



Gastronomik Bir Ritüel Olarak Aşur: Hatay'da Kültürel Bellek ve Toplumsal Dayanışma / “Aşur” as a Gastronomic Ritual: Cultural Memory and Social Solidarity in Hatay¹

Ali ŞAHİN, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alisahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7218-9904

Beyda OKUR, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, okurbeyda@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0009-0003-7619-2387

Ecem AKAY, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akay_ecem@outlook.com, Kırşehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8618-7248

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğini kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, fenomenoloji desenine dayalı nitel bir çalışma olarak tasarlanmıştır. Veriler, amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen ve aşur yemeğini bilen, hazırlayan ya da kültürel yönüne hâkim 10 katılımcıyla 28 Mart-4 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış telefon görüşmeleri aracılığıyla toplanmıştır. Katılımcıların onayıyla ses kaydı alınan görüşmeler yazılı metne aktarılmış ve içerik analiziyle çözümlenmiştir. Analizde katılımcı ifadeleri kodlanmış, benzer kodlar kategoriler altında birleştirilmiş ve araştırma amacı doğrultusunda temalara ulaşılmıştır. Bulgular, aşurun çoğunlukla aile büyüklerinden öğrenildiğini ve kuşaklararası aktarılan yaşayan bir kültürel miras unsuru olduğunu göstermektedir. Yemeğin hazırlanmasındaki ortak emek, özellikle dövme işlemi, toplumsal etkileşim ve dayanışmayı güçlendirmektedir. Aşurun düğün, mevlit, bayram, cenaze ve kalabalık aile buluşmaları gibi farklı bağlamlarda hazırlanması, yemeğe hem kutlama hem de anma işlevi kazandırmaktadır. Büyük kazanlarda pişirme, komşulara dağıtma ve birlikte tüketme pratikleri; birlik, paylaşım, bereket ve aidiyet anlamlarını görünür kılmaktadır. Bakır kazan, tokmak ve tahta kaşık gibi geleneksel araçlar kültürel sürekliliği somutlaştırırken, teknolojik gelişmeler ve değişen yaşam koşulları hazırlanma sürecinde sınırlı dönüşümlere yol açmaktadır. Sonuç olarak aşur, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran, kolektif belleği canlı tutan ve Hatay'ın kültürel kimliğini destekleyen önemli bir somut olmayan kültürel miras unsurudur.

Anahtar Kelimeler: Hatay, Aşur, Kültürel Bellek, Buğday, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

This study examines aşur, a traditional dish of Hatay cuisine, in relation to cultural memory, ritual, and social solidarity. The research was designed as a qualitative phenomenological study. Data were collected through semi-structured telephone interviews conducted between 28 March and 4 April 2026 with 10 purposively selected participants who knew, prepared, or understood the cultural dimensions of aşur. With participants' consent, the interviews were audio-recorded, transcribed, and analyzed through content analysis. Participant statements were coded, similar codes were grouped into categories, and themes were developed in line with the research purpose. The findings show that aşur is generally learned from older family members and functions as a living element of cultural heritage transmitted across generations. Collective labor during preparation, particularly the pounding process, strengthens social interaction and solidarity. Its preparation at weddings, religious gatherings, festivals, funerals, and extended-family meals gives the dish both celebratory and commemorative functions. Cooking in large cauldrons, distributing portions to neighbors, and eating together make meanings of unity, sharing, abundance, and belonging visible. Traditional tools such as copper cauldrons, mallets, and wooden spoons embody cultural continuity, while technological developments and changing living conditions have produced limited transformations in preparation practices. Overall, aşur is not merely a food product; it is a gastronomic ritual that connects past and present, sustains collective memory, reinforces social relations, and supports the cultural identity of Hatay as an important element of intangible cultural heritage.

Keywords: Hatay, Aşur, Cultural Memory, Wheat, Intangible Cultural Heritage

¹ Bu çalışma, 9-10 Mayıs 2026 tarihinde Hatay'da düzenlenen II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON 2026)'nde özet bildiri olarak sunulmuştur.

Giriş

Gastronomi, bireylerin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamının ötesinde, kültürel kimliğin yeniden üretildiği, toplumsal etkileşim ile kolektif belleğin sürdürüldüğü çok boyutlu bir sosyal alan olarak değerlendirilmektedir. Sadece tüketim nesnesi olmayan yiyecekler, aynı zamanda kimlik, aidiyet, ritüel ve toplumsal dayanışma gibi kavramlarla çok katmanlı bir yapıya sahiptir (Keskin ve Girgin, 2021; Macit ve Kıran, 2024). Bu bağlamda özellikle geleneksel yemekler, geçmişten günümüze aktarılan deneyim, bilgi ve değerlerin taşıyıcısı olarak kültürel belleğin önemli unsurları arasındadır. Kültürel bellek, bireylerin ve toplumların geçmiş deneyimlerini anlamlandırmasını sağlayarak bu deneyimlerin kuşaklar arası aktarımını mümkün kılan bir yapı olarak ifade edilmektedir. Yiyecekler ise belirtilen bu belleğin en güçlü taşıyıcılarından biri olarak, özellikle koku ve tat gibi duysal unsurlarla geçmişin yeniden hatırlanmasına olanak sağlamaktadır (Özgüneş ve Bozok, 2022). Bu bağlamda gastronomi, sadece bireysel hatıraları değil; ayrıca kolektif hafızayı da şekillendirmektedir.

Yemek ve ritüel arasındaki ilişki ise gastronominin toplumsal boyutunu anlamada önemli bir çerçeve sunmaktadır. Belirli zamanlarda ve belirli kurallar bütünü ile tekrarlanan ritüeller, ortak anlamlar etrafında şekillenen toplumsal uygulamalar olup; bu uygulamalar ile kültürel değerler yeniden üretilmekte ve toplumsal bağlar güçlendirilmektedir (İrmak, 2024). Bu bağlamda ritüel yemekler, sadece tüketim odaklı uygulamalar olarak değil, ayrıca toplumsal dayanışmayı güçlendiren, kolektif kimliği pekiştiren ve kültürel sürekliliği sağlayan önemli araçlar olarak göz önünde bulundurulmaktadır. Hatay mutfağının özgün yemeklerinden biri olan aşur, kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma ile ilişkilendirilen önemli bir gastronomik unsurdur. Özellikle dövme buğdayın geleneksel yöntemlerle hazırlanması, kolektif üretim süreçleri ve toplu tüketim uygulamaları, bu yemeği somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğinin kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma bağlamındaki anlamını incelemektir. Çalışmada aşur yemeği, hazırlanış süreci, paylaşım pratikleri ve ritüel bağlamları üzerinden değerlendirilmiş; yemeğin toplumsal aidiyetin güçlendirilmesi, kültürel değerlerin kuşaklararası aktarımı ve kolektif kimliğin yeniden üretilmesindeki rolü ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışma, Hatay'da gastronomik bir ritüel olan aşurun sadece yöresel bir yemek olarak değil; kültürel bellek ve toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi açıklayan çok boyutlu bir gastronomik ritüel olarak ele alınması bakımından mevcut literatürden ayrılmaktadır.

Literatür

Gastronomi ve Kültürel Bellek

Beslenme, Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi yaklaşımında, bireyin yaşamını sürdürülebilmesi için en temel fizyolojik ihtiyaçları arasında bulunmakta ve bu yönüyle tarihsel süreçte insan davranışlarını şekillendiren başlıca unsurlardan biri olarak ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte birey, yeme eylemini sadece biyolojik bir ihtiyacı karşılamak için değil; ayrıca toplumsal normlar, inanç sistemleri, kültürel değerler ve dönemsel eğilimler doğrultusunda şekillendiren özgün bir varlıktır (Rojas-Rivas vd., 2020). Bu bağlamda, toplumların yeme-içme uygulamaları; bulundukları coğrafi koşullar, dini inanç sistemleri, tarihsel süreçler, geleneksel alışkanlıklar gibi çok boyutlu etkenlerin etkisi ile farklılık göstermektedir (İlban vd., 2021). Oluşan bu çeşitlilik, farklı mutfak kültürlerinin ve dolayısıyla gastronomik kimliklerin oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Gastronomik kimlik, sadece ülkeler arasında değil, bölgesel düzeyde de farklılaşabilmektedir (Curkan vd., 2022).

