To & Re 2026, 8(1) 14-23

Tourism and Recreation

https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation

E-ISSN: 2687-1971

Slow food Nuh'un Ambarı projesi: Adana örneği

Evaluation slow food Ark of Taste project: Adana example

Sema Nur Tecimen[1*], Menekşe Cömert[2]

[1]*Çukurova Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, sntecimen@cu.edu.tr, 0000-0003-4946-3893*
[2]*Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, menekşe.comert@hbv.edu.tr, 0000-0002-1627-4343*

MAKALE BİLGİSİ
ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:
Adana, Slow Food, Coğrafi İşaret, Nuh'un Ambarı

Key Words:
Adana, Slow Food, Geographical Indication, Ark of Taste

Gönderme Tarihi / Received Date:
03.06.2025

Kabul Tarihi / Accepted Date:
29.06.2026

Yayımlanma Tarihi / Published Online:
30.06.2026

DOI:
10.53601/tourismandrecreation.1713284

ÖZET

Nuh'un Ambarı, Slow Food bünyesinde 1996 yılında, dünyadaki kültür coğrafyalarında yaşamını sürdüren toplulukların geleneklerine bağlı olan mirasın kaybolmaması ve gıda biyoçeşitliliğinin kataloglanması amacıyla oluşturulan bir projedir. Nuh'un Ambarı, unutulan veya nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan lezzetleri keşfetmeyi, kataloglamayı, tanımlamayı ve tanıtmayı hedeflemektedir. Bu araştırmada ise Adana mutfak kültürüne ait gastronomik ürünler Slow Food Nuh'un Ambarı projesi kapsamında değerlendirilmiştir. Nuh'un Ambarı projesine aday olma potansiyeline sahip ürünlerin belirlenebilmesi için yazılı dokümanlar ve Coğrafi İşaretler Portalı derinlemesine incelenmiştir. Ardından Nuh'un Ambarı kataloğunda 2024 Nisan ayı itibariyle Türkiye adına kayıtlı olan 153 ürün ile aday olabilecek ürünler arasındaki ortak özellikler ve gerekli kriterleri karşılama durumları değerlendirilmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusunda Nuh'un Ambarı projesine aday olma potansiyeline sahip 4 adet ürün belirlenmiştir. Sonuç olarak, Adana ili adına; Adana Taş Kadayıfı, Adana Halka Tatlısı, Adana Aşlama ve Setikli Ekmek'in, Nuh'un Ambarı Projesine aday olarak gösterilebilmesi için belirlenmiş ilgili kriterleri karşıladığı sonucuna ulaşılmıştır.

ABSTRACT

In 1996, Slow Food developed an online catalog called Ark of Taste in order to prevent the loss and record the heritage connected to history, various cultures, and the traditions of communities living in cultural geographies around the world. Ark of Taste aims to discover, catalog, identify and promote forgotten or endangered tastes. Within the scope of this research, gastronomic products of Adana culinary culture were evaluated within the scope of the Slow Food Ark of Taste project. Written documents and the Geographical Indications Portal were examined in depth to identify products that have the potential to be candidates for the Ark of Taste project. Subsequently, the common characteristics and fulfillment of the necessary criteria between the 153 products registered in Turkey's name in the Noah's Ark catalog as of April 2024 and the products that could be candidates were evaluated. In line with the aim of the study, 4 products with the potential to be candidates for the Noah's Ark project were identified. As a result, it was concluded that Adana Taş Kadayıfı, Adana Halka Tatlısı, Adana Aşlama, and Setikli Ekmek, representing the province of Adana, meet the relevant criteria to be nominated for the Noah's Ark Project.

1. Giriş

Tarih boyunca çeşitli topluluklar ve bu topluluklara ait mutfak kültürleri meydana gelmiştir. İnsanlık tarihinin temel yapı taşlarından biri olan yeme-içme kültürü zamanla zenginleşerek ve kuşaktan kuşağa aktarılarak yöre kültürünün parçası olarak karşımıza çıkmaktadır (El vd., 2009). Diğer yandan yeme-içme kültürü, farklı din-dil-ırk mensubu olan insanları da aynı sofra etrafında birleştirmektedir (Holat vd., 2012). Yemek toplumsal yönleri olan bir kültür unsuru olup ait olduğu toplumun kimliğini yansıtmaktadır (Sitti vd., 2009). Her mutfak kültürünü bir diğerinden ayıran ve toplumun kültürel mirasını yansıtan, kimlik niteliği sayılabilecek özellikleri bulunmaktadır (Oğuz, 2021). Topluluğa aidiyetin bir göstergesi olan geleneksel yiyecek ve içecekler ekolojik çevre, dini inançlar, kültürel edinimler, sosyal ve etnik durum, eğitim düzeyi, hayvan çeşitliliği, beslenme alışkanlıkları, ekonomik durum, kültürel miras ve damak zevkleri çerçevesinde mutfak kültürünün çeşitlenip özelleşmesine neden olmaktadır (Şahin, 2012). Bir kültür unsuru olan yerel yemek kültürü, içerisinde bulunduğu fiziki ve kültürel coğrafyadan da etkilenmektedir (Sitti vd., 2009). Dolayısıyla yerel yemek kültürü yörenin kültürel mirası olarak değerlendirildiği gibi yöreye ait yiyecek ve içecekler destinasyonun kimliğine de ayna tutmaktadır (Quan & Wang, 2004).

* Sorumlu yazar /Corresponding author
Öğr. Gör., Çukurova Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, sntecimen@cu.edu.tr, 0000-0003-4946-3893

Türk mutfağının genel özellikleri incelendiğinde "yemeklerin coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi" önemli özellikleri arasında yer almaktadır. Hjalager ve Richards (2002)'a göre coğrafi çeşitlilik mutfak geleneklerinin farklılığını ve karakteristik mirasın evrimini sağlamaktadır. Söz konusu yöredeki etnik köken ayrılıkları, dinsel farklılıklar, göçler nedeniyle, bu kültürel çeşitlilik aynı coğrafi alanda bile gözlenebilmektedir. Dolayısıyla zengin bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağına ait bileşenlerinin korunması ve yaşatılması mutfak mirasının sürdürülebilirliği açısından kritik önem arz etmektedir (Özateş vd., 2014). Bu kapsamda çeşitli ulusal ve uluslararası tescil projeleri ile geleneksel ürünler ile üretim süreçleri koruma altına alınmaktadır. Türkiye özelinde geleneksel ürünleri koruma altına alan kurumlar olarak Türk Patent ve Marka Kurumu bilinmektedir. Ayrıca uluslararası boyutta düşünüldüğünde ise Slow Food önde gelen örgütler arasında yer almaktadır (Çılgınoğlu & Güner, 2021).

1986 yılında İtalya'da kurulan Slow Food, yerel yemek kültürlerini koruyarak gelecek nesillere aktarımını kendine misyon edinen, kâr amacı gütmeyen uluslararası bir gıda koruma örgütüdür (Fontefrancesco vd., 2022; Thompson & Kumar, 2018). Slow Food kapsamındaki çeşitli projelerle üretimi risk altında olan ürünler korunmakta, kimlik kazanmakta ve bilinirliklerinin arttırılması için çeşitli çalışmalar yürütülmektedir. Slow Food'a ait tüm projelerin ortak hedefi, sürdürülebilir gıda sistemlerini koruyarak gelecek nesillere aktarmak olarak bilinmektedir (Çılgınoğlu & Güner, 2021). "Nuh'un Ambarı" (Ark of Taste) projesi ise tüm dünya kültürlerine, tarihine ve geleneklerine ait üretimi risk altında olan ürünleri toplayıp kataloglara ayırmayı ve bilinirliklerinin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapmayı amaçlamaktadır (Slow Food, 2023a). Nuh'un Ambarı projesi geniş bir veri tabanından oluşmaktadır. Türkiye'de ise ilgili konu hakkında yapılan çalışmaların sınırlı sayıda olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Nuh'un Ambarı kataloğunda Türkiye'den yalnızca 153 ürün yer almaktadır. Bu çalışmanın amacı ise Ocak 2025 tarihi itibariyle 6703 adet gastronomik ürünün listelendiği Nuh'un Ambarı kataloğunda (Slow Food, 2024b) Adana iline ait ürünlerin sayısının artırılmasına katkı sağlamaktır. Çalışmanın amacı doğrultusunda araştırma sorusu, *"Adana mutfak kültürüne ait ürünlerden hangileri Nuh'un Ambarı listesine girebilecek potansiyele sahiptir?"* şeklinde ifade edilebilmektedir.

