



Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi Gruplandırılması ve Türk Mutfak Kültürü (Unesco Intangible Cultural Heritage Representative List of Humanity Grouping and Turkish Cuisine Culture)

*Hilal KESKİN^a , Göksel Kemal GİRGİN^b 

^a İstanbul Kent University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

^b Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 9.08.2021

Kabul Tarihi: 15.11.2021

Anahtar Kelimeler

SOKÜM

Kültürel Miras

UNESCO

Mutfak Kültürü

Türk Mutfağı

Öz

İnsanlığın kültürel değerlerini koruma altına alıp, gelecek nesillere aktarımını sağlamak için Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) 2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni oluşturmuştur. Ülkeler, UNESCO ile Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi yaparak bu değerlerini, uluslararası literatürde kayıt altına alabilme imkânına sahip olma hakkını elde etmiştir. Bu çalışmanın amacı UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi unsurları içerisinde, 10 ve üzeri unsuru olan ülkelerin öğelerini sınıflandırmak ve unsurlar içerisinde yer alan Türk mutfak kültürüne ait öğeleri incelemektir. Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesinde 10 ve üzeri öğesi olan ülkeler belirlenerek bu unsurlar türlerine göre sınıflandırılmış, Türk mutfak kültürü ile ilişkili olan unsurlar belirlenerek, değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular tartışılarak öneriler oluşturulmuştur. Çalışma sonucunda ülkeler bazında en çok kaydedirilen unsurların 95 unsur ile müzik ve geleneksel halk oyunları kapsamına dahil olduğu belirlenmiştir. Bu kategoriyi 45 unsur ile el sanatları ve işçilik kategorisi takip etmektedir. Elementler içerisinde mutfak kültürüne ait en çok unsuru olan ülke ise Türkiye'dir.

Keywords

ICH

Cultural Heritage

UNESCO

Culinary Culture

Turkish Cuisine

Abstract

The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) addressed this issue in 2003 to protect humanity's cultural values and to transfer it to future generations. UNESCO has created the Convention for the Protection of Intangible Cultural Heritage. Countries have the right to have the opportunity to record these values in the international literature by signing the Intangible Cultural Heritage Agreement with UNESCO. The aim of this study is to classify the elements of the countries with 10 or more elements in the UNESCO Representation List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and to examine the elements of the Turkish cuisine culture included in the elements. Content analysis, one of the qualitative research methods, was used in the study. Countries with 10 or more items on UNESCO Intangible Cultural Heritage list were identified and classified according to their types, and items related to Turkish culinary culture were determined and evaluated within this scope. The findings were discussed and suggestions were created. As a result of the study, it was determined that the most registered items in the countries are included in the scope of music and traditional folk dances with 95 items. This category is followed by the crafts and craftsmanship category with 45 items. The countries with most elements of the culinary culture in element is Turkey.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hilal.keskin@kent.edu.tr tr (H. Keskin)

DOI:10.21325/jotags.2021.951

GİRİŞ

Kültürel miras aktarımı, geçmişten gelen deneyimlere dayalı olarak, bireyin veya toplumun bilgisinin maddi ve manevi olarak bir sonraki kuşağa aktarılmasıyla gerçekleştirilen bir süreçtir (Sormaz, Uslu, Yılman & Ceyhun-Sezgin, 2018). Teknoloji çağı ile birlikte bireyler vakitlerinin çoğunu iş yerlerinde, geri kalanını ise kitle iletişim araçlarıyla geçirmekte, bireyler arası fiziksel iletişim giderek azalmaktadır. Bu azalış, küreselleşme olgusu ile birleştiğinde, somut olmayan kültürel miras öğelerinin kaybolmaya yüz tutması sorunu ortaya çıkmaktadır (Gürkan, 2015, s. 1).

Kültürel miras; vazgeçilmez bir bilgi deposu ve ekonomik büyüme, istihdam ve sosyal uyum için değerli bir kaynak olarak tanımlanmaktadır (Vecco & Srakar, 2018). SOKÜM ise, bir ulusun kültürel ve ruhsal mirasına doğrudan etkisi olan tüm insanlığın ortak hazinesidir. Somut miras ile karşılaştırıldığında somut olmayan miras, avucunuzda tuttuğunuz kum gibidir; yeterince dikkatli değilseniz, parmaklarınızın arasından kayıp, yok olacaktır. Bu nedenle, somut olmayan kültürel öğelerin miras kabul edilerek korunması, dünya hükümetlerinin yüzleşmesi gereken önemli bir konu haline gelmiştir (Lin & Lian, 2018). SOKÜM Konseyinin “somut olmayan kültür” kavramı ve bu alanı tanımlama yaklaşımı, küreselleşmenin getirdiği tek düzelik etkisinin bir sonucu olarak yok edilen kültürel çeşitliliği ve kültürel mirası korumak, sürdürmek ve geliştirmek amacıyla önemli fırsatlar sunmaktadır (Kutlu, 2009, s. 15).

UNESCO, somut olmayan kültürel mirası, artan küreselleşme karşısında kültürel çeşitliliği korurken, kültürlerarası diyalogu ve farklı yaşam tarzlarına karşılıklı saygıyı teşvik etmede önemli bir faktör olarak görmektedir. UNESCO, kültürlerarası etkileşimi sağlıklı hale getirme, farklı kültürlerle hoşgörü ortamı sağlama, kültürel çeşitliliği destekleme ve koruma bağlamında somut olmayan kültürel mirasa önem vermektedir (Sormaz vd., 2018).

Somut olmayan kültürel miras, topluluk temelli bir unsur olarak; hoşgörü, barış ve uzlaşmayı teşvik etmek, toplumun refahı artırmak, insan haklarının ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek gibi roller üstlenmektedir. SOKÜM Sözleşmesi kapsamında miras listesine eklenen unsurlar beş kategoriye ayrılmaktadır. Bunlar; sözlü edebiyat ve gelenekler, performans sanatları, sosyal uygulamalar (ritüel, festival vb.), doğa ile ilgili bilgi ve uygulamalar ve geleneksel el sanatları işçiliği şeklindedir (Cejudo, 2014). Ancak bu gruplandırma ile hangi unsurun hangi kapsamda yer aldığına dair bir bilgiye ulaşılmamıştır. Bu yüzden, bu çalışma kapsamında SOKÜM İnsanlığın Temsili Listesi incelenerek 10 ve üzeri unsura sahip olan ülkeler belirlenerek sahip oldukları elementler yedi ayrı kategoriye ayrılmıştır. Bu kategoriler: festival, kutlama vb., mutfak kültürü, el sanatları-işçilik vb., müzik-geleneksel halk oyunları, bilim-sağlık alanı, sohbet-hikâye anlatıcılığı-sözlü edebiyat ve diğer (dini uygulamalar, geleneksel sporlar vb.) şeklinde isimlendirilmiştir.

Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramı

Kültür kavramı farklı sınıflandırmalara tabii tutulsa da en genel haliyle maddi ve manevi kültür olarak iki gruba ayırmak mümkündür. Maddi kültür, somut olan; binalar, araç gereçler giysiler vb. varlıkları kapsarken, manevi kültür; bir toplumun sahip olduğu inançlar, gelenek ve görenekler, normlar gibi unsurları kapsamaktadır. Bazı kaynaklarda ise maddi kültür yerine “somut” manevi kültür yerine ise “soyut” kavramlarının kullanıldığı görülmektedir (Türker & Çelik, 2012).