Yiyecek ve bellek arasındaki ilişki, sadece bireysel deneyimlerle sınırlı değildir. Toplumsal bir nitelik taşımakta olan bu gastronomik unsurlar özellikle koku ve tat yoluyla güçlü hatırlatıcı işlev görerek bireylerde nostaljik çağrışımlar yaratmakta ve geçmiş deneyimlerin yeniden canlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Bu süreç, yiyeceklerin kolektif hafızada yer edinmesine katkı sunmakla birlikte gastronominin kültürel belleğin önemli bir taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır (Özgüneş ve Bozok, 2022). Diğer yandan gastronomi, sadece bireysel hatıralar üzerinden değil, aynı zamanda kolektif bellek bağlamında da değerlendirilmektedir. Belirli şehirler, sahip oldukları özgün mutfak kültürü ile kolektif bellek üretmekte; bu bellek, destinasyon imajının oluşumu, turistik deneyimin şekillenmesi ve kültürel kimliğin inşasında önemli bir rol oynamaktadır. Bahtiyar Sarı (2025) çalışmasında, mutfak, kolektif belleğin temel bileşenlerinden biri olarak ortaya çıktığını, geçmiş ile gelecek arasında kurmuş olduğu bağ ile toplumsal belleği yeniden ürettiğini ifade etmiştir.

Gastronominin kültürel bellek ile olan ilişkisi, mekânsal ve turistik boyutlarla da görünürlük kazanmaktadır. Nitekim günümüzde şehirlerin kimlik oluşturma süreçlerinde yöresel mutfakların önemli bir pazarlama aracı haline geldiği, gastronominin de destinasyon pazarlamasında stratejik bir önem arz ettiği görülmektedir. Yerel mutfakların tanıtımı, korunması ve pazarlama süreçlerine dahil edilmesi, gastronominin sadece geçmişi temsil eden durağan bir unsur olmadığını; aksine kültürel, toplumsal ve mekânsal etkileşimler doğrultusunda sürekli yeniden üretilen dinamik bir yapı olduğunu göz önüne koymaktadır (Doğan ve Eren, 2025). Gastronomi, bireysel ve kolektif belleğin kesişim noktasında bulunan çok katmanlı bir olgudur. Yiyecekler ile geçmiş deneyimlerin hatırlanması, kültürel değerlerin aktarılması ve toplumsal kimliğin inşa edilmesinde gastronominin sadece bir tüketim alanı olmadığını açıkça göstermektedir (Özgüneş ve Bozok, 2022).

Yemek ve Ritüel: Toplumsal Uygulamalar Bağlamında Yemeğin Anlamı

Yemek, insan yaşamında sadece fiziksel bir ihtiyacı karşılayan unsur değildir; ayrıca toplumsal anlamların üretildiği, kültürel kimliklerin görünür hale geldiği ve ortak değerlerin yeniden kurulduğu bir alandır. Nitekim alan yazında yemeğin biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde kültürel anlamlar taşıyan bir simgeye dönüştüğünü, toplumsal aidiyet ile kimlik oluşumunda belirleyici bir rol oynadığı ifade edilmiştir (Macit ve Kıran, 2024).

Ritüel, belirli zamanlarda, belirli kurallar çerçevesinde, ortak anlamlar etrafında tekrarlanan sembolik toplumsal uygulamaları ifade etmektedir. Söz konusu bu uygulamalar, bireylerin toplumsal yapı içerisindeki rollerini yeniden üretirken ayrıca kültürel kodların aktarımına da aracılık etmektedir. Yemeğin ve ritüelin kesiştiği noktada ise sıradan bir tüketim eylemi, sembolik ve kültürel bir derinlik kazanmakta olup yeme eylemi toplumsal anlamların üretildiği bir pratik haline dönüşmektedir. Alan yazında, belirli ritüellerle anlam kazanan tören yemeklerinin fizyolojik bir ihtiyacı karşılamasının yanı sıra toplumsal aidiyeti, kültürel sürekliliği ve kimlik inşasını üstlendiğini ortaya koyan çalışmalar mevcuttur (İrmak, 2024; Macit ve Kıran, 2024). Türk kültüründe doğum, ölüm ve evlenme gibi geçiş dönemlerinde; ayrıca Ramazan ve Kurban Bayramları, aşure, kandil geceleri, yağmur duası, Nevruz ve Hıdrellez gibi özel zamanlarda yiyecek ve yemeklerin törensel bir anlam taşıdığı görülmektedir. Bu yemekler belirli kurallar çerçevesinde hazırlanmakta ve çoğunlukla topluca tüketilerek birlik, beraberlik ve dayanışma duygularını pekiştirmektedir (İrmak, 2024). Bunun yanı sıra, söz konusu yemeklerin kültürel bir simge, toplumsal iletişim aracı ve kolektif belleğin taşıyıcısı olduğu alan yazında vurgulanmaktadır (Macit ve Kıran, 2024). Bu bağlamda yemek, belirli bir zaman, topluluk ve mekân içerisinde anlam kazanan; ritüeller ile yeniden üretilen ve nesiller arası aktarımı devam eden dinamik bir kültürel uygulama alanı olarak değerlendirilmektedir.

Yemek ritüellerinin en önemli işlevlerinden biri, toplumsal dayanışmayı güçlendirmesidir. Beraber hazırlanan, beraber sunulan ve beraber tüketilen yiyecekler; sadece bedensel doyumu değil, ayrıca sosyal yakınlığı ve ortak aidiyet duygusunu da üretmektedir. Bu bağlamda tören yemeklerinin kutlama, sevinç, anma, dua alma, psikolojik rahatlama,

sosyalleşme, birlik ve dayanışmayı güçlendirme, kültürü koruyup aktarma, kimlik kazandırma gibi işlevlere sahip olduğu ifade edilmektedir (Irmak, 2024). Özellikle ortak sofralar, bireylerin kendilerini bir topluluğun parçası olarak hissetmelerine katkı sağlamakta; ritüel bağlamındaki yemek paylaşımı, sosyal ilişkilerin yeniden üretildiği ve sürdürülebilir kılındığı bir etkileşim alanı meydana getirdiği düşünülmektedir. Buradan hareketle yemek ritüellerinin sadece tüketim aşamasında değil, ayrıca üretim ve hazırlık süreçlerinde de toplumsal örgütlenmeyi, iş bölümü ve rol paylaşımını görünür kılan çok katmanlı kültürel uygulamalar olduğu söylenebilir (Akyürek vd., 2025). Yemek ritüelleri, kültürel sürekliliğin sağlanmasında güçlü bir işleve sahip olmakla birlikte sadece belirli tariflerin tekrarı değil; ayrıca belirli anlamların, hafıza biçimlerinin ve inançların yeniden üretilmesidir (Şahinler, 2022). Yemek ritüelleri sadece sembolik anlam üretmekle kalmayıp ayrıca toplumsal duyguların kolektif şekilde ifade edildiği alanlar olarak da işlev görmektedir. Özellikle yas, anma ve geçiş ritüellerinde hazırlanan yemekler, bireysel acının toplumsal düzlemde paylaşılmasına imkân tanımaktadır. Bu bağlamda, yemek ritüellerinin toplumsal dayanışma ve kültürel bellek ile olan ilişkisini somutlaştıran önemli örneklerden biri de Hatay mutfağında yer alan “etli aşur” yemeğidir. Aşur yemeği, koyun veya dana incik eti, dövme buğday, nohut, soğan ve biber salçası gibi bileşenlerle hazırlanan, yöreye özgü geleneksel bir yemektir. “Aşır”, “aşşür”, “hrisi” ve “dövme” gibi farklı adlarla anılan bu yemek, özellikle bayramlar, adak günleri ve toplu organizasyonlarda hazırlanarak tüketilmektedir. 2025 yılında mahreç işareti ile coğrafi işaret olarak tescillenmiş olması bu yemeğin Hatay ile olan gastronomik kimlik ve kültürel bağını ortaya koymaktadır (Hatay Valiliği, 2025).