Nuh'un Ambarı, hem yerelde hem uluslararası literatürde yeni bir araştırma konusu olduğu için bu alanda daha çok çalışmanın ele alınması gerektiği düşünülmektedir. Ulusal literatürün, Mardin (Yiğit & Bucak, 2017), Adana (Güzeler vd., 2020), Kastamonu (Çılgınoğlu & Güner, 2021a; Çılgınoğlu & Güner, 2021b), Afyon (Güner & Çılgınoğlu, 2023) ve Muğla (Atabey, 2023) özelinde yapılan çalışmalar ile sınırlı kaldığı göz önünde bulundurulduğunda ülke bazında aday olabilecek ürünlerle ilgili henüz kapsamlı bir çalışma olmadığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Çalışmanın amacı doğrultusunda zengin bir gastronomik mirasa sahip olan Adana iline ait ürün sayısının artırılması için ürün önerileri geliştirilmiştir. Nuh'un Ambarı projesinde Adana iline ait ürün sayısının arttırılması Türkiye adına yapılan başvuru sayısına da katkı sağlayacağından bu çalışmanın ilgili literatür için önemli olduğu düşünülmektedir. Diğer yandan Adana ili tarihi, kültürel ve doğal zenginliklerinin yanı sıra çeşitli toplumların senteziyle meydana gelen bir mutfak kültürüne sahiptir. Dolayısıyla yazılı olmayan kültürel mirasın korunması ve yaşatılması için Nuh'un Ambarı projesindeki ürün sayısının arttırılması, Adana'nın gastronomik mirasının sürdürülebilirliği açısından da önem arz etmektedir.

2. Kuramsal Çerçeve

2.1. Slow Food

Küreselleşmenin de etkisiyle ülkelerin ulusal kimlikleri giderek özgünlüğünü kaybetmektedir ve kültürler homojenleşerek tek tip mutfak anlayışına doğru evrilmektedir (Akarçay, 2014). Slow Food ise yerel ürünlerin ve geleneksel üretim yöntemlerinin yok olmasını engellemek, lezzet algısının tek düze olmasına karşı çıkmak amacıyla 1986'da İtalya'da ortaya çıkan kâr amacı gütmeyen üye destekli bir kuruluştur (Slow Food, 2024a). Slow Food hareketinin temel felsefesi; herkesin temiz, iyi ve adil gıdaya ulaşabilmesidir (Slow Food, 2021e). Slow Food biyolojik ve kültürel bir varlık olarak kabul edilen her insanın en iyi, kaliteli ve güvenilir yiyecekleri tatmayı hak ettiğini vurgulamaktadır (Petrini & Padovani, 2011). Yerel kültürün bir parçası olan, taze ve lezzetli mevsimlik beslenmeyi temsil eden iyi; çevreye, hayvanların veya insanın sağlığına zarar vermeyen gıda üretimini ve tüketimini desteklemektedir; tüketiciler için erişilebilir fiyatları ve küçük ölçekli üreticiler için adil şartlar ve ücretleri temsil eden adil gıda olmak üzere üç temel ilke Slow Food hareketinin konseptini meydana getirmektedir (Berkley, 2012; Bommel & Spicer, 2011; Payandeh vd., 2020; Slow Food, 2020a).

Slow Food hareketinin amacı temelde yöresel mutfağı, yerel çiftçiliği, geleneksel yemeği ve geleneksel yemek hazırlama yöntemini korumaktır (Georgica, 2014). Bu kapsamda yemek kültürünü ve insan sağlığını etkileyen hızlı yemek (fast food) ürünlerine karşılık, Slow Food Hareketi "yavaş yemek" kavramını ve beraberinde getirdiği yaşam felsefesini çeşitli projelerle ve oluşumlarla insanlara ulaştırmaktadır. (Slow Food, 2024). Slow Food'a ait koruma projelerinden biri olan "Toprak Ana Ağı" (Terra Madre Network) ile iyi, temiz ve adil bir gıda sistemi kurmak için çalışan gıda üreticileri, balıkçılar, şefler, akademisyenler ve STK'lar bir araya gelirken (Terra Madre, 2024), "Yeryüzü Pazarları" (Earth Markets) projesi ile yavaş yemek felsefesini benimseyen küçük üretici ve gıda zanaatkarlarının ürettiği ürünler, uluslararası düzeyde pazarlanabilmektedir (Slow Food, 2024c; Başarangil & Tokatlı, 2018). Diğer yandan "Slow Food Presidia" projesinde üretimi risk altında olan ürünlerin ve geleneksel üretim tekniklerinin sürdürülebilirliği, ekosistemlerin, yerli ırkların ve yerel bitki çeşitlerinin korunması sağlanmaktadır (Slow Food, 2024d). "Nuh'un Ambarı" projesi ise somut olmayan mirasın korunması amacıyla oluşturulmuş bir gıda kataloğudur (Ark of Taste, 2025).

2.2. Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)

Slow Food bünyesinde 1996 yılında çeşitli kültürlere, dünyadaki kültür coğrafyalarında yaşamını sürdüren

toplulukların geleneklerine bağlı olan mirasın kaybolmaması ve kayda alınması için Nuh'un Ambarı olarak adlandırılan online katalog geliştirilmiştir. Nuh'un Ambarı, unutulan veya nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan lezzetleri keşfetmeyi, kataloglamayı, tanımlamayı ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Nuh'un Ambarı Projesinde, dünya üzerinde var olan toplumlara ait ürünlerin, kültür, tarih, gelenek ve göreneklerine uygun olarak küçük ölçekler halinde toplanarak kataloglanması sağlanmaktadır (Çılgınoğlu & Güner, 2021a). Bu sayede sosyal ve kültürel miras ögelerinin yok olma tehlikesi minimize edilmektedir.

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın da desteklediği Nuh'un Ambarı projesi (Lotti, 2010), belirli bir bölge ile güçlü bir şekilde ilişkili olan ve aynı zamanda "tehlike altındaki ürün" olarak nitelendirilen yiyecek ve içecekleri kapsamaktadır (Fontefrancesco & Zocchi, 2018). Nuh'un Ambarı (Ark of Taste), yerel ve küçük ölçekli olarak üretilen, ait olduğu bölgenin kültürüne, tarihine ve geleneklerine uygun olarak yetiştirilen kaliteli ürünleri kayıt altına alan bir sistemdir (Slow Food, 2024a). Katalogda bitki türleri ve hayvan ırklarının yanı sıra peynir çeşitleri, et ürünü çeşitleri, ekmek ve tatlı gibi geleneksel kültürün izlerini taşıyan işlenmiş ürünler de yer almaktadır (Güzeler vd., 2020).

