

BÖLÜM 18**Tabağın Hikayesi: Mutfak Mirasını Korumak mı, Pazarlamak mı?****Prof. Dr. Hale ÖZGİT¹****Özet**

Postkolonyal teori ve gastrosofi kavramlarının sentezini kullanan bu teorik ve keşifsel çalışma; yemeği salt biyolojik bir yakıt veya hedonistik bir tüketim nesnesi olarak değil, tarihsel hafızanın ve kolektif kimliğin kodlandığı yenilebilir bir arşiv olarak konumlandırmayı amaçlamaktadır. Çalışma, Hauck-Lawson'ın gıda sesi (Food Voice) kavramından hareketle; mutfak mirasını küresel homojenleşme ve Batı merkezli gastronomi hiyerarşisi karşısında, sesi duyulmayan veya geri planda bırakılmış toplulukların varoluşlarını haykırdıkları karmaşık bir göstergebilimsel sistem ve politik bir direniş alanı olarak analiz etmektedir.

Yöntem, eleştirel bir literatür incelemesi yoluyla miraslaştırma sürecini yapıbozuma uğratmayı ve kurumsallaşmış mirasın sosyo-politik çerçevelerini incelemeyi içerir. Bu bağlamda çalışma üç ana eksene oturmaktadır: Birincisi, İtalya'nın 2025 UNESCO girişimi üzerinden, mutfak mirasının statik bir koruma nesnesi olmaktan çıkarılıp, mutfak egemenliği ve biyoçeşitlilik ekseninde nasıl bütüncül bir ekosisteme dönüştürüldüğü tartışılmaktadır. İkincisi, turizm paradoksu ele alınarak; ekonomik sürdürülebilirlik adına yapılan markalaşma çalışmalarının, yaşayan gelenekleri nasıl müzeleştirme ve sahneye konmuş otantiklik riskleriyle karşı karşıya bıraktığı incelenmektedir. Üçüncüsü ise; Türkiye (Gaziantep Baklavası) ve Meksika örnekleri üzerinden, Coğrafi İşaretlerin sadece bir pazarlama etiketi değil, sömürgeci mülksüzleştirmeye karşı hukuki bir kalkan ve stratejik bir diplomasi aracı olduğu ortaya konulmaktadır.

Çalışma, mutfak mirasının dayanıklılığının, tariflerin dondurulmasından ziyade üretimin sosyo-kültürel bağlamlarının korunmasına bağlı olduğu sonucuna varmaktadır. Nihai olarak, yenilebilir arşivin gerçek değerinin, dijital çağın görsel tüketim baskısına rağmen gündelik yaşam pratikleri içinde sürekli yeniden üretilmesinde ve sahiplenilmesinde yattığı savunulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: *Yenilebilir Arşiv, Gastrosofi, Gıda Sesi, Turizm Paradoksu, UNESCO, Coğrafi İşaretler, Mutfak Egemenliği.*

The Story of the Plate: Protecting or Marketing Culinary Heritage?**Abstract**

Utilizing a synthesis of postcolonial theory and gastronomic concepts, this theoretical and exploratory study aims to position food not merely as a biological fuel or a hedonistic object of consumption, but as an edible archive in which historical memory and collective identity are encoded. Drawing on Hauck-Lawson's concept of food voice, the study analyzes culinary heritage as a complex semiotic system and a space of political resistance where marginalized communities assert their existence in the face of global homogenization and the Western-centric gastronomic hierarchy.

The method involves deconstructing the heriting process through a critical literature review and examining the socio-political frameworks of institutionalized heritage. In this context, the study rests on three main axes: Firstly, it discusses how, through Italy's 2025 UNESCO initiative, culinary heritage is transformed from a static object of preservation into a holistic ecosystem centered on culinary sovereignty and biodiversity. Secondly, addressing the tourism Paradox, the study examines how branding efforts undertaken for economic sustainability risk museumizing living traditions and creating staged authenticity. Thirdly, using examples from Turkey (Gaziantep Baklava) and Mexico, it demonstrates that Geographical Indications (GIs) are not merely marketing labels, but also a legal shield against colonial dispossession and a strategic diplomatic tool.

¹ Prof. Dr., Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi,
<https://orcid.org/0000-0002-7066-1440>, hozgit@ciu.edu.tr

The study concludes that the resilience of culinary heritage depends not on freezing recipes, but on preserving the socio-cultural contexts of their production. Ultimately, it is argued that the true value of the edible archive lies in its continuous reproduction and appropriation within everyday life practices, despite the pressures of visual consumption in the digital age.

Keywords: *Edible Archive, Gastrosophia, Food Voice, Tourism Paradox, UNESCO, Geographical Indications, Culinary Sovereignty.*

Giriş: Tabaktaki Hafıza ve Yenilebilir Arşiv Kavramı

İnsanoğlu, tarih boyunca süregelen varoluş mücadelesinde; coğrafi, sosyolojik, ekonomik ve kültürel pek çok değişkenin ötesinde, zamandan ve mekândan bağımsız olarak evrensel bir paydada buluşmuştur: "**yemek**". Şöyle ki; yemek, biyolojik bir yaşam sürdürme zorunluluğunun ötesine geçerek; toplumların kimliklerini, hafızalarını ve hiyerarşilerini kodladıkları karmaşık bir göstergibilimsel sisteme dönüşmüştür. Tabağın üzerindeki her bir unsur, sadece bir lezzet kombinasyonu değil, aynı zamanda coğrafi sınırları ve tarihsel süreçleri aşan sessiz bir iletişim dili olarak karşımıza çıkmaktadır. Pierre Nora'nın (1989) "*hafıza mekânları*" (*lieux de mémoire*) kavramından hareketle, mutfak pratikleri; toplumsal belleğin depolandığı, ritüellerle korunduğu ve kuşaktan kuşağa aktarıldığı "*yenilebilir bir arşiv*" (*edible archive*) niteliği kazanmıştır. Bu bağlamda gastronomi, Santich'in (1996) tanımladığı üzere "*gerekçeli bir bilgi sistemi*", yani **gastrosofi** olarak ele alındığında; yemek yeme eylemi, geçmişi bugüne taşıyan entelektüel bir okuma pratiğine dönüşmektedir. Yani, daha önce de belirtildiği üzere biyolojik bir zorunluluk olmanın ötesinde kimliklerin müzakere edildiği, güç ilişkilerinin oluştuğu ve kolektif hafızanın şekillendiği bir yapı olarak bir topluluğun kim olduğunu, kökenlerini ve bağlarını yansıtan, kimliğin hem bir göstergesi hem de üreticisi olan kültürel bir ifade olarak değerlendirilebilmektedir (Brulotte ve Di Giovine, 2014).

Bu çalışmada, gastrosofi kavramı, yemeği sadece bir mutfak tekniği olmaktan çıkarıp, tadın ötesine geçen bir "*bilgelik ve bilgi sistemi*" olarak konumlandırılır. Bu çerçevede, yemeğin anlamı, sadece fiziksel bir tüketim nesnesi olmanın ötesine geçerek, tarihsel ve sosyal hiyerarşiyi ifade eden göstergibilimsel bir dönüşüm geçirir. Kavramsal çerçevede yemek sadece bir tarifler bütünü'nün ötesinde; sömürgeci geçmişin etkileriyle şekillenen sömürgeci ve sömürgeleştirilen arasındaki güç dinamiklerini ve toplumsal hiyerarşide ötekileştirilenlerin seslerinin marjinalleştirilmesini barındıran sessiz bir tanık niteliği taşımaktadır. Özellikle Hauck-Lawson'ın (2009) "Gıda Sesi" (*Food Voice*) kavramıyla ilişkilendirilebilecek bu tanıklık, toplumsal hiyerarşide ötekileştirilenlerin seslerinin nasıl marjinalleştirildiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda *yenilebilir arşiv* kavramı ile Vives ve Mohabir'in (2020) işaret ettiği sömürgeciliğin "*uzun yolu*", mutfaktaki pratikler aracılığıyla günümüzün küresel hiyerarşileri içinde her gün yeniden okunması gerektiği gerçeği karşımıza çıkmaktadır. Bunun en belirgin destekçisi, küresel ölçekte yemeğin kültürün sürdürülebilirliğinde temel bir kavram olarak mirasın korunmasında öncü rol oynamasıdır.

