



## Mutfak ve Kimlik: Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras (Cuisine And Identity: Unesco Intangible Cultural Heritage)

\* Çiğdem YEL<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Letters, Department of Sociology, Sivas/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.08.2024

Kabul Tarihi: 26.09.2024

### Anahtar Kelimeler

Gıda sosyolojisi

Mutfak

Kimlik

Somut olmayan kültürel

miras

Simmel

### Keywords

Sociology of food

Culinary

Identity

Intangible cultural heritage

Simmel

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Toplumların duygu, düşünce, inanış, iletişimle ilgili içselleştirdiği değerler, ritüeller, inanışlar ve yaşam şekli kültürü oluşturmaktadır. Kültürel varlıklar toplumların kimlik kazanmasında ve devamlılığında etkilidir. Her toplumun kültürü farklı olduğu gibi, mutfak kültürü de farklıdır. Kültürel bir unsur olarak mutfak kimliği, bir toplumu tanımlayan unsurlardan biridir. Mutfak kültürünün, nesilden nesle aktarılması toplumsal bir miras dönüşür. Bu araştırmada sosyolojik perspektiften mutfak ve kimlik ele alınmakta olup kuramsal bakımdan Simmel'in açıklamalarından yararlanılmıştır. Araştırmanın metodolojisinde, nitel araştırma yöntemi kullanılarak UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde Türk mutfağı ile ilgili gelenek ve ritüellerin betimsel bir analizi yapılmıştır. Buna göre, sosyal dayanışma, duyguların paylaşımı ve toplumsal etkileşim gibi özelliklerin toplumsal kimlik oluşumunda önemli bir işleve sahip olduğu görülmüştür.

### Abstract

The values, rituals, beliefs and way of life that societies internalize regarding emotions, thoughts, beliefs and communication constitute culture. Cultural assets are effective in the identity and continuity of societies. As the culture of each society is different, so is the culinary culture. Culinary identity as a cultural element is one of the elements that define a society. The transfer of culinary culture from generation to generation turns into a social heritage. In this research, kitchen and identity are discussed from a sociological perspective and Simmel's explanations are utilized theoretically. In the methodology of the research, a descriptive analysis of the traditions and rituals related to Turkish cuisine on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity was conducted using qualitative research method. Accordingly, it was observed that features such as social solidarity, sharing of emotions and social interaction have an important function in the formation of social identity.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: cigdemyel@cumhuriyet.edu.tr (Ç. Yel)

## GİRİŞ

Çoğumuz için yemek yeme, hayattan zevk almanın bir ifadesidir. Ayrıca bir şeyi kutlarken veya çeşitli durumların sosyal bir göstergesidir. Alışverişe çıkmak, yemek yapmak, hatta yemek için çalışmak, bir yere gidildiğinde yemekle ilgili aktiviteler düzenlemek... Tüm bunlar düşünüldüğünde yemek olgusu, insanın en çok haşır neşir olduğu, insanın temel odağında olan kavramlardan biridir. İnsanların yemek seçiminde kültür baskın bir etkiye sahiptir (Rozin, 1997, s. 26-28). Bu anlamda yemek ile kültür arasında bir ilişki söz konusudur.

Macionis, kültürü, “düşünce biçimleri, davranış biçimi ve maddi nesnelere birlikte insanların yaşam biçimleri” olarak tanımlamaktadır. Kültür, düşüncelerimizin neler ve davranışlarımızın nasıl olduğunu ve neye sahip olduğumuzu gösterir. Geçmiş ve gelecek arasında bir bağlantı kurar. Yaşam biçimini temsil eder. Dolayısıyla kültürün kapsamında maddi öğeler olduğu kadar, maddi olmayan öğeler de mevcuttur. Maddi kültür, bir toplumun üyeleri tarafından üretilen fiziksel her şeyi kapsar. Maddi olmayan kültür, bir toplumun üyeleri tarafından geliştirilen fikirlerdir (Macionis, 2013, s. 58-62). Maddi kültür için iğneden uçağa, en basit materyalden en teknolojik alete üretilen, somut ürünler örnek gösterilebilir. Maddi olmayan kültür ise değerler, semboller, atfedilen anlamlar, geleneklerle ilgilidir. Maddi olan veya olmayan tüm kültürel unsurlar, topluluk ve toplumlar için önemli bir yere sahiptir.

Toplumlar arasında etkileşimi inceleyen sosyolojinin çalışma alanlarından biri, gıda sosyolojisidir. İnsanların gıdalarla ilişkisi, insanların içinde bulunduğu sosyal gruplar, toplum, yaşadığı kent ve diğer kültürlerle ilişkisini nasıl kurduğunu anlamamıza olanak verir. Gıda sosyolojisi kapsamında incelenen konular arasında, insanlık için önemli kültürel miraslardan biri olan mutfak kültürü yer almaktadır. Mutfak kültürü, ulusal kimliğin oluşumunda rol oynamaktadır.

Kültürel miras, önceki nesillerden miras kalan yerel kültür, değer ve gelenekleri kapsar. Zengin bir kültürel mirasa sahip olan toplumlarda, bu mirasın etkisi gıda ürünlerine de yansır ve toplumun beslenme tercihlerini etkiler (Britwum & Demond, 2022). Bir toplum için değerli kabul edilen her türlü maddi ve maddi olmayan unsur, kültürel miras sayesinde nesilden nesle aktarılmaktadır.

Bir toplum ile kültürel mirası, ona ilişkin toplumsal hafızası ve kimliği arasında yakın bir ilişki mevcuttur. Bu kültürel mirasın üyesi olan bireyler için kolektif anlamlar üretir (Niglio, 2014, s. 3). Kültürel miras, bireylere yaşadığı toplumun geçmişi hakkında bilgi verir. Bu bakımdan kültürel mirasın korunması, toplumsal hafızanın, kültürel kimliğin korunması bakımından da önemlidir. Kültürel mirasın korunmasına yönelik çeşitli uluslararası organizasyonlar kurulmuştur.

Birleşmiş Milletler, İkinci Dünya Savaşı sona ermek üzereyken, dünyanın barış istediği bir ortamda, dünyadaki ortak sorunları tartışmak ve insanlığa fayda sağlayacak çözümler bulabilmek amacıyla 1945 yılında kurulmuştur. Halihazırda 193 Üye Devlet'ten oluşan uluslararası bir kuruluştur (United Nations). Birleşmiş Milletler bünyesinde çeşitli organizasyonlardan biri olan Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO), kültürler arasında karşılıklı anlayış ve diyalog yoluyla, insanları bir araya getirmek, entelektüel ve ahlaki dayanışmayı güçlendirmek ve dünya barışına katkı sağlamak amacıyla 1946'da yürürlüğe girmiştir (UNESCO).

