



Sakin Şehir Akyaka'da Slow Food Akımı Kapsamında Sürdürülebilir Mutfak Uygulamasına Bir Örnek: Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri (An Example of Sustainable Kitchen Application Within the Slow Food Current in Cittaslow Akyaka: Adile Teyze's Cold Fermented Sour Dough Breads)

* Songül KILINÇ ŞAHİN ^a 

^a Muğla Sıtkı Koçman University, Ula Ali Koçman Vocational School, Department of Food Processing, Muğla/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:08.07.2022

Kabul Tarihi: 14.09.2022

Anahtar Kelimeler

Akyaka
Sakin şehir
Slow food
Gastronomi
Ekşi mayalı ekme

Keywords

Akyaka
Cittaslow
Slow food
Gastronomy
Sour dough bread

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin Sakin Şehirlerinden (Cittaslow) biri olan Akyaka'da slow food akımı ile sürdürülebilir mutfak uygulaması arasındaki ilişkiyi araştırmaktır. Bu ilişkinin araştırılmasındaki temel neden, hali hazırda mutfak kültürümüzde yer alan ancak zamanla unutulmaya yüz tutmuş ekşi mayalı ekmeğin yeniden hatırlanmasına yardımcı olmak ve bu tür geleneklerimizin sonraki nesiller tarafından da sürdürülmesine katkıda bulunmaktır. Araştırmada ayrıca, slow food akımı çerçevesinde bölgenin mevcut durumunun iyileştirilmesine yönelik önerilerde bulunmak ve konuyla ilgili farkındalığın artırılması hedeflenmektedir. Böylece bölgenin ve ülkemizin önemli değerlerinden biri olan geleneksel ekşi mayalı ekmeğin yapım tekniklerinin yeniden ön plana çıkarılması, sahip olduğumuz kültürel miraslarımızın değerlerinin yeniden hatırlanması ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarının geliştirilmesine katkı sağlanması yönünden önem arz etmektedir. Çalışmada öncelikle slow food akımı ve gastronomi turizm ilişkisi açıklanmış, ardından ekşi mayalı soğuk fermente ekmeğin hakkında bilgilere yer verilmiştir. Daha sonra Sakin şehir Akyaka'daki slow food akımına olan ilgi ve sürdürülebilirlik potansiyelini ortaya koymak amacıyla yüz yüze görüşme tekniğinin kullanıldığı nitel araştırmanın bulguları yorumlanarak sunulmuştur. Ayrıca araştırmanın sonuç bölümünde bölgeye değer yaratacak benzer miraslar için önerilerde bulunulmuştur.

Abstract

The aim of this study is to investigate the relationship between the slow food trend and sustainable cuisine practice in Akyaka, one of the Cittaslows of Turkey. The main reason for investigating this relationship is to help remember the sourdough bread, which is already in our culinary culture but has been forgotten over time, and to contribute to the continuation of such traditions by the next generations. In the research, it is also aimed to make suggestions for improving the current situation of the region within the framework of the slow food movement and to raise awareness on the subject. Thus, it is important to bring the traditional sourdough bread making techniques, which is one of the important values of the region and our country, to the forefront, to remember the values of our cultural heritage and to contribute to the development of sustainable culinary practices. In the study, firstly, the relationship between slow food and gastronomy tourism was explained, and then information about cold fermented sourdough bread was given. Then, the findings of the qualitative research, in which the face-to-face interview technique was used, were interpreted and presented in order to reveal the interest in the slow food movement in the calm city Akyaka and its sustainability potential. In addition, in the conclusion part of the research, suggestions were made for similar heritages that will create value for the region.

* Sorumlu Yazar

E-posta: songulkilinc@mu.edu.tr (S. Kılınç Sahin)