Somut olmayan kültürel miras, kültürün tüm maddi olmayan tezahürlerinden oluşan, insanlığın yaşayan mirasının çeşitliliğinin yanı sıra kültürel çeşitliliğin de en önemli aracıdır. SOKÜM'ün ana faktörleri, bu mirasın kendi kendine tanımlanması, ilgili olduğu toplulukların tarihsel ve sosyal evrimine yanıt olarak sürekli aktarılması, bu toplulukların kültürel kimlikleriyle bağlantısı, özgünlüğü ve insan hakları ile olan ayrılmaz ilişkisidir (Lenzerini, 2011).

Kültürel miraslar yenilenemez ve yok olduğunda yeniden yapılamaz kaynaklar olduğu için koruma altına alınması gereken varlıklardır. Bu koruma altına alma faaliyeti için ilk harekete geçen kurum UNESCO olmuştur (Çetinkaya & Yıldız, 2018).

UNESCO, kültürlerin yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması için hayati önem taşıyan kültürel miras öğelerinin küreselleşme karşısında zayıf düşmesi ile birlikte koruma çalışmalarına başlamıştır. 2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde kavramın resmi bir tanımı yapılmasına rağmen (Vecco, 2010), II. Dünya Savaşı'ndan bu yana SOKÜM'e olan ilgi giderek artmıştır. Örneğin, Japon ve Kore hükümetleri, 1950 ve 1960'lı yıllarda geleneksel uygulamalar ve törenler gibi kültürün maddi olmayan yönlerine yasal koruma statüsü vermiştir (Alivizatou, 2012). SOKÜM öğeleri milletlerin yüzyıllardır yaşadıkları ile şekillenmiş nesilden nesile aktarılacak değerler bütünüyken aynı zamanda toplumun ortak duygu ve düşüncelerini dile getirmeleri bakımından kültürel çeşitliliğin yaşatılarak korunmasında önemli işlevleri bulunmaktadır (Çankaya, 2006, s. 19).

2000'li yılların başlarından önce ağırlıklı olarak somut olan kültürel miras öğelerine yönelik olan çalışmalar 17 Ekim 2003'de UNESCO Genel Kurulu'nda kabul edilen SOKÜM (Somut Olmayan Kültürel Miras) Korunması Sözleşmesi ile soyut olmayan miras öğelerine yönelmiştir. 2006'da 5448 sayılı "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Uygun Bulunduğuna Dair Kanun" ile Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde kabul edilmiş ve Türkiye'nin sözleşmeye taraf olmasıyla Türkiye gündemine girmiştir (Arioğlu & Atasoy, 2015, s. 113; Türker & Çelik, 2012, s. 86).

SOKÜM Korunması Sözleşmesinin 2. maddesinde UNESCO tarafından korunması hedeflenen kültür değerleri; gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller, festivaller ve doğa ile ilgili bilgi ve uygulamalar, el sanatları gelenekleri ve sözlü sanatlar şeklinde sınıflandırılmaktadır (Oğuz, 2013, s. 32; Pelit & Türkoğlu, 2019).

Sözleşme kapsamında amaçlananlar şu şekildedir (Kaya, 2013):

- Devletlerin ulusal belirleyerek koruma çabalarını destekleyen uluslararası işbirlikleri ve yardım sistemlerinin kurulması
- İnsanlığın ortak mirası olarak kabul edilen üstün evrensel değerlere sahip kültürel ve doğal mirasların dünyaya tanıtılması
- Gençlere kültürel miraslara sahip çıkma ve koruma bilincinin aktarılması
- Çeşitli sebeplerle bozulan veya yok olan kültürel ve doğal değerlerin yaşatılması için gerekli işbirliğinin sağlanması

UNESCO'ya göre (2003) SOKÜM: "Toplulukların ve bazı durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsil, anlatım, bilgi ve beceriler ve bunlara ilişkin araç-gereç ve kültürel mekânlar" şeklinde tanımlanmaktadır. Toplulukların ve grupların çevreleri, doğa ve tarihleri ile buldukları etkileşimlere bağlı olarak, kuşaktan kuşağa aktarılan somut olmayan kültürel miras, sürekli biçimde yeniden yaratılmakta ve bu öğelere kimlik ve devamlılık duygusu verilmektedir (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 2).

Arizpe (2009, s. 25) yaptığı çalışmada SOKÜM'ü olası yaşam olaylarını (doğum, düğün, ölüm), toplumun sosyal yönlerini (yerleşim yerleri veya ulusla ilgili konular), biyoçeşitliliği (botanik, zooloji), arazileri (peyzaj ve mülkiyet), sembolik anlamları (ritüeller), somut olmayan edebi mirası (sözlü olarak aktarılan efsaneler ve destansı hikâyeler) ve festivaller ile sahne sanatlarını içerecek şekilde tanımlamaktadır. Geleneksel olan ve aynı zamanda yaşayan, bir topluluk içinde paylaşılan SOKÜM, sürekli olarak yeniden yaratılır, kolektif olarak gerçekleştirilir ve esas olarak içinde bulunduğu toplumdaki bireyler arasında sözlü olarak aktarılır (Wanda, 2010).

UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi'nde yer alan unsurları üç farklı şekilde kaydetmektedir. Bunlardan ilki "Urgent Safeguarding" olarak adlandırılan, acil koruma altına alınması gereken, yakın zamanda kaybolması mümkün olan unsurlardır. Örneğin Türkiye'den "ışık dili" miras listesinde bu kapsamda korunmaktadır. İkincisi ise "Register of Good Safeguarding Practices" olarak adlandırılan ve ülkelerde bulunan koruma örneklerini içeren listedir. Örneğin, Belçika'da uygulanan Ludodiversity yetiştirme programı, Flanders'ın geleneksel oyunlarını koruma altına almaktadır. Bu koruma, iyi örnek olması açısından listeye eklenmiştir. Listenin geneline de adını veren son koruma alanı ise "Representative List" olarak adlandırılan insanlığın temsili listesidir. Listedeki unsurlar genel olarak bu kapsamda korunmaktadır.

UNESCO Sözleşmesi, insanların somut olmayan kültürel mirası anlamalarına yardımcı olmak için bu listedeki unsurları beş kategoriye ayırmıştır:

- **Sözlü gelenekler ve ifadeler:** Bu grupta; atasözleri, bilmece, masallar, efsaneler, şarkılar ve şiirler gibi unsurlar yer almaktadır.
- **Performans sanatları:** Bu grup; geleneksel müzik, dans ve tiyatrolar, pantomim, ve nesilden nesile aktarılan diğer sanatsal performansları içermektedir.
- **Sosyal uygulamalar, ritüeller ve festival etkinlikleri:** Bu grupta; toplulukların yaşamlarını yapılandıran ve toplum üyeleri tarafından paylaşılan aktiviteler yer almaktadır. Cenaze törenleri, mevsimsel karnavallar ve hasat kutlamaları bu aktivitelere örnek olarak verilebilir.
- **Doğa ve evren ile ilgili bilgi ve uygulamalar.** Bu grup, toplulukların doğal çevreleriyle etkileşerek geliştirdikleri bilgi ve becerileri ifade eder ve dil, anılar, maneviyat veya dünya görüşleri ile ifade edilebilir. Geleneksel mimari, tarım, büyük baş hayvan yetiştiriciliği ve mutfak kültürü ile ilgili unsurlar bu grupta yer almaktadır.
- **Geleneksel el sanatları işçiliği:** Bu grup; seramik, ahşap işleri, mücevher ve değerli taşlar, nakış, halı dokuma, müzik aleti üretimi, kumaş üretimi vb. işçilikle ilgili bilgi ve becerileri içermektedir.

