

Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki Yeri*

Demet Güner^{1**}  Hakkı Çılgınoğlu² 

¹ Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, Türkiye, demettas@kastamonu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0691-5562

² Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, Türkiye, hcilginoglu@kastamonu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6787-3397

Öz

Araştırmada Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait gıda ürünlerinin, Slow Food Nuh'un Ambarı projesi için aday olma potansiyeli incelenmiştir. Söz konusu değerlendirme Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alabilmek için gerekli altı ölçüt üzerinden yapılmıştır. Başvuru süreci için potansiyel taşıyan ürünlerin belirlenebilmesi için nitel araştırma yöntemi ve tarama deseni benimsenmiştir. Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait tüm yazılı ve basılı kaynaklar detaylı olarak incelenmiş tescilli ya da tescilsiz kayıt altına alınan tüm gıda ürünleri değerlendirilmiştir. Potansiyel taşıyan gıda ürünleri belirlendikten sonra Nuh'un Ambarı kataloğundan Türkiye'ye ait ürünlerin tamamı derinlemesine incelenmiş ve Afyonkarahisar'dan aday olabilecekler üzerine bir karşılaştırılma yapılmıştır. Yapılan incelemeler ve karşılaştırmalar Ocak 2023 tarihinde Nuh'un Ambarı listesinde yer alan 79 ürün üzerinden gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak; Afyon Övmesi/Öğmesi (Afyon Ekmeği), Haşhaş Yağı, Afyon Patatesli Ekmeği, Eber Sarısı Çiçeği, Afyon Manda Yoğurdu, Göce Tarhanası ve Ergenli Eriştenin projeye aday gösterilebilecek ürünler olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar, Slow Food, Nuh'un Ambarı, Coğrafi İşaret, Gastronomi Şehri

Gastronomy City Afyonkarahisar and The Place of Slow Food in the Ark of Taste Project

Abstract

In the study, the potential of food products related to Afyonkarahisar culinary culture to be a candidate for the Slow Food Ark of Taste project has been examined. The evaluation has been made on the basis of six criteria required to be included in the Ark of Taste catalogue. Qualitative research method and survey model has been adopted to identify the products with potential for the application process. All written and printed sources of Afyonkarahisar culinary culture have been examined in detail and all registered or unregistered food products have been evaluated. After determining the potential food products, all of the products belonging to Turkey from the Ark of Taste catalog has been examined in depth and a comparison have been made on the candidates from Afyonkarahisar. The examinations and comparisons have been carried out on 79 products in the Ark of Taste list in January 2023. In conclusion, it has been determined that Afyon Övmesi/Öğmesi (Afyon Bread), Poppy Oil, Afyon Potato Bread, Eber Flower, Afyon Buffalo Yogurt, Göce Tarhana and Cranberry Noodle are the products that can be nominated for the project.

Keywords: Afyonkarahisar, Slow Food, Ark of Taste, Geographical Indication, Gastronomy City

önerilen atıf/cite this article as

Güner, D., & Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.

*Bu çalışma, 06-09 Ekim 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilen VI. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresinde Sunulan "Nuh'un Ambarı Projesi Kapsamında Afyonkarahisar Gastronomik Ürünlerine Bir Bakış" adlı bildirinin genişletilmiş halidir.

**Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail: demettas@kastamonu.edu.tr

Literatür Araştırması

Cilt 7, Sayı 1, 2023
ss. 281-300

Gönderim : 31.01.2023
1. Düzeltme: 15.03.2023
Kabul Tarihi: 17.03.2023

Literature Review

Vol 7, No 1, 2023
pp. 281-300

Received : 31.01.2023
Revision1: 15.03.2023
Accepted: 17.03.2023

GİRİŞ

Slow Food, yerel yemek kültürlerini korumaya ve güçlendirmeye adanmış kâr amacı gütmeyen üye destekli bir organizasyondur (Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022; Thompson & Kumar, 2018). 1989 yılında İtalya'da kurulmuş ve dünya çapındaki faaliyetlerine 33 yıldır 150.000'den fazla üye ve 2.000 gıda topluluğu ile devam etmektedir (Slow Food Boston, 2022). Buradan çıkarımla Slow Food'un sürdürülebilir gıda sistemlerini koruyarak, gelecek nesillere aktarımını kendine misyon edinen uluslararası bir gıda koruma örgütü olduğu söylenebilir. Slow Food, Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) gibi çeşitli projeler ile üretimi risk altında olan ürünlere kimlik kazandırmakta ve bilinirliklerinin artırılması için çalışmalar yürütmektedir (Slow Food, 2023a).

Nuh'un Ambarı projesi, somut olmayan mirasın korunması için oluşturulmuş bir gıda kataloğudur. Bu katalogda 7 kıtadan toplam 151 ülkenin gastronomik ürünleri yer almaktadır (Ark of Taste, 2023). Böylesine geniş bir veri tabanına sahip bir proje için Türkiye'de ve diğer ülkelerde yapılan çalışmaların çok sınırlı kaldığı görülmüştür. Web of Science, Scopus, ScienceDirect, Google Scholar gibi uluslararası veri tabanlarından elde edilen sonuçlara göre doğrudan bu konuya odaklanan çalışma sayısının yeterli olmadığı görülmüştür. Uluslararası alanyazındaki çalışmaların; Kenya (Barstow & Zocchi, 2018), Meksika (Littaye, 2015), İtalya (Venturino, 2021), Tanzanya (Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022) ve İzlanda (Petursson, & Hafstein, 2022) gibi ülkelerle sınırlı kaldığı gözlemlenmiştir.

Hem yerelde hem uluslararası düzeyde şu ana kadar bu konuda yapılan araştırmaların sınırlı olduğu ve daha fazlasına ihtiyaç olduğu düşünülmektedir. Projeyi epistemolojik bir yaklaşımla ele alan ve projenin metodolojisini açıklayan Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni (2022), Tanzanya'daki gastronomi envanterinin Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşmadaki potansiyel önemini ortaya koymaya çalışmıştır. Venturino (2021), Nuh'un Ambarı veri tabanını İtalya'nın "Liguria" bölgesi özelinde incelemiştir. Bölgeyi tarihsel ekolojiye özgü metodolojik yaklaşımla analiz edip eleştirel bir bakış açısı getirmiştir. Littaye (2015), projeyi geleneksel bir Meksika tatlısı olan "Pinole" özelinde etnografik desen kullanarak nitel bir yaklaşımla incelemiştir. Gastronomik mirasın küresel bir misyonunu ifade etmede bu projenin rolünü ve sonuçlarını daha iyi anlamayı ve açıklamayı hedeflemiştir. Petursson & Hafstein (2022) ise İzlanda adına projede yer alan "Skyr" ürününün, günlük temel bir gıda iken ulusal bir gıda mirasına nasıl dönüştüğünü aktarmıştır.

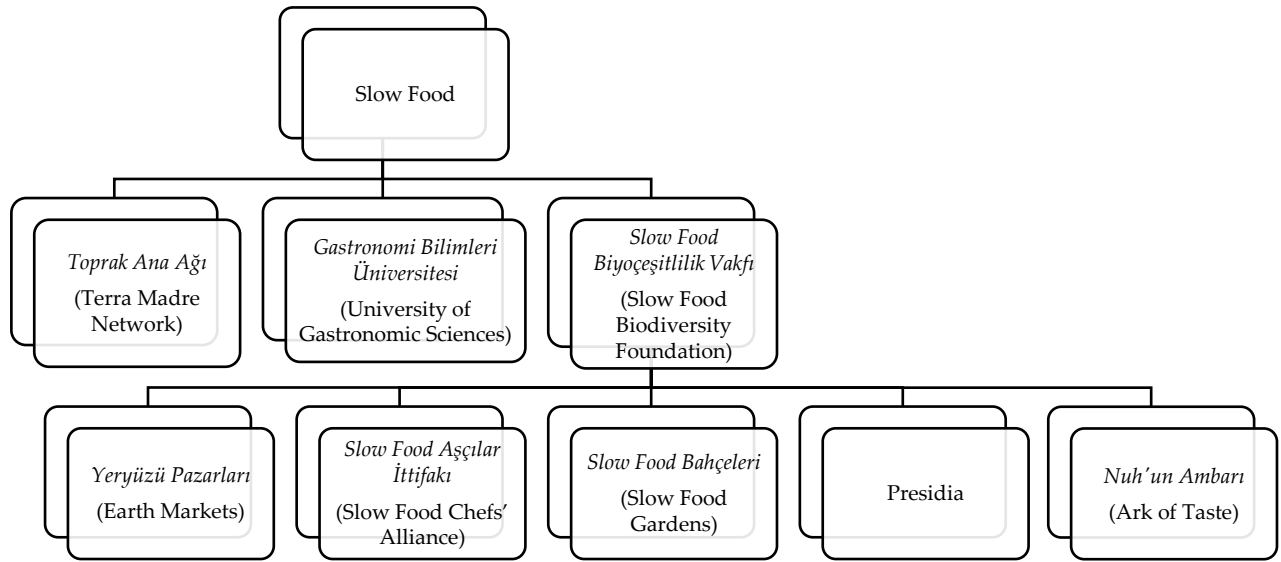
Türkiye için de konunun çok yeni olduğu ve bu alanda daha çok çalışmanın ele alınması gerektiği düşünülmektedir. Şu ana kadar Türkiye'den yapılan çalışmaların; Kastamonu (Çılgınoğlu & Güner, 2021a; Çılgınoğlu & Güner, 2021b), Adana (Güzeler, Koboyeva & Özbek, 2020) ve Mardin (Yiğit & Bucak, 2017) özelinde kaldığı görülmüştür. Nuh'un Ambarı özelinde yapılan çalışmaların hepsinin ürün temelli olduğu saptanmıştır. Ülke bazında aday olabilecek ürünlerle ilgili henüz kapsamlı herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

