

Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Gastronomik Unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları Açısından Değerlendirilmesi (Gastronomic Elements on the Intangible Cultural Heritage List in Terms of Sustainable Development Goals)

* Serkan ÇALIŞKAN ^a

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.11.2024

Kabul Tarihi: 24.03.2025

Anahtar Kelimeler

Somut olmayan kültürel

miras

Gastronomi

Sürdürülebilirlik

Kalkınma hedefleri

Yemek

Keywords

Intangible cultural heritage

Gastronomy

Sustainability

Development goals

Food

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Somut olmayan kültürel miras, toplulukların, grupların ve bazen bireylerin kendi kültürel mirasları olarak kabul ettikleri uygulamaları, ifadeleri, anlatıları, bilgileri, becerileri ve bunlara bağlı araç, gereç ve kültürel alanları temsil eder. 2003 yılında Birleşmiş Milletler, somut olmayan kültürel mirasın korunmasına yönelik bir sözleşme kabul etmiş ve bu sözleşme 178 devlet tarafından imzalanmıştır. Bu devletler, belirledikleri kültürel unsurları Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri'ne eklemek için raporlar hazırlamaktadır. Bu kültürel unsurlar aynı zamanda Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile de ilişkilendirilmektedir. Çalışmanın amacı, Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer alan gastronomik unsurları ortaya koymak ve bunların sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile ilişkisini ortaya koymaktır. Bu amaçla anahtar kelimeler belirlenmiş ve 50 gastronomik unsurdan oluşan bir envanter oluşturulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre, söz konusu unsurların en fazla SKA 2 (Açlığa Son) ile örtüştüğü, SKA 6 (Temiz Su ve Sanitasyon) ve SKA 9 (Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı) ile hiçbir unsurun eşleşmediği tespit edilmiştir. Çalışmada, somut olmayan kültürel miras envanterinin, özellikle gastronomik ürünlerin, sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin gerçekleştirilmesine ekonomik, sosyal ve çevresel gelişim açısından katkı sağladığı ve bu unsurların listede yer almasının önemli olduğu vurgulanmıştır.

Abstract

Intangible cultural heritage represents the practices, expressions, narratives, knowledge, skills and related tools, equipment and cultural areas that communities, groups and sometimes individuals accept as their own cultural heritage. In 2003, the United Nations adopted a convention for the protection of intangible cultural heritage and this convention was signed by 178 states. These states prepare reports to add the cultural elements they have determined to their Intangible Cultural Heritage Lists. These cultural elements are also associated with the United Nations 2030 Sustainable Development Goals (SDGs). The study aims to reveal the gastronomic elements included in the Intangible Cultural Heritage List and to reveal their relationship with sustainable development goals. For this purpose, keywords were determined and an inventory consisting of 50 gastronomic elements was created. According to the research results, it was determined that the elements in question overlapped the most with SDG 2 (Zero Hunger), while none of the elements matched SDG 6 (Clean Water and Sanitation) and SDG 9 (Industry, Innovation and Infrastructure). The study emphasized that the intangible cultural heritage inventory, especially gastronomic products, contribute to the achievement of sustainable development goals in terms of economic, social and environmental development and that it is important for these elements to be included in the list.

* Sorumlu Yazar

E-posta: serkancaliskan@kastamonu.edu.tr (S. Çalışkan)

GİRİŞ

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından ilan edilmiştir. Sözleşmenin temel amacı, küresel teknolojik gelişmelerin hızla değiştirdiği dünya koşulları karşısında, unutulmaya yüz tutan gelenek, görenek ve sözlü anlatımlar gibi kültürel unsurların korunmasını sağlamaktır. Türkiye, 2006 yılında bu sözleşmeye taraf olmuş ve bu kapsamda çeşitli çalışmalar yürütmüştür. Sözleşmeye taraf olan 178 devlet, kendi kültürel unsurlarını belirleyerek bu unsurları Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) listelerine dâhil etmektedir (Çiğdem, 2024). Söz konusu unsurlar, dil, sözlü anlatımlar, ritüeller, toplumsal uygulamalar, doğa ve evrenle ilgili bilgiler ve zanaat gibi pek çok kültürel öğeyi kapsamaktadır. Mutfak kültürü de bu unsurlar arasında önemli bir yer tutmaktadır (Keskin & Girgin, 2021).

Mutfak kültürünün bir toplumun kimliğini tanımlayan temel unsurlardan biri olduğu bilinmektedir (Kurt, 2020). Her toplumun kendine özgü yemek alışkanlıkları, pişirme teknikleri ve lezzetleri vardır. Bu çeşitlilik, küresel gastronomi dünyasında zenginlik yaratırken, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedeflerine de katkıda bulunmaktadır. Geleneksel mutfakların korunması, yerel gıda sistemlerinin desteklenmesi, doğa dostu tarım yöntemlerinin benimsenmesi gibi konular, sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşımaktadır. Örneğin yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanılması, mutfaklarda atık miktarının azaltılması ve geleneksel pişirme yöntemlerinin yaygınlaştırılması, hem kültürel mirası korur hem de doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını desteklemektedir (Çalışkan & Şalkamoğlu, 2024).

Sürdürülebilir kalkınma, dünya kaynaklarının korunması ve etkili kullanımını sağlama ihtiyacının bir sonucu olarak ortaya çıkmış bir kavramdır. Teknolojik ilerlemeler ve hızla artan nüfus, doğal kaynakların aşırı ve bilinçsiz tüketilmesine yol açmış, bu durum kaynakların sürdürülebilir kullanımına yönelik çözümler ve planlamaların tartışılmasına neden olmuştur (Hoskara et al., 2021). Sürdürülebilirliğin anlamı, çeşitli bilim dallarında devam ettirme, var etme ve koruma olarak yer alırken, sürdürülebilir kalkınma ise mevcut insan ihtiyaçlarını karşılarken, gelecek nesillerin de bu kaynaklardan yararlanma hakkını ellerinden almadan ilerleme olarak tanımlanmıştır (Göcen & Şahin, 2021). Bu bağlamda sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma birçok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da önemli bir yer edinmiştir. Gastronomi, sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda kültürel değerleri ve mirası da koruyarak sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkı sağlamaktadır (Duman & Avcıkurt, 2024).

Birleşmiş Milletler (BM) tarafından benimsenen Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA), Eylül 2015'te küresel sürdürülebilir kalkınma ajandasına eklenerek söz konusu hedeflerin kültürel miras ile olan ilişkisi vurgulanmıştır (Alkhasawneh, 2024). Kültürel miras, toplumsal kimliğin oluşumunda ve devamlılığında önemli bir rol oynamaktadır. Toplumların inançları, ritüelleri, gelenekleri ve yaşam biçimleri, kültürel mirasın önemli parçalarını oluşturmaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürü, toplumsal kimliğin ayrılmaz bir parçası olarak ön plana çıkmaktadır. Mutfak kültürü, nesilden nesle aktarılan bir bilgi birikimi ve deneyimdir; bu nedenle toplumsal bir mirasa dönüşmüştür (Yazıcıoğlu et al., 2019). UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile bu değerlerin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla önemli adımlar atmıştır (Öncü, 2021).

Sürdürülebilir kalkınma ve gastronomi arasındaki bu ilişki, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) doğrultusunda daha da önem kazanmaktadır. Sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin geliştirilmesi, SKA'nın temel hedefleri arasında yer alırken, gastronomi alanında yer alan geleneksel yemek kültürlerinin korunması ve bu kültürlerin gelecek nesillere aktarılması da bu hedefler doğrultusunda değerlendirilmektedir (Sarioğlu et al., 2024).

SOKÜM kapsamında koruma altına alınan gastronomik unsurlar, sadece kültürel bir değer olarak değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik açısından da önemli bir rol oynamaktadır.

Kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri arasındaki ilişki, birçok disiplinin iş birliğini gerektiren bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır (Yıldırım, 2021). Kültürel miras yönetimi, sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşma yolunda etkili bir araç olabilir. Gastronomi bu anlamda, hem kültürel mirası koruma hem de doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını teşvik etme noktasında önemli bir rol üstlenir. Özellikle geleneksel mutfakların sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirilmesi, gıda israfının azaltılması ve yerel tarım uygulamalarının teşvik edilmesi, bu hedeflere ulaşmada kritik bir önem taşımaktadır (Agarwal, 2018).

UNESCO'nun SOKÜM listesine dâhil edilen gastronomik unsurlar, sürdürülebilir kalkınma hedefleri açısından değerlendirilirken, sadece geçmişin bir yansıması olarak değil, aynı zamanda geleceğin de bir anahtarı olarak ele alınmaktadır. Gastronomi, toplumların kültürel kimliğini koruma ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleme açısından önemli bir alan olarak varlığını sürdürmektedir (Sarica & Özbay, 2023). Bu bağlamda, kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile mutfak kültürü arasında güçlü bir ilişki olduğu düşünülmektedir.

Geleneksel mutfak kültürlerinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, hem kültürel sürekliliğin sağlanması hem de sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin desteklenmesi açısından stratejik bir önem taşımaktadır. Literatürde bu konuya yönelik çalışmaların çoğu sınırlı bağlamsal çerçevede ele alınmakta olup, gastronomik unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile ilişkisine dair kapsamlı analizlere nadiren rastlanmaktadır. Bu bağlamda, çalışmanın temel motivasyonu; SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların sistematik bir envanterini oluşturarak, bu unsurların SKA ile olan etkileşimlerini bütüncül bir yaklaşımla ortaya koymaktır. Bu kapsamda oluşturulan araştırma soruları şunlardır:

- 1) BM SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurlar hangi anahtar kelimelerle gruplandırılmıştır?
- 2) BM SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların ülkelere göre dağılımı nasıl gerçekleşmiştir?
- 3) BM SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların tescil türlerine ve tescil yıllarına göre dağılımı nasıl oluşmuştur?
- 4) BM SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçlarından hangilerine atıf yapmaktadır?

Kavramsal Çerçeve

Somut Olmayan Kültürel Miras

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından 2003 yılında ilan edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, kültürel mirasın korunması için önemli bir uluslararası çerçeve sunmaktadır. Türkiye, bu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş ve o tarihten bu yana somut olmayan kültürel mirasın korunmasına yönelik birçok çalışma gerçekleştirmiştir. Sözleşmenin temel amacı, hızla değişen dünya koşulları ve teknolojik gelişmelerin tehdidi altında kalan gelenek, görenek, sözlü anlatım ve diğer kültürel unsurların korunmasını sağlamaktır.

