



## Uluslararası Sistemlerde Kayıt Altına Alınarak Muğla Kültürel Gastronomi Mirasının Sürdürülebilirliği

Selma ATABEY\*

### Özet

Teknolojik ilerlemenin, küresel ve hızlı yaşamın olduğu, tüketim ve yok edişin çok hızlıca gerçekleştiği günümüzde sürdürülebilirlik kavramı son dönemlerde önem arz eden konulardan biridir. Yiyecek tüketimi yüzyıllardır insanlar için vazgeçilmezdir. İnsan hayatıyla birlikte başlamıştır ve insan olduğu sürece yiyecek tüketilecektir. İlk başladığı andan günümüze kadar yemeğin geçirdiği değişimi kayıtlara ulaşılabildiğince görmek mümkündür. Her geçen gün yeni akımlar ve tercihler ile birlikte yöresel farklılıkların ortadan kalkması, otantik yemeklerin benzer ve tek tip yemeklere dönüşmesi konunun farkındalığını artırmıştır. Geline son noktada birçok etkenden kaynaklı yaşanan yerel gıda üretimi ve yöresel yemek kıyımı, konuya hassasiyet gösteren ulusal ve uluslararası bazı kurum ve toplulukları endişelendirmiş ve önlemler almaya itmiştir. Kayıt altına alınarak veya tescillenerek yerel ürünlerin korunmasını ve geleceğe taşıyarak sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçlayan bu hareketler içerisinde, “Yavaş Gıda Akımı” (Slow Food) hareketinin “Uluslararası Nuh’un Ambarı Listesi” (Ark of Taste) sayılabilir. Uluslararası Nuh’un Ambarı Listesinde (Ark of Taste) yer alan yerel ürün ve yemekler Slow Food’a üye ülkelerin tamamı tarafından tanınmıştır. Muğla’nın yerel üretim ve mutfak mirasının sürdürülebilirliği açısından uluslararası kayıt altına alınmış ürünlerini değerlendirmek amacı ile hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden ikincil kaynak taraması ve doküman analizinden faydalanılmıştır. Muğla iline ait coğrafi işaretli ürünlerden 9 ve yöresel yemek kitaplarından 12 adet ürün, Uluslararası Nuh’un Ambarı Listesine (Ark of Taste) listesine dahil edilmesi için önerilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi mirası, Ark of Taste Listesi, Slow Food, Sürdürülebilirlik, Muğla

## Sustainability of Mugla Cultural Gastronomy Heritage by Recording In International Systems

### Abstract

The concept of sustainability is one of the most important issues in today's world where there is a technological, global and fast life, that is why consumption and destruction occur very quickly. Food is a phenomenon that has been indispensable for centuries. Food consumption began with humanity and is expected to continue as long as human being exists. It is possible to see change of food from the first time as long as the records are accessible present day. The disappearance of regional differences with new trends and preferences, and the transformation of authentic dishes into similar and uniform dishes have increased the awareness of the subject. At the last point, decrease in local production and local food consumption worried some national and international institutions and communities that are sensitive to the issue. They took some precautions to stop or slow down last changes. It is possible to count the Ark of Taste List of the Slow Food Movement among these precautions, which aim to protect local products by registering them, and to ensure their sustainability by

\*Öğr. Gör. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, e-mail: s.atabey@mu.edu.tr, selmaatabey34@gmail.com  
ORCID : <https://orcid.org/0000-0001-7676-1760>.

Bu makaleyi şu şekilde kaynak gösterebilirsiniz / To cite this article (APA):

Atabay, S. (2023). Uluslararası sistemlerde kayıt altına alınarak Muğla kültürel gastronomi mirasının sürdürülebilirliği. *Küllüye*, [Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı], 156-169. <https://doi.org/10.48139/aybukulliyeye.1342468>

### Makale Bilgisi / Article Information:

Geliş / Received	Kabul / Accepted	Türü / Type	Sayfa / Page
13 Ağustos 2023	16 Ekim 2023	Araştırma Makalesi	156-169
13 August 2023	16 October 2023	Research Article	

carrying them to the future. Local food products and dishes included in the Ark of Taste List have made it possible for Slow Food to be recognized by all member countries. The aim of this study is to evaluate internationally registered products of Muğla in terms of the sustainability of local production and culinary heritage. During the research, 2 of the qualitative research methods; namely, secondary source scanning and document analysis were used. 9 products from geographically indicated foods and 12 products from local cookbooks have been suggested to be included in the Ark of Taste List.

**Keywords:** Gastronomy heritage, Ark of Taste List, Slow Food, Sustainable, Mugla

### **Extended Abstract**

The concept of sustainability is one of the most important issues in today's world where there is a technological, global and fast life, that is why consumption and destruction occur very quickly. Food is a phenomenon that has been indispensable for centuries. Food consumption began with humanity, and is expected to continue as long as human being exists. It is possible to see change of food from the first time as long as the records are accessible until present day. Food products have been used for nutritional purposes for centuries, and this nutrition is very important for the future of human life. Nutrition has been the subject of literature in order to describe the historical change of human life. There was natural product during the hunting-gathering period. After technological developments and industrialization, products changed. Gastronomy, which also affects different areas in life, has begun to be discussed with many disciplines. For this reason, perspectives and approaches towards the field of gastronomy are diversified. The meaning of gastronomy has gained importance in recent period. Studies about gastronomy have also caused changes in nutritional preferences. From the beginning of the 1990s, both new era practices that had to be applied in agricultural production and the change in people's preferences with new trends have brought many negativities. The disappearance of regional differences with new trends and preferences, and the transformation of authentic dishes into similar and uniform dishes has increased the awareness of the subject. At the last point, local production and local food decrement caused by many factors worried some national and international institutions and communities that are sensitive to the issue and pushed them to take precautions. It is possible to count the Ark of Taste list of the Slow Food movement among these advances, which aim to protect local products by registering, and to ensure their sustainability by carrying them to the future. Ark of Taste is a system that collects and records high-quality local products. For instance, small-scale produced local fruits, vegetables, animal breeds, cheeses, unique bread types, sweets and smoked meat samples can be registered. At the same time, it has undertaken to ensure the recognition of forgotten or poorly known products. Local products and dishes included in the Ark of Taste list have made it possible for Slow Food to be recognized by all member countries. The aim of this study is to evaluate internationally registered products of Muğla in terms of the sustainability of local production and culinary heritage. During the research, 2 of the qualitative research methods; namely, secondary source scanning and document analysis were used. 9 products from geographically indicated and 12 products from local cookbooks have