Geleneksel olarak düğün ve bayram gibi toplu kutlamalarda hazırlanan aşur, bazı durumlarda taziye yemeği olarak da sunulmakta ve bu yönüyle ritüelin anlamı bağlamına göre değişebilmektedir. Aşurun hazırlanma süreci de en az tüketimi kadar ritüelistik bir yapı taşımakla beraber, dövme buğdayın tokmakla dövülmesi sadece teknik bir işlem değil; ayrıca kolektif katılımın somut bir göstergesidir. Tokmağın sırasıyla el değiştirmesi, bireylerin ritüele fiziksel olarak dahil olmasını sağlamakta ve bu süreçte toplumsal dayanışma görünür kılınmaktadır. Bu yönüyle yemek hazırlama süreci, üretimden çok daha fazlasını ifade etmekte, kolektif bir deneyim ve paylaşım haline dönüşmektedir. Keşkek benzeri bir yapıya sahip olmakla birlikte bol acılı hazırlanan aşur, duyguların aktarımı, paylaşımı için bir araç olarak görülmektedir (Gökalp, 2025).

Gastronomi ve Toplumsal Dayanışma

Gastronomi ve toplumsal dayanışma ilişkisi, sadece yemek üretimi ve tüketimi ile sınırlı olmayan, ayrıca sosyal bağların kurulması, kolektif kimliğin güçlendirilmesi ve toplumsal bütünleşmenin sağlanması bakımından önemli bir sosyokültürel alanı da ifade eder. Özellikle geleneksel yemek ritüelleri, toplumsal bütünleşme ve dayanışmanın temel araçlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Düğün, cenaze ve bayram gibi ritüel bağlamlarda hazırlanan ve birlikte tüketilen yemekler, bireyler arasındaki sosyal etkileşimi artırmakta ve ortak bir anlam dünyası meydana getirerek toplumsal iletişim ağlarının kurulmasına katkı sunmaktadır (Önçel ve Boz, 2023). Toplumsal dayanışmanın gastronomi üzerinden nasıl kurulduğuna dair bir diğer önemli boyut ise sürdürülebilir gıda sistemleri ve sosyal sorumluluk uygulamalarıdır. Güneş ve arkadaşlarının (2024) çalışmasında, gıdaya erişimin sağlanmasında toplumsal dayanışmanın önemli bir rol oynadığı ve özellikle “askıda yemek” gibi uygulamaların bu dayanışmayı somutlaştırdığı ifade edilmiştir. Bu tür uygulamalar, gastronominin sadece kültürel değil ayrıca sosyal ve etik bir alan olduğunu göstermektedir. Toplum içerisinde dezavantajlı grupların desteklenmesi yoluyla kolektif sorumluluk bilincini artırmakta ve sürdürülebilir beslenme sistemlerinin devamlılığının toplum içerisinde yardımlaşma, dayanışma ile yakından ilişkili olduğu belirtilmektedir (Güneş vd., 2024).

Gastronominin toplumsal dayanışma ile ilişkisi, sosyal eşitsizlikler ve etik tüketim bağlamında ele alındığında ise gıda üretimi ve tüketiminin sadece bireysel tercihlerden ibaret

olmadığı, aksine toplumsal yapı, değerler, sınıfsal-ekonomik dinamikler ve normlarla şekillendiği düşünülmektedir. Bu bağlamda, topluluk destekli tarım, gıda kooperatifleri ve yerel üretim ağları gibi kolektif yapılar, gastronomi aracılığı ile sosyal dayanışmayı güçlendiren önemli mekanizmalar olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte gıda bankaları ve topluluk bahçeleri gibi uygulamaların da dezavantajlı grupların gıdaya erişimini destekleyen yapılar olarak önerildiği alan yazında ifade edilmiştir (Göker-Özyürek, 2025). Bu tür kolektif uygulamaların, bireylerin sadece tüketici değil ayrıca toplumsal ağın bir parçası olarak hareket etmesini sağlamak gastronomiyi sosyal adaletle ilişkili bir disiplin haline getirmektedir. Ritüel yemekler, sadece belirli günlerde hazırlanan geleneksel yiyecekler olmanın ötesinde, bireylerin bir araya gelerek toplumsal dayanışmayı pekiştirdiği, ortak sembolik anlamlar aracılığıyla kolektif kimliği yeniden ürettiği ve kültürel değerlerin kuşaklara aktarımını sağlayan önemli toplumsal uygulamalar olarak değerlendirilmektedir (İrmak, 2024). Nitekim belirli yiyeceklerin paylaşım odaklı ritüeller içerisinde yer aldığı, gastronomik uygulamaların yalnızca beslenme işlevi taşımadığı; aynı zamanda güven, karşılıklılık ve kolektif eylem temelinde sosyal sermaye üretimine katkı sağladığı ve dayanışma ekonomisinin önemli bir bileşeni olarak işlev gördüğü alan yazında vurgulanmaktadır (Yıldız, 2025).

Toplumsal dayanışma sadece ritüel bağlamında değil ayrıca geleneksel gıdaların sosyolojik boyutu üzerinden de ele alınabilir. Nitekim geleneksel yemeklerin bölgelerin tarihsel, kültürel ve coğrafi özelliklerini yansıttığı; bireylerin yeme alışkanlıklarının ise ekonomik ve toplumsal yapıya ilişkin önemli ipuçları sunduğu alan yazından belirtilmektedir (Çoksöyler ve Aktoklu, 2025). Bu bağlamda gastronomi, sadece törensel anlarda ortaya çıkan bir uygulamadan ziyade gündelik yaşam içerisinde kültürel kimlik, yerellik, toplumsal ilişkileri yeniden üreten, aidiyetin olduğu dinamik bir yapı olarak değerlendirilebilir. Bunun yanında kooperatif temelli kentsel gıda sistemleri, gıda üretim, tedarik ve tüketim süreçlerinde piyasa temelli ilişkilerin haricinde kolektif örgütlenme ve alternatif biçimlerin mümkün olduğu alan yazında belirtilmiştir. Bu yapılar, farklı toplumsal aktörlerin katılımı ile gıdaya erişimi yeniden düzenleyerek, gastronomik uygulamaları sadece bireysel tüketim alanı olmaktan çıkararak toplumsal dayanışmanın kurumsallaşmış bir şekli haline getirmektedir (Yıldırım, 2023).

Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi

Gastronomi, somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşeni olarak, toplumsal uygulamalar, geleneksel bilgi birikimi ve ritüeller ile kültürel aktarım sürecinde işlev görmektedir (Keskin ve Girgin, 2021). Gastronomi ile somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) arasındaki ilişki, özellikle mutfak kültürünün tarihsel süreç içerisindeki dönüşümü üzerinden ifade edilebilir. Türk mutfacı, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan geniş bir coğrafyada şekillenmiş, çeşitli kültürlerle etkileşime girerek çok katmanlı bir yapı kazanmıştır. Bu süreçte yemekler sadece beslenme ihtiyacını karşılamak için değil; ayrıca toplumların yaşam biçimlerini, sosyal yapılarını ve inanç sistemlerini de yansıtan kültürel göstergeler haline gelmiştir. Bu bağlamda mutfak kültürü, bir toplumun kimliğini anlamada temel referanslardan biri olarak kabul edilmektedir (Varol ve Nesimioğlu, 2024).

