yaşlı

nesil tarafından yapılmaktadır ancak genç nesil arasında sürdürülebilirliği yok denecek kadar zayıftır. Listedeki ikinci ekmek türü olan Gemici peksimeti ise tam buğday unu, darı unu, çavdar unu ve arpa unu olmak üzere dört farklı undan yapılmaktadır. Maya, su, tuz ve dört farklı un çeşidi ile yoğrulan ekmek, taş fırında iki kez pişirilmek suretiyle hazırlanır. Organik unların artık bulunamaması, peksimet yapımının uzun ve meşakkatli bulunması gibi nedenler üretim sürecini tehdit ettiği için listeye adını yazdıran bir diğer ekmek çeşidi olmuştur.

Tablo 6. Nuh'un Ambarı Listesindeki Ekmek Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürün

<i>Listedeki Ekmek Çeşitleri</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Bileki Ekmeği, Gemici Peksimeti	Tarhana Ekmeği

Kastamonu yöresinden ise Tarhana ekmeği bu listeye aday olabilecek düzeydedir. Ana malzeme olarak yaş tarhananın yoğurt, karbonat, un, su ve tuzla yoğrulması sonucu elde edilmektedir. Besin değeri açısından son derece zengin olan ekmek, tarhana üretimini tehdit eden nedenler dolayısı ile risk altındadır. Bu nedenle Nuh'un Ambarı listesine aday olabilecek diğer ekmek çeşitlerinden biridir.

Eğşi

Nuh'un Ambarı projesinde yöresel içecek çeşitlerinden Şalgam (Adana) ve Hardaliye (Kırklareli) listeye girmiştir. Şalgam suyu B grubu vitaminler, kalsiyum, potasyum ve demir içerdiğinden fonksiyonel özellik göstermektedir. Hardaliye de yine bağışıklık sistemini güçlendirici ve kan basıncını dengeleyici etkiye sahiptir. Her iki üründe belli bir fermantasyon süreci sonunda elde edilmektedir. Her iki üründe endüstriyel üretim yöntemleri ile piyasaya sürüldüğü için orijinal üretim süreci risk altına girmiş ve geleneksel yöntemler unutulur hale gelmiştir.

Tablo 7. Nuh'un Ambarı Listesindeki Yöresel İçecek Çeşitleri ve Aday Olarak Önerilen Ürün

<i>Listedeki Yöresel İçecek Çeşitleri</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Şalgam, Hardaliye	Eğşi

Kastamonu'nun geleneksel içeceği olan Eğşi de listeye aday olabilecek düzeydedir. Elmanın kaynatılıp preslendikten sonra tekrar kaynatılması ile elde edilen posanın sulandırılması sonucu elde edilen geleneksel meyve suyudur (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). Odun ateşinde 7-8 saatlik bir kaynatma sürecinden geçen eğşi, cam kavanozlarda saklanarak tüketilmektedir. Genç nesil arasında eğşinin üretilme sürecine yönelik farkındalık düzeyi bölgede düşük olduğu için risk grubunda yer alan ürünlerden biri olarak görülmektedir.

Azdavay Çam Pekmezi

Eğin dut pekmezi (Erzincan) ve şeker pancarı pekmezi (Kırklareli) Nuh'un Ambarı listesinde yer alan iki pekmez çeşididir. Bu iki pekmez çeşidinde ana ürünün baskın tadını dengelemek için pekmez toprağı kullanılmaktadır. Uzun saatler kaynama süreci ile elde edilen pekmez çeşitleri, geleneksel üretim mekanizması ile elde edildiği için genç nesle hitap etmeyen bir diğer üründür. Elde edilen ürün bölge pazarının dışına çıkamadığı için düşük fiyattan satışa sunulmaktadır.