Ancak bu koruma süreci, Long'un (2025) belirttiği pasif bir saklama eyleminin ötesinde; mirasın aktif ve akışkan bir süreç dahilinde sürekli olarak yeniden inşa edildiği bir "miraslaştırma" (*heritaging*) pratiğidir. Dolayısıyla mutfak mirası, geçmişin dondurulmuş bir kalıntısı olmaktan ziyade; Maringe'in (2015) pazar odaklılık eleştirisinde vurguladığı metalaşma riskine karşı, toplumsal hafızanın güncel ihtiyaçlarla yeniden müzakere edildiği dinamik bir alandır.

Bu bölüm, yemeği yalnızca bir geçim kaynağı olarak görmenin ötesine geçerek, onu küresel homojenleşmeye karşıt olarak tarihi, sosyal hiyerarşi ve kolektif kimliği temsil eden karmaşık bir göstergebilimsel sistem olarak analiz etmeyi amaçlamaktadır. Yöntem, eleştirel literatür incelemesiyle miraslaştırma sürecini çözümlemeyi, mutfak uygulamalarının göstergebilimini araştırmayı ve kurumsallaşmış mirasın sosyo-politik bağlamlarını incelemeyi içermektedir.

Çalışmanın kapsamı, teorik çerçeveyi İtalya'nın 2025 UNESCO girişimi gibi somut bir vaka ile derinleştirmektedir. İtalyan hükümetinin mutfağı bir *müzeleştirme* nesnesi olmaktan çıkarıp, *mutfak egemenliği* ve biyoçeşitlilik üzerinden kurguladığı bu hamle, mirasın küresel pazarda nasıl bir ekonomik ve kültürel kalkana dönüştürülebileceğini göstermektedir. Ne var ki, mirasın kurumsallaşması ve turizme açılması, beraberinde kaçınılmaz bir gerilimi, yani "turizm paradoksu"nu getirmektedir. Ekonomik sürdürülebilirlik adına yapılan "markalaşma" çalışmaları, kültürel mirasın pazar odaklı bir metaya (*commodification*) dönüşmesine ve "sahneye konmuş bir otantikliğe" (*staged authenticity*) indirgenmesine neden olabilmektedir (Maringe, 2015).

Bu bölüm, gastrosofinin zemininden başlayarak, İtalya'nın güncel stratejisine ve turizmin yarattığı etik ikilemlere uzanan yenilebilir arşivin geleceğini tartışmayı hedeflemektedir.

2. Teorik Çerçeve: Postkolonyalizm, Güç ve Temsil

2.1. Postkolonyal Perspektif

Disiplinlerarası bir alan olarak postkolonyalizm, modern Avrupa sömürgeleştirmesinin süregelen etkisine odaklanan, kültürel ve edebi çalışmaları ele almaktadır (Vives ve Mohabir, 2020). Legg (2009), postkolonyal teoriyi; sömürgeciliğin kültürler ve toplumlar üzerindeki etkilerini eleştiren, sömürgeci ile sömürgeleştirilen arasındaki tarihsel ve sürekli ilişkilerdeki güç dinamiklerini ve temsilleri öne çıkaran analitik bir çerçeve olarak tanımlamaktadır. Darian-Smith'in tanımına göre (2015), sömürgecilik sonrası kuramın eleştirel bir araştırma alanı olarak ortaya çıkışından bu yana, tartışmanın şartları değişmiştir. Maringe (2015) ise, sömürgecilik sonrası kuram, tanımı ve önemi etrafındaki sayısız tartışmaya rağmen, Batı uluslarının fetih ve kültürel etki yoluyla dünyaya hakim olma ve kendi ülkelerindeki gelişen ekonomileri için pazarlar yaratma girişimlerinde dayattıkları sömürgeciliğin mirasını ele almaya odaklandığını savunmuştur.

Darian-Smith'e (2015) göre bugün sömürgecilik sonrası kuram, kendilerini 'yerli' olarak tanımlasalar da tanımlamasalar da veya kendilerini eskiden sömürgeleştirilmiş olarak

görseller de görmeseler de, tarihsel olarak Avrupalılardan ırksal ve etnik olarak aşağı konumlandırılan tüm toplulukların baskısını ele almaktadır. Darian-Smith'in (2015) işaret ettiği bu genişletilmiş postkolonyal perspektif, gastronomi alanına uyarlandığında; mutfak kültürünün bir 'lezzet' meselesinden öte, küresel hiyerarşiler içinde bir kimlik savunusu ve egemenlik alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Kültürel kimliğin hem bir göstergesi hem de üreticisi olarak, yemek toplumsal aidiyetleri kodlayan sessiz bir performans alanına dönüşür (Ashley, Hollows, Jones ve Taylor, 2004). Bu nedenle, yenilebilir arşiv sadece tariflerin saklandığı bir depo değil, aynı zamanda sömürgeci güç ilişkilerinin damak tadı üzerinden nasıl yeniden inşa edildiğinin göstergesidir.

Bu perspektiften bakıldığında, postkolonyal eleştiri, gastronomik mirasın "*otantiklik*" kavramı altında nasıl metalaştırıldığını sorgulamayı zorunlu kılar. Bu noktada, Maringe'in (2015) pazar odaklılık eleştirisinde vurgulandığı üzere, kültürel pratiklerin küresel pazarda rekabet eden "meta" haline gelmesi, mutfak mirasının canlı doğasını tehdit etmektedir. Dahası, Ashley ve diğerlerine (2004) göre, Batılı tüketicilerin "*egzotik*" olarak nitelendirdiği mutfakların tüketimi, genellikle farklılığın güvenli bir alan içinde "*çeşni*" olarak kullanıldığı bir "*Ötekini Yemek*" (*Eating the Other*) pratiğine dönüşmektedir. Bu durum, mirasın özgün bağlamından koparılmasıyla birlikte turistlerin beklentilerine göre yeniden şekillendirilmesi riskini taşımaktadır. Bu metalaşma süreci, mirasın ekonomik değer kazanırken özgün bağlamından kopmasıyla sonuçlanan turizm paradoksunu derinleştirmektedir ve ayrıca markalaşma çabalarının artmasıyla, kültürel mirası pazarın beklentilerine göre basitleştirmekte, dolayısıyla yaşayan geleneklerin *müzeleştirilmesi* (museumification) riskini doğurmaktadır. Pine ve Gilmore'un (1999) "*deneyim ekonomisi*" teorisinde belirttikleri gibi, modern turistin "*kışıselleştirilmiş deneyim*" arayışı, yerel mutfağın pazar odaklı bir stratejik araca dönüşmesine yol açarak, yemeğin taşıdığı tarihsel derinliği yüzeysel bir pazarlama vaadine indirgeyebilir. Doyalısıyla, mirasın markalaşma yoluyla ticari bir sertifikaya dönüşmesi, toplumsal hafızanın gelecek nesillere aktarımının önünde yapısal bir engel teşkil eder. Ashley ve arkadaşlarına (2004) göre, kültürün dinamizmini öldüren bu müzeleştirme hali, yemeğin değişme ve dönüşme kabiliyetini elinden alarak onu *donmuş bir otantikliğe* hapseder. Şöyle ki; eğer markalaşma süreci mirasın yaşayan doğasından kopuk, sadece turistlerin "*Instagramlanabilir*" görsel tüketim beklentilerine göre kurgulanırsa, destinasyon gerçek değerini yitirir ve mutfak mirası yaşayan bir arşiv olmaktan çıkıp sadece ekonomik getiri sağlayan yapay bir fosile dönüşme riski ortaya çıkar.