been suggested to be included in the Ark of Taste list. Those products submitted and accepted as suggestions to the Ark of Taste list will be recognized by Slow Food member countries. Thus, in addition to ensuring its sustainability in the local sense, it will also contribute to its sustainability on the international platform. Moreover, it can be a source in terms of gastronomic tourism. It is thought that the gastronomic heritage will support high-quality production by ensuring the continuity of local production.

### **Giriş**

Yüzyıllardır beslenme için kullanılan ürünler, insan hayatının devamlılığını sağlaması ve tarihsel değişimini tanımlayabilmesi için literatüre konu olmuştur. Avcılık-toplayıcılık döneminde doğal ve yerel olmak zorunda olan ürünler insanlığın gelişmesi, teknoloji ve sanayinin ilerlemesi ile birlikte özellikle içinde bulunduğumuz yüzyılda hızla değişmiştir. Hayatın içerisinde farklı alanları da etkiliyor olan gastronomi birçok bilim dalı ile birlikte ele alınabilmektedir. Bu nedenle gastronomi alanına yönelik bakış açısı ve yaklaşımlar da çeşitlenmektedir (Aydemir & Özdemir, 2014, s. 324). Yakın dönemde gastronominin kazandığı anlam ve önem ile konu hakkında yapılan çalışmalar artmış ve dolayısıyla tercihlerde de değişimler gözlemlenmiştir. 1990'lı yılların başından beri ise hem tarımsal üretimlerde uygulanmak zorunda olan yeni dönem uygulamalar, hem de yeni gastronomi akımlarıyla birlikte insanların tercihlerinin değişmesi, birçok olumsuzluğu beraberinde getirmiştir (Kocatepe & Tırıl, 2015, s.55-56). Bu olumsuzlukların başında ise üretilen yeni ürünlerin kalite olarak, lezzet olarak ve çevresel anlamda da zararlı olduğunu savunanlar olmuştur (Eryılmaz & Kılıç, 2018, s.628). Özellikle çocukların tercih ettiği yeni yemek akımlarından biri olan hızlı yemek akımı (Fast Food) yiyecekler, dengesiz beslenmeyle birlikte sedanter yaşama neden olmaktadır. Bu besinlerin obeziteye ve özellikle kemik üzerinde olumsuz sonuçlara neden olmaktadır (Taş ve Haspolat, 2018, s. 554). İnsan sağlığını olumsuz etkileyebilecek, tek tip beslenmeye yönlendiren hızlı yemek akımı (Fast Food) yiyecekleri ile birlikte çeşitli olumsuzluklar da oluşmuştur. Sağlık anlamında yaşanan olumsuzluklarla birlikte, kültürel kayıpların da oluştuğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Bu noktada bu tür hızlı yiyeceklere itiraz eden ve kültürel mirasa sahip çıkmak isteyen ulusal ve uluslararası organizasyonlar çalışmalar yapmıştır. Doğal, ata tohumlarıyla, genetiği değiştirilmeden yapılan bitkisel ve hayvansal üretimler özendirilmiş ve var olanların kaybını önlemek için kayıt altına almayı hedeflemişlerdir. Bu organizasyonlardan biri de Yavaş Gıda Akımı (Slow Food Movement) ve kayıt sistemi ise Uluslararası Nuh'un Ambarı Listesidir (Ark of Taste). Bir diğer uluslararası kayıt sistemi ise UNESCO'dur. Ulusal olarak ise TÜRK PATENT (eski adıyla Türk Patent ve Marka Kurumu) aracılığıyla coğrafi işaret sistemine kayıt yapılmaktadır.

**“Yavaş Gıda Akımı” ve “Uluslararası Nuh'un Ambarı Listesi”**

***Külliye***

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ'NİN 100. YILI ÖZEL SAYISI**

Sanayi devrimiyle birlikte, dışarıda çalışma hayatının artması, kadınların bu hayata dahil olması beklentilerde değişimlere neden olmuştur. Geleneksel ürünlere kıyasla endüstriyel üretilen ürünler, lezzet, hazırlanma şekli ve süre bakımından değişiklik arz etmektedir. Bu durumun toplumsal damak tadına da yansıdığını söylemek mümkündür. Günümüzde kadınların iş hayatına dahil olması ile birlikte hem çalışma hayatı sorumluluğu (Elmacioğlu, 1996, s.30), günün büyük bölümünün ev dışında geçiriliyor olması, doğru orantılı olarak ev dışında yemek ihtiyacının artmasına neden olmuştur. Gelir seviyesinin yükselmesi de bu durumu tetiklemiştir (Bowman & Vinyard, 2004, s.163). Gün boyu çalışan insanların, gün içerisinde beslenme ihtiyaçlarını dışarıdan karşılamalarına sebebiyet vermiştir. Hızlı yemek için literatürde birçok tanımlama bulmak mümkündür. Elle veya tek kullanımlık malzemelerle tüketimi mümkün olan fiyatı nispeten düşük ürünler olarak tanımlanmıştır (Tayfun ve Uygur, 2008, s.123). Masa düzeniyle servis imkanı olmayan işletmelerde dahil olmak üzere, yemeye hazır olarak satılan yemekler olarak da tanımlanmaktadır (Özçelik vd., 2007, s. 43). Bir diğer tanımlamada ise yiyecek ile ilgili detay bilgiler vererek, siparişin alınması sonrasında 3 ile 10 dakika arasında hazırlanabilen yiyeceklere vurgu yapılmıştır (Yaman, 2007, s.2). Tanımlamalardan anlaşılacağı üzere bu sınıflandırmada ürün bazlı bir farklılıktan bahsedilmektedir.

