



Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi (Investigation of Kastamonu Food Culture within the Scope of UNESCO Creative Cities Network Criteria)

* Çetin AKKUŞ^a , Selda YORDAM^b 

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:24.02.2020

Kabul Tarihi:09.05.2020

Anahtar Kelimeler

UNESCO

Yaratıcı şehirler ağı

Gastronomi

Kastamonu

Öz

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında dünya çapında 36 gastronomi şehri bulunmaktadır. Gastronomi şehri unvanı, yerel ekonominin gelişmesi, tanıtım faaliyetlerinin artması ve marka imajının yükselmesi gibi şehirler için önemli katkılar sunmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Kastamonu'nun zengin mutfak kültürünü UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi alanında belirlenen kriterlere göre incelemektir. Araştırma kapsamında, ikincil veri kaynaklarından yararlanılmış ve bazı kriterler için yerinde incelemeler yapılmıştır. Elde edilen bulgulardan, Kastamonu'nun yemek çeşitliliği bakımından güçlü olduğu, restoranlarında yöresel yemeklere yer verildiği, pazarlarda yöresel ürün tezgâhlarının bulunduğu, çeşitli yöresel ürün ve gastronomi festivalinin düzenlendiği, eğitim kurumlarında bu alana yönelik derslerin bulunduğu tespit edilmiştir. Ancak, sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı açısından yetersiz kaldığı da çalışmanın bir diğer sonucudur.

Keywords

UNESCO

Creative city network

Gastronomy

Kastamonu

Abstract

As part of the UNESCO Creative Cities Network, there are 36 gastronomic cities worldwide. The title of gastronomy city makes important contributions to cities such as the development of the local economy, increased promotion activities and the increase of the brand image. This study aims to analyze Kastamonu's rich culinary culture according to the criteria determined in the field of UNESCO's Creative Cities Network gastronomy. Within the scope of the research, secondary data sources were used and on-site investigations were made for some criteria. From the findings, it has been determined that Kastamonu is strong in terms of food diversity, there are local dishes in its restaurants, there are local product stalls in the markets, various local products and gastronomy festivals are organized, and there are courses in this field in educational institutions. However, it is another result of the study that it is inadequate in terms of promoting sustainable local products.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: cakkus@kastamonu.edu.tr (Ç. Akkuş)

DOI: 10.21325/jotags.2020.587

GİRİŞ

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) tarafından 2004 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı başlatılmıştır. Bu programla şehirler sahip oldukları kaynakları yaratıcı endüstrilere yönelterek, kültürel çeşitliliğin sağlanmasının yanı sıra ekonomik ve sosyal potansiyellerini geliştirme fırsatına sahip olmaktadır.

Yaratıcı Şehirler Ağı'nın yedi teması bulunmaktadır. Bunları; edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, medya sanatları ve gastronomi temaları oluşturmaktadır. Bu temalardan birinde yer almak, şehirler için önemli katkılar sunmaktadır. Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan kentlerin; ekonomik ve sosyal yönden gelişim sağlaması, toplumun yaşam kalitesini yükseltmesi gibi olumlu etkilerinin yanı sıra şehirlerin tanıtımı ve marka imajı için önemli rol oynadığı da görülmektedir. Gastronominin de bu temalar içinde yer alması yerel mutfak değerlerinin korunması ve sürdürülmesinin bu açılardan önem arz ettiğini göstermektedir.

Kastamonu mutfağında birçok coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bunlar; Daday etli ekmeği, Devrekani hindi banduması, Kastamonu çekme helvası, Kastamonu simidi (kel simit), Kastamonu siyez bulguru, Kastamonu simit tiridi, Pınarbaşı kara çorbası, Taşköprü kuyu kebabı, Taşköprü sarımsağı ve Tosya pirinci olarak sıralanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünlerine her geçen gün bir yenisi eklenirken, yemek çeşitliliği açısından da zengin bir mutfak kültürü olduğu görülmektedir. Son yıllarda özellikle Kastamonu gastronomi alanında yaptığı etkinliklerle giderek ön plana çıkmaktadır. Bu etkinliklerin başında ise; Taşköprü Sarımsak Festivali, Tosya Pirinç Festivali ve Siyez Festivalleriyle birlikte 2019 yılında ilk kez düzenlenen gastronomi festivali gelmektedir.

24 Haziran 2019 tarihinde Kastamonu Valiliği tarafından gerçekleştirilen çalıştay neticesinde 2021 yılı için Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi alanında Kastamonu'nun adaylığı gündeme getirilmiştir (Kastamonu Gazetesi, 2020). Bu kapsamda yerel yönetim paydaşları tarafından UNESCO masası kurulmuş olup çalışmalar sürmektedir. Bu çalışmada Kastamonu'nun Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi şehri olma yolunda UNESCO kriterleri kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Kastamonu yemek kültürüne ilişkin değerler, yapılmış çalışmalar ve elde edilen bulgularla sekiz kriter ekseninde incelenmiş ve UNESCO adaylığı öncesi şehrin aday profili değerlendirilmiştir. Çalışma bu yönüyle özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Literatür Taraması

Birleşmiş Milletler, 1945 yılında kurulan ve 193 üye ülkeye sahip küresel barışı koruma organizasyonudur (United Nations [UN], 2020). Birçok uzmanlaşmış ajansa sahip olan Birleşmiş Milletler'in uluslararası iş birliğine teşvik eden kurumlarından biri de Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu'dur (UNESCO). 1946 yılında kurulan UNESCO'nun misyonu, 'barışın inşa edilmesi, yoksulluğun ortadan kaldırılması, sürdürülebilir kalkınma ve kültürler arası etkileşime' katkıda bulunmaktır (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO], 2008). UNESCO'nun projelerinden biri olan Yaratıcı Şehirler Ağı ise, şehrin gelişimini şekillendirmesi ve sürdürülebilir kalkınma sağlamasıyla birlikte yaratıcılığı, kültürel yaşama katılımı ve yeniliği artırmayı amaçlamaktadır (Pearson & Pearson, 2017, s.346; d'Orville, 2019, s.72)

2019 yılı itibarıyla 'Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yedi kategoriden 246 şehir bulunmaktadır (UNESCO, 2019a). Bu ağ içerisinde Türkiye'den tasarım alanında bir (İstanbul), zanaat ve halk sanatları alanında bir (Kütahya), müzik

alanında bir (Kırşehir), gastronomi alanında üç (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) şehir yer almaktadır. Dünyada bu ağ içerisinde gastronomi kategorisinde yer alan 36 şehir mevcuttur (afyon.ktb.gov.tr, 2019). Türkiye’de ilk olarak 2015 yılında Gaziantep gastronomi şehri unvanını kazanırken 2017 yılında Hatay (UNESCO, 2017), 2019 yılında ise Afyonkarahisar Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi kategorisine dahil edilmiştir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ödülü, şehirler için hem dünya çapında tanınırlık hem de güvenilirlik sağlamaktadır (Pearson & Pearson, 2017). Ayrıca bu ağa her geçen gün daha fazla şehrin dahil edilmesi gastronomi endüstrisinin genişlemesine ve güçlenmesine katkı sağlarken aynı zamanda kentsel kalkınmada da önemli rol oynamaktadır (Xiaomin, 2017). Literatür incelendiğinde daha çok ilgili şehirlerin aday olması düşünülen kategorideki yetkinliğinin raporlar ekseninde değerlendirildiği görülmektedir.

Ajanovic ve Çizel (2015) Antalya’nın Yaratıcı Şehirler Ağ potansiyelini incelemiştir. Bu kapsamda seçilmiş olan şehirlerin dokümanlarını incelemiş ve Antalya’nın film kenti olabileceği yönünde çıkarımda bulunmuşlardır. Bu doğrultuda; Antalya’nın ulusal ve uluslararası yapımcılar için çekim merkezi olabileceği, çekimler için kullanılabilirliği, paydaşlar arasında iş birliği sağlanması gerektiği ve yerel halkın bu programa dahil edilmesi gerektiği yönünde önerilerde bulunulmuştur.

Akın ve Bostancı (2017) yaratıcı şehirler ağı gastronomi kategorisinde yer alan Gaziantep’i mevcut raporlar bağlamında değerlendirmiştir. Bu doğrultuda Gaziantep’in şehrin yaratıcı ve kültürel yaşamına katılımları arttıracak projeler içinde yer almasını, kentin tarihi güzellikleri ile mutfağın bulunduğu yenilikçi merkezlerin oluşturulmasını ve yapılacak olan etkinliklere oluşturulan bu merkezlerde yer verilmesi gerektiği önerilerinde bulunmuştur. Ayrıca yapılan faaliyetlerin resmi web sitelerinde sunulmasının farkındalık sağlaması açısından önemli olduğunu ve bu faaliyetlerin sürdürülebilir düzeyde gerçekleşmesi gerektiğini de belirtmiştir.

Gürbüz, Özaltaş Serçek ve Toprak (2017) Mardin’in Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi şehri olma potansiyeli üzerinde paydaş görüşlerini almıştır. Alınan görüşler doğrultusunda, Mardin’in zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu, gastronomi turizminin en uygun alternatif turizm çeşidi olduğu, yapılan festival ve fuarların sınırlı sayıdan olmasından dolayı yetersiz kaldığı ve katılımcıların Yaratıcı Şehirler Ağı hakkındaki bilgilerinin sınırlı olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Pearson ve Pearson (2017) çalışmasında yaratıcı ağ gastronomi kategorisi yemek kültürünün markalaşması üzerindeki etkisini incelemiştir. Bu kategoride yer alan şehirlerin, ilişkili ekonomik ve sosyal ödülleri almasının marka imajının gelişmesine fayda sağladığını tespit etmişlerdir. Ayrıca gastronomi unvanı kazanan şehirlerde, yerel halkın gurur kaynağının olması, turist sayısında artışın görülmesi ve yeni yatırımlar şehrin ağa seçilmesinin olumlu etkileri olarak görülmektedir.