Somut olmayan kültürel miras, insanların günlük yaşamlarının bir parçası olarak uyguladıkları kültürdür. Genellikle bir toplumun sahip olduğu kültürün altında yatan "ruh" olarak tanımlanmaktadır. Kültürel konuları çalışan araştırmacıların ve akademisyenler; folklor, sözlü miras, geleneksel kültür gibi terimlerin kullanımı ve yanlış anlaşılması nedeniyle soyut kelimesi yerine "somut olmayan kültürel miras" terimini seçmişlerdir (Kurin, 2014).

UNESCO Listesinde Yer Alan Türk Mutfağı ile İlişkili SOKÜM Öğeleri

Türk kültürüne ait unsurların uluslararası platformlarda yer alarak; korunma altına alınması, tanıtımının yapılması ve gelecek nesillere aktarımının kolaylaşması sağlanmaktadır. Türkiye adına ulusal ve çok uluslu olmak üzere

toplamda 19 adet unsur, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne kaydettirilmeye hak kazanmıştır. Bu unsurlar Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Türkiye-UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi

| ÜLKE/ÜLKELER | YIL | ULUSAL/ÇOKULUSLU | UNSUR | |
|---|---|--------------------------------------|---|---|
| Türkiye | 2008 | Ulusal | Meddahlık Geleneği ve Hikâye Anlatıcılığı | |
| Türkiye | 2008 | Ulusal | Mevlevi Sema Töreni | |
| Türkiye | 2009 | Ulusal | Âşıklık Geleneği | |
| Türkiye | 2009 | Ulusal | Karagöz | |
| Türkiye | 2010 | Ulusal | Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali | |
| Türkiye | 2010 | Ulusal | Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah | |
| Türkiye | 2010 | Ulusal | Geleneksel Sohbet Toplantıları | |
| Türkiye | 2011 | Ulusal | Tören Keşkeği Geleneği | |
| Türkiye | 2012 | Ulusal | Mesir Macunu Festivali | |
| Türkiye | 2013 | Ulusal | Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği | |
| Türkiye | 2014 | Ulusal | Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı | |
| Azerbaycan; Kazakistan; Türkiye | İran; Kırgızistan; | 2016 | Çokuluslu | İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka |
| Afganistan; Hindistan; Kazakistan; Özbekistan; Tacikistan; Türkiye | Azerbaycan; İran; Irak; Kırgızistan; Pakistan; Türkmenistan; | 2016 | Çokuluslu | Nevruz |
| Türkiye | 2016 | Ulusal | Geleneksel Çini Ustalığı | |
| North Makedonya; Türkiye | 2017 | Çokuluslu | Bahar Kutlaması: Hıdrellez | |
| Azerbaycan; Türkiye | Kazakistan; | 2018 | Çokuluslu | Dede Korkut Mirası: Destan Kültürü, Halk Masalları ve Müzik |
| Türkiye | 2019 | Ulusal | Geleneksel Türk Okçuluğu | |
| Türkiye | 2017 | Ulusal Acil Koruma Listesi | Islık Dili | |
| Türkiye, Özbekistan | Azerbaycan, | 2020 | Çokuluslu | Minyatür Sanatı |
| Türkiye, Kırgızistan | Kazakistan, | 2020 | Çokuluslu | Geleneksel zekâ ve strateji oyunu: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala / Göçürme |

Kaynak: UNESCO, 2021

Tablo 1 incelendiğinde miras listesine ilk olarak 2008 yılında Meddahlık Geleneği ve Hikâye Anlatıcılığı ile Mevlevi Sema Töreni'nin kaydettirildiğini görülmektedir. Bu iki unsur ulusal olarak listeye eklenirken; İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka, Bahar Kutlaması: Hıdrellez ve Dede Korkut Mirası: Destan Kültürü, Halk Masalları ve Müzik unsurları çok uluslu olarak kaydettirilmiştir. Miras listesine eklenen ve Türk mutfak kültürü ile alakalı olan unsurlar şu şekildedir;

- Tören Keşkeği Geleneği
- Mesir Macunu Festivali,
- Türk Kahvesi Kültürü
- Geleneği ve İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka

Bu unsurlar aşağıda açıklanmaktadır:

Tören Keşkeği Geleneği: Tören Keşkeği Geleneği, 2011 yılı itibariyle UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınmıştır. Keşkek ritüeli, geleneksel düğün törenleri başta olmak üzere, hayırlar ve bayramlar gibi imece usulü ve paylaşımaya dayalı halde, geleneğin belirlediği kurallar dâhilinde gerçekleştirilen bir yemek ritüelidir. Bu yemek ritüelinde, kadın ve erkekler toplu halde iş bölümü yaparak, odun ateşinde ve büyük kazanlarda buğday ile eti birlikte pişirerek “keşkek” adı verilen yemeyi hazırlamaktadır. Keşkek tam hale gelmeden önce, ilk olarak buğdayın ve sonra et ile buğdayın birlikte dövülmesi bu ritüelin en önemli parçalarından birini oluşturmaktadır (Başkan & Avcıkurt, 2015). Türk kültüründe özellikle köy hayırları, yardımlaşma ve dayanışmanın ön plana çıktığı etkinliklerdir (Erol, 2004, s. 112). Keşkek yapım aşamalarında da kadın ve erkekler kendi aralarında görev paylaşımı yapmaktadır. Haşlanan etin ip gibi olması için ince ince kıyılması ve buğdayın haşlanması kadınların görevi iken, buğday ve etin tezek ateşi üzerinde uzun süre karıştırılması ve misafirlere servis edilmesi ise erkekler tarafından yapılmaktadır.

Geleneksel yiyecekler toplumların sosyo-kültürel göstergeler taşıyan kültür unsurlarını oluşturmaktadır (Çelik, 2010, s. 128).

Keşkek, Türkiye genelinde hemen hemen her bölgede pişirilmektedir. Ancak bölgelere göre hem pişirme şeklinde hem de malzemelerinde çeşitli farklılıklar göstermektedir. Keşkek, Karadeniz ve orta Anadolu yiyeceği olarak bilinmekle birlikte; Balıkesir, Denizli, İzmir, Afyon, Muğla, ve Antalya'da da bu yemeğe rastlamak mümkündür. Çanakkale ve Balıkesir çevresinde, özellikle Balıkesir'in körfez ilçelerinde düzenlenen düğün ve hayırlarda da ikram edilen keşkek, toplu ikramların geleneksel bir yemeği niteliğindedir (Erol, 2004, s. 115). Özellikle sünnet düğününde yapılan keşkeklerde fazla miktarlarda et kullanıldığı için keşkek yapımı pahalı bir faaliyettir. Bu durum halk arasında, keşkek yaptıran hanelerdeki erkeklerin güçlü ve varlıklı oluşu anlamını taşımaktadır.