Somut olmayan kültürel miras kapsamında gastronomi, sadece yemeklerin kendisini değil; ayrıca bu yemeklerin hazırlanma, sunulma ve tüketilme süreçlerini de içermektedir. Özellikle özel gün yemekleri, ritüeller ve geleneksel mutfak uygulamaları, toplumsal değerlerin somutlaştığı önemli alanlardır. Yapılan araştırmalar, düğün, bayram, cenaze gibi sosyal olaylarda hazırlanan yemeklerin sadece bir ikram değil; ayrıca toplumsal dayanışma, birlik ve kültürel süreklilik sağlayan ritüel uygulamalar olduğunu ortaya koymuştur (Sarioğlu vd., 2024). Bununla birlikte gastronomi müzeleri ve benzeri koruma mekanizmaları, somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği bakımından önemli araçlar arasında bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar, bu yapıların sadece sergileme alanı olmadığını; ayrıca kültürel bilginin aktarımını sağlayan eğitim ve deneyim mekanları olduğunu göstermektedir.

Bu tür uygulamalar sayesinde geleneksel mutfak uygulamaları kayıt altına alınmakta ve gelecek nesillere aktarılmaktadır (Can ve Ağcakaya, 2019).

Coğrafi işaretli ürünler de gastronomi ile somut olmayan kültürel miras arasındaki ilişkiyi güçlendiren önemli unsurlar arasında bulunmaktadır. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü üretim teknikleri ve geleneksel bilgi birikimini koruma altına alarak, gastronomik mirasın sürdürülebilirliğini desteklemekle birlikte bu ürünler hem yerel ekonomiyi güçlendirmekte hem de kültürel değerlerin korunmasına katkı sunmaktadır (Dikmen Boyraz ve Sandıkcı, 2023). Bu bağlamda Hatay mutfağında yer alan aşur yemeği, paylaşılma ve tüketim şekli ile somut olmayan kültürel mirasın önemli bir örneğini oluşturmaktadır.

Bellek, Ritüel ve Kimliğin Kesişim Noktası: Hatay Mutfağı

Hatay mutfağı; tarihsel süreç boyunca farklı medeniyetlerin etkileşimi ile şekillenmiş, çok katmanlı yapısı sayesinde gastronomik kimliğin oluşmasında önemli bir rol alan özgün mutfak kültürlerinden biri olmuştur. Antik dönemlerden günümüze kadar çok çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapan Hatay, farklı dil, din ve etnik kökenlerin beraber yaşadığı nadir coğrafyalardan biri olmuştur. Bu çeşitlilik mutfak kültürüne doğrudan yansımıştır. Nitekim Hatay mutfağı; Türk mutfak kültürünün yanı sıra Arap, Süryani ve Ermeni mutfaklarının etkilerini de barındıran zengin bir sentez özelliğini taşımaktadır (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Bu çok kültürlü yapı, sadece yemek çeşitliliği bakımından değil; ayrıca gastronominin kültür, değerler ve yaşam tarzı ile ilişkili olduğundan kimlik oluşumunda önemli bir rol oynaması açısından da önem arz etmektedir. Hatay mutfağı, yemek çeşitliliği ve üretim teknikleri ile bölgenin tarihsel geçmişini, sosyal yapısını ve kültürel değerlerini yansıtan bir anlatı olarak değerlendirilmektedir (Onur, 2021). Bu durum, gastronominin sadece bugünün değil; geçmişin de bir yansıması olduğunu göstermektedir.

Hatay mutfağının kültürel bellek ile olan ilişkisi, sadece tarihsel birikimin korunması ile sınırlı olmayıp, ayrıca gündelik yaşam pratikleri içerisinde de yeniden üretilen bir süreç olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim bölgeye özgü yemekler, sadece geçmişten devralınan tarifler değil, ayrıca toplumsal yaşamın ve inanç sistemlerinin güncel yansımalarıdır. Yerel halk tarafından benimsenen ve kuşaklar arası aktarılan bu yemekler, bireylerin kendilerini ait hissettikleri kültürel yapının somut bir göstergesi olarak işlev görmektedir. Bu bağlamda Hatay mutfağında bulunan yemekler sadece damak tadını temsil etmekten ziyade, ayrıca geçmiş, bugün ve gelecek arasında bir bağ kurarak kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir rol üstlenmektedir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023). Hatay mutfağının bir başka önemli özelliği ise sürdürülebilirlik ve yerellik bağlamında kültürel aktarımı desteklemesidir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel mirasın korunması bakımından önem arz etmektedir. Bu bağlamda yöresel yemeklerin kayıt altına alınması, yeniden görünür kılınması ve geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülmesine yönelik uygulamaların kültürün yaşatılmasında önemli bir işlev gördüğü alan yazında ifade edilmiştir (Özdemir ve Güngör, 2016). Ayrıca Hatay mutfağının gastronomi turizmi açısından da önemli bir çekicilik unsuru barındırdığı görülmektedir. Bölge turistlere sadece bir deneyim alanı değil; ayrıca kültürel bir keşif alanı da sunmaktadır. Hatay mutfağı, gastronomi turizmi kapsamında ele alındığında kültür, kimlik ve deneyim unsurlarının bir araya geldiği önemli bir destinasyon unsuru olarak öne çıkmaktadır (Onur, 2021).

Yöntem

Bu araştırma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde tasarlanmış olup fenomenoloji (olgubilim) deseninden yararlanılmıştır. Fenomenoloji deseni, bireylerin belirli bir olguya ilişkin deneyim, algı ve bu olguya yüklemiş oldukları anlamları ortaya koymayı amaçlamaktadır (Yalçın, 2022). Bu bağlamda çalışmada, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğine ilişkin kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma boyutlarının katılımcıların deneyimleri üzerinden anlaşılması amaçlanmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği

ile toplanmış ve elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Dömbekci ve Erişen (2022), yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin hem belirli bir görüşme çerçevesi sunması hem de katılımcı yanıtlarının derinleştirilmesine olanak sağlaması bakımından önemli olduğunu ifade etmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada daha derinlemesine bilgi edinebilmek için yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Hataylı toplam on katılımcıdan oluşan görüşmelerle aşur yemeği hakkında veriler toplanmıştır. Katılımcılara toplamda tablo 1’de yer alan dokuz soru yöneltilmiştir. Görüşmeler telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiş ve görüşme öncesinde katılımcılardan gönüllü olduklarına dair sözlü onay alınmıştır. Görüşme soruları, gastronomi, kültürel bellek ve yemek ritüelleri alanındaki ilgili literatürden yararlanılarak hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular tablo 1’de sunulmuştur. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş; katılımcı ifadeleri kodlanarak benzer temalar altında sınıflandırılmıştır.

Tablo 1. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara yöneltilen sorular

