



Hatay Mutfağında Ekşi Aşı: Geleneksel Bilginin Kuşaklararası Aktarımı ve Dönüşümü / Ekşi Aşı in Hatay Cuisine: The Intergenerational Transfer and Transformation of Traditional Knowledge¹

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ezencir@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: [0000-0001-6668-9961](https://orcid.org/0000-0001-6668-9961)

Erhan BABAÇ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, erhan.babac@comu.edu.tr, Çanakkale, Türkiye, ORCID: [0000-0001-9232-9177](https://orcid.org/0000-0001-9232-9177)

Esra ZIVALI, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esrazb@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: [0000-0003-2653-7212](https://orcid.org/0000-0003-2653-7212)

Tuğba BEYAZKAYA, Bingöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Açıcılık Programı, tbeyazkaya@bingol.edu.tr, Bingöl, Türkiye, ORCID: [0000-0002-4333-7944](https://orcid.org/0000-0002-4333-7944)

Ferda Yeliz ÇUBUK, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: [0000-0002-3850-7208](https://orcid.org/0000-0002-3850-7208)

Öz

Bu araştırma, Hatay mutfağının önemli geleneksel yemeklerinden biri olan Ekşi Aşı'nın kuşaklararası aktarımını ve zaman içerisindeki dönüşümünü incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseniyle yürütülen çalışmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanılmış, Hatay mutfak kültürüne hâkim ve yemeğin üretim ya da aktarım sürecinde yer alan farklı yaş ve meslek gruplarından altı katılımcı amaçlı örnekleme yöntemiyle araştırmaya dâhil edilmiştir. Veri doygunluğu esas alınarak gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın ağırlıklı olarak aile içerisinde, özellikle anne ve büyükanneler aracılığıyla öğrenildiğini ve güçlü bir sözlü kültür geleneği sayesinde kuşaktan kuşağa aktarıldığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, yemeğin yazılı tariflerden ziyade gözlem ve uygulama yoluyla öğrenildiğini vurgulamış; hazırlık sürecinin imece usulüne dayanmasının ise toplumsal dayanışma, birlikte üretim ve kültürel paylaşım değerlerini yansıttığını ifade etmiştir. Bayram, düğün, iftar ve misafir ağırlama gibi özel günlerde sıklıkla hazırlanması, yemeğin misafirperverlik ve sosyal birliktelik ile olan güçlü bağı göstermektedir. Araştırma sonuçları ayrıca kullanılan sebzeler ve ekşilik kaynakları bakımından bölgesel farklılıklar bulunduğunu, patlıcan yerine ayva, elma, keşir veya kabak gibi malzemelerin tercih edilebildiğini ve geçmişte el emeğiyle gerçekleştirilen bazı işlemlerin günümüzde makineler aracılığıyla yapılmaya başlandığını ortaya koymuştur. Ekşi Aşı, yalnızca bir yemek değil; misafirperverlik, kolektif üretim ve kültürel süreklilik değerlerini bünyesinde barındıran önemli bir gastronomik miras unsuru olarak değerlendirilmekte, ancak değişen yaşam koşullarının bu kültürel aktarım ve üretim pratiğinin sürdürülebilirliği üzerinde çeşitli riskler oluşturduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Hatay Mutfağı, Ekşi Aşı, Gastronomik Miras, Kuşaklararası Aktarım, Kültürel Dönüşü

Abstract

This research aims to examine the intergenerational transmission and transformation over time of Ekşi Aşı, one of the important traditional dishes of Hatay cuisine. Conducted using a qualitative research design, this study employed a semi-structured interview technique as the data collection method. The questions posed to the participants covered the learning processes of the dish, ingredient selection, preparation techniques, its cultural meaning, and the dynamics of its transformation. Furthermore, opinions regarding the dish's place on special occasions, its social function, and its transmission to future generations were also evaluated. Purposive sampling was preferred in the study; six individuals from different age and professional groups who are knowledgeable about Hatay culinary culture and actively produce or transmit the dish were included in the sample. The number of participants was determined based on the principles of in-depth information gathering and achieving data saturation. The obtained data were analyzed using thematic analysis. The research findings reveal that Ekşi Aşı is predominantly learned within the family (especially through mothers and grandmothers) and transmitted to the

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

future through a strong oral cultural tradition. Participants emphasized that this dish is learned more through observation and practice than through recipes. The fact that the preparation process is based on a cooperative method ensures that this practice stands out as an element reflecting collective production and social solidarity. Especially its preparation on special occasions such as holidays, weddings, iftar meals, and hosting guests demonstrates the strong connection between the dish and hospitality and social togetherness. On the other hand, it has been observed that there are regional differences in terms of the vegetables used and the sources of sourness, and that the dish has been adapted to modern living conditions. Participants stated that instead of eggplant, which is stated to be included in the basic recipe, quince, apple, keshir (purple carrot), or zucchini are also used. Furthermore, the fact that the meat, which was traditionally pounded on a stone, and the internal fat, which was prepared by hand, are now prepared with the help of machines is among the notable changes. In conclusion, Ekşi Aşı (Sour Soup) is more than just a culinary product; it is an important gastronomic heritage that embodies the values of hospitality, collaborative production, and cultural continuity. However, it is considered that today's changing lifestyles pose a threat to the sustainability of this collective production culture.

Keywords: Hatay Cuisine, Ekşi Aşı, Gastronomic Heritage, Intergenerational Transfer, Cultural Transformation

Geliş Tarihi: 03.05.2026

Kabul Tarihi: 20.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Geleneksel mutfak kültürü bir toplumun kültürel değerleri arasında somutlaşmış ve günlük hayatın parçası olması bakımından önemlidir. Geleneksel mutfak unsurları hem tarihsel bir kesit hem de kültürel kimliğin göstergesidir. Aynı zamanda toplumsal hafızayı taşıyan, kültürel aidiyeti güçlendiren ve kuşaklar arasında aktarılan önemli kültürel miras öğeleridir. Özellikle yerel mutfaklar, ait oldukları coğrafyanın iklimsel özellikleri, tarımsal üretim yapısı, inanç sistemi ve toplumsal yaşam pratikleriyle şekillenmekte; bu yönüyle somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel yemeklerin hazırlanış biçimleri, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve tüketim ritüelleri; toplumların tarihsel sürekliliğini ve kültürel çeşitliliğini görünür kılan unsurlar arasında yer almaktadır. Zaman içinde bu unsurlar değişiklik gösterse de temel öğeleriyle sonraki kuşaklara aktarılmaktadır. Bu kültürel aktarım özellikle küreselleşen dünyada tehdit altına girmektedir.

Küreselleşme ile yaşam koşulları değişmekte, modern tüketim alışkanlıkları geleneksel mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. İş ve aile yapısında yaşanan büyük değişim kadınların hane mutfaklarında daha az yer alması şeklinde sirayet etmekte, hazır gıda sektöründe yaşanan gelişmeler ise kolaylaştırıcılık sağlayarak geleneksel üretimden uzaklaştırabilmektedir. Özellikle uzun hazırlık süreci gerektiren, kolektif üretim kültürüne dayanan veya sözlü aktarım yoluyla öğrenilen yemekler, günümüzde unutulma riskiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu da geleneksel yemeklere ilişkin bilgi birikiminin kuşaklararası aktarımını zorlaştırmaktadır. Bu nedenle geleneksel mutfak ürünlerinin kayıt altına alınması, belgelenmesi ve akademik çalışmalar aracılığıyla incelenmesi büyük önem taşımaktadır. Geleneksel yemeklerin korunması yalnızca gastronomik çeşitliliğin sürdürülmesi açısından değil; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, toplumsal hafızanın devamlılığı ve kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından da kritik bir role sahiptir. Türkiye ve Türk yemekleri geleneksel mutfakta çok sayıda örneğin görülebildiği ve genel anlamda geleneksel mutfağına sahip çıkan bir yapıdadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2013). Özellikle günlük hayat pratiklerinde geleneksel yapıyı koruyan bölgelerde ve şehirleşmenin daha az yaşandığı yerlerde geleneksel mutfağına daha fazla önem verilmekte, mutfak daha sıkı korunmaktadır (İlban ve Uluer Savgın, 2020). Bu yapının görüldüğü önemli şehirlerden biri de Hatay'dır.

Hatay mutfağı tarih boyunca birçok kültürün etkileşimi sonucunda oluşmuş özgün yapısıyla ön plana çıkmaktadır. Hatay; Arap, Türk, Ermeni ve Levanten mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan çok katmanlı gastronomik yapısıyla UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehri" unvanına layık görülmüştür. Bölgenin zengin baharat kullanımı, yöresel ürün çeşitliliği ve geleneksel pişirme yöntemleri, Hatay mutfağını Türkiye gastronomisi

içerisinde özel bir konuma taşımaktadır. Ekşi aşı da bölgenin geleneksel yemekleri arasında yer alan önemli bir üründür. Anadolu mutfağında daha fazla bilinen içli köfte ve analı kızılı çorbasına benzer özellikler gösteren ekşi aşı geleneksel olarak büyüklerden küçüklere öğretilen özel yemeklerden biridir. Bu çalışmada da Hatay mutfağının sembol yemeklerinden olan ekşi aşı incelenecektir. Çalışmada yemeğin öğrenilme süreçleri, hazırlanış biçimleri, taşıdığı kültürel anlamlar ve modern yaşam koşullarının yemek üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Böylece Ekşi Aşı örneği üzerinden geleneksel gastronomik mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda farkındalık oluşturulması hedeflenmektedir.

Literatür

Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Miras

İnsanların temel gereksinimlerinden biri olan beslenme, tarihsel süreç içerisinde toplumların kültürel, sosyal ve ekonomik yapıları doğrultusunda farklı mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Gelenekler, yaşam biçimleri, göçler ve kültürler arası etkileşimler, mutfak kültürlerinin şekillenmesinde ve zaman içerisinde dönüşüme uğramasında önemli rol oynamıştır. Bu yönüyle mutfak kültürü, toplumların tarihsel ve kültürel birikimlerini yansıtan önemli bir kültürel unsur olarak değerlendirilmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Gastronomik kimlik, bir bölgenin geleneksel yemeklerinin ve yeme-içme alışkanlıklarının, bölgesel özgünlüğün korunmasına ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan etkin bir unsurdur.