Tablo 8. Nuh'un Ambarı Listesindeki Pekmezler ve Aday Olarak Önerilen Ürün

<i>Listedeki Pekmezler</i>	<i>Aday Olarak Önerilen Ürün</i>
Eğin Dut Pekmezi, Şeker Pancarı Pekmezi	Azdavay Çam Pekmezi

Azdavay Çam pekmezi de yine uzun kaynama saatlerinin ardından elde edilmektedir. Mayıs ve Haziran aylarında karaçam ağaçlarının sürgünlerinin toplanıp, kuru ve güneş görmeyen bir ortamda 7-8 gün bekletilmelerinin ardından kaynatılması ile elde edilir (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). Nuh'un Ambarında yer alan diğer pekmez türlerindeki tehditler Azdavay çam pekmezi içinde geçerlidir. Bu nedenle bu pekmez çeşidi listeye girmek için aday olabilecek ürünlerden biridir.

Sonuç

Tescillenen ürünlerin çeşitli kuruluşlar aracılığı ile reklamı yapılmakta ve üretimi desteklenmektedir. Özellikle Türk gastronomisinin hak ettiği yere ulaşmasında Slow Food'un önemli projelerinden biri olan Nuh'un Ambarı listesindeki ürün sayısının artırılması gerekmektedir. 5655 ürün arasından yalnızca 78'inin Türkiye'ye ait olması, yemek çeşitleri ve kültürü ile sayılı ülkelerden biri olan bir coğrafya için yetersiz bir sayıdır.

Araştırma kapsamında yapılan incelemelerde 10 ürünün Nuh'un Ambarı listesine girebilecek potansiyelde olduğu görülmüştür. Bu anlamda Slow Food yerel birliği başta olmak üzere, belediyenin, kalkınma ajansının ve üniversitenin ortak girişimleri ile Kastamonu'nun bu listedeki ürün sayısının artırılabilirliği düşünülmektedir. Çalışmanın, Kastamonu gastronomisi ile ilgili bu alanda yapılmış ilk araştırma olması nedeniyle diğer illere örnek olması beklenmektedir. Kastamonu'da da koruma altına alınmayı bekleyen daha pek çok ürün olduğu gibi, nesli tükenmekte olan ürünler için üreticinin teşvik edilip desteklenmesinin önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bu ürünler için kadınların teşvik edilerek çeşitli yerel eylem dernekleri kurup yerel ürünlerin korunmasına destek verilmesinin de faydalı olacağı düşünülmektedir.

Yiğit ve Bucak (2017)'in Mardin bulgurunun destinasyon pazarlaması kapsamında yapmış oldukları çalışmalarında, Mardin bulgurunun Nuh'un Ambarı listesine girmesinin önemine değinilmiştir. Bu çalışmaya benzer olarak Mardin için önemli gastronomik ürünlerden biri olan Mardin bulgurunun yaygınlaştırılması ve daha iyi tanıtılması için Nuh'un Ambarı kataloğunda ve Presidia projesinde yer alabileceğine ilişkin görüş ve öneriler bildirilmiştir. Ancak Mardin bulguruna ilişkin bir tehditten bahsedilmemiş ve mevcut listedeki Kastamonu'ya ait siyez bulguru ile bir karşılaştırma yapılmamıştır.

Güzeler ve ark. (2020) ise, Nuh'un Ambarı listesindeki Adana gastronomik ürünlerine yönelik bir değerlendirmede bulunmuştur. Bu çalışmada da Nuh'un Ambarı listesinde yer alan mevcut ürünler öncelikle il bazında gösterilmiş ve Adana'nın mevcut durumu ortaya konmuştur. Ardından Slow Food Adana Birliği tarafından aday olarak gösterilebilecek ürünler belli gruplar halinde ifade edilmiştir. Ancak önerilen ürünlerin neden aday gösterilmesi gerektiği, mevcut tehditlerin neler olduğuna ilişkin herhangi bir değerlendirmede bulunulmamıştır. Destinasyonlar tarafından listeye aday gösterilebilecek ürünlerin Nuh'un Ambarı kataloğundaki mevcut ürünlere bakılarak belirlenmesinin başarı şansını arttıracakları düşünülmektedir. Ayrıca aday olarak gösterilebilecek ürünlerin tehdit altında ve sağlam bir hikayeye sahip olması gerektiği unutulmamalıdır.

