

TARİH: 30 Ağustos 2023

KONU: TÜRK MUTFAĞI İÇİN UNESCO'YA ÇAĞRI YAPILMASI HAKKINDA

NO: L-2930162202023

Çalışmanın Gönderildiği E-Posta Adresleri: [alo176@ktb.gov.tr](mailto:alo176@ktb.gov.tr) ; [tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr)

## Türk Mutfağı için UNESCO'ya Çağrı Yapılması

&

### Laboratuvar Ortamında Üretilen Gıdaların Mutfak Kültürlerine Etkileri Hakkında

İtalyan mutfağı yakında UNESCO Dünya Mirası olarak tanınabilir. Bunun bizim açımızdan yani Türk mutfağı açısından herhangi bir anlamı var mı? İtalya resmî makamlarının İtalyan mutfağı ile ilgili yaptığı çalışmalar neyi amaçlıyor? Tüm o gelişmeleri Türk mutfağı açısından nasıl değerlendirmeye almalıyız?

İtalya Tarım ve Gıda Egemenliği Bakanlığı'nın İtalyan mutfağını yakından ilgilendiren tasarısı Bakanlar Kurulu'nda onaylandıktan sonra geçtiğimiz ay İtalyan senatosunda da onaylandı. İtalyan hükümetinin ve senatosunun bu çalışmaları yaparak onaylamış olması ne anlama geliyor? Bu yazımda bu soruları ilgilendiren konuları kendi düşüncelerimle birlikte açıklayarak değerlendirmeye çalışacağım.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'na e-posta aracılığıyla bile olsa bir şekilde yetkili bürokratlara da bu yazının iletilmesini ümit etmekteyim.

Bildiğiniz üzere Türk Mutfağı Hareketi ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi olarak gerek mesleğimiz olan aşçılık sanatını gerekse Türk mutfak kültürünü ilgilendiren dünyadaki tüm gelişmeleri yakından takip etmeye gayret göstermekteyiz.

Türk mutfak kültürünü ve Türk mutfağının gıda ürünleriyle birlikte bütün yemeklerini de yakından ilgilendirecek bazı hususları bu çalışma vesilesi ile tüm insanlarımızla paylaşmanın büyük önem arz ettiğini düşünüyorum. Elbette burada yer vereceğim tüm hususları hem aşçılık mesleği ile uğraşan ustalarımızın hem de Türk mutfağı için farklı alanlarda görevler yürüten insanlarımızın dikkatine de sunarak herkesle paylaşmak önemlidir. Ancak bu hususları ilgilendiren konularda Türk mutfağının faydasına olacak çalışmaları doğru insanlarla doğru şekilde oluşturmakta çok ama çok önemlidir. Çünkü burada yer vereceğim konular aşçılık mesleğinin yanı sıra Türk mutfak kültürünün dününü, bugününü ve istikbaldeki geleceğini de ilgilendirmektedir diye düşünmekteyim.

Bildiğiniz üzere Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) geçtiğimiz yıl Kasım ayında laboratuvar ortamında üretilen yapay etlerin satışına onay verdiğini açıklamıştı. Bu onayın ardından konuyu değerlendirmiş olduğum bir yazı kaleme almıştım. O yazının içeriğine de bu çalışmanın en altında yer alan dipnotlar bölümündeki bağlantı üzerinden ulaşabilirsiniz.

FDA'nın bu onayı sadece yapay kırmızı etle sınırlı bir onay olmadığı gibi; yapay tavuk eti gibi aklınıza gelebilecek her türlü etin laboratuvar ortamında üretilmesini de ilgilendiren bir onaydı. Avrupa Birliği'nin gıda güvenliğiyle ilgili olan komisyonları ve otoriteleri, Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi'nin sentetik et konusunda onay verdiği konulara henüz onay vermiş değiller.

Ancak İtalya'da Bakanlar Kurulu'nda onaylanan ve İtalyan mutfağını çok yakından ilgilendiren tasarının gerekçeleri Türk mutfağı açısından da ele alınıp çok yakından takip edilmeli diye düşündüğüm için bu açık mektubu herkesle paylaşma gereği hissettim.