Xiaomin (2017) iki gastronomi şehri unvanına sahip Çin’in bu unvanının yaratıcı endüstrinin yönlendirilmesinde ve gelişiminde daha az belirgin olduğunu ifade etmiştir. Bu sebeple gastronomi şehri unvanı almış olan şehirlerin yaptıkları uygulamaları analiz etmiştir. Çin’in yaratıcı endüstrinin yönlendirilmesinin, gastronomi halk bilgeliliğinin, otantik gıdaların sertifikasyon sisteminin, gastronomi miras değerinin ve gastronomi yaratıcı ortamının yerleştirilmeye devam etmesi gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca yazar, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından tanımlanan ‘Gastronomi Şehri’ kriterlerini daha ayrıntılı boyutlandırarak gastronomi şehrinin nasıl inşa edileceğine

dair yol gösterici nicel göstergeler belirlemiştir. Belirlediği bu göstergelerin ağa katılmak isteyen şehirlere rehberlik görevi üstleneceğini ifade etmiştir.

Akdu ve Akdu (2018) UNESCO'dan gastronomi şehri unvanını alan yerlerin, bu unvanlarını resmi internet sitelerinde tanıtım aracı olarak kullanıp kullanmadıklarını incelemiştir. Araştırmada yer alan 26 gastronomi şehrinin 23'ünün web sitesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu web siteleri, içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Çoğunluğunun sitelerinde UNESCO'yu vurgulamadığı, gastronomi şehri logosu gibi temalara yer vermediği ve şehirlerin sahip olduğu gastronomik ürünlerini gösteren fotoğraf, video vb. bulunmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla gastronomi unvanı alan bu şehirlerin web sitelerini etkin bir şekilde kullanmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yu ve Sun (2019) 2017'de gastronomi şehri seçilen Macau'da yaratıcı şehirler ağı kapsamında instagramın rolünü araştırmıştır. Bu kapsamda, öncelikle instagramda popüler olan mutfak türlerini ortaya çıkarmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formuyla yaratıcı şehirler ağı gastronomi tanıtımında instagram kullanımına yönelik yerel halkın algısı ortaya koymaya çalışmıştır. Instagram kullanıcılarının Tayvan mutfağı, yerel kafeler ve yerel atıştırmalıklarla ilgilendiği tespit edilmiştir. Yerel halkın da Macau için resmi bir instagram hesabının oluşturulmasını öne sürdüğü ve dikkat çekmek için fotoğraf ve videolar paylaşılması gerektiğini ifade etmiştir.

Bütün ve Önçel (2019) çalışmasında 26 gastronomi şehri bulunduğunu ancak çalışmasında İngilizce web sitesine sahip olan 13 gastronomi şehri dahil ettiğini belirtmiştir. Bu şehirlerin web siteleri içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Web sitelerinin değerlendirmesi sonucunda; web sitesinin tasarımı ve işlevselliği yönünden yeterli bulunurken, iletişim ve etkileşim açısından yetersiz kaldığı, gastronomi tanıtımıyla ilgili tanıtımlar nispeten daha iyi olurken, web sitelerinin sürdürülebilirlik, gıda güvenliği, gastronomi turları vb. ile ilgili bilgileri içermediği tespit edilmiştir.

İlgili alanyazında Yaratıcı Şehirler Ağı ile ilgili mevcut raporların ya da dokümanların incelenerek ya da paydaşlarla görüşülerek, potansiyel olarak bu ağa aday olabilecek şehirlere yönelik önerilerde bulunulmuştur. Diğer bir çalışmada ise gastronomi şehri olma kriterleri için daha ayrıntılı nicel göstergeler oluşturulmuştur. Bazı araştırmalarda ise, gastronomi şehri unvanı alan şehirlerin, tanıtımlarında ve web sitelerinde bu unvana ne derecede yer verdikleri araştırılmıştır.

Yöntem

Araştırmanın Amacı

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler için marka imajı, tanınırlık, güvenilirlik ve sosyal ve ekonomik gelişim sağlamaktadır. Bu doğrultuda şehirler kendini ön planda gördüğü kategoriden başvuru yapabilmektedir. Bu ağda, aynı yıl içerisinde aynı ülkeden en fazla iki şehrin iki farklı kategoride seçilmesi mümkündür.

Bu çalışmada Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi şehri kriterleri kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Bu kriterler sekiz ayrı başlıktan oluşmaktadır. Bu bağlamda Kastamonu'nun gastronomisi belirlenen kriterlere göre incelenmiş ve bu kriterleri sağlayıp sağlayamadığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından gastronomi şehri kriterleri (UNESCO, 2019b; Akın & Bostancı, 2017) şu şekilde sıralanmaktadır:

1. Kentsel merkezin ve/veya bölgenin özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi
2. Çok sayıda geleneksel restoranlar ve/veya şeflere sahip canlı gastronomi topluluğu
3. Geleneksel yemeklerde kullanılan endojen maddeler
4. Endüstriyel / teknolojik ilerlemeler karşısında devam eden yerel (nasıl yapıldığını bilmek), geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri
5. Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi
6. Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği
7. Çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı
8. Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kurumlarında beslenmenin teşvik edilmesi, açılış okulları müfredatında biyoçeşitliliği koruma programlarının dâhil edilmesi

Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

Araştırmanın kapsamını Kastamonu ili oluşturmaktadır. Bunun sebebi zengin bir yemek çeşitliliğine ve kültürüne sahip olan Kastamonu'nun UNESCO gastronomi şehri adaylığının gündemde bulunmasıdır. Zaman ve maliyet açısından gastronomi şehri kriterleri incelenirken bir madde Kastamonu merkezi ile sınırlandırılmıştır.

Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada belirlenen kriterler incelenirken, basılı ve çevrimiçi kaynak taraması yapılmış ve bazı kriterler için yerinde incelemeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın maddelerinden birini oluşturan gıda pazarlarına 2-8 Aralık 2019 tarihleri arasında gidilmiştir. Pazarda bulunan yöresel ürün tezgâh sayıları ve hangi ürünlere yer verildiği incelenmiştir.

Bulgular

Xiaomin (2017) çalışmasında UNESCO tarafından belirlenen 'Gastronomi Şehri' olma kriterleri için, boyutlar ve göstergeler belirlemiştir (Tablo 1). Bu çalışmada da, belirlenen bu boyutlar ve göstergeler doğrultusunda Kastamonu'nun gastronomi şehri olma potansiyeli incelenmiştir. İnceleme sonucunda kentsel merkezin ve/veya bölgenin özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi maddesinde yapılan kişi başı harcama, dışarıdan yenen yemek sayısı, yiyecek ve içecek geliri, yüzdesi ve katkı oranına; çok sayıda geleneksel restoranlar ve/veya şeflere sahip canlı gastronomi topluluğu maddesinde gastronomi paydaşları boyutuna ve şeflerin ve ünlü mutfak işletmelerinin sayısına; endüstriyel/teknolojik ilerlemeler karşısında devam eden yerel (nasıl yapıldığını bilmek), geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri maddesinde geleneksel atıştırma malikâtlarının sayısı ve restoran standartları ve gıda işleme prosedürlerine; geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi maddesinde yerel gıdaların standart gıda işleme tekniklerine katılımına; çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı maddesinde çiftlik istasyonları bağlantılarına; kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kurumlarında beslenmenin teşvik edilmesi, açılış okulları müfredatında biyoçeşitliliği koruma programlarının dâhil edilmesi maddesinde ilköğretim ve ortaokul müfredatında yemek kültürü ve mutfak sanatı, yeni yaratıcı içerik desteği, gastronomide devlet katılımı ve finansal destek göstergelerine ait bilgilere ulaşılamamıştır.