Somut olmayan kültürel mirasın UNESCO Listeleri'ne dâhil edilmesi sürecinde, ülkelerin yürüttüğü çalışmalar büyük önem taşımaktadır. Bu kapsamda sözleşmeye taraf olan 178 ülke, kendi sınırları içindeki somut olmayan

kültürel miras unsurlarını belirleyerek, bu unsurları UNESCO'nun SOKÜM Listeleri'ne ekleyebilmek için raporlar sunmaktadır. Türkiye de bu alanda birçok rapor hazırlamış ve akademik çalışmalara katkı sağlamıştır. Bu çalışmalar, özellikle somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen gıda kültürüne yönelik unsurlar üzerinde yoğunlaşmıştır. Örneğin; “Geleneksel Türk Kahvesi Kültürü ve Sosyal Yaşamdaki Yeri” 2013 yılında, “Mesir Macunu Festivali” ise 2012 yılında UNESCO'nun Temsili Liste'sine dâhil edilmiştir. Ayrıca “Antep Baklavası”, “Geleneksel Çini Sanatı” gibi mutfakla ilişkili zanaatkarlık ve sunum unsurları da bu kapsamda değerlendirilmiştir. Bu alandaki akademik çalışmalardan bazıları ise Türk mutfak kültürünün SOKÜM kapsamındaki değerlendirilmesi (Can & Ağcakaya, 2019), coğrafi işaretli ürünlerin kültürel mirasla ilişkisi (Boyras & Sandıkcı, 2023) ve gastronomik değerlerin turizm bağlamında korunması (Çalık & Ödemiş, 2018) gibi başlıklarda yoğunlaşmaktadır. UNESCO, 2010 yılında Fransız gastronomisi, Akdeniz diyeti ve geleneksel Meksika mutfağını İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne ekleyerek gıdanın somut olmayan kültürel miras kapsamına alınmasını sağlamıştır (UNESCO, 2023).

Gıda kültürünün miraslaştırılması, sadece geleneksel yemeklerin korunmasını değil, aynı zamanda gıdanın hazırlanma, tüketilme ve toplumsal ritüellerle bağlantılı süreçlerinin de korunmasını içermektedir (Özer & Durlu Özkaya, 2024). Gıdanın miraslaştırılması, yerel gıda sistemlerinin, ekonomik kalkınmayı ve istihdamı destekleyecek şekilde küresel turizm endüstrisine dahil edilmesi sürecini de kapsar (Grosso et al., 2020). Örneğin, doğal ve kültürel bileşenlerin bir araya gelmesiyle özgün ve benzersiz mutfak kültürleri oluşturulur. Gıda, yalnızca somut unsurlar (yiyecekler, araç gereçler) değil, aynı zamanda duyuşal farkındalık, mutfak bilgisi, toplulukların bu gıdalara atfettiği değerler ve ideolojileri de içeren soyut unsurları da taşır (Maffei, 2012). Bu unsurlar, bir mutfağın özgünlüğüne ve kültürel kimliğine katkıda bulunarak, gıdayı somut olmayan kültürel miras haline getirir.

Gıdanın SOKÜM olarak kabul edilmesi, turizm alanında da büyük fırsatlar sunmaktadır. Birçok destinasyon, yerel mutfaklarını 'otantik' miras yemeği olarak tanıtarak turist çekmeyi başarmaktadır (Elçi & Kalkan, 2024). Gıda ile ilgili miras etkinliklerine katılmak ve yerel yemekleri deneyimlemek, kültürel turizmin önemli bir parçası haline gelmiştir (Turan vd., 2024). Yiyecek hediyelikleri turistler arasında popüler olurken, bu miras yemekleri, hem eğlence hem de iş turizmi kapsamında büyük önem taşımaktadır (Boyras & Sandıkcı, 2023). Örneğin, Fransız gastronomisi, Akdeniz diyeti ve Meksika mutfağı, UNESCO tarafından miras olarak kabul edilen gıdalar arasında yer alırken, bu gıdaların üretimi, hazırlanışı ve topluca tüketimi, onların kültürel miras kimliğinin bir parçasıdır.

Sonuç olarak, gıdanın miraslaştırılması süreci, kültürel kimliği ve özgün mutfak mirasını korumanın yanı sıra ekonomik kalkınma ve turizm alanında da önemli katkılar sunmaktadır. UNESCO'nun SOKÜM Sözleşmesi, bu kapsamda geleneksel gıda sistemlerinin korunması için önemli bir araçtır ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemektedir.

Sürdürülebilirlik ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

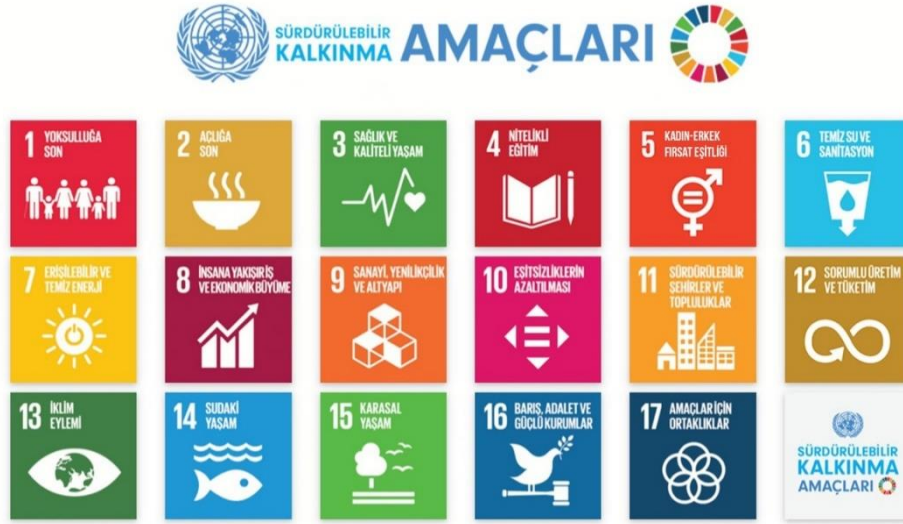
Sürdürülebilirlik, kaynakların, süreçlerin veya sonuçların uzun vadede devam ettirilebilme yeteneğini ifade ederken, aynı zamanda ekonomik, ekolojik ve toplumsal sistemlerin dengeli bir şekilde korunmasını ve geliştirilmesini içerir. Bu kavram, insanların doğal kaynakları aşırı tüketmeden toplumsal gereksinimleri karşılama kapasitesine dikkat çeker (Ölçer Özünel, 2017). Sürdürülebilir kalkınma kavramının daha sağlıklı bir şekilde temellendirilebilmesi, kalkınma teorilerinin ve bu teorilere dayalı kalkınma modellerinin anlaşılmasını gerektirmektedir. Söz konusu teorileri arasında; Modernleşme, Bağımlılık, Dünya Sistemleri ve Küreselleşme Teorileri önemli yaklaşımlar arasında yer almaktadır (Aslan, 2003).

Modernleşme Teorisi, Tipps (1976) tarafından, gelişmekte olan devlet topluluklarının gelişmiş ve modern toplumları takip ederek gelişebileceğini savunan bir düşünce olarak öne sürülmüştür. Bağımlılık Teorisi ise, gelişmiş ülkelerin sanayileşmesinin, geri kalmış devletlerin ekonomik kaynaklarının sömürülmesi yoluyla gerçekleştiğini iddia eder ve Modernleşme Teorisi'ne karşı bir duruş sergiler. Dünya Sistemleri Teorisi, küresel ekonomideki dengesiz ilişkiler nedeniyle az gelişmiş ülkelerden gelişmiş ülkelere kaynak transferinin bu ülkelerin kalkınmasının önünde önemli bir engel teşkil ettiğini savunur. Küreselleşme Teorisi ise, devletlerarası ekonomik ilişkilerin derinleşmesiyle birlikte kültürel etkileşimlerin de arttığını ve teknolojinin yaygınlaşmasıyla halklar arasında kültürel benzeşmeye yol açtığını vurgular (Çoşkun, 2024). Kalkınma teorileri, sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramlarının ortaya çıkmasına zemin hazırlayarak küresel kalkınma anlayışının şekillenmesine katkıda bulunmuşlardır. Sürdürülebilir kalkınma, bu teoriler ışığında hem ekonomik gelişimi hem de doğal kaynakların korunmasını dengelemeye çalışan bir yaklaşım olarak ön plana çıkar (Gedik, 2020).

İnsanların değişen yaşam koşulları ve artan geçim taleplerinin, dünya kaynaklarıyla uyum içinde karşılanması gerekliliği, sürdürülebilir kalkınma kavramını ortaya çıkarmıştır (Alpaslan, 2015). Bu çerçevede, Birleşmiş Milletler (BM) başta olmak üzere, küresel toplum; gıda güvenliği, temiz suya erişim, hava kalitesinin iyileştirilmesi ve yenilenebilir enerji kaynaklarının sürekliliği gibi unsurları insanlık için kritik önemde görmektedir. Sürdürülebilir kalkınma, çevre, toplum ve ekonomi olmak üzere üç ana boyutta ele alınmaktadır. Bu üç alanda birlikte ve bütüncül bir gelişim sağlanmadıkça, sürdürülebilir kalkınmanın başarıya ulaşamayacağı ifade edilmektedir. Ayrıca, ilerlemenin etkili bir yönetim anlayışı ile sağlanabileceği ve bu konuda küresel düzeyde ortak bir bakış açısıyla hareket edilmesi gerekliliği vurgulanmaktadır (Sachs et al., 2019).

Sürdürülebilir kalkınmanın öneminin anlaşılmasıyla birlikte, bu alanda çeşitli çalışmalar yürütülmüş ve tarihsel süreçte BM önderliğinde konferanslar ve zirveler düzenlenmiştir. Bu etkinlikler arasında 1972 Stockholm Konferansı, 1992 Rio Zirvesi, 2000 Milenyum Zirvesi, 2002 Johannesburg Zirvesi ve 2012 Rio Konferansı öne çıkmaktadır. Bu toplantılar sayesinde sürdürülebilir kalkınma uluslararası gündemde daha fazla yer almış ve bu anlayış geniş bir kabul görmüştür. Ekonomik eşitsizliklerin azaltılması, üretim ve tüketim alışkanlıklarının yeniden şekillendirilmesi ve gezegenin doğal dengesinin korunarak gelecek nesillere devredilmesi amacıyla birçok adım atılmıştır (Nicholls et al., 2020). Bu bağlamda, BM 2000 yılında Binyıl Kalkınma Hedeflerini kabul etmiş ve sürdürülebilir kalkınma yolunda atılması gereken adımları belirlemiştir. Bu hedeflerin devamlılığını sağlamak amacıyla, 2012 yılında Rio de Janeiro'da düzenlenen Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı'nda Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) oluşturulmuştur (Bengü & Ateş, 2023). Bu süreçte belirlenen amaçlar, her biri ayrı bir öneme sahip 17 ana hedef ve 169 alt hedeften oluşmaktadır.