UNESCO tarafından 1972 yılında kabul edilen Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme adlı uluslararası bir anlaşma ile dünya çapında insanlık için olağanüstü değere sahip olduğu düşünülen kültürel ve

doğal mirasın tespit edilmesini ve korunmasını sağlamak amaçlanmıştır (UNESCO World Heritage Convention). Bu sözleşmede kültürel mirasın, tamamen somut olduğu yönünde eleştirilerin gelişi, 2003 tarihli UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin ortaya çıkış sürecinde ve adının ortaya çıkmasında belirleyici olmuştur. Dolayısıyla somut olmayan kültür, aslında yeni bir kavrama işaret etmemektedir (Oğuz, 2013). Buna göre, UNESCO 2003 tarihinde "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi"ni (SOKÜM) kabul etmiştir. Türkiye 2006 yılında yürürlüğe koyduğu "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulduğuna Dair Kanun" ile sözleşmeye taraf olmuştur (UNESCO TMK). SOKÜM kapsamında değerlendirilen alanlar arasında dil, sözlü gelenekler ve anlatımlar; gösteri sanatlar; toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler; doğa ve evrenle ilgili uygulamalar; el sanatları geleneği yer almaktadır. Uluslararası düzeyde SOKÜM'ün korunma ihtiyacına göre listeler oluşturulmuştur. Bunlardan biri, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi şeklindedir (SOKÜM İhtisas Komitesi). Mutfak kültürü ve kimliği ile ilgili listeye alınan uygulamalar, söz konusu bu listede, gelenekler, ritüeller ve sosyal etkileşim unsurlarıyla ilgili başlıklar altında değerlendirilmiştir.

UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras üzerine bu girişimi farklı araştırmacılar tarafından incelenmiştir. Buna göre You ve Hardwick (2020), somut olmayan kültürel mirası Asya ülkeleri açısından ele almaktadır. Çalışmada somut olmayan kültürel miras unsurlarının özellikle yerel gıdaların markalaşması yoluyla yerel ekonomilere ve turizmin gelişimine katkı sağladığı ifade edilmektedir (You & Hardwick, 2020). Yapılan bir başka çalışma İtalya'da kırsal alanların sürdürülebilir gelişiminde UNESCO'nun somut olmayan kültürel mirasın geliştirilmesinde etkili olduğuna dikkat çekilmektedir. İtalya'nın güneyindeki kırsal bölgelerde üretilen yerel gıdalar ve şarabın kültürel mirasın bir parçası oluşturduğu üzerinde durulmaktadır (Cerquetti, Ferrara, Romagnoli, & Vagnarelli, 2022). Yapılan bir başka çalışmada somut olmayan kültürel miras olarak Afyonkarahisar lokumu ve kaymağı ele alınarak geleneksel tariflerin günümüzde dek ulaşarak özellikle yerel ekonomiye ve kentin gastronomi turizminin gelişimine katkısı bağlamında incelenmiştir (Baydeniz & Sandıkçı, 2023).

Bu çalışmada, somut olmayan veya maddi olmayan kültürel miras unsurları arasında yer alan mutfak kültürü ele alınmaktadır. Mutfak kültürü, bir toplumun nesilleri arasında gelenekler, ritüeller, toplumsal etkileşimin sağlandığı çeşitli pratikler uygulandıkça, gelecek kuşaklara aktararak bir toplumun kimliğini oluşturabilmektedir. Çalışmada, Türk mutfağına, kültürel bir kimlik kazandıran faktörlerin anlaşılması amaçlanmaktadır.

### **Somut Olmayan Kültür Unsuru Olarak Mutfak Kültürü ve Kimlik**

Somut olmayan kültür kavramı, UNESCO'nun bir kavramsallaştırması sayılabilir. Daha önce koruma altına alınması gereken dünya miraslarının daha çok anıtlar, tarihi sit alanları gibi somut kaynaklarla ilişkilendirmesi neticesinde, bunlar dışında kalan eserlerin tanımlanması gereği ortaya çıkmıştır.

Somut olmayan kültürel miras, geleneksel ve popüler halk kültürünün tüm içeriklerini kapsayacak şekilde bir topluluktan hareketle kolektif biçimde üretilen ürünlerdir. Söz konusu bu ürünler sözlü kültür veya jestler, mimikler aracılığıyla aktarılır. Somut olmayan kültürel miras unsurları arasında sözlü gelenekler, adetler, diller, müzik, dans, ritüeller, şenlikler, geleneksel tıp, mutfak sanatları ve yaşam alanlarıyla bağlantılı her türlü bilgi, uygulama ve özel beceriler yer almaktadır (Smith, 2006). Burada konumuz açısından önemli olan mutfağın, somut olmayan kültürel miras olarak tanımlanmasıdır.

Yemek ve mutfak kavramları, insanların gıda ürünlerini yaşadıkları coğrafyayla uyumlu şekilde ve toplumsal değerlere göre işleme ve tüketme biçimlerini ifade eder ki, söz konusu bu kavramları kültürel bir öge yapan da bu durumdur (Beşirli, 2017, s. 193). Kültürel unsurlar gelenekler, değerler ve inançlar sisteminden oluşur. Mutfağın kültürel özelliği söz konusu gelenek ve görenekler, değer yargıları ve inanışlardan hareketle, neyin, nasıl ve kiminle yeneceğini belirlemektedir.

Kültürel olarak önem verilen davranış kalıplarının nesilde nesle aktarılması sosyalizasyon süreciyle gerçekleşir. Dolayısıyla beslenme alışkanlıkları, yaşamın erken dönemlerinde başta aile ve çevreden görerek öğrenilir ve bir kez yerleştiğinde değişimi zordur (Fieldhouse, 2013, s. 3). Bir toplumun mutfak kültürü üyelerine neyi yiyip neyi yemeyeceğinin çerçevesini çizer. Bu çerçeve, etik, din, ritüeller ve inanışlardan oluşabilir.