Sonuç olarak, postkolonyal perspektif; mutfak mirasını geçmişin dondurulmuş, statik bir kalıntısı olarak görmek yerine, onu sömürgeci geçmişin etkileriyle sürekli hesaplaşan ve küresel homojenleşmeye karşı direnç gösteren dinamik bir yapı olarak analiz etmeyi sağlar. Bu teorik zemin, çalışmanın ilerleyen bölümlerinde ele alınacak olan kurumsal miraslaştırma süreçlerinin ve turizm paradoksunun yapıbozucu etkilerinin anlaşılmasında temel oluşturmaktadır.

2.2. Gastrosofi Kavramı

Postkolonyal perspektif ve gastrosofi arasındaki köprü, yemeğin sadece ne olduğuyla değil, kimin tarafından, hangi güç ilişkileri çerçevesinde ve hangi tarihsel yüklerle tanımlandığıyla kurulur. Postkolonyal kuram, sömürgeci ile sömürgeleştirilen arasındaki dengesiz güç dinamiklerini ve bu süreçte yerel kültürlerin nasıl temsil edildiğini sorgularken, gastrosofi bu tartışmaya yemeği bir "*bilgi sistemi*" olarak dahil eder. Bu bağlamda gastrosofi, sömürgeci zihniyetin "*egzotik*" veya "*aşağı*" olarak yaftaladığı mutfak pratiklerini, rasyonel ve entelektüel bir disiplin olarak yeniden konumlandırarak bir tür epistemolojik direniş başlatır. İşte bu teorik zemin üzerine inşa edilen gastrosofi kavramı; yemek yemeyi bir eylem olmaktan çıkarıp, onu felsefi, estetik ve entelektüel bir disiplin olarak tanımlanmasına olanak sağlamaktadır. Santich (1996), gastrosofiyi sadece yemek pişirme tekniği değil, insan ve besin arasındaki tüm ilişkiyi kapsayan "gerekçeli bir bilgi" olarak tanımlar. Yazar'a göre "gastrosofi, insanın beslenme eylemiyle ilgili her şeyin gerekçeli ve bilimsel bilgisidir" (Santich, 1996, s. 26). Korsmeyer (2002) ise gastrosofiyi geçmişin, anıların ve kültürel değerlerin "tadılabilir" hale getirilmesi olduğunu belirtmiştir. Postkolonyal bir okuma ile bu *tadılabilirlik*, sömürgeciliğin sessizleştirmeye çalıştığı tarihsel hafızanın damak yoluyla yeniden canlandırılmasıdır. Dolayısıyla gastrosofi, Batı merkezli gastronomi hiyerarşisinin dışında kalan mutfakların, kendi gerekçeli bilgilerini savunarak küresel hiyerarşide bir kimlik savunusu ve egemenlik alanı yaratmalarına imkan tanır. Böylece tabağa yansıyan her bir içerik, sömürgeci güç ilişkilerinin damak tadı üzerinden nasıl yeniden inşa edildiğini gösteren birer "yenilebilir arşiv" sayfası niteliği kazanır.

Korsmeyer'in (2002) işaret ettiği *bilişsel bir değer* olmanın ötesinde gastrosofi, Barthes'ın (1961) göstergebilimsel yaklaşımıyla; anlamların, protokollerin ve toplumsal durumların kodlandığı *iletişimsel bir sistem* (system of communication) olarak konumlandırılmıştır. Bu iletişimsel gücün en somut örneği, Afro-Amerikan mutfağının *Soul Food (Ruh Gıdası)* geleneğinde görülmektedir. Sömürgeci kölelik düzeninde efendilerin sofrasından artan ve atık olarak görülen malzemeler (sakatatlar, mısır ekmeği, yabancı otlar), köleleştirilen topluluklar tarafından yaratıcı bir gastrosofik süreçle birer kimlik simgesine dönüştürülmüştür.

Öte yandan, Hauck-Lawson (2009) tarafından geliştirilen *Gıda Sesi (Food Voice)* kavramını ise; yemeğin, toplumsal hiyerarşide sesi bastırılan veya marjinalleştirilen toplulukların kimliklerini ve direnişlerini seslendiren bir kanal olduğunu savunur. Buna perspektife göre yemek sadece bir kültürel koda olmak çıkmakta ve yemeğin taşıdığı semboller (örneğin zor şartlarda pişirilen kara lahana veya börülce), sosyal statüye karşı bir direniş, toplumsal aidiyet ve hiyerarşinin yanı sıra toplumsal değerlerin de derinlemesine anlaşılmasına olanak tanımaktadır. Tüm bunların ötesinden gastrosofi toplumsal değerlerin ve sürdürülebilirliğin önemli bir olgu olarak da değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Lemke (2012), gastrosofiyi yemeğin bir felsefesi olmasının ve bir yaşam sanatı (*Lebenskunst*) olmasının önemini vurgulamış ve mutfak etiği ve toplumsal sorumlulukla ilişkilendirmiştir. Böylelikle, yenilebilir arşivin her bir parçası, sadece birer tat olmaktan

çıkıp, zihni besleyen entelektüel birer *bilgi kodu* (Arun, 2025) olarak değerlendirilmektedir.

Bu entelektüel zemin, Sutton'ın (2010) "*Gustemoloji*" (Gustemology) olarak literatüre kazandırdığı yaklaşım ile daha da derinleşmektedir. Sutton'a göre tat, sadece duyuşsal bir haz değil, dünyayı anlamlandırmanın bir yoludur. Gastrosofi, Batı felsefesindeki zihin-beden ikiliğini reddederek; bilginin sadece zihinsel değil, bedensel (embodied) bir süreç olduğunu savunur. Mutfak mirası, bu bağlamda, tarif defterlerinde yazılı olan "statik bilgi"den ziyade, pratik eden bedenin hafızasında saklı olan "sinestezik bir bilgelik" olarak okunmalıdır. Dolayısıyla gastrosofi, yemeği pişiren ve tüketen öznenin, tarihi ve kültürü bedeni aracılığıyla yeniden ürettiği aktif bir epistemolojik süreçtir.

Benzer şekilde Perullo (2016), *Tadın Bilgeliği (Taste as Experience)* çalışmasında, gastrosofiyi anlık bir tüketim hazzından ayırarak onu "*ilişkişel bir estetik*" olarak tanımlar. Perullo'ya göre modern gastrosofi, yemeği nesneleşiren (*gurmeleşme*) yaklaşımların aksine, yemeğin üretim süreçlerine, ekolojik döngüye ve üreticinin emeğine duyulan saygıyı içeren bir "*gastrosofik bilinç*" (*gastrosofik consciousness*) gerektirir. Bu bilinç, yemeği metalaşmış bir üründen, insanın doğa ve toplumla kurduğu etik bir ilişki biçimine dönüştürür. Sonuç olarak gastrosofi; ne yediğimiz sorusunu, kim olduğumuz ve nasıl bir dünyada yaşamak istediğimiz sorularıyla birleştiren bütüncül bir yaşam felsefesidir.

Dahası, Perullo'nun (2016) vurguladığı bu etik dönüşüm, günümüzde Coğrafi İşaretler (CI) aracılığıyla yasal ve kültürel bir "yenilebilir arşiv" kimliğine bürünmektedir. Örneğin, Meksika'nın *Tekila* tescili veya Türkiye'nin *Gaziantep Baklavası* üzerindeki koruması, yemeği sadece pazarın talep ettiği metalaşmış bir haz nesnesi olmaktan çıkarıp; toprağa, iklime ve yerel zanaatkârın emeğine dayalı bir "*ilişkişel estetik*" düzlemine taşımaktadır. Bu tesciller sayesinde, bir ürünün üretim süreci—Perullo'nun işaret ettiği ekolojik döngü ve üretici emeğiyle birlikte—hukuken kayıt altına alınarak geleceğe aktarılmaktadır. Ayrıca, Hindistan ve Pakistan'ın *Basmati Pirinci* için yürüttüğü hukuk mücadelesi, yemeğin metalaşmasına karşı geliştirilen bu "gastrosofik bilincin" sömürgeci müdahalelere karşı nasıl stratejik bir kalkana dönüştüğünü kanıtlamaktadır. Coğrafi İşaretler sistemleri, ürünün anonimleşerek pazarın gürültüsünde kaybolmasını engellemekte; onu üreten topluluğun "*Gıda Sesi*"ni yasal bir statüyle arşive mühürlemektedir. Dolayısıyla, Coğrafi İşaretler sadece birer markalama aracı değil, aynı zamanda Perullo'nun (2016) tanımladığı etik ilişkinin kurumsallaşmış hali ve "yenilebilir arşivin" fiziksel kanıtlarıdır.