Bir ürünün Nuh'un Ambarı projesine aday olması için taşıması gereken ölçütler Slow Food uzmanları, akademisyenler ve gazetecilerin meydana getirdiği "Bilimsel Komite" tarafından belirlenmektedir. Bilimsel Komite; seçilen ürünlerin tarihçesini, üretim tekniklerini, bilinirliğini ve ticari potansiyelini değerlendirmektedir (Fonte, 2006). Bir ürünün Nuh'un Ambarı projesine aday olabilmesi için karşılaması gereken kriterler aşağıda listelenmiştir (Çılgınoğlu & Güner, 2021; Fontefrancesco, vd., 2022; Güner & Çılgınoğlu, 2023; Zocchi & Fontefrancesco, 2020):

- Belirli bir bölgeye ait ve yerel hammaddelerle, yerel tekniklerle işlenmiş olmalıdır.
- Yerli bir tür ise bitki çeşidi veya hayvan ırkı olmalıdır.
- Yabani bir tür ise geleneksel hasat ve işleme sistemleri kullanılmalı ya da işlenmiş ürün kategorilerinden birine girmelidir.
- Tat ve kalite açısından ayırt edici bir nitelik taşımalıdır.
- Geleneksel bilgi ile bağlantılı olarak belli bir topluluğa ait kimliğe sahip olmalıdır.
- Üretildikleri yere ait tarihi, geleneksel özellikleri yani kültürel bir değeri olmalıdır.
- Sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölge mirasını yansıtmalı ve bölgeyle bütünleşik bir ilişki içinde olmalıdır.
- Habitat bozulması, göç, nesiller arası bilgi eksikliği gibi çeşitli sosyal, ekonomik ve ekolojik faktörler nedeniyle risk altında veya tehlikede olmalıdır.
- Ürün çiftlikler veya küçük ölçekli işletmeler tarafından sınırlı miktarda üretilmelidir.
- Nesli yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olmalıdır.

Söz konusu kriterleri taşıyan ürünler listeye girmeye hak kazanmaktadır. Nuh'un Ambarı listesinde halihazırda 6703 ürün yer almasına rağmen bu ürünlerden yalnızca 153'ü Türkiye'ye aittir (Slow Food, 2024a). Birbirinden farklı karakteristik özelliğe sahip, ait olduğu bölgenin sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölge mirasını yansıtan çok sayıda ürün çeşidine sahip bir ülke için Nuh'un Ambarı kataloğundaki ürün sayısının kısıtlı olduğu düşünülmektedir.

2.3. Adana Mutfak Kültürü

Yeme-içme, bir toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran unsurlar arasında yer almaktadır (Yabancı & Karakuş, 2012). İnsan sosyal yönüyle yaşadığı kültürün izlerini taşıyan bir yeme-içme anlayışına sahiptir ve içinde yaşanılan kültürel çevre de kendi coğrafyasının yemek kültürünü geliştirmektedir (Çetin, 2006). Bir bölgenin mutfak kültürü, o bölgenin kültürel kimliğinin bir parçası olması sebebiyle, o bölgenin somut olmayan kültürel mirası niteliği taşımaktadır (Arslantaş, 2020). Adana mutfağı da tarih boyunca batının, yakın doğunun, Arap kültürünün, Anadolu'nun Türk mutfağına etkisiyle kendi yemek kültürünü geliştirmiştir. Adana, İç Anadolu'yu Ortadoğu'ya, Akdeniz'i Güneydoğu Anadolu'ya bağlayan önemli konumda bulunan bir kenttir. Dolayısıyla birçok bölge ile etkileşim halinde olan Adana coğrafi olarak önemli bir konuma sahiptir (Bayram, 2021). Adana'nın tarihi ve kültürel mirası, Adana'nın mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Adana mutfağı, Arap ve göçebe yörük kültürü etkisi altında kalarak Anadolu'daki en güzel örneklerden biri olmuştur. Yörük, köy ve kasaba kültürleri iç göçlerle, çeşitli şehirlerden gelen kültürler ise dış göçlerle Adana'ya taşınmıştır. Diğer yandan Adana'da dağ, yayla, ova ve deniz kültürünün iç içe geçmiş olması da Adana mutfağının zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır (Ballı, 2013). Adana ilindeki kültürel çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımıştır ve ev sahipliği yaptığı kültürlerin mutfak kültürlerini kendi damak zevkleriyle harmanlamıştır (Karaca & Karacaoğlu, 2016).

Yörede yakın zamana kadar temel geçim kaynağı olan hayvancılık ile tarım buğday, hububata dayalı ekonomi Adana mutfağının oluşmasındaki önemli etkenler arasında sıralanabilir (Ballı, 2013). Adana Akdeniz Bölgesinde konumlanmasına bağlı olarak baklagil, sebze ve meyve açısından zengin olan bir mutfağa sahiptir. Diğer yandan Adana mutfağının büyük bir kısmına etli yemekler, hamur işlerinin hâkim olduğunu söylemek mümkündür. Yemekler genel olarak bol yağlı, salçalı, baharatlı, acılı ve etli hazırlanmaktadır. Kebap çeşitleri çok sık tüketilmektedir ve her öğünde ana yiyecek maddesi olarak ekmek özellikle her mevsim ekmek sacında pişirilen yufka ekmek çok kullanılmaktadır. Çeşitli sebze yemekleri de tüketilmektedir fakat sebze yemekleri çoğunlukla et, soğan, salça ve domates ilavesiyle hazırlanmaktadır. Yörede süt, yoğurt, peynir, çökelek de sıklıkla sofralarda yerini alan ürünler arasında sıralanmaktadır.

Adana yemekleri genel olarak bol yağlı, salçalı, baharatlı ve etli hazırlanmaktadır. Salça olarak evde yapılan biber salçası tercih edilmektedir. İç ve kuyruk yağ tencere yemeklerinin hazırlanmasında sıklıkla kullanılmakta zeytinyağı ise salata ve mezelerin hazırlanması aşamasında kullanılmaktadır (Artun, 1998; Ertaş & Gezmen-Karadağ, 2013). Bu nedenle de kalori

değerleri yüksek ve sindirilmesi biraz daha zor olan, hazırlanması uzun zaman alan emek yoğun ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır (Karaca & Karacaoğlu, 2016). Sebzelerin haşlanarak garnitür olarak değil kavrularak tüketilmesi ana öğünlerin temelini oluşturmaktadır (Oğuz, 2016). Adana'da her hanede mutlaka et kütüğü ve tokmağı, zırh, sac, yastağaç, bakır kazan ve sini gibi ekipmanlar bulunmaktadır. Ayrıca yemeklerin hazırlanmasında maydanoz, nane, kırmızıbiber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi soğan, sarımsak, turunç, süs biberi, cin biberi, koruk ekşisi, soğan, sarımsak, tahin, pekmez gibi lezzet vericiler yoğun olarak tercih edilmektedir (Binici, 2022; Ertaş & Gezmen-Karadağ, 2013; Sayılı vd., 2006; Yaldız & Kılınç, 2010).

Acebekli bulgur çorbası, mahluta, yüzük çorbası, giligili çorbası (hamur çorbası) kara çorba, yarma çorbası, topalak, tikliye çorbası, lepe, tirit, pusuruk çorbası, analı kızlı, zilif çorbası, erişka çorbası, rişti, dulavrat çorbası, kurdı, tatar ekşili köfte çorbası, kamhi (hayır/namaz çorbası) olmak üzere çeşitli çorbalar; mumbar dolması, şırdan dolması, kırkkat, dalak dolması, kelle paça, çürük, avcarlı çürük, karın dolması gibi sakatattan yapılan yemekler (Binici, 2022); sıkma, Adana su böreği, tablacı lahmacunu, taban simidi, kazan simidi, Karataş kıddesi gibi hamur işleri; bici bici, karsambaç, halka tatlısı, karakuş tatlısı, şam tatlısı, taş kadayıf, sarı burma tatlıları; şalgam, aşlama, misis ayranı, kaynar, koruk ekşisi, muzlu süt, şeker kamışı suyu içecekleri; Adana karpuzu, dikenli incir (Hint inciri), turunç, kozan portakalı, Kuytucak narı, Pozantı çileği, Topak patlıcanı ve kavrulmuş karpuz çekirdeği gibi meyve ve sebzeler Adana gastronomisine özgü olan yiyecek ve içeceklerdir (Ballı, 2013). Aynı zamanda kentin coğrafi işaretli pek çok ürünü bulunmaktadır.