Yiyecekler bizi ailelerimize bağlar ve bir kişi için özel bir değer taşır. Kültürümüzden, ailemizden gelen yiyecekler çoğu zaman yetişkinler olarak hayal kırıklığı ve stres zamanlarında aradığımız rahatlatıcı yiyecekler haline gelir (Almerico, 2014, s. 6). Yiyecekleri yerken hissettiğimiz duygular, o yiyeceği bizim için anlamlı kılar. Geleneksel Türk mutfak kültüründe, mutfağın, yiyeceklerin duyguların paylaşımıyla toplumsal etkileşimi gerçekleştirmesi, Türk mutfak kimliğinin oluşumunda büyük öneme sahiptir. İnsanlar çay, kahve içerken sohbet etme, dertleşme fırsatı bulmaktadır. Dolayısıyla mutfak kültüründeki gelenekleri, ritüelleri anlamlı kılan ve nesilden nesle aktarılmasını sağlayan bu paylaşımlardır.

Bir topluma ait mutfak kültürü benzer davranış kalıplarının nesilden nesle taşınmasıyla bir kimlik oluşumunu sağlar. Brilliant Savarin'in ünlü "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğumu söyleyeyim" deyişi de kimlik ve yemek arasında kurulan ilişkiye gönderme yapar. Buna göre, kişinin tükettiği yiyecekler, yemek kültürü ve kimliğiyle yakından ilişkilidir. Kişinin yemek kültürü, kimliği hakkında bir fikir verebilir. Bununla birlikte yemek ile kurulan ilişki yalnızca bireysel kimliğin inşasında değil, aynı zamanda kolektif kimliğin oluşumunda da önemli rol oynamaktadır (Utanır Karaduman, 2023, s. 113). Mutfak kültürünün kimliğe dönüştüğü, bu unvanla anıldığı, mutfak kültürüyle ilgili festivaller ve şölenlerin yapıldığı bir kentte yaşıyor olmak, kent sakinlerinin kente olan aidiyeti bakımından da önem taşımaktadır.

Bir topluma ait mutfak kimliğinden söz etmek, mutfağın sanatsal, yaratıcı yönünü de göstermektedir. Kullanılabilecek sebzeler, tahıllar, baharatlar tüm malzemelere ilişkin pek çok olasılık söz konusu iken, içinde bulunulan toplumun kültürel kazanımlarının da yardımıyla, yaratıcılığın katılmasıyla oluşan tatlar insanları birbirine bağlamaktadır.

### **Simmel'de Mutfak ve Toplumsal Etkileşim**

Simmel'in sosyolojisi, sosyal etkileşim üzerine odaklanır (Frisby, 2016, s. 16). Simmel, geleneksel makro-mikro ayrımından ziyade toplumun dinamik ilişkiler ve süreç bağlamında ilişkisel bir çözümleme imkanı sunar (Pyyhtinen, 2016, s. 103). Simmel, "Yemeğin Sosyolojisi" adlı makalesiyle, gıda, beslenme ve mutfak kültürü ile ilişkili konuları sosyolojik olarak ilk ele alan düşünürlerden biridir.

Simmel bir yemek, diyet, beslenme, yeme-içme, yemek alışkanlıkları, yemek pişirme gibi konular üzerinde durmak yerine, yemek sosyolojisinin ana hatlarını çizer. Üzerinde durulan bu nokta, sosyolojik olarak önem taşır. Yemeği, toplumsal etkileşimin bir örneği olarak ele alır (Symons, 1994, s. 340-341). Bu çalışmada incelenen konular da, yemeğin, gıdanın bir bakıma toplumsal etkileşimi oluşturmasıdır.

Yemek bir yandan bedensel ihtiyaçların karşılanmasını sağlarken bir yandan da kültürel etkileşimi sağlar. İnsanlar en kolay biçimde yemek sofrasında bir araya gelirler. Simmel'e göre yemek yemenin hem bireysel hem toplumsal yönü bulunur. Bireyseldir; çünkü fiziksel olarak herkes kendi bedenine yer. Toplumsaldır; çünkü her insanın ortak biçimde yaptığı şeylerin başında yemek ve içmek zorunda olması gelmektedir. Dolayısıyla her insan için evrensel biçimde fizyolojik gereksinimden doğan paylaşım bir nevi toplumsal ve kültürel bir paylaşıma dönüşmektedir (Symons, 1994, s. 341). Gıdaların üretilerek bir şekilde insanların beslenmesi için hazır hale geldiği tüm süreçler, ayrı ayrı toplumsal nitelik taşır. Bunun yanında beslenme tüm canlılar için gereklidir ve ayrıca bunun nasıl sağlandığı da sosyolojik olarak önem taşır.

Simmel'e göre, kiminle, ne zaman, nasıl ve ne yediğimiz, sosyolojik olarak incelenmesi gereken kalıplar oluşturur. Birlikte yemek yemenin zamansal bir düzenlilik sağlar. Yemeğin kendisi toplumsal görgü kuralları oluşturur. Bir yemek, sosyal olarak içine alma aracı olabileceği gibi dışlama aracı da olabilir. İlişkilerin resmiyet düzeyi, sohbet, estetik gibi hususlar da belirleyici olmaktadır (Symons, 1994, s. 342).

Toplumların ne, nasıl, nerede, ne zaman, kiminle yediği; görgü kuralları; yapılmasına izin verdiği kadar yasakladığı hususlar, çeşitli gelenek ve ritüellerin toplumun üyeleri tarafından anlamlandırılması, değer kazanması o toplumun kendine ait mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Bu sürecin mevcut kuşaklar açısından da benzer anlamları taşınması kültürel mirası meydana getirmektedir. Söz konusu bu kültürel mirasa karşı bir aidiyet oluşması ve onun nesiller boyu sürdürülmesi bir toplumun kültürel kimlik kazanımını ortaya çıkarır.

## Yöntem

Sosyal bilimlerde nicel, nitel ve karma olmak üzere üç araştırma yönteminden söz etmek mümkündür. Nicel araştırmalar çoklu değişkenlerin sınanmak istendiği deneysel çalışmalarda tercih edilmektedir. Özellikle 21.yüzyıldan itibaren giderek görünürlük kazanan nitel yöntem pek çok yaklaşıma sahip nitel verilerin analizinde kullanılmaktadır. Karma araştırma yöntemi hem nicel hem nitel verileri kapsamakta olup, araştırmacı çalışmasının içeriğine göre hangi yöntemi seçeceğini belirlemektedir (Creswell, 2009). Çalışmanın konusu oluşturan somut olmayan kültürel mirasın unsurlarından biri olan mutfağın, Türk mutfak kültürü özelinde incelenmesine dayandığı için çalışmada nitel araştırma yöntemini kullanılması uygun bulunmuştur.