Tablo 1. Gastronomi Şehri Olma Kriterleri ve Nitelikleri

Kriter	Ölçüm	Nicel Göstergeler	
Kentsel merkezin ve/veya bölgenin özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi	Yemek mekanları	Gurme yiyecek kümelerinin sayısı (Yemek bölgesi, zevk sahibi kültür alanı, yemek alanı)	
		Kişi başına düşen gıda satış yerleri	
	Gıda satış noktalarına erişilebilirlik	Popüler yemek mekanlarının oranı	
		Kentsel bölgelerdeki popüler yemek mekanlarına yürüme süresi ve mesafe	
	Gıda tüketimi	Yerel halk tarafından dışarıda yemek yemek için yapılan kişi başı harcama	
		Dışarıda ortalama bir ayda yenen yemek sayısı	
	Gıda ve catering endüstrisinin ölçeği	Yiyecek ve içecek geliri ve yüzdesi	
		Yiyecek ve içecek gelirlerinin katkı oranı	
		Catering endüstrisindeki ölçeği ve miktarına ilaveten restoran çalışanlarının ve catering hizmetlerinin sayısı	
	Gıda endüstrisinin ekonomik bağlantısı	Zincir catering işletmelerinin sayısı ve oranı	
Turizm, tarım, ticaret, kültürel ve yaratıcı endüstriler ve bilgi endüstrisi ile gıda endüstrisinin bağlantısı			
Çok sayıda geleneksel restoranlar ve/veya şeflere sahip canlı gastronomi topluluğu	Yerel mutfak kültürü	Dikey endüstri bağlantısı (ekim, üreme, lojistik)	
		Ar-Ge enstitüsü sayısı, mutfak sanat okulları, mesleki eğitim kurumları, gıda endüstrisi organizasyonları, yiyecek kulüpleri sayısı	
	Gastronomi paydaşları	Gıda catering ve işletmecileri, şefler ve restorancılar, yayıncılar, medya mekanları, yemek yazarları ve eleştirmenlerin sayısı	
		Gastronomi canlılığı	Şeflerin, usta şeflerin, ödüllü şeflerin sayısı ve yüzdesi
			Ünlü mutfak işletmelerinin sayısı
	Geleneksel ve yerel yemekler sunan restoran sayısı ve restoran sayısının yüzdesi	Yerel kaynaklı malzemeler ve bölgeye özgü ürünler	Eşsiz yerel malzemeler
			Yerel yemek ürünleri
	Benzersiz pişirme malzemeleri	Yerel lezzetin özgün tadı	Yenilikçi gıda konseptleri ve tarifleri
			Yemek pişirmede kullanılan baharat malzemeleri çeşitleri
	Endüstriyel/teknolojik ilerlemeler karşısında devam eden yerel (nasıl yapıldığını bilmek), geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri	Geleneksel pişirme becerilerinin korunması ve mirası	Yerel türler ve geleneksel atıştırılmalık sayısı
Eşsiz yerel yemek pişirme becerileri			
Restoran standartları ve gıda işleme prosedürleri			
Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi	Yerel kaynaklı malzemeler	Kentsel çiftçi pazarlarının sayısı	
		Yemeklerde kullanılan yerel malzemelerin oranı	
		Geleneksel pişirme tekniklerinde yerel olarak üretilen malzemelerin dahil edilmesi	
	Geleneksel yiyecek endüstrisi	El yapımı gıda ve endüstriyel gıda işletmeleri	
		Geleneksel yerel gıdaların standart gıda işleme tekniklerine katılımı	
Gıda işleme endüstrisinin üretim değeri ve yapısı			
Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği	Gıda faaliyetlerinin canlılığı	Düzenlenen gurme festivali sayısı	
		Yemek pişirme yarışma etkinliklerinin sayısı	
		Mutfakla ilgili etkinlik	
	Gıda faaliyetlerinin etkisi	Derecelendirmeler ve medya kapsamı	
Gıda ile ilgili faaliyetler			

Tablo 1. Gastronomi Şehri Olma Kriterleri ve Nitelikleri (devamı)

Çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı	Üretim atmosferi miras	Usta bir aşçının genetik olmayan düzeni ve sanat katılımının ve etkisinin gastronomik miras yönleri
		Halk aşçıların sayısı ve yapısı (Kırsal aşçılar ve ev hanımları)
		Yerel catering işletmelerinde yerel atıştırılmalık işletmeleri
	Tarımsal mülkiyet Ekolojik fayda	Ana gıda hammadde sayısı
		Yerel gıda kalitesi ve yerel malzemelerin güvenilirliği
		Çiftlik istasyonları bağlantıları
Devlet desteği	Yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilir gelişimini destekleyen politika sistemi	
	Geleneksel mutfak ve iş faaliyetleri destek fonu	
Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kurumlarında beslenmenin teşvik edilmesi, aşçılık okulları müfredatında biyoçeşitliliği koruma programlarının dâhil edilmesi	Eğitim ve Öğretim	Mutfak eğitim kurumlarının sayısı (Profesyonel kurumlar, catering hizmeti eğitimi, sosyal organizasyonlar)
		Mutfak yeteneklerinin sayısı ve yapısı (ilk, orta, ileri seviyeler)
		İlkokul ve orta okul müfredatlarında yemek kültürü ve mutfak sanatı
		Geleneksel kurumlar ve araştırma kurumları ar-ge sonuçlarının yemek veya pişirilmesi
		Yerel geleneksel mutfak ve yemek kültürü kitapları (Profesyonel ders kitapları ve genel okuma)
	Geleneksel Mutfağın Tanınma Derecesi	Festivaller veya törenlerin geleneğini hala koruyor ve sürdürüyor olması
		Halkın bilgisinin yerel özellikleri ve sürecin anlaşılması
		Gastronomi ile ilgili turizm (yurtiçi / uluslararası); yerel mutfağın kültürel etkisi
	Geleneksel Mutfağın Yaygınlaştırma Kanalı	Yeni yaratıcı içerik desteği (televizyon, internet, vb.)
		Geleneksel dağıtım kanalları (yayın, basım, müzik)
		Maddi olmayan (soyut) dağıtım kanalları (Edebi eserler, tarihi belgeler, şiir, tarihsel figürler referansı)
		Maddi (somut) dağıtım kanalları (kurulmuş işletmeler, gurme müzeleri / galeriler, yemek ve yemek programları vb.)
	Tanıtım Çabaları	Gastronomide devlet katılımı
		Finansal destek
		Uluslararası mutfak değişim programları araştırma enstitüleri / Sanayi kuruluşları

1-Kentsel merkezin ve/veya bölgenin özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi

Bir bölgenin iyi gelişmiş gastronomiye sahip olmasının ölçütlerinin arasında catering endüstrisinin ölçeği, gıda endüstrisinin ekonomik bağlantısı ve yemek mekanlarına erişilebilirlik yer almaktadır. Kastamonu bu kapsamda değerlendirildiğinde, beş catering firmasına sahip olduğu tespit edilmiştir (Dilek & İnan, 2017). Bu catering firmalarında üretim yerlerinin bulunduğu ve en az beş personelin çalıştığı edinilen diğer bilgiler arasındadır.

Yemek mekanlarına erişilebilirlik açısından değerlendirildiğinde ise, Kastamonu şehir merkezinde yürüme mesafesinde Cem Sultan Bedesteni, Münire Sultan, Eflanili Konağı, Deve Hanı yöresel yemekleri ve Tarihi Nasrullah çorbacısı olmak üzere beş yöresel restoran bulunduğu görülmektedir. Ayrıca bu yöresel restoranların turistler tarafından tercih edildiği ve menülerinde yöresel ürünlerin yer aldığı bilinmektedir.

Kastamonu gıda endüstrisine bakıldığında ise sarımsak üretiminin önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Coğrafi işaretli Taşköprü Sarımsağı Projesi ile Çin sarımsağının daha fazla ürün vermesi ve yerel üreticinin Taşköprü sarımsağı yerine Çin sarımsağına yönelmesi sebebiyle çiftçiyi yerel tohuma teşvik etmek amaçlanmıştır. Yerel tohuma teşvik edilen yerel üreticilerin yetiştirmiş olduğu sarımsaklar proje kapsamında özel sektör tarafından satın alınmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017). Bu bağlamda, gerçekleştirilen bu proje dikey endüstri bağlantısına örnek gösterebilir.

Kastamonu çorbalar, hamur işleri (Akkuş, 2019) tatlılar, yemekler açısından zengin bir mutfağa sahiptir. Bu kapsamda Kastamonu'ya ait yöresel yiyeceklerle ilgili bilgi verilmesi amaçlanmıştır. Derlenen çalışmalar sonucunda, Kastamonu yöresinde; ecevit çorbası, ovmaç çorbası, tarhana çorbası başta olmak üzere 109 çeşit çorba; yufka ekmeği, tarhanalı ekmeği, yoğurtlu ekmeği gibi 58 çeşit ekmeği; cırık tatlısı, kaşık helva, deli oğlan sarığı olmak üzere 42 çeşit tatlı; cevizli burmalı çörek, alt üst böreği, küre böreği olmak üzere 21 çeşit börek ve caba güveci, değirmen pilavı, ıspit kavurması gibi 112 çeşit yemek (kebab, pilav, dolma, sebze yemekleri) bulunduğu tespit edilmiştir (Gökoğlu, 1962; Kastamonu Valiliği, 2013; Avcı & Şahin, 2014:42; Kastamonu Valiliği, 2018; Erdoğan, 2018; Aydoğan, Yaşarsoy & Mızrak, 2019, Reis Lezzet Taneleri, 2019).

2- Çok sayıda geleneksel restoranlar ve/veya şeflere sahip canlı gastronomi topluluğu

Kastamonu'daki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinden en çok yer alan yemeklerin; Ecevit çorbası, tarhana çorbası, büryan kebabı, banduma, Kastamonu döneri, ekşili pilav, etli ekmeği, kır pidesi, kulaklı mantı, cırık tatlısı, ayva tatlısı ve Kastamonu ekşisi olduğunu belirtilmiştir (Avcı & Şahin, 201, s.36). Kastamonu'da yöresel yiyeceklerin pazarlaması açısından otel ve restoran yöneticilerin tutumları incelendiği çalışmada ise (Akkuş & Akkuş, 2019), 30 otel ve restoran arasından 18'inin menüsünde yöresel yiyeceklere yer vermediği tespit edilmiştir. Bu nedenle Kastamonu'da faaliyet gösteren ve yöresel yiyeceklere yer veren altı otel altı restoran olmak üzere 12 işletme ile görüşme yapılmıştır. En çok kazanç sağlayan yöresel yemeklerin çoğunlukla ana yemekler olduğu ve bunların banduma, tirit ve etli ekmeği olduğu tespit edilmiştir. Ovmaç çorbası, Ecevit çorbası, cizleme, köle hamuru, hodan otu yemeği, patates çorbası, siyez ekmeği, simit tiridi, kara çorba, ekşili pilav, yoğurt tatlısı, toyga çorbası gibi yemeklerin yaşatılması gerektiğine ulaşılmıştır. Ayrıca 11 işletme turistlerin yöresel yemeklere ilgi duyduğunu belirtmiştir.

Yerel mutfak kültürünün gelişimi için Ar-Ge enstitüsü sayısı, mutfak okulları, mesleki eğitim kurumları ve yiyecek kulüpleri sayısı bir şehrin gastronomik canlılığı açısından incelenen diğer göstergeler arasında yer almaktadır. Kastamonu bu kapsamda değerlendirildiğinde Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kurmuş olduğu 'Gastromonu' kulübü ve Kastamonu merkezinde yer alan Kadıdağı Halk Eğitim merkezinin bulunduğu görülmektedir. Ayrıca Halk Eğitim Merkezinde aşçı, aşçı yardımcısı, aşçı çırağı, pastacı yardımcısı ve pastacı çırağı kurslarının verildiği bilinmektedir (www.halkegitimkurs.com).

