



Hatay Mutfağında Küllü Kerebiç: Geleneksel Üretim Süreci, Kültürel Aktarım ve Güncel Dönüşümün Deneyimsel Gastronomi Perspektifinden İncelenmesi/ Küllü Kerebiç in Hatay Cuisine: An Experiential Gastronomy Perspective on Traditional Production Processes, Cultural Transmission, and Contemporary Transformation¹

Berna ŞAHİN, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Billimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, baydin@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0009-0001-5975-9551
Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, gurkanakdag@mersin.edu.tr, Mersin, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9819-9465
Mehmet Sedat İPAR, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mehmetседat.ipar@ogu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7718-7913
Erkan DENK, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Billimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, edenk@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0000-0002-2144-3316

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfağının geleneksel tatlılarından biri olan küllü kerebiğin hazırlanma sürecini, kullanılan geleneksel malzemeleri, Hatay mutfağındaki yerini ve günümüzde geçirdiği dönüşümü incelemektedir. Araştırmanın temel amacı, küllü kerebiğin üretim teknikleri, tüketim bağlamları ve kuşaklararası aktarım süreçlerini deneyimsel gastronomi perspektifinden analiz ederek, bu yerel ürünün kültürel sürdürülebilirlik bağlamındaki rolünü ortaya koymaktır. Araştırma, nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan veri toplama araçlarından biri olan yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Veriler, amaçlı örnekleme ve kartopu örnekleme teknikleri kullanılarak, bu tatlı hakkında bilgi sahibi olan, Hatay mutfağına hâkim ve Hatay'da yaşayan ya da Hatay kökenli bireylerden elde edilmiştir. Çalışma, şef, akademisyen ve ev hanımlarından oluşan farklı meslek gruplarındaki X ve Y kuşağı bireylerin deneyim ve anlatıları üzerinden değerlendirilmiştir. Araştırma soruları oluşturulurken, ürünün geçmişte nasıl hazırlandığı ve günümüzde nasıl üretildiği üzerine odaklanılarak, bu yerel tatlının zaman içerisindeki kültürel dönüşümünü anlamaya yönelik bir çerçeve oluşturulmuştur. Görüşmeler sırasında ses kaydı alınmış, elde edilen veriler yazılı metne dönüştürülmüş ve nitel araştırma tekniklerine uygun olarak tematik analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir.

Elde edilen bulgulara göre küllü kerebiğin temel bileşenlerinin un, zeytinyağı ve özellikle meşe külünden elde edilen küllü su olduğu belirlenmiştir. Ayrıca bu tatlının geçmişte zeytin hasadı dönemlerinde zeytinyağının kalitesini test etmek amacıyla hazırlandığı ve zamanla Ramazan ayı, dini bayramlar ve kabul günleri gibi sosyal ortamlarda tüketilen bir ürüne dönüştüğü ortaya konmuştur. Çöven otunun tatlıya eşlik eden önemli bir bileşen olduğu da katılımcı ifadeleri doğrultusunda belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, veriler küllü kerebiğin yalnızca geleneksel reçetesiyle değil, farklı uygulama biçimleriyle de günümüz koşullarında hazırlanabildiğini ve belirli bağlamlarda tüketiminin sürdürülebildiğini göstermektedir. Sonuç olarak çalışma, küllü kerebiğin yalnızca bir tatlı olmanın ötesinde zeytin üretimi, paylaşım kültürü ve toplumsal dayanışma ile ilişkilenen önemli bir gastronomik miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca çalışmada, zeytinyağının hamur işlerinde kullanımına ilişkin bazı yaygın kabullerin yeniden değerlendirilmesi gerektiği belirlenmiştir. Bu tatlının günümüz koşullarına uygun reçetelerle güncellenmesinin, geleneksel bilginin korunmasıyla birlikte insan sağlığı ve gıda güvenliği ilkeleri doğrultusunda güvenli üretim süreçlerinin geliştirilmesi açısından önem taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Küllü Kerebiç, Hatay Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilir Gastronomik Miras

Abstract

This study examines the preparation process, traditional ingredients, cultural significance, and contemporary transformation of "küllü kerebiç," one of the traditional desserts of Hatay cuisine. The primary objective of this research is to analyze production techniques, consumption contexts, and processes of intergenerational transmission from the perspective of experiential gastronomy, thereby highlighting the role of this local product in the context of cultural sustainability. The research was conducted using semi-structured interviews, a

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

qualitative data collection method. Data were gathered through purposive and snowball sampling techniques, involving individuals knowledgeable about Hatay cuisine who either reside in Hatay or are of Hatay origin. The findings were evaluated through the experiences and narratives of individuals from Generation X and Generation Y, representing diverse professional backgrounds, including chefs, academics, and homemakers. The research questions were designed to establish a framework for understanding the cultural transformation of this local dessert by focusing on its historical preparation methods versus its contemporary production. Interviews were audio-recorded, transcribed, and analyzed using descriptive and thematic analysis methods in accordance with qualitative research standards.

The findings indicate that the essential components of küllü kerebiç are flour, olive oil, and, most notably, "ash water" derived from oak wood ash. Furthermore, the study reveals that this dessert was historically prepared during olive harvest seasons as a means to test the quality of the olive oil and subsequently evolved into a product consumed during social occasions such as Ramadan, religious holidays, and reception days. Participant accounts also identified çöven (soapwort) as a significant component accompanying the dessert. Moreover, the data demonstrate that küllü kerebiç is prepared not only according to its traditional recipe but also through various contemporary adaptations, allowing its consumption to persist in modern contexts. In conclusion, this study reveals that küllü kerebiç is more than a mere dessert; it is an essential element of gastronomic heritage intrinsically linked to olive production, a culture of sharing, and social solidarity. Additionally, the study suggests that certain common perceptions regarding the use of olive oil in pastries warrant re-evaluation. It is concluded that updating this dessert with recipes suitable for contemporary conditions is crucial for both preserving traditional knowledge and developing safe production processes in line with principles of human health and food safety.