1.	Aşur yemeğini ilk kimden ve nasıl öğrendiniz?
2.	Aşur yemeğinin yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir?
3.	Yemeğin hazırlanış sürecini adım adım anlatabilir misiniz? Bu süreçte dikkat edilmesi gereken püf noktaları nelerdir?
4.	Aşur yemeği genellikle hangi zamanlarda hazırlanır, yemeğin hazırlandığı özel günler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?
5.	Aşur yemeğinin sizin için veya toplum için kültürel anlamı nedir?
6.	Aşur yemeğinin Hatay mutfağındaki yerini nasıl tanımlarsınız?
7.	Geçmişten günümüze yemeğin değiştiğini düşünüyor musunuz? Açıklayınız.
8.	Aşur yemeğinin gelecek nesillere aktarılması hakkında ne düşünüyorsunuz?
9.	Aşur yemeğinin hazırlanmasında kullanılan geleneksel araçlar ve yöntemler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu Hatay’da yaşayan toplam 10 katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme, araştırma konusu hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerin seçilmesine olanak tanımaktadır (Batu ve Kaplan, 2026). Bu kapsamda aşur yemeğini bilen, hazırlayan veya kültürel yönüne hâkim bireylerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların seçiminde farklı yaş, cinsiyet ve meslek gruplarından bireylere ulaşılmasına dikkat edilmiştir. Özellikle 40 yaş ve üzerindeki katılımcıların araştırmaya dâhil edilmesiyle, aşur yemeğinin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve kültürel aktarım süreçlerinin daha kapsamlı biçimde değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Görüşmeler sırasında elde edilen verilerin tekrar etmeye başlaması ve yeni bir bilgi üretmemesi üzerine veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular ilgili literatür incelenerek hazırlanmış ve katılımcıların aşur yemeğine ilişkin bilgi, deneyim ve görüşlerini ortaya koymaya yönelik düzenlenmiştir. Katılımcılara toplam dokuz soru yöneltilmiştir. Görüşme soruları; yemeğin öğrenilme süreci, hazırlanışı, kullanılan malzemeler, kültürel anlamı, toplumsal boyutu ve nesilden nesile aktarımı gibi konuları kapsamaktadır. Veri toplama süreci, 28 Mart–4 Nisan 2026 tarihleri arasında katılımcılarla iletişim kurularak gerçekleştirilmiş; araştırma etiği kapsamında katılımcılardan gönüllü onam alınmış ve izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı alınarak yürütülmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların düşüncelerini rahat biçimde ifade etmelerine özen gösterilmiş ve gerektiğinde açıklayıcı ek sorular yöneltilmiştir.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. İçerik analizi, verilerin kavram ve temalar çerçevesinde sistematik biçimde sınıflandırılarak yorumlanmasına olanak sağlamaktadır (Braun ve Clarke, 2006). Analiz süreci adım adım şu şekilde yürütülmüştür: (1) Katılımcıların izniyle alınan ses kayıtları yazılı metne aktarılmış ve her katılımcı K1-K10 biçiminde kodlanarak anonimleştirilmiştir. (2) Transkriptlerin tamamı, veri bütünlüğünü kavramak ve tekrar eden anlam örüntülerini belirlemek amacıyla birden fazla kez okunmuştur. (3) Araştırmanın amacıyla ilişkili anlamlı ifadeler belirlenmiş; yemeğin öğrenilmesi, malzemeleri, hazırlanması, ritüel bağlamları, kültürel anlamı, değişimi ve kuşaklararası aktarımı gibi veri parçalarına açıklayıcı kodlar verilmiştir. (4) Aynı veya yakın anlamı taşıyan kodlar karşılaştırılmış, yinelenen kodlar birleştirilmiş ve kod listesi gözden geçirilmiştir. (5) İlişkili kodlar daha üst düzey kategoriler altında toplanmıştır. (6) Kategoriler arasındaki ilişkiler incelenerek 'öğrenilme ve aktarım', 'hazırlanma süreci ve uygulama pratikleri', 'toplumsal ve ritüel boyut' ile 'geleneksel süreklilik ve değişim' temaları oluşturulmuştur. (7) Kod, kategori ve temaların katılımcı ifadelerini temsil edip etmediği yeniden kontrol edilmiş; araştırmacıların karşılaştırmaları yoluyla analizde tutarlılık sağlanmıştır. (8) Bulgular, temalar altında düzenlenmiş ve yorumları desteklemek amacıyla katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılarla raporlanmıştır.

Bulgular

Çalışma kapsamında toplamda 10 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yedisinin 40 yaş ve üzerinde olduğu görülmektedir. Bir katılımcı ise 18 yaşındadır. Örneklem grubunda farklı kuşaklardan bireylere yer verilerek aşur yemeğine ilişkin kuşaklararası aktarım süreçlerinin değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Özellikle 40 yaş ve üzerindeki katılımcıların örneklemde daha fazla yer almasıyla, yemeğin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve kültürel aktarım süreçlerinin daha kapsamlı biçimde incelenmesi mümkün olmuştur. Katılımcıların mesleki durumları değerlendirildiğinde, dördünün ev hanımı, ikisinin aşçı, birinin hem aşçı hem araştırmacı, birinin öğrenci ve birinin ise belediye personeli olduğu görülmektedir. Katılımcıların yedisi kadın, üçü erkektir. Her iki cinsiyetten bireylerin araştırmaya dahil edilmesi, aşur yemeğine ilişkin farklı deneyim, bilgi ve kültürel aktarım biçimlerinin değerlendirilmesine olanak sağlamıştır. Katılımcıların demografik bilgileriyle birlikte görüşme süreleri Tablo 2'de sunulmaktadır.

Tablo 2. Katılımcılara ilişkin tanımlayıcı bilgiler ve görüşme süreleri

Katılımcı	Meslek	Yaş	Cinsiyet	Görüşme Süresi
K1	Ev Hanımı	40	Kadın	11 dk 09 sn
K2	Belediye Personeli	52	Erkek	40 dk 35 sn
K3	Aşçı	26	Erkek	15 dk 10 sn
K4	Aşçı	52	Kadın	20 dk 03 sn
K5	Araştırmacı-Şef	55	Erkek	20 dk 05 sn
K6	Ev Hanımı	45	Kadın	18 dk 01 sn
K7	Öğrenci	18	Kadın	12 dk 11 sn
K8	Aşçı	45	Kadın	23 dk 02 sn
K9	Ev Hanımı	58	Kadın	11 dk 08 sn
K10	Ev Hanımı	60	Kadın	19 dk 03 sn

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Aşur Dövmenin Öğrenilme ve Aktarım Süreci

Katılımcılara yöneltilen ilk soru olan “Aşur yemeğini ilk kimden ve nasıl öğrendiniz?” sorusuna dört katılımcı “anne”, üç katılımcı “babaanne”, bir katılımcı “babaanne ve hala”, bir katılımcı “abla” ve bir katılımcı ise “eşinin teyzesi” olarak yanıt vermiştir. Genel olarak bir büyüktan öğrenildiği söylenebilmektedir. Bu durum, aşur yemeğinin aile içi öğrenme pratikleri aracılığıyla kuşaklararası olarak aktarıldığını göstermektedir. Nasıl öğrendiklerine dair ise; cinsiyeti erkek olan K3 “Evlerimizde yapıldı; erkek gücü lazım buna. Genç olduğumuz zaman dövürürlerdi bize bunu tahta kaşıkla. Anneler bunu hazırlar, dövme işlemini erkeklere yaptırırlardı; kadın gücü yetmiyor buna.” diyerek yanıt vermiştir. Katılımcı ifadeleri, aşur yemeğinin fiziksel emek gerektiren kolektif bir üretim pratiği olduğunu ve hazırlık sürecinde toplumsal cinsiyete dayalı rol paylaşımının belirgin biçimde ortaya çıktığını göstermektedir. Bazı katılımcılar ise aşur yemeğini doğrudan uygulama sürecine katılarak ve aile büyüklerini gözlemleyerek öğrendiklerini ifade etmiştir.

Katılımcılara yöneltilen ikinci soru olan “Aşur yemeğinin yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdiği yanıtı yönelik oluşturulan tablo, Tablo 3’te sunulmaktadır. Temel malzeme olarak dövme buğdayı, kırmızı et, salça, baş biber, nohut, kimyon, su ve tuz ön plana çıkmaktadır.

Tablo 3. Aşur yemeğinde kullanılan malzemeler

Kod	Dövme Buğday	Kırmızı Et	Nohut	Soğan	Salça	Baş Biber	Ceviz	Kimyon	Tereyağ	Ay Çiçek Yağı	Tuz	Karabiber
K1	x	x	-	x	x	x	x	x	x	x	x	-
K2	x	x	x	-	x	x	-	x	-	-	x	-
K3	x	x	x	-	x	x	x	x	x	-	x	x
K4	x	x	x	x	x	-	x	x	x	-	x	x
K5	x	x	-	-	x	x	-	x	x	-	x	-
K6	x	x	x	-	x	x	-	x	-	-	x	-
K7	x	x	-	-	x	-	-	-	-	-	x	-
K8	x	x	x	-	-	x	-	x	x	-	x	-
K9	x	x	x	x	x	x	-	x	-	-	x	-
K10	x	x	x	x	x	x	-	x	x	-	x	-

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3’te yemeğin yapımında temel olarak aynı malzemelerin kullanıldığı ancak farklı malzemelerin de (ceviz, soğan ve karabiber gibi) isteğe göre eklenebildiği görülmektedir.