21.yüzyılda değişen yaşam şartları, nüfus artışı, kadınların iş hayatında daha aktif rol alması, teknolojik gelişmeler, küresel moda trendleri ve gıda endüstrisindeki gelişmelere bağlı olarak geleneksel mutfak kültürü ve yemek alışkanlıklarımızda değişiklikler meydana gelmektedir. Değişimden etkilenen yöresel ürünlerimizin sürdürülebilirliği ise günümüzde tartışılan konular arasında yer almaktadır (Hoşcan, 2018). Diğer yandan gastronomi turizmi açısından Türkiye'nin en önemli şehirlerinden biri olan Adana'da tarım ve sanayinin gelişmesi, ulaşım ve teknolojinin getirdiği yenilikler geleneksel mutfak kültürünün hızla değişmesiyle Adana mutfağına ait geleneksel ürünler yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bazı yemekler eskiye oranla artık daha az yapılmakta ve o yemekleri bilenlerin sayısı giderek azalmaktadır (Çanakçı, 2021). Diğer yandan Adana mutfağı il sınırları dışında yeterince tanınmamaktadır. Adana mutfağına özel birçok yiyecek içecek ve coğrafi işaret ile tescillenmiş olsa da bilinmemektedir. Bilinen lezzetler arasında özellikle kentin adıyla özdeşleşmiş "Adana Kebap" ve yanında içilen "Şalgam Suyu (Şalgam)" bilinirlik açısından ön planda yer almaktadır (Yavuz, 2007).

Değişim ve etkileşim nedeniyle yerel mutfaklara özgü bazı

Tablo 1. Slow food Adana kapsamında değerlendirilen ürünler

Meyve ve Sebze	Yöresel Yiyecekler	Bitkisel İşlenmiş Ürünler	Meyve ve Sebze
Adana Karası Üzümü	Adana Kebabı	Turunç Ekşisi	Balık Yumurtası
Adana Karpuzu	Adana Kazan Simiti (burgu görünümlü)	Şalgam	Peynir Mayası
Adana Patlıcanı	Adana Taban Simiti (nohut mayalı, yassı	Narenciye Reçeli ve Marmelatları	Manda (Camız) Kaymağı
Adana Topağı Zeytin	görünümlü)	Narenciye Çiçeği Suyu	Misis Ayranı
Adana Sarı Ulak Zeytini	Adana Tarhanası	Narenciye Çiçeği Balı	İrişkin – Et Sucuğu
Adana Yerli Domatesi	Bici-Bici	Narenciye Sirkesi (limon, portakal,	Jumbo Karides (Karataş)
Adana Yerli Karakılçık Buğdayı	Hedik	mandarin, turunç)	Karaisalı Kavsara Peyniri
Cikrez İnciri	Kaynar	Meyan Kökü Şerbeti	Karaisalı Bidon Tulumu
Hambeles – Murt	Şırdan Dolması, Mumbar,	Biber Salçası	Kozan Teleme Peyniri
Hint İnciri (Dikenli İncir)	Kırkkat	Adana Karpuz Pekmezi	Yarı Sert Keçi Peyniri
Keçi Boynuzu	Tandır Ekmeği	Şalgam	Kurma – Ev Yapımı
Kıvırcık Nane	Adana Kebabı		
Kozan Portakalı	Adana Kazan Simiti (burgu görünümlü)		
Kuru Fasulye (Feke)	Adana Taban Simiti (nohut mayalı, yassı		
Minik (Zeus) Hurma	görünümlü)		
Mücennes Şaraplık Üzümü	Adana Tarhanası		
(Saimbeyli)	Bici-Bici		
Ova Elması	Hedik		
Tırşik Otu - Yılan Pancarı	Kaynar		
Turunç	Şırdan Dolması, Mumbar,		
Saimbeyli Karası Kirazı	Kırkkat		
Sedir Mantarı (Feke)			
Şeker Kamışı			
Şeker Portakalı			
Siyah Havuç			
Derici Sumağı			
Tatlı Limon			
Yerli Yeni Dünya			
Yerel Mandalina			
Yer Fıstığı			
Yeşil Hurma-Kış Hurması			

Kaynak: *Slow Food Adana (2020)*

değerler unutulmaya yüz tuttuğu için mutfak kültürlerinin kayıt altına alınması gerekmektedir. Bu kapsamda çeşitli tanıtımlar ile gastronomik değerlerin ön plana çıkarılmasının önem arz ettiği düşünülmektedir. Bu ürünlerin tarihini, kültürünü, biyoçeşitliliğini koruyarak, gelecek nesillere aktarmak amacıyla 28 Ocak 2020 tarihinde Slow Food Adana topluluğu kurulmuştur. Adana'nın Nuh'un Ambarı kataloğunda yer alan ürünleri ise Tatlı Limon, Adana Topağı Zeytini, Ev Yapımı Turunç Ekşisi ve Adana Şalgamı'dır. Ayrıca Slow Food Adana kapsamında değerlendirilen diğer ürünler kategorize edilerek alfabetik sıraya göre Tablo 1.'de verilmiştir (Slow Food Adana, 2020).

3. Yöntem

Doğu Akdeniz bölgesinde yer alan Adana ili tarihi, kültürel ve doğal zenginliklerinin yanı sıra çok çeşitli mutfak kültürüne sahiptir ancak geleneksel kültürün yapı taşı olan pek çok yöresel ürün yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır (Cömert & Özkaya, 2012; Oğuz, 2021). İlgili alan yazın incelendiğinde Adana mutfağına ait olan ve yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan yemekler konusunda kaynak eksikliği göze çarpmıştır. Bu eksiklikten yola çıkılarak yapılan bu çalışmada Adana iline ait geleneksel yemekler, ürünler ve özellikleri irdelenmiştir.

Slow Food Nuh'un Ambarı Projesi'ne başvuruda aday olma potansiyeline sahip ürünlerin tespit edilebilmesi için nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Tarihsel olarak nitel araştırmaya, doğal olguları belirleme uğraşından hareketle 'doğal araştırma', probleme ilişkin araştırmacının öznel görüşlerini barındırması sebebiyle 'yorumlayıcı araştırma' ve bir konuyu belirli bir sosyal ortam içinde derinlemesine incelemesinden dolayı 'alan araştırması' gibi farklı isimler verilmiştir (Baltacı, 2017). Nitel yöntemle desenlenmiş araştırmalarda incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma gayreti söz konusudur (Morgan, 1996). Bir problemin çözümüne ilişkin gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanan nitel araştırma, daha önceden bilinen ancak farkına varılmamış problemlerin algılanmasına, probleme ilişkin doğal olguların gerçekçi bir şekilde değerlendirilmesine yönelik öznel-yorumlayıcı bir veri toplama sürecini ifade etmektedir (Seale, 1999). Nitel araştırmalarda genellikle görüşme, gözlem ve doküman inceleme olmak üzere üç veri toplama tekniğinden faydalanılmaktadır. Bu çalışmanın amacıyla doğru orantılı olarak veri toplama tekniklerinden doküman analizi tercih edilmiştir.

Araştırmada incelenen olgu veya olaylarla ilintili bilgiler içeren yazılı belgelerin ayrıntılı olarak taranması ve bu bilgilerden yeni bir bütünlük oluşturulması, doküman/metin analizi olarak adlandırılmaktadır (Creswell, 2002). Doküman analizi, araştırma verilerinin birincil kaynağı olarak çeşitli dokümanların toplanması, gözden geçirilmesi, sorgulanması ve analizi olarak tanımlanabilen bilimsel bir araştırma yöntemidir (Sak vd., 2021). Bu bağlamda Adana ili adına kayıtlanmış gastronomik ürünler değerlendirmeye alınmıştır. Nisan 2024 tarihinden itibaren alan yazındaki yazılı (kitap, makale, bildiri, tez) kaynaklar, Coğrafi İşaretler Portalı'nda Adana iline ait olan tescillenmiş ürünler ve Nuh'un Ambarı kataloğunda yer edinen Türkiye'ye ait tüm ürünler derinlemesine incelenmiştir.