Bu çalışmayla da Türkiye adına yapılan başvurular arasında geri sıralarda olan Afyonkarahisar'ın bu katalogdaki ürün sayısının arttırılması için önerilerde bulunmak amaçlanmaktadır. Türkiye'nin üçüncü gastronomi şehri olan Afyonkarahisar'ın bu projedeki ürün sayısının arttırılmasının da bu nedenle önemli olduğu düşünülmektedir. Buradan çıkarımla çalışmanın temellendirildiği araştırma sorusu şöyle ifade edilebilir: *Afyonkarahisar mutfak kültürününün Nuh'un Ambarı listesine girebilecek potansiyeldeki ürünleri nelerdir?*

Kavramsal Çerçeve

Slow Food

Slow Food; 1989'da İtalya'da kurulan ve 30 yıllık faaliyetlerinde, dünya çapında 1500'den fazla şubeyi ve 100.000'den fazla aktif üyeyi kapsayan kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur (Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022; Thompson & Kumar, 2018). Slow Food, yerel ürünleri ve geleneksel üretim çeşitlerini yeniden keşfetmeyi ve teşvik etmeyi amaçlayan bir gıda aktivist hareketinin ilk örneklerinden birini temsil etmektedir (Slow Food, 2023b). 1980'lerde alevlenen post-modernizm ve küreselleşme hareketiyle birlikte fast food akımının yaygınlaşmasına karşı büyük çaba sarf eden Slow Food, birçok girişimle bu akımların karşısında durmaya çalışmıştır. Nuh'un Ambarı projesi de Slow Food'un 1996 yılında küresel ölçekte başlattığı ilk girişimlerden biri olmuştur (Nabhan, Walker & Moreno, 2010).



Şekil 1. Slow Food Projeleri

Kaynak: Slow Food (2023a)

Slow Food bünyesine bağlı kuruluşlar ve bu kuruluşlar aracılığı ile ortaya çıkan projeler Şekil 1'de gösterilmektedir. Terra Madre Network (Toprak Ana Ağı), University of Gastronomic Sciences (Gastronomi Bilimleri Üniversitesi), Slow Food Biodiversity Foundation (Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı) Slow Food'a bağlı kuruluşlardan bir kaçıdır. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı bünyesinde ise beş farklı gıda

koruma projesi yer almaktadır. Bu projelerle şu ana kadar binlerce gıda ve üretici koruma altına alınmıştır. Dünya çapında 3613 Slow Food Bahçesi ve 88 Yeryüzü Pazarı kurulmuştur. Şu ana kadar 642 Presidia ve 5958 Nuh'un Ambarı projesi ürünü kayıt altına alınmıştır. Ayrıca Slow Food Aşçılar Birliğine Türkiye dahil olmak üzere 1203 şef kayıtlıdır (Slow Food, 2023a).

Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) ve Afyonkarahisar Mutfak Kültürü

Son yirmi yılda, dünyanın dört bir yanındaki akademisyenler ve kuruluşlar geleneksel gıdayla ilgili girişimleri teşvik etmeyi amaçlayan projeler geliştirmişlerdir (Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022). Slow Food aktivistlerinin, bu projelerle dünyadaki yemek kültürü zenginliği konusunda farkındalık yaratmayı amaçladığı düşünülmektedir. Bu nedenle yiyecek çeşitliliğinin korunmasını etkileyen sorunlara dikkat çekmek için Nuh'un Ambarı gibi birçok projeyi hayata geçirmişlerdir (Slow Food, 2023b).

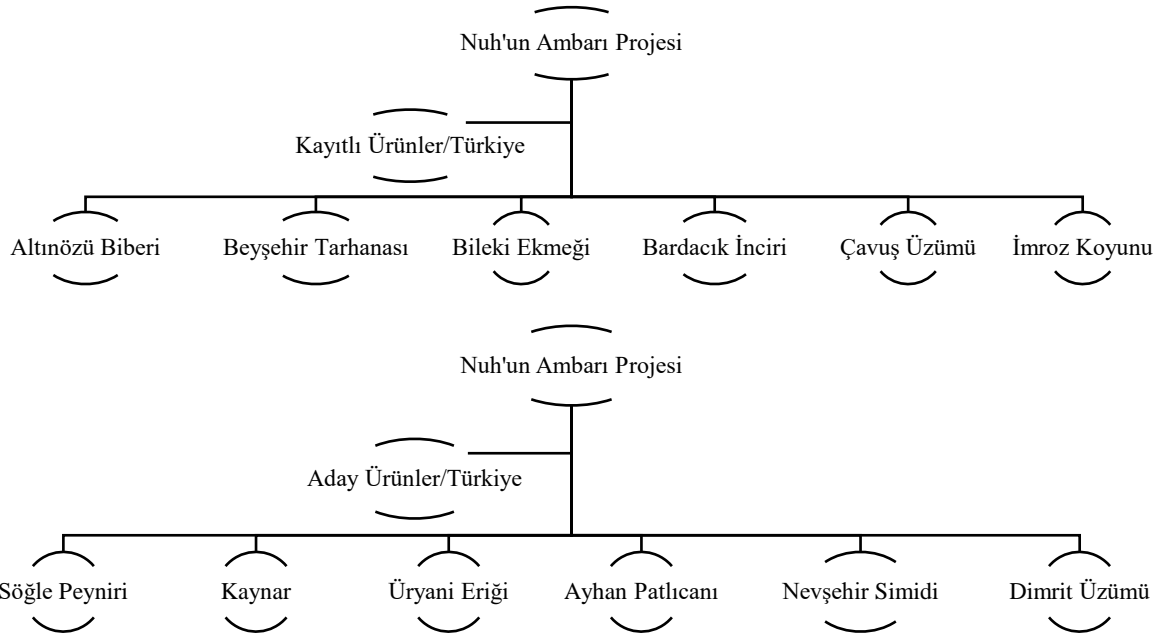
Küçük ölçekli aile temelli gıda üretim sistemleri; sanayileşme, genetik erozyon, değişen tüketim tercihleri, iklim değişikliği ve kırsal alanların terk edilmesi gibi nedenlerle dünya genelinde tehlike altındadır. Nuh'un Ambarı projesi de nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan ürünleri korumak ve nesiller boyunca aktarımını sağlamak için sembolik bir araç görevi görmektedir (Pietrykowski, 2004). Proje; farklı hayvan ırklarını, sebze ve meyve türlerini, çeşitli peynir türlerini, tütülenmiş et ve geleneksel içecekler gibi birçok karakteristik özellik taşıyan gıda ürününü kaydeden dijital bir katalogdur.

Projede; evcilleştirilmiş bitki çeşitleri ve hayvan ırkları, çeşitli bitkisel ürünler, yabani türler ve işlenmiş ürünler dahil 151 ülkeden 5958 gastronomik ürün yer almaktadır (Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022). Sadece Santorini adasında yetiştirilen Yunan bakla çeşitlerinden, Balıkesir'in iştah açıcı görünmediği için "hırsız çalmaz kavunu" olarak adlandırılan meyve çeşidi kayıt altına alınan ürünlerden bazılarıdır. Türkiye'den bu listeye kayıtlı toplamda 79 gastronomik ürün bulunmaktadır (Ark of Taste, 2023). Aday olarak ise şu ana kadar 18 ürünün başvuru süreci tamamlanmış ve netice beklenmektedir. Türkiye'den kayıtlı ürünler arasında ağırlıklı olarak peynir çeşitlerinin yer aldığını söylemek mümkündür.