TARİH: 30 Ağustos 2023

KONU: TÜRK MUTFAĞI İÇİN UNESCO'YA ÇAĞRI YAPILMASI HAKKINDA

NO: L-2930162202023

Çalışmanın Gönderildiği E-Posta Adresleri: [alo176@ktb.gov.tr](mailto:alo176@ktb.gov.tr) ; [tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr)

İtalya'daki en güncel haberlerde yer aldığına göre söz konusu tasarı Bakanlar Kurulu'ndan sonra İtalyan senatosunda da 93 evet, 28 hayır, 33 çekimser oyla kabul edildi. Ve bir sonraki süreçte taslağın temsilciler meclisinde de inceleneceği söyleniyor.

Bir sürpriz olmaz ise tasarının temsilciler meclisinden de onay almasına kesin gözle bakılıyor. Eğer tasarı yasalırsa, yapay olarak laboratuvar ortamında oluşturulabilen et, balık, süt gibi tüm sentetik gıdaların üretimi, satışı, kullanılması ve ithalatı İtalya'da yasaklanmış olacak.

### **İtalyan Hükümetinin Laboratuvar Çıktışı Gıda Üretimine Yasal Çerçeveye Yasaklar Getirme Girişimlerinin Gerekçeleri Neler Olabilir?**

En önemli gerekçeleri ülkenin kültür geleneklerinin korunması olarak gösteriliyor. Bunun detaylarını açmam gerekirse: İtalyan hükümeti mutfak kültürlerindeki yemeklerin yapımında kullanılan gıdaların, tarımsal ürünlerin son teknoloji fabrikalarda tarımsal makinelerle üretimine ve çağa uygun hasat tekniklerinin kullanımına karşı değil. Aksine çağımızdaki bütün teknolojik imkanlarından faydalanarak gıdaların ve tarımsal ürünlerin sofralarında yer almasını teşvik ediyorlar. Ama tüm teknolojik gelişmelere rağmen geleneksel lezzetlere ve mümkün olduğunca da doğallığa bağlı kalınarak gıda üretimlerinin ve tarımsal hasatların gerçekleştirilmesi gerektiğini savunuyorlar. Bunları yaparak önce kendi kültürel değeri saydıkları İtalyan mutfağının tüm yemek ve tatlılarının doğal lezzet kalitesini de korumayı amaçlıyorlar. Elbette bu şekilde geleneksel mutfak kültürleri bozulmadan doğal lezzetlerini de geleceğe aktarmayı hedefliyorlar. Çünkü standartlara uygun olmadan laboratuvar ortamında üretebilecekleri yapay gıdalarda ya da ithal edebilecekleri olası sentetik gıdalarda herhangi bir kalite kaybı, lezzet farklılığı olursa; o zaman standartlara uygun olmayan ürünlerdeki farklılıklar İtalyan mutfağının temelini genel olarak sarsacak ve bütün bir mutfak kültürünün geleneklerini etkileyecek olumsuz bir etki oluşturacaktır. Diğer bir deyişle İtalyan mutfağının lezzetleri aslını ve orijinalliğini kaybetmiş şekilde kültürel yozlaşmaya maruz kalacaktır. Açık ki İtalyanlar da bu yasa taslağı çalışmalarıyla bunların olmasını mümkün olduğunca engellemeye ve İtalyan mutfağına zarar verebilecek olan tüm olumsuzlukları mümkün olduğunca erteleyerek yavaşlatmaya çalışıyorlar.

Ayrıca olası sentetik gıdaların doğal gıdalar karşısında daha ucuza üretilebileceği ya da ithal edilebileceği için iç piyasalarındaki dengelerin bozularak rekabet dengesizliğinin oluşturacağı sorunlar da diğer bir neden olarak öne çıkıyor. Yani doğal üretimin ve doğal üretimi gerçekleştiren üreticilerin, çiftçilerin yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalınma ihtimali de bu tasarının desteklenme ve onaylanma gerekçeleri arasında yer alıyor.