Hızlı yemek akımının çok tercih edilmeye başlanmasıyla birlikte konuya ilgi artmış ve birçok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmaların sonuçlarına göre hızlı yemeklerin sağlığa olan olumsuz etkileri nedeniyle, sigara paketlerindeki gibi hızlı yemek (Fast Food) ürünlerinin paketlerinde de “sağlığa zararlıdır” ifadesinin bulunması önerilebilir (Küçükali, 2006, s.225-226). Hızlı yemek neredeyse dünya genelinde tercih edildikçe, beslenmede standartlaşma, biyo çeşitliliğin zarar görmesi, yerel üretimlerin, küçük üreticilerin yok olma ihtimali, birçok sebze meyvenin eskisi kadar üretilmez olması ile toplum kültürünü tehdit etmeye başlamıştı (Kadioğlu, 2019, s.210). Yavaş Gıda Akımı (Slow Food), küresel gıda endüstrisinin yüksek hızlı, yüksek cirolu kültürüne karşı geniş bir tepkinin parçası olarak 1989'da İtalya'da doğdu (Honore, 2004, s. 57). Yavaş yemek veya yavaş gıda akımı olarak da açıklanabilecek olan bu felsefe, yöresel yemekleri, yöresel ürünleri öncelikli sayarak, yerel tarımsal üretimleri destekleyen bir sistemdir (Yurtseven vd., 2010, s. 37; Başarangel & Tokatlı, 2018, s. 5). Slow Food iyi, temiz ve adildir (Lee vd., 2014, s. 208; Bucak & Turan, 2016, s. 211). Misyonu, gıda tedarikindeki biyo-çeşitliliği savunmak, lezzet eğitimini yaymak, etkinlikler ve girişimler yoluyla mükemmel gıda üreticilerine ulaşmaktır. Sağlıklı ve doğal olmayan yemek alışkanlıkları ve hakimiyeti, birçok açıdan olumsuz sonuçlar yaratmaktadır. Öncelikle çiftçilerin üretimlerinin devamlılığını etkilemektedir. Bunu engellemek için gıda üreticileri düşük maliyetli işlere yönelim sağlayabilir. Bu tutum tüketiciler açısından sağlık problemleri yaratırken, çevresel olumsuzlukları da tetikler (Van Bommel & Spicer, 2011, s. 1717-1718). Bu olumsuzluklarla savaşmak için oluşturulan Yavaş Gıda Akımı (Slow Food), ortak kültürel ve gastronomik çıkarlar

geliştirmeyi amaçlayan kişilerin gönüllü üyeliğine dayanan ve kâr amacı gütmeyen uluslararası bir kuruluştur. Hareketin üyeliği herkese açıktır ve örgütsel olmaktan çok bireyseldir. Hareketin genel merkezi İtalya’da küçük bir kasaba olan Bra’da bulunmaktadır. Bu kuruluşun bir dizi Ulusal Yönetim Komitesi ve uluslararası hareketle ilgili tüm kararları alan bir Başkanlık Komitesi vardır. “Convivia” olarak isimlendirilen üye grupları, geleneklere dikkat çekmek, geleneksel yemek pişirme ve yemek yemenin basit ritüellerine katılmak, Slow Food mesajını yaymak, yerel ürünleri tanıtmak amacıyla, düzenli olarak bir araya gelmektedir (Jones vd., 2003, s. 298-299). Dünya genelinde 160’ı aşkın ülkede yaklaşık 100.000 Yavaş Gıda Akımı (Slow Food) üyesi bulunmaktadır. Dünya geneline yayılmış olan 1500 üye grubu (convivium) (Slow Food, 2023) ile çalışmalarına devam etmektedir. Yavaş Gıda Akımı’nın Türkiye temsilcisi 37 üye grubundan 5 tanesi Muğla iline bağlı bulunmaktadır.

Nuhun Ambarı (Ark of Taste), yerel ve küçük ölçekli olarak üretilen, var olduğu yerin kültürüne, tarihine ve geleneklerine uygun olarak yetiştirilen meyve, sebze, hayvan ırkları, peynir, ekmek, tatlı ve tütsülenmiş et örneklerinden kaliteli ürünleri toplayan ve kayıt altına alan bir sistemdir. Aynı zamanda unutulmuş veya yeterince tanınmayan ürünlerin tanınmasını sağlamış, ve korunması gerekenleri ise koruma altına almayı görev edinmiştir (Slow Food, 2023a). Mutfak mirasını korumaya odaklanan Ark of Taste sistemine ait manifestoda amaçları şu şekilde listelenmiştir (Jones vd., 2003, s. 300-301);

- ✓ Kaliteli gıda tedarikçilerini endüstriyel standartlaşmadan korumak,
- ✓ Nesli tükenmekte olan hayvan ırklarının, peynirlerin, soğuk mezelerin, tahılların ve meyvelerin hayatta kalmasını sağlamak,
- ✓ Tat eğitimleri yapmak ve yaymak,
- ✓ Birçok üretimde kendine özgü karakteri öldüren konulara karşı durmak ve kendine özgü karakteristiği korumak
- ✓ İnsanların keyif alma hakkını korumaktır.