3-Geleneksel yemeklerde kullanılan endojen maddeler

Günümüzde yöresel yemekler yapılırken hem pişirme teknikleri hem de kullanılan malzemeler doğrultusunda zaman zaman değişiklikler meydana gelmektedir. Yapılan bu değişiklikler yenilikçi gıda konseptlerini ortaya çıkarmaktadır. Kastamonu'da yöresel yemekler sunan işletmelerin ele alındığı bir çalışmada (Akkuş & Akkuş, 2019), yapılan değişiklikleri şu şekilde ifade edilmiştir. Banduma için hazır hamur kullanılması, banduma yapımında kullanılan hindi eti yerine tavuk eti kullanılması, et ekmeğinin sacda değil de fırında pişirilmesi, simit tiridinin makine ya da bıçakla yapılması gerekirken zırh kullanılması işletmelerin yaptığı değişiklikler arasındadır. Ayrıca derlenen çalışmalar sonucunda Kastamonu yöresel yemeklerinin sayısı incelenirken, bu yemeklerin yapımında kullanılan baharatların ekseriyetle karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, pulbiber, nane ve kekik olduğu görülmüştür.

Kastamonu'da yapılan yemeklere bakıldığında sarımsak, mantar, siyez bulguru ve pastırma mutfakta yoğunlukla kullanılmaktadır. Pastırma; ağırlıklı olarak pastırmalı pide, mihlama, kuru fasulye, pastırmalı pilav yapımında

kullanılmaktadır (Türker, Türkmen & Caymaz, 2019). Mantar çeşitliliği bakımından zengin olan Kastamonu'nun, yapılan bir çalışmada 26 mantar türüne ve 263 mantar adına sahip olduğu belirtilmiştir (Acar, 2018). Bu çalışmada mantar isimlerinin çeşitli özelliklere göre verildiği de (sapı, rengi, inceliği, kalınlığı vb.) ifade edilmiştir. Kastamonu'da yetişen Kuzu göbeği mantarından kavurma, Ebişke mantarından mıhlama, Kanlıca mantarından turşu, cincile mantarından ise börek yapıldığı bilinmektedir. Siyez bulguru; Kastamonu'nun yöresel yemekleri olan ana kız çorbası, ekşili pilav, Kastamonu pilavı, değirmen pilavı ve ala pilavı yapımında kullanılmaktadır. Siyez buğdayından elde edilen diğer ürünler ise siyez eriştesi, siyez tarhanası, siyez unu, siyez ekmeği, siyez ezmesi (Emeksizoglu, 2016), siyez unlu kuskus, siyez unlu burğu makarna ve siyez unlu sebzeli tel şehriye olarak sıralanmaktadır.

Yapılan bir çalışmada, Kastamonu'da yetişen yenilebilir otlarının; Adaçayı, Asma Yaprığı, Boydalı Otu (Çemenotu), Çiriş Otu, Evelik Otu, Fesliyen (Fesleğen), Gâvur Pancarı / Dana Ayağı (Yabani Pancar), Hamaylık (Ebegümece), Hardal Pancarı (Hardal Otu), Hodan Otu (Ispıt), Isırgan Otu, Karakavuk Otu, Kazayağı Otu, Kekik, Kılmeşe Otu (Kuşkonmaz), Koyungözü Otu, Kuzukulağı, Maydanoz, Müsellim Otu, Nane, Pancar Yaprığı, Patates Yaprığı, Pazı, Roka, Sarı Kantaron, Sığır Kuyruğu Otu, Tarakdalı Otu, Tere, Toklubaşı Otu (Madımak Otu), Sirken otu ve Yelmik Otu olduğu tespit edilmiştir. Bu otların çay, yemek, salata ve börek yapımında kullanıldığı belirtilmiştir (Şimşek, Durmuş & Dilekçi Çakmak, 2020). Yetişen otların çeşitliliği düşünüldüğünde Kastamonu mutfağının eşsiz yerel malzemelere sahip olduğu görülmektedir.

4-Endüstriyel / teknolojik ilerlemeler karşısında devam eden yerel (nasıl yapıldığını bilmek), geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri

Aydoğdu ve Mızrak (2017) çalışmalarında, Kastamonu yöresel yemeklerinin geçmişte kullanılan malzeme çeşidi, miktar, pişirim ve sunum usulleri ile şu anda kullanılan malzeme çeşidi, miktar, pişirim ve sunum usulleri araştırmıştır. Araştırma sonucunda pişirme yöntemlerine bakıldığında, odun ateşi kullanılan sacın yerine LPG ve/ya elektrikli ocakların kullanıldığı, çoğu işletmede odun ateşi ile kullanılan kara fırın yanında elektrikli ve doğalgazlı fırınların da tercih edildiği belirlenmiştir. Akkuş ve Akkuş (2019) ise Kastamonu'daki 12 otel ve restoran işletmesine yöresel yemeklerin tariflerine uygun yapılıp yapılmadığı sormuş ve sadece altı işletmenin yöresel yemeklerin tariflerinde değişiklik yapmadığı, aslına uygun bir şekilde yaptığını tespit etmişlerdir. Bu bağlamda hala geleneksel yiyecek üretiminin sınırlı da olsa sürdürüldüğü görülse de gelişen teknolojik ilerlemeler karşısında, üreticilere sağladığı kolaylıkların çekici gelmesi nedeniyle geleneksel yöntemlerin giderek yerini yeni teknolojik yöntemlere bıraktığı söylenebilir.

5- Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi

Çalışmanın gıda pazarları kriterinde Kastamonu'nun kentsel çiftçi pazarlarının sayısına bakılmıştır. Gıda pazarları, Kastamonu merkezde kurulan pazar yerleri ile sınırlandırılmıştır. Bu pazarlarda Kastamonu yöresine ait yöresel ürünlerin olup olmadığı incelenmiştir. Pazarlar ve kuruldukları yerler aşağıda belirtilmiştir.

Salı pazarı İnönü Mahallesinde kurulmaktadır. Ürün çeşitliliğinin diğer pazarlara nazaran daha fazla olması sebebiyle yerel halk tarafından en çok tercih edilen pazarlardan biridir. Pazarda mevsime göre değişiklik göstermekle birlikte, yöresel ürün olarak; dut pekmezi, tosyu cevizi, kestane (İnebolu), sarımsak, mürdüm eriği, siyez unu, siyez bulguru, tereyağ, bamya tohumu, tarhana, salça, elma ekşisi, alıç, kızılıç (kiren), kuşburnu, elma pekmezi, erik pestili, yufka (serme ekmeği), tosyu pirinci, kanlıca mantarı bulunmaktadır. Pazarda toplam 56 yöresel ürün tezgâhi

yer almaktadır. Bu pazarda yöresel ürün tezgâhlarının yanı sıra meyve sebze, giyim ve balık tezgâhları da bulunmaktadır. Pazara gelen kişi sayısının yaklaşık 2000-2500 kişi olduğu tahmin edilmektedir.

Kuzeykent pazarı, Pazar günleri Toplu İş Merkezi yanında kurulmaktadır. En çok tezgâha sahip olan pazarlardan biri olan Kuzeykent pazarı da, yerel halk tarafından çoğunlukla tercih edilmektedir. Yöresel ürün olarak sarımsak, Tosya cevizi, Tosya pirinci, siyez unu, arpa unu (İhsangazi), İnebolu (kirpi) kestanesi, kanlıca mantarı, tereyağ, kulaklı makarna, para kesmesi, erişte, yufka (saç ekmeği, ter ekmeği, serme), mürdüm eriği, tarhana, pancar pekmezi, üzüm pekmezi, elma pekmezi, salça, eği (ekşi), kızılıcık (kiren), karadut pekmezi (tosya) ürünleri bulunmaktadır. Pazarda toplam 37 yöresel ürün tezgâhı mevcuttur. Kuzeykent pazarında meyve-sebzenin yanı sıra giyim ve balık tezgâhları da bulunmaktadır. Yöresel ürünler pazarın yaklaşık %20-25'ini oluşturmaktadır. Pazarı ziyaret eden sayının 1500-2000 kişi olduğu düşünülmektedir.

Çarşamba pazarı ve cumartesi pazarı Topçuoğlu Mahallesinde katlı pazar yerinde kurulmaktadır. Pazarda yöresel ürün olarak kaydırma, tatar, serme ekmeği (yufka), erişte, eği, tarhana, pancar pekmezi, siyez bulguru, kestane, tereyağ, ceviz, kuşburnu, elma pekmezi, bamya tohumu, sarımsak bulunmaktadır. Bu pazarda sebze meyve ve balık tezgâhları da bulunmaktadır. Pazarda toplam 36 yöresel tezgâh yer almaktadır. Yöresel ürün tezgâhlarının ağırlıklı olarak bulunduğu bu pazarda yöresel tezgâhlar %30-35'lik bölümü oluşturmaktadır. Pazara gelen kişi sayısının 500-600 kişi olduğu düşünülmektedir.

Karayolları pazarı (pazartesi pazarı) Candaroğlu Mahallesinde yer almaktadır. Pazar toplam yedi tezgâhtan oluşmakta, bunların beşi meyve sebze tezgâhı, biri yöresel ürünlerin bulunduğu tezgâh diğeri de giyim tezgâhıdır. Yöresel ürün olarak ihlamur, ceviz ve pancar pekmezi bulunmaktadır. Pazara gelen yaklaşık 150-200 kişi olduğu düşünülmektedir.