Aşur Dövmenin Hazırlanma Süreci ve Uygulama Pratikleri

Aşur yemeğinin işlem basamakları ve püf noktaları üzerine katılımcıların verdiği yanıtlar incelendiğinde Anadolu’da “Keşkek”, Hatay’da “Herise” yemeğine benzemekle birlikte en büyük farklılığın aşur yemeğinin “acı” ve “baharatlı” olması olduğu tespit edilmektedir. Öyle ki K2 bu durumu “Bu yemek, aslında Anadolu’da günümüzde de yapılmaya devam eden ve bölgeden bölgeye farklı adlarla anılan köklü bir geleneğe dayanmaktadır. Gürcüce, Ermenice, Farsça ve Kürtçe gibi farklı dillerde Herise, Herisi, Harisi ve Hirisi gibi isimlerle bilinen bu yemek, geniş bir coğrafyada ortak bir gastronomik mirasın parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Halep mutfağında da benzer şekilde Aşur adıyla bilinen bir yemek bulunmaktadır. Bu adın, Arapçada “on” anlamına gelen “Aşra” kelimesinden türediği ifade edilmektedir. Herise, temel olarak buğday, et ve su kullanılarak hazırlanırken; Aşur yapımında bu malzemelere ek olarak nohut, baş biber (kurutulmuş kırmızı biberin öğütülmüş hâli) ve salça gibi bileşenler de kullanılmaktadır. Yemeğin yapım süreci belirli aşamalardan oluşur: buğday, nohut ve et birlikte uzun süre kaynatılır ve belirli bir kıvama ulaştığında dövme işlemine geçilir. Geleneksel olarak tahta tokmaklarla yapılan bu dövme sırasında çıkan “keş-keş-keş” sesinin, Anadolu’da bu yemeğin “keşkek” adıyla anılmasına kaynaklık ettiği yönünde anlatılar bulunmaktadır. Hatay’da ise bu aşama doğrudan “dövme”

olarak adlandırılmaktadır. İpek Yolu ve Baharat Yolu üzerinde önemli bir konumda bulunan Hatay mutfağında, bu yemeğin sade hâli genellikle yeterli görülmemekte; mutfakın karakteristik özelliği olan baharat kullanımıyla tarif zenginleştirilmektedir. Bu nedenle özellikle kimyon gibi baharatların bol miktarda eklenmesi yaygın bir uygulamadır." şeklinde ifade etmektedir. Katılımcılar arasında hazırlama tekniklerine ilişkin farklı uygulamaların bulunduğu görülmüş; bazı katılımcılar et ve buğdayın ayrı haşlandığını ifade etmiştir. Benzer şekilde diğer katılımcılar da keşkek ve heriseden aşur yemeğinin ayrıldığı noktanın salça ve/veya baş biber olduğunu belirtmektedir. Katılımcılar aşur yemeğinin püf noktasının "dövülme" kısmı olduğunu ve burada kullanılan "çomça", "çömçe", "tahta kaşık" olarak adlandırılan ekipmanın önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca K2 yemeğin hazırlanmasında kullanılan buğday cinsinin büyük önem taşıdığını ve Ali Bayır, karakılçık cinsi buğdaylarının önemli olduğunu belirtmektedir.

Aşur Dövmenin Toplumsal ve Ritüel Boyutu

Katılımcıların ifadelerine göre aşur yemeği; düğün, mevlit, bayram, cenaze ve kalabalık aile yemekleri gibi özel günlerde sıklıkla hazırlanmaktadır. Bunun yanında günlük tüketim amacıyla da yapılabildiği belirtilmiştir. Özellikle düğünlerde büyük kazanlarda pişirilmesi, yemeğin toplumsal birlik ve paylaşım kültürüyle ilişkisini ortaya koymaktadır. Katılımcılara yöneltilen "Aşur yemeği genellikle hangi zamanlarda hazırlanır, yemeğin hazırlandığı özel günler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?" sorusuna K1 "Genellikle düğünlerde, mevlitlerde, bayramlarda ve kalabalık davet yemeklerinde yapılır. Evde az miktar yapılsa bile en az 1 kilodan yapılır. Mutlaka komşulara ikram edilir." şeklinde yanıt vermiştir. Diğer katılımcılar ise ek olarak; cenazelerde, günlük tüketimde ve büyük aile yemeklerinde yapıldığını ifade etmişlerdir. K10 "Düğünlerde "don kazanı" denir, büyük kazanlarda, 4-5 kazan aşur pişer muhakkak." diyerek aşurun özellikle düğün yemeklerinde pişirildiğini dile getirmiştir. Katılımcı ifadeleri, aşur yemeğinin yalnızca belirli ritüellerle sınırlı kalmadığını; aynı zamanda gündelik yaşamda da toplumsal paylaşımın bir parçası olarak sürdürüldüğünü göstermektedir. Ayrıca daha çok kalabalık için yapılan bir yemek olduğu düşünüldüğünde manevi olarak değerli, bilindik ve kültürün taşıyıcısı olduğu da görülmektedir. Her katılımcı için aşur yemeğinin toplumsal ve bireysel olarak değerli olduğu da görülmektedir. K8 bu durumu "Bu yemek bizim için paylaşım yemeği, bizim mutfakımızdaki her şey zaten paylaşımaya müsait. Bütün yemeklerimizi büyük ölçüde yaparız ve dağıtırız." şeklinde ifade etmektedir. Aşur yemeğinin Hatay mutfakı için manevi ve kültürel değeri her yanıtta ön plana çıkmaktadır. Her katılımcının verdiği yanıtta aşur yemeğinin Hatay mutfakı için önemi ortaya çıkmaktadır. Öyle ki K3 "Aşur ve Hirise Hatay'ın tüm kesimlerinde yaşayan insanlar için birleştirici, bütünleştirici özelliği taşımaktadır." şeklinde Hatay mutfak kültürü içinde önemini dile getirmiştir. Tüm katılımcılar ise birlik, beraberlik anlamını ifade ettiğini belirtmişlerdir. Elde edilen bulgular, aşur yemeğinin Hatay mutfağında yalnızca bir yemek değil; toplumsal dayanışma, kültürel aidiyet ve kolektif belleğin taşıyıcısı olan ritüelistik bir gastronomik unsur olarak konumlandığını ortaya koymaktadır.

Geleneksel Süreklilik ve Değişim

Katılımcıların büyük çoğunluğu aşur yemeğinin temel yapısının geçmişten günümüze önemli ölçüde korunarak devam ettiğini ifade etmiştir. Bununla birlikte teknolojik gelişmelerin ve ekonomik koşulların bazı değişimlere neden olduğu belirtilmiştir. Özellikle geleneksel dövme yöntemlerinin yerini zaman zaman teknolojik araçların aldığı ifade edilmiştir. "Aşur yemeğinin geçmişten günümüze değiştiğini düşünüyor musunuz?" sorusuna ise K1; "Aslında hayır çünkü biz Hatay'da biberimizi kendimiz yaparız, salçamızı kendimiz yaparız, buğdayımızı kendimiz toplarız bu da malzemenin kalitesini değiştirmez ve hep aynı lezzet kalır. Sadece ekonomik durumlar nedeniyle tavuklusunu yapanlar olur, tek fark onu söyleyebilirim.", K5; "Yani günümüzde bunu özel matkap üzerine bir aparat koyup çırpıcılarla blender tarzında bunları dövdüklerini biliyoruz. Yani daha hızlandırılmış, sıkıştırılmış steamli kazanlarda, düdüklü tencerelerde yapıldığını görüyoruz. Bu lezzete aynı lezzete, aynı keyfe yani bir yerde odun ateşinde