Sonuç olarak gastrosofi; sadece ne yediğimizle ilgilenen estetik bir tercih değil, mutfak mirasını sömürgeci metalaşma süreçlerinden kurtararak toplumsal hafızayı tabağın sınırları içinde yeniden inşa eden ve yemeği kolektif bir özgürleşme alanına dönüştüren entelektüel bir egemenlik ilanı olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.3. Günlük Pratikten Miraslaştırma (Heritagging) Süreci: Kurumsallaşma ve UNESCO

Mutfak uygulamalarının gündelik yaşam pratiğinden "kültürel miras" statüsüne geçişi, kendiliğinden gelişen bir süreç değil; aksine, miras "dönüşümü", bu tür açıklamalarda gerilemekte olduğu görülen uygulamaların ve kültürlerin kutsanmasını ve tarihselleştirilmesini ifade eder. Paul Long (2025), miraslaştırma (heritagging) kavramını; mirasın pasif bir veri yığını olmaktan ziyade, geçmişle olan ilişkimizin aktif ve akışkan bir süreç dahilinde sürekli olarak yeniden inşa edildiği bir olgu olarak tanımlamaktadır. Öte yandan, mutfak uygulamalarının gündelik yaşam pratiğinden "kültürel miras" statüsüne geçişi, kendiliğinden gelişen bir süreç değil; politik ve ekonomik aktörlerin yönettiği bilinçli bir kurumsallaşma operasyonudur. Ancak UNESCO listeleri, yerel pratiklere küresel görünürlük kazandırırken, aynı zamanda bu pratiklerin hangi unsurlarının "miras" sayılacağına dair keskin sınırlar çizer.

Darian-Smith'in (2015) hukuk perspektifinden bakıldığında, mirasın kurumsallaşması, kimin bilgisinin "evrensel değer" taşıdığına dair bir otorite kurma biçimidir. UNESCO tescili, yaşayan bir kültürü "tescil ederek" onu belirli bir zaman dilimine ve forma sabitleme riski taşır. Ashley ve arkadaşlarına (2004) göre ise bu durum, kültürün dinamizmini öldüren bir müzeleştirme (museumification) tehlikesini doğurur. Tescillenen yemek, değişme ve dönüşme kabiliyetini yitirerek, pazarın talep ettiği "donmuş bir otantikliğe" hapsedilebilir. Dolayısıyla kurumsallaşan miras, kültürel bir koruma kalkanı olmanın ötesinde, turizm pazarında rekabet avantajı sağlayan ticari bir markaya dönüşmektedir. Maringe'nin (2015) "pazar odaklılık" eleştirisi yine burada devreye girer; UNESCO logosu, bir koruma tedbirinden ziyade, küresel Kuzey'in gastronomik turizm iştahını doyuran bir "kalite sertifikası" olarak algılanmaktadır. Bu süreçte yerel topluluklar, kendi arşivleri üzerindeki kontrolü kaybederken, miras turistin beklentilerine göre şekillenen bir performansa indirgenme tehlikesiyle karşı karşıya kalır.

Bu "performans" hali, Matta'nın (2016) güncel çalışmalarında "temsili uyumsuzluk" (*Representational Dissonance*) olarak tanımladığı sorunu derinleştirmektedir. Matta'ya göre kurumsallaşma süreci, genellikle yerel uygulayıcıların değil, devlet elitlerinin ve gastronomi bürokrasisinin yönettiği yukarıdan aşağıya (top-down) bir mekanizmadır. Yemek UNESCO listesine girdiğinde, o yemeği pişiren halkın gündelik gerçekliğinden koparılarak, ulusal bir marka değeri yaratmak amacıyla "ehlileştirilir". Bu bağlamda miraslaştırma, yaşayan arşivi korumaktan ziyade; onu küresel gastronomi diplomasisinin ve turizm endüstrisinin tüketebileceği, çatışmalardan arındırılmış, hijyenik ve standart bir "sahne dekoruna" dönüştürür. Mutfağı sunanlar bu kapsamda sahnenin en önemli oyuncularını olsalar da yemeğin aktarımının dezerfomansona uğrama riski çok artar ve paketin parlaklığı göz kamaştırıcı olur; ancak içerik ve gerçek mirasın korunması önündeki en önemli engel olarak karşımızda durmaya devam eder. Sonuç olarak, yemeğin sosyo-politik bağlamı silinir ve geriye sadece pazarın onayladığı estetik bir kabuk kalır.

Buna ek olarak, Bortolotto ve Ubertazzi (2018) tarafından vurgulanan "*Standartlaştırma Paradoksu*", kurumsallaşmanın biyoçeşitlilik üzerindeki olumsuz etkisini ortaya

koymaktadır. UNESCO adaylık dosyaları, bir yemeğin "miras" olarak tanımlanabilmesi için belirli kodifikasyonlar (kesin tarifler, standart malzemeler) talep eder.

Bu durumu ve yarattığı kültürel tektipleşmeye örnek olarak kodifikasyon ve standart malzeme baskısının varlığını ortaya koyan örneklerden biri, Napoliten Pizza tescil edildiğinde, hamurun kalınlığından kullanılan domatesin cinsine (San Marzano) kadar her şeyin katı kurallarla belirlenmesi, yerel fırıncıların nesiller boyu aktardığı "elin ayarı" ve bölgesel malzeme farklılıklarını ikincil plana itebilmesi olarak düşünülebilir. Ancak bu talebin, doğası gereği varyasyonlara, doğaçlamaya ve "elin ayarına" dayalı olan sözlü mutfak kültürünü (*oral foodways*) tehdit ettiği de aşikardır. Şöyle ki; sözlü mutfak kültürünün) tehdit edilmesi; Doğu Avrupa ve Kafkasya mutfağının ortak mirası olan Fermente İçecekler veya Geleneksel Ekmek Yapımı (Lavaş vb.) tescillendiğinde, her ailenin kendi "gizli" mayasıyla yarattığı özgün varyasyonlar, "resmi tarif" karşısında gayri resmi ilan edilme riskiyle karşılaşması tehditin boyutunun cidditeyini göz önüne sermektedir. Dahası, standartlaşma paradoksu karşımıza kültürel tektipleşme (Cultural Homogenization) riskini çıkarmaktadır. Örneğin Meksika Mutfağında belirli bir bölgenin (Michoacán) pişirme tekniklerinin "ulusal miras" olarak tescillenmesi, Meksika'nın devasa coğrafyasındaki diğer binlerce yerel pişirme yönteminin "standart dışı" kalmasına ve zamanla unutulmasına yol açarak kültürel çeşitliliği paradoksal bir şekilde daraltabilir. Dolayısı ile bir tarifin "*resmi miras*" olarak tescillenmesi, o yemeğin diğer yerel varyasyonlarının "*gayri resmi*" veya "*yanlış*" olarak etiketlenmesine yol açarak, kültürel çeşitliliği koruma iddiasındaki bir sistemin, paradoksal bir şekilde kültürel tektipleşmeyi (*cultural homogenization*) hızlandırmasına neden olma riskini artırmaktadır. Tüm bunların ötesinde standartlaşmanın yemeğin gerçekliği ve miras aktarımı üzerinde yaratacağı en önemli risklerden bir tanesi de gastronomik ürünün *resmi* ve *yanlış* etiketlemesi paradoksuna neden olmasıdır. Yani bir yemeğin uluslararası düzeyde tescillenmesi, bir yandan o yemeğin pazar değerini artırırken, aynı yemeği farklı malzemelerle (örneğin mevsimlik veya ekonomik nedenlerle) hazırlayan yerel halkın pratiğini "yozlaşmış" veya "yanlış" olarak damgalayarak toplumsal hafızayı tek bir kanala zorlayabilmektedir.