Doküman analizi sonucunda elde edilen verilerden yola çıkılarak aday olarak önerilebilecek ürünler ile Nuh'un Ambarı projesinde yer alan diğer ürünler özellikle Türkiye'ye ait olan 153 ürün ile aralarında benzerlik kurulmaya çalışılmıştır. Bu ürünler tat ve kalite açısından ayırt edici bir nitelik taşıması, yerli bir tür ise bitki çeşidi veya hayvan ırkı olması, yabani bir tür ise geleneksel hasat/işleme sistemleriyle üretilmesi ya da işlenmiş ürün kategorilerinden birine girmesi, bir topluluğa ait kimliğe sahip olması, belirli bir bölgeye ait yerel hammaddelerle veya yerel tekniklerle işlenmiş olması, sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölge mirasını yansıtması, bölgeyle bütünleşik bir ilişki içinde olması, çeşitli sosyal, ekonomik ve ekolojik faktörler nedeniyle risk altında veya tehlikede olması özellikleri göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir. Diğer yandan değerlendirilen ürünlerin nesli yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olması, üretildikleri bölgeye ait tarihi, geleneksel özellikleri yani kültürel bir değer taşıması, küçük ölçekli işletmeler tarafından sınırlı miktarda üretilmesi kriterlerini karşılama durumları da incelenmiştir. Yapılan değerlendirmelerin ve karşılaştırmaların sonucunda Slow Food Nuh'un Ambarı Projesi kapsamında Adana iline ait aday gösterilebilecek 4 adet ürün belirlenmiştir.

4. Bulgular

Bu çalışmanın amacı Ocak 2025 tarihi itibariyle 6703 adet gastronomik ürünün listelendiği Nuh'un Ambarı kataloğunda (Slow Food, 2024b) Adana iline ait ürünlerin sayısının arttırılmasıdır. Çalışma nitel araştırma deseninde olup, ikincil kaynak derleme, tarama deseni ve doküman analizinden faydalanılmıştır. Araştırma konusuna yönelik olabilecek ses, video, fotoğraf, yazılı kaynak, sosyal internet sayfaları gibi kaynaklar sınıflandırılarak analiz edilmiştir. Adana mutfak mirasını meydana getiren ögelerin belirlenebilmesi için ilgili alan yazındaki yazılı kaynaklar ve Adana'nın coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünleri derinlemesine incelenmiştir. Adana mutfak kültürünü konu edinen çalışmalar Tablo 2'de verilmiştir. Bildiri, makale, kitap ve tez olmak üzere 33 çalışmaya ulaşılmıştır. İlgili çalışmalar ve ardından Coğrafi İşaretler Portalında yer alan ürünler incelenmiştir.

Adana mutfak kültürü ile ilgili yazılı kaynakların incelenmesinin ardından 2025 yılı verilerine göre Coğrafi İşaret Portalı'nda Adana adına kayıtlı 20 gastronomik ürün olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Türkpatent, 2024). Tablo 3.'te Adana'nın coğrafi işaretli ürünleri kategorize edilerek listelenmiştir (Türkpatent, 2024). Adana mutfak kültürünü yansıtan dokümanların incelenmesinin ardından Slow Food Adana Birliği kapsamında değerlendirilen ürünler de hariç tutularak aday olabilmek için gerekli kriterler dahilinde toplam 4 adet ürün belirlenmiştir. Ürünler belirlenirken katalogda yer alan diğer ürünler ile aralarında benzerlikler kurulmuştur. Bu kapsamda Setikli Ekmek, Adana Aşlama, Halka Tatlısı, Taş Kadayıfı'nın bölge mirasını yansıtma, yerel üretim teknikleri ile üretilme, tat ve kalite açısından ayırt edici niteliklere sahip olma özellikleri göz önünde bulundurularak Nuh'un Ambarı projesine aday olarak gösterilebilecek ürünler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bölgeyle bütünleşik bir ilişki içinde olan ve aynı zamanda yok olma tehlikesi taşıyan bu

ürünlerin uluslararası gıda atlası sayılabilecek bir projede yer alması son derece önemli görülmektedir.

olarak yer alması, teknolojik gelişmeler, küreselleşme, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, geleneksel mutfak

Tablo 2. Adana mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar

Kaynak	Çalışma Adı	Tür
Oğuz (2021)	Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine -Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği	Makale
Karaca ve Karacaoğlu (2016)	Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği	Makale
Kaya ve Şahin (2018)	Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme	Makale
Oğuz (2016)	Gastronomi Turizminde Stratejik Gelişme: "Doğu Akdeniz Bölgesi Perspektifi"	Doktora Tezi
Arslantaş (2020)	Adana Yemek Kültürü	Yüksek Lisans Tezi
Derinalp Çanakçı (2021)	Determining the Knowledge of Local People in Adana on the Cuisine Culture	Makale
Say ve Ballı (2012)	Şalgam Suyunun (Şalgam) Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi	Bildiri
Karaca ve Yıldırım (2020)	Arap Muftak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri.	Makale
Yayla ve Aktaş (2017)	Türk Mutfağında Lezzet Bölgelerinin Belirlenmesi: Adana-Osmaniye-Kahramanmaraş Örneği	Bildiri
İştin ve Avcı (2022)	Adana Sokak Lezzetlerine İlişkin Tutumların ve Adana Sokak Lezzetlerinin Belirlenmesi	Makale
Artun (1994)	Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşi Yemekler	Kitap
Ballı (2016)	Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri	Makale
Güzeler, Koboyeva, Özbek (2020)	Food Products Considered within The Scope of Slow Food Movement: A Case of Adana Province.	Bildiri
Ertaş ve Gezmen-Karadağ (2013)	Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri	Makale
Erol ve Akdağ (2023)	Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası: Doğu Akdeniz Örneği	Makale
Bayram (2021)	Gastronomi Destinasyonu Seçiminde Turist Tercihlerini Etkileyen Faktörler ve Gastronomi Destinasyonlarının Algılanan Performansı: Gaziantep, Adana, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin Örnekleri	Yüksek Lisans Tezi
Kanoğlu (2021)	Gastronomik Açıdan Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma	Yüksek Lisans Tezi
Nakilcioğlu (2020)	Sosyal Medya Gastronomi Bilgi Kalitesinin Destinasyon Yemek İmajına Etkisi	Yüksek Lisans Tezi
Binici (2022)	Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Kimliğin Etkisi: Adana Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Dinler (2019)	Adana İli Gastronomik Kimliğinin Destinasyon Markalaşması Açısından Değerlendirilmesi	Yüksek Lisans Tezi
Üzülmez ve Akdağ (2020)	Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Örneği	Makale
Yıldırım (2021)	Yerel Halkın Adana'da Gastronomi Turizminin Gelişmesine Yönelik Beklenti ve Tutumları	Makale
Karakaş ve Çallı (2023)	Adana İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	Makale
Yıldırım, Karaca ve Çakıcı (2018)	Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma	Makale
Yıldırım ve Karaca (2023)	Yörük Mutfağı'nın Özel Gün Yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesi'nde Bir Kültür Araştırması	Bildiri
Ballı (2013)	Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü	Bildiri
Yalım Kaya ve Şahin (2018)	Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme	Makale
Buzcu ve Oğuz (2019).	Festival Ziyaretçilerinin Algıladıkları Değer, Memnuniyet ve Sadakatin Festival Kalitesi ile Olan İlişkisi: Adana Kebap-Şalgam Festivali Örneği	Makale
Oğuz, Ballı ve Buzcu (2020)	Yerel Halkın Sokak Lezzetlerine Karşı Algıları: Adana Örneği	Makale
Karakaş (2020)	Adana İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Potansiyelinin Değerlendirilmesi	Yüksek Lisans Tezi
Dönmez Çaylak (2020)	Gastronomik Etkinliklerde Turistlerin Coğrafi İşaretli Ürün Deneyimi, Memnuniyet ve Davranışsal Niyete Etkisi: Adana Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Tartıcı, (2018).	Geleneksel ve Yerel Lezzetlerin Kenti:Adana.	Makale

Kaynak: *Yazar tarafından oluşturulmuştur.*

4.1. Setikli Ekmek

Adana'da kış mevsimi ılık geçmesine rağmen kış hazırlıklarına oldukça önem verilmektedir. Yaz aylarında avlularda büyük kazanlar içinde buğday kaynatılıp ve damlarda kurutulmakta ve değirmenlerde bulgur haline getirilmektedir. Setikli Ekmek, setiğin (ince bulgur) haşlanıp ve soğuduktan sonra tuz, maya, un ile hazırlanmaktadır. Son olarak da sac üzerinde pişirilmesi aşamalarından oluşmaktadır (Arslantaş, 2020). Adana'da her öğünde ana yiyecek maddesi olarak ekmek yer almaktadır. Özellikle her mevsim ekmek sacında pişirilen yufka ekmek Adana mutfağında ekmeğin önemini göstermektedir. Ancak kadınların iş hayatında yoğun kültürünün nesilden nesile aktarılamaması, Setikli Ekmek gibi emek yoğun olarak hazırlanan ürünlerin tüketime bağlı olarak üretiminin azalmasını ortaya çıkarmaktadır.