Bir ürünün aday gösterilme sürecinin başlatılması için ürünle ilgili temel bilgiler içeren başvuru formunun doldurulması gerekmektedir. Bu form, ürünün Nuh'un Ambarı kriterlerine uyup uymadığının denetlenmesi ve ürünün geçerliliğine ilişkin ilk değerlendirmenin yapılması için Nuh'un Ambarı merkez ofisine gönderilmektedir. Adaylık formu, Nuh'un Ambarı kriterlerini yansıtan ve değerlendiricinin ürün hakkında genel bir fikir sahibi olmasını sağlayan birkaç bölümden oluşmaktadır. Bilgiler; ürünle ilgili üretim ve tüketim yöntemleri, tarih, ilişkili olduğu kültürel anlamlar hakkında özetleyici cümlelerden oluşmalıdır (Fontefrancesco & Zocchi, 2019). Bir ürünün Nuh'un Ambarı listesine aday olması için taşınması gereken ölçütler şöyle listelenmektedir (Çılgınoğlu & Güner, 2021; Fontefrancesco, Zocchi & Pieroni, 2022; Zocchi & Fontefrancesco, 2020):

- yerli bir tür ise bitki çeşidi veya hayvan ırkı olmalı
- yabancı bir tür ise geleneksel hasat ve işleme sistemleri kullanılmalı ya da işlenmiş ürün kategorilerinden birine girmeli,
- tat ve kalite açısından ayırt edici bir özellikte olmalı,
- geleneksel bilgi ile bağlantılı olarak belli bir topluluğun izlerini taşımalı
- bölgeyle bütünleşik bir ilişki içinde olmalı ve sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölge mirasını yansıtmalı
- küçük ölçekli işletmeler veya yerel çiftlikler tarafından yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalarak sınırlı miktarda üretilmeli
- habitat bozulması, zorunlu veya gönüllü göç, nesiller arası bilgi eksikliği dahil olmak üzere çeşitli sosyal, ekonomik ve ekolojik faktörler nedeniyle risk altında veya tehlikede olmalıdır.

Söz konusu altı kriteri taşıyan ürünler listeye girmeye hak kazanmaktadır. Şu ana kadar Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alan ve aday olan ürünlerden bazıları Şekil 2'de gösterilmektedir. Karakteristik özellik taşıyan ürünlerin yer aldığı listedeki ürünlere her geçen gün bir yenisi eklenmektedir.

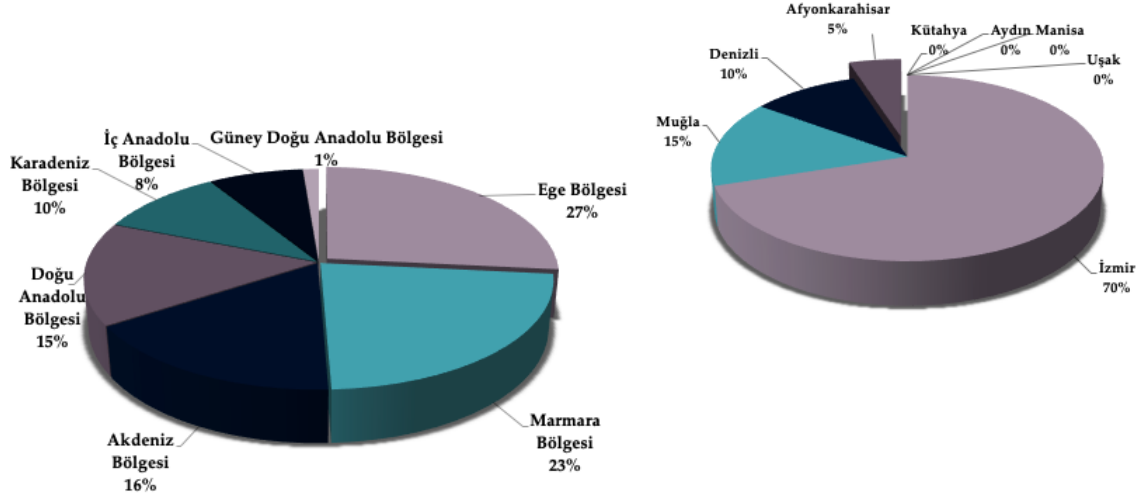


Şekil 2. Nuh'un Ambarı Projesine Türkiye'den Kayıtlı ve Aday Olan Ürünler

Kaynak: Ark of Taste (2023)

Nuh'un Ambarı projesindeki ürün grupları arasında başta peynirler olmak üzere süt ürünlerinin ilk sırada yer aldığı görülmüştür. İkinci en yüksek değere sahip ürün grubunu ise çeşitli sebze ve meyveler oluşturmaktadır. Hamur işleri ve tatlılar arasında özellikle ekme çeşitleri ve makarnalar dikkat çekerken, canlı hayvan olarak özellikle karakteristik özelliklere sahip koyun türlerinin de listede yer aldığı görülmektedir (Ark of Taste, 2023). Projeye kayıtlı ürünler incelendiğinde yemek ve tatlı grubunun yanı sıra daha çok ham madde niteliği taşıyabilecek gıda ürünlerinin koruma altına alındığı gözlemlenmiştir. Peynir, Sebze-Meyve, Tarhana ve Hamur işleri, listede yoğunluğu oluşturmaktadır (Çılgınoğlu & Güner, 2021b). Buradan

çıkarmıyla hem alan yazın taramasında hem de coğrafi işaretli ürünler arasındaki yemek-çorba kategorisinde yer alan ürünler ve ekmek dışındaki hamur işleri incelemeye alınmamıştır.



Şekil 3. Türkiye'den Nuh'un Ambarı Kataloğuna Kayıtlı Ürünlerin Bölgesel Yüzdeleri

Kaynak: Ark of Taste (2023)

Şekil 3. incelendiğinde Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden en fazla başvurunun Ege Bölgesi'nden yapıldığı görülmektedir. Ege bölgesini Marmara ve Akdeniz bölgeleri izlemektedir. Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgeleri de yine kayıtlı ürün anlamında ortalama bir yüzdeye sahipken, bir diğer gastronomi şehri olan Gaziantep'in yer aldığı Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nden yapılan başvurunun %1 olması dikkat çekici bir sonuç olarak değerlendirilmektedir.

Afyonkarahisar'ın da yer aldığı Ege Bölgesi'nden en fazla başvurunun İzmir'den (%70) yapıldığı gözlemlenmiştir. İzmir'den yapılan başvurular arasında en fazla peynir çeşitlerinin yer aldığı tespit edilmiştir. Peynir çeşitlerini zeytinyağı, zeytin, incir ve boyoz gibi ürünler izlemektedir. Kayıtlı ürün oranlarında İzmir'i Muğla (%15) ve Denizli (%10) izlerken, diğer dört ilden (Kütahya, Aydın, Manisa ve Uşak) kayıtlı hiçbir ürünün bulunmaması dikkat çekici bir diğer sonuç olarak değerlendirilmektedir.

Afyonkarahisar Mutfak Kültürü

Anadolu mutfağının yansımalarını gördüğümüz Afyonkarahisar mutfak kültüründe yemeklerde çoğunlukla haşhaş, iç yağı, kaymak ve buğday baskın olarak kullanılmaktadır (Kızıldemir, 2019). Yörede; iç yağı, zeytinyağı ve ayçiçek yağının yanı sıra haşhaş yağının da yemeklik yağ olarak kullanıldığı görülmektedir (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok, Gürel, Emren, Dalkıranoglu, Güney & Töre, 2001; Baytok, Pekiyan, Töre Başat, Emren, Çelik, Çelik & Kara, 2013; Gökgöz, 2017; Mutlu & Sandıkçı, 2022). Yöreye has üretim ve aromasıyla ün kazanan haşhaş, özellikle hamur işlerinde (haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, bükme, ağzı açık vb.) tercih edilmektedir (Baytok vd., 2013; Kızıldemir, 2019). Haşhaşın yanı sıra yörede en sık tercih edilen ve turistik anlamda ün kazanan gastronomik ürünler arasında; kaymak,

lokum, kaymaklı şeker, sucuk, kiraz ve vişne yer almaktadır (Çıtak & Sandıkçı, 2020; Kızıldemir, 2019; Zengin & Gürkan, 2019).