Sentetik olarak laboratuvar ortamında üretilecek gıdalar herhangi bir mutfak kültürü üzerinde olumsuz etkilere sahip olabileceği gibi; ekonomik ve sosyal boyutlarda da işsizliği artırarak biyo-çeşitliliğe ve doğamıza da tafefisi mümkün olmayabilecek olan kalıcı zararlar verebilir. Ayrıca yapay olarak laboratuvar ortamında üretilecek gıdaların kısa ve uzun vadede insan sağlığı üzerinde ne gibi etkilerinin olabileceği konusu da belirsizdir.

Bunların belirlenmesi de ancak tarafsız, güvenilir bilim insanları tarafından yapılması gereken uzun süreçli ve çok yönlü aşamaları olabilecek olan detaylı araştırmalarla ortaya çıkartılabilir. İşte tüm bu nedenlerden ötürü İtalyan hükümetinin oluşturduğu söz konusu tasarı, ziraat temsilcileri dahil İtalya'da halkın neredeyse çoğunluğu tarafından da destek görüyor diyebiliriz.

Sizlere iletteğim kaynaklardan da göreceğiniz üzere: İtalya Tarım ve Gıda Egemenliği Bakanı Francesco Lollobrigida, zenginlerin zaten iyi beslendiğini belirttiği bir açıklamasında şöyle diyor. "Zenginlerin iyi beslendiği, fakirlerinse iyi beslenemediği bir toplumda sosyal adaletsizlik riski görüyoruz." Bu cümleden şu çıkarımları da yapmak mümkündür diye düşünüyorum.

TARİH: 30 Ağustos 2023

KONU: TÜRK MUTFAĞI İÇİN UNESCO'YA ÇAĞRI YAPILMASI HAKKINDA

NO: L-2930162202023

Çalışmanın Gönderildiği E-Posta Adresleri: [alo176@ktb.gov.tr](mailto:alo176@ktb.gov.tr) ; [tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr)

Elbette bu tasarıyı yasalılaştırarak İtalyan hükümeti mutfak kültürünün yanı sıra orta ve düşük gelirli İtalyan milletinin sosyal adaletiyle birlikte toplum sağlığını da muhtemel tüm olumsuzluklardan korumayı amaçlıyor.

Yapay gıdaların ucuz maliyet fiyatlarıyla piyasaya sürülmesine ya da gıda piyasasını domine etmesi olasılığına karşılık doğal ürünlerin fiyatlarıyla, bulunabilirlikleriyle hatta süreklilik arz edecek şekilde üretilebilirlikleriyle ilgili bir risk algılamaları mevcuttur. Zenginlerin zaten satın alabildiği ya da kendileri için özel olarak ürettirebildikleri kaliteli ve doğal ürünlere İtalyan toplumunun her gelir düzeyindeki insanların da rahatlıkla ulaşabilmesinin de riske girebileceğini öngördüklerini söyleyebiliriz.

İtalyan hükümetinin kendi mutfak kültürlerini korumak için oluşturduğu tasarıların ve olası yasaların benzerleri üzerinde düşünüp, Türk mutfağının ve Türk mutfağını oluşturan tüm gıda ve tarım ürünlerinin de laboratuvar ortamında yapılacak olan yapay gıda üretimlerinden korunmasını sağlamak için gerekli olabilecek çalışmaların yetkililerce oluşturulması gerekebilir diye düşünmekteyim. Böylece mutfak kültürümüzü ve dolayısıyla da insanların doğal, sağlıklı gıdalara ulaşabilirliğini de koruyup en uygun şekilde kültürel miraslarımızı geleceğe aktarabilmemiz mümkün olacaktır.