Türkiye'den Nuh'un Ambarı listesine giren Bileki Ekmeği, Gelveri Ekmeği, Gemici Peksimeti ürünleri de incelendiğinde her bir ürünün yapımının meşakkatli olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Slow Food, 2024). Endüstriyel olarak üretilmeyen ve yöresel bir ekmek çeşidi olan Setikli Ekmek'in de Nuh'un Ambarı Listesi'ne aday olabilecek kriterleri karşıladığı düşünülmektedir.

Tablo 3. Adana'nın coğrafi işaretli ürünleri

Ürün adı	Ürün grubu	Tescil Yılı
Adana Analı Kızlı	Yemekler ve Çorbalar	2020
Adana Aşlama	Alkolsüz İçecekler	2020
Adana Bici Bici	Dondurmalar ve Yenilebilir Buzlar	2020
Adana Halka Tatlısı	Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar	2020
Adana Karakuş Tatlısı	Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar	2021
Adana Karpuzu	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2020
Adana Kebabı	Yemekler ve Çorbalar	2005
Adana Kol Böreği	Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar	2020
Adana Taş Kadayıfı	Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar	2021
Adana Yer Fıstığı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2023
Adana İçli Köfte	Yemekler ve Çorbalar	2020
Adana Şalgamı	Alkolsüz İçecekler	2020
Adana Şalvarı	Diğer Ürünler	2024
Adana Şırdan	Yemekler ve Çorbalar	2020
Ceyhan Zeytinyağı	Tereyağı Dâhil Katı ve Sıvı Yağlar	2022
Karaisalı Biberi	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2025
Karataş Kıddesi	Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar	2021
Kozan Portakalı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2020
Kuytucak Narı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2021
Pozantı Çileği	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2023
Tapan Bıçağı	Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri	2020
Tufan Beyli Kuru Fasulyesi	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	2023
Çukurova Pamuğu	Diğer Ürünler	2020

Kaynak: *Yazar tarafından oluşturulmuştur.*

4.2. Adana Aşlama

Adana'nın coğrafi işaret ile tescillenmiş 20 gastronomik üründen biri olan Aşlama, meyan bitkisinin kökünün dövülerek terbiye edilmiş lifli halinin içme suyu ve buz ile birlikte soğuk olarak demlenmesi, süzülmesi ve buzlu su ile seyreltilmesi aşamalarından oluşan alkolsüz tatlı bir içecektir. Hoşaf ve şerbet gibi içecekler Türk mutfak kültüründe önemli içecekler arasındadır. Nişan, mevlit, düğün, doğum gibi geçiş dönemi uygulamalarında sıklıkla tüketilmektedir. 150 yıldan fazla süredir bölgede meyan yetişmesine bağlı olarak Adana'da geleneksel olarak yapılan şerbetlerden biridir. Meyan şerbeti olarak da bilinen Aşlama'nın satışı, geleneksel olarak sırtında Aşlama dolu güğüm ile gezen aşlamacılar tarafından yapılmaktadır.

Aşlama satan kişinin sırtına astığı Aşlama güğümü, beline bağlı bardaklık, bardak yıkama için kullandığı su dolu ibrik ve birbirine vurarak Aşlamacı geldiğini haber vermek için kullanılan 2 pirinç tas ile gezmesi geleneği sürdürülememektedir (Coğrafi İşaretler Portalı, 2024) Geleneğin devam ettirilebilmesi ve bilinirliğinin artırılabilmesi adına Nuh'un Ambarı listesine aday gösterilmesinin önem arz ettiği düşünülmektedir.

4.3. Halka Tatlısı

Halka Tatlısı, turistlerin Adana'da en çok tükettiği tatlılardan biri olması özelliğiyle yöreyle özdeş hale gelmiş, 10-12 cm çapında ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde üretilen şerbetli bir hamur tatlısıdır. Halka Tatlısı; buğday irmiği, buğday unu, karbonat ve su kullanılarak hazırlanan mayasız hamurun bir sıkma torbası ile kızgın ayçiçek yağı içerisine halkalar şeklinde sıkılarak kızartılması ardından oda sıcaklığında bulunan şerbet içerisine daldırılarak tatlandırılması yoluyla elde edilmektedir. Coğrafi işaret ile tescillenmiş Adana Halka Tatlısı'nın, dışının çıtır iç kısmının ise yumuşak olması için günlük olarak hazırlanması gerekmektedir. Adana mutfağında önemli bir yeri olan Halka Tatlısı lezzetli olduğu kadar da hazırlaması zor bir tatlıdır (Coğrafi İşaret Portalı, 2025). Dolayısıyla günümüzde endüstriyel olarak üretimi daha fazla yapılmaktadır.

4.4. Taş Kadayıfı

Taş Kadayıfı, gözenekli yapıda 9-10 cm'lik daire şeklindeki pişmiş hamurun katlanıp arasına ceviz konularak ve kızartılarak hazırlanan bir şerbetli tatlıdır. Halka Tatlısı gibi coğrafi işaretli olan Taş Kadayıfı'nın üretimi de günlük yapılmaktadır. Geçmişi eskiye dayanan Taş Kadayıfı hem günlük olarak hem de özel günlerde sıkça tüketilmektedir. Endüstriyel olarak üretimleri acil bir tehditle karşı karşıya olmasa da yerel tatlıların hazırlanmasının gelecekte de devam etmesini sağlamak önemlidir. Türkiye'den Nuh'un Ambarı listesinde yer alan Bartın Ağda Tatlısı, Yanıksı (Yanık) Dondurma, Kozak Çam Fıstığı Helvası gibi ürünler yerel mutfak kültürünün, beslenme alışkanlıklarının ve damak zevklerinin değişmesinden giderek daha olumsuz etkilenmektedir. Taş Kadayıfı ve Halka Tatlısı gibi ürünler de yerel tüketiciler tarafından değer verilmediği, korunmadığı ve üretilmediği takdirde yok olma riskiyle karşı karşıya kalacaktır.

5. Sonuç ve Tartışma

Slow Food iyi, temiz, adil ilkeleri çerçevesinde somut olmayan kültürel mirasın korunması amacıyla "Nuh'un Ambarı" projesini hayata geçirmiştir. Bu kapsamda tüm dünya kültürlerine, tarihine ve geleneklerine ait üretimi risk altında olan ürünlerin toplanıp kataloglara ayrılması ve bilinirliklerinin arttırılmasına yönelik çalışmalar yürütülmektedir (Slow Food, 2023a). Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için Slow Food'un önemli projelerinden biri olan Nuh'un Ambarı listesindeki ürün

sayısının arttırılması gerekmektedir. Bu sayede yerel olanın korunarak sonraki nesillere aktarılması, bölgeye özgü pişirme teknikleri ve yöresel yiyecek geleneklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması, gastronomik mirasın devamlılığında büyük rol oynayacaktır (Slow Food, 2024a).