Nuh'un Ambarı projesi kapsamında, Afyonkarahisar adına kayıtlı tek ürün olan "Geleneksel Afyon Kaymağı" üretimi risk altında olduğu için koruma altına alınmıştır. Afyon ilçelerinde yeteri kadar pazar bulunamadığından manda varlığı sürekli azalmaktadır (Sandıkçı & Özkan, 2017). Geleneksel üretim yöntemi zahmetli olduğu için evde kaymak yapma süreci yerini pastörize sütle yapılan ticari versiyonlara bırakmıştır. Aynı zamanda, yüzyıllardır manda yetiştirilen Afyon yöresinde çeşitli nedenlerden dolayı manda üretimi azalmakta ve büyük ölçekli ticari kaymak üreticileri inek sütü kullanılmaktadır. Bu nedenle "Geleneksel Afyon Kaymağı" projeye aday olarak gösterilmiş ve adaylığı kabul edilmiştir.

YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın metodolojisi aktarılmıştır. Araştırma amacının ne olduğu ve çalışmanın nasıl bir gerekçeyle ele alındığı ifade edilmiştir. Yine veri toplama süreci ve analiz yöntemi, araştırmanın kısıtları gibi detaylara bu bölümde yer verilmiştir. Yazarlar tarafından yapılan alan araştırması sonucunda, bölge mutfağına ait olan ve projede yer alma potansiyeli olan gastronomik ürünler belirlenmiştir. Çalışmada nitel bir yaklaşım benimsenmiş ve tarama deseni kullanılmıştır. Nuh'un Ambarı listesindeki ürünlerin içeriği kapsamlı bir şekilde taranarak, Afyonkarahisar mutfağından aday olabilecek ürünler için öneriler geliştirilmiştir.

Araştırma Alanı

Araştırma alanını Afyonkarahisar adına kayıtlı ve araştırma metnine konu olmuş tüm gastronomik ürünler oluşturmaktadır. Öncelikle aday olabilecek ürünler belirlenirken, Nuh'un Ambarı projesine aday olabilmek için gerekli altı kriter göz önünde bulundurulmuştur. Ardından bu kriterler çerçevesinde Nuh'un Ambarına kayıtlı ürün grubu (sebze-meyve, hamur işleri, süt ürünleri vb.) yoğunluklarına göre aday olabilecek ürünler değerlendirmeye alınmıştır.

Veri Toplama Süreci

Tablo 1'de yer alan dokümanlar Temmuz 2022-Ocak 2023 tarihleri arasında incelenmiş ve kriterleri karşılayan ürünler değerlendirmeye alınmıştır. Tablo 2'de yer alan coğrafi işaretli ürünler ise Ocak 2023 tarihinde veri tabanından çekilmiştir. Hem yazılı (kitap, makale, bildiri) kaynaklar hem Coğrafi İşaretler Portalı incelenerek aday olarak belirlenecek ürünler araştırılmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Elde edilen dokümanlardan aday olarak belirlenecek ürünler, söz konusu altı kriteri karşılayıp karşılayamama durumları göz önünde bulundurularak incelenmiştir. Ancak bu çalışma literatür temelli olduğu için her bir ürünün altı kritere uyup uymadığı konusunda detaylı bilgiye ulaşılamayan noktalar olmuştur. Bu nedenle

araştırma sonuçlarını güçlendirebilmesi için elde edilen ürünler ve Nuh'un Ambarında yer alan diğer ürünler arasında benzerlik kurulmaya çalışılmıştır. Benzerlik kurularak inceleme yapılmasının adaylık sürecinde kolaylık sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmaya ilk olarak Afyonkarahisar mutfağı üzerine yazılmış kaynaklar incelenerek başlanmıştır. Bu incelemeler tamamlandığında, coğrafi işaretli ürünler derinlemesine incelenmiştir. Her iki inceleme tamamlandığında Nuh'un Ambarı kataloğundan Türkiye'ye ait 79 ürünün yer aldığı ürün çeşitleri tespit edilmiştir. Listedeki ürün çeşitleri incelediğinde peynir ve süt ürünlerinin, sebze-meyve, tarhana çeşitleri ve hamur işlerinin ağırlıkta olduğu görülmüştür. Bu nedenle Afyonkarahisar'dan ilk olarak bu ürün grubundan aday olabilecekler değerlendirmeye alınmıştır.

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde ilk olarak Afyonkarahisar mutfak kültürünü ele alan çalışmalar ve Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri detaylı incelenmiştir. Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine kurgulanan çalışmalar Tablo 1'de verilmiştir. Bildiri, Makale, Kitap/Kitapçık, Yüksek Lisans ve Doktora tezleri olmak üzere toplamda 29 kaynağa ulaşılmıştır. Bu çalışmalar detaylı şekilde incelenerek Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alabilecek ürünler belirlenmiştir.

Tablo 1. Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Listelenen Eserler

Yazarlar	Çalışma Adı	Tür
Mutlu (2022)	Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi	Doktora Tezi
Mutlu & Sandıkçı (2022)	Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği	Makale
Şahin Ören, Çatır & Ören (2021)	Dijital Pazarlama Açısından Gastronomi Kenti Afyonkarahisar: Dijital Mutfak Kültürü Geleneksel Mutfak Kültürüne Karşı	Makale
Özkök, Maden & Yalçın (2020)	A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab	Makale
Çıtak & Sandıkçı (2020)	Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması	Makale
Sandıkçı, Mutlu, & Mutlu (2020)	Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi	Makale
Baytok, Pelit & Cerit (2020)	Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği	Makale
Zengin & Gürkan (2019)	Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	Makale
Sandıkçı & Özkan (2019)	Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ve Şehir Bilinirliğine Etkisi	Bildiri
Kızıldemir (2019)	Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme	Makale
Cankül & Orhan (2019)	Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler Sandıklı Örneği	Bildiri

Çiftçi (2019)	Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma Afyonkarahisar İli Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Gündüz & Gül Yılmaz (2019)	Afyonkarahisar Yöresel Yiyeceklerinin Termal Otellerin Menülerinde Kullanım Düzeyi	Bildiri
Özkan (2019)	Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomik Kimlik Oluşturmada Etkisi Afyonkarahisar Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Afyonkarahisar İKTM Tanıtım Yayınları (2018)	Afyonkarahisar Yöresel Yemek Kitapçığı	Kitap
Çakıcı & Çiftçi (2018)	Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği	Makale
Boyras (2018)	Coğrafi İşaretli Ürünler ve Afyonkarahisar Örneği	Bildiri
Kılıç, Çimen & Ergün (2018)	Traditional Afyonkarahisar Cuisine and Local Dishes	Kitap
Gülen, 2017	Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi	Makale
Sandıkçı & Özkan (2017)	Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri	Bildiri
Cihan, Yılmaz, Denктаş (2017)	Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması	Makale
Aydın (2015)	Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi Afyonkarahisar İli Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Yavuz ve Yavuz (2013)	Sandıklı Yemekleri	Kitap
Baytok vd. (2013)	Afyonkarahisar Yemek Kültürü	Kitap
Sandıkçı & Çelik (2011)	Afyonkarahisar Mutfağında Haşhaşın Yeri	Bildiri
Kozak & Korkmaz (2008)	Otel Mutfaklarında Haşhaşın Kullanımı ile İlgili Bir Değerlendirme: Afyonkarahisar ve Yakın Çevredeki İller Örneği	Kitap
Nasrattınoğlu (2003)	Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları	Kitap
Yasak (1993)	Geleneksel Afyonkarahisar Davetlerinde Sıra Yemekleri	Bildiri
Baysal (1991)	Afyonkarahisar Beslenme Kültürü	Bildiri
Nasrattınoğlu (1974)	Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri	Kitap

Nuh'un Ambarı projesi için aday olabilecek ürünlerin eksiksiz belirlenebilmesi için, Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri de değerlendirilmiştir. Tablo 2'de 2023 yılı verilerine göre Coğrafi İşaret Portalı'nda Afyonkarahisar adına kayıtlı 36 gastronomik ürün olduğu görülmüştür (TÜRKPATENT, 2023). Bu ürünlerin çoğunun hamur işleri grubundan olduğu ve 2021 yılında tescil kazandığı tespit edilmiştir.

Tablo 2. Afyonkarahisar'ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri (TÜRKPATENT, 2023).