Sonuç olarak, bu kurumsal ve uluslararası geçerliliği olan süreçler "yenilebilir arşivi" koruma vaadiyle yola çıksa da, mirasın dinamik ve akışkan yapısını statik birer formüle dönüştürerek kültürel zenginliği doğal evrimine engel teşkil edebilmektedir.

2.4. Mutfak Egemenliği ve Küresel Diplomasi: İtalya 2025 Örneği

İtalya'nın 2025 UNESCO başarısı, 'yenilebilir arşiv' kavramının canlı ve dirençli doğasının güçlü bir örneğidir. Hükümet, mutfağı sadece teknik bir yetenek olarak değil, aynı zamanda biyolojik çeşitlilik ve toplumsal ritüellerle bütünleşmiş bir ekosistem biçiminde tanımlamıştır. Böylece, Fransız merkezli mutfak üstünlüğüne karşı yerelliğin ve aile geleneklerinin evrensel değerleri onaylanmıştır. Bu yaklaşım, turizm kaynaklı ticarileşme baskısına karşı, UNESCO tescilini bir 'müzelleme' aracı değil, mirası sahte kurgulardan koruyan ve nesiller boyu özgün aktarımı sağlayan bir '*stratejik kalkan*' olarak görerek "**Mutfak Egemenliği**" (*Food Sovereignty*) beyanına dönüşmesine sebep olmuştur. Bu

dönüşümün en radikal ve somut örneği, İtalya'nın sömürgeci pazar dinamiklerini avantaja çevirerek, mutfak mirasının sürekliliğini ekonomik kaygıların ötesine taşıyarak, toplumsal normların güçlü etkisiyle global kabul sağlamış olmasıdır. Gastronomik mirasın "*Gıda Sesi*" (Hauck-Lawson, 2009) aracılığıyla kimlik ifadesi haline gelmesi, küresel politikada stratejik bir araç olabilir. Şöyle ki; İtalya'nın 2025 UNESCO Listesi'ne sunduğu "*Sürdürülebilirlik ve Biyokültürel Çeşitlilik Arasında İtalyan Mutfağı*" (Italian Cuisine between Sustainability and Biocultural Diversity) başlıklı manifestosu ile bu girişimi Gıda Sesi kavramının somut yansıması olarak karşımıza çıkarmaktadır. Bu girişimle hükümet, bu hamleyle, mutfağı sadece teknik bir beceri (Fransız modeline göre) olarak değil, toplumsal ritüeller ve biyolojik çeşitlilikle iç içe geçen bir ekosistem olarak tanımlamakta ve mirası sadece bir reçete koruma çabası olmaktan çıkarıp, politik ve ekonomik bir güç alanına taşımaktadır (Ministry of Culture, 2023).

Bu adaylık, miraslaştırma pratiklerinde devrim niteliğinde bir paradigma değişimini temsil eder. Adaylık dosyasında açıkça belirtildiği üzere; Fransa'nın sadece gastronomik öğününü, Meksika'nın "*Michoacán bölgesel mutfağını*" veya Kore'nin "*Kimchi yapımını*" tescil ettirmesinin aksine, İtalya dünyada ilk kez mutfağını "*bir bütün olarak*" (*in its entirety*) tescil ettirmeyi hedeflemektedir. İtalya, mutfağı tekil bir yemek veya teknik olarak değil; nesiller ve coğrafyalar arası sınırları aşan, çağrıştırmacı gücünü kaybetmeden akan *yaşayan bir miras (patrimonio vivente)* olarak tanımlar (Ministry of Culture, 2023, s. 15). Bu strateji, postkolonyal bağlamda iki temel kırılma yaratır. Birincisi, Maringe'in (2015) eleştirdiği pazar odaklı "metalaşma" riskine karşı, İtalya bu tescili bir "*müzeleştirme*" aracı olarak değil; pazarın ürettiği sahte "*İtalyan gibi görünen*" ürünlere karşı yasal bir kalkan olarak konumlandırmıştır. İkincisi, mirasın taşıyıcısı olarak profesyonel şefler yerine, evdeki pratikleri ve yerel üreticiyi ön plana çıkararak; "yenilebilir arşivin" özünü oluşturan nesiller arası aktarımı garanti altına almayı amaçlamıştır. Şöyle ki: bu hamle ile , yenilebilir arşiv statik bir depo olmaktan çıkarılıp, toplumsal bir *mutluluk, umut ve birlikte yaşama (conviviality)* ritüeline dönüştüren gastrosofik bir olguya dönüştürülmüştür. Dolayısıyla, İtalya örneği, küresel hiyerarşilerde yerel normların, sömürgeci estetik anlayışına (teknik mükemmeliyet) boyun eğmeden, nasıl evrensel bir değer olarak kabul edilebileceğinin en somut kanıtıdır.

Gastronomik mirasın korunması, Hauck-Lawson'ın (2009) "*Gıda Sesi*" kavramından çıkararak, ulusların küresel hiyerarşideki konumunu belirleyen stratejik bir "*Mutfak Egemenliği*" (Food Sovereignty) ifadesine dönüşmüştür. Bu değişimin en belirgin ve somut örneği, İtalya'nın 2025 yılı için UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne yaptığı adaylık başvurusudur. İtalyan hükümeti, "*Sürdürülebilirlik ve Biyokültürel Çeşitlilik Arasında İtalyan Mutfağı*" (Italian Cuisine between Sustainability and Biocultural Diversity) adlı manifestosuyla, mirası sadece bir tarifin korunması amacıyla değil, aynı zamanda politik ve ekonomik bir güç haline getirmiştir (Ministry of Culture, 2023).

İtalya'nın bu girişimi, Maringe'in (2015) eleştirdiği pazar odaklı metalaşmaya teslim olmak yerine, pazar dinamiklerini kültürel sürdürülebilirlik lehine dönüştüren bir stratejidir. Dosyadaki verilere göre, turizmin 2025 yılına kadar İtalyan GSYİH'sine

katkısının 237.4 milyar Euro'ya ulaşması ve on yıl içerisinde 282.6 milyar Euro'yu aşması öngörülmektedir (Ministry of Culture, 2023, s. 14). İtalya, UNESCO tescilini, bu büyük ekonomiyi koruyan bir marka tescili gibi kullanarak, küresel pazarda dolaşan sahte İtalyan ürünlerine ve kültürel dezenformasyona karşı hukuki ve etik bir koruma sağlayan bir çerçeve oluşturmaktadır.

Postkolonyal bakış açısıyla değerlendirdiğimizde, İtalya 2025 girişimi, Fransız mutfak hegemonyasının dayattığı "*teknik mükemmeliyet*" anlayışına karşı durarak, yerel biyoçeşitliliği ve sürdürülebilirliği savunan bir direnç göstermektedir. Resmi adaylık logosunda da belirtildiği üzere, İtalyan mutfağı "*elit şeflerin*" egemenliğinde değil; tarladan sofraya ulaşan zincirdeki çiftçinin, evdeki büyükannenin ve yerel üreticinin ortak gıda sesidir. Bu yaklaşım, mirası dondurarak müzeleştirilen (*museumification*) statik koruma anlayışını reddeder; bunun yerine, mirası "*büyümeye, yenilenmeye ve birleştirmeye devam eden*" dinamik bir ekosistem olarak dünya genelinde kabul ettirmektedir.