Ark of Taste’e kayıt olunabilmesi için üründe olması gereken, aranan özellikler (Jones vd., 2003, s. 301; Güner ve Çılgınoğlu, 2023, s. 2878) ise;

- ✓ Ürünler kalite kriterlerine uygun olmalı,
- ✓ Belirli bir bölgeye ait ve yerel hammaddelerle, yerel tekniklerle işlenmiş olmalı
- ✓ Üretildikleri yere ait tarihi, geleneksel özellikleri yani kültürel değeri olmalı
- ✓ Küçük üreticiler tarafından sınırlı miktarlarda üretilmeli
- ✓ Yok olma tehlikesi olmalıdır.

#### **Araştırmanın Amacı ve Yöntemi**

Çalışma Muğla’nın yerel ürünlerinden uluslararası kayıt sistemlerinden biri olan Nuh’un Ambarı (Ark of Taste) listesine giren ürünlerin belirlenerek, yerel üretim ve mutfak mirasının sürdürülebilirliğinin değerlendirilmesidir. İlave olarak,

var olan değerlerinden listeye dahil edilmesi gerektiği düşünülen ürünlerle alakalı öneriler sunularak kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktır. Çalışma nitel araştırma deseninde olup, ikincil kaynak derleme, tarama deseni ve doküman analizi kullanılmıştır. Araştırma konusuna yönelik olabilecek ses, video, fotoğraf, yazılı kaynak, sosyal internet sayfaları gibi kaynakların sistematığına uygun bir şekilde kodlanarak ve sınıflandırılarak analiz edilmesine doküman analizi veya doküman tarama denilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 188). “Tarama” denilmesindeki amaç geçmişte veya günümüzde olay, olgu, varlık vb. konu veya durumları kendi şart ve ortamları içerisinde tanımlamaktır (Karasar, 2011, s. 77). Doküman analizi başlı başına bir araştırma yöntemi olarak kullanılmasının yanı sıra tamamlayıcı bir yöntem olduğu da söylenebilir. Bu noktada nitel ve nicel araştırma yöntemlerinin beraber kullanıldığı karma bir yöntem olarak da kabul edilmektedir. Doküman analizinin güvenilirliği veri kaynaklarının güvenilirliği ile doğru orantılıdır (Sak vd., 2021, s. 232). Çalışmada veri kaynağı resmi sayfalar ve resmi kurum kitapları olması nedeniyle araştırmanın güvenilirlik şartı sağlanmıştır. Konuyla alakalı literatür taraması ile Yavaş Yemek (Slow Food) internet sayfasından veriler çekilerek sınıflandırılmış, düzenlenmiş ve değerlendirilmiştir. Muğla’ya ait ürünler ve yemekler için ise belirlenen iki kitap aracılığıyla istenen kriterlere uygun olanlar belirlenmiştir. Yavaş Yemek (Slow Food) resmi sayfasında yer alan bilgilerin değişken olması, yeni ürünler eklendikçe verilerin değişmesi araştırmanın sınırlılığıdır. Elde edilen veriler araştırmanın yapıldığı ve verilerin alındığı tarihe göre çalışmada yer almıştır. Çalışma doküman incelemesi olması nedeniyle etik kurul izni gerektirmediğinden (Sak vd., 2021, s. 244) ve veriler üzerinde bir değişiklik yapılmadığı için etik kurul onayı alınmamıştır.

### Bulgular

Temmuz 2023 itibariyle 151 ülkenin Ark of Taste (AOT) ürünü bulunmakta ve kayıtlı 6131 ürün yer almaktadır. Aynı veri kaynağına göre 607 ürün ise aday olarak önerileri sunulmuş ve değerlendirme sürecindedir. Güner ve Çılgınoğlu (2023) çalışmalarında 2021 verilerine göre 150 ülkeden 5655 ürün ve Türkiye’ye ait 78 ürün olduğunu ifade etmiştir (Tablo 1).

Tarih	Slow Food Üye Sayısı (Ülke Sayısı)	Dünyada Ark of Taste Ürün Sayısı	Türkiye’de Ark of Taste Ürün Sayısı	Muğla’da Ark of Taste Ürün Sayısı	Listeye Dahil Olan Ürünler
2021	150	5655	78	3	Havyar Bodrum çifte firm ekmeği Gambilya
2023	151	6131	103	5	Sığla ağacı Milas ısırganlı erişte

**Tablo 1. Yıllara göre Slow Food'a kayıtlı üye (ülke) ve ürün sayıları**

2023 yılı verilerine göre Türkiye genelinde 103 yerel ürün bu sistem ile kayıt altına alınmış ve Türkiye haricinde Slow Food üyesi tüm ülkeler tarafından tanınmaktadır. Tablo 2'de bu ürünlerin bölge olarak dağılımları verilmiştir. Özet olarak bu 103 ürünün 30'u Akdeniz bölgesine, 22'si Ege Bölgesine, 20'si İç Anadolu Bölgesine, 14'ü Doğu Anadolu Bölgesine, 8'i Karadeniz bölgesine, 8'i Marmara Bölgesine ve 1'i Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait olduğu gösterilmiştir. Muğla'ya ait yerel ürünlerden ise 5 ürün kayıt altına alınmıştır. Bu ürünler Bodrum peksimeti (Bodrum çifte fırın ekmeği), Havyar, Sığıla ağacı, Gambilya ve Milas ısırganlı eriştendir.