Tablo 1. Gastronomik kimliği oluşturan faktörler

Coğrafya	Bölgenin bulunduğu coğrafi konum ile yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde ve oluşumunda etkili olan coğrafi koşullardır.
İklim	Ürünlerin yetiştirilmesinde etkili olan meteorolojik koşullardır.
Mikro iklimler	Bölgenin genel coğrafi özellikleri ve iklim koşullarına göre yetiştirilmesi mümkün olmayan, ancak destinasyonun bir bölümünde farklı ürünlerin yetişmesini sağlayan iklim koşullarıdır.
Yöreye ait ürünler	Coğrafya, iklim ve mikro iklimlerin etkisiyle eskiden beri yörede üretilmiş ve yöreye has bir özellik kazanmış ürünlerdir.
Yeni ürünlerin yöreye uyumu	Ticaret ve teknolojinin gelişmesiyle bölgeye sonradan getirilen yiyecek içecek ürünlerinin bölgenin coğrafi yapısına uyum sağlamasıdır.
Kültür	
Tarih	Toplumların içinden geçtikleri tarihsel sürecin yemek yeme alışkanlıkları ve davranışları üzerindeki etkisidir.
Etnik Çeşitlilik	Bölgede yaşayan ve farklı sosyokültürel özelliklere sahip olan halkların arasındaki etkileşimin yiyecek içecek kültürü üzerindeki etkisidir.
Deneme Yanılma	Yiyecek içecek ürünlerinin deneme yanılma yolu ile keşfedilmesi ve pişirilmesidir.
Gelenekler	Bayram, festival gibi yemeğin merkezde olduğu, uzun yıllardır süre gelen eylemlerdir.
İnançlar	Din, insanların neleri yemeleri ya da yememeleri gerektiğini belirleyen inanışlardır.
Değerler	Yiyecek içecek ürünlerine atfedilen sembolik önemdir.

Kaynak: Başat vd., 2017

Gastronomik miras, bir toplumun mutfak kültürünü oluşturan yiyecek ve içecek çeşitliliği, üretim ve hazırlama yöntemleri, pişirme teknikleri, sunum ve servis biçimleri ile sofraya kültürüne ilişkin bilgi, beceri ve uygulamaların kuşaklararası aktarımıyla günümüze ulaşan

kültürel değerler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Kaşlı vd., 2015). Kara'ya (2015) göre mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilebilmesi; yerel üretim sistemleri, geleneksel bilgi birikimi ve toplumsal uygulamalarla olan güçlü ilişkisine dayanmaktadır. Yerel bitki çeşitliliği, geleneksel tarım ve hayvancılık uygulamaları, mevsimsel üretim bilgisi, tarihsel süreç içerisinde gelişen pişirme teknikleri ve mutfak ekipmanları bu mirasın temel unsurlarını oluşturmaktadır. Bununla birlikte mutfak kültürü, toplumların damak zevklerini, tüketim alışkanlıklarını ve kültürel tercihlerini yansıtmalarının yanı sıra düğün, bayram, düğün, sünnet ve benzeri sosyal ritüeller içerisinde üstlendiği işlevlerle de kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Yemeğin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi süreçlerinde ortaya çıkan bilgi, beceri ve estetik anlayış ise mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlayan önemli kültürel mekanizmalar arasında yer almaktadır (Kara, 2015).

Gastronomik miras, toplumların tarihsel birikimlerini, kültürel kimliklerini ve kolektif hafızalarını yansıtan önemli bir kültürel sermaye niteliği taşımaktadır. Bu miras, bireylerde aidiyet, gurur ve kültürel bağlılık duygularını güçlendirirken aynı zamanda toplumların kendilerini ifade etme biçimlerinden biri olarak işlev görmektedir. Gastronomik değerler, yalnızca yeme-içme alışkanlıklarını şekillendiren unsurlar olmayıp, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran, kültürel sürekliliği sağlayan ve toplumsal belleği canlı tutan önemli araçlar olarak da öne çıkmaktadır. Özellikle çok kültürlü toplumsal yapılarda gastronomik miras, farklı kültürel unsurların ortak bir kimlik etrafında bütünleşmesine katkı sağlamak ve ulusal kimliğin görünür kılınmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu nedenle yöresel gastronomik ürünlerin korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, yalnızca kültürel mirasın devamlılığı açısından değil, aynı zamanda bölgesel kalkınma ve uluslararası tanınırlık açısından da stratejik bir önem taşımaktadır (Eren,2023).

Hatay Mutfağının Tarihsel ve Kültürel Yapısı

Hatay, Türkiye'nin güneyinde Akdeniz'e kıyısı bulunan ve tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış önemli bir kültür coğrafyasında yer almaktadır. Dağlar, ovalar ve platolardan oluşan çeşitli jeomorfolojik yapısı, verimli tarım alanları, Akdeniz ikliminin sağladığı uygun ekolojik koşullar ve zengin su kaynakları ilin biyolojik çeşitliliğini ve tarımsal üretim kapasitesini artırmaktadır. Özellikle Amik Ovası başta olmak üzere verimli tarım alanlarında yetiştirilen tahıllar, sebzeler, meyveler, zeytin ve çeşitli aromatik bitkiler Hatay mutfağının temel hammaddelerini oluşturmaktadır. Akdeniz, Orta Doğu ve Anadolu arasında bir geçiş bölgesinde bulunması, ilin mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamış; farklı kültürlerin etkileşimi sonucunda zengin, özgün ve çok katmanlı bir gastronomik yapı ortaya çıkmıştır. Bu doğal ve kültürel zenginlikler, Hatay mutfağının çeşitlenmesine katkı sağlarken, yöresel yemeklerin ve geleneksel üretim yöntemlerinin günümüze kadar korunmasında da etkili olmuştur (Hatay Valiliği, t.y.).

Hatay, sahip olduğu stratejik coğrafi konum nedeniyle kültürel yapısının zenginleşmesine önemli katkılar sağlamıştır. Söz konusu kültürel çeşitliliğin en belirgin yansımalarından biri, uzun bir tarihsel süreç içerisinde şekillenen ve kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze ulaşan mutfak kültürüdür. Hatay mutfağı, farklı kültürler arasındaki etkileşimlerin yanı sıra coğrafi, ekonomik, sosyal ve dini unsurların etkisiyle çok katmanlı ve zengin bir yapıya kavuşmuştur. Bu mutfak kültürü, Ortadoğu mutfak gelenekleriyle benzer özellikler taşıırken Anadolu mutfak kültürüyle de güçlü bağlar kurmakta ve bu sayede geniş bir yemek çeşitliliği sunmaktadır. Tarihsel birikimi ve çok kültürlü yapısının etkisiyle gelişen Hatay mutfağı, yeme-içme faaliyetlerini yalnızca biyolojik bir gereksinim olarak değil, aynı zamanda sosyal yaşamın, kültürel kimliğin ve ortak paylaşımın önemli bir parçası olarak değerlendiren bir anlayışı yansıtmaktadır (Türk ve Şahin, 2004).

Tablo 2. Hatay mutfak kültürüne ait geleneksel yemekler

Hatay Mutfak Kültürüne Ait Geleneksel Yemekler	
Et Yemekleri	Tepsi Kebabı, Kağıt Kebabı, Arap Kebabı, Aşur (Asır), Tirit, Mortadella, Tuzda Tavuk, Kemmünlü Köfte (Kimyonlu Köfte), Belen Tavası, Antakya Usulü Tavuk Döner, Antakya Usulü Kıyma Kebabı ve Kuşbaşı, Makbule.
Sebze Yemekleri	Öcçe (Mücver), Şeyh Mualla, Kabak Bastırma, Bamya, Lübye (Börülce), Kabak Boraniye, Ispanak Boraniye, Şıhlı Mahşi, Aya Köfteli Ispanak Sapı, Zeytinyağlı Zılk (Pazı) Sapı.
Bulgurlu Yiyecekler ve Aşlar	Tepsi Oruğu, Oruk (İçli Köfte), Domatesli Aş, Kimyonlu Biberli Aş, Mercimekli Aş, Firikli Aş, Çiğ Köfte, Kabaklı Aş, Keşürlü Pirinç Pilavı (Kapuska), Sarma İçi (Kısır), Patatesli Köfte, Sıraysıl, Mütebbi.
Çorbalar	Kumbursiye, Toğga Çorbası, Ekşi Aşı, Yoğurt Aşı, Tuzlu Yoğurt Çorba, Mahulta, Aya Köfteli Çorba, Şişbörek, Ekşili Çorba.
Dolma ve Sarmalar	Etli Lahana Sarma, Patlıcan Dolması, Kuru Patlıcan Dolma, Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Zeytinyağlı Zılk Sarması, Mumbar.
Mezeler ve Salatalar	Bakla, Ali Nazik, Cevizli Biber, Humus, Tarator, Turplu Tarator, Havuçlu Tarator, Patlıcan Yoğurtlama, Abugannuş, Zeytin, Roka Salatası, Zahter Salatası, Zeytin Salatası, Zılk Sapı Yoğurtlaması, Taze Sürk Salatası, Küflü Sürk Salatası, Taze Çökelek Salatası.
Hamur İşleri	Kete, Kerebiç, Kömbe, Külçe, Semirsek (Sembusek), Ispanaklı Börek, Kaytaş Böreği, Biberli Ekmek, Katıklı Ekmek.
Tatlı ve Reçeller	Peynirli İrmik Helvası, Künefe, Kabak Tatlısı, Taş Kadayıfı, Züngül, Şam Tatlısı, Haytali, Keppet Reçeli, Patlıcan Reçeli, Ceviz Reçeli, Turunç Reçeli, Ayva Reçeli.
Süt Ürünleri ve Yiyecekler	Künefelik Peynir, Cara (Testi) Peyniri ve Çökeleği, Sürk (Çökelek), Küflendirilmiş Sürk, Burma Peynir, Ezme Peynir (Yaprak Peynir), Tuzlu Yoğurt, Kahvaltılık Tuzlu Yoğurt, Sünme Peynir (Çile Peyniri).

Kaynak: Şahin, 2012

Hatay mutfağı, yoğun baharat ve salça kullanımıyla karakterize edilen zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Patlıcan, domates, sarımsak ve zeytinyağı yöre mutfağında sıklıkla kullanılan temel malzemeler arasında yer alırken, zeytin üretiminin yaygın olması zeytinyağının kullanımını artırmaktadır. Et tüketiminin yüksek olması, kebab ve köfte çeşitliliğinin gelişmesine katkı sağlamış; et, bulgur, pirinç ve sebzelerle birlikte de değerlendirilmiştir. Ayrıca yemeklerde hazır soslar yerine geleneksel yöntemlerle hazırlanan doğal sosların tercih edilmesi, Hatay mutfağının özgün lezzet anlayışını yansıtan önemli özelliklerden biridir (Kurtar, 2021).