Mesir Macunu Festivali: Mesir Macunu Festivali 2012 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne Türkiye adına kaydedirilmişdir. Mesir Macunu Festivali, Manisa il merkezinde, 479 yıldan bu yana devam eden, çeşitli geleneksel uygulamaları içeren ve oldukça geniş katılıma sahip bir festival olarak karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu festivalin; şifalı bir yiyecek olarak kabul edilen mesir macununun paylaşılmasına dair tarihsel bir öyküsü bulunmaktadır. Festival etkinlikleri, mesir macununun dualanarak karılması ve pişirilmesiyle başlamaktadır. Yiyen herkese şifa vermesi dilekleriyle dualanan macun, Sultan Camii minaresi ve kubbelerinden halka saçılmaktadır (aregem.kulturturizm.gov.tr)

Kökene İslamiyet öncesinde var olan Nevruz kutlamasına dayanan Mesir Macunu Festivali (Artun, 1999, s. 1), macununun dualar eşliğinde karılmasından sonra, kortej yürüyüşü, mesirde emeğe geçenlerin ruhuna mevlit okunması, Hafsa Sultan'ın Merkez Efendi'ye berat vermesinin temsili töreninin yapılması ve mesir saçım töreni yapılmaktadır. Bunun yanı sıra festival; lunapark, yemek ve alışveriş panayırıları ve çeşitli konserler ile bir hafta sürmektedir. Festival boyunca saçılmak ve dağıtılmak üzere yaklaşık üç ton mesir macunu hazırlanmaktadır.

Macun yapımının detaylı şekilde anlatıldığı Aydın salnâmesinde, macunun sarayın emri ile yapıldığı anlatılmaktadır. Macunun ve şenliklerin yapım nedeninin ise, yeni bir bölgeye taşınan halkın ilgisini çekebilme ve halka dağıtmak olarak açıklanmıştır (Şaban, 2012: 195). Akıl hastaları tarafından dövülen macun, nevruzdan önce, baharat ve şekerler ile darüşşifaya getirilmekte (Çetin & Sertoğlu, 2007, s. 38), dövülen baharat Sultan imaretine gönderilerek kazanlarda kaynatılmak suretiyle macun halini almaktadır. Macunun kağıtlara sararak sevap kazanacağını düşünen gönüllü halk, mesiri küçük parçalar halinde kesip renkli kağıtlara sarmaktadır. Yardım eden

kişilere bu hizmet karşılığında mesirden istedikleri kadar yeme hakkı tanınsa da, çok yiyip israf etmemeleri için hiçbir şekilde su verilmezken, kağıtlara sarılan macunlar, karşılık beklenmeden dışarıda toplanan halka dağıtılmaktadır. İlk zamanlardan sonra macuna olan talep artınca, Sultan ve Hafsa Sultan'ın isteği ile Sultan Caminden saçılarak dağıtılmaya başlanmıştır. Bu etkinlik gün geçtikçe büyümüş, ilk olarak 1539'da başlayan mesir macunu festivali, geleneksel olarak günümüzde hala devam etmektedir (Aksu, 2017, s. 94).

Türk Kahvesi Geleneği: İstanbul'a 16. yüzyılda getirilen kahvenin Osmanlı'nın gelişiminde çok önemli bir yeri olduğu düşünülmektedir (Wild, 2007, s. 24). Kahvenin tanınmasıyla kahve kültürünün temelini oluşturan ve yalnızca erkeklere hizmet veren kahvehanelerin ilki 1555 yılında açılmıştır (Heise 2001, s. 21). Doğu kültürü ve özellikle Osmanlı ile özdeşleştirilen Türk kahve kültürü, kültür tarihçileri tarafından "sohbet ile bezenmiş bir sosyalleşme pratiği" olarak nitelendirilmektedir (Tarbuck 2011, s. 324).

Türk mutfak kültürünün en önemli unsurlarından biri olan Türk kahvesi, 2013 yılında UNESCO tarafından, Türkiye adına "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili" listesine kaydedilmiştir. Türk mutfağında ve kültüründe ayrı bir yeri olan, ritüelleri ve kendine has pişirme teknikleri ile Türk kahvesi, yalnızca bir tüketim maddesi değil; Türk kültürünü, tarihini, geleneklerini ve mutfağını bir potada eriterek insanların damak zevkine sunan etkili gastronomik kimlik unsurudur. Bu açıdan bakıldığında, Türk kahvesi; hazırlanışı, içimi, sunumu ve özel ekipmanları ile diğer tüm kahve türlerinden ayrılmaktadır. Dünyada telvesiyle sunulan tek kahve türü olan, bol köpüklü Türk kahvesi bir bardak su ve Türk lokumu ile servis edilmektedir. Türk kahvesi, tüm bu özellikleri nedeniyle; Türk kültüründe geçmişten geleceğe aktarılacak oldukça önemli bir sosyo-kültürel mirastır.

İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Geleneği: Lavaş ekmeği, 28 Kasım-2 Aralık tarihleri arasında Etiyopya'da düzenlenen "Somut Olmayan Kültürel Miras Hükümetlerarası Komite 11. Olağan Toplantısı"nda UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye adına çokuluslu olarak "İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, katırma, jupka, yufka" adıyla kaydedilmiştir (Çetinkaya & Yıldız, 2018).

Yassı ekmeğin olarak da adlandırılan yufka ve lavaş ekmeğinin yapılışı, bir grup kadının bir araya gelerek ellerindeki kaynakları birleştirmeleri, ekmeğinin yapımı esnasında sohbet etmelerine dayanmakta; bu yönüyle geleneksel uygulamalar içermektedir. Özellikle kırsal alanlarda sosyal dayanışmanın bir göstergesi olan bu etkinlikte yapılan lavaş ve yufkalar farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Yufka içerisine çeşitli malzemeler eklenerek yapılan gözleme bunlardan biridir. Gözleme, evde aile üyeleri tarafından, restoranlarda ve fırınlarda ise gözleme ustaları tarafından pişirilmektedir. Günlük hazırlıkları ve tüketimlerinin yanı sıra, bu ekmeğin; tatil, düğün ve cenaze töreni gibi özel günler ve törenler için de hazırlanmaktadır. Bu özel günlerde, toplu gözleme yapımına katılacak olan insanlar, sosyal dayanışma göstermek için kendi unlarını ve araçlarını beraberinde getirmektedirler (AREGEM, 2020).

Yöntem

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. Bu çalışma kapsamında, UNESCO Somut Olmayan Miras listesine girmeye hak kazanmış 10 ve üzere ögesi olan ülkeler incelenmiştir. Bu ülkeler: Türkiye, Azerbaycan, İtalya, Fransa, Çin, Kolombiya, İspanya, Belçika, Hırvatistan, Hindistan, İran, Japonya, Meksika, Moğolistan, Kore, Peru, Vietnam ve İran'dır. İncelenen ülkelerin ürün ve olguları türlerine göre sınıflandırılmış,

bunun yanı sıra Türkiye’de UNESCO’ya kaydettirilen Türk mutfak kültürü ile ilişkili öğeler mutfak kültürü kapsamında değerlendirilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Bu çalışmanın amacı, dünyada; UNESCO Somut Olmayan Miras listesine girmeye hak kazanmış 10 ve üzere öğesi olan ülkelerin söz konusu öğelerini incelemek ve Türkiye’de UNESCO’ya kayıtlı Türk mutfak kültürüne ait öğeleri değerlendirmektedir. UNESCO SOKÜM listesinde toplamda 131 ülkeden 586 adet unsur yer almaktadır. Çalışma kapsamında 17 ülke ve 264 adet öğe incelenmiş, bu öğeler türlerine göre sınıflandırılmıştır.

Tablo 2’de incelenen 17 ülkeye ait 266 unsurun sınıflandırılması yer almaktadır.