Nitel araştırmalar, izlenimler, cümleler, fotoğraflar, semboller gibi verilerin işlenmesine olanak tanıyan bir yöntemdir. Toplumsal hayatın anlaşılmasında yorumlayıcı veya eleştirel yaklaşımlardan beslenir. Toplumsal-tarihsel ilişkileri içeren yorumlara dayanır (Neuman, 2014).

Somut olmayan kültürel miras unsurlarından biri sayılan mutfağın, Türk mutfak kültürü özelinde incelenmesine dayanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. UNESCO bünyesinde oluşturulan ve Türkiye'nin 2006'da taraf olduğu (UNESCO TMK) İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Nitel araştırmalar çeşitli verileri analiz etmeyi mümkün kılar. Nitel araştırmalarda kullanılan analizlerden biri betimsel analiz, özellikle derin bir analiz gerektirmeyen verilerde uygun olmaktadır (Yıldırım & Şimşek 2011: 89). İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne girmeye hak kazanan Türk mutfak kültürünü yansıtan örnekler betimsel içerik analiziyle yorumlanacaktır.

## Bulgular

### UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi

Aralık 2023 tarihi itibarıyla Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 30 adet unsuru bulunmaktadır. Bu unsurlardan mutfak kültürüyle ilgili olanlar Tablo 1'de görülmektedir. Buna göre, geleneksel tören keşkeği, mesir macunu festivali, Türk kahvesi ve geleneği, ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği, çay kültürü ve iftar bu listede yer alan Türk mutfağına ait kültürel miraslar olarak belirlenmiştir.

**Tablo 1.** UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi

Mutfak Kültürü	Yıl	Ülke
Geleneksel Tören Keşkeği	2011	Türkiye
Mesir Macunu Festivali	2012	Türkiye
Türk Kahvesi ve Geleneği	2013	Türkiye
İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka	2016	Türkiye, Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan
Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü	2022	Türkiye ve Azerbaycan
İftar/Eftari/İftar/İftor ve Sosyo-Kültürel Gelenekleri	2023	Türkiye, Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti ve Özbekistan

**Kaynak:** UNESCO TMK'dan oluşturulmuştur.

**Geleneksel Tören Keşkeği:** Keşkek, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne 2011 yılında alınmıştır. Keşkek düğünler, bayramlar gibi toplu kutlamalarda, temel unsur veya yardımcı unsur olarak sunulmaktadır. Keşkeğin temel unsur olması bazı törenlerin merkezinde oluşuyla; tamamlayıcı unsur olması ise, çeşitli sebeplerle düzenlenen törenlerdeki bazı etkinlikleri şekillendirmesiyle ilgilidir. Keşkek yemeğinin günümüzde doğum, sünnet, düğün, bayramlar, adak ve hayır gibi organizasyonlarda yapılmaktadır (Çekiç & Özkan, 2022, s. 426).

Simmel'in de ifade ettiği gibi yemeğin kültürel yönü, toplumlar arasında karşılıklı etkileşimi mümkün kılar (Symons, 1994, s. 341). Yiyeceklerin fizyolojik yönü dışında, toplumsal yönü vardır. Türk mutfak kimliğinin bir parçası olarak düğünde de cenazede de yemek verilir. Bu anlamda keşkeğin elbirliğiyle hazırlanması, çeşitli duygular etrafında insanların bir araya gelmesi ve ikramların yenmesi toplumsal etkileşimi sağlamaktadır. Bunun yanında keşkek geleneğinin çeşitli tören ve kutlamalarla yüzyıllar boyunca sürdürülmekte olması yardımlaşmanın Türk mutfağında kültürel kimliği oluşturan önemli unsurlardan biri olduğunu göstermektedir.

**Mesir Macunu Festivali:** Mesir Macunu Festivali UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'ne 2012 yılında dahil olmuştur. Mesir Macunu Festivali, Manisa'da baharın başlangıcı olarak kabul edildiği Nevruz haftasında kutlanan ve uygulaması yaklaşık 400 yıldır devam bir festivaldir. Mesir macununun yapımı sözel kültürel mirasa dayanmaktadır. Mesir macununun yapımında görev alan baş aşçı baharatların ve bitkilerin tazeliğinin kontrolü, malzemelerin oranlarının tespiti ve çıraklara bilgi ve deneyimlerini sözlü aktarımından sorumludur (Türkiye Kültür Portalı; Sarıca & Özbay, 2023).

Simmel, toplumun özellikle bireyler arasındaki ilişki ve etkilenme sürecine dikkat çeker. Bu durum sosyolojinin de temel inceleme konuları arasında yer alan toplumsal ilişkilerin kaynağını oluşturmaktadır (Kahraman, 2018).

Mesir Macunu Festivali insanları, eğlence, paylaşım ve kültürel miras etrafında bir araya toplamaktadır. Macunun hazırlık süreci bir toplumun mutfağında yer alan özel tariflerin yüzyıllar boyunca sözlü geleneksel mirasın da

aktarımının bir örneğini oluşturmaktadır. Bunun yanında kutlamaların son gününde geleneksel kıyafetlerle canlandırma yapılarak hazırlanan macunların halka şifa niyetine atılması, gıdaya sembolik anlamlar yüklediğini göstermektedir.

**Türk Kahvesi ve Geleneği:** UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'ne 2013 yılında alınmıştır. Osmanlı Devleti, uzun zaman kahve ticaretine yön vermiş ve kahvenin Avrupa'ya yayılmasında etkin olmuştur. Bu yüzden kahve, uzun süre süre Türk ve Müslüman içkisi olarak kabul edilmiştir (Yeşilyurt & Kurnaz, 2021, s. 801).

Simmel'e göre, yemeğin kültürel yönü sayesinde bir düşmanla birlikte yemek ve içmek onu bir dosta dönüştürebilir (Symons, 1994, s. 341). Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan kahve için, "bir kahvenin kırk yıl hatırı var" deyiimi vardır. Kahve bireysel olarak içilen bir içecekten ziyade, arkadaşlarla sohbet etmenin, duyguları aktarmanın bir yoludur. Bayram ziyaretlerinde, kız isteme merasimlerinde kahvenin telvesi, bol köpüğü, özenle seçilen fincan takımları, yanında lokum ve su ile sunumu, kahvenin bir ritüele dönüşümünü simgeler. Dünyada farklı kahve çeşitleri varken, Türk kahvesinin kendine dünya mutfağında bir yer edinmiş olması bu konuda kimlik oluşumunu da ortaya koymaktadır.

**İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği:** Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka: Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ile ortak paylaşılan bu gelenek, 2016 yılında listeye alınmıştır. Lavaş, Katırma, Jupka ve Yufka, oklava ya da elle açılan yuvarlak veya oval biçimli ince ekmek türlerinden olup her biri buğday veya çavdar unundan mayalı veya mayasız olarak yapılır. Türkiye'de, lavaş mayalı, yufka ise mayasız buğday unundan hazırlanır. Kazakistan ve Kırgızistan'da yaşayan topluluklar, açtıkları ince ekmeği büyük kazanlarda köz ateşinde ısıtarak yapmaktadır. İnce ekmek yapımı imece usulüyle hazırlanan bir yiyecektir (Yaşayan Miras ve Kültürel Etkinlikler).

Farklı kültürlerin birbirleriyle temasını sağlayan pek çok sürecin ortaya çıkması, mutfak kültürünün yayılmasına olanak sağlayan faktörleri de beraberinde getirmektedir (Beşirli, 2017, s. 193). İnce ekmek yapımında birbiriyle etkileşim kurmuş toplulukların ortak bir mutfak kültürü oluşturduğu görülmektedir.

Ekmek yiyeceklerde sembolizmin güzel bir örneğidir. Ne zaman insanlar bir masaya yemek yemeye otursa, ekmeğini birbiriyle bölüştüğü söylenir (Almerico, 2014, s. 6). Ekmek, yemek yemenin ötesinde gündelik hayatta toplumsal, kültürel, ekonomik pek çok anlam içerir. Ayrıca bu gelenek, ortak iş görme ve paylaşmanın da bir temsildir.

**Çay Kültürü:** Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü: Türkiye ve Azerbaycan'da ortak bir kültür olan çay, UNESCO tarafından 2022'de İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilmiştir.

Azerbaycan ve Türk Mutfak kültürü, güçlü birlikteliklerinin etkisiyle, mutfak aletleri, kullanılan malzemeler, pişirme usulleri, gelenekler, önemli gün kutlamaları, sofrada adabı gibi mutfak kültürünü oluşturan pek çok konuda ortak bir anlayışa sahiptir. Bunlardan biri de çay kültürüdür (Aydoğdu & Mızrak, 2017, s. 19-22). Türkiye ve Azerbaycan tarih boyunca karşılıklı etkileşim içinde ortak kültürel ve sosyo-ekonomik anlayış içerisinde olmuştur.

Kültürel değerlerin kimliğini, tarihte ne anlama geldiğini fark etmek çağdaş insanlığın hareketlilik içinde yaşadığı bir gerçeklikte son derece önemli bir ihtiyaçtır (Niglio, 2014). Nesiller boyu aktarılan kültürel miras, toplumlara bir kimlik kazandırmaktadır. Türk toplumu açısından en belirgin kimliklerden biri misafirperverliktir. Misafirperverlik özellikle mutfak kültürüyle birleşerek önemli bir simge haline dönüşmektedir.

Eve gelinen misafiri en iyi şekilde ağırlamak tarih boyunca tüm Türk toplumlarında görülmüştür. Misafire yemek hazırlamak ve sonrasında çay eşliğinde tatlı, meyve veya kuruyemiş ikram etmek, misafire kibar ve saygılı davranmak misafirperverliğin göstergelerindedir. Özellikle çay, hemen her ortamda yaygın bir şekilde bulunabilecek bir içecektir. Çay kahvaltuya, çalışma hayatında molalara, arkadaşlarla sohbetlere, ikramlara en başta eşlik eden bir gıdadır. Çay ikramı, misafirperverliğin en önemli simgelerinden biridir. Türkiye, güney doğusunda geniş bir alanda 6 Şubat 2024'te büyük bir deprem felaketiyle karşı karşıya kalmış ve yurt dışından da bölgeye arama kurtarma ekipleri gelmiştir. Bu bölgede yerel halkın böyle derin üzücü bir anda bile, gelen ekiplere çay ikram etmesi önemli bir kimlik olan misafirperverliğin de temsilidir:

Avusturya kurtarma ekibinden sorumlu Binbaşı Bernhard Lindenberg, “yerle bir olmuş binaların çevresinde oturan bölge halkı, her şeylerini kaybetmelerine rağmen bize çay ve su ikram ediyorlardı. Bu çok etkileyiciydi” diyerek Türk misafirperverliğine dikkat çekmiştir (Der Virgöl, 2023 Mart 18) ve yine Adıyaman'da arama kurtarma çalışmalarına katılan Çinli ekibe çay ve simit ikram edilmiştir (Aykırı, 2023 Şubat 14).

**İftar/Eftari/İftar/İftor ve Sosyo-Kültürel Gelenekleri:** İftar açma geleneği Türkiye ile birlikte, Türkiye, Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti ve Özbekistan için ortak dosya kapsamında 2023 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmiştir. UNESCO tarafından yapılan açıklamaya göre iftarın, tüm dini ve törensel ritüeller yerine getirildikten sonra, Ramazan ayı boyunca gün batımında gerçekleştirildiği belirtilmiştir. İftar, gerek ailevi gerekse toplumsal bağların derinleşmesini ve karşılıklı yardımlaşma, dayanışma ve sosyal alışverişin gelişmesini teşvik eden toplantılar veya yemekler olarak tanımlanmıştır (Euronews, 2023 Aralık 12). Simmel'e göre, ortak bir şekilde yeme-içmeyi geliştirme çabası dini kültürde de görülür (Symons, 1994, s. 341).