Perşembe pazarı Esentepe Mahallesinde kurulmaktadır. Pazarda toplam yedi tezgâh bulunmakta ve bunlar meyve sebze tezgâhlarından oluşmaktadır. Yöresel ürün olarak kestane, pancar pekmezi ve ceviz bulunmaktadır. Pazarı 100-150 kişinin ziyaret ettiği düşünülmektedir. Diğer pazarlara nazaran daha küçük ölçekli olduğu gözlemlenmiştir.

Cuma pazarı Saraçlar Mahallesinde kurulmaktadır. Yöresel ürünler olarak üryani eriği, Taşköprü cevizi, şeker pancarı pekmezi, pestil (üryani eriğinden), kuşburnu, ihlamur, bamya tohumu (Taşköprü), siyez bulguru, siyez unu, sarımsak, kestane, elma pekmezi, pancar pekmezi, ahlat pekmezi, dut pekmezi, kanlıca mantarı, tereyağ, serme ekmeği (yufka), tarhana, eği bulunmaktadır. Pazardaki tezgâhların 23'ü yöresel ürün tezgâhıdır. Cuma pazarı meyve sebze pazarı olarak hizmet vermektedir. Pazar tezgâhlarının yaklaşık %20'lik bölümünü yöresel tezgâhlar oluşturmaktadır. Pazarı ziyaret eden sayısı yaklaşık 700 kişi olarak tahmin edilmektedir.

Ziyaret edilen altı pazara bakıldığında, pazar tezgâhların belli bir bölümünü yöresel ürünlerin oluşturduğu görülmüştür. Bu bağlamda yerel halkın yöresel ürünlerin satışının yapıldığı tezgâhlardan alışveriş yaptıkları söylenebilir. Merkezde kurulan bu altı pazarı, haftada yaklaşık altı bin kişi ziyaret ettiği görülmektedir. Ayrıca bu pazar tezgâhlarında 30 farklı yöresel ürün sunulduğu da tespit edilmiştir.

Gıda endüstrisi başlığı altında yerel yemeklerde kullanılan yerel malzemelerin oranı ve gıda endüstrisinin üretim değeri ve yapısı incelenmiştir. Bu doğrultuda, Kastamonu'ya ait yöresel yemeklerde kullanılan yerel malzemelerin oranı için yemek tariflerine bakıldığında (Avcı ve Şahin, 2014; Kastamonu Valiliği, 2018; Erdoğan, 2018; Aydoğdu,

Yaşarsoy & Mızrak, 2019, Reis Lezzet Taneleri, 2019) kullanılan yerel malzemelerin oranının yaklaşık olarak %35-40 olduğu görülmektedir.

Kastamonu'nun gıda endüstrisine bakıldığında, endüstriyel ürünleri arasında Taşköprü sarımsağı, çekme helva ve siyez bulgurunun yer aldığı söylenebilir. Belirtilen bu ürünler aynı zamanda coğrafi işaretli ürün özelliği de taşımaktadır. Taşköprü sarımsağının ortalama satış fiyatlarına bakıldığında 2014 yılında 9,00 TL olan perakende satış fiyatının 2017 yılında 16,50 TL (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017), 2019 yılında ise 20-25 TL'ye yükseldiği görülmektedir. Türkiye'nin 2018 yılında 408 ton sarımsak ürettiği ve 526 bin dolar ihracat geliri elde ettiği bilinmektedir (Ziraat ve Mühendisler Odası, 2019). Son olarak COVID 19 salgını sonrası güçlü antiseptik özelliklerinden dolayı talep patlaması yaşanan Taşköprü sarımsağının kg 'sinin 90 TL'ye kadar çıktığı görülmüştür. Bu kapsamda her geçen yıl sarımsağın ekonomik değerinin arttığı söylenebilir.

Kastamonu çekme helvasının 12 firma tarafından yıllık yaklaşık olarak 3 bin ile 3.500 ton arasında üretim yaptığı bilinmektedir. Üretilen çekme helvalar Almanya, Hollanda, Norveç, Belçika, Rusya, Polonya, Kanada, Kuveyt, Irak, Bulgaristan, Romanya, Cezayir ve ABD ülkelerine ihracatı gerçekleştirilmektedir (Kastamonu Yaşam Portalı, 2018). Çekme helvanın sade, çikolatalı, antep fıstıklı, tereyağlı, fındıklı, tarçınlı, kahveli ve kakaolu fındıklı gibi birçok çeşidi bulunmakta ve fiyatı ortalama 15-20 tl arasında değişmektedir. Genetiği bozulmayan tek buğday türü olarak bilinen siyez buğdayından ise yıllık olarak yaklaşık 2.610 ton bulgur, 391 ton siyez unu üretilmektedir. Siyez bulgurunun satış fiyatının da yaklaşık 2020 itibarıyla 20 tl olduğu bilinmektedir. Siyez buğdayından çeşitliliği artırmak için 2016 yılında "Siyez Buğdayında Seleksiyon Islahı İçin Başlangıç Materyalinin Oluşturulması Projesi" başlatılmıştır. Bu proje halen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğümüz, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Üniversitesi Sürdürülebilir Tarım ve Tabii Bitki Kaynakları Anabilim Dalı Başkanlığı ve Ankara Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından ortaklaşa yürütülmektedir (İhsangazi Kaymakamlığı, 2020a).

6- Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği

Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi şehir seçilme kriterlerinden biri de şehirde düzenlenen festival ve yarışmalar olarak görülmektedir. Düzenlenen bu etkinliklerle geniş kitlelere ulaşabilmekte ve gelen ziyaretçiler de yerel ürünleri tatma fırsatı yakalayabilmektedir. Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019) alınan bilgilere göre Kastamonu'da gastronomi alanında düzenlenen yedi festival olduğu tespit edilmiştir. Bu festivaller şöyle sıralanmaktadır:

Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali: Kastamonu'da düzenlenen en eski festivallerden biri olduğu söylenebilir. İlk yıllarında ulusal düzeyde başlatılan festival, üç yıl sonra uluslararası olarak düzenlemeye başlanmıştır. Her yıl yaklaşık 15-20 bin kişinin katılımı ile gerçekleşen festivalde tanıtım faaliyetleri kapsamında, yöresel yemeklere ve beyaz altın olarak nitelendirilen sarımsak sunumuna yer verilmektedir. Festivalden elde edilen kazancın yaklaşık 100-250 bin TL olduğu belirtilmektedir (Ateş & Oktay, 2019, s.33). Festival dahilinde at yarışları; tarım, orman, hayvancılık ve tarımsal gıda fuarı; bisiklet turları ve en iyi sarımsak üreticileri yarışması düzenlenmektedir.

Kastrofest: 2019 yılında ilk defa düzenlenen Kastrofest, Kastamonu mutfağının gastronomi destinasyonu olarak tanıtılması açısından önem taşımaktadır. Festival kapsamında gastroşovlar, paneller, çeşitli söyleşiler, yarışmalar,

Kastamonu mutfağına ait yemeklerin yapıldığı atölyeler olmak üzere çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir (Kastrofest, 2019).

İhsangazi Siyez ve Sepetçioğlu Festivali: İlçe’de yetişen siyez bulgurunu tanıtmak yaygınlaştırmak amacıyla yılın ilk hasadıyla birlikte yapılmaktadır (Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, 2013). Bu faaliyet İhsangazi ilçesinde İhsangazi Belediyesi tarafından organize edilmektedir. 2007 yılından beri yedi yıldır düzenlenmektedir (İhsangazi Kaymakamlığı, 2020b). Programda halk oyunları gösterileri, davul zurna ve yöresel oyunlar, tekvando gösterileri, siyez ve yöresel yemek ikramı yapılmaktadır.

Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali: Festivalin gerçekleştiği ilk yıl Tosya Kiraz Festivali adı ile düzenlenmiştir. Ancak devamındaki yıllarda uluslararası boyuta taşınarak kültür ve pirinç festivali adını almıştır. Festival kapsamında sünnet şöleni, yağlı güreş müsabakaları, at yarışı, yüzme yarışı, futbol turnuvası gibi farklı birçok spor dalı ile birlikte kültür ve sanat alanına da yer verilmektedir. Festivalden 750-800 bin TL arasında gelir elde edilmektedir (Ateş & Oktay, 2019, s.39).

Kestane Balı Festivali: Bu faaliyet Doğanyurt Belediyesi tarafından Kastamonu Doğanyurt Limanı içinde düzenlenmektedir. Faaliyet ilk kez 2013 yılında gerçekleştirilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2020). Ancak festival 2019 yılında yapılmamıştır. Festivale gelen ziyaretçi sayısının 7-8 bin olduğu belirtilmektedir. Festivalde kestane balı yarışması da düzenlenmektedir.

Araç Şekerciler Pastacılar ve Yayla Kültürü Festivali: Araç Belediye Başkanlığı ve İlçe Kaymakamlığı iş birliğinde düzenlenen festival, her yıl temmuz ayında gerçekleşmektedir. Festival programında pastacılık etkinliklerine, atölye ve workshoplar, yöresel yemek yarışmalarına, çeşitli yarışmalarına, pasta yapımına yer verilmektedir.

Çatalzeytin Ginolu Gümüş Balık Festivali: Karadeniz Bölgesinin ilk festivallerinden biri olma özelliğini taşıyan bu festival 30 yılı aşkın süredir düzenlenmektedir. Bu festival Çatalzeytin’in ekonomisi ve tanıtımında önemli bir rol oynamaktadır. Yaklaşık 5-10 bin kişinin katılımıyla gerçekleşmektedir (Ateş & Oktay, 2019, s.25). Festival kapsamında koşu, su sporları, halı saha futbol turnuvaları, kültürel etkinlikler yapılmaktadır.