Keywords: Küllü Kerebiç, Hatay Cuisine, Gastronomy Tourism, Sustainable Gastronomic Heritage

Geliş Tarihi: 08.05.2025

Kabul Tarihi: 19.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Geleneksel yiyecekler, belirli bir bölgenin tarihsel birikimini, üretim kültürünü ve toplumsal yaşam pratiklerini yansıtan önemli gastronomik miras unsurları arasında yer almaktadır. Bu ürünler, sahip oldukları özgün üretim teknikleri, kullanılan yerel malzemeler ve tüketim alışkanlıkları aracılığıyla bulundukları coğrafyanın kültürel kimliğini görünür kılmaktadır (Franchi, 2015; Can ve Ağcakaya, 2019; Arcadu vd., 2025). Bununla birlikte küreselleşme, değişen tüketim alışkanlıkları ve modern üretim sistemleri, birçok geleneksel ürünün üretim ve tüketim biçimlerinde çeşitli dönüşümlere yol açmaktadır. Bu nedenle geleneksel yiyeceklerin belgelenmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır (Deniz, 2024; Silva vd., 2025).

Yerel gastronomik ürünlerin incelenmesi, bir yemeğin reçetesinin ortaya konulmasının ötesinde, ürünün üretim sürecinin, toplumsal anlamlarının, tüketim bağlamlarının ve zaman içerisindeki dönüşümünün anlaşılmasına da katkı sağlamaktadır. Özellikle belirli bir bölgeyle özdeşleşen geleneksel ürünler, kültürel aktarım süreçleri ve deneyimsel gastronomi açısından önemli araştırma alanları oluşturmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016; Richards, 2021; Alpyıldız, 2022). Bu doğrultuda Hatay mutfağının özgün ürünlerinden biri olan küllü kerebiçin geleneksel üretim süreci, kültürel anlamları ve günümüzde geçirdiği dönüşümün incelenmesi hem yerel gastronomik mirasın belgelenmesine hem de kültürel sürdürülebilirlik tartışmalarına katkı sağlayabilecek niteliktedir.

Bu çalışma, gastronomik miras ve deneyimsel gastronomi perspektifleri çerçevesinde ele alınmıştır. Araştırmada nitel araştırma deseni benimsenmiş ve veriler yarı yapılandırılmış mülakatlar aracılığıyla toplanmıştır. Küllü kerebiçin üretim süreci, tüketim bağlamları ve kültürel anlamları hakkında bilgi sahibi olan farklı yaş ve meslek gruplarından kaynak kişilerle gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bu sayede ürünün hazırlanışına ilişkin geleneksel bilgi birikimi, kültürel aktarım süreçleri, toplumsal işlevleri ve günümüzde geçirdiği dönüşüm katılımcı deneyimleri üzerinden ortaya konulmuştur. Literatürde geleneksel Türk tatlılarını konu alan çalışmalar bulunmakla birlikte, küllü kerebiçi üretim-kalite kontrolü ekseninden çıkararak deneyimsel

gastronomi, kültürel aktarım ve gastronomik miras bağlamında bütüncül biçimde ele alan araştırmalar oldukça sınırlıdır. Bu çalışma, küllü kerebiçi yalnızca bir yöresel ürün olarak değil, üretim süreci, tüketim deneyimi ve kültürel anlam katmanlarıyla birlikte değerlendirerek söz konusu boşluğu doldurmayı hedeflemekte; böylece deneyimsel gastronomi literatürüne kavramsal ve uygulamalı düzeyde katkı sunmaktadır.

Literatür

Gastronomik Miras ve Geleneksel Gıdaların Kültürel Önemi

Gastronomik miras, toplumların tarihsel süreç içerisinde oluşturduğu ve kuşaktan kuşağa aktardığı mutfak kültürüne dair bilgi, uygulama ve değerlerin bütünüdür. Bu miras; kullanılan araç-gereçler, pişirme yöntemleri, geleneksel tarifler ve üretim teknikleri gibi somut unsurları kapsadığı gibi yemeklere yüklenen anlamlar, sofrada adabı, ritüeller, toplumsal uygulamalar ve sözlü anlatılar gibi somut olmayan unsurları da içermektedir (Franchi, 2015; Can ve Ağcakaya, 2019: 791). Dolayısıyla söz konusu miras, toplumların geçmişten günümüze taşıdıkları kültürel birikimin temel yansımalarından biri olarak kabul edilmekte ve kültürel sürekliliğin sağlanmasında kritik bir işlev üstlenmektedir (Silva vd., 2025: 13).

Bu kültürel birikimin taşıdığı değer, kültürel kimliğin korunması ve kuşaklar arası aktarımında üstlendiği rolden kaynaklanmaktadır. Bu yönüyle gastronomik miras, yemeklerin ve mutfak pratiklerinin ulusal kimliğin başlıca göstergelerinden biri olarak değerlendirildiği “gastro-milliyetçilik” yaklaşımıyla da doğrudan örtüşmektedir (Bucak ve Yiğit, 2019: 1315). Buradan hareketle geleneksel yiyecekler; toplumların tarihsel deneyimlerini, yaşam biçimlerini ve kültürel özelliklerini yansıtan kolektif belleğin ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir (Manik vd., 2024; Oğan ve Denk, 2025). Yerel yemekler ise kültürel kimliğin görünür kılınması, aidiyet duygusunun pekiştirilmesi ve kültürel değerlerin geleceğe taşınmasında merkezî bir konumda yer almaktadır (Arcadu vd., 2025: 462).