Bölge	Ürün Sayısı
AKDENİZ BÖLGESİ	30
EGE BÖLGESİ	22
İÇ ANADOLU BÖLGESİ	20
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	14
KARADENİZ BÖLGESİ	8
MARMARA BÖLGESİ	8
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ	1
TOPLAM	103

**Tablo 2. Bölgelere göre Ark of Taste (AOT) ürün sayısı**

Türk Patent Kurumunu Coğrafi İşaret Portalı'nda Temmuz 2023 dönemi itibariyle Muğla iline ait coğrafi işaretli olanlardan sadece gıda ürünleri dikkate alınmıştır. Yemek tarifleri ve gıda ürünleri dışında kayıt altına alınan ürünler değerlendirmeye alınmamıştır. Buna göre Muğla'ya ait coğrafi işaretli Bodrum Mandarini, Fethiye kaya inciri, Fethiye tahini, Kavaklıdere cevizi, Köyceğiz portakalı, Marmaris yer fıstığı, Marmaris çam balı, Milas yağlı zeytini, Milas zeytinyağı, Milas çekişge zeytini, Muğla göce tarhanası, Muğla çam balı, olmak üzere ürün sayısı 12'dir. Bu ürünler içerisinde Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) kriterlerine uygun veya uygun olmayan ürünler listesi gerekçeleriyle Tablo 3'de gösterilmiştir.

Ürün İsmi	Gerekçe	Uygunluk Durumu
Bodrum Mandarini	Kendine özgü bir karaktere sahip, Bodrum'a özel bir tür, bölge şartları üretimi için uygun olan, farklı bir tat ve aromaya sahip, Bodrum yerinde üretilerek, özellikle kendi yakın çevresinde satılmakla birlikte başka yerlere nakliye ve satışı da yapılmaktadır. Bodrum sınırları içerisinde üretilmesi nedeniyle ürün miktarı düşüktür. Başka bir tarım ürününe geçiş yapılacak olursa ya da	Uygun

	tarımsal üretim yapan genç nesil üretime devam etmez ise kaybedilebilir.	
Fethiye kaya inciri	Kendine özgü bir karaktere sahip, Muğla ili Fethiye ilçesi Kayaköy, İncirköy ve Üzümlü Mahalleleri ile Seydikemer ilçesi Kayadibi, Bağlağaç, Çukurincir, Dodurga, İzzettin ve Yaka Mahallelerinde yetişen özel bir türdür. Bölge şartları üretimi için uygundur. İnce siyah kabuklu incir Fethiye yerelinde üretilerek, özellikle kendi yakın çevresinde satılmakla birlikte başka yerlere nakliye ve satışı da yapılmaktadır. Belirli sınırlar içerisinde üretimi nedeniyle ürün miktarı düşüktür. Başka bir tarım ürününe geçiş yapılacak olursa ya da tarımsal üretim yapan genç nesil üretime devam etmez ise kaybedilebilir.	Uygun
Fethiye tahini	Fethiye Seydikemer’de yetiştirilen altın susam kullanılarak kendilerine özel teknikle sınırlı miktarda yetiştirildiği için kaydedilebilir.	Uygun
Kavaklıdere cevizi	Muğla ili Kavaklıdere ilçesinde yetiştirilen, bilinen ceviz türlerinden görünüş ve boyut olarak farklı olan bir cevizdir.	Uygun
Köyceğiz portakalı	Köyceğiz’de iklim ve coğrafi şartlar nedeni ile kalite olarak farklılaşsa da Köyceğiz Portakalının üretiminde, Washington Navel çeşidi portakal kullanılır.	Uygun değil
Marmaris yer fıstığı	Marmaris’de yetiştirilen yer fıstığı ( <i>Arachis hypogaea</i> L.) Güney Amerika kökenlidir. İklim, coğrafi yapı farklılıkları sonucu yetiştirilen ürün farklılaşmış bir fıstıktır.	Uygun değil
Marmaris çam balı	Çam pamuklu koşnili böceği ( <i>Marchalina Hellenica</i> ), kızılçam ( <i>Pinus brutia</i> ) ve sarıçam ( <i>Pinus sylvestris</i> ) üzerinde yaşamaktadır. Bu böcek sindiremediği basura olarak da bilinen şekerli sıvıyı belirli periyotlarda yaşadığı ağaçların üzerine bırakmaktadır. Bıraktığı basurayı şekerli olması nedeniyle tekrar vücuduna alan arı, kendi kattığı enzimler ile işlemektedir. Bu şekilde oluşan bir bal olması nedeniyle Coğrafi İşaret Sicil Belgesinde salgı balı kategorisinde yer alır. Bu farklılık ayırt edici özellik olarak tescillenmiştir. Literatür taramasında Doğu Akdeniz’de çamlar üzerinde yaşayan bu böcek, Muğla yöresi kızılçam ormanlarında görülmektedir. Bu bölgede, diğer yerlere göre en çok bal üretiminin yapıldığı belirtilmiştir (Ülgentürk vd., 2012: 143). Muğla’da yaşayan bir tür böcek tarafından üretilen bir bal olması nedeniyle özeldir.	Uygun
Milas yağlı zeytini	Orijini Muğla ili olan ( <a href="http://www.tarim.gov.tr">www.tarim.gov.tr</a> ) memecik zeytini Milas sınırı içerisinde yetiştirilir. Bölgenin toprak yapısı kireçli, alüvyonludur. İlave olarak killi-kumlu toprak yapısına sahip bölgede yetiştirilen memecik, çizik zeytin şeklinde kendine özel bir üretimle sofralık olarak işlenir. Bu nedenle kaydı yapılabilir.	Uygun