Hatay mutfağının özgün yapısının oluşmasında ekolojik çevre, inanç sistemleri, etnik ve sosyal çeşitlilik, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın damak zevkiyle bütünleşmesi belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Bu çok boyutlu yapı, Hatay mutfağının yalnızca yemek çeşitliliği açısından değil, aynı zamanda kültürel derinlik bakımından da önemli bir gastronomik miras alanı haline gelmesini sağlamıştır. Özellikle bölgenin sahip olduğu uygun coğrafi koşullar ve tarımsal üretim potansiyeli, farklı gıda ürünlerinin yetiştirilmesine imkân tanımış; bu durum yerel mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve kendine özgü bir gastronomik kimlik geliştirmesine katkı sunmuştur (Akbıyık, 2024).

Hatay, sahip olduğu zengin gastronomik miras, çok kültürlü yapısı ve köklü mutfak geleneği sayesinde 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na (UNESCO Creative Cities Network-UCCN) "Gastronomi Şehri" unvanıyla dahil edilmiştir (Taştan ve İflazoğlu, 2018). UNESCO tarafından yürütülen bu program, gastronomiyi kültürel sürdürülebilirlik, yerel kalkınma ve kültürel çeşitliliğin korunmasında önemli bir araç olarak değerlendirmektedir. Hatay'ın bu ağa kabul edilmesinde, yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin etkileşimiyle şekillenen mutfak kültürü, zengin yemek çeşitleri, geleneksel üretim yöntemlerini koruması ve gelecek kuşaklara aktarımını sağlamak için yapılan çalışmalar etkili olmuştur (UNESCO, 2017).

Geleneksel Yemeklerin Sürdürülebilirliği ve Kültürel Devamlılığı

Gastronomi, toplumların kültürel değerlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Zaman içerisinde yaşam biçimlerinde meydana gelen değişimlere paralel olarak beslenme alışkanlıkları da dönüşüme uğramaktadır. Özellikle hızlı yaşam temposunun etkisiyle yaygınlaşan fast food tüketimi, geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan uzun hazırlık süreçleri gerektiren ve aile bireylerini aynı sofrada buluşturan yemeklerin yerini daha hızlı ve bireysel tüketim odaklı beslenme alışkanlıklarına bırakmaktadır. Bu bağlamda gastronomi, tüketilebilir ürünler ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir alan olarak önem kazanmakta; geleneksel yemek kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Kurnaz, 2017).

Yerel gastronomi, belirli bir coğrafi bölgenin doğal kaynakları, tarihsel birikimi, kültürel değerleri ve geleneksel üretim-tüketim alışkanlıkları doğrultusunda şekillenen yiyecek ve içecek kültürünü ifade etmektedir. Bu kapsamda yerel gastronomi, bölgeye özgü ürünleri, yemekleri, hazırlama tekniklerini ve yeme-içme pratiklerini kapsayarak destinasyonun kültürel kimliğinin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Sims, 2009). Yerel yemekler, bir bölgenin kültürel kimliğini, yaşam biçimini ve tarihsel birikimini yansıtan gastronomik miras unsurlarıdır. Kullanılan hammaddelerin özellikleri, üretim ve temin süreçleri, pişirme yöntemleri, tüketim zamanları ve servis uygulamaları gibi unsurların her bölgede farklılaşması, yerel yemeklere özgün bir nitelik kazandırmaktadır. Bu özgünlük, yerel yemeklerin yalnızca bir beslenme unsuru olarak değil, aynı zamanda kültürel mirasın taşıyıcısı olarak değerlendirilmesini ve bilimsel açıdan incelenmesini gerekli kılmaktadır (Halıcı, 2009; Kaya, 2016: 24).

Sürdürülebilir gastronomi, doğal kaynakların etkin ve sorumlu kullanımını gözeterek, çevresel sürdürülebilirliği temel alan, bununla birlikte toplumun sağlık düzeyinin yükseltilmesine ve kültürel-sosyal değerlerin korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayan bir gastronomi anlayışını ifade etmektedir (Scarpato, 2002). Çevre kirliliği, doğal kaynakların bilinçsiz kullanımı, yanlış tarım uygulamaları ve nüfus artışı gibi sorunlar, sürdürülebilir gastronominin önemini artırmaktadır. Bu doğrultuda organik üretim, sağlıklı beslenme ve yerel ürün kullanımı gibi uygulamalar ön plana çıkarken, sürdürülebilir gastronomi ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarıyla bütüncül bir yaklaşım sunmaktadır. Ayrıca geleneksel yemeklerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması, gastronomik mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır (Çekal ve Doğan, 2022).

Tablo 3. Ekşi Aşı Yemeği Reçetesi

Ekşi Aşı Yemeği





Malzemeler	Miktarı
Köfte için:	
İnce köftelik bulgur	500 gr
Yağsız dana-kuzu karışık köftelik et	300 gr
Kuru soğan	120 gr (1 adet)
Biber salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Un	30 gr (2 yemek kaşığı)
Kimyon	5 gr (1 tatlı kaşığı)
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Pul biber	4 gr (1 tatlı kaşığı)
Tuz	8 gr (1 tatlı kaşığı)
Soğuk Su	200 ml
İç Harcı için:	
İç yağı	100 gr
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Tuz	3 gr (yarım çay kaşığı)
Kuru nane	2 gr (1 tatlı kaşığı)
Çorba için:	
Patlıcan	300 gr (2 orta boy)
Kuru soğan	120 gr (1 adet)
Sarımsak	20 gr (4 diş)
Domates suyu	400 ml
Domates salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Biber salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Nar ekşisi	60 ml (4 yemek kaşığı)
Limon suyu	15 ml (1 yemek kaşığı)
Zeytinyağı	45 ml (3 yemek kaşığı)
Kuru nane	4 gr (2 tatlı kaşığı)
Toz şeker	6 gr (1 tatlı kaşığı)
Tuz	4 gr (yarım tatlı kaşığı)
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Sıcak su	2 litre

Hazırlanışı

- İnce köftelik bulguru geniş bir tepsiye alın ve üzerine soğuk suyu ekleyerek 15-20 dakika dinlendirin. Bulgurun yumuşayıp şişmesini bekleyin.
- Yumuşayan bulgurun içine köftelik eti, rendelenmiş soğanı, biber salçasını, unu, kimyonu, karabiberi, pul biberi ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi uzun süre yoğurarak sakız gibi toparlanan bir köfte harcı hazırlayın.

- İç yağı harcı için iç yağını çok küçük doğrayın ya da robottan geçirin. Üzerine tuz, karabiber ve kuru naneyi ekleyip karıştırın.
- Hazırlanan dış harçtan cevizden küçük parçalar koparın. Parmağınızla hafifçe açıp içine az miktarda iç yağı harcı koyarak kapatın. Ayrıca aynı harçtan nohuttan biraz büyük, içi boş yuvarlak köfteler de hazırlayın.
- Patlıcanları alacalı soyup küp ya da verev şekilde doğrayın. Soğanı ve sarımsağı küçük küçük doğrayın.
- Geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Önce soğan ve sarımsağı kavurun, ardından patlıcanları ekleyip hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Üzerine domates püresi, domates salçası ve biber salçasını ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Daha sonra sıcak suyu ilave edin.
- Nar ekşisi, limon suyu, kuru nane, şeker, tuz ve karabiberi ekleyerek çorbannın ekşili suyunu oluşturun. Karışımı yaklaşık 10–15 dakika orta ateşte kaynatın.
- Hazırladığınız küçük orukları ve boş yuvarlak köfteleri kaynayan çorbaya dikkatlice bırakın. Köfteler suyun üzerine çıkmaya başladığında pişmiş olacaktır. Yaklaşık 6–8 dakika pişmeleri yeterlidir.
- Sıcak olarak servis edin.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yöntem

Bu çalışmada Hatay mutfağının geleneksel bir yemeği olan ekşi aşı geçmişten bugüne yapılaş şekilleri, kullanılan malzeme çeşitliliği, hazırlık ve pişirme yöntemleri bağlamında incelenecektir. Bu çalışmada, sadece geleneksel bir yemek olan ekşi aşının kültürel anlamı ve zaman içindeki dönüşümünün ortaya konması hedeflenmektedir. Araştırmada, kültürün kökenlerinin araştırıldığı bu türdeki pek çok çalışmada olduğu gibi nitel yöntem benimsenmiştir. Nitel araştırmaların temel amacı, sayısal genellemelerden ziyade bireylerin deneyimlerini ayrıntılı biçimde ortaya koymak ve araştırılan olgunun bağlamsal yapısını anlamaktır (Creswell, 2016). Burada da sayılar değil ekşi aşının içeriği incelendiği için nitel araştırma gerçekleştirilmiştir. Veri toplamada konu özelinde bilgi sahibi olduğu tespit edilen kişilere ulaşılmaya çalışılmış, bu nedenle amaçlı örnekleme yönteminden yararlanılmıştır. Amaçlı örnekleme, araştırmanın amacı doğrultusunda konu hakkında derinlemesine bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerin seçilmesine dayanan bir örnekleme yöntemidir (Baltacı, 2018). Bu yöntemde temel amaç, araştırma sorularına en fazla katkıyı sağlayabilecek katılımcılara ulaşmaktır. Görüşme sayısı olarak ise temelde doyum noktası ilkesi esas alınmıştır. Veri doygunluğu, görüşmeler sonucunda yeni bilgi veya tema elde edilmemesi durumunu ifade etmekte olup nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde önemli bir ölçüt olarak kabul edilmektedir. Diğer yandan nitel çalışmalarda gerçekleştirilen 6 görüşmenin, araştırılan konunun özüne ilişkin bilginin yaklaşık %80'inin toplamada yeterli olabileceği belirtilmektedir (Guest, Bunce ve Johnson, 2006). Yöresel mutfakların kültürleri veya herhangi bir yemeğin kültürel tarihi gibi konu araştırmalarında genellikle 6-9 kişilik görüşmelerin yeterli kabul edildiği görülmüştür (Çakıcı ve Zencir, 2018). Bu çalışmada da toplamda 6 (altı) kişiyle görüşme gerçekleştirilmiş ve mükerrer bilgiler aktarılmaya başlandığı için kişi sayısı yeterli kabul edilmiştir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma soruları ekşi aşı yemeğinin içeriğinin belirlenmesine yönelik sorulmuş ve yine alan yazındaki benzer çalışmalar örnek alınmıştır. Sorular ekşi aşında kullanılan malzemeler, hazırlığı, pişirme süreci, anlamı, alternatif malzeme ve pişirme teknikleri ve kültürel aktarımı çerçevesinde oluşturulmuştur. Veriler 15.04.2026 ile 20.04.2026 tarihleri arasında yüz yüze ve telefonla gerçekleştirilmiştir. Her görüşme ortalama 10 dakika sürmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların rahat ve doğal bir ortamda düşüncelerini ifade etmelerine özen gösterilmiş; araştırmanın amacı hakkında katılımcılara bilgi verilmiştir. Elde edilen veriler görüşülen kişilerin izniyle kayıt altına alınmıştır. Geçerliliğin ve güvenilirliğin sağlanması için görüşmeler deşifre edilmiş, deşifre metinleri beş araştırmacı tarafından incelenmiş ve süreç detaylı şekilde açıklanarak şeffaflığın sağlanmasına çalışılmıştır.