Geleneksel mutfak kültürünün kültürel kimliğin korunmasındaki rolü, UNESCO tarafından koruma altına alınan somut olmayan kültürel miras unsurlarında da açıkça görülmektedir. UNESCO’ya göre somut olmayan kültürel miras; toplulukların, grupların ve bireylerin kendi kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları bilgi, beceri, uygulama, temsil, anlatım biçimleri ile bunlarla ilişkili araç, gereç ve kültürel mekânları kapsamaktadır (UNESCO, 2003). Geleneksel yemekler ve yemek kültürüne ilişkin uygulamalar da bu mirasın önemli bileşenleri arasında yer almaktadır. Türkiye adına UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne kaydedilen “Geleneksel Tören Keşkeği”, “Mesir Macunu Festivali”, “Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği”, “İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği” ile “Çay Kültürü” gibi sosyo-kültürel uygulamalar; gastronomiyle ilişkili öğelerin, kültürel mirasın en önemli taşıyıcıları arasında yer aldığını göstermektedir (UNESCO Türkiye Millî Komisyon, t.y.)

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’nde yer alan gastronomiyle ilişkili unsurlar incelendiğinde, bu öğelerin belirli yiyecek ve içeceklerin ötesinde toplumsal değerleri, ortak yaşam pratiklerini ve kültürel aktarım süreçlerini temsil ettiği anlaşılmaktadır. Söz konusu unsurlar incelendiğinde Geleneksel Tören Keşkeği, düğünler ve çeşitli toplumsal kutlamalar sırasında ortaya çıkan kolektif üretim anlayışını ve toplumsal dayanışmayı yansıtırken (Teyin, 2020: 318); Mesir Macunu Festivali paylaşım kültürünü ve toplumsal birlikteliği güçlendiren önemli bir kültürel uygulama olarak öne çıkmaktadır (Sarıca ve Özbay, 2023: 671). Benzer şekilde Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği, sohbet etme, bir araya gelme ve sosyal ilişkiler kurma pratikleriyle ilişkilendirilirken (Karhan, 2021: 149); İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği (lavaş, katırma, jupka ve yufka) ortak üretim süreçleri, kuşaklararası bilgi aktarımı ve paylaşım kültürü aracılığıyla geleneksel mutfak bilgisinin yaşatılmasına katkı sağlamaktadır (Boztoprak, 2021: 21). Çay Kültürü ise misafirperverlik, sosyal etkileşim ve toplumsal iletişimin önemli sembollerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Erşahin, 2021: 64). Bu örnekler, geleneksel yiyeceklerin ve bunlarla ilişkili uygulamaların beslenme işlevinin

ötesinde kültürel kimliği şekillendiren, toplumsal değerleri yaşatan ve kültürel devamlılığı destekleyen önemli miras unsurları olduğunu göstermektedir. Bu nedenle geleneksel yiyeceklerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır (Deniz, 2024: 25).

Deneyimsel Gastronomi Perspektifinde Geleneksel Yiyecekler

Gastronomi, yemek kültürü ile sanat arasındaki ilişkiyi inceleyen; yiyecek ve içeceklerin üretiminden hazırlanmasına, pişirilmesinden sunumuna kadar uzanan süreçleri kapsayan çok disiplinli bir alan olarak değerlendirilmektedir (Hall vd., 2003; Santich, 2004: 15). Zaman içerisinde tüketici beklentilerinin değişmesi, yeni pişirme tekniklerinin geliştirilmesi, teknolojik ilerlemeler ve kültürel dönüşümler gastronomi alanının sınırlarını genişletmiş; bu süreç “deneyimsel gastronomi” kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Deneyimsel gastronomi, yeme eylemini salt fizyolojik bir ihtiyacın ötesine taşıyarak bireyin duyularına, duygularına ve hafızasına hitap eden bütüncül bir olgu olarak ele almaktadır (Pine ve Gilmore, 1998; Richards, 2021: 1053). Bu yaklaşımda yiyeceğin lezzeti kadar hazırlanış biçimi, üretim süreci, kullanılan malzemeler, sunum şekli, tüketim ortamı ve yemeğe eşlik eden kültürel unsurlar da merkezî bir önem kazanmaktadır. Başka bir ifadeyle deneyimsel gastronomi; yemeğin tüketilmesinden önce başlayan, tüketim anında şekillenen ve tüketim sonrasında da devam eden çok boyutlu bir süreci ifade etmektedir. Bu süreçte bireyler, beslenme gereksinimini karşılamadan ötesinde duysal, sosyal ve kültürel bir haz yaşamaktadır. Tadım menüleri, şef masası uygulamaları ve hikâyeleştirilmiş sunumlar, bu yaklaşımın modern restoranlardaki en görünür örnekleri arasında yer almaktadır (Asiltürk-Okutan, 2025: 48).

Bununla birlikte deneyimsel gastronomi, yalnızca üst düzey restoranlarla veya modern uygulamalarla sınırlı bir kavram değildir. Sokak lezzetlerinden yerel mutfak pratiklerine kadar pek çok gastronomik unsur, güçlü bir deneyim üretme potansiyeline sahiptir (Kraik ve Sen, 2013). Bu noktada geleneksel yiyecekler; hazırlanış süreçleri, üretim teknikleri, tüketim ritüelleri ve taşıdıkları derin kültürel anlamlar aracılığıyla (Alpyıldız, 2022: 317) deneyimsel gastronominin asli bileşenleri olarak öne çıkmaktadır. Özellikle kuşaktan kuşağa aktarılan üretim bilgisi, kolektif hazırlık aşamaları, yerel malzeme kullanımı ve ürünlerin belirli sosyal bağlamlarda tüketilmesi, söz konusu yiyecekleri sıradan bir gıda maddesi olmaktan çıkarıp kültürel bir deneyime dönüştürmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 110).