Tablo 2. Ülkeler ve Unsur Sayıları

| ÜLKE | FESTİVAL, KUTLAMA VB. (ADET) | MUTFAK KÜLTÜRÜ (ADET) | EL SANATLARI, İŞÇİLİK VB. (ADET) | MÜZİK, HALK OYUNLARI (ADET) | BİLİM, SAĞLIK ALANI (ADET) | SOHBET, HİKAYE ANLATICILIĞI, SÖZLÜ EDEBİYAT (ADET) | DİĞER (ADET) | TOPLAM (ADET) |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|-------------------------------|---|-----------------|------------------|
| 1.İspanya | 4 | 1 | 2 | 5 | - | - | 5 | 17 |
| 2.İtalya | 1 | 3 | 1 | 4 | - | - | 3 | 12 |
| 3.Belçika | 6 | 3 | 1 | - | - | - | 1 | 11 |
| 4.Fransa | 4 | 1 | 5 | 3 | - | - | 5 | 18 |
| 5.Çin | 2 | - | 14 | 15 | 4 | 2 | 3 | 40 |
| 6.Kolombiya | 4 | - | - | 3 | - | - | 3 | 10 |
| 7.Hırvatistan | - | 1 | 3 | 8 | - | - | 4 | 17 |
| 8.Hindistan | 1 | - | 1 | 10 | - | - | - | 12 |
| 9.İran | 2 | - | 3 | 5 | - | 2 | - | 12 |
| 10.Japonya | 2 | 2 | 3 | 13 | - | 1 | - | 21 |
| 11.Meksika | 5 | - | 1 | 3 | - | - | 2 | 11 |
| 12.Kore Cumhuriyeti | 1 | 1 | 3 | 10 | - | - | 4 | 20 |
| 13.Türkiye | 3 | 4 | 2 | 4 | - | 3 | 5 | 20 |
| 14.Vietnam | 1 | - | 1 | 6 | - | - | 4 | 12 |
| 15.Azerbaycan | - | 2 | 4 | 4 | - | - | 1 | 10 |
| 16.Moğolistan | 1 | - | 4 | 6 | - | - | 2 | 13 |
| 17.Peru | 2 | - | 1 | 3 | - | - | 4 | 10 |
| Toplam | 40 | 17 | 49 | 95 | 4 | 8 | 42 | 266 |

Tablo 2’de 17 ülkeye ait unsurlar şu kriterlere göre sınıflandırılmıştır: festival, kutlama vb., mutfak kültürü, el sanatları-işçilik vb., müzik-geleneksel halk oyunları, bilim-sağlık alanı, sohbet-hikâye anlatıcılığı-sözlü edebiyat ve diğer (dini uygulamalar, geleneksel sporlar vb.). Bu sınıflandırma kapsamında Tablo 2 incelendiğinde, en çok unsurun müzik ve halk oyunları kategorisinde olduğu gözlemlenmektedir. Bunu sırasıyla: el sanatları ve işçilik unsurları ile festival ve kutlamalar takip etmektedir. Geleneksel müzikler-halk oyunları ve el işçiliği ile yapılan geleneksel ürünler, bir bölgenin kültür yapısına ve tarihine ışık tutan uygulamalardır. Ancak bunun yanında içinde bulunduğu kültüre göre şekillenen mutfak kültürü de kültür aktarımında azımsanmayacak etkiye sahiptir. Son yıllarda

gastronomiye olan ilginin giderek artması ve küreselleşme ile birlikte, dünyanın bir ucunda yer alan bölge mutfağına ait bir yemeği evlerde kolayca yapabilmek mümkündür. Mutfak kültürlerini tanıtmak görece diğer unsurlara göre daha kolay sayılabileceği için, bu durumun, UNESCO SOKÜM öğelerine kaydedirilmiş mutfak kültürü öğelerinin azlığının sebepleri arasında olduğu düşünülebilmektedir. Hall ve Mitchell (2007) yaptıkları çalışmada, mutfak kültürünü etkileyen üç farklı değişim hareketinin olduğunu söylemektedirler. Bunlardan üçüncü hareket, iletişim ve ulaşım ağlarındaki gelişmelere bağlı olarak gerçekleşmiş (Hall & Mitchell, 2007; Gürsoy, 2004, s. 71–72) sosyal medya kullanımındaki artış ile küreselleşme süreci hızlanmıştır. Bu durumda dünya genelindeki tüm mutfaklardaki bütün yiyecek ve içeceklerin, zaman ve mekân sınırlaması olmadan dünyada hızlı bir şekilde tanınması ve öğrenilmesine olanak sağlanmıştır (Kanık, 2016, s. 43). Yeme – içme kültürü popüler medyada yaygınlaştıkça, insanların yeme – içme eğilimi de buna göre şekillenmeye başlamıştır. Örneğin; sosyal medya aracılığı ile Endonezya'nın küçük bir kasabasında yapılan bir köfte tarifi Türkiye'nin Çeşme yöresindeki bir otelde doğrudan öğrenilip yapılabilmektedir (Erdem & Akyürek, 2017, s. 107).

Tablo 2. incelendiğinde, unsur sayısı fazla olan ülkelerin yalnızca gelişmiş veya gelişmekte olan ülkeler olmadığı göz çarpmaktadır. Örneğin Almanya gibi gelişmiş bir ülke unsur sayısında 10 barajını aşamamıştır. Bu durum tek başına, kültüre sahip çıkmak ile gelişmişlik düzeyi arasında bir doğru orantı olmadığını kanıtı olmasa da önemli bir gösterge olabileceği düşünülmektedir.

Ayrıca, SOKÜM unsurlarına yalnızca tanıtım gözüyle bakmak doğru değildir. Bölgesel geleneksel ürünlerin kaybolmaması ve gelecek nesillere aktarılması için resmi bir makam aracılığıyla tescil alması oldukça önemlidir. Bu yüzden özellikle mutfak kültürü ve sözlü edebiyat unsurlarının UNESCO SOKÜM platformuna kaydedirilmesi önem arz etmektedir. Tablo 3'te çalışmada incelenen ülkelere ait mutfak kültürü öğelerine yer verilmiştir.

Tablo 3. Mutfak Kültürüne Ait Unsurlar

| ÜLKE | Mutfak Kültürü (ADET) | Unsurların Kayıtlı Olduğu İsim |
|------------------|-----------------------|--|
| İspanya | 1 | • Akdeniz Diyeti |
| İtalya | 3 | • Napolitan Pizza • Akdeniz Diyeti • Çalı Üzümleri Yetiştirme |
| Belçika | 3 | • Kış Sonu Ekmek Yapımı ve Geraardsbergen'de Ateş Ziyafeti • Oostduinkerke'de Balıkçılık ve Karides Üretimi • Bira kültürü |
| Fransa | 1 | • Fransız Mutfak Kültürü |
| Hırvatistan | 1 | • Zencefilli Ekmek Yapımı |
| Japonya | 2 | • Pirinç Taşıma Ritüeli • Geleneksel Japon Diyeti Kültürü |
| Kore Cumhuriyeti | 1 | • Khimci Yapma ve Paylaşma Geleneği |
| Türkiye | 4 | • Türk Kahvesi Kültürü • Mesir Macunu Festivali • Keşkek Ritüeli • İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Geleneği |
| Azerbaycan | 2 | • Dolma Yapımı • İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Geleneği |
| Toplam | 18 | |

Kaynak: [UNESCO](#), 2021

Tablo 3 incelendiğinde Türkiye, dört adet unsur ile en fazla gastronomik unsuru olan ülkedir. Türkiye'yi üç adet unsur ile İtalya ve Belçika takip etmektedir. Tablodaki dikkat çekici unsurlardan biri, Fransa'nın bütün mutfak kültürünü miras listesine tek başlık altında kaydettirmiş olmasıdır. Ülkenin, her mutfak ögesini ayrı ayrı kaydettirmek yerine böyle bir yol izlemesinin birden fazla sebebi olabilmektedir. Bu sebeplerden biri, ülke hali hazırda dünyaca ünlü, gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğu için tanıtım ihtiyacından çok, kültürün kaybolmaması için böyle bir yol izlendiği düşünülmektedir.