Kastamonu’da gerçekleşen bu yedi festivalin medyada ne kadar yer aldığı incelendiğinde, sadece Kastrofest’in hem yerel ve hem ulusal basında yer aldığı görülmektedir. Diğer festivallerin ise sadece yerel basınla sınırlı kaldığı ve oluşturulan sosyal medya hesapları üzerinden duyurularının gerçekleştiği tespit edilmiştir.

7- Çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı

Yerel ürünlerin tanıtımı için, gıda tarım fuarları, şehirlerin tanıtım günleri ve gerçekleştirilen projeler önemli bir yere sahiptir. 13 yıldır düzenlenen Kastamonu tanıtım günlerinde; pastırma, sarımsak, siyez, kestane balı gibi yöresel ürünlerin yanı sıra etli ekmekek, kuyu kebabı, banduma gibi yöresel yemeklerin de sunumları yapılmaktadır (Kastamonu Belediyesi, 2019a). Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivalinde de tarım, orman, hayvancılık ve tarımsal gıda fuarına yer verilmektedir. Ayrıca 2. Uluslararası Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi’nde, Kastamonu’nun sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin de tanıtımı yapılmıştır. Bu ürünlerin yanında coğrafi işaret çalışmaları devam eden kestane balı, uryani eriği, yaş tarhana ve cırık tatlısı gibi yöresel ürünlerde zirvede yer almıştır (Kastamonu Belediyesi, 2019b).

8- Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kurumlarında beslenmenin teşvik edilmesi, aşçılık okulları müfredatında biyoçeşitliliği koruma programlarının dâhil edilmesi

Bu kapsamda Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Daday Nafi ve Ümit Çeri Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı müfredatları incelenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde; Beslenme İlkeleri, Biyoçeşitliliği koruma dersi ve Aşçılık programında; Beslenmenin Temel İlkeleri dersinin bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca üniversitenin lisansüstü programlarında Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Gastronomi Destinasyonları, Yenilebilir Otlar ile Yiyecek ve Kültür derslerine de yer verilmektedir. Üniversitenin lisans öğrencileri için Erasmus ve Mevlana olmak üzere iki öğrenci değişim programı bulunmaktadır. Öğrencilerin bu programlara katılarak yurt dışında geleneksel mutfağın da tanıtılmasına katkı sağlaması da amaçlanmaktadır. Yine Kastamonu Üniversitesi'nde 'Kastamonu'nun Somut Olmayan Kültürel Mirası Projesi' başlığı altında Turizm Fakültesi öğretim üyeleri tarafından hazırlanan kitap dizisinin biri de Kastamonu yemekleri olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde sarayda görev yapan aşçıların büyük bir bölümünün Kastamonulu olduğu bilinmektedir. Kastamonu'nun zengin yöresel yemek kültürünü 'Osmanlı Saray Mutfağı' ile harmanlandığı söylenmektedir (Restoran Dergisi, 2020). Bu anlamda geçmiş birikimlerini de göz önüne aldığında şehrin gastronomi alanında yeniden gözde eğitim merkezi olmasının amaçlandığı görülmektedir.

Kastamonu'nun geleneksel mutfağının yaygınlaştırılması amacıyla 2018 yılında Acem Hanı projesi başlatılmıştır. Acem Hanı projesiyle "Gastronomi Han" Kastamonu yöresel mutfağına ait ürünlerin tanıtılması, yöresel yemeklerle ilgili eğitimlerin verilmesi, gastronomi alanında yapılacak bilimsel toplantılara ev sahipliği yapması planlanmaktadır. Kastamonu'nun Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi kategorisinde yer alabilmesi için 447 yıllık geçmişe sahip olan Acem Han'ının "Gastronomi Han" olması için belediye tarafından restorasyon çalışmaları hala sürdürülmektedir (Milliyet Gazetesi, 2018).

Kastamonu Üniversitesi bünyesinde Mantar Araştırma ve Uygulama Merkezi (KÜMMER) bulunmaktadır. Merkezin faaliyet alanları; mantarlarla ilgili eğitimler vermek, üreticilere mantar yetiştirme konusunda kurslar açmak, yenilebilir mantarların kültür şartlarını tespit etmek, mantarların değerlendirilmesi konusunda araştırmalar yapmak, mantar yetiştiriciliği üzerine danışmanlık hizmeti vermek, mantar zehirlenmesi karşı alınabilecek önlemleri belirlemektir. Ayrıca "Bölgesel Kalkınma Odaklı Misyona Farklılaşma ve İhtisaslaşma Projesi" kapsamında seçilen beş üniversiteden biri olan Kastamonu Üniversitesi, 'ormancılık ve tabiat turizmi' alanında ihtisaslaşacak üniversite olarak belirlenmiştir (Yükseköğretim Kurumu, 2019). İhtisaslaşma alanlarından birinin turizm olmasının, şehrin gastronomik unsurları üzerine araştırmaların devam etmesi için daha fazla kaynak ve işgücü elde etmede önemli bir avantaj sağlaması beklenmektedir.

Sonuç ve Tartışma

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer almak; kültürel varlıkların küresel bir platformda sergilenmesi, yer aldığı yaratıcılık kategorisiyle beraber yerel ekonomi ve sosyal gelişim için fırsat sunması aynı zamanda dünya çapında kültürel paylaşım sağlaması ile önem taşımaktadır. (UNESCO, 2019b). Ayrıca yaratıcı şehirler, ekonomik fayda sağlamasının yanı sıra toplumun refah seviyesinin yükselmesine, şehirlerin gastronomi hakkında bilgi ve becerilerinin artması ve şehrin kimlik oluşumuna da katkı sağlamaktadır (Leng & Badarulzaman, 2014; Akın & Bostancı, 2017). Bu bağlamda şehirler için çok güçlü ve başarılı bir pazarlama aracı olabileceği gibi kentin tanıtımı

ve markalaşmasında önemli bir rolü bulunmaktadır (Ajanovic & Çizel, 2015, s.8; Gürbüz vd., 2017, s.127). Bu çalışmada da Kastamonu'nun gastronomisi Yaratıcı Şehirler Ağı kriterlerine göre incelenmiştir.

İlgili alanyazın incelendiğinde Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi kategorisi çalışmalarında çoğunlukla web sitelerinin incelendiği ya da doküman analizi yapıldığı görülmektedir. Bu çalışmada Kastamonu'nun Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi şehri olma yolunda UNESCO kriterleri kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı ve önemli olduğu düşünülmektedir.

Kastamonu'yu gastronomi şehri kriterlerine göre değerlendirilen bu çalışmada, Kastamonu mutfağının çeşitli çorbalar, hamur işleri, tatlılara ev sahipliği yaptığı görülmektedir. 812 yemek çeşitliliğine (Gökoğlu, 1966) sahip olduğu belirtilen Kastamonu'nun, başka bir kaynakta 632 yemek çeşitliliğine sahip olduğu (Hürriyet Gazetesi, 2001), derlenen çalışmalar sonucunda ise yaklaşık 342 yemek çeşitliliğine sahip olduğu görülmüştür. Çalışmada belirtilenden daha az yemek çeşitliliğine ulaşılması, aynı yemeklerin yörelerde farklı şekillerde isimlendirilmesi ile açıklanabilir. Bu sebeple Kastamonu yemek çeşitliliğinin netleştirilmesi ve kültür envanteri çıkarılması önerilebilir.

Geleneksel restoranların menülerinde yöresel yemekler bulunduğu görülmektedir. Ecevit çorbası, tarhana çorbası, büryan kebabı, banduma, ekşili pilav, etli ekmek, kır pidesi, kulaklı mantı menülerde yer alan yemeklerden bazılarıdır. Bunun yanı sıra bazı işletmeler; Ovmaç çorbası, cizleme, köle hamuru, hodan otu yemeği, patates çorbası, kara çorba, yoğurt tatlısı ve toyga çorbası gibi yemeklerin devam ettirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. 342 yemek çeşitliliği olan Kastamonu, restoranlarında genellikle aynı yemeklere yer verdiği ve çeşitlilik bakımından yetersiz kaldığı görülmektedir. Daha az bilinen ve tercih edilen yemekler için restoranlar, günün menüsü içinde bu yemeklere yer verebilir.

Kastamonu mutfağında; sarımsak, mantar, siyez bulguru, pastırma ve çeşitli yenilebilir otlar bulunmakta ve kullanılmaktadır. Bu ürünlerden mantardan kavurma, turşu ve mihlama; siyez bulgurundan pilav; pastırmadan börek, pide; yenilebilir otlardan çeşitli salata ve çaylar yapılmaktadır. Dolayısıyla bu ürünlerin mutfakta geniş bir kullanım alanına sahip olduğu, Kastamonu'nun yerel ürünlerinin yemeklerde kullanıldığı çıkarımında bulunabilir.

Endüstriyel/teknolojik ilerlemeler karşısında işletmelerin geleneksel mutfak uygulamalarını ne kadar devam ettirdikleri araştırılmıştır. Bu kapsamda Kastamonu mutfağında yer alan yöresel yemeklerin yapımında bazı işletmeler kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemlerinde geleneksel yöntem kullanmaya devam ettiklerini belirtirler de birçok işletmenin değişiklikler yaptığı görülmüştür. Yemeklerin yapımında değişiklik yapan işletmelere geleneksel yöntemlerin yaşatılması için teşvikler verilebilir. Bu doğrultuda da ihtiyaç duyulan makine ve teçhizat için yerel paydaşlardan destek alınabilir. Buna ek olarak şehirde geleneksel mutfak uygulamalarını teşvik etmek için kamu otoritelerince bir "akreditasyon sistemi" oluşturulabilir. Gereklilikleri yerine getiren işletmelere verilecek olan "orijinal ürün" etiketi ile hem ziyaretçilere aslına uygun gastronomik lezzetler tattırılacak hem de işletmeler için bu yönde bir değişim göstermek daha cazip hale getirilebilecektir.