Araştırma verilerinin analizinde tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Tematik analiz; elde edilen veriler içerisindeki anlam örüntülerinin belirlenmesi, sınıflandırılması ve yorumlanmasını amaçlayan bir analiz tekniğidir (Braun ve Clarke, 2006). Bu yöntem sayesinde katılımcıların ortak deneyimleri ve farklılaşan görüşleri sistematik biçimde incelenebilmektedir. Temalar görüşme soruları çerçevesinde şekillenmiş olup geleneksel yemekler ile ilgili araştırmalardaki temel başlıklar gibi değerlendirilmiştir.

Bulgular

Bu bölümde, Ekşi Aşı yemeğinin kuşaklararası aktarımı ve günümüzdeki dönüşümüne ilişkin bulgulara yer verilmektedir. Katılımcılarla yapılan derinlemesine görüşmelerden elde edilen veriler; kültürel mirasın korunması, geleneksel bilginin sürekliliği ve gastronomik kimlik yaklaşımları çerçevesinde tematik olarak analiz edilmiştir. Araştırma bulguları; yemeğin teknik hazırlık süreçlerinden toplumsal bellekteki sosyo-kültürel anlamına, geleneksel imce pratiklerinden modern mutfak içerisindeki sürdürülebilirliğine kadar uzanan geniş bir perspektifte yapılandırılmıştır. Analiz kapsamında, belirlenen tematik kategorileri güçlendirmek amacıyla katılımcıların (K1-K6) özgün ifadelerinden doğrudan alıntılara yer verilmiş; böylece geleneksel bilginin sabit olmayan, toplumsal değişimlerle yeniden üretilen dinamik yapısı somut bir biçimde irdelenmiştir.

Katılımcıların Tanımlayıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırmaya katılan bireylerin tanımlayıcı özellikleri Tablo 4'te sunulmuştur. Tabloda katılımcıların demografik özellikleri, mesleki statüleri ve Ekşi Aşı yemeğini öğrenme kaynakları yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların tanımlayıcı özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek/Görev	Yemeği İlk Öğrendiği Kişi
K1	Kadın	58	Lise	Restoran İşletmecisi, Şef, Gastronomi Derneği Başkanı	Anne
K2	Kadın	63	Ön Lisans	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi (Öğretmen)	Babaanne, Anneanne, Anne
K3	Kadın	26	Ön Lisans	Hatay Gastronomi Evi Aşçısı	Mutfak Şefleri
K4	Erkek	30	Lisans	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Babaanne, Anne
K5	Erkek	56	Lisans	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Anne
K6	Kadın	45	İlkokul	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Anneanne, Anne

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4 incelendiğinde, araştırmaya katılan altı katılımcının cinsiyet, yaş, eğitim durumu, mesleki konum ve Ekşi Aşı yemeğini öğrenme kaynakları bakımından çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Katılımcıların dördü kadın (%66,7), ikisi erkektir (%33,3). Yaş aralığı 26 ile 63 arasında değişmekte olup yaş ortalaması 46,3'tür. Bu dağılım, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin bilgi ve deneyimlerin farklı yaş grupları üzerinden değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle genç ve orta/ileri yaş grubundan katılımcıların bir arada yer alması, yemeğe ilişkin kuşaklararası aktarım sürecinin yorumlanması açısından önem taşımaktadır.

Katılımcıların mesleki konumları incelendiğinde, üç katılımcının gastronomi, yiyecek-içecek hizmetleri ve restoran işletmeciliği gibi alanlarda mesleki deneyime sahip olduğu; diğer üç katılımcının ise yemeği daha çok hane içi mutfak pratikleri ve yerel kültürel deneyim bağlamında tanımladığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı yemeğinin hem

profesyonel/kurumsal mutfak ortamlarında hem de gündelik ev içi uygulamalar yoluyla yaşatıldığını göstermektedir. Eğitim durumlarının ilkokuldan lisans düzeyine kadar değişmesi ise yemeğe ilişkin bilginin yalnızca belirli bir eğitim düzeyiyle sınırlı olmadığını, farklı toplumsal ve mesleki bağlamlarda üretildiğini göstermektedir.

Yemeğin ilk öğrenildiği kaynaklar incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun Ekşi Aşı'nı anne, anneanne veya babaanne gibi aile büyüklerinden öğrendiği görülmektedir. Bu bulgu, yemeğe ilişkin bilginin ağırlıklı olarak aile içinde ve özellikle kadınlar aracılığıyla aktarıldığını göstermektedir. Erkek katılımcıların da yemeği anneleri veya babaanneleri aracılığıyla öğrenmiş olması, Ekşi Aşı bilgisinin hane içi aktarımda kadın emeği ve deneyimiyle yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, bir katılımcının yemeği mutfak şeflerinden öğrendiğini belirtmesi, geleneksel mutfak bilgisinin yalnızca aile içi aktarım yoluyla değil, profesyonel mutfak ortamlarında da öğrenilebildiğini göstermektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın hem geleneksel sözlü ve uygulamalı aktarım süreçleriyle hem de mesleki mutfak pratikleri aracılığıyla yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcı profili Ekşi Aşı yemeğinin aile, yerel toplum ve profesyonel mutfak bağlamlarında çok yönlü bir kültürel bilgi alanı olarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir.

Temalara ve Kategorilere ilişkin Bulgular

Görüşme verilerinin tematik analizi sonucunda Ekşi Aşı yemeğine ilişkin bulgular beş ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar; geleneksel bilgi aktarımı, gastronomik kimlik ve reçete, sosyokültürel anlam, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri ile değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik başlıklarından oluşmaktadır. Her bir tema altında, katılımcı ifadelerinden hareketle belirlenen kategoriler yer almaktadır. Bu sınıflandırma, Ekşi Aşı'nın yalnızca bir yemek olarak değil; mutfak bilgisi, yerel kimlik, toplumsal ilişkiler, ritüel pratikler ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamında çok boyutlu bir anlam taşıdığını göstermektedir. Elde edilen tema ve kategoriler Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5. Ekşi aşı yemeğine ilişkin temalar ve alt kategoriler

Sıra No	Temalar/Kodlar	Kategoriler
1	Geleneksel Bilgi Aktarımı	Aile İçi Öğrenme ve Gözlem
		Mutfak Pratiklerine Katılım Yoluyla Deneysel Öğrenme
		Formel Eğitim ve Kurumsal Yapılarla Aktarım
		Profesyonel Mutfak Ustalarından Öğrenme
2	Gastronomik Kimlik ve Reçete	Temel Bileşenler
		Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu
		Alternatif asit/ekşi verici kullanımı
		Asit dengesi
		Harç bağlayıcıları
3	Sosyokültürel Anlam	Bulgurun şişmesini önleme
		Misafirperverlik
		Prestij
		Birlik, Beraberlik ve Dayanışma
4	Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri	Bereket
		Dini bayramlar
		Özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama
		Belirli bir mevsimle özdeşleştirme
		Uzaktaki / Askerdeki aile bireyinin dönüşü
5	Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik	Kültürel kimlik ve miras olarak koruma bilinci
		Teknolojik Gelişmeler
		Sebze, meyve ve ekşi tatlandırıcı varyasyonları
		Harç malzemesinde sosyoekonomik dönüşüm
		Yeni neslin "Fast-Food" yönelimi ve kuşak tehdidi
Ürünün yüksek lezzet profiline duyulan özgüven		

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 5'te Ekşi Aşı yemeğine ilişkin görüşmelerden elde edilen tema ve alt kategoriler sunulmuştur. Tematik analiz sonucunda bulgular beş ana tema altında toplanmıştır. Bunlar; geleneksel bilgi aktarımı, gastronomik kimlik ve reçete, sosyokültürel anlam, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri ile değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik.

İlk tema olan geleneksel bilgi aktarımı, Ekşi Aşı'ya ilişkin bilginin aile içi öğrenme, gözlem, mutfak pratiklerine katılım, formel eğitim ve profesyonel mutfak deneyimi yoluyla aktarıldığını göstermektedir. Gastronomik kimlik ve reçete teması, yemeğin temel bileşenlerini, mevsimsel uyarlamalarını ve reçeteye ilişkin teknik bilgileri kapsamaktadır. Sosyokültürel anlam teması, Ekşi Aşı'nın misafirperverlik, prestij, birlik, beraberlik ve bereket gibi toplumsal değerlerle ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır. Ritüel ve gündelik yaşam pratikleri teması, yemeğin dini bayramlar, özel davetler, düğünler, mevsimsel dönemler ve aile bireylerinin dönüşü gibi belirli sosyal bağlamlarda hazırlandığını göstermektedir. Son tema olan değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik ise yemeğin teknolojik gelişmeler, malzeme kullanımı, sosyoekonomik değişimler ve yeni kuşakların beslenme alışkanlıkları çerçevesinde nasıl dönüşüm geçirdiğine odaklanmaktadır.

Bu çerçevede Tablo 5, Ekşi Aşı'nın yalnızca bir yemek olarak değil; geleneksel bilgi, yerel kimlik, toplumsal anlam, ritüel pratikler ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamında çok boyutlu bir kültürel unsur olduğunu göstermektedir. İlgili tema ve kategorilere ilişkin bulgular aşağıda alt başlıklar halinde değerlendirilmiştir.