Katalogda 6703 gastronomik ürün yer almasına rağmen 153'ünün Türkiye'ye ve içlerinden yalnızca 4'ünün Adana iline ait olması eşsiz bir mutfak kültürüne sahip olan coğrafya için oldukça kısıtlı kalmakla birlikte bu araştırmanın problemini meydana getirmiştir. Bu araştırma kapsamında Adana'nın Nuh'un Ambarı kataloğundaki ürün sayısının kısıtlı olması probleminden yola çıkılarak Adana'dan aday olarak önerilebilecek 4 ürün belirlenmiştir. Önerilen ürünlerin ait olduğu toplumunun kültürüyle bütünleşik bir ilişki içinde olması ve sınırlı miktarda üretim yapılması durumları gözetilmiştir. Söz konusu ürünler yerel tüketiciler tarafından değer verilmediği, korunmadığı ve üretilmediği takdirde yok olma riskiyle karşı karşıya kalacaktır. Sonuç olarak, Adana ili adına; Adana Taş Kadayıfı, Adana Halka Tatlısı ve Adana Aşlama ve Setikli Ekmek'in aday olma potansiyeline sahip olduğu ve Nuh'un Ambarı Projesine aday olarak gösterilebilmesi için belirlenmiş ilgili kriterleri karşıladığı sonucuna ulaşılmıştır.

Adana Taş Kadayıfı, Adana Halka Tatlısı ve Adana Aşlama coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Söz konusu ürünler ulusal bilinirliğe sahiptir fakat uluslararası tescil ve koruma projelerinde de yer alabilmesi için Nuh'un Ambarı gibi küresel projelerde de desteklenmesi gerekmektedir. Bu noktada geleneksel olarak üretimi yapılmayan ürünler için üreticinin teşvik edilmesinin, Yeryüzü Pazarları gibi yerel ürünlerin korunmasını destekleyen uygulamaların hayata geçirilmesi önemli bir rol oynayacaktır.

5.1. Pratik Çıkarımlar

Nuh'un Ambarı, Slow Food bünyesinde 1996 yılında tarihe, çeşitli kültürlere, dünyadaki kültür coğrafyalarında yaşamını sürdüren toplulukların geleneklerine bağlı olan mirasın kaybolmaması ve kayda alınması için geliştirilmiştir. Proje, unutulan veya nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan lezzetleri keşfetmeyi, kataloglamayı, tanımlamayı ve tanıtmayı amaçlamaktadır (Lotti, 2010).

Birbirinden farklı karakteristik özellik taşıyan, sosyal, ekolojik, tarihi ve ekonomik açıdan bölge mirasını yansıtan sayısız ürün çeşidine sahip ve yemek kültürü ile dünyaya mâl olmuş bir ülke için Nuh'un Ambarı kataloğundaki ürün sayısı çok kısıtlıdır. Adana'nın da bu katalogda yalnızca 4 ürün ile yer alması araştırmanın problem noktasını oluşturmaktadır.

Bu bağlamda Adana'ya ait ürünlerin koruma ve tanıtımının güçlendirilmesi, üretici teşvik mekanizmalarının oluşturulması, yerel pazar ve e-ticaret kanallarının canlandırılması, gastronomi turizmi ve deneyim odaklı etkinlikler, akademik ve kurumsal iş birliklerinin teşviki, sürdürülebilir kalkınma ve toplumsal katkı yollarıyla bölgenin gastronomik mirasının korunmasına katkı sağlayabilir.

5.2. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Türkiye'de Nuh'un Ambarı projesi kapsamında yapılan çalışmalar incelendiğinde kapsamlı olarak yalnızca Kastamonu ve Afyon özelinde çalışıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Çılgınoğlu & Güner (2021) Kastamonu'dan aday olabilecek 10; Güner ve Çılgınoğlu (2023) Afyon'dan aday olabilecek 7 adet gastronomik ürün belirlemişlerdir. Bu çalışmanın ise Nuh'un Ambarı projesi kapsamında Adana gastronomisi ile ilgili yapılmış ilk araştırma olması nedeniyle literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Somut mirasın uluslararası platformlarda bilinirliğinin artırılabilmesi adına Nuh'un Ambarı projesi kapsamında yapılacak gelecek araştırmalarda Türkiye'nin diğer illeri özelinde gastronomik ürünleri değerlendirilebilir. Bu bağlamda somut mirasın yaşatılabilmesi için gastronomik ürünlerin korunmasını teşvik edici projeler hayata geçirilebilir, Slow Food'a ait diğer projeler kapsamında da Adana ili ve coğrafyanın kimliğini yansıtan ürünler değerlendirilebilir.

Etik Beyan: Bu çalışma kapsamında herhangi bir anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney ya da başka görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplamadığımı, insan ve hayvanlar üzerinde deney vb. yapmadığımı, kişisel verilerin korunması kanununu ihlal etmediğimi ve dolayısıyla bu çalışmanın etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalardan olduğunu sorumlu yazar olarak beyan ederim.

Yazar Katkı Beyanı: 1. Yazarın katkı oranı %50'dir. 2. Yazarın katkı oranı ise %50'dir.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

Akarçay, E. (2014). *Sınıf içi Farklılaşma ve Sınıf içi Bütünleşme Biçimi Olarak Eskişehir'de Orta Sınıfın Yeme-İçme Örüntüleri,* Yayınlanmamış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Eskişehir.

Ark of Taste, (2025, Aralık). *Arca Del Gusto,* https://www.Fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/Arca-Del-Gusto/, Erişim Tarihi: 10.12.2025.

Arslantaş, F. (2020). *Adana Yemek Kültürü,* Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Denizli.

Artun, E. (1998). *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemekleri,* Hece Yayınları, Adana.

Atabey, S. (2023). Uluslararası Sistemlerde Kayıt Altına Alınarak Muğla Kültürel Gastronomi Mirasının Sürdürülebilirliği, *Külliye,* (Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı), 156-169.

Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü, *2. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu,* 19 Nisan 2013, ss. 206-218, Adana.

Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3*(1), 1-15

Başarangil, İ., & Tokatlı, C. (2018). Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6*(1), 3- 19.

Bayram, O. (2021). *Gastronomi Destinasyonu Seçiminde Turist Tercihlerini Etkileyen Faktörler ve Gastronomi Destinasyonlarının Algılanan Performansı: Gaziantep, Adana, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin Örnekleri,* Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uluslararası İşletmecilik ve Ticaret Ana Bilim Dalı, Muğla.

Binici, Z. K. (2022). *Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Kimliğin Etkisi: Adana Örneği,* Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, İstanbul.

Bommel K., & Spicer, A. (2011). Hail the Snail: Hegemonic Struggles in the Slow Food Movement, *Organization Studies, 32*(12), 1717–1744. https://doi.org/10.1177/0170840611425722

Coğrafi İşaretler Portalı, (2025, Aralık). *Coğrafi İşaretler,* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=01&tur=&urunGrubu=&adi=, Erişim Tarihi: 10.12.2025.

Cömert M., & Özkaya, F.D. (2012). Osmanlı Mutfağından Günümüze Tatlılar, *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu,* 10-12 Mayıs 2012, ss: 591-593, Konya.

Creswell, J. W. (2002). Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative. Prentice Hall Upper Saddle River, NJ.

Çetin, A. (2006). *Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış, Milli Folklor Dergisi, 1*(18), 107-117.

Çılgınoğlu, 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,* 27-28 Mayıs 2021, Sakarya.

Çılgınoğlu, H., & Güner, D. (2021a). Kastamonu Gastronomik Ürünlerinin Nuh'un Ambarı Projesi Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9*(4), 2874-2892.

El, S. N., Köstekli, M., İlyasoğlu, H., Girgin, N., Baş, N., & Parsa, A.F. (2009). Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel Gıdalar, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu,* 27-29 Mayıs 2009, ss. 180-184, Van.

Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2*(1), 117-136.

Fonte, M. (2006). Slow Food's Presidia: What do Small Producers do with Big Retailers, *Research in Rural Sociology and Development,* 12(1), 203–240. https://doi.org/10.1016/S1057-1922(06)12009-0

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*(1), 526-544.

Georgica, G. (2014). The Tourist's Perception about Slow Travel- A Romanian Perspective, *Procedia Economics and Finance, 23(1),* 1596-1601. https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00557-2

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

Güzeler, N., Koboyeva, F., & Özbek, Ç. (2020). Food Products Considered Within The Scope of Slow Food Movement: A Case of Adana Province, *3. In the International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research & Practices,* 13-15 November 2020, ss. 95-107, New York City, USA.