3. Turizm Paradoksu: Metalaşma ve Müzeleştirme Riski

Gastronomik mirasın küresel turizm pazarında bir çekim merkezi haline gelmesi, kültürel sürdürülebilirlik açısından çift yönlü bir etki yaratarak "Turizm Paradoksu"nu doğurur. Bu paradoks, mirasın ekonomik değer kazanmasıyla birlikte, aynı zamanda özgün bağlamından koparak ticarileşmesi gerilimine dayanır. Maringe'in (2015) yükseköğretim için tanımladığı pazar odaklılık (marketisation) kavramı gastronomiye uyarlanıldığında, mutfak kültürünün yaşayan bir gelenek olmaktan çıkıp, pazarın beklentilerine göre şekillenen bir meta haline geldiği görülür. Turistlerin otantik deneyim arayışı, paradoksal bir şekilde otantikliğin kurgusal bir performansa dönüşmesine yol açar. Ashley ve arkadaşları (2004), bu durumu *sahneye konmuş otantiklik* (staged authenticity) olarak tanımlar.

Turistin beklentisini karşılamak adına, yerel mutfak pratikleri sadeleştirilir, hijyenize edilir ve egzotik bir tema olarak yeniden paketlenir. Hauck-Lawson ve Deutsch'un (2009) Gastropolis çalışmasında Mosley tarafından ele alınan Harlem örneği, bu durumun çarpıcı bir kanıtıdır. "*Soul Food*" (Ruh Gıdası), karmaşık tarihsel köklerinden ve toplumsal direniş anlamından koparılıp, turistler için kolay tüketilebilir nostaljik bir *miras turizmi* (heritage tourism) ürününe indirgenmiştir (Mosley, 2009). Bu süreçte gıda sesi, pazarın gürültüsü içinde boğulur ve yerel halkın kendi kültürü üzerindeki söz hakkı zayıflar. Pazar odaklılığın en büyük tehlikesi, yaşayan mirasın müzeleştirilmesi (*museumification*) riskidir. Long (2025), mirası aktif bir süreç (heritaging) olarak tanımlarken, turizm endüstrisi genellikle mirası donmuş, statik bir geçmiş zaman kesiti olarak sunma eğilimindedir. Mutfak mirası, turistik bir cazibe unsuru olarak koruma altına alındığında, değişime ve doğal evrime kapanır. Yemekler, gündelik hayatın bir parçası olmaktan çıkıp, sadece turistlere servis edilen tarihi eserler muamelesi görür. Bu durum, yenilebilir arşivin dinamik yapısını zedeler ve kültürü, ekonomik getiri sağladığı sürece yaşatılan yapay bir fosile dönüştürür. Sonuç olarak, ekonomik sürdürülebilirlik sağlanırken, kültürel sürdürülebilirlik "*metalaşma*" ve "*yozaşma*" tehdidi altında erozyona uğrar.

Bu süreç, Gotham'ın (2005) turizm sosyolojisine kazandırdığı perspektifle, bir "*Gastro-Soylulaştırma*" (*Gastro-gentrification*) olgusuna evrilmektedir. Turistik talep arttıkça, yerel gıda pazarları ve esnaf lokantaları, yerini yüksek gelir grubuna hitap eden gurme deneyim alanlarına bırakır. Bu durum, sadece yemeğin tadını değil, o yemeği üreten sosyal dokuyu da değiştirir; yerel halk, kendi kültürel mirasını tüketemeyecek kadar yoksullaşarak (displacement) mekanın dışına itilir. Böylece mutfak, yaşayanların değil, sadece izleyenlerin (turistlerin) erişebildiği steril bir vitrine dönüşür.

Dahası, dijital çağın getirdiği "*Görsel Tüketim*" (*Visual Consumption*) baskısı, paradoksu derinleştirmektedir. Mkono'nun (2018) "netnografik" analizlerinde belirttiği üzere, sosyal medya çağında bir yemeğin değeri, lezzetinden ziyade "*Instagramlanabilirliği*" (Instagrammability) ile ölçülmektedir. Turistler, yemeğin tarihsel bağlamını veya "Gıda Sesi"ni duymaktan ziyade, dijital platformlarda paylaşabilecekleri estetik bir kare yakalamanın peşine düşmektedir. Bu durum, şefleri ve yerel üreticileri, geleneksel tarifleri görsel algıya hitap edecek şekilde değiştirmeye zorlamakta; otantiklik kavramı, yerini dijital beğeniye endeksli bir estetik performansa bırakmaktadır.

3.1. Destinasyon Markalaşması: Sembolik Sermaye ve Değer Aşınması İkilemi

Anholt'un (2010) "yer markalaması" perspektifinden bakıldığında; bir destinasyonun itibarı sadece logolarla değil, o yerin sahip olduğu özgün kültürel kimliğin tutarlı bir şekilde sunulmasıyla inşa edilir. Bu bağlamda, gastronomi bir ülkenin "yumuşak gücü" olarak stratejik bir öneme sahiptir. Anholt'un (2010) vurguladığı "yer imajı ve itibarı" (place image and reputation) stratejisinin merkezine koyarak; tabağı, ülkenin küresel ölçekteki güvenilirliğini ve kültürel üstünlüğünü simgeleyen bir marka elçisine dönüştürmüştür. Bu açıdan bakıldığında gastronomik mirasın turizm paradoksu içindeki konumu, destinasyon pazarlaması perspektifinden incelendiğinde daha karmaşık bir hale gelmektedir. Bir önceki bölümde Pine ve Gilmore'un (1999) deneyim ekonomisi teorisi tanımlamasından belirtildiği üzere; modern turist artık yalnızca bir hizmet veya ürün satın almamaktadır, aynı zamanda unutulmaz ve kişiselleştirilmiş bir "deneyim" talep etmektedir. Bu bağlamda, yenilebilir arşivdeki her bir tabak, destinasyonun marka değerini artıran stratejik bir araç olarak kullanılmaktadır. Bourdieu'nun (1986) "*Sembolik Sermaye*" kavramı ışığında; yerel mutfak kültürü, bir destinasyonu rakiplerinden ayıran, ona prestij ve statü kazandıran, somut olmayan ancak ekonomik değere dönüştürülebilir en güçlü varlık olarak kabul edilmektedir. Örneğin, İtalya'da mutfağın başarılı bir şekilde markalaşması, ülkenin genel imajını güçlendirmekte ve "*Made in Italy*" etiketiyle küresel bir kalite standardını yükseltmektedir.

Bu noktada, destinasyonun sürdürülebilir değeri tehlikeye girmektedir. Richards (2021), gastronomik turizmde marka vaadi (*brand promise*) ile yaşanan gerçeklik (*lived reality*) arasındaki uçurumun, destinasyonun inandırıcılığını ortadan kaldırdığını ileri sürer. Eğer markalaşma süreci, yenilebilir arşivin köklerinden kopuk, yapay bir imaj inşasına dayanırsa; turistler bir süre sonra bu sahnelemeyi fark eder ve destinasyon otantiklik değerini yitirir. Dolayısıyla, destinasyonun gerçek değerine katkı; mutfağı bir pazarlama unsuru olarak kullanmakla değil, onu aktif miraslaştırma süreciyle canlı tutarak, markayı

kültürün üzerine değil, kültürün bizzat kendisinin üzerine inşa etmekle mümkündür. Aksi takdirde markalaşma, destinasyonu parlatan bir cila değil, onun özgün dokusunu aşındıran bir asit işlevi görecektir.

3.2. Mekânsal Tescil ve Sömürgeciliğe Karşı Hukuki Bir Kalkan: Coğrafi İşaretler

Gastronomik mirasın gelecek nesillere aktarımında karşılaşılan en büyük tehdit, küresel pazarın yerel ürünleri köklerinden kopararak anonimleştirmesi ve metalaştırmasıdır. Bu bağlamda, coğrafi işaretler, sadece bir pazarlama etiketi değil; yenilebilir arşivin mekânsal hafızasını hukuk sistemi içinde güvence altına alan stratejik bir direniş hattıdır. Bowen'ın (2010) "*Yerin Tadı*" (*The Taste of Place*) çalışmasında vurguladığı üzere; coğrafi işaretleme, ürünü toprağına (terroir) ve o toprağı işleyen topluluğun bilgisine (*savoir-faire*) zincirleyerek, sömürgeci mülksüzleştirme pratiklerine karşı bir bariyer oluşturur.