Geleneksel Bilginin Aktarımı Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 6. Geleneksel bilginin aktarımı

Geleneksel Bilginin Aktarımı	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Aile İçi Öğrenme ve Gözlem	K1, K2, K4, K5, K6	5	%83,3
	Mutfak Pratiklerine Katılım Yoluyla Deneyimsel Öğrenme	K1, K4, K6	3	%50
	Formel Eğitim ve Kurumsal Yapılarla Aktarım	K1, K2	2	%33,3
	Profesyonel Mutfak Ustalarından Öğrenme	K3	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 6. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin geleneksel bilginin aktarımında en belirgin kategorinin aile içi öğrenme ve gözlem olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%83,3; K1, K2, K4, K5, K6), yemeği aile büyüklerinden gözlem yoluyla öğrendiğini ifade etmiştir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'ya ilişkin mutfak bilgisinin ağırlıklı olarak hane içinde, sözlü ve uygulamalı biçimde aktarıldığını göstermektedir.

Mutfak pratiklerine katılım yoluyla deneyimsel öğrenme kategorisi ise katılımcıların yarısı tarafından dile getirilmiştir (%50; K1, K4, K6). Bu durum, yemeğin yalnızca izlenerek değil, hazırlık sürecine katılarak öğrenildiğini göstermesi bakımından önemlidir. Özellikle köfte hazırlama, iç harç oluşturma ve pişirme gibi aşamalar, bilginin uygulama içinde pekişmesini sağlamaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı'nın aktarımı, deneyimsel öğrenmeye dayalı bir mutfak pratiği olarak değerlendirilebilir.

Formel eğitim ve kurumsal yapılarla aktarım kategorisi daha sınırlı düzeyde temsil edilmiştir (%33,3; K1, K2). Bu bulgu, Ekşi Aşı bilgisinin okul, kurs, proje ya da gastronomi alanındaki kurumsal yapılar aracılığıyla da aktarılabildiğini göstermektedir. Ancak aile içi aktarımın daha yüksek oranda öne çıkması, yemeğe ilişkin bilginin temel kaynağının hâlen hane içi öğrenme süreçleri olduğunu düşündürmektedir.

Profesyonel mutfak ustalarından öğrenme kategorisi ise yalnızca bir katılımcı tarafından ifade edilmiştir (%16,7; K3). Bu durum, geleneksel yemek bilgisinin profesyonel mutfak ortamlarında da öğrenilebildiğini, ancak araştırma grubunda bu aktarım biçiminin daha sınırlı kaldığını göstermektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın hem geleneksel aile içi aktarım hem de profesyonel mutfak deneyimi aracılığıyla yaşatılabildiğine işaret etmektedir.

Ekşi Aşı yemeğine ilişkin geleneksel bilginin aktarımı incelendiğinde, bu sürecin büyük ölçüde aile içi öğrenme, gözlem ve mutfak pratiklerine katılım yoluyla gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu, yemeği anneleri, anneanneleri veya babaanneleri aracılığıyla öğrendiğini belirtmiştir. Bu durum, Ekşi Aşı'ya ilişkin bilginin hane içinde, sözlü ve uygulamalı biçimde kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir. Bununla birlikte, bazı katılımcıların bu bilgiyi eğitim kurumları, projeler, dernekler ve profesyonel mutfak ortamları aracılığıyla aktarması, yemeğin yalnızca aile içinde değil, kurumsal ve mesleki alanlarda da yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Bu bulgular, Ekşi Aşı'nın geleneksel mutfak bilgisinin aile, uygulama ve kurumsal aktarım kanalları üzerinden sürdürülen önemli bir kültürel miras unsuru olduğunu göstermektedir. Katılımcıların bu konuya ilişkin görüşlerini yansıtan doğrudan alıntılar aşağıda sunulmuştur:

K6: "Ben bu Ekşi Aşı'nı ilk rahmetli anneannemden öğrendim. Bizim evde bayramda, misafir geleceği zaman mutlaka yapılırdı. Önce köfteleri yuvarlamaya yardım ederdim, sonra annem 'gel sen de öğren' diye diye öğretti."

K2: "Hatay mutfağında önemli bir yeri olan ekşi aşını babaannem, anneannem, daha sonra da annemden öğrendim. Bunu da daha sonra kendim araştırarak birçok ilçelerimizde ekstra içine katılan bir şey var mı diye araştırmalar yaparak öğrencilerime taşımaya çalıştım."

Gastronomik Kimlik ve Reçete Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 7. Gastronomik kimlik ve reçete

Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Temel Bileşenler	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
Alternatif asit/ekşi verici kullanımı	K1, K5	2	%33,3
Asit dengesi	K1, K5	2	%33,3
Harç bağlayıcıları	K4	1	%16,7
Bulgurun şişmesini önleme	K5	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 7. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin gastronomik kimlik ve reçete temasının altı kategori altında toplandığı görülmektedir. Bu kategoriler; temel bileşenler, mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu, alternatif asit/ekşi verici kullanımı, asit dengesi, harç bağlayıcıları ve bulgurun şişmesini önleme olarak belirlenmiştir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın belirli temel malzemeler etrafında şekillenen; ancak mevsim, hane içi tercih, ilçe farklılıkları ve uygulama deneyimine göre değişebilen esnek bir reçete yapısına sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), yemeğin temel bileşenlerine ilişkin görüş bildirmiştir. Katılımcı ifadelerinde ince köftelik bulgur, köftelik et, iç yağı, ev yapımı salça veya domatesli sos, nar ekşisi, soğan, sarımsak ve küçük orukların yemeğin karakteristik unsurları olarak öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın kimliğini belirleyen temel yapının özellikle köfteli/oruklu içerik, ekşi tat profili ve domates-salça temelli pişirme suyu etrafında oluştuğunu göstermektedir.

Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu kategorisi de tüm katılımcılar tarafından dile getirilmiştir (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6). Katılımcılar, yemeğin patlıcan, keşir, havuç, kabak, ayva, elma gibi farklı sebze ve meyvelerle hazırlanabildiğini belirtmiştir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın tek ve değişmez bir reçeteye bağlı olmadığını; mevsimsel ürünlere, yerel malzeme olanaklarına ve hane içi uygulamalara göre uyarlanabildiğini göstermektedir. Dolayısıyla yemek, Hatay mutfağında hem süreklilik hem de çeşitlilik taşıyan bir gastronomik unsur olarak değerlendirilebilir.

Alternatif asit/ekşi verici kullanımı kategorisi, katılımcıların %33,3'ü tarafından ifade edilmiştir (K1, K5). Nar ekşisi yemeğin temel ekşi vericisi olarak öne çıkmakla birlikte, bazı katılımcılar limon, sumak, koruk suyu veya karpuz suyu gibi farklı ekşi ve tatlandırıcı unsurların da kullanılabilirliğini belirtmiştir. Bu durum, yemeğin ekşi karakterinin korunmasına rağmen kullanılan malzemelerin yerel ürün çeşitliliğine ve mevsimsel koşullara göre farklılaşabildiğini göstermektedir.

Asit dengesi kategorisi de katılımcıların %33,3'ü tarafından vurgulanmıştır (K1, K5). Katılımcı ifadelerinde domates, salça ve nar ekşisinin oluşturduğu ekşi-buruk tadın dengelenmesi için şeker, karpuz suyu ya da üzüm/koruk suyu gibi unsurlardan yararlanılabildiği görülmektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın yalnızca malzeme seçimiyle değil, tat dengesinin kurulmasıyla da belirginleşen teknik bir yemek bilgisi içerdiğini göstermektedir.

Harç bağlayıcıları kategorisi bir katılımcı tarafından dile getirilmiştir (%16,7; K4). Bu kapsamda tavuk göğsü, un veya haşlanmış patates gibi malzemelerin köfte harcının dağılmasını önlemek amacıyla kullanılabilirliği belirtilmiştir. Bu bulgu, yemeğin hazırlanmasında kıvam, bağlayıcılık ve dağılmayı önleme gibi teknik bilgilerin önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Bulgurun şişmesini önleme kategorisi ise bir katılımcı tarafından ifade edilmiştir (%16,7; K5). Katılımcı ifadesinde köftelerin çorbaya servise yakın aşamada eklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu uygulama, bulgurun fazla şişmesini ve köftelerin pişirme sırasında parçalanmasını önlemeye yönelik bir teknik bilgi olarak değerlendirilebilir.

Tablo 7' ye bakıldığında Ekşi Aşı'nın gastronomik kimliğinin hem sabit hem de değişken unsurlar üzerine kurulduğu anlaşılmaktadır. Yemeğin temel bileşenleri ve ekşi tat profili reçetenin sürekliliğini sağlarken; sebze, meyve, ekşi verici ve teknik uygulamalardaki farklılıklar yerel koşullara uyum sağlayabilen dinamik bir reçete yapısına işaret etmektedir. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfağında geleneksel reçete bilgisini, hane içi uygulama farklılıklarını, mevsimsel uyarlamaları ve bölgesel mutfak yaratıcılığını yansıtan önemli bir gastronomik kimlik unsuru olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu tema kapsamındaki görüşlerini yansıtan doğrudan alıntı örnekleri aşağıda sunulmuştur:

K1: "En önemli püf noktası; içli köfteyi yaparken dışının etli olması lazım, sırf bulgurla yapılmaz. Sırf bulgurla yapıldığı zaman dağılır... Ha, bu arada bu çorbaya domates ve nar ekşisi konduğu için muhakkak biraz şeker koymalısınız. O domatesin kekresini alsın diye muhakkak şeker koyarız."

K3: "Püf noktalarından biri... köftelerinin servise yakın bir esnada atılması ki köfteler içerisinde bulgur şişip parçalanmasın."

K4: "Bulgur, un, tavuk göğsü, parça kırmızı et... bazı tariflerde haşlanmış patates (bulgurun dağılmaması için) tuz, karabiber, pul biber, kimyon, biber salçası birbirine harmanlanarak ev tipi kıyma makinesi ile en az 2 kez çekilir."

K5: "Örneğin ekşi aşına bazı evlerde mevsimine göre karpuz suyu eklenerek yapılırken, bazı evlerde koruk suyu eklenerek yapılmaktadır. Koruk suyu dediğim, üzümün olgunlaşmamış tanelerinden elde edilen ekşimsi bir tatlandırıcıdır."