Bir mutfak kültürünün ve bir geleneğin korunması için bu çalışmada değinmiş olduğum tüm hususların göz önünde bulundurulması önemlidir. En azından laboratuvar ortamında üretilecek sentetik gıdaların olası zararları konusunda yetkili mercilerimiz gelecekte kararlar verirken burada yer vermiş olduğum tüm konularla birlikte İtalya'nın yaptığı çalışmaların incelenerek göz önüne alınması çok önemlidir diye düşünmekteyim. Toplum sağlığıyla beraber Türk mutfak kültürünün korunması da en önemli önceliklerden biri olarak göz önüne alınmalı ve bunları birbirinden bağımsız olarak değil, aksine her zaman birlikte ele alıp değerlendirmeler yapılmalıdır diye düşünüyorum.

Gelecekte Türk mutfağının yemeklerinin laboratuvar ortamında üretilen ve doğal üründeki o lezzeti sağlığı barındırmama ihtimali bulunan sentetik gıdaların üretimi, satışı veya ithalatıyla yapılması yerine; doğal üretimin ve doğal üretimi yapan üreticilerin ürettiği gıdalar ile yemeklerimizin yapılması çok ama çok önemlidir diye düşünüyorum. Ayrıca doğal üretim yapan üreticilerin üretimlerini sürdürebilmeleri için teşvik edilmesi de toplum sağlığını ilgilendirdiği kadar Türk mutfağının yemeklerini yani Türk mutfak kültürünü de oldukça yakından ilgilendirmektedir. Bu çerçeveden de bakıldığında tüm bunların korunmasını gelecekte sağlamak hayati derecede çok büyük önemler arz etmektedir.

Mutfak kültürü veya herhangi bir kültürel değerın korunması açısından da değerlendirdiğimizde; İtalya'da kabul edilen söz konusu tasarımın oluşturulmasının ve onaylanma gereksinimlerinin nedenleri arasında oldukça makul, mantıklı nedenler olduğunu düşünüyorum. Mutfak kültürümüzün doğal lezzet kalitesini koruyacak doğal gıda üreticilerinin de sürdürülebilir üretimlerini sağlayabilmeleri önemlidir.

En azından dünyamız Mars gibi bir atmosfere ve yüzeye sahip olmadığı müddetçe sentetik gıdalarla mutfak kültürümüzü ve yemeklerimizin malzeme kalitelerini, besin değerlerini asla yozlaştırmamalıyız.

### **İtalyan Mutfak Kültürü için UNESCO'ya Dünya Mirası Başvurusu Ne Anlama Geliyor?**

Mutfak kültürü açısından değerlendirdiğimizde böylesi önemli gerekçelerle İtalyan tarımıyla beraber İtalyan mutfağını da korumayı amaçlayan bir tasarıyı senatosunda oylayıp kabul eden bir İtalya var. Bu çalışmaların yanı sıra İtalya, aynı zamanda mutfak kültürlerini insanlığın somut olmayan mirası olarak tanınması konusunda aday göstererek UNESCO'ya çağrıda bulundu. Bu konu da Türk mutfağı açısından asla göz ardı edilmemeli diye düşünüyorum.

TARİH: 30 Ağustos 2023

KONU: TÜRK MUTFAĞI İÇİN UNESCO'YA ÇAĞRI YAPILMASI HAKKINDA

NO: L-2930162202023

Çalışmanın Gönderildiği E-Posta Adresleri: [alo176@ktb.gov.tr](mailto:alo176@ktb.gov.tr) ; [tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr)

Burada gözden kaçırmamamız gerektiğini düşündüğüm bir nokta daha var. O da İtalyan hükümetinin, İtalyan senatosunun ve İtalya'daki yetkili tüm resmî organların kendi mutfak kültürlerine bu denli sahip çıkarak dünya nezdinde mutfak kültürü mirası olarak kendi namzetlerinin İtalyan mutfağı olduğunu UNESCO'ya bildirmiş olmalarıdır. Aslında mutfak kültürleri hakkında dünyaya kendilerinden emin olarak güçlü bir mesaj verdikleri değerlendirilmesi de yapılabilir.