No	Ürün Adı	Ürün Grubu	Tescil Yılı
1.	Sandıklı Kürek Helvası	Şekerleme ve Tatlılar	2022
2.	Sandıklı Leblebisi	İşlenmiş Ürünler	2022
3.	Afyonkarahisar Ak Pide/Tırnak Pidesi	Hamur İşleri	2022
4.	Sandıklı Saç Eti	Yemekler ve Çorbalar	2022
5.	Şuhut Patatesi	Sebze-Meyveler	2022
6.	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	Hamur İşleri	2022
7.	Afyonkarahisar Hurma Baklavası	Hamur İşleri	2022
8.	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav	Yemekler ve Çorbalar	2022
9.	Bolvadin Mantısı	Hamur İşleri	2022
10.	Dinar Taptama Köfte	Yemekler ve Çorbalar	2022
11.	Afyonkarahisar Övmesi	Hamur İşleri	2022
12.	Sandıklı Haşhaş Ezmesi	İşlenmiş Ürünler	2022
13.	Sandıklı Kapama Yemeği	Yemekler ve Çorbalar	2021
14.	Sultandağı Gilli Kirazı	Sebze-Meyveler	2021
15.	Sultandağı Kirazı	Sebze-Meyveler	2021
16.	Afyon Ağzıaçığı	Hamur İşleri	2021
17.	Afyon Bükmesi	Hamur İşleri	2021
18.	Afyon Kebabı	Yemekler ve Çorbalar	2021
19.	Afyon Lokumu	Şekerleme-Tatlılar	2021
20.	Afyon Manda Yoğurdu	Süt ve Süt Ürünleri	2021
21.	Afyon Patlıcan Böreği	Hamur işleri	2021
22.	Afyon Velense Hamur Aşısı	Hamur işleri	2021
23.	Afyon İlibada Sarması/Dolması	Yemekler ve Çorbalar	2021
24.	Afyonkarahisar Göce Köftesi	Yemekler ve Çorbalar	2021
25.	Emirdağ Dolgulu Köftesi	Yemekler ve Çorbalar	2021
26.	Emirdağ Güveci	Yemekler ve Çorbalar	2021
27.	Emirdağ Koyun Yoğurdu	Süt ve Süt Ürünleri	2021
28.	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	Hamur işleri	2021
29.	Afyonkarahisar Çullama Köfte	Yemekler ve Çorbalar	2021
30.	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	Hamur İşleri	2019
31.	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Hamur İşleri	2018
32.	Şuhut Keşkeği	Yemekler ve Çorbalar	2018
33.	Afyon Kaymağı	Süt ve Süt Ürünleri	2009
34.	Çay İlçesi Vişnesi	Sebze-Meyveler	2007
35.	Afyon Sucuğu	İşlenmiş Et Ürünleri	2005
36.	Afyon Pastırması	İşlenmiş Et Ürünleri	2005

Afyonkarahisar mutfağını yansıtan eserler ve coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesinin ardından aday olabilmek için gerekli ölçütler dahilinde toplam yedi ürün belirlenmiştir. Tablo 3'te gösterildiği gibi; Afyon Övmesi (Afyon Öğmesi), Afyon Patatesli Ekmeği, Afyon Manda Yoğurdu, Ergenli Erişte, Haşhaş Yağı, Eber Sarısı, Göce Tarhanasının aday olabilecek ürünler olduğuna kanaat getirilmiştir. Aday olabilme potansiyelinin arttırılması için önerilen her bir ürün projedeki benzer ürünlerle karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Örneğin Göce Tarhanası önerilirken, projeye kayıtlı diğer tarhana çeşitlerinin aday olma gerekçelerine değinilmiştir. Diğer tarhana çeşitlerinin aday olabilmelerini sağlayan gerekçelerle Göce tarhanasının aday olabilme gerekçeleri arasında benzerlik kurulmaya çalışılmıştır. Bu tekniğin ürünün aday olabilme gücünü arttıracığı düşünülmektedir.

Tablo 3. Nuh'un Ambarı Listesi İçin Aday Olabilecek Ürünler

Afyon Övmesi (Afyon Öğmesi) ve Afyon Patatesli Ekmeği	Haşhaş Yağı
Afyon Manda Yoğurdu	Eber Sarısı
Ergenli Erişte	Göce Tarhanası

Afyon Övmesi ve Afyon Patatesli Ekmeği

Proje kapsamında; Bileki ekmeği ve Gemici peksimeti olmak üzere şu ana kadar iki çeşit ekmek koruma altına alınmıştır. Bileki ekmeğinin karakteristik yönünü oluşturan unsur adını aldığı taş kapta saklıdır. Bileki taşının altına defne yaprağı, ceviz yaprağı ya da kestane yapraklarından biri serilip, yaprakların üzerine hamur yerleştirilmektedir. Ardından hamurun üzeri yine aynı yapraklarla örtülmektedir. Kül yardımıyla pişirilen ekmek gelecek nesiller tarafından ilgi görmediği için üretiminin sürdürülebilirliği riske girmiştir. Katalogdaki diğer bir ekmek türü olan Gemici peksimeti, dört farklı çeşit un (buğday unu, darı unu, çavdar unu ve arpa unu) ile hazırlanmakta ve fırında iki kez pişirilmektedir. Peksimet; yapımının uzun ve meşakkatli olarak kabul edilmesi, organik unların yapılarının bozulması gibi nedenlerden dolayı listeye adını yazdıran bir diğer ekmek çeşidi olmuştur.

Afyonkarahisar adına aday olarak gösterilen ekmek çeşitleri ise Afyon övmesi (Afyon öğmesi) ve Afyon patatesli ekmeğidir. Övme Afyon'da kahvaltılık ya da ikram amacıyla hazırlanan bir hamur işidir. Haşhaşla hazırlanan bu ekmek çeşidi evlerde hazırlanabildiği gibi mahalle fırınlarında da hazırlanabilmektedir. Diğer bir ekmek çeşidi olan patatesli ekmek ise; bölgede yetişen ve ekmeklik olarak tabir edilen patatesle hazırlanmaktadır. Afyon patatesli ekmeğinin bayatlama süreci uzundur. Haşlanmış patates, hamurun fermantasyon sürecini kısaltırken ekmeğin bayatlama süresini uzatmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022). Bileki ekmeğinde olduğu gibi değişen beslenme tercihleri nedeniyle genç nesil tarafından ilgi görmeyen ve tüketime bağlı olarak üretimi azalan, aynı zamanda endüstriyel üretimi olmayan bu yöresel ekmek çeşitlerinin katalogda yer alması gerektiğine inanılmaktadır.

Afyon Manda Yoğurdu

Yanık Yoğurt; geleneksel çiftçiliğin yüksek maliyetleri ve düşük karlılığı, üreticiler arasında örgütlenme eksikliği ve mali desteğin olmaması gibi tehditlerle Denizli adına koruma altına alınmış tek yoğurt çeşididir. Afyon yöresinde de yeteri kadar pazar bulunmadığından manda varlığı sürekli azalmaktadır (Yılmaz, 2013). Ayrıca elde edilen sütün tamamına yakını kaymak yapımında kullanılıp arta kalan sütle yoğurt yapılmaktadır. Yine Gökgez (2017)'ün yaptığı bir araştırmada; Afyonkarahisar genelinde hizmet veren bir tesiste manda yoğurdunun üretim yerinin İstanbul olduğu tespit edilmiştir. Buradan çıkarımla Afyon genelinde hizmet verilen yiyecek içecek işletmelerindeki bazı manda yoğurtlarının gerçek Afyon manda yoğurdu olmadığını söylemek mümkündür. Bu gibi durumlar nedeniyle manda yoğurdunun koruma altına alınarak doğal üretim sistemlerinin desteklenmesi gerektiği düşünülmektedir.

Haşhaş Yağı

Listeye kayıtlı tek yağ çeşidi olan Erkence Sızma Zeytinyağı; Erkence zeytin çeşidinin çoğaltma işleminin zor olması ve üreticinin daha verimli olduğu için Ayvalık zeytin çeşidine yönelmesi gibi nedenlerle risk sınırına ulaşmıştır. Afyon yöresine ait ve -27 dereceye kadar donmayan haşhaş yağının da geleneksel üretim düzeyi gün geçtikçe azalmaktadır. 90'lı yıllarda geleneksel üretim metodu daha yaygın olan haşhaş yağı günümüzde risk sınırına ulaşmıştır. Mesleğin bazı zorlukları olsa dahi Afyonkarahisar Yağ Hali'nde hizmet vermeye devam eden birkaç küçük üretici, baba mesleği olduğu için aynı geleneği devam ettirmeye çalışmaktadır (Afyon Türkeli Haber Sitesi, 2022).