Günümüzde yaygın olarak kullanılan deneyimsel gastronomi yaklaşımının birçok unsurunun, geleneksel yiyeceklerde hâlihazırda var olduğu da görülmektedir. Örneğin çağ kebabında etin yatay şiş üzerinde pişirilmesi ve servis sırasında dilimlenerek sunulması, tüketicinin üretim sürecini doğrudan gözlemleyebilmesine olanak tanırken; testi kebabında pişirme ve servis aşamasında testinin kırılması deneyimin görsel boyutunu güçlendirmektedir. Benzer şekilde yol güzergâhlarında veya otobüs terminallerinde sac üzerinde gözleme hazırlayan kadınların üretim süreçlerinin tüketiciler tarafından izlenebilmesi, geleneksel yiyeceklerin deneyimsel yönünü ortaya koymaktadır. Bu durum, tüketicilerin çoğu zaman ürünün kendisine ek olarak hazırlanış sürecine, kullanılan ekipmanlara ve üreticinin sergilediği bilgi ve beceriye de ilgi gösterdiğini ortaya koymaktadır. Nihayetinde geleneksel yiyecekler, bireylere sunduğu özgün duysal ve kültürel yaşantılar bakımından deneyimsel gastronominin kapsamını genişleten ve bu alana tarihsel bir derinlik katan temel unsurlar olarak değerlendirilmektedir (Björk ve Kauppinen-Räsänen, 2019: 470). Bu durum, geleneksel yiyeceklerin deneyimsel gastronomi literatürü açısından önemli bir araştırma potansiyeli taşıdığını göstermektedir.

Geleneksel Yiyeceklerde Kültürel Aktarım ve Dönüşüm

Geleneksel yiyeceklerin sürdürülebilirliği, bu ürünlere ilişkin bilgi, beceri ve uygulamaların gelecek kuşaklara aktarılmasıyla yakından ilişkilidir. Yemeğin hazırlanış biçimi, kullanılan malzemeler, üretim teknikleri ve püf noktalarına ilişkin bilgilerin korunması, ürünün özgün kimliğinin devamlılığı açısından büyük önem taşımaktadır (Boztok, 2023). Bununla birlikte

geleneksel yiyeceklerin değişen tüketici beklentileri, yaşam tarzları ve üretim koşullarına uyum sağlayabilmesi için belirli ölçülerde dönüşüm geçirmesi de kaçınılmazdır. Bu dönüşüm, ürünün temel karakterini ve özgün özelliklerini koruyarak günümüz koşullarına uyarlanmasını ifade etmektedir. Bu nedenle geleneksel yemeklerin coğrafi işaret gibi uygulamalarla belirli standartlar çerçevesinde korunması (Usta ve Şengül, 2022: 604), aynı zamanda uygun görülen alanlarda yenilikçi yaklaşımlarla desteklenmesi gerekmektedir (Matta, 2015).

Türk mutfağında yer alan birçok geleneksel ürün, özgün özelliklerini koruyarak değişen koşullara uyum sağlayabilen bu dönüşüm sürecine örnek oluşturmaktadır (Duman, 2021: 1333). Örneğin tarhana geleneksel olarak yoğurt, sebze ve tahıl karışımının belirli bir süre fermente edilmesi, kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen tarhana, uzun ve emek yoğun bir üretim sürecine sahiptir (Işık Doğan ve Yılmaz, 2025: 1). Günümüzde ise kontrollü üretim yöntemleri ve teknolojik imkânlar sayesinde bu süreç daha kısa sürede gerçekleştirilebilmektedir. Buna rağmen ürünün temel bileşenleri ve karakteristik özellikleri büyük ölçüde korunmaktadır. Bu durum, geleneksel yiyeceklerin özgün kimliklerinden uzaklaşmadan değişen koşullara uyum sağlayabileceğini ve böylece gelecek kuşaklara aktarılabilmesini göstermektedir (Yeşil ve Çelik Yeşil, 2023: 1641).

Benzer şekilde erişte de geleneksel üretim biçimlerinin günümüz koşullarına uyarlanmasına örnek oluşturmaktadır. Geçmişte çoğunlukla aile bireylerinin bir araya gelerek gerçekleştirdiği erişte yapımı; hamurun hazırlanması, açılması, kesilmesi ve kurutulması gibi aşamalardan oluşan kolektif bir üretim sürecini içermekteydi. Günümüzde ise bu süreç küçük ölçekli işletmeler, kadın kooperatifleri ve yerel üreticiler tarafından daha sistematik yöntemlerle sürdürülebilmektedir. Böylece eriştenin geleneksel üretim bilgisi korunurken, ürünün daha geniş tüketici kitlelerine ulaşması da mümkün olmaktadır. Bu örnekler, geleneksel yiyeceklerin sürdürülebilirliğinin yalnızca geçmişe bağlı kalmakla değil özünü koruyarak değişen koşullara uyum sağlayabilmesiyle de yakından ilişkili olduğunu göstermektedir (Keskin ve Kaplan Evlice, 2022: 84).