Eylül 2015'te Birleşmiş Milletler (BM) Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi'nde kabul edilen 2030 Gündemi, 1 Ocak 2016'da yürürlüğe girmiştir. Bu gündemde yer alan 17 SKA, Binyıl Kalkınma Hedeflerinin devamı olarak "kimseyi geride bırakmama" ilkesiyle belirlenmiş evrensel hedeflerdir (Strateji & Başkanlığı, 2019). 2030 Gündemi, küresel ölçekte yoksulluğun azaltılmasını, refahın artırılmasını, toplumların kalkınmaya dâhil edilmesini ve çevresel zararın önlenmesini hedeflemektedir. Bu yeni kalkınma anlayışı, toplumsal ve çevresel alanlarda cinsiyet eşitliği, dezavantajlı grupların korunması, gıda israfını önleme, çölleşme ve kuraklıkla mücadele, biyolojik çeşitliliğin korunması gibi konuları ele alırken; aynı zamanda ekonomik büyüme, teknolojik gelişim, istihdam yaratma ve sanayileşme gibi ekonomik meseleleri de içermektedir.



Görsel 1. BM Sürdürülebilir kalkınma amaçları

SKA'ların temel amacı, 2015-2030 yılları arasında hiçbir bireyin ve ülkenin kalkınma sürecinde geride kalmaması için tüm paydaşların iş birliği içinde hareket etmesini sağlamaktır. Bu çerçevede, yalnızca hükümetler değil, iş dünyası, sivil toplum kuruluşları ve akademik çevreler de sorumluluk üstlenmekte ve katkı sağlamaktadır (Açıkel & Memisoglu, 2023). SKA'lar yasal olarak bağlayıcı olmasa da, tüm paydaşların bu hedeflere sahip çıkarak kendi kuruluşlarının ve faaliyetlerinin kapsamında uygulamaya geçirmesi beklenmektedir. Uluslararası kuruluşlar ve hükümetler, gerçekleştirdikleri faaliyetleri bu amaçlarla ilişkilendirerek sürdürülebilir kalkınma sürecine katkı sağlamaya çalışmaktadır. 2030 Gündemi'nin uygulanmasında etkin bir işbirliği ve koordinasyon sağlanması hedeflenirken, kalkınmanın daha sürdürülebilir bir rotaya evrilmesi amaçlanmaktadır.

Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi ile Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ve Gastronomi İlişkisi

Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM), UNESCO tarafından 2003 yılında ilan edilen ve geleneksel bilgi, beceriler, toplumsal uygulamalar ve sanatsal ifadeler gibi unsurların korunmasını amaçlayan bir sözleşmedir. Bu sözleşme kapsamında korunan değerler, yalnızca kültürel mirası yaşatmakla kalmaz, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınmanın çeşitli hedefleriyle de doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda gastronomi, toplumların tarihsel, sosyal ve çevresel bağlamlarıyla şekillenen bir kültürel miras unsuru olarak, SOKÜM listesinde yer almakta ve sürdürülebilir kalkınma amaçlarının (SKA) gerçekleştirilmesine önemli katkılar sunmaktadır (Teyin, 2020).

Gastronomi, bir toplumun yeme içme kültürünü, tarımsal üretim biçimlerini, pişirme ve sunum tekniklerini kapsar. Aynı zamanda toplumsal birlikteliği güçlendiren, nesiller arası aktarımı sağlayan ve yerel üreticilerle sıkı bir bağ kuran bir alandır (Çalık & Ödemiş, 2015). UNESCO'nun SOKÜM listesine eklediği gastronomik unsurlar, sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin çoğuna hizmet eden önemli birer kültürel varlık olarak kabul edilir. Bu unsurlar, gıda güvenliğinden sağlıklı yaşam biçimlerine, sürdürülebilir üretim ve tüketim modellerinden iklim değişikliği ile mücadeleye kadar birçok alanda etkili rol oynar (Maffei, 2012). Labadi vd (2021) hazırladığı politika rehberi, kültürel ve doğal mirasın, Birleşmiş Milletler'in 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile nasıl entegre edilebileceğine dair kapsamlı bir yol haritası sunmaktadır. Çalışma, mirasın sadece korunması değil, aynı zamanda sosyal eşitlik, ekonomik kalkınma, iklim eylemi ve eğitim gibi birçok SKA başlığında aktif bir araç olarak kullanılabileceğini savunmaktadır. 17 hedefin her biri için mevcut durum değerlendirmesi, politika önerileri ve

başarılı uygulama örnekleri (vaka çalışmaları) sunulmuştur. Gastronomiye dair örnekler ise şu şekildedir (Labadi vd., 2021):

Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilir Tarım (SKA 2): SOKÜM listesinde yer alan gastronomik miraslar, yerel tarım ve gıda üretiminde sürdürülebilir yöntemlerin kullanılmasını teşvik eder. Örneğin, Akdeniz diyeti, yerel ve mevsimsel ürünlere dayalı bir beslenme biçimi sunar. Bu tür diyetler, doğal kaynakların korunmasını ve gıda israfının azaltılmasını destekler. Geleneksel tarımsal uygulamaların sürdürülmesi, hem çevre dostu tarım yöntemlerini teşvik eder hem de toplulukların gıda güvenliğini sağlama yolunda önemli adımlar atılmasına olanak tanır.

Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim Modelleri (SKA 12): SOKÜM listesinde yer alan gastronomi kültürleri, sürdürülebilir tüketim ve üretim alışkanlıklarının geliştirilmesine katkıda bulunur. Geleneksel mutfaklar, genellikle israfı en aza indiren, yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımını teşvik eden pratiklerle öne çıkar. Örneğin, Meksika'nın geleneksel mutfağı ve Fransız gastronomisi, bu sürdürülebilir uygulamaların güçlü örnekleridir. Bu mirasların korunması, sürdürülebilir gıda sistemlerinin kurulmasına ve çevre dostu üretim-tüketim döngülerinin oluşmasına yardımcı olur.

Sağlıklı Yaşam ve İyi Beslenme (SKA 3): SOKÜM kapsamında korunan gastronomik unsurlar, topluluklara sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmayı amaçlar. Akdeniz diyeti bu alanda önemli bir örnek olup, sağlıklı yağlar, sebze ağırlıklı beslenme ve dengeli protein tüketimini teşvik eder. Bu diyetler, bireylerin sağlıklı yaşam biçimlerini benimsemelerine olanak tanırken, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin hayata geçirilmesine de destek olur.

İklim Eylemi ve Çevresel Sürdürülebilirlik (SKA 13): Geleneksel gastronomi kültürleri, çevreye duyarlı tarımsal uygulamalarla iklim değişikliğiyle mücadeleye katkıda bulunur. Yerel ve mevsimsel ürünlerin tercih edilmesi, karbon ayak izini azaltırken doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını teşvik eder. Örneğin, Japon mutfağı, deniz ürünleri ve bitkisel kaynaklı gıdalara dayalı beslenme biçimleri ile hem çevresel sürdürülebilirliği sağlar hem de toplulukların kültürel mirasını korur. Bu tür uygulamalar, iklim eylemi konusunda toplumlara örnek teşkil eder.

Ekonomik Büyüme ve İstihdam (SKA 8): Gastronomi turizmi, ekonomik büyümenin önemli itici güçlerinden biridir. UNESCO'nun koruma altına aldığı gastronomik miraslar, hem yerel ekonomilere katkı sağlar hem de sürdürülebilir turizm modelleriyle yerel toplulukların kalkınmasına destek olur. Özellikle Fransız gastronomisi gibi dünya çapında ünlü mutfaklar, gastronomi turizmi aracılığıyla hem yerel üreticileri destekler hem de kültürel mirasın yaşatılmasına katkıda bulunur. Böylece ekonomik kalkınma ve istihdam yaratma hedeflerine ulaşmada etkili bir rol oynar.

Kültürel Turizm ve Gastronomi: Gastronomi kültürleri, turizm açısından da büyük bir öneme sahiptir. Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomi unsurları, yerel ve uluslararası turistlere özgün kültürel deneyimler sunar. İtalya'nın geleneksel mutfağı ya da Kore mutfağı, turistler için çekici birer deneyim sunarken, yerel toplulukların ekonomik kalkınmasını ve kültürel sürdürülebilirliğini destekler. Bu tür gastronomi mirasları, kültürel turizmin gelişmesine olanak tanırken, sürdürülebilir turizm uygulamalarının da hayata geçirilmesine katkı sağlar.

Sonuç olarak, UNESCO'nun SOKÜM listesine dahil edilen gastronomi unsurları, sadece kültürel bir zenginlik olarak değil, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin hayata geçirilmesi için de güçlü bir araç olarak değerlendirilmelidir (Nicholls et vd., 2020). Gıda güvenliği, sağlıklı yaşam, çevresel sürdürülebilirlik ve ekonomik

büyüme gibi birçok SKA, gastronomi kültürleriyle doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle, gastronomik mirasların korunması ve sürdürülebilir kalkınma ile entegrasyonu, hem toplumsal hem de çevresel faydalar sağlayarak gelecek nesillere aktarılabilecek bir mirasın temellerini atar (Grosso vd., 2020).

Yöntem

Araştırmada, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Listesi'nde yer alan gastronomik unsurların envanterinin çıkarılması ve bu unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile ilişkilerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Araştırma, nitel araştırma yöntemi çerçevesinde yapılandırılmıştır. Nitel araştırma yöntemi, sosyal olguların bağlamsal olarak derinlemesine incelenmesini amaçlayan, doküman analizi ve gözlem gibi veri toplama tekniklerinin kullanıldığı sistematik bir süreci ifade etmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2008). Çalışma, durum çalışması modeline dayalı olarak kurgulanmıştır. Durum çalışması modeli, belirli bir olgunun çok yönlü, ayrıntılı ve bağlam içinde incelenmesine imkân tanıyan nitel bir araştırma desendir. Bu kapsamda, UNESCO SOKÜM Listesi'nde yer alan gastronomik miras unsurları, belirli tematik kategoriler altında analiz edilmiştir. Araştırmada veri toplama aracı olarak doküman analizi tekniği tercih edilmiştir. Doküman analizi; metinsel belgelerden sistematik biçimde anlam çıkarma, bunları sınıflandırma ve yorumlama sürecine dayanan bir nitel araştırma yöntemidir. Bu yöntem, araştırmacı tarafından toplanan ya da üçüncü kişilerce arşivlenmiş yazılı belgelerin yanı sıra fotoğraf, grafik ve diğer görsel materyalleri de içerebilmektedir (Bowen, 2009). Corbin ve Strauss'a (2014) göre doküman analizi, dokümanlardan anlam üretme ve bunları sistematik olarak analiz etme sürecine dayanmaktadır.