Tablo 3'te eksikliği göze çarpan bir diğer durum ise, miras listesinde en çok unsuru olan ve mutfak kültürünün kökeni oldukça eskiye dayanan Çin'in, mutfak kültürüne ait bir unsurunun bulunmamasıdır.

Miras listesinde Türkiye'ye ait dört adet unsur bulunmaktadır. Bu unsurlardan her birinin ortak özelliği; toplum kültürümüzdeki dayanışma, paylaşma ve misafirperverlik ile alakalı olmalarıdır. Misafir geldiğinde Türk kahvesi ikramı kaçınılmazdır. Keşkek, ince ekmek yapımı ve mesir macunu festivali de geniş kitleler olmadan yapılmamaktadır. Her bir unsur birden fazla kişi ile paylaşımlı şekilde yapılmaktadır. Ancak şüphesiz ki korunma altına alınması ve miras listesinde yer alması gereken daha onlarca, yüzlerde unsur bulunmaktadır. Bu yüzden, bu çalışmaların sürmesi ve Türk kültürünü yansıtan unsurların miras listesindeki yerini gün geçmeden alması önem arz etmektedir.

Sonuç

Somut olmayan kültürel miras öğeleri, bir bölgenin geçmişine ve yaşayış tarzına ışık tutan, söz konusu bölgenin kültürel değerlerini yaşatmak için hayati derecede önemli unsurlardır. Elle tutulamayan, ancak söz, müzik veya dans gibi etkinlikler ile aktarımı sağlanan soyut öğelerin gelecek nesillere aktarımının kolaylaşması için çaba sarf etmek gerekmektedir. Bu unsurların UNESCO Somut Olmayan Kültürel miras İnsanlığın Temsili Listesi'ne kaydettirilmesi çalışmaları, bu çabalardan biridir. Yüzyıllar boyu, bir toplumsal birikim sonucu ortaya çıkan miras kültürü öğelerini korumak insanlığın en temel görevlerinden biri olmalıdır. Kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için; bölgelere göre çeşitlilik gösteren kültürel kaynakların gelecek nesillere aktarılması, bölge halkının sosyo-kültürel yapısına saygı gösterilmesi, kültürlerarası iletişim, anlayış ve hoşgörünün geliştirilmesi oldukça önemlidir (Üner, 2014, s. 13).

Somut olmayan kültürel miras öğelerinden biri olan mutfak kültürü ve bu kültürün içerisinde yer alan yöresel yiyecekler ve yemek ritüelleri, bir bölgenin sahip olduğu kültürel değeri yükseltmektedir. Mutfak kültürü, gelenek ve göreneklerin bir çıktısı olarak, ait olduğu topluluğu özgün kılmakta ve taklidini güçleştirmektedir. Bu sebeple ait olduğu bölgeyle anılan mutfak kültürleri önemli birer tanıtım araçlarıdır.

Türk mutfak kültürü; geniş ürün yelpazesi ve çeşit zenginliğinin farklı damak tatlarına uygunluğu, yüzyıllar boyu farklı kültürlerle etkileşimi, tarıma elverişli arazileri ve Selçuklu ve Osmanlı gibi İmparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatların kültüre eklenmesi ile dünya üzerindeki en önemli mutfak kültürlerinden biridir.

İklim değişiklikleri, küreselleşme ile bağlantılı bir takım sosyolojik nedenler, salgın hastalıklar, savaşlar ve göçler gibi çok sayıda olumsuz koşullar, yöresel somut olmayan kültürel değerleri yok olma tehlikesi ile karşı karşıya bırakmaktadır. Bu kültür öğelerini kaybetmemek için gerekli önlemlerin çok geçmeden alınması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksu H. E, (2017). Eller Havaya Eller Şifaya: Uluslararası Manisa Mesir Festivali Üzerine Bir İnceleme, <http://www.millifolklor.com>, 29/115, 91-105.
- Alivizatou, M. (2012). The paradoxes of intangible cultural heritage. In M. Stefano, P. Davis, ve G. Corsane (Eds.), *Safeguarding intangible cultural heritage* (10–18). Woodbridge: Boydell Press.
- Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Geleneği, Erişim Tarihi: 21.03.2020, Erişim Adresi: (aregem.kulturturizm.gov.tr)
- Arıoğlu, İ. E., & Atasoy, Ö. A. (2015). Somut olmayan kültürel miras kapsamında geleneksel el sanatları ve Kültür ve Turizm Bakanlığı. *Journal of Turkish Studies*, 10(16), 109-126.
- Artun, E. (2002). Küreselleşmenin geleneksel Türk halk kültürüne etkisi. VI. Milletlerarası Halk Kültürü Kongresi Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Seksiyon Bildirileri, 6–7.
- Başkan, K., & Avcıkurt, C. (2015). Kültürel miras değeri olarak somut olmayan geleneksel tören keşkeği incelemesi, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 618-626.
- Cejudo, R. (2014). Sobre el valor del Patrimonio Cultural Inmaterial: una propuesta desde la ética del consume. *Dilemata*, 14, 189-209.
- Çankaya, E. (2006). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzecilik Bağlamında Korunması. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çelik, S.D.Y. (2010). Mengen’de özel gün yemekleri, *Milli Folklor Dergisi* (22)86, 127- 139.
- Çetin M, & Sertoğlu E, (2007). Mesir, Merkez Efendi, *Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği Yayını*, İstanbul.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Somut olmayan kültürel miras unsuru Erzurum lavaş (acem) ekmeğinin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik bir çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 430-452.
- Erol, M. (2004). “Köy hayırlarının yapısal işlevsel özellikleri üzerine bir inceleme: Gökçalı köyü örneği” *Türklük Birimi Araştırmaları Dergisi*, 112-126.
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar., *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/2,103-126.
- Gürkan, B. (2015). Sosyal Bilgiler Ders Kitaplarının Somut Olmayan Kültürel Miras Açısından İncelenmesi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İlköğretim Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Adana
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. Oğlak Yayıncılık.

- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2007). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. In *Niche tourism* (87-102). Routledge.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*. Çev. Mustafa Tüzel, Ankara: Dost Yayınları.
- Kaya, N. K. (2013). Mimarlık disiplininin “halk mimarisi ve somut olmayan kültürel miras” bağlamında halkbilimi disiplini ile ilişkisi. *Bilim ve Kültür*, (01), 126-140.
- Kurin, R. (2004). Safeguarding intangible cultural heritage in the 2003 unesco convention: a critical appraisal. *Museum International*, 56(1-2), 66-77.
- Kutlu, M. (2009). Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında eğitime yönelik ilk adım: Halk kültürü dersi. *Milli Folklor Dergisi*, 21(82): 13–18.
- Lenzerini, F. (2011). Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101-120.
- Lin, Q., & Lian, Z. (2018). On Protection of Intangible Cultural Heritage in China from the Intellectual Property Rights Perspective. *Sustainability*, 10(12), 4369.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi*. (2. Baskı). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Pelit, E., & Türkoğlu, T. (2019). Somut olmayan kültürel miras değerlerinin turizme yansımaları ebru sanatı üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1) , 101-118.
- Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf>
- Sormaz, Ü., Uslu, S., Yılman, M., & Sezgin, A. C. (2018). UNESCO intangible cultural heritage list: Turkey. *Journal of Business and Social Development*. (6)1, 3-14.
- Tarback, Gürses, D. (2011). Kahvehanelerin Avrupa Düşünce Tarihindeki Yeri Üzerine. *Cogito*, 68-69, 317-326.
- Türker, A., & Çelik, İ. (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 9, 86-98.
- UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi, Erişim Adresi: <http://www.unesco.org.tr/Pages/661/315/UNESCO-Representative-List-of-the-Intangible-Cultural-Heritage-of-Humanity>
- Vecco, M. (2010). A definition of cultural heritage: From the tangible to the intangible. *Journal of Cultural Heritage*, 11(3), 321–324.
- Vecco, M. & Srakar, A. (2018). The unbearable sustainability of cultural heritage: An attempt to create an index of cultural heritage sustainability in conflict and war regions. *J. Cult. Herit.* 2018, 33, 293–302.

Wanda, G. (2010). Intangible cultural heritage, ownership, copyrights, and tourism. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 4(4), 376–388.

Wild, A. (2007). *Kahve: Bir Acı Tarih*. Çev. Ezgi Ulusoy, İstanbul: MB Yayınevi.

Unesco Intangible Cultural Heritage Representative List Of Humanity Grouping And Turkish Cuisine Culture

Hilal KESKİN

Istanbul Kent University, Faculty of Art and Design, Istanbul, Turkey

Göksel Kemal GİRĞİN

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir, Turkey

Extensive Summary

Cultural heritage transfer is a process that is carried out by transferring the knowledge of the individual or society to the next generation, both materially and spiritually, based on past experiences (Sormaz, Uslu, Yılmaz ve Ceyhan-Sezgin, 2018). With the age of technology, individuals spend most of their time at work and the rest with mass media, and physical communication between individuals is gradually decreasing. When this decrease is combined with the phenomenon of globalization, the problem of the disappearance of intangible cultural heritage items arises (Gürkan, 2015 p.1).

Cultural heritage; It is described as an indispensable storehouse of knowledge and a valuable resource for economic growth, employment and social cohesion (Vecco & Srakar, 2018). ICH, on the other hand, is the common treasure of all humanity, which has a direct impact on the cultural and spiritual heritage of a nation. Compared to tangible inheritance, intangible heritage is like the sand you hold in your palm; If you're not careful enough, it will slip through your fingers and disappear. For this reason, the protection of intangible cultural items by accepting them as heritage has become an important issue that world governments have to face (Lin ve Lian, 2018). The concept of "intangible culture" and the approach to define this field of the ICH Council offer important opportunities to protect, maintain and develop the cultural diversity and cultural heritage that has been destroyed as a result of the uniformity of globalization (Kutlu, 2009, p.15).

Intangible cultural heritage as a community-based element; It undertakes roles such as promoting tolerance, peace and reconciliation, increasing the welfare of the society, supporting human rights and sustainable development. Items added to the heritage list within the scope of the ICH Convention are divided into five categories. These; oral literature and traditions, performing arts, social practices (ritual, festival, etc.), knowledge and practices related to nature, and traditional handicrafts (Cejudo, 2014). However, with this grouping, no information was obtained about which element is included in which scope. Therefore, within the scope of this study, the ICH Representative List of Humanity has been examined and the countries with 10 or more elements have been determined and the elements they have have been divided into seven different categories. These categories are named as: festival, celebration, etc., culinary culture, handicrafts-craftsmanship, etc., music-traditional folk dances, science-health, conversation-story-telling-oral literature and other (religious practices, traditional sports, etc.).

UNESCO has started to protect the cultural heritage items, which are vital for the survival of cultures and their transfer to future generations, with the weakening of them in the face of globalization. Although an official definition of the concept was made in the Convention for the Protection of the Intangible Cultural Heritage in 2003, II. Since World War II, the interest in ICH has increased gradually (Vecco, 2010). For example, the Japanese and Korean governments granted legal protection status to intangible aspects of culture, such as traditional practices and

ceremonies, in the 1950s and 1960s (Alivizatou, 2012). While the elements of ICH are the values that will be transferred from generation to generation, shaped by the lives of nations for centuries, they also have important functions in preserving cultural diversity in terms of expressing the common feelings and thoughts of the society (Çankaya, 2006, p.19).

UNESCO records the elements in the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in three different ways. The first of these are the elements that are called "Urgent Safeguarding", which need to be taken under immediate protection and are likely to be lost in the near future. For example, "whistled language" from Turkey is protected in this context in the heritage list. The second one is the list called "Register of Good Safeguarding Practices" and contains examples of protection in countries. For example, the Ludodiversity breeding program implemented in Belgium protects the traditional games of Flanders. This protection has been added to the list as a good example. The last conservation area, which gives its name to the entire list, is the representative list of humanity, called the "Representative List". Elements on the list are generally protected in this context.

Taking the elements of Turkish culture on international platforms; It is ensured that it is protected, promoted and transferred to future generations. On behalf of Turkey, a total of 19 national and multinational elements have been entitled to be registered on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

When the elements are examined, it is seen that the Meddah Tradition and Storytelling and the Mevlevi Sema Ceremony were first registered in the heritage list in 2008. While these two elements were added to the list nationally; Culture of Making Thin Bread and Sharing: Lavash, Katırma, Jupka, Yufka, Spring Celebration: Hidrellez and Dede Korkut Heritage: Epic Culture, Folk Tales and Music elements are registered as multinational. The elements added to the heritage list and related to Turkish culinary culture are as follows;

- Ceremonial Cake Tradition
- Mesir Paste Festival,
- Turkish Coffee Culture
- Tradition and Culture of Fine Bread Making and Sharing: Lavash, Mule, Jupka, Yufka

Method

Content analysis, one of the qualitative research methods, was used in the study. Within the scope of this study, countries with 10 or more items that are entitled to be included in the UNESCO Intangible Heritage list were examined. These countries are: Turkey, Azerbaijan, Italy, France, China, Colombia, Spain, Belgium, Croatia, India, Iran, Japan, Mexico, Mongolia, Korea, Peru, Vietnam and Iran. The products and cases of the countries examined were classified according to their types, as well as the items related to the Turkish culinary culture registered with UNESCO in Turkey were evaluated within the scope of culinary culture.

Findings and Discussion

The aim of this study, in the world; It examines the mentioned items of the countries that have 10 or more items that are entitled to be included in the UNESCO Intangible Heritage list and evaluates the items of Turkish cuisine culture registered in Turkey with UNESCO. There are 586 elements from 131 countries in the UNESCO INSTAL

list. Within the scope of the study, 17 countries and 264 items were examined and these items were classified according to their types.

Table 1 includes the classification of 266 elements belonging to the 17 countries examined.