Eber Sarısı Çiçeği

Nuh'un Ambarı kataloğunda İstanbul adına kayıtlı Yedikule Marulu dışında yerli ya da yabancı başka bir bitki türü yer almamaktadır. Ancak alternatif beslenme çeşitliliği sorununa alternatif çözümler getiren yenilebilir otların; bilinçsiz toplama ve biyolojik tahribat gibi nedenlerle yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olduğu unutulmamalıdır (Kurt, 2017). Tamamen doğal ve dar bir yetiştirme alanına sahip olan Eber Sarısı Çiçeği, nesli tükenmekte olan bitki çeşitlerinden biridir. 1983 yılında Afyon'a bağlı Eber Gölü ve Akşehir Gölü civarında keşfedilen Eber Çiçeği, baklagil ailesine aittir. Yaklaşık 18.000 türü olan baklagillerden biri olan Eber Sarısı bir çiçekte üç meyve oluşturabilmektedir. Bu özelliğinin ekonomik değere sahip olan diğer akraba türlerine aktarılması ile besin çeşitliliği imkânı yaratacağına inanılmaktadır (Vural, Erdem, Ergin & Erkol, 2015). Gastronomik bir değer taşıyan bu bitki, içeriğinde bulunan antioksidan maddeler sayesinde ilaç sanayinde de kullanılmaktadır (Hürriyet Haber Sitesi, 2019). Bu bitkiyi izinsiz olarak toplayanlara 109 bin 593 TL ceza uygulanmaktadır (NTV Haber Sitesi, 2022).

Göce Tarhanası

Tarhana çeşitliliği bakımından zengin olan Türkiye'den, listeye yalnızca sekiz tarhana çeşidi girmiştir. Şu ana kadar Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgeleri dışında diğer bölgelerden tarhana adına herhangi bir başvuru yapılmamıştır. Listeye kayıtlı olan; Çerez tarhana, Foça tarhanası, Gömbe tarhana, Koca tarhana, Sakızlı tarhana, Ekşi

tarhana, Yelten tarhana ve Beyşehir tarhanası ile risk durumu açısından benzer yönler taşıyan göce tarhanasının aday olabileceği düşünülmektedir. Endüstriyel tarhana üretiminin yaygınlaşması ile geleneksel üretimin terk edilmesi, bu geleneğin sınırlı kişi ve kadın kooperatifi tarafından devam ettirilmesi, kentsel hayata geçiş sürecinde komşuluk ilişkilerinin zayıflaması ve kalabalık gruplar gerektiren geleneksel ürün hazırlıklarının sektöre uğraması gibi ana nedenler çerçevesinde, göce tarhanası adına yapılacak başvurunun olumlu sonuçlanacağı düşünülmektedir.

Ergenli Erişte

Yöreden yöreye farklı isimlerle anılan kızılıçık bitkisi, Afyon yöresinde "Ergen" adı ile bilinmektedir. Yaygın olarak marmelat yapımında kullanılan bu bitki; tarhana ya da makarna çeşidi, alkollü-alkolsüz içecek çeşidi olarak da tüketilebilmektedir. Afyon yöresinde Erişte ile özleşen bu bitki, fonksiyonel yönden zengindir. Kızılıçık bitkisinin sahip olduğu C vitamini değeri portakala kıyasla iki kat fazladır (Yalın Kaya ve Canlı, 2019). Nuh'un Ambarı'na kayıtlı erişte-makarna çeşitlerine bakıldığında iki ürünün koruma altına alındığı tespit edilmiştir. Milas Isırğanlı Erişte ve Çekme Makarnanın yanı sıra Ergenli Eriştenin de listeye girebilecek potansiyelde olduğu düşünülmektedir. Göce tarhanasının unutulmasına neden olan etmenlere benzer olarak evde makarna kesme adetinin azalması, endüstriyel makarna üretim tekniklerinin gelişmesi ile makarna çeşitlerinin artması gibi nedenler bu erişte çeşidinin aday olarak gösterilmesinde sunulacak nedenlerden birkaçıdır.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

2015 yılı itibari ile Pollenzo Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, Nuh'un Ambarı projesiyle işbirliğine başlamıştır (Venturino, 2021). Dünyanın dört bir yanından gelen başvuru sayısını arttırmak, Slow Food tarafından korunan gastronomik mirasın atlaslarını yayınlamak, yaymak ve değer katmak için geliştirdiği stratejilerle, Nuh'un Ambarı projesine ivme kazandırılmıştır. Ancak Türkiye tüm bu gelişmeler ışığında sıralamalarda geride yer almaktadır. Birbirinden farklı karakteristik özellik taşıyan, sayısız ürün çeşidi olan ve yemek kültürü ile dünyaya mâl olmuş bir ülke için Nuh'un Ambarı kataloğundaki ürün sayısı çok kısıtlıdır.

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından ortaya konan bu projede, Türkiye'nin ürün sayısının arttırabilmesi için 81 ilimize görev düşmektedir. Gastronomi şehirlerinin de bu misyonu öncelikli olarak üstlenmesi gerektiğine inanılmaktadır. Afyonkarahisar'ın da bu katalogdaki ürün sayısının sadece "bir" olması araştırmanın problem noktasını oluşturmaktadır. Bu araştırma kapsamında Afyonkarahisar adına aday olabilecek yedi gastronomik ürün önerilmiştir. Önerilen ürünlerin listeye girmek için taşıdıkları riskler ulaşılabilen kaynaklar sınırlılığında açıklamıştır. Organik ham maddeye ulaşım güçlüğü, değişen tüketim tercihleri, tarım alanlarının tahribatı, çiftçiliğe olan ilginin azalması, geleneksel zanaatın endüstriyel üretime tercih edilmesi ve hızlı tüketim alışkanlığının yaygınlaşması gibi pek çok neden geleneksel gıdayı tehdit etmektedir. Bu riskleri taşıyan gıda ürünleri de bu çalışma kapsamında tartışılmıştır.

Farklı yörelerde unutulmaya yüz tutmuş gastronomik ürünler özelinde pek çok çalışma yapılmıştır (Çakıcı & Zencir, 2018; Özdemir & Güngör, 2016; Taş & Aksoy, 2020). Somut olmayan kültürel mirasın korunarak aktarılması için bu çalışmaların daha da yaygınlaştırılması gerektiği düşünülmektedir. Çünkü böyle araştırmalarla ulusal ve uluslararası gıda koruma projelerine kaynak oluşturulmaktadır. Önerilen yedi ürünün Afyon'un yerel ürünleri olması, yerel üretim teknikleri ile üretilmesi ve Afyon toplumunun izlerini yansıtması başat faktörlerden bazıları olmuştur. Tat ve kalite açısından ayırt edici bir değeri olduğu düşünülen ve aynı zamanda yok olma tehlikesi taşıyan bu ürünlerin uluslararası gıda atlası sayılabilecek bir projede yer alması son derece önemli görülmektedir.

Listede yer alan ürünlerden üçü (Afyon Övmesi, Afyon Patatesli Ekmeği ve Afyon Manda Yoğurdu) coğrafi işaret tesciline sahip olduğu için ulusal tanınırlığa sahiptir. Ancak diğer dört ürün için (Ergenli Erişte, Haşhaş Yağı, Eber Sarısı ve Göce Tarhanası) henüz bir koruma çalışmasına rastlanmamıştır. Dünyanın sayılı gastronomi şehirlerinden biri olan Afyon için geleneksel yapıyı yansıtan gıda ürünlerinin korunması gerekmektedir. Bu çalışmayla da bu boşluğun doldurulması için katkı sunulmaya çalışılmıştır.

Testatlas tarafından Şubat 2023 tarihinde ortaya konan bir raporda dünyanın en zengin mutfağına sahip 50 ülkesi sıralamasında Türkiye'nin 4,52 puanla 7. sırada yer aldığı görülmektedir (Urban Affairs Kerala Web Sitesi, 2023). Bu sıralamaya göre dünyanın en iyi mutfağına sahip ülkeler arasındaki sıralamada Türkiye'nin 79 ürünle son sıralarda yer aldığı görülmektedir.

Türkiye'de Nuh'un Ambarı projesi dahilinde yapılan çalışmalara bakıldığında kapsamlı olarak yalnızca Kastamonu özelinde benzer bir çalışmanın yapıldığı gözlemlenmiştir. Çılgınoğlu ve Güner (2021a) söz konusu kriterler dahilinde Kastamonu'dan aday olabilecek toplam 10 adet gastronomik ürün belirlemişlerdir. Yine Çılgınoğlu & Güner (2021b) Nuh'un Ambarı'na kayıtlı ürünlerin coğrafi işaret tesciline sahip olup olmama durumlarını değerlendirmiş ve uluslararası bir platforma koruma altına alındığı halde coğrafi işaret tescili taşımayan ürünlere dikkat çekmeyi amaçlamışlardır. Türkiye adına bu konuyla ilgili daha fazla çalışmanın ortaya konması için bu çalışmanın da kaynak oluşturması hedeflenmektedir.