Veri kaynağını, UNESCO'nun resmî web sitesinde yayımlanan ve kamuya açık erişim imkânı bulunan "Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity" başlıklı liste oluşturmaktadır. Bu kaynakta yer alan gastronomik unsurların açıklayıcı metinleri, tescil türleri, tescil yılları, ilgili ülkeler ve sürdürülebilir kalkınma amaçlarına yapılan atıflar çalışmaya veri teşkil etmiştir. Verilerin açık erişimli olması, araştırmanın şeffaflık ve denetlenebilirlik düzeyini artırmaktadır.

Araştırma kapsamında, 2025 yılı itibarıyla güncel SOKÜM Listesi dikkate alınarak analiz gerçekleştirilmiştir. İnceleme sürecinde, listede yer alan unsurlar arasında "food" (yemek) anahtar kelimesiyle ilişkilendirilen öğeler seçilmiş ve bu gastronomik unsurlar araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Elde edilen veriler, sürdürülebilir kalkınma amaçları ile ilişkileri çerçevesinde değerlendirilmiş, bulgular betimleyici bir yaklaşımla yorumlanarak sonuçlara ulaşılmıştır.

Bulgular

2025 yılı itibarıyla UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Listesi'nde, beş kıtadan ve 150 ülkeden toplamda 788 unsur yer almaktadır. Bu unsurlar, kültürel mirasın korunması ve nesiller boyunca sürdürülebilir şekilde yaşatılması açısından küresel ölçekte büyük bir önem taşımaktadır. Bunun yanı sıra, söz konusu unsurların pek çoğu, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na (SKA) doğrudan veya dolaylı olarak katkı sağlama potansiyeline sahiptir.

Sürdürülebilir Kalkınma için 2030 Gündemi, Birleşmiş Milletler tarafından ortaya konmuş, sürdürülebilir kalkınmanın üç temel boyutunu -ekonomik, sosyal ve çevresel- ele alan bir yol haritasıdır. Bu eylem planı, insan hakları, toplumsal eşitlik ve çevresel sürdürülebilirlik ilkelerini gözeterek, kalkınmanın her düzeyde

gerçekleştirilmesine rehberlik etmektedir. 17 ana amaçtan oluşan SKA'lar, birbirine bağımlı ve bütüncül bir yaklaşımla, küresel kalkınma hedeflerini hayata geçirmeyi hedeflemektedir.

SOKÜM, sürdürülebilir kalkınmanın bu üç boyutuna da katkıda bulunabilir. Ekonomik olarak, yerel zanaatlar, geleneksel tarım yöntemleri ve gastronomi gibi unsurlar, sürdürülebilir turizm ve yerel ekonomilerin güçlenmesine katkı sunar. Sosyal boyutta, toplulukların kültürel kimliğini ve sosyal dayanışmayı güçlendirir, kültürel çeşitliliğin korunmasına yardımcı olur. Çevresel açıdan ise, doğayla uyumlu geleneksel bilgi ve uygulamaların korunmasına katkıda bulunur. Aşağıda sunulan Tablo 1, SOKÜM Listesi'nde yer alan unsurların SKA ile olan ilişkilerini göstermektedir. Bu bağlamda, her bir unsurun SKA'lar kapsamında ne ölçüde katkı sağladığına dair bir değerlendirme yapılmıştır.

Tablo 1. SOKÜM listesinde yer alan unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkıları

SKA	SKA Adı	SKA Açıklama	Bağlantı	Güçlü Bağlantı
1	Yoksulluğa Son	Her türlü yoksulluğu her yerde sona erdirmeye	32	4
2	Açlığa Son	Açlığı sona erdirmek, gıda güvenliğini sağlamak, beslenme düzeylerini iyileştirmek ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmek.	137	54
3	Sağlık ve Kaliteli Yaşam	Her yaşta sağlıklı bireylerin yaşamlarını güvence altına almak ve refahı sağlamak.	126	30
4	Nitelikli Eğitim	Herkes için kapsayıcı ve adil kaliteli eğitim sağlamak ve yaşam boyu öğrenme fırsatlarını teşvik etmek.	453	54
5	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	Kadınların ve kız çocuklarının güçlenmesini sağlamak ve toplumsal cinsiyet eşitliğini sağlamak.	331	37
6	Temiz Su ve Sanitasyon	Herkes için su ve sanitasyona erişimi güvence altına almak ve su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimini sağlamak.	16	5
7	Erişilebilir ve Temiz Enerji	Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimi sağlamak.	16	4
8	İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme	Sürdürülebilir ekonomik büyümeyi, tam ve üretken istihdamı ve insana yakışır iş imkânlarını teşvik etmek.	301	113
9	Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı	Dayanıklı altyapı inşa etmek, kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmeyi teşvik etmek ve yenilikçiliği desteklemek.	21	7
10	Eşitsizliklerin Azaltılması	Ülkeler içinde ve arasında eşitsizlikleri azaltmak.	75	14
11	Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar	Şehirleri ve yerleşim yerlerini kapsayıcı, güvenli, dayanıklı ve sürdürülebilir kılmak.	154	31
12	Sorumlu Tüketim ve Üretim	Sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarını sağlamak.	202	39
13	İklim Eylemi	İklim değişikliği ve etkileriyle mücadele için acil önlemler almak.	22	7
14	Sudaki Yaşam	Okyanusları, denizleri ve deniz kaynaklarını sürdürülebilir şekilde korumak ve kullanmak.	22	7
15	Karasal Yaşam	Karasal ekosistemleri korumak, onarmak ve sürdürülebilir şekilde kullanmak.	115	28
16	Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar	Herkes için barışçıl ve kapsayıcı toplumlar inşa etmek, adalete erişimi sağlamak ve her seviyede etkili, hesap verebilir ve kapsayıcı kurumlar kurmak.	610	170
17	Amaçlar İçin Ortaklıklar	Sürdürülebilir kalkınma için küresel ortaklıkları güçlendirmek ve hedeflere ulaşmak için işbirliği sağlamak.	93	21

SOKÜM Listesi'nde yer alan unsurlar, kesin hatlarla sınırlandırılmış tek bir kategoriye ait olmaktan ziyade, birden fazla alandan öğeler içerebilmektedir. Bu çerçevede UNESCO, somut olmayan kültürel mirasın biçimlerini tanımlarken kapsamlı ve esnek bir yaklaşım benimseyerek, dışlayıcı olmaktan ziyade kapsayıcı olmayı

hedeflemektedir. Birleşmiş Milletler Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer alan gastronomik unsurların tespit edilmesi amacıyla, “yemek” (food) anahtar kelimesiyle bir listeleme yapılmıştır. Tablo 2, bu arama sonucunda elde edilen verileri detaylı şekilde sunmaktadır.

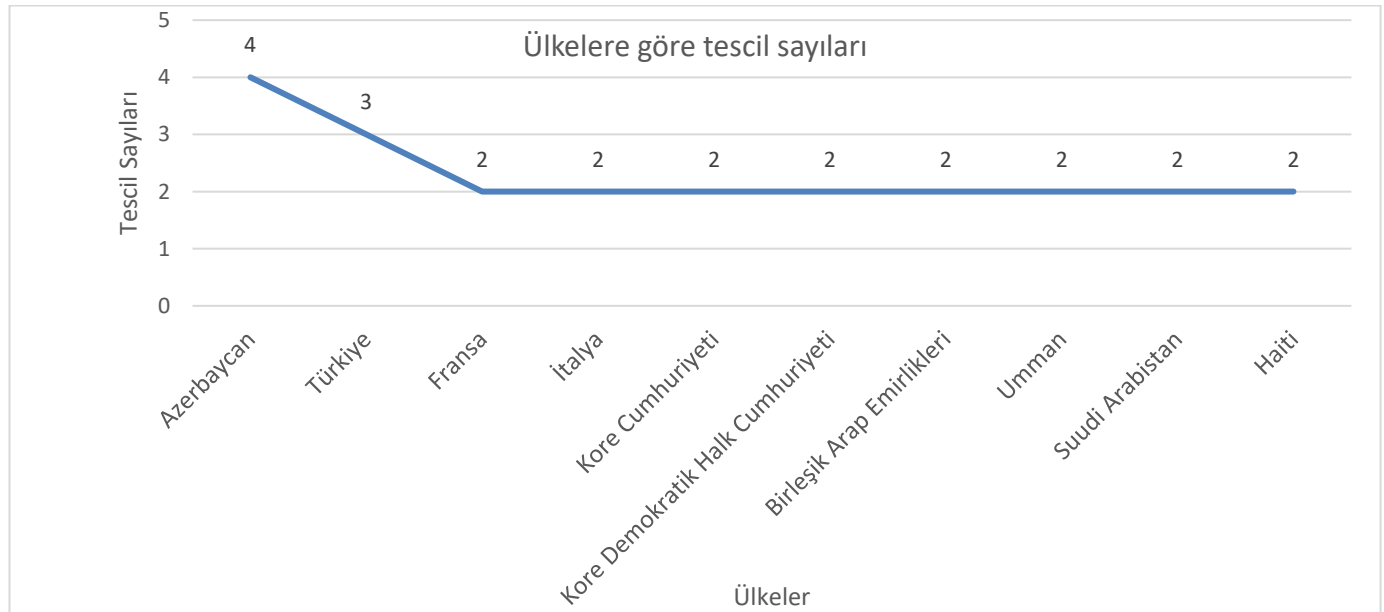
Tablo 2. SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurlar

Anahtar Kelime	Listeleme Sayısı	Toplam Unsur	Bölge Sayısı	Ülke Sayısı
Yemek	15	50	5	54
Gıda Tüketimi	1	50	5	54
Gıda Adetleri	72	50	5	54
Yemek Hazırlama	90	50	5	54
Gıda İşleme	2	50	5	54
Gıda Kaynakları	1	50	5	54
Gıda Güvenliği	2	50	5	54

Tabloda belirtilen anahtar kelimeleri ile ilişkili toplan 50 gastronomik unsur listelenmiştir. Anahtar kelimelerden örneğin “yemek hazırlama” ile ilişkili 90 listeleme yapılması ise sistemin ikincil ilişkileri de dâhil ederek bu aramayı gerçekleştirmesidir. Araştırma kapsamında 50 unsur değerlendirilerek ikincil ilişkiler dikkate alınmayacaktır.