Milas zeytinyağı	Kendine ait Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ne göre "Milas'ta yetişen memecik zeytininden üretilmektedir (Türk Patent, 2023). Natürel sızma özellikte olan zeytinyağı, Milas'a özel Memecik zeytininden üretildiği için diğer zeytinyağlarından ayrılmaktadır. Ayak yağı üretimi, baskı kollu pres, kaya işlikleri, zeytin değirmenleri donanımları tespit edildiği için Milas'da antikçağda da üretiminin yapıldığı düşüncesi oluşmuştur (Çakar vd., 2011: 13). Milas Ortaköy Türbevası Pazarlık mevkiinde Bizans döneminden kalma çeşitli buluntular sayesinde, üretimlerin o dönemde de yapıldığı belgelenmiştir (Çakar vd., 2011: 9). Antik dönemde üretimi yapıldığı, orijini Milas olduğu belirtilen memecik zeytininden elde edildiği için özel bir zeytinyağıdır. Bu nedenlerle kayıt altına alınabilir.	Uygun
Milas çekişge zeytini	Milas'da yetiştirilen yeşil zeytinin kendine has işleme tekniğiyle üretilmiş şeklidir. Sadece Milas sınırları içerisinde üretimi nedeniyle sınırlı miktarda üretilmektedir.	Uygun
Muğla göce tarhanası	Göce tarhanası ilk Türk toplumlarında üretilen şekliyle Kavimler göçüyle Muğla'ya geldiği düşünülen özel bir tarhanadır (Atabey ve Işık; 2019: 290-302). Muğla'da kendi karakteristik özelliklerine göre yetişen tarhana otunun ilavesiyle elde edilir ve üretimi ile farklılık kazandırılmıştır. Muğla ili ve ilçelerinde üretilen şekliyle kaydedilebilir.	Uygun
Muğla çam balı	Marmaris çam balı ile aynı gerekçe nedeniyle uygun olmasına rağmen, aynı özellikteki ürünün sadece birinin kaydı önerilebilir. Bu durumda en çok bal üretimi Marmaris'te yapıldığı ve hali hazırda coğrafi işaretli olduğu için önerilmesi uygun olmayabilir.	Uygun değil

**Tablo 3. Coğrafi işaretli ürünlerin Ark of Taste için uygunluk durumu**

Muğla yemeklerinin ve ürünlerinin yer aldığı iki kitap kaynak alınmış ve bu kitaplardan Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesine girmesi muhtemel olan, önerilebilecek ürünler tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu kitaplardan ilki Muğla Valiliği'ne ait İl Kültür Turizm müdürlüğü koordinatörlüğünde hazırlanan "Muğla Mutfağı" isimli kitaptır (Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). İkinci kitap ise Muğla Büyükşehir Belediyesi ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi ortaklığında hazırlanan Atabey (2023) tarafından yazılan "Gocamandan Toruna Muğla Mutfağı" isimli kitaptır. Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) kayıtları için önerilen ürünler ve gerekçeleri Tablo 4'te verilmiştir.

Ürün İsmi	Gerekeçe
Ula sarımsağı	Ula ilçe sınırları içerisinde ata tohumuyla üretilen ve yerel halkın kendi için az miktarda ürettiği bir üründür. Üretimini artırılması ve coğrafi işaret için çalışmalar başlatılmış olsa da üretimi devam ettirilmeyecek olursa kaybedilebilecek bir ürün olması nedeniyle kaydı önerilmektedir.
Elcik soğanı	Dalaman ilçesi Elcik, Taşbaşı, Gürleyik, Bozbel ve Kızılkaya mahalleleri başta olmak üzere diğer birçok mahallede de yetiştirilen Elcik soğanı görsel olarak ince uzun bir yapıya sahiptir. Ürün aroması, şekli ve üretim alanı ile farklılık göstermekte ve üretimi çok az yapılmaktadır. Ürün ile ilgili hiçbir kayıt bulunmamakla birlikte üzerinde çalışmalar başlamıştır.
Koruk baharı	Olmamış üzümün kurutulup öğütülmesi ile üretilen yemeklere ekşi tadı sağlamak için kullanılan bir üründür. Muğla yerel halkı tarafından kendi kullanımları için üretilen bu ürün kullanımı ve bilinirliği gün geçtikçe azalmaktadır.
Çıntar	Muğla ve ilçelerinde meşe ve çam diplerinde sonbahar yağmurlarının hemen ardından toprak nemlendiğinde ortaya çıkan mantardır (Özderin ve Ulusoy, 2022: 81). Bu nedenle Karadeniz bölgesi ve Ege bölgesinde yağışı bol alan yerlerde görülmektedir. Doğada kendiliğinden yetişen ve doğru hasat edilmez ise tükenebilecek olan bir üründür.
Kaya kuruğu	Ege ve Akdeniz kıyılarında kendiliğinden yetişen iyotlu bir kokuya sahip ottur. Turşusu yapılarak tüketimi söz konusudur (Kök vd., 2020: 160).
Meneviş filizi	Meneviş filizi, meneviç filizi olarak da bilinir. Meneviş, çitlenbik ağacının sürgünüdür. Yerel halk pürçük, meniş, menekiş, meneviş, sakız, çitemik olarak da isimlendirmektedir. İlkbaharda sürgünlerin olduğu mart-nisan aylarında toplanır. Taze olarak tüketildiği gibi şişelenerek veya salamura yapılarak, doğal olarak üretiminin olmadığı zamanlarda da tüketilebilir (Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Yöresel mutfakta aroması nedeniyle kullanılan bir çeşit taze baharat ile birlikte yoğurtlama, salata ve kavurmalarda da kullanılmaktadır.
Tilkişen	Yabani kuşkonmaz olarak da bilinen tilkişen'in anavatanı Akdeniz'dir. Çeşitli ot kümelerinin içerisinde kendiliğinden yetişir. Yerel mutfakta yumurtalı kavurması yapılmakta veya sarımsaklı yoğurt ile (yöresel mutfakta "yoğurtlama" olarak bilinir) karıştırılarak tüketilmektedir (Karadağ ve Özer, 2022: 253).
Körmen (Çayır soğanı)	Doğada kendiliğinden yetişen bu ot ile yöresel mutfakta taze baharat olarak kullanımı çok yaygındır. İlave olarak yumurtalı kavurması, böreği de yapılmaktadır.
Takrak biber	Acı veya tatlı kırmızı biberin kurutulması ile işlenen ancak kullanım öncesinde ateş üzerinde gevretilmesi sonucu üretilen birçok yemeğin yanında ve/veya üzerinde kullanılan bir üründür.
Tortu	Süt kaymağının pişirilmesi ile elde edilen bir çeşit tereyağıdır.