Ramazan ayı, mutfak kültürü açısından pek çok değerlendirmeye açık unsura sahiptir. Bunlardan biri de, Ramazan ayı hazırlıklarının yine komşular, yakınlarla ortak bir etkileşim içinde gerçekleştirilmesidir. Böreklik ve tatlılık için yufka açmak bu adetlerden biridir. Ayrıca Ramazan hazırlıklarından biri de genel ev temizliği ve gerekli tadilatların yapılmasıdır. Ramazan Bayramı'nda börek, yaprak sarma, çeşitli sebzelerden dolma ve baklava, kadayıf gibi tatlılar hazırlanarak konuklara Türk mutfağının önemli yiyeceklerinin ikramı yapılır. Yine Türk kahvesi veya çay içilir. Ayrıca özellikle Ramazan veya bir başka ifadeyle Şeker Bayramı'nda çocuklara şeker dağıtma geleneği de yine, gelenek ve ritüellerin sosyalizasyon sürecinde öğretilmesini sağlar. Bayramlarda küslerin barışması, toplumsal bütünleşmenin gerçekleştirilmesine katkı sağlar. Dolayısıyla hazırlıklardan, ziyaret ve kutlamalara bu süreç, toplumsal etkileşimin ve bütünleşmenin bir temsili olmaktadır.

Türk mutfak kültürüne ait altı unsur 2011-2023 tarihleri arasında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer edinmiştir. Bu altı unsur keşkek geleneği, mesir macunu, çay geleneği, Türk kahvesi geleneği, ince ekmek yapımı ve iftar şeklindedir.

Türk mutfak kültürünün yapısına da bakıldığında ince ekmek ve iftar hazırlıkları sosyal dayanışmanın; mesir macunu festivali yüzyıllarca nesilden nesle aktarılan sözlü kültür geleneğinin; çay ve Türk kahvesi her türlü duygu ve düşüncenin dostluk çerçevesinde paylaşımının birer simgesi niteliğindedir. Dolayısıyla yardımlaşma, dayanışma, duyguların paylaşımı, bilgi birikiminin nesiller boyu aktarımı, bir kimlik olarak misafirperverlik, toplumsal etkileşim gibi özellikler Unesco tarafından tescillenen Türk mutfağını belirleyen kimlik olarak karşımıza çıkmıştır.



## Sonuç

Toplumu ilgilendiren her konu, sosyolojiyi de ilgilendirir. Bu anlamda gıdalar, insanların yaşamları için vazgeçilmezdir ve aynı zamanda gıdaların toplumu ilgilendiren bir yönü vardır. Mutfak kültürü kavramı, yiyecek ve içeceklerden oluşan gıdaların toplumdan topluma göre nasıl değiştiği, nasıl hazırlandığı, yapılan tören, ritüel ve uygulamalarla insanları nasıl bir araya getirdiği gibi sorulara cevaplar arar.

Bu araştırmada, Türk mutfak kültürünün konumu, uluslararası bir organizasyon olan UNESCO kayıtlarından hareketle incelenmiştir. Araştırmanın amacı, UNESCO'nun ilgili listelerine Türk mutfak kültürünün nasıl yansıdığını analiz etmektir. Konunun analizinde kuramsal olarak Simmel'in yemek üzerine açıklamalarından yararlanılmıştır. Toplumların gıdayla olan ilişkisi, yiyeceğe verilen duygusal anlamlar ele alınırken kültürel etkileşimi göz ardı etmek pek mümkün değildir. Bu bağlamda toplumu özellikle bireyler arasındaki etkileşimle ilişkili değerlendiren Simmel çalışmaya teorik zemin oluşturmaktadır. Simmel, toplumu töz olarak ele almaz, toplumu oluşturan bireylerin de etkisine dikkat çeker (Kahraman, 2018). Düalist makro-mikro ayrımının ötesinde toplumu dinamik yapısıyla ilişkili olarak ve süreç bağlamında ele alır (Pyyhtinen, 2016). Kültürel bir mirasa sahip Türk mutfak kültürünün oluşumunda bakıldığında daha makro diyebileceğimiz gelenekler, törenler ve daha mikro sayılan bireyler arasında sürekli devam eden dinamik bir süreç gerçekleşmiştir. Bireyler mutfacı da içine alan çeşitli kültürel etkinliklerle buluştukça bu uygulamalar geleneksellik kazanmış ve nesilden nesle aktarılmıştır.

Araştırmanın metodolojisinde nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini oluşturan UNESCO'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi, betimsel içerikle analiz edilmiştir. İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde kültürü oluşturan müzik, sanat gibi farklı öğeler bulunmakta olup, Türk mutfak kültürüne ait olarak ise 2011-2023 yılları arasında dahil edilen altı unsurun olduğu anlaşılmaktadır. Bu unsurlar, tören keşkek geleneği, Mesir Macunu Festivali, Türk kahvesi geleneği, ince ekmek yapımı ve paylaşımı, bir kimlik, misafirperverlik ve toplumsal etkileşim sembolü olarak çay ritüeli ve sosyo-kültürel bir gelenek olarak iftar şeklindedir.

Gıdalar, karın doyurmanın ötesinde, toplumun üyelerini bir araya getirmek, iletişim kurmak, kültürler arası etkileşim kurmak, sosyal dayanışmayı sağlamak gibi sosyo-kültürel pek çok işleve sahiptir. Keşkek yapımı, ince ekmek ve iftar hazırlıkları yardımlaşma gerektiren eylemlerdir. Yüzyıllarca süregelen kültürel miras oluşturan bu öğeler, Türk mutfak kimliğinin özellikle yardımlaşma esasına dayandığının bir göstergesidir. Ayrıca toplumda sıklıkla tüketilen gıdalar, toplumun mutfak kimliğini yansıtan temel beslenme alışkanlıklarını da ortaya koymaktadır. Bunun yanında dini öğelerin geleneksel değerler arasında yer edinmiş olması ve Türk mutfak kültürünün özelliklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. İftar sürecinde gerek bireyler gerekse çeşitli kurumlar tarafından yardımlaşma ve dayanışmanın daha öne çıkması söz konusu olmaktadır.

Bir toplumu oluşturan kültürel özelliklerin önemli yanlarından biri, müzik, şarkılar, efsaneler, masallar gibi sözel gelenek ürünü olmasıdır. Sözel bilgilerin korunması ve devamlılığı daha zor olduğundan sürekli yeniden üretimi, aktarımı gerekli kılar. Mesir Macunu Festivali, kültürel öğelerin ağırlıklı olarak sözel geleneklerle aktarımının önemli örneklerinden biri olmuştur. Çeşitli bitki ve baharatların özel yöntemlerle bir topluluk önünde bir araya getirilmesi özellikle aşçılar üzerinde büyük bir sorumluluğu da beraberinde getirmektedir. Bunun yanında mesir macunu geleneksel olarak özel tariflere dayanan yiyeceklerin şifa yönüyle ilişkilendirilen örneklerden biri olarak, Türk mutfak kimliğinin önemli özelliklerinden birini yansıtmaktadır.