SOKÜM listesinde yukarıda belirtilen anahtar kelimeler ile yapılan listeleme sonucu bulunan ürünlerin ülkelere göre dağılımı incelenmiştir. Tablo 2’de SOKÜM listesinde birden fazla gastronomik ürünü bulunan ülkeler yer almaktadır.

Tablo 2. SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların ülkelere göre dağılımı

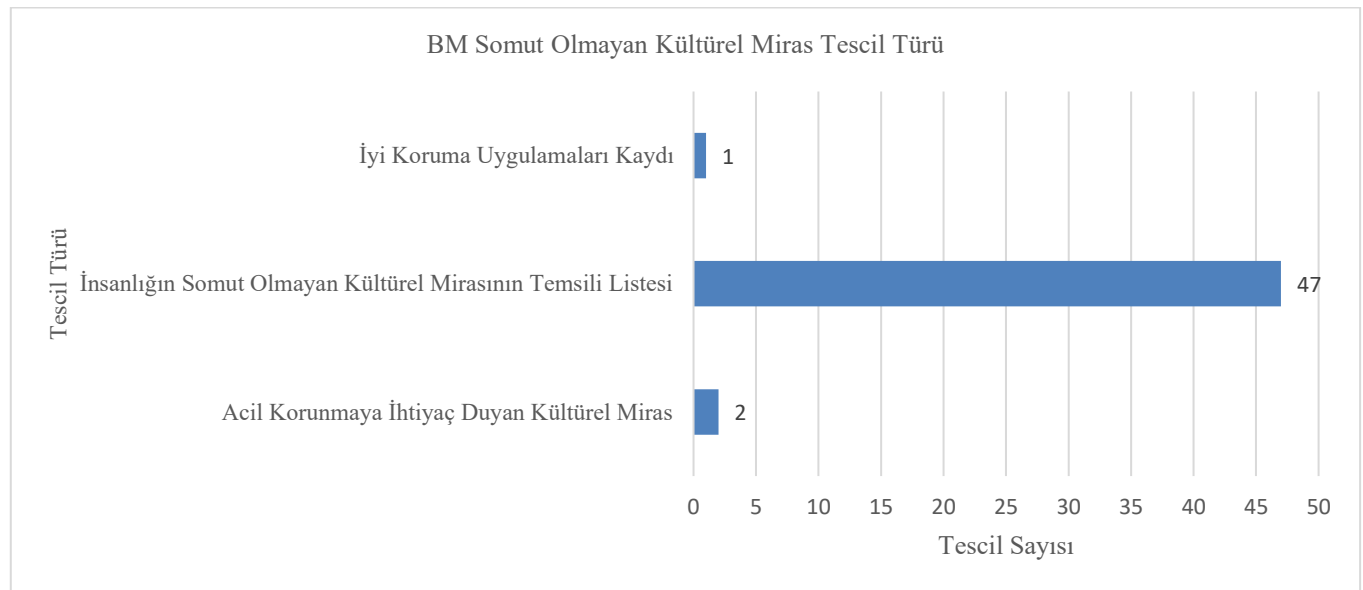


Grafikte yer alan ülkeler birden fazla unsur ile temsil edilen ülkelerden oluşmaktadır. Yalnızca on ülkede birden fazla tescillenmiş gastronomik ürün bulunmaktadır. Bunun dışındaki diğer ülkeler ise Tablo 3’de belirtilmiştir. Diğer 44 ülke yalnızca bir gastronomik unsur ile SOKÜM listesinde yer almaktadır.

Tablo 3.SOKÜM listesinde bir (1) gastronomik unsur ile listelenen ülkeler

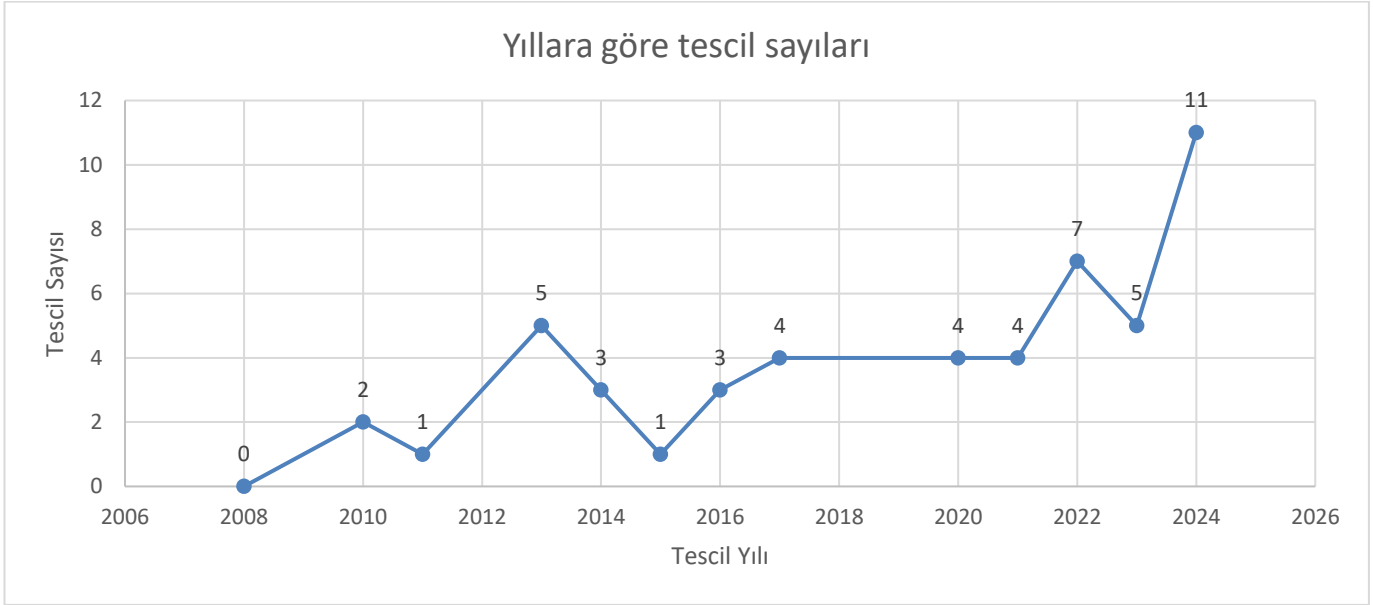
Brezilya	Cezayir	Çin	Cibuti	Dominik Cumhuriyeti
Endonezya	Ermenistan	Estonya	Fas	Fildişi Sahili
Gürcistan	Hollanda (Krallığı)	Honduras	Hırvatistan	İran
İsveç	İspanya	Japonya	Katar	Kazakistan
Kenya	Kıbrıs	Kırgızistan	Küba	Lübnan
Malawi	Malezya	Malta	Meksika	Moritanya
Norveç	Özbekistan	Peru	Portekiz	Senegal
Singapur	Sırbistan	Tacikistan	Tayland	Tunus
Ukrayna	Ürdün	Venezuela	Yunanistan	

SOKÜM listesi kapsamında üç farklı tescil türü bulunmaktadır. Bu tescillerin büyük bir kısmını, insanlığın somut olmayan kültürel mirasının temsili listesinde yer alan unsurlar oluşturmaktadır. Grafik 1’de ise, bu üç farklı tescil türü içinde yer alan gastronomik unsurlara ilişkin sayısal veriler sunulmaktadır.

**Grafik 1.** SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların tescil türleri

İyi koruma uygulamalarının kaydı, toplulukların ve devletlerin geleneksel miraslarını yaşatmak adına nasıl başarılı stratejiler geliştirdiklerini ve karşılaştıkları zorlukları nasıl aştıklarını paylaşırlar. Bu, diğer paydaşlar için bir öğrenme ve ilham kaynağı oluşturur. Listede yer alan bir ürün “Kenya’da geleneksel gıdaların tanıtımı ve geleneksel gıda yollarının korunması konusunda başarı öyküsü” isimli tescildir. Bu tescil gıda çeşitliliği ve bilgisi konusundaki düşüşün önüne geçmek amacıyla öncelikle 850 yerli bitkinin kaydedilmesi ve ilkokul öğrencileri ile geleneksel beslenme biçimlerinin paylaşılmasını içeren bir projeyi içermektedir. Acil Korunmaya İhtiyaç Duyan Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dâhil edilen Ukrayna’ya özgü pancar çorbası ve onunla ilişkili pişirme kültürü, çeşitli versiyonlara sahip olan bu geleneksel yemeğin korunması ve yaşatılmasını hedeflemektedir. Cibuti ülkesi tarafından tescil başvurusu yapılan Xeedho ise kayınvalidelerin kızının evliliğinin ilk haftasında damadına verdiği kutlama yemeğini içermektedir. Ağaçtan oyulmuş bir kap içerisinde kurutulmuş deve eti parçalarının sunulduğu bu miras acil korunmaya ihtiyaç duyan bir kültürel miras olarak değerlendirilmektedir.

SOKÜM sözleşmesinin 2006 yılında yürürlüğe girmesinden sonra, tıpkı UNESCO Dünya Miras Listesine benzer şekilde, insanlığın somut olmayan kültürel mirasının temsili bir listesi hazırlanıp güncellenmeye ve yayımlanmaya başlamıştır. Bu kapsamda gastronomik ürünlerin yıllara göre tescil olma durumları Grafik 2’de yer almaktadır.