Holat Z.B., Kozan H.İ., Sarıçoban C., & Yılmaz, M.T. (2012). Kırım'dan Eskişehir'e Geleneksel Lezzet: Çibörek, *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu,* 10-12 Mayıs 2012, ss. 341-342, Konya.

Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme Sürecinde Gastronomik Ürünlerin Üretiminde ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(1), 390-413.

Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy,* Routledge, London.

Karaca, O.B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9*(2), 561-584.

Lotti, A. (2010). The Commoditization of Products and Taste: Slow Food and The Conservation of Agrobiodiversity, *Agriculture and Human Values, 27*(1), 71-83.

Morgan, D. L. (1996). Focus groups as qualitative research (C. 16). New York: Sage publications.

Payandeh, E., Allahyari, M. S., Fontefrancesco, M. F., & Surujlale, J. (2022). Good vs. Fair and Clean: An Analysis of Slow Food Principles Toward Gastronomy Tourism in Northern Iran, *Journal of Culinary Science & Technology, 20*(1), 51-70.

Petrini, C., & Padovani, G. (2012). *Slow Food Devrimi* (Çev.: Ekiz, Ç.), Sinek Sekiz Yayınevi, İstanbul.

Oğuz, S. (2016). *Gastronomi Turizminde Stratejik Gelişme: "Doğu Akdeniz Bölgesi Perspektifi"*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Mersin.

Oğuz, Ş. (2021). Kültürel Miras ve Gastronomi İlişkisi: Mutfak Kültürünün Kimliksel Boyutu, *Gastronomi ve Kültürel Çalışmalar Dergisi,* 5(2), 112-125.

Özateş, L.Ö., Palamutoğlu, R., & Kasnak, C. (2014). Geleneksel Meyve Sebze Ürünlerinde Organik Tarımın Sağlık Açısından Önemi, *4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 17-19 Nisan 2014, ss. 585-588, Adana.

Sak, R., Sak, İ. T. Ş., Şendil, Ç. Ö., & Nas, E. (2021). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi, 4*(1), 227-256.

Sayılı, M., Şekeroğlu, N., Akça, H., ve Yaramancı, H. (2006). Ordu İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2(1), 1-7.

Seale, C. (1999). Quality in qualitative research. Qualitative Inquiry, 5(4), 465-478

Sitti, S., Hayta, M., & Yetim, H. (2009). Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu,* 27-29 Mayıs 2009, ss. 208-211, Van.

Slow Food Adana, (2020, Aralık). *Slow Food Adana - Adana for Heritage Food,* https://www.instagram.com/slowfoodadana/, Erişim Tarihi: 10.12.2025.

Slow Food, (2024a, Aralık). *What is the Foundation?,* https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-is-the-foundation/, Erişim Tarihi: 11.12.2025.

Slow Food Foundation for Biodiversity, (2024b, Aralık). *Ark of Taste,* https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/, Erişim Tarihi: 11.12.2025.

Slow Food, (2024c, Aralık). *Earth Markets in Turkey,* https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-mercati/turkey-en/ Erişim Tarihi: 11.12.2025.

Slow Food, (2024d, Aralık). *What We Do Slow Food Presidia,* https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-foodpresidia/, Erişim Tarihi: 11.12.2025.

Slow Food, (2021e, Aralık). *About Us Our Philosophy,* https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/, Erişim Tarihi: 11.12.2025.

Şahin, K. (2012). Geleneksel Gıdalara Antropolojik Bir Yaklaşım: Sürkün Üretimi, Dönüştürme ve Saklama Süreci, *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, ss. 71-73, Konya.

Terra Madre, (2024, Aralık). *Terra Madre*, https://www.terramadre.info/en/terra-madre-network/, Erişim Tarihi: 09.12.2025.

Thompson, C. J., & Kumar, A. (2018). Beyond Consumer Responsibilization: Slow Food's Actually Existing Neoliberalism, *Journal of Consumer Culture, 21*(2), 317-336.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2024, Aralık). *Afyonkarahisar Coğrafî İşaretli Ürünleri,* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03, Erişim Tarihi: 10.12.2025.

Quan, S.& Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences in Tourism, *Tourism Management. 25*(3), 297-305.

Yabancı, N., Karakuş, S. (2012). Baharat Kültürü, *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, ss. 803-805, Konya.

Yaldız, G., & Kılınç, E. (2010). Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 5*(2): 28-34.

Yavuz, M. C. (2007). *Uluslararası Destinasyon Markası Oluşturulmasında Kimlik Geliştirme Süreci: Adana Örneği,* Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Adana.

Yiğit, S., & Bucak, T. (2017). Yöresel Ürünlerin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Mardin Bulguru çin Bir Model Önerisi, *18. Ulusal Turizm Kongresi*, 12-22 Ekim 2017, ss: 679-688, Mardin, Türkiye.

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).

Extended Abstract

Various societies and their culinary cultures have emerged throughout history. One of the most important building blocks in the formation of human history and civilizations is food and beverage culture. Food and beverage culture is a phenomenon that has become a part of the local culture by being shaped and enriched over time and transferred from generation to generation (El et al., 2009). On the other hand, the food and beverage culture unites people from different religions, languages and races around the same table (Holat et al., 2012). Food is a cultural element with social aspects and reflects the identity of the society to which it belongs (Sitti et al., 2009). Therefore, each culinary culture has characteristics that distinguish it from each other and reflect the cultural heritage of the society, which can be considered as identity characteristics (Oğuz, 2021). Traditional foods and beverages, which are an indicator of belonging to the community, cause the diversification and specialization of culinary culture within the framework of ecological environment, religious belief, cultural acquisitions, social and ethnic status, education level, animal diversity, nutritional habits, economic situation, cultural heritage and tastes (Şahin, 2012). Local food culture, which is a cultural element, is also affected by the physical and cultural geography (Sitti et al., 2009). Therefore, local food culture is considered as the cultural heritage of the region, and local food and beverages mirror the identity of the destination (Quan & Wang, 2004).

Founded in Italy in 1989, Slow Food is a non-profit international food preservation organization whose mission is to preserve local food cultures and transfer them to future generations (Thompson & Kumar, 2018; Fontefrancesco et al., 2022). With various projects belonging to the Slow Food organization, products whose production is at risk are protected, they gain identity and various studies are carried out to increase their awareness (Çılgınoğlu & Güner, 2021). While the common goal of all projects belonging to the Slow Food organization is to preserve sustainable food systems and transfer them to future generations (Çılgınoğlu & Güner, 2021), the "Ark of Taste" project aims to protect the production of products at risk from all world cultures, history and traditions. It is a project that aims to collect food, catalog it and increase their awareness (Slow Food, 2023a). Although the Ark of Taste project consists of a large database, it has been concluded that there are a limited number of studies on the relevant subject in Turkey. When the products in the Ark of Taste catalog are examined, it is concluded that there are only 153 products from Turkey. The purpose of this study is to make suggestions to increase the number of products of Adana province included in the project in question in the Ark of Taste catalog (Slow Food, 2024b), where 6703 gastronomic products are listed. Since Adana province has a culinary culture created by the synthesis of various societies as well as its historical, cultural and natural riches, it is thought that it is important to increase the number of products in the Ark of Taste project in order to protect and keep alive the tangible heritage. Written documents and the Geographical Indications Portal were examined in depth in order to identify products that have the potential to be candidates for the Ark of Taste project. Then, the common features and meeting the necessary criteria between the 153 products registered in the name of Turkey in the Noah's Warehouse catalog as of April 2025 and the products that could be candidates were evaluated. Excluding the products evaluated within the scope of Slow Food Adana Association, a total of 4 products were determined within the criteria required to be a candidate. As a result, on behalf of Adana province; It has been concluded that Adana Stone Kadayıfı, Adana Halka Dessert and Adana Aşlama and Setikli Bread have the potential to be candidates and meet the relevant criteria to be nominated as a candidate for the Ark of Taste Project.