Sosyokültürel Anlam Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 8. Sosyokültürel anlam

Sosyokültürel Anlam	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Misafirperverlik	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Prestij	K1, K2, K3, K4, K5	5	%83,3
	Birlik, Beraberlik ve Dayanışma	K1, K3, K5, K6	4	%66,7
	Bereket	K1, K6	2	%33,3

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 8. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin sosyokültürel anlamın dört kategori altında toplandığı anlaşılmaktadır. Bu kategoriler; misafirperverlik, prestij, birlik, beraberlik ve dayanışma ile berekettir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın yalnızca beslenme amacıyla hazırlanan bir yemek olmadığını; toplumsal ilişkileri, sofraya kültürünü ve yerel aidiyet duygusunu yansıtan kültürel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), Ekşi Aşı'yı misafirperverlik ile ilişkilendirmiştir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin özellikle misafir ağırlama, kalabalık sofralar, özel günler ve davetlerle birlikte anıldığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın ev sahibinin konuğuna verdiği değeri ve sofraya hazırlığına gösterdiği özeni temsil ettiğine işaret etmektedir. Yemeğin zahmetli bir hazırlık sürecine sahip olması, onu sıradan bir öğünden çok özel karşılaşmalarda sunulan anlamlı bir yemek hâline getirmektedir.

Prestij kategorisi katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından dile getirilmiştir (%83,3; K1, K2, K3, K4, K5). Katılımcılar, Ekşi Aşı'nın Hatay mutfağında önemli ve kıymetli yemeklerden biri olarak kabul edildiğini belirtmiştir. Bu bulgu, yemeğin yerel mutfak kültürü içinde özel bir konuma sahip olduğunu düşündürmektedir. Özellikle özel günlerde ve önemli misafirliklerde hazırlanması, Ekşi Aşı'nın sofraya değerini artıran bir yemek olarak algılandığını ortaya çıkarmaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay'ın gastronomik kimliğini temsil eden yemeklerden biri olarak değerlendirilebilir.

Birlik, beraberlik ve dayanışma kategorisi ise katılımcıların %66,7'si tarafından ifade edilmiştir (K1, K3, K5, K6). Katılımcı anlatılarında, yemeğin özellikle köfte hazırlama sürecinin zaman ve emek gerektirdiği vurgulanmaktadır. Bu nedenle Ekşi Aşı çoğu zaman aile bireyleri,

komşular veya yakın çevrenin katkısıyla hazırlanmaktadır. Söz konusu süreç, mutfak yalnızca yemek yapılan bir alan olmaktan çıkarılarak paylaşım, yardımlaşma ve sosyalleşme ortamına dönüştürülmüştür. Dolayısıyla Ekşi Aşı'nın hazırlanışı, yerel mutfak kültüründe imece ve dayanışma pratiklerinin sürdürülmesine katkı sunmaktadır.

Bereket kategorisi daha sınırlı sayıda katılımcı tarafından dile getirilmiştir (%33,3; K1, K6). Bu kategori, yemeğin doyurucu, bol malzemeli ve kalabalık sofralarla ilişkilendirilen yapısına karşılık gelmektedir. Ekşi Aşı'nın et, bulgur, sebze, nar ekşisi ve küçük köfteler gibi farklı bileşenleri bir araya getirmesi, onun hem besleyici hem de paylaşmaya uygun bir yemek olarak algılanmasını sağlamaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, Tablo 8. Ekşi Aşı'nın Hatay mutfak kültüründe güçlü bir sosyokültürel anlam taşıdığını ortaya koymaktadır. Yemek; misafirperverlik, prestij, dayanışma ve bereket kavramlarıyla ilişkilendirilmekte, bu yönüyle toplumsal ilişkileri görünür kılan bir kültürel bellek unsuru olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin doğrudan ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

K1: "...içli köfteyi biz ortaklaşa yaptığımız için bu imece usulü, konu komşu beraber yardıma gelir ve hep beraber bir arada yardımlaşarak yapılan yemektir. Bu da ayrı bir özelliktir içli köftenin. Çünkü zahmetli, çok zahmetli bir yemektir içli köftemiz. Bir yandan içli köftesi yapılır daha büyükleri, bir yandan çorbalıkları yapılır."

K3: "Ekşi aşı köftesi yapılırken yorucu bir yemek olduğundan dolayı imece usulü yapılır. İmece usulü yapıldığı için de toplumsal olarak hani birleştirmeyi ve beraberliği bizim için daha çok simgeliyor. Yaparken bir yandan Ekşi Aşı yapılıyor bir yandan oruklar yapıldığı için kendi öz geleneklerimizin devam etmesinde çok büyük katkı sağlıyor ve bu bizim için de çok önemli bir değere sahip oluyor. Yani o yapıldığı zaman işte Ayşe Teyzeye de yapılırdı, Fatma Halaya da yapılırdı, hepsi bir yapıldığı için özel bir yere sahip aslında Hatay mutfakında."

K4: "Hatay'da ismine oruk dediğimiz ve mahallenin ev kadınlarının toplanarak yaptığı bu yemek içli köftenin hamur ile başlar."

Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 9. Ritüel ve gündelik yaşam pratikleri

	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri	Dini bayramlar	K1, K2, K3, K4, K6	5	%83,3
	Özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama	K1, K3, K4, K5, K6	5	%83,3
	Belirli bir mevsimle özdeşleştirme	K1, K2, K5	3	%50
	Uzaktaki / Askerdeki aile bireyinin dönüşü	K4	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 9. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeği etrafında şekillenen ritüel ve gündelik yaşam pratiklerinin dört kategori altında toplandığı anlaşılmaktadır. Bu kategoriler; dini bayramlar, özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama, belirli bir mevsimle özdeşleştirme ve uzaktaki ya da askerdeki aile bireyinin dönüşüdür. Bulgular, Ekşi Aşı'nın yalnızca gündelik beslenme amacıyla tüketilen bir yemek olmadığını; toplumsal ilişkiler, aile bağları, misafirperverlik ve yerel kimlik açısından anlam taşıyan kültürel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Tabloda en yüksek frekansa sahip kategorilerden biri dini bayramlardır (%83,3; K1, K2, K3, K4, K6). Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın özellikle bayram sofralarında önemli bir yer tuttuğuna işaret etmektedir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin Ramazan ve Kurban Bayramı gibi özel zamanlarda hazırlandığı, orukla birlikte misafirlere ikram edildiği ve yörede köklü bir gelenek olarak kabul edildiği belirtilmiştir. Bu bağlamda Ekşi Aşı, bayram sofralarında yalnızca bir yemek olarak

değil, aile bireylerini ve misafirleri bir araya getiren kültürel bir paylaşım unsuru olarak değerlendirilebilir.

Dini bayramlarla aynı orana sahip bir diğer kategori, özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama durumlarıdır (%83,3; K1, K3, K4, K5, K6). Katılımcılar, Ekşi Aşı'nın özellikle kalabalık sofralarda, düğünlerde, yeni gelin davetlerinde ve önemli misafirlerin ağırlandığı durumlarda hazırlandığını ifade etmiştir. Bu durum, yemeğin misafire verilen değeri ve ev sahibinin sofraya hazırlığına gösterdiği özeni yansıtmaktadır. Ekşi Aşı'nın zahmetli bir yemek olması, onun sıradan öğünlerden çok özel karşılaşmalarda ve anlamlı sosyal ortamlarda tercih edilmesine neden olmaktadır. Bu yönüyle yemek, ev sahipliği, cömertlik ve misafirperverlik kültürüyle yakından ilişkilendirilebilir.

Katılımcıların yarısı (%50; K1, K2, K5) Ekşi Aşı'yı belirli mevsimlerle ilişkilendirmiştir. Bazı katılımcılar yemeği kış aylarıyla özdeşleştirirken, bazıları yaz aylarında da hazırlandığını belirtmiştir. Kış mevsiminde ayva gibi ürünlerle yapılabilmesi, yaz aylarında ise koruk suyu ya da karpuz suyu gibi mevsimsel malzemelerle farklılaştırılması, yemeğin mevsimsel ürün kullanımına açık bir yapıya sahip olduğunu düşündürmektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın sabit bir reçeteye bağlı kalmadığını; mevsime, eldeki malzemeye ve yerel üretim döngüsüne göre değişebilen canlı bir mutfak geleneği olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

Tabloda en düşük frekansa sahip kategori ise uzaktaki ya da askerdeki aile bireyinin dönüşüdür (%16,7; K4). Her ne kadar yalnızca bir katılımcı tarafından ifade edilmiş olsa da bu bulgu, yemeğin aile içi aidiyet ve kavuşma duygusuyla da ilişkilendirilebildiğini düşündürmektedir. Uzun süre evden ayrı kalan bir aile bireyinin dönüşünde Ekşi Aşı hazırlanması, o kişiye verilen değerin ve aile içindeki yerinin sembolik bir ifadesi olarak yorumlanabilir. Bu bağlamda yemek, yalnızca misafir ağırlama ya da bayram ritüelleriyle değil, aile bireyleri arasındaki duygusal bağların güçlendirilmesiyle de bağlantılıdır.

Sonuç olarak Ekşi Aşı, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri içinde çok yönlü bir anlam taşımaktadır. Yemek; bayramlarda, özel davetlerde, düğünlerde, mevsimsel dönemlerde ve aile bireylerinin dönüşünde toplumsal ilişkileri görünür kılan bir kültürel unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfağında misafirperverlik, aile aidiyeti, yerel kimlik ve kuşaklararası aktarım bağlamında kültürel belleği taşıyan önemli bir mutfak pratiği olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin görüşlerini yansıtan doğrudan alıntı örnekleri aşağıda sunulmuştur:

K2: *"Ekşi aşı kış aylarında Hatay mutfağının vazgeçilmez bir yemeği ve çorba çeşididir ve özellikle Ramazan Bayramı'nda da oruk yanında ikram edilen misafirlere bir yemek çeşidimizdir. Ramazan Bayramlarının bir geleneğidir yöremizde. Ve olmazsa olmazımızdır Hatay mutfağının."*

K4: *"Bu yemek yapıldığında bilin ki evinize misafir gelecektir ve oruklar hazır olmuş demektir... Kurban Bayramı'ndan genelde 1 ay sonra şehir dışından misafir geldiğinde. Yine şehir dışında okuyan, askerlik görevini icra eden ya da herhangi bir sebeple dışarıda olan evin bireyi geldiğinde."*

K4: *"Bu yemek yapıldığında bilin ki evinize misafir gelecektir ve oruklar hazır olmuş demektir. Hatay'da bu yemeğin yapıldığı evler bu gibi yemekler hazırlığında özel bir gün ya da kalabalık bir misafirin ağırlandığını bilir."*