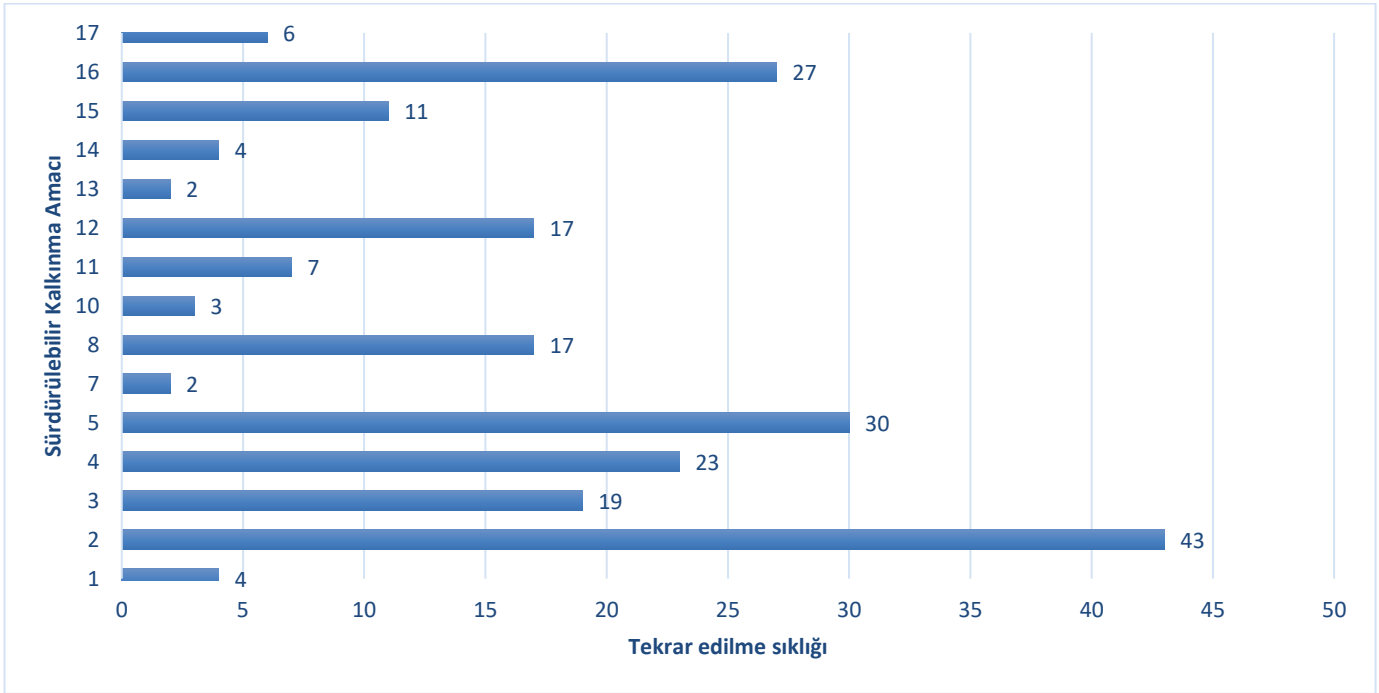


Grafik 2. SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların tescil yıllarına göre dağılımı

Sözleşme 2006 yılında imzalanmış olmakla birlikte liste ilk olarak 2008 yılında yayımlanmaya başlamıştır. Listenin yayınlandığı birinci yılda her hangi bir gastronomik ürün yer almazken ilk olarak 2010 yılında 2 unsurun yer aldığı görülmüştür. Bazı yıllarda ise (2012, 2018, 2019) hiç tescil gerçekleşmemiştir. Bununla birlikte 2024 yılında 11 gastronomik ürün tescillenmiştir. Sürdürülebilir kalkınmanın önemli vurgularından biri olan geleneksel beslenme, ülkelerin kültürel miras olarak değerlerini tescilleme yoluna gitmektedir. Aynı zamanda yerel gastronomik kültürün önemli bir turistik çekicilik oluşturması ve ülkelerin bu listede yer alan ürünlerini pazarlama aracı olarak kullanmalarının son dönemdeki artışı açıklayabileceği düşünülebilir. Gastronomik ürünler destinasyonların pazarlamasında kullanıldığı gibi sürdürülebilir kalkınmanın da bir unsur olarak değerlendirilebilmektedir.

2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi'nde tanımlanan "sürdürülebilirlik" kavramı, 2003 Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde yer alan "yaşayan miras" kavramıyla doğrudan bağlantılıdır. 2030 Gündemi'nde sürdürülebilirlik, "gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini tehlikeye atmadan bugünün ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma" olarak tanımlanırken, yaşayan miras ise toplumların kültürel sürekliliği ve dayanıklılığı açısından sürdürülebilir kalkınmanın merkezinde yer alır. Nesilden nesile aktarılan bu kültürel miraslar, yerel bilgi ve becerileri yaşatarak, toplumların ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilir gelişimine katkıda bulunur. Bu bağlamda, somut olmayan kültürel mirasın korunması, sadece kültürel kimliğin sürdürülmesi için değil, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin gerçekleştirilmesi için de bir araç olarak görülmektedir.

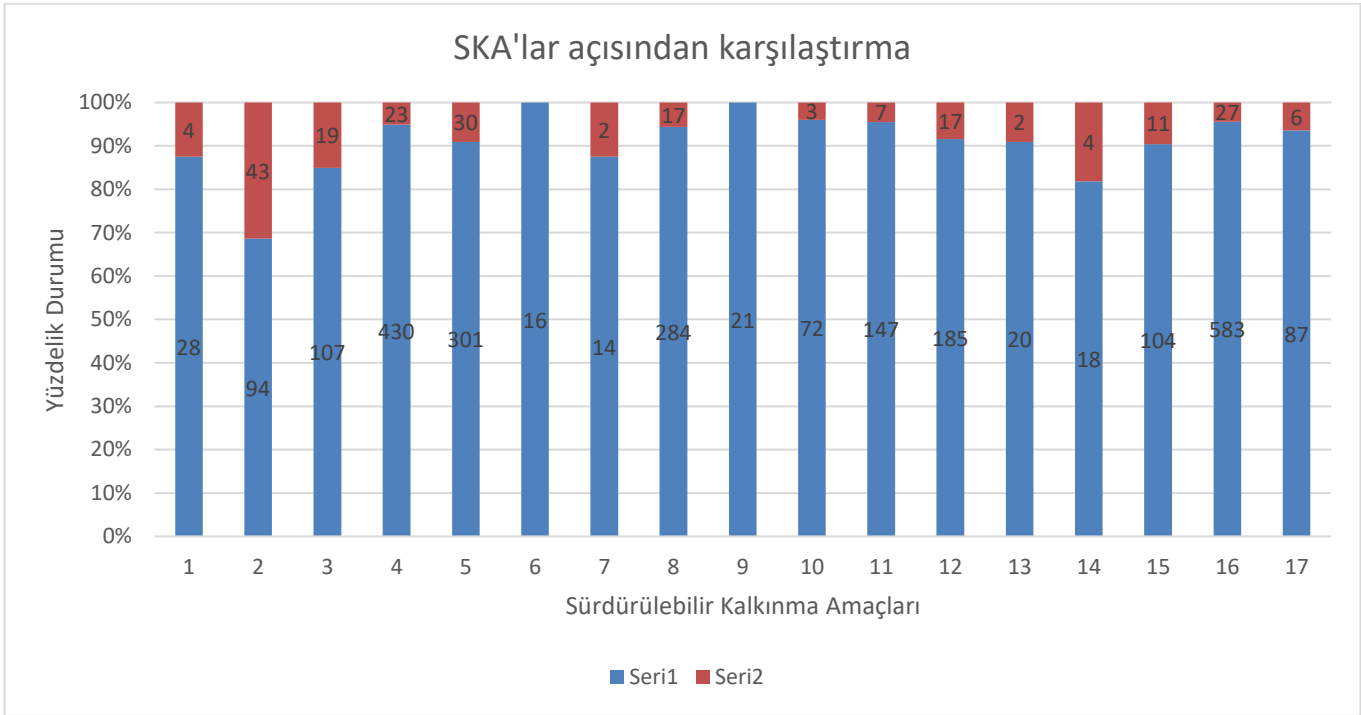
Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan unsurlar, kültürel çeşitliliği teşvik etmenin yanı sıra, sürdürülebilir üretim, tüketim, gıda güvenliği ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren faktörlerdir. Grafik 3'te, UNESCO SOKÜM Listesi'nde yer alan 50 gastronomik ürünün, 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile nasıl eşleştirildiği gösterilmiştir.



Grafik 3. SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkısı

Bu eşleştirme, gastronomik kültürel unsurların nasıl hem yerel kalkınmaya hem de küresel sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Listeye göre gastronomik unsurların en çok eşleştiği SKA 2 (43) “açlığa son” iken SKA 6 (0) “Temiz Su ve Sanitasyon” ve SKA 9 (0) “Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı”da eşleşme gerçekleşmemesi nedeniyle tabloda yer almamıştır. Bununla birlikte gastronomik unsurların “Kadınların ve kız çocuklarının güçlenmesini sağlamak ve toplumsal cinsiyet eşitliğini sağlamak” açıklamalı SKA 5 ile en yüksek ikinci düzeyde eşleşme gerçekleşen amaç olduğu anlaşılmaktadır. SKA 16 ise Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlara atıf yaparken 27 gastronomik unsur bu amaç ile eşleşmektedir. Bu durum yemeğin barış için bir araç olabileceğine yorumlanabilir. Nitelikli Eğitimi açıklayan 4 nolu SKA ise gastronomik ürünler arasında 23 eşleşme almıştır. SKA 8 “İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme” ve “SKA 12 Sorumlu Tüketim ve Üretim” ise 17’şer eşleşme ile tabloda yer almaktadır. Karasal ekosistemleri korumak, onarmak ve sürdürülebilir şekilde kullanmak açıklamalı SKA 15 araştırma kapsamında listelenen 50 gastronomik unsurdan 11’i ile eşleşmiştir. Sudaki yaşama atıf yapan SKA 14 ise 4 gastronomik unsur ile eşleşmiştir. SKA 1 “Yoksulluğa Son” da 4 gastronomik unsur ile eşleşmiştir. SKA 10 “Ülkeler içinde ve arasında eşitsizlikleri azaltmak” ise 3 unsur ile eşleşmiştir. SKA 7 “Erişilebilir ve Temiz Enerji” ile SKA 13 “İklim Eylemi” ise 2 unsur tarafından desteklenmiştir.

SOKÜM listesinde yer alan gastronomik unsurların SKA’lara katkısının aynı zamanda diğer unsurlarla da karşılaştırması yapılmıştır. Bu karşılaştırma sonucunda da gastronomik unsurların toplam içerisindeki katkı oranı görülebilecektir. Grafik 4’te SOKÜM listesinde yer alan unsurlar ile listede yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkısı karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır.



Grafik 4. SOKÜM listesinde yer alan unsurlar ile listede yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkısı

Grafik 4'te SOKÜM listesinde yer alan unsurların SKA'lar ile eşleşmesi verilmiştir. Grafikte turuncu renk ile ifade edilen bölümler SKA “yemek” anahtar kelimesi ile eşleşen sayısal değeri ifade ederken mavi bölüm diğer anahtar kelimeler ile taranmaktadır. Grafığe göre en SOKÜM listesinde yer alan unsurların SKA'lara katkısı incelendiğinde en fazla katkının SKA 16 için (610) gerçekleşmiş olduğu bunlardan 583'ü yemek dışı unsurlara, yalnızca 27'sinin “yemek” anahtar kelimesini içeren unsurlara yapıldığı anlaşılmaktadır. Söz konusu anahtar kelime ile en fazla eşleme SKA 2 (43) için gerçekleşmiştir. “Açlığa Son” başlığı altındaki eşlemelerin %30'dan fazlası “yemek” anahtar kelimesi ile taranmaktadır.