Erişte ve tarhana örneklerinde olduğu gibi, Hatay mutfak kültürünün en köklü ve özgün değerlerinden biri olan küllü kerebiç özelinde de söz konusu kültürel aktarım, deneyimsel gastronomi ve modern dönüşüm dinamiklerinin bir arada gözlemlenebileceği zengin bir araştırma alanı sunmaktadır. Geleneksel üretimindeki meşe küllü suyunun ve zeytinyağının taşıdığı sembolik anlamların, günümüz gastronomi pratiklerindeki yerini ve kuşaklararası sürdürülebilirliğini ortaya koymak, bu çalışmanın temel motivasyonunu oluşturmaktadır. Bahsi geçen bu teorik zemin ve kültürel dönüşüm süreçleri doğrultusunda, küllü kerebiçin derinlemesine incelenmesi amacıyla araştırmada izlenen bilimsel yaklaşım, veri toplama araçları ve analiz süreçleri izleyen yöntem bölümünde ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

Yöntem

Araştırmanın Deseni

Bu araştırma, Hatay mutfağının geleneksel tatlılarından biri olan küllü kerebiçin üretim sürecini, kültürel anlamlarını, tüketim bağlamlarını ve kuşaklararası aktarımını katılımcıların deneyim ve anlatıları doğrultusunda derinlemesine incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemi kapsamında tasarlanmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda, bireylerin deneyimlerini, anlamlandırma süreçlerini ve içinde bulundukları toplumsal bağlamı bütüncül bir şekilde ortaya koymaya imkân tanıyan yorumlayıcı paradigma benimsenmiştir. Nitel araştırma yaklaşımı, sosyal ve kültürel olguların doğal ortamlarında incelenmesine, bireylerin bu olgulara yükledikleri anlamların ortaya çıkarılmasına ve karmaşık sosyal süreçlerin derinlemesine anlaşılmasına olanak sağlamaktadır (Creswell, 2007). Bu doğrultuda araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve katılımcılarla derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Küllü kerebiçin araştırmanın odak noktası olarak seçilmesinin temel nedeni, Hatay mutfağına özgü geleneksel bir ürün olması, bölgenin gastronomik kimliğini yansıtan önemli kültürel unsurlardan biri olarak kabul edilmesi ve günümüzde üretim ile tüketim pratiklerinde çeşitli dönüşümler geçirmesidir. Ayrıca ürünün zeytin ve zeytinyağı kültürüyle olan güçlü ilişkisi, paylaşım ve dayanışma pratikleri içerisindeki yeri ile toplumsal bellekteki karşılığı, küllü kerebiçi deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras bağlamında incelenmeye değer bir araştırma konusu hâline getirmektedir.

Çalışma Grubu ve Örneklem

Bu araştırmanın çalışma grubu, nitel araştırma desenlerine uygun olarak amaçlı örnekleme ve kartopu örnekleme teknikleri kullanılarak belirlenmiştir. İlk katılımcıların belirlenmesinde yerel belediyeden sağlanan bilgi ve yönlendirmelerden yararlanılmış, daha sonra görüşme gerçekleştirilen katılımcıların önerileri doğrultusunda araştırma konusu hakkında bilgi ve deneyim sahibi diğer kaynak kişilere ulaşılmıştır (Patton, 2015). Bu süreç, küllü kerebiçin tarihsel gelişimi, üretim süreci, kültürel anlamları ve kuşaklararası aktarımı hakkında zengin veri sağlayabilecek bireylerin belirlenmesine katkı sağlamıştır.

Araştırma kapsamında görüşme yapılan kişiler, Hatay mutfak kültürü ve özellikle küllü kerebiçin tarihsel, kültürel ve uygulamaya dönük boyutlarına hâkim bireyler arasından seçilmiştir. Böylece farklı deneyim ve bakış açılarına sahip katılımcıların görüşlerine başvurularak olgunun çok yönlü biçimde değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda toplam yedi kaynak kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan kaynak kişilerin yaş, cinsiyet, meslek, küllü kerebiçi ilk ne zaman deneyimledikleri ve görüşme sürelerine ilişkin bilgileri Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcılar hakkında demografik bilgiler

Sıra	Meslek	Yaş	Cinsiyet	Tatlıyı Kimden Öğrendi	Görüşme Süresi
K1	Yemek Kültürü Araştırmacısı ve Şef	55	Erkek	Pastanelerden	11 dk 50 sn
K2	Akademisyen	35	Erkek	Anne	10 dk 44 sn
K3	Şef	60	Kadın	Aile Büyükleri	13 dk 14 sn
K4	Şef	45	Kadın	Abla	8 dk 45 sn
K5	Ev Hanımı	58	Kadın	Arkadaş	9 dk 47 sn
K6	Ev Hanımı	60	Kadın	Arkadaş	11 dk 20 sn
K7	Şef	46	Kadın	Anneanne	13 dk 50 sn

Kaynak: Araştırma kapsamında görüşülen katılımcılara ilişkin veriler kullanılarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Veri Toplama Süreci ve Analizi

Katılımcılara, 22 Mart-10 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen görüşmeler kapsamında öncelikle demografik bilgilerini belirlemeye yönelik sorular yöneltilmiştir. Ardından araştırma konusunu derinlemesine incelemeye yönelik dokuz açık uçlu soru sorulmuştur. Görüşme sorularının hazırlanması sürecinde Hatay mutfağı, deneyimsel gastronomi, gastronomik miras, kültürel aktarım ve somut olmayan kültürel miras konularına ilişkin kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiş; araştırmanın amacı ve kuramsal çerçevesi doğrultusunda soru formuna son şekli verilmiştir.