Türk kahvesi ve çay ritüeli, yiyecek-içecekten öte arkadaşlığın, dostluğun, misafirperverliğin bir simgesi haline gelmiştir. Neşeli anlarda olduğu kadar, kederin de paylaşılmasının bir yolu olmuştur. Afet zamanlarında dahi, yardım ekiplerine ikram edilen çay bunun en güzel örneğidir. Misafirperverlik Türk mutfağının önemli kültürel kimliklerinden biri olmuştur.

Türk mutfağına ait unsurların İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer almış olması önem taşımaktadır. Gelecekte de Türk mutfak kültürünün devamlılığının sağlanması korunmasına ve doğru tanıtımına bağlıdır. Özellikle farklı kültürlerden gelen turistlerin yoğun olduğu turizm bölgeleri başta olmak üzere mutfak kültürünü tanıtıma yönelik yatırımlara daha fazla yer verilmesi önerilebilir. Bunun yanında bu alanda yapılacak çalışmaların artması alana katkı sağlayacaktır.

## KAYNAKÇA

- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8(1):1-8.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Aykırı (14 Şubat 2023). Adıyaman'a kurtarma çalışmaları için gelen Çin'li kurtarma ekibine çay ve simit ikram edildi. <https://www.aykiri.com.tr/adiyaman-a-kurtarma-calismalari-icin-gelen-cin-li-kurtarma-ekibine-cay-ve-simit-ikram-edildi/34328/>.
- Baydeniz, E., & Sandıkcı, M. (2023). Importance of Turkish delight and Afyon Cream from intangible cultural heritage elements for Afyonkarahisar. *Turkish Academic Research Review*, 8(2), 998-1013. <https://doi.org/10.3390/su142416893>.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Britwum, K., & Demont, M. (2022). Food security and the cultural heritage missing link. *Global Food Security*, 35, 100660. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100660>.
- Cerquetti, M., Ferrara, C., Romagnoli, A., & Vagnarelli, G. (2022). Enhancing intangible cultural heritage for sustainable tourism development in rural areas: The case of the “Marche food and wine memories” project (Italy). *Sustainability*, 14(24), 16893.
- Çekiç, İ., & Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 11(1), 422-435.
- Der Virgül (2023, Mart 18). Depremzedeler, her şeylerini kaybetmelerine rağmen bize çay ikram ediyorlardı. <https://www.dervirgul.com/viyana/depremedeler-her-seylerini-kaybetmelerine-ragmen-bize-cay-ikram-edyorlardı/35602/> (Erişim tarihi: 02.08.2024).
- Euronews (2023, Aralık 12). UNESCO Ramazan iftarını Somut Olmayan Kültürel Miras olarak tanıdı. <https://tr.euronews.com/2023/12/06/unesco-ramazan-iftarini-somut-olmayan-kulturel-miras-olarak-tanidi>. (Erişim tarihi: 02.08.2024).

- Fieldhouse, P. (2013). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. Springer.
- Frisby, D. (2016). Simmel and the study of modernity. In. *Thomas Kemple and Olli Pyyhtinen* (Eds.), *The anthem companion to Georg Simmel* (pp.13-28). London; New York: Anthem Press
- Kahraman, F. (2018). Kesitlerden topluma bakabilmek: Georg Simmel sosyolojisi üzerine bir inceleme denemesi. *Sosyoloji Dergisi*, (37), 81-99.
- Macionis, J. J. (2013). *Sosyoloji* (13. b.). Baskı, (Çev. Vildan Akan), Ankara: Nobel.
- Neuman, W. Lawrence (2014). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri Nitel ve Nicel Yaklaşımlar I. Cilt* (Çev. Sedef Özge). Ankara: Yayın Odası.
- Niglio, O. (2014). Inheritance and identity of cultural heritage. *Advances in Literary Study*, 2(1), 1-4. DOI: 10.4236/als.2014.21001.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.
- Pyyhtinen, O. (2016). The real as relation: Simmel as a pioneer of relational sociology. In. *Thomas Kemple and Olli Pyyhtinen* (Eds.), *The Anthem Companion to Georg Simmel* (101-120). London; New York: Anthem Press.
- Rozin, P. (1996). Psychological Consequences of food restriction, *Journal of American Dietetic Association*, vol. 96.no 6.pp.589-592.
- Sarıca, V., & Özbay, G. (2023). Somut olmayan kültürel miras kapsamında fonksiyonel gıdalar: Mesir Macunu örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2), 665-676. <https://doi.org/10.33206/mjss.1135103>.
- Smith, L. (Ed.) (2006). *Cultural Heritage: Critical Concepts in Media and Cultural Studies*. New York: Routledge.
- SOKÜM İhtisas Komitesi. [https://www.unesco.org.tr/Content\\_Files/Content/Sektor/Kultur/sokum\\_bb.pdf](https://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Sektor/Kultur/sokum_bb.pdf).
- Symons, M. (1994). Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, 5(4), 333-351. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016>.
- Türkiye Kültür Portalı. Mesir macunu festivali. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mesirmacunufestivali#:~:text=K%C3%BCIlt%C3%BCrel%20ve%20gel%20eneksel%20C%C3%A7e%C5%9Fitli%20uygulamalar%C4%B1,%C3%A7C4%B1k%C4%B1%C5%9F%C4%B1%20tarihsel%20bir%20C%C3%B6yk%C3%BCye%20dayan%C4%B1r.> (Erişim: 01.08.2024).
- UNESCO. History of UNESCO. <https://www.unesco.org/en/history>.
- UNESCO World Heritage Convention. The world heritage convention. <https://whc.unesco.org/en/convention/>
- UNESCO TMK. UNESCO somut olmayan kültürel miras listelerinde Türkiye. <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BCIlt%C3%BCrel-Miras-Listeleri>
- United Nations. *History of United Nations*. <https://www.un.org/en/about-us/history-of-the-un>
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik bir olgu olarak yemek: Yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107-115. ORCID ID-0000-0002-6473-7621.

Yaşayan Miras ve Kültürel Etkinlikler Genel Müdürlüğü <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345134/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupka-yufka.html>.

Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. In *II. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, 795-806.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

You, Z., & Hardwick, P. A. (2020). Intangible cultural heritage in Asia: Traditions in transition. *Asian Ethnology* 79(1):3-19.