Nuh'un Ambarı listesine aday olarak gösterilen 10 üründen sadece Taşköprü sarımsağının coğrafi işaret tescili bulunmaktadır. Azdavay çam pekmezi, Kastamonu Eğşisi ve Kestane balı ise henüz değerlendirme aşamasında olup tescil süreci devam eden diğer üç üründür. Geriye kalan altı ürünle ilgili ise yerel düzeyde de herhangi bir girişimin olmadığı görülmektedir. Türkiye'ye ait Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alan gastronomik ürünlerin coğrafi işaret tesciline sahip olma durumlarının incelendiği bir çalışmada Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alan 76 üründen

%18'inin coğrafi işaret tesciline sahip olduğu ve %17'sinin başvuru durumunda olduğu tespit edilmiştir. Geriye kalan %65'i için ise coğrafi işaret adına henüz bir girişimde bulunulmadığı belirlenmiştir (Çılgınoğlu & Güner, 2021). Buradan da anlaşılabileceği üzere listede Türkiye'ye ait ürünlerin coğrafi işarete sahip olma durumu düşüktür. Tanrıku (2007), coğrafi işaretli ürün sayısının az olmasını; tescilin öneminin anlatılamamasının yanı sıra Türkiye'de uygulanan tescil prosedürünün nispeten zahmetli ve maliyetli oluşu olarak değerlendirmiştir.

İncelemeler çerçevesinde Nuh'un Ambarı veri tabanındaki illerin bölge dağılımlarında hatalar olduğu gözlemlenmiştir. Örneğin Balıkesir'e ait bazı ürünlerin Akdeniz bölgesinde, Konya ve Karaman'a ait bazı ürünlerin Doğu Anadolu bölgesinde ve Kars'a ait bazı ürünlerin Karadeniz bölgesinde gösterildiği tespit edilmiştir. Bu anlamda Nuh'un Ambarı listesinde ürünü olan illerin, bulundukları coğrafi bölgelerin düzeltilmesi için gerekli girişimlerde bulunması faydalı olacaktır.

Kamu ve özel sektöre yönelik öneriler için; tescilin ve koruma projelerinin öneminin anlatılabilmesi adına bölgedeki yerel gıdalar üzerine faaliyet gösteren yerel eylem grupları ve derneklerle iş birlikleri yapılabilir. Yine coğrafi işaret ve uluslararası tescil platformlarında yer almanın önemini vurgulayan reklam faaliyetleri düzenlenebilir. Aynı zamanda üniversite ile yapılacak iş birlikleri ile kamuya yönelik bu alanda bilgilendirici ve yönlendirici eğitim seminerleri düzenlenebilir. Gelecekte yapılacak akademik çalışmalar içinse; Nuh'un Ambarı projesi kapsamında diğer illerin gastronomik ürünleri değerlendirilebilir. Nuh'un Ambarı projesine aday olmak için yapılacak başvurularda karşılaşılan sorunlar belirlenip çözüm önerileri geliştirilebilir. Slow Food'a ait diğer projeler kapsamında Kastamonu gastronomik ürünleri değerlendirilebilir. Nuh'un Ambarı projesi kapsamında tescillenen tüm ürünlerin ayırt edici yönlerinin keşfedilmesi için listede yer alan tüm ürünler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Ark of Taste* (2021). Retrieved from: <https://arkoftaste.slowfood.ca/about-the-ark/the-presidia-project/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Avcı, G., & Erdoğan, S. M. (2017). Efficacy of functional foods in thyroid dysfunction. *Kocatepe Veterinary Journal*, 10(4), 331-336.
- Aydemir, B., & Özdemir, S. S. (2014). Yerel yiyecek-içecek girişimcilerinin yavaş yemek hareketi açısından değerlendirilmesi: Aydın Yenipazar örneği. *Girsimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 9(2), 330-345.
- Aydoğdu, A., Yaşarsoy, E., & Mızrak, M. (2019). *Kastamonu yemekleri*, İ. Mısırlı (Ed). Ankara, Detay Yayıncılık.
- Başarangil, İ., & Tokatlı, C. (2018). Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı ziyaretçilerinin memnuniyet düzeylerinin değerlendirilmesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1) 3- 19.