K5: *"Ekşi aşı yemeği genellikle yaz aylarında yapılmaktadır. Ağır misafirler geldiği zamanlarda sunulan bir yemektir. Bu yemeğimiz, kalabalıkta yenilen ve bizim mutfağımızın kültürel zenginliğini ifade eden lezzetli bir yemektir."*

K6: *"Bu öyle canın istediğinde hemen yapılan bir yemek değil. Daha çok bayramlarda, düğünlerde, iftarlarda ya da önemli misafir geldiğinde yapılır. Evde Ekşi Aşı varsa genelde misafir de vardır."*

Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 10. Değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik

	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik	Kültürel kimlik ve miras olarak koruma bilinci	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Teknolojik Gelişmeler	K1, K2, K3, K4, K5	5	%83,3
	Sebze, meyve ve ekşi tatlandırıcı varyasyonları	K1, K2, K5, K6	4	%66,7
	Harç malzemesinde sosyoekonomik dönüşüm	K4	1	%16,7
	Yeni neslin "Fast-Food" yönelimi ve kuşak tehdidi	K3	1	%16,7
	Ürünün yüksek lezzet profiline duyulan özgüven	K5	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 10. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğinin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve geleceğe aktarılma potansiyelinin altı alt kategori altında toplandığı görülmektedir. Bulgular, yemeğin yalnızca geleneksel bir tarif olarak değerlendirilmediğini; mutfak teknolojilerindeki gelişmeler, hane içi uygulama farklılıkları, mevsimsel ürün kullanımı, ekonomik koşullar ve değişen beslenme alışkanlıklarıyla birlikte dönüşen bir kültürel unsur olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), Ekşi Aşı'nın gelecek kuşaklara aktarılması gereken bir kültürel miras olduğunu ifade etmiştir. Bu bulgu, yemeğin Hatay mutfak kültürü içinde yalnızca beslenme amacıyla tüketilen bir yemek olarak görülmediğini; aynı zamanda yerel kimlik, kültürel bellek ve aile içi aktarım açısından önemli bir anlam taşıdığını göstermektedir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin yaşatılması, öğretilmesi ve yeni nesillere aktarılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda Ekşi Aşı, kuşaklararası kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir yemek belleği unsuru olarak değerlendirilebilir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu (%83,3; K1, K2, K3, K4, K5), mutfak araçlarındaki teknolojik gelişmelerin yemeğin hazırlık sürecini etkilediğini belirtmiştir. Katılımcı ifadelerine göre geçmişte bulgurun, etin ve diğer malzemelerin hazırlanması daha fazla fiziksel emek ve zaman gerektirirken, günümüzde bu işlemler mutfak robotları, kıyım makineleri ve benzeri araçlarla daha kolay yapılabilmektedir. Bu durum, yemeğin hazırlanmasını pratikleştirerek sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Ancak bazı katılımcılar, geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeğin lezzet ve doku açısından farklılık taşıdığını da belirtmiştir. Bu bulgu, teknolojik dönüşümün hem kolaylaştırıcı hem de geleneksel hazırlık biçimlerini dönüştürücü bir etkisi olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların %66,7'si (K1, K2, K5, K6), Ekşi Aşı'nın temel yapısı korunmakla birlikte hane, ilçe ve mevsime göre farklılıklar gösterebildiğini ifade etmiştir. Katılımcı anlatılarında yemeğin patlıcan, keşir, kabak, ayva, elma, koruk suyu ya da karpuz suyu gibi farklı malzemelerle hazırlanabildiği görülmektedir. Bu çeşitlilik, Ekşi Aşı'nın sabit ve değişmez bir reçeteden ibaret olmadığını; yerel malzeme olanaklarına, mevsimsel koşullara ve hane içi tercihlere göre uyarlanabilen esnek bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yemek, Hatay mutfağında süreklilik ile değişimi bir arada taşıyan geleneksel bir mutfak pratiği olarak öne çıkmaktadır.

K4 tarafından dile getirilen ceviz ve nohut kullanımı, yemeğin ekonomik koşullarla ilişkisini göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Katılımcı, geçmişte cevize erişimin daha sınırlı olduğu dönemlerde oruk iç harcında ceviz yerine nohut kullanılabilmediğini; günümüzde ise tarifin daha çok cevizli biçimiyle bilindiğini belirtmiştir. Bu bulgu, malzeme tercihinin yalnızca damak zevkiyle değil, ekonomik imkânlar ve malzemeye erişimle de ilişkili olduğunu düşündürmektedir. Bu açıdan Ekşi Aşı ve oruk hazırlığı, dönemsel koşullara göre biçimlenebilen bir mutfak pratiği niteliği taşımaktadır.

K3 tarafından dile getirilen fast food alışkanlığı ise yemeğin geleceğe aktarımı açısından önemli bir risk alanına işaret etmektedir. Katılımcı, yeni kuşakların geleneksel yemeklerden çok hızlı tüketim alışkanlıklarına yöneldiğini belirtmiştir. Bu durum, uzun hazırlık süreci ve emek gerektiren yemeklerin aile içinde öğrenilmesini ve uygulanmasını zorlaştırabilir. Bu nedenle Ekşi Aşı gibi geleneksel yemeklerin sürdürülebilmesi için yalnızca tarif bilgisinin korunması yeterli değildir. Genç kuşakların hazırlık süreçlerine dâhil edilmesi ve yemeğin kültürel anlamının aktarılması da önem taşımaktadır.

K5 tarafından ifade edilen yemeğin lezzeti ve beğenilme potansiyeli, Ekşi Aşı'nın gelecekte de varlığını sürdürebileceğine yönelik olumlu bir değerlendirme sunmaktadır. Katılımcıya göre yemeğin yapımı zahmetli olsa da lezzeti, onun tanınmasını ve tüketilmeye devam etmesini sağlayabilecek önemli bir unsurdur. Bu bulgu, kültürel sürdürülebilirliğin yalnızca koruma bilinciyle değil, aynı zamanda yemeğin duysal beğeni yaratmasıyla da ilişkili olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak Ekşi Aşı'nın geçmişten günümüze değişerek varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır. Yemek; teknolojik gelişmeler, malzeme erişimi, mevsimsel farklılıklar, ekonomik koşullar ve hane içi uygulamalar doğrultusunda dönüşmekte; buna karşın kültürel anlamını korumaya devam etmektedir. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfak kültüründe süreklilik ile değişimi bir arada yansıtan önemli bir gastronomik miras unsuru olarak öne çıkmaktadır. Yalnızca geleneksel bir çorba olarak değil, Hatay'ın gastronomik belleğini taşıyan, toplumsal birlikteliği güçlendiren ve kuşaklararası aktarım yoluyla varlığını sürdüren kültürel bir değer olarak anlam kazanmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin doğrudan ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

K6: *"Bence mutlaka devam etmesi gereken bir yemek. Çünkü sadece yemek değil, bizim kültürümüz aslında. Böyle geleneksel yemekler unutulmamalı."*

K3: *"...hem biz elimizden geldiğince hem aileler kendi ellerinden geldiğince yeni nesillere üşenmeyip aktarmaya çok özen gösteriyorlar ki böyle bir değer böyle bir yemeğin kaybolmaması için."*

K3: *"...daha önceleri hamuruna konulan dövülmüş et eski zamanlarda taşlarda dövülerek böyle çok güzel bir şekilde sakız kıvamına gelinerek yapılıyordu. Tabii makineler gelince işte çoğu teknolojik alet gelince bu dövme işlemi o sakızlanma işlemi tabii makinelere devredildi."*

K2: *"İçerisine konulan bazen soğanıdır, sarımsağıdır, keşürüdür bunlar bazen ilçelerimizde değişebiliyor. Bazı ilçelerimizde keşür yerine kabak kullanılıyor, bazı ilçelerimizde sadece sebzesiz, köfteleriyle yapılabiliyor."*

K4: *"Eski zamanlarda oruk içi olarak cevize erişim görece daha az olduğu için yer yer ceviz yerine nohut tercih edilirdi. Günümüzde herkes bilir ki ana tarif cevizli olandır."*

K3: *"Yani gelecek nesillere aktarılmasında hala çoğu insanın uğraştığını görüyorum ama yeni nesilde şöyle bir sıkıntımız var hani kendi gelenek göreneklerinden çok biliyorsunuz ki fast food alışkanlığı olmuş."*

K5: *"Ekşi aşı yemeğimiz, şu anda Antakya'da ve Hatay'da bulunan diğer ilçelerde birçok mutfakta ve sofrada yapıldığı için uzun yıllar bizden sonraki nesillere aktarılacaktır. Çünkü yapımı ve lezzeti çok güzel olan bu yemeği herkes tadacaktır."*

Sonuç

Bu çalışmada, Hatay mutfak kültürünün en önemli gastronomik miraslarından birini yansıtan ve sembol ürünlerinden biri olan "Ekşi Aşı" yemeği özelinde geleneksel bilginin kuşaklararası aktarımı, sosyo-kültürel anlam ifadesi ve ilgili yemeğin modernleşme süreciyle geçirdiği dönüşüm tabanında nitel bir araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, Ekşi Aşı'nın sadece besleyici ve tercih edilen bir gıda maddesi veya teknik bir reçete olmanın ötesinde, toplumsal hafıza, kültürel açıdan sürdürülebilirlik ve yerel kimlik kapsamında çok boyutlu bir anlama sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Çalışma sonucunda elde edilen temel ifadeler şu başlıklar altında özetlenebilir:

Kuşaklararası aktarım ve öğrenme kanalları: Yazılı olan bazı kaynaklara ulaşmada güçlük olsa da geleneksel mutfak kültürlerinde bilginin sözlü tarih ve usta-çırak/aile içi usta ilişkisiyle aktarıldığı bilinmektedir. Araştırma bulguları da bu teorik altyapıyı destekler niteliktedir; katılımcıların çok büyük bir kısmı Ekşi Aşı'yı anne, annene veya babaanne gibi aile büyüklerinden, gündelik mutfak pratikleri içerisinde bizzat gözlem ve deneyim yoluyla öğrenmiştir.