Table 1. Turkey-UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

| Country/Countries | Year | National/Multinational | Element |
|--|------|--|---|
| Turkey | 2008 | National | Meddahlik Tradition and Storytelling |
| Turkey | 2008 | National | Mevlevi Sema Ceremony |
| Turkey | 2009 | National | Âşıklık (minstrelsy) tradition |
| Turkey | 2009 | National | Karagöz |
| Turkey | 2010 | National | Kırkpınar Oil Wrestling Festival |
| Turkey | 2010 | National | Semah, Alevi-Bektaşî ritual |
| Turkey | 2010 | National | Traditional Sohbet Meetings |
| Turkey | 2011 | National | Ceremonial Keşkek Tradition |
| Turkey | 2012 | National | Mesir Macunu Festival |
| Turkey | 2013 | National | Turkish coffee culture and tradition |
| Turkey | 2014 | National | Ebru, Turkish art of marbling |
| Azerbaijan; Iranian; Kazakhstan; Kyrgyzstan; Turkey | 2016 | Multinational | Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka |
| Afghanistan; Azerbaijan; India; Iranian; Iraq; Kazakhstan; Kyrgyzstan; Uzbekistan; Pakistan; Tajikistan; Turkmenistan; Turkey | 2016 | Multinational | Nawrouz, Novruz, Nowrouz, Nowrouz, Nawrouz, Nauryz, Nooruz, Nowruz, Navruz, Nevruz, Nowruz, Navruz |
| Turkey | 2016 | National | Whistled language |
| North Macedonia; Turkey | 2017 | Multinational | Spring celebration, Hidrellez |
| Azerbaijan; Kazakhstan; Turkey | 2018 | Multinational | Heritage of Dede Qorqud/Korkyt Ata/Dede Korkut, epic culture, folk tales and music |
| Turkey | 2019 | National | Traditional Turkish archery |
| Turkey | 2017 | National Urgent Safeguarding | Islık Dili |
| Turkey, Azerbaijan, Uzbekistan | 2020 | Multinational | Art of miniature |
| Turkey, Kazakhstan, Kyrgyzstan | 2020 | Multinational | Traditional intelligence and strategy game: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala/Göçürme |

Source: UNESCO, 2021

In Table 1, elements belonging to 17 countries are classified according to the following criteria: festival, celebration, etc., culinary culture, handicrafts-craftsmanship, etc., music-traditional folk dances, science-health field, conversation-story-telling-oral literature and other (religious practices, traditional sports, etc.). When Table 1 is examined within the scope of this classification, it is observed that the most elements are in the category of music and folk dances. This is followed by handicrafts and craftsmanship, as well as festivals and celebrations. Traditional music, folk dances and traditional products made by hand work are practices that shed light on the cultural structure and history of a region. However, the culinary culture, which is shaped according to the culture it is in, has a significant effect on the transfer of culture. With the increasing interest in gastronomy and globalization in recent years, it is possible to easily make a meal of the regional cuisine, located at one end of the world, at home. Since

introducing culinary cultures can be considered relatively easier than other elements, it can be thought that this is among the reasons for the scarcity of culinary culture items registered in UNESCO INSTITUTES. Hall and Mitchell (2007) state in their study that there are three different movements of change that affect culinary culture. The third movement among these has occurred due to the developments in communication and transportation networks (Hall and Mitchell, 2007; Gürsoy, 2004, p. 71–72), and the globalization process has accelerated with the increase in the use of social media. In this case, it is possible to quickly recognize and learn all the food and beverages in all kitchens around the world without the limitation of time and place. As the culture of eating and drinking became widespread in the popular media, the tendency of people to eat and drink began to take shape accordingly. E.g; A meatball recipe made in a small town in Indonesia can be learned and made directly in a hotel in Cesme, Turkey, through social media (Erdem ve Akyürek, 2017, p. 107).

When Table 1 is analyzed, it is striking that countries with a high number of elements are not only developed or developing countries. For example, a developed country like Germany could not exceed the 10 threshold in the number of elements. Although this situation alone is not proof that there is no direct correlation between protecting the culture and the level of development, it is thought to be an important indicator. In addition, it is not correct to look at the elements of ICH only as an introduction. It is very important that regional traditional products are registered through an official authority so that they are not lost and transferred to future generations. Therefore, it is important to register the elements of culinary culture and oral literature on the UNESCO ICH platform. In Table 2, the culinary culture elements of the countries examined in the study are given.

Table 2. Elements of Culinary Culture

| Country | Culinary Culture (Number) | Registered Name of Elements |
|-------------------|---------------------------|---|
| Spain | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Mediterranean Diet |
| Italy | 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Napolitan Pizza • Mediterranean Diet • Growing Bush Grapes |
| Belgium | 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Late Winter Bread Making and Fire Feast in Geraardsbergen • Fishing and Shrimp Production in Oostduinkerke • Beer culture |
| France | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • French Culinary Culture |
| Croatia | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Making Gingerbread |
| Japan | 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Rice Carrying Ritual |
| Republic of Korea | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Traditional Japanese Diet Culture |
| Turkey | 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Turkish Coffee Culture • Mesir Paste Festival • The Keshk Ritual • Tradition of Making and Sharing Fine Bread |
| Azerbaijan | 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Stuffed Making • Tradition of Making and Sharing Thin Bread |
| Toplam | 18 | |

Source: [UNESCO, 2021](#)

When Table 2 is examined, Turkey is the country with the highest number of gastronomic elements with four elements. Italy and Belgium follow Turkey with three elements. One of the remarkable elements in the table is that

France has registered its entire culinary culture on the heritage list under a single heading. There may be more than one reason for the country to follow such a path instead of registering each culinary item separately. One of these reasons is that, since the country already has a world-famous and developed culinary culture, it is thought that such a way is followed in order not to lose the culture rather than the need for promotion. Another deficiency in Table 2 is the absence of an element belonging to the culinary culture of China, which has the most elements in the heritage list and whose culinary culture dates back to ancient times. There are four elements belonging to Turkey in the heritage list. The common feature of each of these elements; they are related to the solidarity, sharing and hospitality in our community culture. When guests come, Turkish coffee is inevitable. The Kekkek, fine bread making and mesir paste festival are also not held without large crowds. Each element is shared with more than one person. However, there are undoubtedly tens and hundreds of elements that should be taken under protection and included in the heritage list. Therefore, it is important that these studies continue and that the elements reflecting Turkish culture take their place in the heritage list as soon as possible.

Conclusion

Intangible cultural heritage items are vitally important elements that shed light on the past and lifestyle of a region and keep the cultural values of that region alive. Efforts should be made to facilitate the transfer of intangible elements to future generations, which are intangible but transferred through activities such as words, music or dance. The efforts to register these elements on the UNESCO Intangible Cultural Heritage List of Humanity is one of these efforts. It should be one of the most basic duties of humanity to protect the heritage culture elements that have emerged as a result of a social accumulation for centuries. For the protection and sustainability of cultural heritage; It is very important to transfer cultural resources that vary according to regions to future generations, to respect the socio-cultural structure of the people of the region, to develop intercultural communication, understanding and tolerance.

Culinary culture, which is one of the intangible cultural heritage items, and local foods and food rituals in this culture increase the cultural value of a region. Culinary culture, as an output of traditions and customs, makes the community it belongs to unique and makes it difficult to imitate. For this reason, culinary cultures, which are mentioned with the region they belong to, are important promotional tools.

Turkish culinary culture; It is one of the most important culinary cultures in the world with its wide product range and richness of variety, its interaction with different cultures for centuries, its arable land and the addition of new tastes developed in the palaces of empires such as Seljuk and Ottoman to the culture.

Numerous adverse conditions such as climate changes, some sociological reasons related to globalization, epidemics, wars and migrations put local intangible cultural values in danger of extinction. Necessary measures should be taken soon in order not to lose these cultural elements.