Tablo 4. Muğla yemeklerinde kullanılan Ark of Taste önerilebilecek ürünler

Bu çalışmada kullanılan kitaplardan yapılan bilgi tarama sırasında, birçok yabancı ot türünün Muğla mutfağında kullanıldığı görülmüştür. Bu otların her biri kayıt için önerilebilir. Muğla yöresel yemeklerinde sıklıkla kullanılan ve yerelde üretilen, mevsiminde toplanan meyvelerin sularıyla yıllık kullanım için hazırlanan nar ekşisi, turunç ekşisi, erik ekşisi gibi ekşi türleri de önerilebilir. Yerel olarak üretilen peynir türleri (Kırktokmak, şırdan peyniri gibi) de benzer çalışmalar ile bilgilerine ulaşıp kayıt altına alınmalıdır. Bu çalışma, yapılacak diğer araştırmalara örnek olacak şekilde tüm Muğla ürünlerinin kaydına ışık tutabilecek önemli bir çalışmadır.

### **Sonuç ve Öneriler**

Kültürel kimlikte kayıplara neden olabilen, sağlıklı olmadığı için özellikle yetişmekte olan neslin tüketiminin önerilmediği bir yiyecek türü, hızlı yemeğe karşı sav oluşturan Yavaş Yemek Akımı'nın, kültürü korumaya yönelik bir misyonu vardır. Bu misyon doğal ve yerel üretimden uzaklaştıran, yöresel yemekleri unutturan, benimsenmiş bir yemek akımı olan hızlı yemek akımına karşı durmak ve yerel ürünleri, kültürel kimliği korumaktır. Bunu yapabilmek için oluşturulan bir kayıt sistemi olan Nuh'un Ambarı, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlayabilir. Çalışma, bu kayıt sistemine dahil olan ürünleri belirleyip, kayıt edilebilecek özellikte olan ürünleri tespit ederek öneriler sunmaktadır. Yapılan tarama çalışması ve doküman analizi sonucunda Muğla'nın, Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesinde en çok ürünü kaydedilmiş ilk ve ikinci sırada yer alan Akdeniz ve Ege bölgelerinin coğrafi sınırları içerisinde yer aldığı görülmüştür. Muğla'ya ait 5 adet ürün listeye alınmış durumdadır. Bu ürünlerin son ikisi 2022-2023 sürecinde gerçekleşmiştir. Kayıtlı ürünler su ürünleri, ekmek ve hamur işleri, yöresel ürünler, baharat, yabancı ot ve çeşniler gruplarında yer almaktadır. Muğla mutfağının kendine has tarımsal üretimleri, ekşi, pekmez üretimleri, peynir üretim teknikleri ve zengin bir yabancı ot kültürü mevcuttur. Bu çalışma bunların detaylı ve ayrı ayrı değerlendirileceği bir dizi çalışmanın ilk ayağı olarak değerlendirilebilir.

İncelemeler sonrasında Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesinde ve bölge dağılımlarında hatalar olduğu gözlemlenmiştir. Kars, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer almasına rağmen listede Karadeniz bölgesinde yer almıştır. Buna ek olarak, ürünlerin bölge dağılımlarında da hatalar mevcuttur. Gambilya Bodrum'a ait bir ürünken İç Anadolu bölgesine ait görünmektedir.

Muğla özelinde coğrafi işaretleme sistemiyle kayıt altına alınan ürünlerden hiçbiri Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesinde yer almamıştır. Aslında tescillenen ürünler Muğla'ya kimlik kazandıran ürünlerdir. Yapılan değerlendirmeler sonrasında 12 ürünün 9'u Ark of Taste listesine kayıt için önerilmiştir.

Muğla Valiliği ve Büyükşehir Belediyesi'nin (Atabey, 2023) kitaplarında yapılan tarama sonrasında ilk etapta dikkate alınması gereken 10 ürün belirlenmiş ve gerekçelendirilmiştir. Bu 10 ürün bir başlangıç olarak farklı gruplardan

derlenmiştir. Devamındaki çalışmalarda peynirler, otlar, ekşiler gibi sınıflandırma ile Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesine kayıt için ürünlerin çalışılması önerilmektedir.

Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) listesine öneri olarak sunulan ve kabul edilen ürünlerin üye ülkeler tarafından tanınması mümkün olacaktır. Böylece yerel anlamda sürdürülebilirliğin sağlanmasına ilave olarak uluslararası platformda da sürdürülebilirliğe katkı sağlanmış olacaktır. İlave olarak, gastronomi turizmi açısından ayrıca bir kaynak olabilecektir. Gastronomi mirasının yerel üretimlerin devamlılığını sağlayarak, kaliteli üretimi destekleyeceği düşünülmektedir.