Gastronomik kimlik, reçete esnekliği ve yerel çeşitlilik: Ekşi Aşı, içeriğinde barındırdığı ince bulgur, et (küçük oruklar), iç yağı/kuyruk yağı ve bölgenin karakteristik tat profili olan ekşi (özellikle el yapımı gerçek nar ekşisi, koruk suyu veya mevsimsel karpuz suyu) ile Hatay mutfağının gastronomik kimliğini somutlaştırmaktadır. Çalışma, yemeğin temel dinamikleri (örneğin nar ekşisi ve oruk formunun korunması) sabit kalmakla birlikte; ilçeden ilçeye ya da aileden aileye patlıcan, havuç, keşür, ayva, elma veya kabak gibi alternatif malzemelerin kullanımıyla esnek ve dinamik bir reçete yapısına sahip olduğunu göstermiştir.

Sosyo-kültürel işlev ve imece kültürü: Bu yemeğin yapımının oldukça zahmetli olması ve belirli bir zanaatkarlık gerektirmesi, Ekşi Aşı'yı hane içinde tekil bir üretim olmaktan çıkararak akraba ve komşuların bir araya geldiği kolektif bir eyleme (imece) dönüştürmüştür. Bu yönüyle yemek, toplumsal dayanışmayı ve birlikteliği güçlendiren sosyalleşme aracı işlevi görmektedir.

Modernleşme, teknoloji ve sürdürülebilirlik: Küreselleşme ile modern yaşam koşulları değişmiş, dönüşmüş ve geleneksel mutfak pratikleri üzerinde bir dönüşüm baskısı yaratmıştır. Mutfakta teknolojik cihazların kullanımı (et çekme makineleri vb.) hazırlık süreçlerini kolaylaştırır da geleneksel yöntemlerle (taşa dövülen et, taş değirmende inceltelen bulgur) elde edilen özgün lezzetin kaybolmasına dair haklı bir endişe yaratmaktadır. Ancak tüm bu teknolojik ve mevsimsel adaptasyonlara rağmen, yemeğin özüne ve gastronomik belleğe sadık kalma eğiliminin yüksek olduğu; son yıllarda düzenlenen gastronomi festivalleri ve akademik çalışmaların da yemeğin görünürlüğünü artırarak kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağladığı anlaşılmaktadır.

Araştırma sonuçları ışığında, Hatay mutfağının bu önemli kültürel miras öğesinin korunması, aslına uygun olarak geleceğe taşınması ve turistik bir katma değere dönüştürülmesi amacıyla şu öneriler geliştirilmiştir:

- Akademik ve sektörel belgeleme çalışmaları standardizasyon ve coğrafi işaret kapsamında yapılmalıdır. Özellikle dijital gastronomi arşivi oluşturmak önerilmektedir.
- Eğitim ve kurumsal sürdürülebilirlik açısından müfredat entegrasyonu sağlanabilir. Bu kapsamda usta-çırak ilişkileriyle değer kazandırılabilir.
- Gastronomi turizmi ve pazarlama açısından menü entegrasyonu ve lezzet rotaları oluşturulabilir.
- Yerel kalkınma ve çevresel sürdürülebilirlik açısından kadın kooperatifleri özelinde teşvikleri artırılabilir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Bu çalışma 9-10 Mayıs 2026 tarihinde Hatay'da gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ: Giriş, yöntem, araştırma, Erhan BABAÇ: Sonuç ve öneriler, araştırma, Esra ZIVALI: Bulgular, araştırma, Tuğba BEYAZKAYA: Literatür, araştırma, Ferda Yeliz ÇUBUK: Verilerin toplanması, araştırma

Kaynakça

Dergi Makalesi

- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 231-274.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 64-76.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A. & Akmeşe, H. (2023). Gastronomi turizmi bağlamında mutfak kültür mirası olarak törensel bir yemek "Örfene". *Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 122-133.
- Çakıcı, H. H. & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 285-297.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Düzgün, E. & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eren, F. Y. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya Bölgesi üzerine bir inceleme. *Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(İhtisaslaşma), 151-166.
- Guest, G., Bunce, A. & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59-82.
- İlban, M. O. & Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523. <https://doi.org/10.24010/soid.707474>
- Kaşlı, M. Cankül, D., Köz, E. N. & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Taştan, H. & İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 384-393.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).

Kitap

- Creswell, J.W. (2016). Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. (İkinci Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliği, Yayın No: 16, <https://ela552013.wordpress.com>

Kitap bölümü

- Kara, Ç. (2015). UNESCO dünya mirasında Türkiye IV. İçinde *Türkiye'nin kültürel mirası II* (ss. 210-242). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2015). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. İçinde K. Toygar & N. Berkok Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 7-38). Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

İnternet kaynağı

- Hatay Valiliği. (t.y.). *Coğrafi yapı ve doğal özellikler*. <https://www.hatay.gov.tr/> (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2026).

UNESCO. (2017). *Hatay (Turkey), Creative City of Gastronomy*. UNESCO Creative Cities Network. <https://www.unesco.org/creative-cities>

Yayınlanmamış ve yayınlanmış tez

Akbıyık, Ç. (2024). *Hatay mutfak kültürü ve geleneksel Hatay mutfağından seçilen bazı yemekler hakkında nitel bir araştırma*. [Yüksek lisans tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği*. [Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv ile Ölçümü: İstanbul Örneği*. [Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kurtar, F. (2021). *Geleneksel Hatay mutfağından seçilen yemeklerin günümüzdeki değişimlerinin karşılaştırmalı incelenmesi*. [Yüksek lisans tezi, İstanbul Ayyansaray Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Extended Summary

Traditional culinary culture is an important element of cultural heritage that embodies a society's historical accumulation, cultural identity, and collective memory (Beşirli, 2010). Throughout history, nutrition has contributed to the emergence of different culinary cultures in line with the cultural, social, and economic structures of societies; traditions, migrations, and intercultural interactions have been decisive in shaping these cultures (Düzgün and Özkaya, 2015). However, with globalization, changing living conditions and modern consumption habits create a risk of disappearance, particularly for dishes that require lengthy preparation and are learned through oral transmission (Kurnaz, 2017). Documenting and academically examining traditional culinary products is therefore important.

Hatay is widely recognized as one of Türkiye's most distinctive culinary regions due to its diverse gastronomic traditions and rich cultural heritage. The city's food culture, shaped by the coexistence and interaction of various communities over centuries, earned international recognition through its inclusion in the UNESCO Creative Cities Network as a City of Gastronomy (UNESCO, 2017; Taştan & İflazoğlu, 2018). Among the many traditional dishes associated with the region, Ekşi Aşı occupies an important place in local culinary practices. This study explores the role of Ekşi Aşı within Hatay's food culture by examining how culinary knowledge related to the dish is transmitted between generations. In addition, the research investigates preparation techniques, cultural values associated with the dish, and the extent to which changing social conditions and contemporary lifestyles have influenced its continuity. Through this perspective, the study seeks to provide insights into the preservation and sustainability of traditional culinary heritage.

The theoretical foundation of the study rests on the concepts of gastronomic identity, gastronomic heritage, and sustainability. Gastronomic identity is formed through the convergence of factors such as geography, climate, region-specific products, history, ethnic diversity, traditions, beliefs, and values (Başat et al., 2017). Gastronomic heritage is defined as the body of cultural values that has reached the present day through the intergenerational transmission of food and beverage diversity, production and preparation methods, presentation styles, and table-culture knowledge and skills (Kaşlı et al., 2015). The consideration of culinary culture as intangible cultural heritage depends on its relationship with local production systems, traditional knowledge, and social practices (Kara, 2015). This heritage also holds strategic importance for regional development and international recognition (Eren, 2023). Hatay cuisine has a distinctive structure shaped by the agricultural richness of the fertile Amik Plain, the intensive use of spices and tomato paste, and the preference for traditional natural sauces (Türk and Şahin, 2004; Kurtar, 2021; Akbıyık, 2024). The preservation of traditional dishes also plays a critical role in terms of sustainable gastronomy (Scarpato, 2002; Çekal and Doğan, 2022).

A qualitative research design was adopted, since the aim is to understand the contextual structure of the phenomenon rather than to make numerical generalizations (Creswell, 2016). The purposive sampling method was used to identify participants (Baltacı, 2018). The principle of data saturation was taken as the basis for determining the number of interviews; it is noted that six interviews can be sufficient to gather a large portion of the knowledge in qualitative studies and that 6–9 interviews are generally considered adequate in local cuisine research (Guest, Bunce, and Johnson, 2006; Çakıcı and Zencir, 2018). Accordingly, the data of six participants were deemed sufficient. Four participants were women and two were men, with an average age of 46.3. Data were collected in April 2026 using a semi-structured interview form and analyzed through thematic analysis (Braun and Clarke, 2006).

The findings were gathered under five main themes. Under the transmission of traditional knowledge, the great majority of participants (83.3%) learned the dish from elder family members such as mothers and grandmothers, through observation and practice. This finding supports the theoretical approach that traditional culinary knowledge is transmitted through oral history and intra-family master-apprentice relationships.

Under gastronomic identity and recipe, all participants expressed views on the dish's basic components (fine bulgur for köfte, meat, internal fat, homemade tomato paste, pomegranate molasses, onion, garlic, and small oruk dumplings). While shaped around fixed core elements, the recipe can be adapted with seasonal products such as eggplant, purple carrot, zucchini, quince, and apple, and with alternative souring agents such as lemon, sumac, unripe-grape juice, or watermelon juice. This aligns with the view that local dishes acquire distinctiveness according to the characteristics and procurement of their raw materials (Halıcı, 2009; Kaya, 2016; Sims, 2009).

Under sociocultural meaning, the dish was associated with hospitality by all participants and with prestige by the great majority. Because its preparation is laborious, Ekşi Aşı is generally made through communal labor (imece), transforming the kitchen into a space of sharing and socialization and strengthening social solidarity. Under ritual and daily life practices, the dish was found to be prepared especially during religious holidays, weddings, and the hosting of esteemed guests; this function resembles findings on the contribution of ceremonial dishes to social integration (Cihangir et al., 2023).

Under change, transformation, and sustainability, all participants emphasized that the dish is a cultural heritage that should be transmitted to future generations. It was found that technological developments (meat grinders, etc.) facilitate preparation but raise concerns about losing the distinctive flavor obtained by pounding on stone, that economic conditions influence ingredient choices, and that the fast-food orientation of younger generations places transmission at risk.

The research demonstrates that Ekşi Aşı carries a multidimensional meaning in terms of collective memory, cultural continuity, and local identity. The study recommends conducting geographical indication and standardization studies, creating a digital gastronomy archive, integrating the dish into curricula while supporting master-apprentice relationships, incorporating it into gastronomy tourism through flavor routes, and increasing incentives for women's cooperatives.