- Buiatti, S. (2011). Food and tourism: the role of the “Slow Food” association. Sidali, K.L., Spiller, A., & Schulze, B. (Editors). In *Food, Agri-Culture and Tourism* (pp. 92-101). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Canbolat, E. (2017, 10-12 Nisan). Sarımsağın Besinsel Yönden ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. *Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu*, Kastamonu.
- Çakıcı, N., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(Special Issue), 215-227. DOI: 10.21325/jotags.2016.32
- Çılgınoğlu, H., & Güner, D. (2021, 27-28 Mayıs). Türkiye'nin tescilli gastronomik ürünleri bazında bir karşılaştırma (Nuh'un Ambarı ve Coğrafi İşaret). 2. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*. Sakarya.
- Çirişoğlu, E., & Olum, E. (2019). Türk mutfağındaki fonksiyonel gıdaların gastronomi turizmi açısından önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1659-1680. DOI: 10.26677/TR1010.2019.264
- Ertaş, Y., & Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Ertop, H., & Atasoy, R. (2018, 16-17 Kasım). Investigation of Some Physicochemical, Nutritional and Rheological Properties of Kastamonu Chestnut Honey. *Presented at II. International Symposium on Multidisciplinary Academics Studies*, İstanbul
- Essedra (2021). Retrieved from: <https://www.essedra.com/tr/biyocesitlilik/nuhun-ambari/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Eşitti, B., & Harputluoğlu Demir, D. (2015). Citta Slow şehirlerde yerel halkın Earth markete yaklaşımı: Gökçeada destinasyonu örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(1), 64-71.
- Fonte, M. (2006). Slow Food's Presidia: What do Small Producers do with Big Retailers? *Research in Rural Sociology and Development*, 12, 203–240. DOI:10.1016/s1057-1922(06)12009-0
- Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2019). Narrazioni e prodotti nella patrimonializzazione della gastronomia locale: una nota metodologica. *Narrare i gruppi*, 14(2), 273-285.
- Güzeler, N., Koboyeva, F., & Özbek, Ç. (2020, 13-15 November). Slow Food Hareketi Kapsamında Değerlendirilen Gıda Ürünleri: Adana İli Örneği. *Presented at 3rd International New York Conference On Evolving Trends In Interdisciplinary Research & Practices*. Manhattan, New York City.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210. DOI:10.11616/ABANTSBE.
- Littaye, A. (2015). The role of the Ark of Taste in promoting pinole, a Mexican heritage food. *Journal of Rural Studies*, 42, 144-153. DOI:10.1016/j.jrurstud.2015.10.002

- Lotti, A. (2010). The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity. *Agriculture and human values*, 27(1), 71-83. DOI: 10.1007/s10460-009-9213-x
- Petrini C. (2001). *Slow Food: The case for taste*. (Çev. W. McCuaig). Columbia University Press, New York.
- Pianeta Italia* (2021). Retrieved from: <https://pianetaitalia.blog/2021/04/02/pollenzo-gastronomik-bilimler-universitesi-unisig/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021a). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021b). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021c). Retrieved from: <https://www.slowfood.com/about-us/our-history/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021d). Retrieved from: <https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021e). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021f). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021g). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-mercati/turkey-en/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021h). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs->. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021ı). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/10-000-gardens-in-africa-2/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021i). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021j). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-presidi/turkey-en/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Slow Food* (2021k). Retrieved from: <https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Şile Belediyesi* (2021). Retrieved from: <https://www.sile.bel.tr/kesfet/gastronomi/sile-kestane-bali>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Taban, S., Turan, M. A., Sezer, S. M., & Türkmen, N. (2013). Kastamonu Taşköprü yöresinde yetiştirilen sarımsak bitkisinin selenyum içerikleri ve bazı toprak özellikleri arasındaki ilişkiler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(1), 39-48.