Gastronomik unsurların tescil sayılarında yaşanan görece artış yemeğin insanlık için önemini ortaya koymakla birlikte konunun farklı açılardan ele alınması gerekliliğini de ortaya çıkarmaktadır. Dünyanın önemli gündem maddelerinden biri olan sürdürülebilir kalkınmada da bu durum açığa çıkmıştır.

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Araştırma, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Listesi'nde yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma ile ilişkisini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda 50 gastronomik unsur incelenmiş, söz konusu unsurların Birleşmiş Milletler'in 2030 yılına yönelik belirlediği Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile olan doğrudan ilişkileri analiz edilmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular, gastronomik mirasın yalnızca kültürel kimliğin korunması açısından değil; aynı zamanda ekonomik kalkınma, sosyal eşitlik, eğitim ve çevresel sürdürülebilirlik gibi çok boyutlu kalkınma hedeflerine katkı sağladığını ortaya koymuştur.

Çalışma sonuçlarına göre, incelenen gastronomik unsurların en fazla ilişkilendirildiği SKA hedefinin “SKA 2 – Açlığa Son” olduğu belirlenmiştir. Bu bulgu, gastronomik mirasın gıda güvenliği, sağlıklı ve yeterli beslenme, geleneksel tarım uygulamaları ve yerel üretim sistemlerinin sürdürülebilirliği açısından önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bunun yanı sıra, SKA 4 (Nitelikli Eğitim), SKA 8 (İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme) ve SKA

11 (Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar) ile de yüksek düzeyde örtüşme tespit edilmiştir. Bu durum, gastronomik uygulamaların sadece beslenme alışkanlıklarıyla sınırlı olmadığını, aynı zamanda eğitsel, ekonomik ve toplumsal bağlamlarda da çok yönlü bir işlev üstlendiğini göstermektedir.

Bazı gastronomik unsurların birden fazla SKA hedefiyle eşleşmesi, bu miras değerlerinin çok disiplinli bir yaklaşımla ele alınması gerektiğine işaret etmektedir. Örneğin, geleneksel bir ekmek türünün hem SKA 2 ile (beslenme) hem de SKA 8 ile (istihdam) ilişkili olması, bu ürünlerin ekonomik değer taşıyan kültürel varlıklar olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, çok uluslu tescillere sahip bazı gastronomik unsurlar, farklı kültürler tarafından ortaklaşa paylaşılan bir mirasın sürdürülebilirliğini vurgulamakta ve bu yönüyle kültürlerarası etkileşimi güçlendirmektedir.

Çalışmanın bir diğer önemli sonucu, SKA 6 (Temiz Su ve Sanitasyon) ve SKA 9 (Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı) ile hiçbir unsurun doğrudan ilişkilendirilmemiş olmasıdır. Bu durum, gastronomik mirasın bu hedeflerle potansiyel ilişkilerinin henüz yeterince araştırılmadığını ya da başvuru dosyalarında bu ilişkilere yeterince vurgu yapılmadığını göstermektedir. Özellikle su kullanımı, sürdürülebilir hijyen uygulamaları ve yenilikçi üretim tekniklerinin geleneksel mutfaklara entegrasyonu gibi konular, ilerleyen dönemlerde bu iki hedefle daha güçlü bağlar kurulmasını sağlayabilir.

Araştırma bulguları, mevcut literatür ile yüksek düzeyde örtüşmektedir. Labadi vd. (2021), kültürel mirasın sürdürülebilir kalkınma ile bütünleştirilmesinin yalnızca koruma odaklı bir anlayıştan uzaklaşmayı değil, aynı zamanda mirasın sosyal adalet, çevresel duyarlılık ve ekonomik kalkınma açısından da yeniden tanımlanmasını gerektirdiğini vurgulamaktadır. Aynı şekilde Keskin ve Girgin (2023), yerel gastronomik uygulamaların bölgesel kalkınma süreçlerinde etkili birer araç olarak kullanılabileceğini ifade etmektedir. Bu bağlamda, elde edilen bulgular hem teorik hem de uygulamalı literatür ile uyum içindedir.

Sevim vd. (2023) tarafından yapılan çalışmada da belirtildiği üzere, gastronomik miras unsurlarının sürdürülebilir turizm politikalarıyla entegre edilmesi, hem yerel toplulukların refahını artırmakta hem de kültürel değerlerin uzun vadeli korunmasını desteklemektedir. Bu doğrultuda, bu araştırma da gastronomik mirasın çok boyutlu fayda sağlayan stratejik bir kalkınma aracı olduğunu bir kez daha ortaya koymaktadır.

UNESCO'nun SOKÜM Listesi'nde yer alan gastronomik unsurlar, sadece geçmişin izlerini taşıyan kültürel varlıklar değil; aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin gerçekleştirilmesine katkı sağlayan önemli yapılardır. Bu bağlamda, gastronomik mirasın korunması, yaşatılması ve SKA'larla uyumlu politikalarla desteklenmesi, sürdürülebilir ve kapsayıcı kalkınmanın sağlanması açısından stratejik bir öneme sahiptir.

Öneriler

1. Tescil ve Koruma Stratejileri: Gastronomik unsurların UNESCO SOKÜM listesine dahil edilmesi sürecinde, ülkeler yerel değerlere ve kültürel özgünlüğe saygı gösteren tescil ve koruma stratejileri geliştirmelidir. Tescil sonrası bu ürünlerin korunması ve yaşatılması, sürdürülebilir kalkınma ilkeleri doğrultusunda gerçekleştirilmelidir.

2. Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları: Gastronomik unsurların turizm sektörü ile ilişkilendirilmesi, sürdürülebilir turizm uygulamaları çerçevesinde ele alınmalıdır (Arslan et al., 2023). Tescilli gastronomik unsurların, yerel kültürü tahrip etmeden turistik bir çekim merkezi haline getirilmesi, kırsal kalkınmaya katkı sağlayacak stratejilerin parçası olmalıdır.

3. Yerel Ekonomiye Katkı: Devlet otoriteleri ve yerel yönetimler, tescilli gastronomik unsurları turistik bir değer olarak tanıtarak, bu unsurların yerel ekonomiye katkısını artırmayı hedeflemelidir. Bu çerçevede, kırsal kalkınma stratejilerine gastronominin dahil edilmesi ve bu ürünlerin küresel pazarlarda tanıtılması teşvik edilmelidir.

4. Gelecek Araştırmalar: Bu çalışmada gastronomik unsurlar ele alınmıştır. Gelecek çalışmalar da içeceklerde dahil edilerek kapsam genişletebilir. Ayrıca, dini törenlerde sunulan yemekler gibi ikincil ilişkiler de incelenerek, gastronomik unsurların kültürel miras içerisindeki yerini daha geniş bir perspektifte ele almak mümkündür.

Sonuç olarak, gastronomik mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkısının görünür hale getirilmesi, gelecekte gastronomi alanındaki çalışmaların odak noktası olmalıdır. Gastronomik unsurların tescillenmesi ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile ilişkilendirilmesi, toplumların kültürel kimliklerini korurken ekonomik kalkınmalarına da katkı sağlayacaktır.

Bu çalışma, BM Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer alan gastronomik ürünlerin envanterini çıkararak, bu unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile olan ilişkisini ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma, gastronomik unsurlar bağlamında "yemek" (food) anahtar kelimesi altında yapılmıştır. Gelecek araştırmalar, gastronomik unsurlar kapsamında değerlendirilebilecek içecekleri de dâhil ederek daha geniş bir kapsamla ele alınabilir. Ayrıca, bu çalışmada ikincil ilişkiler dışlanarak analiz gerçekleştirilmiştir. Örneğin, dini törenlerde sunulan yemekler, esas unsurun tören olması nedeniyle gastronomik unsur olarak değerlendirilmemiştir. Gelecek çalışmalar, ikincil ilişkileri de kapsayarak daha kapsamlı bir inceleme yapabilir.

KAYNAKÇA

- Açıkel, A., & Memişoğlu, F. (2023). Sürdürülebilir kalkınma için uluslararası göçün yerelde çok düzeyli yönetişi: Sultanbeyli belediyesi örneği. *International Journal of Social Inquiry*, 16(2), 561–580. <https://doi.org/10.37093/ijsi.1293812>
- Agarwal, B. (2018). Gender equality, food security and the sustainable development goals. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 34, 26–32. <https://doi.org/10.1016/j.cosust.2018.07.002>
- Alkhasawneh, A. (2024). Legal protection of intangible cultural heritage as a tool of sustainable development in Jordan: Initiatives, challenges and opportunities. *International Journal of Intangible Heritage*, 1(19), 19–40.
- Alpaslan, İ. (2015). *UNESCO, Sürdürülebilir Kalkınma ve Kültür: Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Örneği*. Unesco Türkiye Milli Komisyonu, Unesco Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Arslan, A., Yıldız, E., & Esen, O. (2023). Yerel halkın sürdürülebilir turizm tutumlarının incelenmesi: Kuşadası örneği. *Journal of Yaşar University*, 18(72), 425–448. <https://doi.org/10.19168/jyasar.1317827>
- Aslan, A. (2003). Küreselleşme bağlamında kalkınma politikalarına sosyolojik bir bakış. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 173-189.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27–40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>

- Boyraz, H. D., & Sandıkçı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172–185. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1349928>
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>
- Corbin, J., & Strauss, A. (2014). *Basics of Qualitative Research: Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory*. Sage publications.
- Çalık, İ., & Ödemiş, M. (2018). Gümüşhane ilinin somut olmayan kültürel miras değerlerinin sürdürülebilir turizm çerçevesinde incelenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Akdeniz İnsani Bilimler Dergisi*, 8(2), 233-249. <https://doi.org/10.13114/MJH.2018.419>
- Çalışkan, S., & Şalkamoğlu, B. (2024). Coğrafi işaret tescil sürecine ilişkin bir inceleme: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 6(2), 404-414. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1509866>
- Çoşkun, A. (2024). Cumhurbaşkanlığı Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları’nın eğitim programlarına entegrasyonu üzerine bir deneme. *BABUR Research*, 3(1), 1–40.
- Duman, H., & Avcıkurt, C. (2024). Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesi: Edremit. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 386-396. <https://doi.org/10.33083/joghat.2024.408>
- Elçi, D., & Kalkan, G. (2024). Isparta’nın somut ve somut olmayan kültürel miras üzerine inceleme: Yemekler. *Journal of Applied Tourism Research*, 4(2), 61–74.
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarla sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.
- Göcen, C., & Şahin, S. (2021). Sürdürülebilir kalkınma amaçları bağlamında coğrafya eğitimi. *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 12(46), 1355-1370. <https://doi.org/10.35826/ijoess.3034>
- Grosso, G., Mateo, A., Rangelov, N., Buzeti, T., & Birt, C. (2020). Nutrition in the context of the sustainable development goals. *European Journal of Public Health*, 30(Supplement_1), i19–i23. <https://doi.org/10.1093/eurpub/ckaa034>
- Hoskara, S., Lombardi, A., & Doganer, S. (2021). Sürdürülebilir kalkınma amaçlarına ulaşmada kültürel mirasın korunması ve yönetiminin rolü: Disiplinlerarası bir yaklaşım. *Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 36(4), 1963–1976. <https://doi.org/10.17341/gazimmfd.800950>
- Keskin, H., & Girgin, G. K. (2023). Unesco somut olmayan kültürel miras insanlığın temsili listesi gruplandırılması ve Türk mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 214–231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.951>
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: Kınalı ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20–32. <https://doi.org/10.12981/mahder.687229>