### Kaynakça

- Atabey, S. & Işık, S. (2019) Tarihte Üretilen İlk Tarhana Örneği Muğla Tarhanası, Farklılıkları ve Tarihi Kökeni, Erkmen, O., Akhmetov, N. (ed.), *Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics* içinde (290-302. ss.), Institute Of Economic Development And Social Researches Publications.
- Atabey, S. (2023). *Gocamandan Toruna Muğla Yemekleri*, Muğla: Muğla Büyükşehir Belediyesi yayımları.
- Aydemir, B. & Özdemir, S.S. (2014). Yerel yiyecek-içecek girişimcilerinin yavaş yemek hareketlerine bakış açısı: Aydın Yenipazar örneği. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 9(2), 330-345.
- Başarangel, İ. & Tokatlı, C. (2018). Yavaş yemek: Şile yeryüzü pazarı ziyaretçilerinin memnuniyet düzeylerinin değerlendirilmesi üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 3-19.
- Bowman, S. A. & Vinyard, B. T. (2004). Fast Food Consumption of U.S. Adults: Impact on Energy and Nutrient Intakes and Overweight Status, *Journal of American College of Nutrition*, 23(2), 163-168.
- Bucak, T., & Turan, Ö. (2016). Bölge turizmine yeni akımların etkisi: Gökçeada Slow Food örneği. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 11(43), 211-219.
- Çakar, Ö., Durmuş, E., & Arslan, H. (2011). Muğla zeytin üretiminde Milas ilçesi'nin yeri. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1), 1-26.
- Elmacıoğlu, F. (1996). Hızlı hazır yemek sisteminde (fast-food) önceliklerin belirlenmesi. *Journal of Nutr and Diet* 25(1): 30-34.
- Eryılmaz, G. A., & Kılıç, O. (2018). Türkiye'de sürdürülebilir tarım ve iyi tarım uygulamaları. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 21(4), 624-631.

- Güner, D., & Çılğınoğlu, H. (2023). Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.
- Taş, F. F., Haspolat, Y. K., (2018). Fast Food ve kemik. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.researchgate.net/profile/Yusuf-Haspolat/publication/351426322Fastfood-ve-kemik.pdf Erişim 15.08.2023.
- Honore, C. (2004). *Slow: Eenwereldwijderevolutie*. Rotterdam: Uitgeverij Orion Publishing.
- Jones, P., Shears, P., Hillier, D., Comfort, D., Lowell, J. (2003). Return to traditional values? A case study of Slow Food. *British food journal*, 105(4/5), 297-304.
- Kadıoğlu, B.U. (2019). Küreselleşmeyle Artan Fast Food Ve Küreselleşmeye Karşı Slow Food. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(95), 204-213.
- Karadağ, Ü., & Özer, Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies*, 6(22), 249-256.
- Karasar, N. (2011). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, Ankara: Nobel Yayınevi.
- Kocatepe, D., & Tırıl, A. (2015). Sağlıklı beslenme ve geleneksel gıdalar. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 55-63.
- Kök, A., Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaqlarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.
- Küçükali, R. (2006). Çocuklarda Beslenme Bozuklukları ve Beslenmenin Okul Çocuklarının Üzerindeki Etkileri. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 14, 223-239.
- Lee, K.H., Scott, N., Packer, J. (2014). Habitus and food life style: in-destination activity participation of slowfood members, *Annals of Tourism Research*, (48), 207-220.
- Özçelik, A. Ö., Akan, L. S., Sürücüoğlu, M. S. (2007). An Evaluation Of Fast Food Preferences According To Gender. *Humanity Social Sciences Journal*, 2 (1), 43-50.
- Özderin, S., & Ulusoy, H. (2022). Ekonomik Perspektiften Covid-19 Sürecinde Köyceğiz'deki Odun Dışı Orman Ürünlerinin Değerlendirilmesi.
- Sak, R., Sak, İ. T. Ş., Şendil, Ç. Ö., ve Nas, E. (2021). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-256.

- Tayfun, A., Uygur, S. M. (2008). Öğrencilerin Fast Food (Hızlı Servis) Restoranlarını Tercih Etmelerinde Etkili Olan Faktörler Üzerine Bir Araştırma. *Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, 1*, 120-131.
- Ülgentürk S., Civelek, H.S., Evren, N., Şahin Dostbil, Ö. ve Sarıbaşak, H. (2012). Çam Pamuklu Koşnili *Marchalina hellenica* Genn. (Hemiptera: Margarodidae)'nın Biyo-Ekolojisi, Ege ve Akdeniz Bölge'sindeki Yayılış Alanları. TUBİTAK Proje Nihai Raporu, Ankara.
- Van Bommel, K., & Spicer, A. (2011). Hail the snail: Hegemonic struggles in the slow food movement. *Organization studies, 32*(12), 1717-1744.
- Yaman, H. B. (2007). Tüketicilerin hazır yemek tüketim alışkanlıklarında küreselleşmenin etkileri ve konuya ilişkin bir uygulama. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Pazarlama Programı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven, H.R.; Kaya, O., Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara: Detay.
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023, Mayıs 1). Muğla Mutfağı Muğla Yemek Kitabı <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-MuglaMutfagi/>
- Slow Food. (2023, Haziran 21). Slow Food Convivium [https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/01\\_Hakk%C4%B1m%C4%B1zda.pdf](https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/01_Hakk%C4%B1m%C4%B1zda.pdf)
- Slow Food b. (2023, Haziran 21). Ark of Taste List [https://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/?fwp\\_arca\\_regione=yc-anadolu-bolgesi-en](https://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/?fwp_arca_regione=yc-anadolu-bolgesi-en)

**Çatışma beyanı:** Makalenin yazarı, bu çalışma ile ilgili taraf olabilecek herhangi bir kişi ya da finansal ilişkileri bulunmadığını dolayısıyla herhangi bir çıkar çatışmasının olmadığını beyan eder.