Yapılan çalışma araştırmanın sınırlılıkları gereği literatür temelli olduğu için ilgili kriterlere göre bazı ürünler için yeterli bilgiye ulaşamayan noktalar olmuştur. Tablo 1'de yer alan kaynaklar ve Tablo 2' de yer alan ürünler arasından yalnızca yedisinin bu proje çerçevesine aday olabileceği değerlendirilmiştir. Ancak daha farklı bir metodoloji ile daha fazla ürüne ulaşılacağı düşünülmektedir. Buradan çıkarımla daha fazla ürüne ulaşma noktasında, 65 yaş üstü yerli bireylerle yapılacak bir saha araştırmasının daha yararlı olacağı düşünülmektedir. Sonuç olarak, Afyonkarahisar adına; Afyon Övmesi (Afyon Öğmesi), Afyon Patatesli Ekmeği, Afyon Manda Yoğurdu, Haşhaş Yağı, Eber Sarısı Çiçeği, Göce Tarhanası ve Ergenli Eriştenin ilgili kriterlere uyduğu ve bu yönde girişimlerin yapılabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Uygulamaya Yönelik Öneriler

İlk olarak, söz konusu başvuruların sayısının arttırılması ve sistematik bir biçimde gerçekleştirilmesi için Afyonkarahisar'da "convivium" olarak bir Slow Food Birliği'nin kurulması önerilmektedir. Slow Food yerel birliği başta olmak üzere, belediyenin, kalkınma ajansının ve üniversitenin ortak girişimleri ile Afyon'un bu listedeki ürün sayısının arttırılabileceğine inanılmaktadır. Afyonkarahisar'ın unutulmaya yüz tutmuş, üretimi kısıtlanmış ya da engellenmiş gıda ürünlerinin belirlenmesi için kapsamlı bir proje yapılmasının somut olmayan kültürel mirasın aktarımında yarar sağlayacağı düşünülmektedir. Yine projeye başvuru aşamasında; başvurunun eksiksik ve gerekçelendirilmiş bir şekilde yapılabilmesi için, aday olarak belirlenecek ürünlerle ilgili Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden bilimsel destek alınabilir.

Bu çalışma, VI. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresinde sunulan "Nuh'un Ambarı projesi kapsamında Afyonkarahisar gastronomik ürünlerine bir bakış" adlı bildirinin genişletilmiş hali olarak ele alınmıştır. Bildiride Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri özelinde daha dar bir alanda aday olacak ürünler üzerine bir değerlendirme yapılmıştır. Bu çalışmada ise coğrafi işaretli ürünlerin yanı sıra kaynak olarak ulaşılabilen tüm yazılı ve basılı eserler araştırmaya dahil edilmiştir.

Aday olarak önerilen ürünler katalogdaki benzer ürünlerle karşılaştırma yapılarak değerlendirilmiştir. Karşılaştırılma yapılan tüm ürünlere ilişkin veriler "Slow Food Ark of Taste" web sitesindeki katalogdan alındığı için bu ürünlerle ilgili yerlere ayrı ayrı atıf yapılmamıştır. Tablo 1'de görüldüğü gibi Afyonkarahisar mutfağı özelinde kronolojik sırayla toplamda 29 yazılı ve basılı eser tarama modeli çerçevesinde incelenmiştir. İncelenen eserlere her geçen gün bir yenisinin eklenme ihtimali göz önüne alındığında, elde edilen kaynaklar Ocak 2023 tarihiyle sınırlandırılmıştır. Ayrıca Coğrafi İşaretler Portalı'ndaki ürün sayıları her geçen gün değişkenlik gösterdiğinden söz konusu inceleme Ocak 2023 tarihinde sistemde kayıtlı 36 gastronomik ürün üzerinden gerçekleştirilmiştir.

Yine yapılan bu çalışma literatür temelli olduğu için elde edilen veri sayısı sınırlı kalmıştır. Bu nedenle Afyon'dan aday olabilecek ürünler arasında başarı şansının yüksek olabilmesi için daha önce Türkiye'den listeye hangi ürünlerin hangi nedenlerle kayıt altına alındığı incelenmiş ve Afyonkarahisar'dan kayıtlanabilecekler arasında benzerlik kurulmaya çalışılmıştır. Listede 5974 gastronomik ürün olduğu için tüm bu ürünlerle kıyaslama yapmak zaman ve imkân dahilinde olamamıştır. Bu nedenle aday olarak belirlenecek ürünlerle ilgili yalnızca Türkiye'deki 79 ürün üzerinden kıyaslamalar yapılmıştır.

Gelecekteki Akademik Çalışmalara Yönelik Öneriler

Gelecek araştırmalarda, Nuh'un Ambarı projesine aday olmak için yapılacak başvurularda karşılaşılan sorunlar belirlenip çözüm önerileri geliştirilebilir. Slow Food'a ait diğer projeler kapsamında Afyonkarahisar gastronomik ürünleri

değerlendirilebilir. Nuh'un Ambarı projesi kapsamında diğer illerin gastronomik ürünleri değerlendirilebilir. Yine proje kapsamında korunan tüm ürünlerin ayırt edici yönlerinin keşfedilmesi için listede yer alan tüm ürünler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilebilir. Ayrıca kıta bazında yapılacak bir karşılaştırma ile Türkiye'nin durumu diğer ülkelerle karşılaştırılarak daha ayrıntılı incelenebilir. Yapılacak böyle bir araştırma ülkelerin gastronomi haritalarını yansıtmada önemli bir katkı sunabilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Afyon Türkeli Haber Sitesi (2022, 14 Temmuz). Yarım asırlık tecrübe yıllara meydan okuyor. <https://www.afyonturkeligazetesi.com/yarim-asirlik-tecrube-yillara-meydan-okuyor/32938/> adresinden 3 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Tanıtım Yayınları (2018). *Afyonkarahisar yöresel yemek kitapçığı*. Afyonkarahisar.
- Ark of Taste (2023). Arca del gusto. <https://www.FondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/Arca-Del-Gusto/> adresinden 1 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.
- Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin şehir markalaşmasına etkisi Afyonkarahisar ili örneği [Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=sY7m19PfcL6F1NUw-cr80DctjBw8Wg9jVhLu2iHMIITmsaP79UOU6rC4GHeWlfnx>
- Barstow, C., & Zocchi, D. M. (2018). The ark of taste in Kenya. food, knowledge and history of the gastronomic heritage. Bra: Slow Food Editore.
- Baysal, A. (1991). Afyonkarahisar beslenme kültürü. 2. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildiriler Kitabı*. Afyonkarahisar: Afyon Belediyesi Yayınları.
- Baytok, A., Pelit, E., & Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar mutfağının turizm eğitimi alan öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumlarının tespiti üzerine bir araştırma Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.561>
- Baytok, A., Gürel, N., Emren, A., Dalkıranoğlu, A., Güney, H., & Töre, H. (2001). *Afyonkarahisar mutfağı*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.

- Baytok, A., Pekyaman, A., Töre Başat, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik, E., & Kara, A. M. (2013). *Afyonkarahisar yemek kültürü*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.
- Boyraz, M. (2018). Coğrafi işaretli ürünler ve Afyonkarahisar örneği. 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi, Nevşehir, Türkiye.
- Cankül, D., & Orhan, K. (2019). Turizm işletmelerinin menülerinde yöresel ürünler Sandıklı örneği. 4. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye.
- Cihan, A., Yılmaz, H., & Denктаş, S. (2017). Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanılması. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi, (Özel Sayı)*, 219-233.
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakırözü köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(Özel Sayı 3)*, 285-297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.255>
- Çılğınoğlu, H., & Güner, D. (2021b). Türkiye'nin tescilli gastronomik ürünleri bazında bir karşılaştırma (Nuh'un Ambarı ve Coğrafi İşaret). 2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye.
- Çılğınoğlu, H., & Güner, D. (2021a). Kastamonu gastronomik ürünlerinin Nuh'un Ambarı projesi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(4)*, 2874-2892. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.924>
- Çıtak, B., & Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 23(2)*, 256-270. <https://doi.org/10.34189/tfd.23.02.002>
- Çiftçi, N. (2019). Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=4J_FzTwlrMCH4qBROpXPH7Kso7SdYKciUN4ondRDkGb4kkgIxt39II8YTQvcPeLM
- Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2019). Narrazioni e prodotti nella patrimonializzazione della gastronomia locale: *Una nota metodologica. Narrare i Gruppi, 14(2)*, 273-285.
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for food heritage for achieving sustainable development: The methodological approach of the atlas of the *Ark of Taste. Heritage (5)*, 526-544. <https://doi.org/10.3390/heritage5010030>
- Gökgöz, H. (2017). Afyonkarahisar'da gastronomi sunumunun geliştirilmesi: unesco gastronomi kenti Gaziantep rehberliğinde bir değerlendirme. [Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=vbVkXe1KChYWNELr1MuLZk11hjNVuovq3KiERdQQ-Kd2tAQaxa5Q72JipxfI8xGw>
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(1)*, 31-42.
- Gündüz, H., & Gül Yılmaz, E. (2019). Afyonkarahisar yöresel yiyeceklerinin termal otellerin menülerinde kullanım düzeyi. 20 Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Türkiye.