Geleneksel gıda pazarlarının incelendiği maddede, merkezde kurulan altı pazarda yöresel ürün tezgâhlarına yer verildiği ve yerel halkın bu tezgâhlardan alışveriş yaptığı tespit edilmiştir. Kurulan bu altı pazar yeri yaklaşık olarak haftada altı bin kişi tarafından ziyaret edilmektedir. Yerel halkın alışveriş yaptığı bu pazar tezgâhlarında sarımsaktan siyez bulguruna, tarhanadan İnebolu kestanesine 30 farklı yöresel ürün sunulduğu belirlenmiştir. Bu yöresel ürün ve ziyaretçi sayısı mevsimden mevsime değişiklik gösterebilmektedir. Pazarların ziyaretçi sayısının artması için kapalı

pazar alanlarının oluşturulması, park alanlarına yer verilmesi ve pazarı görsel olarak çekici hale getirebilecek dekorasyonlar yapılabilir.

Kastamonu gastronomi alanında düzenlenen festivaller ve yarışmalar dahilinde toplam yedi etkinliğe ev sahipliği yapmaktadır. Düzenlenen bu festivallerde en eskilerinin sarımsak festivali ve tosyra pirinci festivali olduğu görülmektedir. Ayrıca 2019 yılında ilk defa bir gastronomi festivali düzenlenmiştir. Festivallere katılım yoğunlukla yerel halkın tarafından gerçekleşmektedir. Dolayısıyla düzenlenen festivallerin şehir dışından katılımcıları teşvik edecek çekiciliklere ulaşması sağlanmalıdır.

Yerel ürünlerin tanıtım faaliyetlerinin incelendiği yedinci maddede, Kastamonu tanıtım günlerinin 10 yılı aşkın bir süredir devam ettiği görülmüştür. Diğer yandan gastronomi alanında 12 coğrafi işaretli ürüne sahip olan Kastamonu'nun, düzenlenen coğrafi işaretli ürünler zirvesine katılım sağladığı belirlenmiştir. Kastamonu'nun sahip olduğu, sadece yerel ürünlerin kullanılarak yapılacağı yemek yarışmaları düzenlenebilir. Yöresel ürünlerin çok fazla olduğu bu pazarlar için online web sitelerinin sayısının artırılıp satışların bu noktalardan da yapılması sağlanabilir.

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Daday'da Aşçılık programının bulunması Kastamonu için önem taşımaktadır. Ön lisans, lisans ve lisansüstü programlarda gastronomi alanı ile ilgili oldukça fazla dersler bulunmaktadır. Müfredat içerisinde yer alan beslenme, biyoçeşitliliği koruma, gastronomi araştırmaları ve gastronomi destinasyonları gibi ders içeriklerinin bulunması Kastamonu Yaratıcı Şehirler Ağı adaylığı açısından önem taşımaktadır. Bunun yanı sıra başlatılmış olan Acem Hanı projesi de Kastamonu'nun gastronomi canlılığının devam etmesi açısından önemli bir adım olarak görülmektedir.

İncelenen sekiz kriter bağlamında Kastamonu'nun yöresel yiyecekler bakımından zengin olduğu, yöresel restoranlarında bu yiyeceklere yer verdiği, bazı işletmelerin yöresel yiyecek yapımında hala geleneksel yöntemler kullandığı, gıda pazarlarında yöresel ürün tezgâhlarının olduğu ve müfredatlarda gastronomi ile ilgili birçok dersin bulunduğu görülmektedir. Yerel ürün tanıtımlarında yetersiz kalındığı görülmekle birlikte bunun için daha fazla fuarlarda yer alınması ve özellikle ulusal ve uluslararası basında şehrin eşsiz ürünlerinin bilinirliği için daha çok yer alması sağlanmalıdır. Kastamonu'nun gastronomi şehirlerinden biri olarak yer alabilmesi adına hâlihazırda bir bütün olarak çaba gösteren tüm paydaşların bu ortak adanmışlıklarını kamuoyuna duyurmaları ise adaylık sürecinin başarı ile sonuçlanmasında en etkili detaylardan biri olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Acar, E. (2018). Kastamonu ve yöresi ağızlarında mantar adları. *International Journal of Humanities and Education*, 4(9), 177-228.
- Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019). <https://afyon.ktb.gov.tr/TR-248589/unesco-yaratıcı-sehirler-agi-uyeligi-degerlendirme-topl-.html> adresinden alındı
- Ajanovic, E., & Çizel, B. (2015). UNESCO yaratıcı kentler ağı ile Antalya kentinin değerlendirilmesi. *Mediterranean Journal of Humanities*, mjh.akdeniz.edu.tr/V/1, 2015, 1-16. doi: 10.13114/MJH.2015111365

- Akın, N., & Bostancı, B. (2017). UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124. doi: 10.21076/vizyoner.338323
- Akdu, U., & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952. doi: 10.21325/jotags.2018.342
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 731-750. doi: 10.21325/jotags.2019.389
- Akkuş, Ç., & Akkuş, G. (2019). Yöresel yiyeceklerin pazarlaması hususunda yönetici tutumlarının incelenmesi. *OPUS-Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 13(9), 1449-1471. doi: 10.26466/opus.565257
- Ateş, S., & Oktay, K. (2019). *Kastamonu festivalleri, İ. Mısırlı* (Ed). Ankara, Detay Yayıncılık.
- Avcı, M., & Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürü. *KSBD Karadeniz Özel Sayısı*, 6, 31-56.
- Aydoğdu, A. & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Aydoğdu, A., Yaşarsoy, E., & Mızrak, M. (2019). *Kastamonu yemekleri, İ. Mısırlı* (Ed). Ankara, Detay Yayıncılık.
- Bütün, S., & Önçel, S. (2019). Comparative content analysis of the websites of gastronomy cities rewarded by UNESCO creative cities network. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 26(3), 831-848. doi:10.30892/gtg.26313-401.
- Dilek, S., & İnan, İ.E. (2017). Kastamonu catering firmalarının aralarındaki rekabetin analizi. *Econder International Academic Journal*, 1(1), 22-34.
- D'Orville, H. (2019). The relationship between sustainability and creativity. The Wealth of Nations Revisited New Perspective on Major Global Issues. *CADMUS*. 4(1). 65-73.
- Emeksizoglu, B. (2016). Siyez buğdayı ve Ürünleri, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kastamonu Valiliği.
- Erdoğdu, A. (2018). *Kastamonu Kültürü 1 (Folklor)*, Ankara.
- Gökoğlu, A. (1962). Kastamonu çorbaları. *Türk Etnografya Dergisi*, 5, 24-38.
- Gökoğlu, A. (1966). Kastamonu yemekleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 9, 101-108.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G., & Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "gastronomi kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136. doi:10.21325/jotags.2017.63
- Hürriyet Gazetesi. (2001). <https://www.hurriyet.com.tr/kastamonu-da-632-yemek-var-39216666> adresinden ulaşıldı
- İhsangazi Kaymakamlığı. (2020a). <http://www.ihsangazi.gov.tr/siyez-bugdayi> adresinden alındı
- İhsangazi Kaymakamlığı. (2020b). <http://www.ihsangazi.gov.tr/14ihsangazi-siyez-ve-sepetcioglu-festivali> adresinden alındı

- Kadıdağı Halk Eğitim Merkezi Kursları. (2020). <http://www.halkegitimkurs.com/kastamonu-merkez-kadidagi-halk-egitim-kurslari/> adresinden alındı.
- Kastamonu Belediyesi. (2019a). <https://www.kastamonu.bel.tr/v2/2019/09/30/belediye-baskanimiz-galip-vidinlioglu-13-kastamonu-tanitim-gunlerinde/> adresinden alındı
- Kastamonu Belediyesi. (2019b). <https://www.kastamonu.bel.tr/v2/2019/09/20/belediye-baskanimiz-galip-vidinlioglu-insallah-gastronomi-konusunda-sehrimizi-zirveye-ulastiracagiz/> adresinden alındı
- Kastamonu Gazetesi. (2020). <http://www.kastamonugazetesi.com.tr/kastamonu-potansiyeli-olan-birsehir/> adresinden alındı
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019). <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-239004/2019-yili-festival-ve-yerel-etkinlikler-takvimi.html> adresinden alındı
- Kastamonu Valiliği. (2013). *Ağız tadıyla Kastamonu mutfağı*. Özeller Yapım.
- Kastamonu Yaşam Portalı. (2018). <https://www.gastemonu.com/2018/11/18/kastamonu-cekme-helvasi-avrupada-de-tescillenecek/> adresinden alındı
- Kastrofest. (2019). <https://www.kastrofest.com/program/> adresinden alındı
- Kastamonu Valiliği. (2018). *81 ilde kültür ve şehir Kastamonu*. İstanbul, Acar Basım.
- Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı. (2013). İhsangazi İlçe Analizi. https://www.kuzka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.kuzka.gov.tr_16_ZM3H78CK_ihsangazi_ilce_analizi.pdf adresinden alındı
- Leng, K.S., & Badarulzaman, N. (2014). Branding george town world heritage site as city of gastronomy: prospects of creative cities strategy in penang. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(3), 322-332. doi: 10.1108/IJCTHR-08-2012-0065
- Milliyet Gazetesi. (2018). <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/kastamonu/gastronomi-han-olarak-hizmet-verecek-tarihi-handa-inceleme-12945132> adresinden ulaşıldı
- Pearson, D. & Pearson, T. (2017). Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, 23(3), 342-355. doi: 10.1080/10454446.2014.1000441
- Restoran Dergisi. (2020). <http://www.restorandergisi.com/detay.php?id=163> adresinden ulaşıldı
- Geleneğe saygı geleceğe miras Kastamonu yemekleri*. (2019). Reis Lezzet Taneleri Yayınları.
- Şimşek, A., Durmuş, İ.N.E. ve Dilekçi Çakmak, S. (2020). Yenilebilir otlar ve mutfaklarda kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation* 2(1).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017). <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/4627F559-DOCD-462C-BE9E-E3145A7690B6.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2020). ci.gov.tr/veri-tabani adresinden alındı
- Türker, N., Türkmen, M., & Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir ürün olarak Kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 265-277. doi: 10.32958/gastoria.527286