## Cuisine and Identity: Unesco Intangible Cultural Heritage

Çiğdem YEL

Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Letters, Sivas/Türkiye

### Extended Summary

The sociology of food is one of the fields of sociology that studies the interaction between societies. People's relationship with food allows us to understand how people establish their relationships with the social groups, society, the city they live in and other cultures. Culinary culture, which is one of the important cultural heritages for humanity, is among the topics examined within the scope of food sociology. Culinary culture plays a role in the formation of national identity. Cultural heritage refers to the transfer of all kinds of tangible and intangible elements of a society from generation to generation. This study focuses on culinary culture as an intangible or non-material cultural heritage. The study aims to understand the factors that give Turkish cuisine a cultural identity. Simmel was utilized in the theoretical perspective of the research and qualitative research method was used in the research.

One of the international organizations established for the protection of world cultural heritage is UNESCO. The Convention for the Protection of the World Cultural and Natural Heritage, adopted by UNESCO in 1972, aims to ensure the identification and protection of cultural and natural heritage considered to be of outstanding value to humanity worldwide (UNESCO World Heritage Convention). UNESCO adopted the "Convention on the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage" (SOKÜM) in 2003 in order to recognize intangible elements as cultural heritage. Turkey became a party to the Convention with the "Law on the Ratification of the Convention on the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage" in 2006.

Intangible cultural heritage elements include oral traditions, customs, languages, music, dance, rituals, festivals, traditional medicine, culinary arts and all kinds of knowledge, practices and special skills related to living spaces (Smith, 2006). What is important for our topic here is that culinary is defined as intangible cultural heritage.

Culinary culture, eating habits are learned early in life, primarily from the family and the environment, and once established, they are difficult to change (Fieldhouse, 2013). Food connects us to our families and carries a special value for a person. Foods from our culture, from our families, often become the comfort foods we seek as adults in times of frustration and stress (Almerico, 2014, p. 6). The emotions we feel while eating food make it meaningful for us. In traditional Turkish culinary culture, food has an important place in sharing emotions.

Simmel, with his article "The Sociology of Food", was one of the first thinkers to address issues related to food, nutrition and culinary culture sociologically. According to Simmel, eating has both individual and social aspects. It is individual because everyone physically eats his or her own body. It is social because eating and drinking is one of the things that every human being does in common. Therefore, the sharing that arises from a universal physiological need for every human being turns into a kind of social and cultural sharing (Symons, 1994).

Qualitative research is a method that allows the processing of data such as impressions, sentences, photographs and symbols. It feeds on interpretive or critical approaches to understanding social life (Neuman, 2014). In this study, which utilizes qualitative research design, a descriptive content analysis of traditions and rituals reflecting Turkish culinary identity was conducted based on the sample of the Representative List of Intangible Cultural Heritage of

Humanity under UNESCO. UNESCO is an important international organization for the protection of world cultural heritage. In 2003, UNESCO recognized practices based on oral traditions, rituals and social interaction as cultural heritage within the framework of the concept of Intangible Cultural Heritage. In this list, heritage based on culinary culture is included under the heading of tradition, rituals and social interaction. Accordingly, it was determined that elements such as traditional ceremonial keskek, mesir paste festival, Turkish coffee and tradition, tradition of making and sharing thin bread, tea culture and iftar were included in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity from Turkish cuisine.

**Traditional Ceremonial Keskek:** Keskek was inscribed on the UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity List in 2011. Keskek is a food served during collective celebrations such as weddings and festivals. As Simmel states, the cultural aspect of food enables interaction between societies (Symons, 1994). Food enables people to come together and share their feelings. As a part of Turkish culinary identity, food is served at weddings and funerals. In addition, the fact that the tradition of keskek has been continued for centuries with various ceremonies and celebrations is also an indicator of cultural identity.

**Mesir Paste Festival:** Mesir Paste Festival was included in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2012. Mesir paste is prepared according to traditional knowledge passed down from generation to generation. The head chef who makes the paste checks the freshness of the spices and herbs, determines the proportions of the ingredients, and reviews the cooking environment and equipment. The head chef continuously passes on his knowledge and experience to his apprentices verbally and practically during the preparation stages, thus ensuring the continuity of traditional knowledge (Türkiye Kültür Portalı).

**Turkish Coffee and Tradition:** Turkish coffee was included in the UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity List in 2013. According to Simmel, thanks to the cultural aspect of food, eating and drinking with an enemy can turn him into a friend (Symons, 1994). Coffee, which has an important place in Turkish culinary culture, is seen as a way of chatting with friends and conveying emotions rather than an individual beverage. The grounds, abundant foam, carefully selected cups, Turkish delight and water symbolize the transformation of coffee into a ritual. While there are different types of coffee in the world, the fact that Turkish coffee has gained a place in the world cuisine reveals the formation of identity in this regard.

**The Tradition of Making and Sharing Thin Bread: Lavash, Katirma, Jupka, Yufka:** This tradition, shared with Azerbaijan, Iran, Kazakhstan and Kyrgyzstan, was included in the list in 2016. It is seen that communities that have interacted with each other in making thin bread have formed a common culinary culture. Bread is a good example of symbolism in food. Bread has many social, cultural and economic meanings in daily life beyond eating. This tradition is also a representation of joint work and sharing.

**Tea Culture: A Symbol of Identity, Hospitality and Social Interaction:** Tea, a common culture in Turkey and Azerbaijan, was included in the Intangible Cultural Heritage of Humanity List by UNESCO in 2022. One of the most prominent identities of Turkish society is hospitality. Tea, in particular, is a beverage that can be widely found in almost every environment, even if eating is out of the question. Tea is a food that accompanies breakfast, breaks at work, conversations with friends and treats. Tea has become one of the most important symbols of hospitality.

Iftar/Eftari/Iftar/Iftor and Socio-Cultural Traditions: The tradition of opening Iftar was added to the UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity List in 2023 as part of a joint file for Turkey, Azerbaijan, the Islamic Republic of Iran and Uzbekistan. According to Simmel, the effort to develop a common way of eating and drinking is also seen in religious cults (Symons, 1994). Ramadan provides interaction between people with features such as preparing desserts, cleaning, visiting relatives and friends, and offering sweets to children.

As a result, phenomena such as social interaction, solidarity, cooperation and hospitality appear as elements that define Turkish culinary identity. The inclusion of Turkish culinary culture in such platforms as intangible cultural heritage expresses that Turkish cuisine has gained a unique identity and strengthens its position in the world cuisine.