Yani başka bir deyişle de ifade etmem gerekirse UNESCO'nun bu başvuruyu kabul edip etmemesi İtalya nezdinde pekte önemli olmayacaktır. Çünkü onlar bu aday gösterme ile bu sembolik başvuru ile UNESCO nezdinde tüm dünyaya aslında İtalyan mutfağını işaret etmiş olarak bir mesaj veriyorlar. Elbette ki bu girişimleri UNESCO tarafından kabul görürse zaten İtalyan mutfağını korumak adına mümkün olan her platformda büyük özverilerle çalışıp aday göstererek tescilledikleri ve kabul ettikleri mutfak kültürü miraslarını UNESCO topluluğunun da tanınmasını sağlamış olacaklar. Olasılık dahilinde UNESCO'nun olası olumsuz bir kararında ise İtalya nezdinde durum "rüzgâr ne kadar sert eserse essin kayadan götüreceği sadece tozdu." tarzında karşılık bulacaktır.

İtalyanların kendi mutfak kültürleriyle ilgili olan talebi ya da çağrısı UNESCO tarafından kabul gördüğünde UNESCO'ya başka ülkeler de kendi mutfak kültürleri için başvuruda bulunabilirler. Özellikle gerek içeride gerekse dışarıda Türk mutfağı aleyhinde çalışanlar ve coğrafyalarımızla özdeşleşmiş olan dünyadaki emsalsiz yemeklerimizi ya da gıda ürünlerimizi başka ülkelere aitmiş gibi tanıtabilenlerin veya sahiplenebilen ülkelerin lobileri de UNESCO'ya Türk mutfağı için yapılacak olası resmî çağrılara, başvurulara etki etmeye çalışarak Türk mutfağının aleyhinde lobi faaliyetleri yürütebilir. Türk mutfak kültürüne ve Türkiye'nin egemenliği altında bulunan coğrafyalara ait olan yemeklerimize musallat olabilmeyen ülkelerin resmî otoriteleri UNESCO'nun kapısını çalabilirler. Türkiye'deki resmî kurumlar ve Türkiye'nin yetkili organları tarafından Türk mutfağı için çok kapsamlı bir çalışma oluşturulması, tıpkı İtalya örneğinde olduğu gibi UNESCO üzerinden tüm dünyaya Türk mutfak kültürünün dünya mirası olarak tanınması için aday gösterilmesi; sembolik anlamda da olsa bu yönde çağrılarda bulunulması mutfak kültürümüz için çok önemli bir adım olacaktır diye düşünüyorum. Bunları söz konusu o ülkeler UNESCO'nun kapısını çalmadan önce yapmak çok sonra yapmaktan ya da hiç yapmaktan daha iyidir. Türk mutfağı zaten kendisine özgü yapısıyla farklı zenginlikleri de bünyesinde barındırmasıyla tüm dünyada benzersiz ve eşsiz bir dünya kültür mirasıdır. Bu hakikati Türkiye'nin yetkili ve resmî makamlarının UNESCO üzerinden tıpkı İtalya'nın yaptığı gibi tüm dünyaya deklare etmesi çok önemlidir. Bu hakikati UNESCO'nun tanınması veya tanımaması hiçbir zaman bizler için bir ölçüt olmayacaktır. Ancak yine de Türk mutfağının tezlerinin en doğru şekilde dünyaya anlatılması ve olası resmî çağrılarda ya da başvurularda gerekli tezlere ve argümanlara yer verilmiş olması çok önemlidir.

Ayrıca UNESCO'nun bazı ülkelere desteklenen lobilerin etkisi ya da baskısı altında olabilmeye olası gibi olasılıklar olsa bile, önyargılı olumsuz yaklaşımların olma ihtimalleri ortaya çıksa bile; tüm olumsuzluklar bizler için de tıpkı İtalyan tarafında karşılık bulacağı gibi karşılık bulacaktır.