- Türkiye Kültür Portalı. (2020). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kastamonu/etkinlik/kestane-bali-festivali-2> adresinden alındı
- United Nations. (2020). <https://www.un.org/en/sections/about-un/overview/index.html> adresinden alındı
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2008). Medium-term Strategy, 2008-2013, Unesco. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000149999> adresinden alındı
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2017). <https://en.unesco.org/news/64-cities-join-unesco-creative-cities-network> adresinden alındı
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2019a). <http://www.unesco.org.tr/Home/AnnouncementDetail/376> adresinden alındı
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2019b). http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf adresinden alındı
- Xiaomin, C. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 55-67. <http://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/result/memoirs/tokusyuugou201707/tokusyuugou201707-08.pdf>
- Yu, C.E., & Sun. R. (2019). The role of Instagram in the UNESCO's creative city of gastronomy: A case study of Macau. *Tourism Management*, 75, 257-268. doi: 10.1016/j.tourman.2019.05.011
- Yükseköğretim Kurumu. (2019). <https://www.yok.gov.tr/Sayfalar/Haberler/2019/yok-ten-ihhtisaslasacak-universitelere-kadro-takviyesi.aspx> adresinden alındı
- Ziraat ve Mühendisler Odası. (2019). Sarımsak Raporu. http://zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=31850&tipi=17&sube=0 adresinden alındı

Investigation of Kastamonu Food Culture within the Scope of UNESCO Creative Cities Network Criteria

Çetin AKKUŞ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Selda YORDAM

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

The United Nations Education launches the UNESCO Creative Cities Network program in 2004. With this program, the cities have the opportunity to develop their economic and social potentials as well as providing cultural diversity by directing their resources to creative industries.

The Creative Cities Network has seven themes. These; literature, film, music, craft and folk arts, design, media arts and gastronomy. Taking part in one of these themes makes important contributions to cities. Cities participating in the Creative Cities Network; in addition to its positive effects such as providing economic and social development, increasing the quality of life of the society, it is seen that it plays an important role for the promotion of the cities and brand image. The fact that gastronomy is included in these themes shows that preserving and maintaining local culinary values is important in these aspects.

When looking at Kastamonu cuisine, there are many geographically marked products. These; Daday meat bread, Devrekani Turkey Bandum, Kastamonu pull halva, Kastamonu bagel, Kastamonu siyez bulgur, Kastamonu bagel tritidi, Pınarbaşı black soup, Taşköprü well kebab, Taşköprü garlic, and Tosya rice (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

Taking part in the UNESCO Creative Cities Network; It is important to exhibit cultural assets on a global platform and to offer opportunities for local economy and social development together with the category of creativity in which it is located, as well as providing cultural sharing worldwide. (UNESCO, 2019b). In addition to providing economic benefits, creative cities also contribute to the increase in the welfare level of the society, the increase of knowledge and skills of the cities about gastronomy and the formation of the city's identity (Leng & Badarulzaman, 2014; Akın & Bostancı, 2017). In this context, it can be a very powerful and successful marketing tool for the cities, and it has an important role in the promotion and branding of the city (Ajanovic & Chisel, 2015, p.8; Gürbüz, Özaltaş Serçek & Toprak, 2017, p.127).

Therefore, cities can apply from the category they see in the foreground. In this network, it is possible to select up to two cities from the same country in two different categories within the same year. In this study, it is aimed to analyze Kastamonu within the scope of UNESCO Creative Cities Network Gastronomy city criteria. These criteria consist of eight separate titles. In this context, gastronomy of Kastamonu was examined according to the determined criteria and it was tried to determine whether it met these criteria.

The criteria of the city of gastronomy are listed as follows by the UNESCO Creative Cities Network (UNESCO, 2019b; Akın & Bostancı, 2017):

1. Well-developed gastronomy that is characteristic of the urban centre and/or region;
2. Vibrant gastronomy community with numerous traditional restaurants and/or chefs;
3. Endogenous ingredients used in traditional cooking;
4. Local know-how, traditional culinary practices and methods of cooking that have survived industrial/technological advancement;
5. Traditional food markets and traditional food industry;
6. Tradition of hosting gastronomic festivals, awards, contests and other broadly-targeted means of recognition;
7. Respect for the environment and promotion of sustainable local products;
8. Nurturing of public appreciation, promotion of nutrition in educational institutions and inclusion of biodiversity conservation programmes in cooking schools curricula.

The scope of the research is Kastamonu province. The reason for this is that Kastamonu, which has a rich variety of food and culture, is a candidate for UNESCO gastronomic city. When analyzing the city of gastronomy criteria in terms of time and cost, one item was limited to the center of Kastamonu.

While examining the criteria determined in the research, printed and online sources were scanned and on-site inspections were made for some criteria. Food markets, which constitute one of the items of the research, were visited between 2-8 December 2019. The number of local product counters available in the market and which products are included.

When the related literature is analyzed, it is seen that the websites of the Creative Cities Network gastronomy category are mostly examined or document analysis. In this study, it is aimed to examine the Creative Cities Network of Kastamonu in the scope of UNESCO criteria in order to become a gastronomic city. In this context, it is thought that the study will contribute to the literature and is important.

In this study, which evaluated Kastamonu according to the criteria of the city of gastronomy, it is seen that Kastamonu cuisine hosts various soups, pastries and desserts. Kastamonu, which is stated to have 812 dishes (Gökoğlu, 1966), has 632 dishes in another source (Hürriyet Newspaper, 2001), and as a result of compiled studies, it has been found that it has approximately 342 dishes. Reaching less food variety than stated in the study can be explained by naming the same dishes in different ways in the regions. For this reason, it can be suggested to clarify the Kastamonu food variety and to take a cultural inventory.

It is seen that there are local dishes in the menus of traditional restaurants. Ecevit soup, tarhana soup, büryan kebab, banduma, sour pilaf, meaty bread, prairie pita, eared ravioli are some of the dishes on the menus. In addition, some businesses; He stated that dishes such as rubbing soup, cizlama, slave dough, borage grass, potato soup, black soup, yoghurt dessert and toyga soup should be continued today. It is observed that Kastamonu, which has 342 food varieties, usually includes the same meals in its restaurants and is inadequate in terms of variety. For lesser known and preferred dishes, restaurants can include these dishes in the menu of the day.

In Kastamonu cuisine; garlic, mushrooms, siyez bulgur, bacon and various edible herbs are available and used. Among these products, mushroom roasting, pickles and mihings; rice from siyez bulgur; pastry, pita without bacon;

Various salads and teas are made from edible herbs. Therefore, it can be found in the inference that these products have a wide usage in the kitchen and that local products of Kastamonu are used in food.

In the face of industrial / technological advances, it has been researched how far the companies continue their traditional kitchen practices. In this context, although some enterprises stated that they continue to use traditional methods in the materials and cooking methods used in the production of local dishes in Kastamonu cuisine, many businesses have made changes. Incentives can be given to businesses that make changes in the production of meals to keep traditional methods alive. In this direction, support can be obtained from local stakeholders for the machinery and equipment needed. In addition, an “accreditation system” can be created by public authorities to promote traditional culinary practices in the city. With the “original product” label, which will be given to businesses that fulfill the requirements, both gastronomic flavors can be tailored to the original visitors and it can be made more attractive for businesses to change in this direction.

In the article where traditional food markets are examined, it is determined that local product stalls are located in six markets established in the center and local people buy products from these stalls. These six market places are visited by approximately six thousand people. It is determined that in these market stalls where local people shop, 30 different local products are offered from garlic to siyez bulgur, from tarhana to İnebolu chestnut. The number of these local products and visitors can vary from season to season. In order to increase the number of visitors of the markets, the creation of closed market areas, parking areas and decorations that can make the market visually attractive can be made.

Kastamonu hosts seven events in festivals and competitions organized in the field of gastronomy. It is seen that the oldest of these festivals is the garlic festival and the tosy rice festival. In addition, a gastronomy festival was held for the first time in 2019. Participation in the festivals is mostly done by the local people. Therefore, it should be ensured that the organized festivals reach the attractions that will encourage participants from outside the city.

In the seventh article, where the promotion activities of local products are examined, it is seen that the promotion days of Kastamonu have been going on for more than 10 years. On the other hand, it has been determined that Kastamonu, which has 12 geographically marked products in the field of gastronomy, participated in the summit of geographically marked products. Food contests held by Kastamonu, which will be held using only local products, can be organized. For these markets where there are many local products, the number of online websites can be increased and sales can be made from these points.

Kastamonu University Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts Department and the presence of a Cooking Department in Daday are important for Kastamonu. There are a lot of courses on gastronomy in associate, undergraduate and graduate programs. The existence of course contents such as nutrition, biodiversity conservation, gastronomy research and gastronomy destinations in the curriculum is important for the candidacy of Kastamonu Creative Cities Network. In addition, the Acem Inn project, which was initiated, is seen as an important step in maintaining Kastamonu's gastronomic vitality.

In the context of the eight criteria examined, it is seen that Kastamonu is rich in local foods, includes these foods in its local restaurants, some businesses still use traditional methods in making local food, there are many courses related to gastronomy in the curriculum in the food markets. Although it is seen that local product promotions are

insufficient, it should be ensured to take place in more fairs and to take place more in the national and international press for the recognition of the city's unique products. It is believed that all stakeholders who are already working as a whole in order to be able to take place as one of the cities of gastronomy, will be one of the most effective details in the successful completion of the candidacy process.