Katılımcıların farklı yerleşim yerlerinde bulunmaları ve araştırmacılar ile katılımcılar arasındaki coğrafi uzaklık nedeniyle görüşmeler çevrim içi ortamda gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın etik ilkeleri doğrultusunda katılımcılardan gönüllü onamları ile birlikte gerekli izinler alınmış ve tüm görüşmeler ses kaydı yoluyla kayıt altına alınmıştır. Araştırmaya dâhil edilen katılımcılar, küllü kerebiçin üretim süreci, geleneksel hazırlanışı ve kültürel aktarımı

konusunda doğrudan bilgi ve deneyime sahip kaynak kişiler arasından amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiştir. Yedi katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerin toplam süresi 79 dakika 30 saniye olup, görüşmeler tamamlandıktan sonra elde edilen ses kayıtları araştırmacılar tarafından yazılı metne dönüştürülmüştür. Bu süreç sonucunda toplam 11 sayfalık görüşme deşifresi oluşturulmuş ve elde edilen metinler analiz sürecinde kullanılmak üzere araştırmacının veri setini meydana getirmiştir. Verilerin analiz sürecinde görüşme kayıtlarından elde edilen metinler iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak incelenmiş ve tematik analiz doğrultusunda kodlanmıştır. Araştırmacılar tarafından yapılan kodlama ve tema oluşturma süreçleri karşılaştırılmış, verilerden elde edilen bulguların büyük ölçüde benzer temalar altında toplandığı görülmüştür. Analiz sürecinde ortaya çıkan temalar üzerinde görüş birliği sağlanarak araştırmacının güvenilirliğinin artırılması amaçlanmıştır.

Bulgular

Bu bölümde yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin tematik analizi sonucunda ulaşılan bulgulara yer verilmiştir. Katılımcıların küllü kerebiçe ilişkin bilgi ve deneyimleri, üretim pratikleri, ürüne yükledikleri kültürel anlamlar ve geleceğine yönelik görüşleri sistematik olarak kodlanarak analiz edilmiştir. Araştırmanın amacı ve deneyimsel gastronomi perspektifi doğrultusunda elde edilen bulgular üç ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar sırasıyla; (1) Küllü Kerebiğin Geleneksel Üretim Süreci ve Temel Bileşenleri, (2) Küllü Kerebiğin Tüketim Bağlamı ve Kültürel Anlamı ve (3) Gelenekselden Moderne Dönüşüm ve Geleceğe Aktarım olarak belirlenmiştir. Aşağıdaki alt başlıklarda, bu temalar çerçevesinde küllü kerebiğin hazırlanış süreci, kültürel işlevleri, toplumsal bellekteki yeri, geçirdiği dönüşümler ve gelecek kuşaklara aktarımına ilişkin görüşler katılımcıların doğrudan anlatımlarından yararlanılarak detaylı biçimde ele alınmaktadır.

Küllü Kerebiğin Geleneksel Üretim Süreci ve Temel Bileşenleri

Katılımcı ifadeleri doğrultusunda küllü kerebiğin temel bileşenlerinin un, zeytinyağı, küllü su ve ceviz, çöven otu olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte bazı katılımcılar tarafından sarı un, ırmık, tarçın, bal, antep fıstığı gibi farklı bileşenlerin de kullanıldığı ifade edilmiştir. Özellikle küllü suyun ürünün karakteristik yapısını belirleyen en önemli unsur olduğu görülmektedir. Katılımcılar küllü suyun genellikle meşe külünden elde edildiğini, hamura gevreklik ve kırırlık kazandırdığını belirtmiştir. K1, *"Damıtılmış kül suyu kullanılıyor."* ifadesiyle bu uygulamaya dikkat çekerken, kül suyunun *"sertleştirici bir özelliği"* olduğunu vurgulamıştır. Benzer şekilde K6, *"önemli olan meşenin közünü kullanmak"* diyerek küllü su hazırlanırken kullanılan külün niteliğinin önemli olduğunu belirtmiş ve külün bir gün bekletilerek durutulduğunu ifade etmiştir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu kerebiç hamurunun iki ölçü zeytinyağı ve bir ölçü küllü su kullanılarak hazırlandığını belirtmiştir. Bu durum zeytinyağının ürün içerisindeki belirleyici rolünü ortaya koymaktadır. K3, *"Kerebiçte ölçü iki yağ bir sudur."* diyerek tarfin temel oranını açıklarken, kullanılan suyun küllü su olduğunu vurgulamıştır. Benzer şekilde K7 de kerebiğin *"iki zeytinyağı, bir suyla ve unla yapılan bir pasta"* olduğunu ifade ederek ürünün sade ancak teknik bilgi gerektiren yapısına dikkat çekmiştir.

İç harçta çoğunlukla ceviz, şeker ve tarçın kullanıldığı belirlenmiştir. Bununla birlikte bazı katılımcılar farklı uygulamaların da bulunduğunu ifade etmiştir. K4, ırmıklı versiyonların daha fazla tercih edildiğini belirterek *"İrmikle olan daha çok hoşuma gidiyor."* ifadesini kullanmıştır. K2 ise geleneksel tarifte farklı un çeşitlerinin birlikte kullanıldığını ifade ederek *"%60 sarı un, %40 beyaz un"* kullandıklarını belirtmiştir. Bu durum, küllü kerebiğin standart bir reçeteden ziyade aile deneyimleri ve kişisel uygulamalar doğrultusunda şekillenen bir ürün olduğunu göstermektedir.

Araştırma verileri çöven otunun küllü kerebiç tüketiminde tamamlayıcı ve ayırt edici bir unsur olduğunu göstermektedir. Katılımcılar çöven otundan elde edilen köpüğün tatlıyla

birlikte servis edildiğini ifade etmiştir. K2, çöven otu kökünün suda bekletilip dövüldüğünü ve şekerle çırpılarak köpük elde edildiğini belirtmiştir. K5 ise bu köpüğün “Antakya’ya özel” olduğunu ifade ederek ürünün yerel kimliğine vurgu yapmıştır. Bazı katılımcılar, kerebiğin asıl lezzetinin çöven köpüğüyle birlikte ortaya çıktığını da dile getirmiştir. Nitekim K6, tatlının “içinde şeker bile olmadığını, lezzetin köpükten geldiğini” ifade etmiştir.