Yapılacak doğru çalışmalar ışığında UNESCO'nun malum ülkelerin lobi baskılarıyla bile olsa, olasılık dahilinde verebileceği herhangi olumsuz bir yanıtında bile kazanan yine Türk mutfağı olacaktır. Kısacası doğru olarak hazırlanacak çalışmalarla yapılacak olan bu olası girişimlerde Türk mutfağının her halükârda dünya genelinde büyük kazancının olacağını düşünüyorum.

İtalya'nın bu konuda attığı sembolik olarak nitelendirilebilecek adım ve UNESCO'ya yaptığı resmî çağrıya karşılık benzer bir çağrıyı Türkiye'nin resmî organlarının Türk mutfağı için yapması da ilelebet var olacak olan emsalsiz özelliklere sahip Türk mutfağının UNESCO tarafından da kültür mirası olarak tanınması çağrısından ibaret olacaktır.

TARİH: 30 Ağustos 2023

KONU: TÜRK MUTFAĞI İÇİN UNESCO'YA ÇAĞRI YAPILMASI HAKKINDA

NO: L-2930162202023

Çalışmanın Gönderildiği E-Posta Adresleri: [alo176@ktb.gov.tr](mailto:alo176@ktb.gov.tr) ; [tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr)

Bu açık mektupta değinmiş olduğum konularla alakalı olarak gerek görülmesi halinde: Türk mutfak kültürünü korumaya yönelik yapılması muhtemel olacak olan tüm resmî çalışmalara şimdiye kadar oluşturmuş olduğum Türk mutfak tezleriyle de destek vermekten onur duyacağımı belirtmek istiyorum. Aynı zamanda mutfak kültürümüzde her biri kendi alanlarında çok önemli tecrübelerle sahip olan ve Türk mutfak için büyük anlamlar ifade eden uzman isim önerilerimizle beraber elimizde olan bütün imkanlarla mutfak kültürümüzün yararına olabilecek olan olası tüm resmî çalışmalara en ufak bir karşılık beklemezsiniz doğrudan veya dolaylı şekilde uygun görülmesi halinde destek verebileceğimizi belirtmeyi taşıdığımız sorumluluklar gereği bir görev olarak görmekteyiz.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras unsuru olarak Türk mutfakının aday gösterilmesi çağrısının Türkiye'nin yetkili ve resmî organları aracılığıyla tüm dünyaya yapılmasını oldukça önemsemekteyiz.

Saygılarımla

Tolgahan Gülyiyan

Dünya Türk Mutfak Akademi – Türk Mutfak Hareketi

Kurucu Başkanı



**DİPNOTLAR VE KAYNAKLAR:**

- <https://www.turkascihaberleri.com/MakaleDetay/398/Laboratuvar-Ortaminda-Uretilen-Etler---.html>
- <https://www.tmdh.net/makaleler/item/607-laboratuvar-ortaminda-uretilen-etler.html>
- <https://www.bbc.com/news/world-europe-65110744?fbclid=IwAR3T-pl-xmLXYXWRtXkookagCvGDGNtciFJjr616ZeUUD63QYqWWeQp2JAQ>
- <https://www.efanews.eu/item/33087-ddl-cibo-sintetico-passa-al-senato.html#:~:text=Il%20disegno%20di%20legge%20che,esame%20della%20Camera%20dei%20Deputati>
- [https://www.politicheagricole.it/ddl\\_alimentisintetici\\_senato](https://www.politicheagricole.it/ddl_alimentisintetici_senato)
- [https://www.esteri.it/en/sala\\_stampa/archivionotizie/eventi/2022/11/vii-edizione-della-settimana-della-cucina-italiana/](https://www.esteri.it/en/sala_stampa/archivionotizie/eventi/2022/11/vii-edizione-della-settimana-della-cucina-italiana/)
- <https://www.youtube.com/watch?v=4IEBnbMkGN4>
- <https://www.youtube.com/watch?v=zff76TWikGU>
- <https://www.bbc.com/turkce/articles/c4nkk6rzen5o>