- Tanrikulu, M. (2019). Tosya’da pirinç üretiminin dünü, bugünü ve geleceği. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (71), 229-250.
- Tanrikulu, M. (2007). Türkiye’de coğrafi işaretlerin tespiti ve tescil edilmesinin önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, 1(2), 173-184.
- Terra Madre (2021). Retrieved from: <https://www.terramadre.info/en/terra-madre-network/>. (Erişim Tarihi: 11.11.2021).
- Thompson, C. J., & Kumar, A. (2018). Beyond consumer responsabilization: Slow Food’s actually existing neoliberalism. *Journal of Consumer Culture*, 21(2), 317–336.
- Yiğit, S., & Bucak, B. (2017, 18-22 Ekim). Yöresel Ürünlerin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Mardin Bulguru İçin Bir Model Önerisi. 18. *Ulusal Turizm Kongresi*, Mardin.
- Zocchi, D. M., & Fontefrancesco, M. F. (2020). Traditional products and new developments in the restaurant sector in East Africa. The case study of Nakuru County, Kenya. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4(599138). DOI: 10.3389/fsufs.

Evaluation of Kastamonu Gastronomic Products within the Scope of Ark of Taste Project

Hakkı ÇILGINOĞLU

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Demet GÜNER

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

Besides China and France, Turkey is among the countries considered the best cuisine in the world (Ertuş & Karadağ, 2013; Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014; Çakıcı & Eser, 2016). However, when we look at the products in the Ark of Taste list, it is seen that Turkey behind these countries. In the research, Kastamonu gastronomic products were evaluated within the scope of Ark of Taste project. In this project, in which 5655 gastronomic products from 150 countries are listed, it is aimed to make suggestions to increase the number of gastronomic products in Kastamonu. The criteria that a product must meet in order to be a candidate for the Ark of Taste list can be listed as follows (Zocchi & Fontefrancesco, 2020; Essedra, 2021):

- 1) The product must have distinctive features and be linked to traditional knowledge, having an identity of a particular community.
- 2) The product must fall into one of the categories of native species (plant varieties and native animal breeds), wild species (wild species using conventional harvesting and processing systems) and processed product.
- 3) The product must be produced in limited quantities by farms or small businesses and must be in danger of extinction.
- 4) The product must have a distinctive quality in terms of taste and quality.
- 5) The product must be in an integrated relationship with the region in terms of social, ecological, historical and economic aspects.

In the research firstly, all Turkish products in the Ark of Taste list were examined in depth. In order to determine the products that can be candidates for the Ark of Taste list, the forgotten gastronomic products in Kastamonu were compiled through secondary sources. Since the most comprehensive work on Kastamonu food culture so far is the book "Kastamonu Foods" by Aydoğdu et al. (2019), this work was used in the research. By means of this work, the existing products in the Ark of Taste list were compared and the products that could be candidates from Kastamonu were determined.

The data obtained in the research were evaluated by document analysis method. Document analysis allows to examine all documents, whether printed or electronic materials, in a systematic way (Kıral, 2020). In the data analyzed by document analysis, the products in the Noah's Warehouse list are divided into various groups. First, the group, province and region distributions of the products in the list were made. Then, the products and dishes that are included in the Kastamonu cuisine work of Aydoğdu et al. (2019) with the potential to enter this list were determined. In the light of the data obtained, the products that can be candidates from Kastamonu cuisine were compared with

the existing products in the list. After the comparisons, 10 products that could be candidates for Kastamonu were determined.