Örneğin, Meksika'nın "*Tekila*" üzerindeki sıkı coğrafi denetimi, bu içkinin küresel devler tarafından herhangi bir yerde üretilen sıradan bir alkole dönüştürülmesini engellemiş; *agave* bitkisini işleyen yerel *jimador* topluluklarının kültürel mirasını uluslararası hukukun koruması altına almıştır (Bowen, 2010). Benzer bir stratejik hamle, Türkiye'nin gastronomi diplomasisinde de görülmektedir. *Gaziantep baklavasının* Avrupa Birliği nezdinde tescil edilen ilk Türk ürünü olması (2013), sadece ticari bir başarı değil; Doğu Akdeniz coğrafyasında süregelen "*kültürel mülkiyet*" savaşlarında kazanılmış diplomatik bir zaferdir. Bu tescil, baklavanın üretimini Antep'teki "*usta-çırak*" hiyerarşisine ve yerel hammaddeye (Antep fıstığı ve sade yağ) endeksleyerek, bu kadim bilginin sanayileşmiş taklitler karşısında yozlaşmasını engellemiş ve yenilebilir arşivi coğrafi sınırlarına hukuken mühürlemiştir.

Sömürgeci sistem, tarihsel süreçte yerel kaynakları ham madde olarak görmüş ve katma değeri merkezi olarak toplamıştır. Ancak, Coğrafi İşaretler, Rangnekar'ın (2004) işaret ettiği gibi, yenilebilir arşiv in mülkiyet haklarını üreten topluluğa iade ederek bu hiyerarşiyi tersine çevirir. Bir ürünün tescillenmesi, onun reçetesinin ve üretim yönteminin küresel endüstri tarafından taklit edilmesini (*biopiracy*) veya kültürel olarak temellük edilmesini (*cultural appropriation*) engeller. Bu durumun en çarpıcı örneği, Hindistan ve Pakistan'ın Güney Asya'nın binlerce yıllık tarımsal hafızasının ve genetik mirasının korunması adına "*Basmati Pirinci*" için verdiği hukuk mücadelesidir. ABD merkezli bir şirketin (RiceTec) bu genetik mirası patentleme girişimi, "*biyokorsanlık*" olarak nitelendirilmiş ve Güney Asya'nın binlerce yıllık tarımsal hafızası, tescil yoluyla sömürgeci müdahaleye karşı savunulmuştur (Rangnekar, 2004). Benzer şekilde Etiyopya, kahve çekirdeklerini (Yirgacheffe, Sidamo) markalaştırarak, kahve endüstrisindeki devasa kârdan sadece Batılı şirketlerin değil, ürünü yetiştiren yerel çiftçilerin de pay almasını sağlamıştır. Bu sayede, mirasın sadece tadı değil, o tadı üreten ekonomik değer de yerelde kalır. Böylelikle, İtalya örneğinde görülen mutfak egemenliği, soyut bir iddia olmaktan çıkıp, uluslararası ticaret hukukunda yaptırımını olan somut bir kalkana dönüşür.

Bu stratejik duruş, mirasın gelecek nesillere aktarımı açısından hayati bir işleve sahiptir. Parasecoli (2017), coğrafi işaretlerin yerel üreticiye sağladığı ekonomik korumanın, genç

kuşakların mirası sürdürme motivasyonunu artırdığını savunur. Örneğin, Fransa'da "Roquefort" peyniri veya Türkiye'de "Aydın İnciri" ve "Malatya Kayısı", sadece birer lezzet değil, o bölgelerdeki kırsal nüfusu yerinde tutan ekonomik motorlardır. Eğer *gıda sesi* ekonomik bir karşılık bulmazsa, arşivin sayfaları zamanla silinmeye mahkumdur. Tescil süreci, sözlü geleneği (*oral tradition*) yazılı bir standarda (*code of practice*) dönüştürerek, bilginin kaybolmasını önler. Ancak burada kritik bir denge vardır; tescil, mirası korurken onu dondurmamalı, yerel topluluğun kendi arşivi üzerindeki söz hakkını elinden almamalıdır. Sonuç olarak, doğru kurgulanmış bir coğrafi işaret stratejisi; turizm paradoksunun yarattığı yozlaşmaya karşı, yenilebilir arşivin özgünlüğünü ve ekonomik özgürlüğünü aynı anda savunan en etkili postkolonyal araçtır.

5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, yemeği yalnızca biyolojik bir kaynak veya hedonistik bir tüketim nesnesi olarak gören indirgemeci yaklaşımları red eder; onu tarihsel hafıza, sosyal hiyerarşiler ve kültürel kimliğin kodlandığı yenilebilir bir arşiv olarak yeniden konumlandırır. Araştırmalar, gastronomik mirasın geleceğinin Maringe'in (2015) pazarın yıkıcı metalaştırma baskısı ile Hauck-Lawson'ın (2009) tanımladığı özgün gıda sesinin korunması arasındaki hassas dengeye bağlı olduğunu göstermektedir. Arşivin kapatılacağı veya rafa kaldırılacağı ya da her öğünde yeniden yazılacağı, küresel Kuzey ve Güney arasındaki güç dinamiklerini belirleyecektir. Yenilebilir arşivin sürdürülebilirliği, mirasın dondurularak saklanmasına değil, Long'un (2025) kavramsallaştırdığı aktif miraslaştırma sürecine bağlıdır. İtalya 2025 UNESCO girişimi, bu dayanıklılığın en somut örneğini sunar: Miras, tek bir teknikle veya reçeteye sınırlandırılmaz; biyoçeşitlilik, toplumsal ritüeller ve ekonomik güçle iç içe geçmiş bütüncül bir ekosistem olarak hayatta kalabilir.

Fransız mutfak hegemonyasının dayattığı teknik standartlara (Michelin vb.) karşı, yerel toplulukların kendi gıda seslerini duyurabilmesi yalnızca mirasın müzeleştirilmeden korunmasıyla mümkündür. İtalya'nın 2025 UNESCO girişimi ve Türkiye'nin Gaziantep Baklavası üzerindeki coğrafi işaret stratejisi, bu dayanıklılığın en somut formülünü sunar: Miras, tek bir teknikle veya reçeteye sınırlandırılmaz; ancak biyoçeşitlilik, toplumsal ritüeller ve uluslararası hukukla korunan ekonomik bir egemenlik alanı olarak hayatta kalabilir. Santich'in (1996) gerekçeli bilgi olarak tanımladığı gastronomi, bu noktada devreye girer. Eğer yemek, kuşaklar arasında aktarılan bir bilgi sistemi (arşiv) olarak görülürse, pazarın talep ettiği füzyon veya dijital çağın dayattığı görsel tüketim odaklı yozlaşma kültürel kayıp olarak algılanıp reddedilir. Dolayısıyla dayanıklılığın formülü: mirası turistik bir vitrin malzemesi haline getirmek değil, onun gündelik yaşamın içinde, tarlada ve evde sürekli yeniden üretilerek korunmasıdır. Mirasın geleceği, turizm paradoksu içerisinde süregelen dinamik bir müzakere alanıdır. Ashley ve arkadaşlarının (2004) vurguladığı sahneye konmuş otantiklik ve Mosley'in (2009) eleştirdiği mirasın basitleştirilmesi riskleri, arşivin özgünlüğünü tehdit eden en büyük unsurlardır. Ancak bu çalışma, turizmin kaçınılmaz bir ekonomik gerçeklik olduğunu kabul etmekte ve çözümün, turizmi reddetmekte değil, onu kültürel normlar çerçevesinde ehilleştirmekte yattığını savunmaktadır.