Hazırlama ve pişirme süreçlerine ilişkin bulgular, geleneksel yöntemlerin önemli ölçüde sürdürüldüğünü göstermektedir. Katılımcılar geçmişte kerebiğin tandırda, taş fırınlarda ve bakır tepsilerde pişirildiğini belirtmiştir. K1, tandır yüzeyinde veya iki sac arasında kömür ateşiyle pişirilen kerebiğin lezzetinin “biraz daha farklı” olduğunu ifade ederken, K7 taş fırında pişen ürünlerin aromasının daha güçlü olduğunu vurgulamıştır. Bunun yanı sıra şekillendirme aşamasında tahta kömbe kalıplarının kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak bazı katılımcılar geleneksel olarak kerebiğin elle şekillendirildiğini de ifade etmiştir. K7 bu durumu “Oruk gibi içini açar cevizle doldururuz.” sözleriyle açıklamıştır. Bu durum, kerebiç üretiminde el becerisi ve deneyimin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 2. Katılımcıların ifadelerine göre geleneksel küllü kerebiç reçetesinin temel malzemeleri

KOD	Kül Suyu	Un	Sarı Un	İrmik	Toz Şeker	Zeytinyağı	Antep Fıstığı	Ceviz	Su	Tarçın	Çöven Otu	Bal
K1	x	x	-	-	x	x	x	-	x	-	-	-
K2	x	x	x	-	x	x	-	x	x	x	x	-
K3	x	x	-	-	x	x	-	x	x	-	x	-
K4	x	x	-	x	x	x	-	x	x	x	x	x
K5	x	x	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-
K6	x	x	-	-	-	x	-	x	x	-	x	-
K7	x	x	-	-	x	x	-	x	x	x	x	-

Kaynak: Araştırma kapsamında elde edilen bulgular kullanılarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2’de yer alan bulgular doğrultusunda, katılımcı ifadelerine göre küllü kerebiğin geleneksel reçetesinde küllü su, su, un, toz şeker, zeytinyağı, ceviz ve tarçının temel bileşenler olarak kullanıldığı, ürünün servisinde ise çöven otu köpüğünün önemli bir tamamlayıcı unsur olarak yer aldığı belirlenmiştir. Katılımcıların aktarımlarına göre hazırlık sürecinde öncelikle zeytinyağı, küllü su ve su geniş bir kap içerisinde karıştırılmakta, ardından kontrollü bir şekilde un ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilmektedir. İç harç ise ince kıyılmış ceviz içi, toz şeker ve tarçının karıştırılmasıyla hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınmakta ve içli köfte (oruk) yapımında olduğu gibi oyularak şekillendirilmektedir. Daha sonra içerisine cevizli harç yerleştirilerek kapatılan kerebiçler tepsie dizilmekte ve önceden ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilmektedir. Pişirme işleminin ardından soğumaya bırakılan ürünler, geleneksel tüketim biçimine uygun olarak çöven otu köpüğü eşliğinde servis edilmektedir.

Küllü Kerebiğin Tüketim Bağlamı ve Kültürel Anlamı

Araştırma bulguları, küllü kerebiğin yalnızca bir tatlı olarak değil, aynı zamanda Hatay’ın zeytin ve zeytinyağı kültürüyle ilişkili işlevsel bir ürün olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Katılımcıların önemli bir kısmı kerebiğin özellikle zeytin hasadı dönemlerinde yapıldığını ve temel amacın yeni sıkılan zeytinyağının kalitesini test etmek olduğunu ifade etmiştir. K2, kerebişte yoğun baharat kullanılmaması nedeniyle “zeytinyağının aromasını direkt alabildiklerini” belirtirken, K7 ise “Eğer pasta acı bir tat veriyorsa zeytinyağının kötü olduğu anlaşılırdı.” diyerek kerebiğin geçmişte bir kalite kontrol aracı olarak kullanıldığını ifade etmiştir. Benzer şekilde K3 de “zeytinyağının acılığını, kalitesini kontrol etmek için kerebiç

yapılır” sözleriyle bu işlevsel boyutu vurgulamıştır. Bu durum, küllü kerebiğin yalnızca tüketim amaçlı değil, aynı zamanda üretim kültürünün bir parçası olarak da değerlendirildiğini göstermektedir.

Katılımcılar kerebiğin özellikle Ramazan ayı, bayramlar ve kabul günleri gibi sosyal ortamlarda tüketildiğini belirtmiştir. K3, “*Özellikle Ramazan bayramlarında kömbe ve kerebiç yapılır.*” ifadesini kullanırken, K4 ise ürünün “*yeni gelinler doğum yapınca kabul günlerinde*” hazırlandığını belirtmiştir. Bunun yanında bazı katılımcılar kerebiğin belirli bir zamana bağlı olmadan günlük yaşam içerisinde de tüketildiğini ifade etmiştir. K6, “*Özel bir günü yoktur, her zaman yenir.*” diyerek ürünün gündelik tüketim boyutuna dikkat çekmiştir.