yavaş yavaş pişen bir yemek var ve orada oturuyorsunuz siz yani o şölene dahilsiniz, bir yerde de hemen önünüze gelen bir saat içerisinde hazırlanmış bir yemek var. Biri 10 saat sürüyor, bir tanesi bir buçuk saat sürüyor. Aradaki o fark sizin o yemeğin başında geçirdiğiniz zaman ve nerede bulunduğunuzla alakalı. Şimdi buğday bu hususta çok kıymetlidir.” diyerek yanıt vermişlerdir. Bu durum teknolojik gelişmelerin ve ekonomik durumun aşur yemeğinin değişimindeki etkilerini gözler önüne sermektedir. ‘K10 ise ‘Evet yani biz değiştirmemeye çalışsak da mesela bu yemeğin rengi kurutulmuş biberinden gelir şimdi salçayla veriyorlar aslında ama onun dışında ben aynı yapıyorum.” diyerek yemekteki değişimi vurgulamaktadır. Diğer yedi katılımcı ise önemli değişiklikler yaşanmadığını ifade etmektedirler. “Aşur yemeğinin gelecek nesillere aktarılması hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna; K3 “Hatay var oldukça Aşür ve Hırise kazanları kaynamaya devam edecektir. Hataylılar toplum olarak geleneklerine bağlı insanlardır. Gelecek nesillere aktarımı çok önemlidir ama herhangi bir endişe duymuyorum. Evin erkeği iseniz aşür dövmeyi, kadınıysanız aşür yapmayı çok genç yaşta öğrenirsiniz.” K4 “Kesinlikle aktarılmalı bereket kazanları hep kaynamalı.” K6 “Bu yemeğin gelecek nesillere aktarılmasının gerekli ve önemli olduğunu düşünüyorum. Çünkü yemekler, kültürlerin bir aynası gibidir ve nesilden nesile aktarılması gerekir.” K7 “Bu yemeğin geçmişten günümüze değiştiğini düşünmüyorum. Çünkü biz bu yemeği büyüklerimizden bu şekilde öğrendik, onlar da kendi büyüklerinden aynı şekilde öğrenmişlerdir.” K9 “Gençler bizim gibi uğraşmasa da bizim ailenin çocukları falan hala bir şekilde yapıyor. Daha az ölçüde yapıyor ama devam ettiriyor. Umarım bu sonsuza kadar devam eder.” K10 “Bence önemli isterim ki hiç unutulmasın, düğünlerde olmasa bile evlerde yapılmaya devam etsin.” şeklinde yanıt vermişlerdir. Aşur yemeğinin nesilden nesile aktarımının önemini ifade eden katılımcılar yemeğin ve aktarımının önemini de vurgulamaktadırlar. Diğer dört katılımcı ise yeni nesile aktarımın yemeğin meşakkatli olması gibi nedenlerle zor olduğunu ifade etmişlerdir. Son olarak aşur yemeğinin yapımında geleneksel olarak “bakır kazan (don kazanı, büyük kazanlar), tokmak (çömçe, çomça) ve büyük tahta kaşık” ekipmanlarının kullanıldığı ve “dövme” olarak adlandırılan işlemin yapıldığı bulgulanmıştır. Araştırma sonucunda katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda aşur yemeğinde ortak olarak kullanılan malzemeler ve hazırlama uygulamaları değerlendirilmiş; bu kapsamda Hatay mutfak kültürünü yansıtan ortak bir aşur reçetesi oluşturulmuştur:

Tablo 4. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda oluşturulan ortak aşur reçetesi

Aşur





Malzemeler	Miktarı
Dövme Buğday	400 gr.
Kuzu İncik (Kemikli)	900-1000 gr.
Kurutulmuş biber veya 30 gr. Biber Salçası	25 gr.
Kuru Soğan	120 gr.
Su	2 lt.
Tuz	5 gr.
Defne Yaprığı	2 Adet
Tereyağı	150 gr.
Kimyon	10 gr.

Hazırlanışı:

- Dövme buğdayı yaklaşık 30 dakika suda bekletin.
- Tencereye buğdayı ve eti alın. Üzerine doğranmış soğanı ekleyin. Kurutulmuş biberleri (önceden ıslatılmış ve çekirdekleri ayıklanmış) veya salçasıyı ilave edin. Su, tuz ve defne yapraklarını ekleyerek kapağı kapalı şekilde yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.
- Piştikten sonra karışımı geleneksel olarak tokmakla, alternatif olarak güçlü bir karıştırıcıyla yoğun ve sakız kıvamına gelene kadar dövn / karıştırın. Kıvam koyuysa sıcak su ekleyerek açabilirsiniz.
- Servis sırasında üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve kimyon serpin.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

Bu araştırmada Hatay mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan aşur yemeğinin hazırlanış süreci, toplumsal işlevleri ve kültürel anlamları incelenmiştir. Elde edilen bulgular, aşurun kuşaklar boyunca aile içi öğrenme yoluyla aktarılan, ortak üretim pratiği etrafında şekillenen ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir yemek kültürü olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bölümünün yemeği anne, babaanne ve diğer aile büyüklerinden öğrendiğini ifade etmesi, aşurun sözlü kültür ve gündelik yaşam pratikleri aracılığıyla aktarılan yaşayan bir kültürel miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle düğün, mevlit, cenaze ve kalabalık aile buluşmalarında hazırlanması, aşurun toplumsal birliktelik ve paylaşım kültürü içerisindeki yerini görünür hâle getirmektedir.

Araştırma bulguları kültürel bellek kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde (Assmann, 2011), aşur yemeğinin tekrar eden ritüeller ve kolektif üretim pratikleri aracılığıyla toplumsal hafızayı canlı tutan bir işlev üstlendiği görülmektedir. Geleneksel olarak kullanılan bakır kazanlar, tokmaklar, tahta kaşıklar ve “dövme” işlemi gibi uygulamalar, yalnızca yemeğin hazırlanışına ilişkin teknik unsurlar değil; geçmişle bugün arasında kültürel süreklilik kuran sembolik pratikler olarak değerlendirilebilir (Halbwachs, 1992). Katılımcıların yemeğin “aynı şekilde devam ettiğini” vurgulaması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını önemli görmesi, aşurun Hatay toplumunda ortak hafızanın korunmasına katkı sağlayan gastronomik bir bellek alanı olduğunu göstermektedir.

Katılımcı ifadelerinde sıkça vurgulanan “birlik”, “paylaşım”, “bereket” ve “bir arada olma” gibi kavramlar ise aşurun toplumsal etkileşim süreçleri içerisinde ortak anlamlar üreten kültürel bir sembol olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır (Blumer, 1969). Özellikle

büyük kazanlarda hazırlanması, komşulara dağıtılması ve kalabalık sofralarda tüketilmesi, yemeğin toplumsal ilişkileri güçlendiren bir ritüel niteliği taşıdığını göstermektedir. Bu yönüyle çalışma bulguları sembolik etkileşimcilik yaklaşımının öne çıkardığı ortak anlam üretimi ve toplumsal aidiyet süreçleriyle de örtüşmektedir. Sonuç olarak aşur yemeği, Hatay mutfak kültüründe geçmişten günümüze aktarılan kolektif hafızanın, toplumsal dayanışmanın ve kültürel aidiyetin önemli taşıyıcılarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Teorik Çıkarımlar

Bu çalışma, gastronomiyi sadece beslenme veya kültürel miras çerçevesinde değil; kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi açıklayan çok boyutlu bir çerçevede ele almakta olup elde edilen bulgular, ritüel yemeklerin toplumsal aidiyetin güçlendirilmesi, kolektif kimliğin yeniden üretilmesi ve kültürel belleğin sürdürülmesinde önemli bir işleve sahip olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda çalışma, gastronomi alanyazınında ritüel yemeklerin sosyal ve kültürel işlevlerine ilişkin bilgi birikimine katkı sunmaktadır.

Uygulamaya Yönelik Çıkarımlar

Çalışma bulguları, aşur yemeği gibi geleneksel gastronomik uygulamaların sadece yemek reçeteleri üzerinden değil; hazırlanma süreçleri, paylaşım uygulamaları ile korunması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yerel yönetimler, kültür kurumları ve turizm paydaşları tarafından gastronomi festivalleri, uygulamalı mutfak atölyeleri ve kültürel miras etkinlikleri düzenlenebilir. Yanı sıra aşur yemeğinin üretim ve paylaşım süreçlerinin kayıt altına alınması, söz konusu bu kültürel unsurun gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Etik Onayı

Katılımcılara araştırmanın amacı ve görüşme süreci açıklanmış; görüşme öncesinde gönüllü onamları ve ses kaydı için izinleri alınmıştır. Katılımcı kimlikleri K1-K10 kodlarıyla anonimleştirilmiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

Akyürek, S., Kalın, H. & Özkartal, M. E. (2025). Gümüşhane düğünlerinde yemek kültürü ve ritüel uygulamalar üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Hospitality Issues*, 7(2), 287-303.

Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 357-370.

Batu, M., & Kaplan, H. (2026). Nitel araştırmalarda örneklem seçimi: Esneklik, sınırlar ve yöntemsel riskler. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 190-209. <https://doi.org/10.17828/yalovasosbil.1873565>

Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.

Can, İ. İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>

Curkan, S. C., Kasaroğlu, K. & Avcı, N. (2022). Türkiye'deki Ramazan ritüelleri ve şehirlerin gastronomik kimlikleri ile ilişkilendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 103-122. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2049999>

Çoksöyler, F. N. & Aktoklu, A. (2025). Geleneksel gıdaların sosyolojik boyutu. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 13(1), 216-220.

- Dikmen Boyraz, H. & Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Doğan, A. & Eren, S. (2025). Ankara mutfağının gelişimine ilişkin yerel paydaşların görüşleri. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 13(2), 223-242.
- Dömbekci, H. A. & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Göker-Özyürek, S. (2025). Gastronomide etik tüketim davranışlarının sosyolojik kuramlarla değerlendirilmesi: Kavramsal bir çalışma. *Catalhoyuk International Journal of Tourism and Social Research*, 14, 18-32. <https://doi.org/10.58455/cutsad.1681001>
- Güneş, E., Seçim, Y. & Demir, D. (2024). Sürdürülebilir ve adil beslenmede toplumsal duyarlılık. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 58-74.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilim Dergisi*, 17(46), 486-515.
- İflazoğlu, N. & Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3262-3279.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F. & Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Keskin, H. & Girgin, G. K. (2021). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi'nin gruplandırılması ve Türk mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(Özel Sayı 5), 214-231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.951>
- Kurtar, M. F. & Yılmaz, İ. (2022). Geleneksel Hatay mutfağı ve modern Hatay mutfağının değişiminin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 932-944.
- Macit, N. & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Önçel, S. & Boz, H. C. (2023). Türk mutfağında yemek kültürü ve yemek ritüelleri üzerine bir araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web siteleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.
- Özdemir, F. & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue), 190-199.
- Özgüneş, R. E. & Bozok, D. (2022). Lezzetin nostaljisi: Yiyecek ve bellek ilişkisi üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3213-3228.
- Rojas-Rivas, E., Rendon-Dominguez, A., Salinas, J. A. F. & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 1-11.
- Sarioğlu, M., Sezen, T. S. & Dinç, Y. (2024). Özel gün yemeklerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(2), 1369-1381.
- Şahinler, D. (2022). Türk kültüründe ritüelistik bir yemek olarak boursaq, pişi, pesmet, lokma, kıygaşa. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 20, 1-18.
- Varol, F. & Nesimioğlu, İ. (2024). Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfağına etkisi. *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi*, 5, 32-39.
- Yalçın, H. (2022). Bir araştırma deseni olarak fenomenoloji. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 213-232.
- Yıldız, E. (2025). Aşurenin çok boyutlu işlevleri: Gastronomi ve sosyal ekonomi perspektifinden tematik bir inceleme. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 60(4), 4345-4356. <https://doi.org/10.63556/tisej.2025.1664>
- Yıldırım, U. D. (2023). Cumhuriyet'in 100. yılında Türkiye'de değişen kentsel gıda sistemleri ve kooperatifler. *Akademik Hassasiyetler*, 10(Cumhuriyet Özel), 588-615.

Kitap

Assmann, J. (2011). Cultural Memory and Early Civilization: Writing, Remembrance, and Political Imagination. Cambridge University Press.

Blumer, H. (1969). Symbolic Interactionism: Perspective and Method. University of California Press.

Gökalp, Ş. (2025). Chef Şemse'den Hatay Mutfağı: Kırık tabaklar. Komorebi Çocuk Yayınevi.

Halbwachs, M. (1992). On collective memory. University of Chicago Press.

İnternet kaynağı

Hatay Valiliği. (2025). Hatay aşur yemeği coğrafi işaret tescil belgesi. Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a8fd3337-293b-4de7-922f-ad1dcf98a095.pdf>

Extended Summary

This study aims to examine the traditional dish “aşur,” which holds an important place in Hatay culinary culture, within the context of cultural memory, ritual, and social solidarity. Today, gastronomy is evaluated not merely as a field that satisfies biological needs, but also as a multidimensional structure through which social relations are established, cultural identity is reproduced, and collective memory is sustained. Traditional ritual foods, in particular, play a significant role in strengthening social cohesion, preserving cultural values, and ensuring intergenerational transmission. In this context, aşur, an important element of Hatay culinary culture, stands out as a remarkable gastronomic practice through its preparation process, modes of production, sharing practices, and symbolic meanings.

The research was designed within the framework of qualitative research methodology, and semi-structured interviews were employed during the data collection process. Within the scope of the study, interviews were conducted with a total of 10 participants who were knowledgeable about Hatay culinary culture. Attention was paid to selecting participants from different age groups, genders, and professions. In particular, including participants aged 40 and above aimed to provide a more comprehensive understanding of the transformations experienced by aşur from past to present. The interviews were conducted between March 28 and April 4, 2026. Audio recordings were taken with the voluntary consent of the participants, and the obtained data were analyzed through content analysis. During the analysis process, participant statements were coded, grouped under similar categories, and organized into the main themes of the study.

The findings reveal that aşur is largely transmitted from generation to generation through intra-family learning processes. Most participants stated that they learned the dish from their mothers, grandmothers, aunts, or other elder family members. This demonstrates that aşur represents not only culinary knowledge but also a living element of cultural transmission. Participant statements further indicate that the preparation process of aşur requires collective participation and that the “dövme” (pounding) stage, in particular, functions as a ritualistic production practice that strengthens social interaction. Traditional equipment such as copper cauldrons, wooden mallets, large wooden spoons, and tools known locally as “çomça/çömçe” were identified as concrete indicators of cultural continuity.

The findings also demonstrate that aşur shares similarities with keşkek in Anatolia and herise in Hatay cuisine; however, it acquires a distinct gastronomic identity specific to Hatay through the use of ingredients such as pepper paste, tomato paste, and intense spices. Participants reported that aşur is commonly prepared during weddings, religious gatherings (mevlit), religious holidays, funerals, and large family meals. Cooking the dish in large cauldrons and distributing it among neighbors and guests reflects its strong association with social solidarity and sharing culture. Most participants associated aşur with concepts such as “sharing,” “unity,” “abundance,” and “togetherness,” emphasizing that distributing the dish after preparation represents an important indicator of social belonging and solidarity.

When evaluated within the framework of cultural memory theory, the findings suggest that aşur functions as a significant cultural practice that keeps collective memory alive through recurring rituals. Its preparation during weddings, funerals, and religious ceremonies demonstrates that it creates a shared space of memory transmitted from past to present. Furthermore, from the perspective of symbolic interactionism, aşur is interpreted by individuals not merely as a food item, but as a symbolic cultural element carrying social meanings. Participants' associations of aşur with unity, sharing, and solidarity indicate that the dish contributes to the production of shared meanings within social interaction processes.

Although most participants stated that the fundamental structure of aşur has been largely preserved over time, technological developments and changing living conditions have led to certain transformations in its preparation process. The replacement of traditional pounding methods with technological tools, shortened cooking times, and ingredient substitutions due to economic reasons were identified as examples of these transformations.

Nevertheless, participants emphasized that the cultural meaning and social value associated with aşur continue to exist and highlighted the importance of transmitting the dish to future generations. Consequently, aşur can be regarded as an important element of intangible cultural heritage that contributes to the preservation of cultural memory, strengthens social solidarity, and reproduces collective identity within Hatay culinary culture.