Dinamik müzakere, yerel aktörlerin küresel pazarla pazarlık yaparken kendi ontolojik güvenliklerini koruma becerisidir. İtalya örneğinde görüldüğü üzere, UNESCO gibi kurumsal mekanizmalar, bir pazarlama etiketi olmanın ötesine geçirilip, kültürel mülkiyeti koruyan stratejik bir kalkana dönüştürülebilir (Ministry of Culture, 2023). Sonuç olarak, yenilebilir arşiv; sömürgeci geçmişin, bugünün pazar baskılarının ve geleceğin belirsizliğinin çarpıştığı bir alandır. Bu arşivin sayfaları, sadece lezzetle değil; Korsmeyer'in (2002) belirttiği bilişsel hafıza, Lemke'nin (2012) etik sorumluluğu ve Arun'un (2025) entelektüel bilgeliğiyle dolu olduğu sürece, toplumlar küresel homojenleşmeye karşı kendi hikayelerini anlatmaya devam edecektir.

Günümüzde markalaşma stratejileri ve ticari kaygılar, kültürel mirasın korunması önünde birer risk faktörü olarak görülse de; sosyal medyanın devasa gücü ve özellikle Instagram gibi görsel platformlar, yenilebilir arşivin küresel ölçekte fark edilmesini sağlayan en önemli itici güçler haline gelmiştir. Dijitalleşen dünyada miras aktarımı, sadece geleneksel yöntemlerle değil, bu modern vitrinlerin sunduğu görünürlük sayesinde genç kuşaklara ulaşabilmektedir. Ancak bu noktada temel mesele, bu teknolojik ve ticari gücü, kültürel dokuyu bozmadan *aslına sadık* bir tanıtım aracına dönüştürebilmektedir. Sosyal medyanın görsel cazibesi, tabağın arkasındaki sosyo-politik hikâye ve etik üretim süreçleriyle desteklendiği sürece, gastronomi turizmi sadece ekonomik bir faaliyet değil, aynı zamanda kültürel bir diplomasi ve koruma kalkanı işlevi görecektir.

Bu bağlamda, sosyo-kültürel ve sosyo-politik açıdan *özde kalma* politikaları, sürdürülebilir gıda sistemlerini ve gerçek gastronomi uygulamalarını desteklemek için vazgeçilmez unsurlardır. Politika yapıcılar ve girişimciler için mutfak mirasını korumak; tarifleri statik birer formül olarak dondurmamak değil, yerel üreticinin ekonomik refahını, biyoçeşitliliği ve toplumsal hafızanın özgünlüğünü merkeze alan bir ekosistemi desteklemek anlamına gelmektedir. Dolayısıyla, kurumsal destekler ve girişimci hamleleri; pazarın talep ettiği *estetik kabuk* ile gerçek mirasın derinliği arasındaki dengeyi koruyacak stratejik müdahalelere muhtaçtır. Nihai olarak, yenilebilir arşivin geleceği; dijital dünyanın hızı ile tarihin derinliği arasında kurulacak bu bilinçli ve etik köprüde yatmaktadır.

KAYNAKÇA

- Anholt, S. (2010). Places: Identity, image and reputation. London: Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9780230271562>
- Arun, S. (2025). Fiesta of the mind: Gastrosophy as an intellectual practice. Culture and Philosophy, 1(1), 86–92. Erişim adresi: <https://pandianeducationaltrust.com/data/uploads/arn-archives/cp-volume-1-issue-1-may-2025/>
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). Food and cultural studies. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203006092>

- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. C. Counihan & P. Van Esterik (Ed.), *Food and culture: A reader içinde* (3. baskı, ss. 23–30). New York, NY: Routledge.
- Bortolotto, C., & Ubertazzi, B. (2018). Food heritage, everything and nothing: The listing of the Mediterranean Diet. *International Journal of Cultural Property*, 25(3), 281–296. <https://doi.org/10.1017/S094073911800018X>
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. J. Richardson (Ed.), *Handbook of theory and research for the sociology of education içinde* (ss. 241–258). New York, NY: Greenwood.
- Bowen, S. (2015). *Divided spirits: Tequila, mezcal, and the politics of production*. University of California Press.
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Ashgate Publishing, Ltd.
- Darian-Smith, E. (2015). Postcolonial law. J. D. Wright (Ed.), *International encyclopedia of the social & behavioral sciences içinde* (2. baskı, Cilt 18, ss. 647–651). Oxford, Birleşik Krallık: Elsevier. doi:10.1016/B978-0-08-097086-8.86094-8
- Gotham, K. F. (2005). Tourism gentrification: The case of New Orleans' Vieux Carre. *Urban Studies*, 42(7), 1099–1121. <https://doi.org/10.1080/00420980500120881>
- Hauck-Lawson, A. (2009). My little town: A Brooklyn girl's food voice. A. Hauck-Lawson & J. Deutsch (Eds.), *Gastropolis: Food and New York City içinde* (ss. 68–91). New York, NY: Columbia University Press.
- Korsmeyer, C. (2002). Taste, meaning, and value. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 60(1), 113–125.
- Legg, S. (2009). Postcolonialism. R. Kitchin ve N. Thrift (Editörler), *International encyclopedia of human geography içinde* (ss. 313–319). Oxford, Birleşik Krallık: Elsevier.
- Lemke, H. (2012). Gastro-sofi: Philosophy of food and the art of living. *TRANS. Internet-Zeitschrift für Kulturwissenschaften*, 19. Erişim adresi: <https://www.inst.at/trans/19/8-6/lemke.htm>
- Long, P. (2025). Conceptualizing heritagizing in the representation of the revival of the record store and vinyl. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 39(5), 500–512. doi:10.1080/10304312.2025.2456013
- Maringe, F. (2015). Higher education market. J. D. Wright (Ed.), *International encyclopedia of the social & behavioral sciences içinde* (2. baskı, Cilt 11, ss. 850–861). Oxford, Birleşik Krallık: Elsevier.
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12306>

- Ministry of Culture (Italy). (2023). La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale: Candidacy dossier for UNESCO intangible cultural heritage. Rome: Government of Italy. <https://ich.unesco.org/en/RL/italian-cooking-between-sustainability-and-biocultural-diversity-02093>, Erişim 05 Şubat 2026.
- Mkono, M. (2018). 'The other tourist': Using conceptual reversal to understand the 'host's gaze' in tourism. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1051–1064.
- Mosley, D. (2009). Foods of the Harlem Renaissance. A. Hauck-Lawson & J. Deutsch (Eds.), *Gastropolis: Food and New York City içinde* (ss. 273–293). New York, NY: Columbia University Press.
- Nora, P. (1989). Between memory and history: Les lieux de mémoire. *Representations*, (26), 7–24. <https://doi.org/10.2307/2928520>
- Parasecoli, F. (2017). *Knowing where it comes from: Labeling traditional foods to compete in a global market*. University of Iowa Press.
- Perullo, N. (2016). *Taste as experience: The philosophy and aesthetics of food*. New York, NY: Columbia University Press.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage*. Boston, MA: Harvard Business School Press.
- Rangnekar, D. (2004). *The socio-economics of geographical indications: A review of empirical evidence from Europe*. UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development.
- Richards, G. (2021). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5(1), 5–18. <https://doi.org/10.3727/216929720X16019973820257>
- Said, E. (1978). *Orientalism. Western conceptions of the Orient*. London: Penguin.
- Santich, B. (1996). What is gastronomy? *British Food Journal*, 98(4/5), 26–30. <https://doi.org/10.1108/00070709610121308>
- Sutton, D. E. (2010). Food and the senses. *Annual Review of Anthropology*, 39(1), 209–223. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>
- Vives, L., & Mohabir, N. (2020). Postcolonialism. A. Kobayashi (Ed.), *International encyclopedia of human geography içinde* (2. baskı, Cilt 10, ss. 289–295). Oxford, Birleşik Krallık: Elsevier. doi:10.1016/B978-0-08-102295-5.10856-X