- Güzeler, N., Koboyeva, F., & Özbek, Ç. (2020). Food products considered within the scope of slow food movement: A case of Adana province. 3. International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research & Practices, New York City, USA.
- Hürriyet Haber Sitesi (2019, 10 Mayıs). Eber sarısı nedir? Nerelerde bulunur?. <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/eber-sarisi-nedir-nerelerde-bulunur-41209291> adresinden 5 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- Kılıç, G., Çimen, H., & Ergün, B. (2018). Traditional Afyonkarahisar cuisine and local dishes. Rusev M., Straus E., Avcikurt C., Soykan A., Parlak B. (Ed), *Social Sciences Researches in The Globalizing World* (s. 630-643). St. Kliment Ohridsky University Pulications.
- Kızıldemir Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663. <https://doi.org/10.21325/Jotags.2019.383>
- Kozak, M. A., & Korkmaz, E. (2008). Otel mutfaklarında haşhaşın kullanımı ile ilgili bir değerlendirme: Afyonkarahisar ve yakın çevredeki iller örneği. N. Kozak (Editör), *inde Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı*, s.115-136.
- Kurt, H. (2017). İnsanlığın gıda sorunu ve biyolojik çeşitlilik. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(2), 13-26. <https://doi.org/10.5578/jeas.63950>
- Littaye, A. (2015). The role of the Ark of Taste in promoting pinole, a Mexican heritage food. *Journal of Rural Studies*, 42, 144-153. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2015.10.002>
- Mutlu, H. (2022). Afyonkarahisar gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesi [Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=RsTBl6RWK25OBMIKtIgYYfv39yzXnfuek_DHOgK-2Emd51ycnR9HVk0E5YtcX7jA
- Mutlu, H., & Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi envanteri oluşturulması: Gastronomi şehri Afyonkarahisar örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1036>
- Nabhan, G. P., Walker, D., & Moreno, A. M. (2010). Biocultural and ecogastronomic restoration: The renewing America's food traditions alliance. *Ecological Restoration*, 28(3), 266-279. <https://doi.org/10.3368/er.28.3.266>
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın (Afyonkarahisar) yemekleri*. Afyonkarahisar: Nasrattınoğlu Yayınları.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (2003). *Afyonkarahisar folklor-edebiyat-tarih araştırmaları*. Afyonkarahisar: Afyon Belediyesi Yayınları.
- NTV Haber Sitesi (2022, 31 Mayıs). 'Eber sarısı' çiçeğini koparana 109 bin lira ceza. <https://www.ntv.com.tr/turkiye/eber-sarisi-cicegini-koparana-109-bin-lira-ceza,02MU-pjAXU2yzVGY3fu8Qg> adresinden 5 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- Özdemir, F., & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 190-199. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.30>
- Özkan, F. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada etkisi Afyonkarahisar örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=Mir2lXQK1dkmQ9lge3PZbtApDEPgrgbdj3_7NkGUz4CX3lZpjLsdYfR9e6L48zj2

- Özkök, G. A., Maden, B., & Yalçın, S. A. (2020). Regional food of Afyonkarahisar cuisine: Sausage doner kebab. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 301-313. <https://doi.org/10.37847/tdtad.835501>
- Petursson, J. P., & Hafstein, V. T. (2022). Stirring up skyr: from live cultures to cultural heritage. *Journal of American Folklore*, 135(535), 49-74. <https://doi.org/10.5406/15351882.135.535.03>
- Pietrykowski, B. (2004). You are what you eat: The social economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62(3), 307-321. <https://doi.org/10.1080/0034676042000253927>
- Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2011). Afyonkarahisar mutfağında haşhaşın yeri. 5.Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, Türkiye.
- Sandıkçı, M., & Özkan, F. (2017). Afyon kaymağı ve Afyonkarahisar mutfağındaki Yeri. I. International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye.
- Sandıkçı, M., & Özkan, F. (2019). Coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve şehir bilinirliğine etkisi. 4. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye.
- Sandıkçı, M., Mutlu, H., & Mutlu, A. S. (2020). Unesco gastronomi kenti Afyonkarahisar mutfağı üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2527-2541. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.495>
- Slow Food (2023a). What is the foundation?. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-is-the-foundation/> adresinden 2 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.
- Slow Food (2023b). Our history. <https://www.slowfood.com/about-us/our-history/> adresinden 2 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.
- Slow Food Boston (2022). Slow food membership. <http://www.Slowfoodboston.org/Membership.Html#:~:Text=%Ef%Bb%Bf%Ef%Bb%Bfslow%20food%20international,Food%20communities%20throughout%20150%2b%20countries> adresinden 3 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- Şahin Ören, T., Çatır, O., & Ören, V. E. (2021). Dijital pazarlama açısından gastronomi kenti Afyonkarahisar: Dijital mutfak kültürü geleneksel mutfak kültürüne karşı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2109-2131. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.884>
- Taş, D., & Aksoy, M. (2020). Edirne'nin sınır köylerinde yaşayan pomak ve muhacirlerin yemek kültürü üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2565-2587. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.727>
- Thompson, C. J., & Kumar, A. (2018). Beyond consumer responsabilization: slow food's actually existing neoliberalism. *Journal of Consumer Culture*, 21(2), 317-336. <https://doi.org/10.1177/1469540518818632>
- Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRK PATENT] (2023). Afyonkarahisar coğrafi işaretli ürünleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03> adresinden 10 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.
- Türkiye Kültür Portalı (2022). Afyonkarahisar patatesli ekmeği. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/afyonkarahisarpatatesliekmeği-1> adresinden 10 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

- Urban Affairs Kerala Web Sitesi (2023, 15 Şubat). Best cuisines in the world ranking- Indian cuisine, Italian cuisine, Greece cuisine. <https://urbanaffairskerala.org/best-cuisines-in-the-world-ranking/#:~:text=in%20the%20global%20list%20released,second%20and%20third%20places%20respectively> adresinden 15 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.
- Venturino, M. (2021). Historical ecology and ark of taste: an interpretation and enhancement of rural landscape. [Master Thesis, Università degli Studi di Torino]. https://www.academia.edu/49528723/Historical_Ecology_and_Ark_of_Taste_an_interpretation_and_enhancement_of_rural_landscape
- Vural, M., Erdem, O., Ergin, E., & Erkol, I. L. (2015). Baklagillerin kraliçesi eber sarısı-piyan (thermopsis turcica) Tür koruma eylem planı. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü.
- Yalım Kaya, S., & Canlı, D. (2019). Kızılıcık meyvesi ve kullanılma potansiyeli. *Dünya Sağlık ve Tabiat Bilimleri Dergisi*, 2(2), 59-65.
- Yasak, N. (1993). Geleneksel Afyonkarahisar davetlerinde sıra yemekleri. III. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 22-24 Ekim 1993, Afyonkarahisar: Afyon Belediyesi Yayınları.
- Yavuz, M., & Yavuz, A. (2013). *Sandıklı yemek kültürü*. Afyonkarahisar: Sandıklı Kaymakamlığı Kültür Hizmeti.
- Yılmaz, S. (2013). Afyonkarahisar yöresi manda yetiştiriciliği: Küçük Çobanlı Köyü örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. <http://adudspace.adu.edu.tr:8080/xmlui/handle/11607/1207>
- Yiğit, S., & Bucak, T. (2017). Yöresel ürünlerin destinasyon pazarlamasına etkisi: Mardin bulguru için bir model önerisi. 18. Ulusal Turizm Kongresi, Mardin, Türkiye.
- Zengin, B., & Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.
- Zocchi, D. M., & Fontefrancesco, M. F. (2020). Traditional products and new developments in the restaurant sector in East Africa. The case study of nakuru county, Kenya. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4(599138). <https://doi.org/10.3389/fsufs>