- Labadi, S., Giliberto, F., Rosetti, I., Shetabi, L., Yildirim, E. (2021). *Heritage and the Sustainable Development Goals: Policy Guidance for Heritage and Development Actors*. Paris: ICOMOS.
- Maffei, M. C. (2012). Culinary traditions as cultural intangible heritage and expressions of cultural diversity. In *Cultural Heritage, Cultural Rights, Cultural Diversity* (pp. 223–249). Brill Nijhoff. https://doi.org/10.1163/9789004228382_011
- Nicholls, E., Ely, A., Birkin, L., Basu, P., & Goulson, D. (2020). The contribution of small-scale food production in urban areas to the sustainable development goals: A review and case study. *Sustainability Science*, 15(6), 1585–1599. <https://doi.org/10.1007/s11625-020-00792-z>
- Ölçer Özünel, E. (2017). "İnsanlar, gezegen ve refah için bir eylem planı": Somut olmayan kültürel miras ve 2030 sürdürülebilir kalkınma hedeflerine eleştirel yaklaşım. *Millî Folklor*, 15(116), 18-32.
- Öncü, F. (2021). Somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirlik problemleri. *Art-e Sanat Dergisi*, 14(28), 902–923. <https://doi.org/10.21602/sduarte.987809>
- Özer, E. Z., & Durlu Özkaya, F. (2024). The Hittite analogy of Anatolian culinary culture: a gastroarchaeological study. *Conservation and Management of Archaeological Sites*, 26(2–3), 230–242. <https://doi.org/10.1080/13505033.2024.2410347>
- Sachs, J. D., Schmidt-Traub, G., Mazzucato, M., Messner, D., Nakicenovic, N., & Rockström, J. (2019). Six Transformations to achieve the Sustainable Development Goals. *Nature Sustainability*, 2(9), Article 9. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0352-9>
- 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>
- Sarioğlu, M., Sezen, T. S., & Dinç, Y. (2024). Özel gün yemeklerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 1369–1381. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1440>
- Sevim, B., Çalışkan, S., & Okur, F. (2023). The effect of green kitchen practices on restaurant choice intentions. *Researches on Multidisciplinary Approaches*, 4(2), 143-152. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13953522>
- T. C. Strateji Başkanlığı. (2019). Türkiye sürdürülebilir kalkınma amaçları 2. Ulusal gözden geçirme raporu 2019“ortak hedefler için sağlam temeller”. http://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2020/03/Ulusal_Gozden_Gecirme_Raporu_2019.pdf, Erişim Tarihi:02.01.2025
- Taşdelen, G. (2023). Coğrafi işaretli tarımsal ürünlerin kültürel sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi: Isparta örneği. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 36(1), 215–228.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; Tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Tipps, D. (1976). *Modernization Theory and The Comparative Study of Societies: A Critical Perspective* (pp. 65–77). New York: Free Press.

- Turan, O., Dağlı, E., Geçikli, R. M., Esen, O., Keskin, E., Aktas, F., & Karacil, G. (2024). The relationships between tourism ethnocentrism, destination advocacy, local food motivation, and destination food image: The case of Gaziantep. *Sustainability*, 16(19), 8549. <https://doi.org/10.3390/su16198549>
- UNESCO. (2023). What is intangible cultural heritage? Erişim Tarihi: 02.01.2025 <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861–871. <https://doi.org/10.32958/gastoria.571657>
- Yel, Ç. (2024). Mutfak ve kimlik: Unesco somut olmayan kültürel miras (cuisine and identity: unesco intangible cultural heritage). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 2049–2063. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1475>
- Yıldırım, G. (2021). Somut olmayan kültürel mirasın eğitim programlarına yansımaları: Hayat bilgisi öğretimi. *Uluslararası Sosyal ve Eğitim Bilimleri Dergisi*, 16, 231–247.

Gastronomic Elements on the Intangible Cultural Heritage List in Terms of Sustainable Development Goals

Serkan ÇALIŞKAN

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Türkiye

Extended Summary

The Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, adopted by UNESCO in 2003, protects traditions and customs at risk of being forgotten due to the rapid pace of technological developments. Turkey became a party to this convention in 2006 and has since implemented various preservation efforts to safeguard its cultural heritage. Currently, 178 states are party to the convention, where they identify their unique cultural elements and register them on the UNESCO Intangible Cultural Heritage (ICH) lists. These lists preserve and promote various cultural practices, with culinary culture being one of the most significant areas covered.

Culinary culture plays a central role in reflecting the identity of societies, as each has unique eating habits, cooking techniques, and food traditions. These gastronomic practices enrich the global world of gastronomy and align with sustainable development goals (SDGs). Supporting local food systems, promoting eco-friendly agricultural practices, and transmitting traditional culinary knowledge all contribute to sustainability. Furthermore, preserving traditional cuisines supports cultural heritage while protecting natural resources and local economies.

Sustainable development is a concept that encourages the responsible use of resources to ensure the well-being of future generations. In this context, UNESCO's support within the ICH framework helps safeguard culinary traditions and ensure their transmission across generations. The Sustainable Development Goals (SDGs) introduced by the United Nations aim to address global challenges, including poverty, inequality, environmental degradation, and the protection of cultural heritage. Preserving and promoting culinary culture through the ICH contribute to several goals, such as food security, gender equality, and sustainable tourism development.

This study examines the gastronomic elements listed in the UNESCO ICH and their relationship with the Sustainable Development Goals. The research addresses several key questions:

1. What keywords are used to group the gastronomic elements on the ICH list?
2. How are these elements distributed across different countries?
3. What are the types of registration, and how are they distributed over the years?
4. Which Sustainable Development Goals are most commonly referenced in relation to these gastronomic elements?

A qualitative research method was employed to answer these questions. Qualitative research provides an in-depth analysis of social phenomena, utilizing techniques such as document analysis and observation (Yıldırım & Şimşek, 2008). For data collection, this study used document analysis to examine and interpret text-based documents to extract relevant information (Bowen, 2009). The documents reviewed include materials compiled by the researcher and those archived and published by other entities, such as photographs, graphics, and other visual sources. Document analysis allows for systematically examining the content to derive meaningful insights (Corbin & Strauss, 2014).

The research specifically focused on the gastronomic elements listed on the UNESCO ICH list as of 2025, with the keyword "food" serving as the primary filter. The study aimed to identify the relationship between these elements and the Sustainable Development Goals, ultimately revealing important insights about the role of food in promoting sustainability and cultural heritage preservation.

By 2025, the UNESCO ICH list includes 788 elements from five continents and 150 countries, each holding significant importance in preserving cultural heritage for future generations. Many of these elements can potentially contribute, directly or indirectly, to the SDGs, particularly in areas such as food security, environmental sustainability, and cultural diversity.

As part of the study, 50 gastronomic elements were identified from the UNESCO ICH list, covering 54 different countries. Some of these elements appeared on the lists of multiple countries. Azerbaijan, for instance, had the highest number of listed elements, with four in total. These gastronomic elements were classified into three different types of registration, with the majority included in the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Of the 50 gastronomic elements, 47 were listed in the Representative List.

When examining the registration patterns over time, the research found an increase in registrations between 2022 and 2024, while certain years, such as 2012, 2018, and 2019, saw no new registrations. This trend suggests that traditional nutrition has become a key factor in sustainable development, with countries actively registering their culinary heritage as part of broader cultural preservation efforts. The growing importance of local gastronomy in tourism marketing may also explain the recent surge in registrations. Gastronomic products attract tourists and serve as a tool for promoting sustainable development.

In addition to promoting cultural diversity, the elements on the UNESCO ICH list strengthen critical factors such as sustainable production, food security, and social solidarity. When the 50 gastronomic elements on the ICH list were analyzed in relation to the 2030 Sustainable Development Goals, it was found that SDG 2, "Zero Hunger," had the most matches. There were no matches, however, with SDG 6, "Clean Water and Sanitation," and SDG 9, "Industry, Innovation, and Infrastructure." SDG 5, "Achieve Gender Equality and Empower All Women and Girls," had the second-highest matches.

Additionally, SDG 16, "Peace, Justice, and Strong Institutions," corresponded with 27 gastronomic elements, suggesting that food can promote peace. SDG 4, which emphasizes "Quality Education," had 23 matches, while SDG 8, "Decent Work and Economic Growth," and SDG 12, "Responsible Consumption and Production," each had 17 matches. SDG 15, which focuses on protecting terrestrial ecosystems, had 11 matches. SDG 14, "Life Below Water," and SDG 1, "No Poverty," each had four matches, while SDG 10, "Reduce Inequality Within and Among Countries," had three matches. Finally, SDG 7, "Affordable and Clean Energy," and SDG 13, "Climate Action," had two matches each.

The study's findings underscore the strategic role that gastronomic elements play in both preserving cultural heritage and achieving sustainable development goals. Food, as a key element of sustainability, contributes not only to economic growth but also directly to social and environmental well-being. The preservation of gastronomic heritage enhances the livelihoods of local communities, supports rural development, and fosters sustainable tourism

growth. Furthermore, registering gastronomic products on global platforms enables their promotion and protection, contributing to the economic development of local populations.

In conclusion, this study sheds light on the importance of safeguarding gastronomic products listed on the UNESCO ICH and highlights their potential to contribute to sustainable development. Future research could expand the scope of the study by including beverages and other secondary associations, such as meals served during religious ceremonies, which were excluded from the present analysis. These future studies could provide a more comprehensive understanding of food and drink's role in promoting cultural heritage and sustainable development.