Among the product groups in the Ark of Taste project, it has been observed that dairy products, especially cheeses, have a large place. The second highest valued product group is composed of vegetables and fruits, mainly fruits. While it is noteworthy that especially bread types and pasta are dominant in pastries and desserts, it is seen that sheep species with characteristic features are included in the list as livestock. Among other local products on the Ark of Taste list; There are eight kinds of tarhana, three kinds of honey, three kinds of olive oil, two kinds of local drinks and pekmez, one kind of spice, caviar, jam, resin and pastrami.

The first product that can be nominated as a candidate on the list is Taşköprü garlic. Production without original seeds has led to the emergence of other types of garlic. The most common of these species is Chinese garlic. The original Taşköprü garlic has larger and smaller grains than the Chinese garlic and its color is a purple close to pink. Garlics released before July are not Taşköprü garlic, but garlic harvested before this date is sold under the name of original Taşköprü garlic. It is thought that it can be a candidate for the Ark of Taste list in order to make such differences clear and to ensure the sustainability of the original Taşköprü garlic.

Another product that can be a candidate from Kastamonu is thought to be Tosya sarıklık rice. This type of rice gets its name from the reddish awn at the end of the paddy (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). It is resistant to cold and has a high efficiency level (Tanrikulu, 2019). However, this species, which is mostly found in local markets, needs a national level marketing by revealing its functional properties.

Another product to be recommended is chestnut honey. Kastamonu chestnut honey is dark in color and has a high antioxidant level (Ertop & Atasoy, 2018). Chestnut honey, which is produced naturally from chestnut trees located on the summits of the mountains in the borders of Kastamonu's seafront district, is called natural antibiotic and has an antiseptic feature (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). Reasons such as seasonal variations in the production of Kastamonu chestnut honey (excessive rainfall, drought) and unconscious spraying negatively affect the yield of chestnut honey. For this reason, it is believed that this type of honey can enter the list as the fourth.

Eğşi, the traditional drink of Kastamonu, is also at a level to be a candidate for the list. It is the traditional fruit juice obtained as a result of diluting the pulp obtained by boiling and pressing the apple and boiling it again (Aydoğdu, Yaşarsoy & Mızrak, 2019). It is consumed by being stored in green glass jars, which go through a 7-8 hour boiling process in wood fire. It is seen as one of the products in the risk group, since the awareness level of the young generation regarding the production process of eşşin is low in the region.

The number of products in the Ark of Taste list, which is one of the important projects of Slow Food, should be increased especially in order for Turkish gastronomy to reach the place it deserves. The fact that only 78 of 5655 products belong to Turkey is an insufficient number for a geography that is one of the few countries with its food varieties and culture.

In the examinations made within the scope of the research, it has been seen that 10 products have the potential to be included in the Ark of Taste list. In this sense, it is thought that the number of products on this list of Kastamonu can be increased with the joint initiatives of the municipality, the development agency and the university, especially

the Slow Food local association. 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.

The number of products in the Ark of Taste catalog is increasing day by day. This research was carried out with 78 gastronomic products on the Ark of Taste list in November 2021. Uryani plum was excluded from the study as it is among the candidate products and included in the evaluation process. These two situations reveal the limitations of the research.

For suggestions for the public and private sector; In order to explain the importance of registration and conservation projects, cooperation can be made with local action groups and associations operating on local foods in the region. Advertising activities that emphasize the importance of taking place in geographical indication and international registration platforms can also be organized. At the same time, informative and guiding training seminars in this field for the public can be organized in cooperation with the university. For future academic studies; Within the scope of Ark of Taste project, gastronomic products from other provinces can be evaluated. The problems encountered in the applications to be a candidate for the Ark of Taste project can be determined and solutions can be developed. Kastamonu gastronomic products can be evaluated within the scope of other Slow Food projects. All products in the list can be evaluated by content analysis method in order to discover the distinctive aspects of all products registered within the scope of the Ark of Taste project.