Katılımcı ifadeleri kerebiğin paylaşım kültürüyle güçlü bir ilişki içerisinde olduğunu göstermektedir. Özellikle misafir ağırlama pratiği ve toplumsal dayanışma bağlamında ürünün önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. K4 kerebiçi “*bereket sembolü*” olarak tanımlamış ve “*Azdan çok yapılıyor, çok da paylaşıyor.*” sözleriyle ürünün paylaşımcı yönüne dikkat çekmiştir. Benzer şekilde K7, Hatay mutfağının ve insanının “*paylaşımcı*” olduğunu ifade ederek kerebiğin bu kültürel yapının bir parçası olduğunu belirtmiştir. K5 ise kerebiğin özellikle kabul günlerinde misafirlere sunulan özel bir ürün olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, küllü kerebiğin yalnızca bireysel tüketim ürünü değil, aynı zamanda sosyal ilişkileri güçlendiren bir gastronomik unsur olduğunu göstermektedir.

Katılımcı görüşleri küllü kerebiğin Hatay mutfağına özgü yerel bir ürün olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. K6, kerebiçi “*Hatay’ın sadece buralara özgü bir kurabiyesi*” olarak tanımlarken, K7 ise “*Başka yerde, başka mutfakta karşılığı yoktur.*” ifadesiyle ürünün özgünlüğünü vurgulamıştır. Bununla birlikte bazı katılımcılar ürünün yeterince bilinmediğini de ifade etmiştir. K2, “*Hataylılar dışındaki insanlar küllü kerebiçi çok bilmez.*” diyerek ürünün yerel sınırlar içerisinde kaldığını belirtmiştir. Ancak son yıllarda ürünün görünürlüğünün arttığı da ifade edilmiştir. K5, “*Pastanelerde de çok yapılmaya başlamış, değeri artıyor gibi geliyor.*” sözleriyle küllü kerebiğin yeniden görünür hale geldiğini belirtmiştir.

Gelenekselden Moderne Dönüşüm ve Geleceğe Aktarım

Araştırma bulguları küllü kerebiğin üretim süreçlerinde zaman içerisinde çeşitli dönüşümlerin yaşandığını göstermektedir. Özellikle geçmişte yaygın biçimde kullanılan küllü suyun günümüzde daha az tercih edildiği görülmektedir. Katılımcılar modern yaşam koşulları nedeniyle kül temin etmenin zorlaştığını ve geleneksel uygulamaların giderek azaldığını ifade etmiştir. K1, “*Günümüz mutfaklarında küle nereden ulaşacaksınız?*” sözleriyle bu dönüşüme dikkat çekmiştir. Benzer şekilde K4, “*Eskiden küllü kerebiç adı üstünde meşe külünden yapılırdı, şu an böyle bir şey yok.*” ifadesini kullanmıştır.

Bazı katılımcılar geleneksel tariflerin günümüz damak tadına ve mutfak koşullarına göre yeniden yorumlandığını ifade etmiştir. K2, kül suyuna ek olarak karbonat kullandığını, ayrıca tereyağı ve pudra şekeri eklediğini belirtmiştir. Bu durum, geleneksel reçetenin tamamen terk edilmediğini ancak modern mutfak uygulamalarıyla dönüştürüldüğünü göstermektedir. Bunun yanında K4’ün irmikli tariflerden bahsetmesi de ürünün standart bir reçeteye sahip olmadığını ve zaman içerisinde çeşitlendiğini ortaya koymaktadır.

Pişirme yöntemlerinde de önemli değişimlerin yaşandığı görülmektedir. Katılımcılar geçmişte taş fırın, tandır ve bakır tepsi kullanımının yaygın olduğunu; günümüzde ise modern ev fırınlarının tercih edildiğini ifade etmiştir. K7, “*Bizim mutfak tamamen taş fırın kültürüne dayalıydı.*” sözleriyle geleneksel pişirme kültürünü vurgulamış, deprem sonrasında birçok taş fırının yıkıldığını belirtmiştir. K1 de tandır ve kömür ateşinde pişirilen kerebiğin lezzet açısından farklı olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, yalnızca tariflerin değil, üretim mekânlarının da dönüşüm geçirdiğini göstermektedir.

Katılımcıların hepsi küllü kerebiğin gelecek nesillere aktarılması gerektiğini ifade etmiştir. Ancak genç kuşakların geleneksel ürünlere olan ilgisinin azalması önemli bir sorun olarak değerlendirilmiştir. K3, genç neslin fast-food ürünlere daha fazla yöneldiğini belirtirken,

K2 öğrencilerinin kerebiçi ilk tattıklarında “*tatsız tuzsuz*” bulduklarını ancak çöven köpüğüyle birlikte beğendiklerini ifade etmiştir. Bu durum, geleneksel ürünlerin genç kuşaklara aktarılabilmesi için yeniden yorumlanması gerektiğini göstermektedir.

Bununla birlikte bazı katılımcılar gastronomi sektöründeki yeniden görünürlük çalışmalarının kültürel aktarım açısından önemli olduğunu belirtmiştir. K7, Michelin yıldızlı restoranda kerebiçi menüye koymaya çalıştığını ifade ederek bu tür girişimlerin “*gelecek nesillerin mutfakına sahip çıkmasını sağlayacağını*” belirtmiştir. K1 ise insanların artık “*natürel hikâyeleri*” olan yemekleri aradığını ifade ederek küllü kerebiğin gastronomik miras değeri taşıyan özgün bir ürün olduğunu vurgulamıştır. Bu bulgular doğrultusunda küllü kerebiğin yalnızca bir tatlı değil, aynı zamanda kültürel bellek, yerel üretim bilgisi ve gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.

Tablo 3. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda oluşturulan geleneksel küllü kerebiç reçetesi

Küllü Kerebiç	
	
	

Malzemeler	Miktarı
Un	1 kilogram
Küllü su	250 mililitre
Su	250 mililitre
Zeytinyağı	500 mililitre
Ceviz içi	300 gram
Toz şeker	150 gram
Tarçın	10 gram
Çöven otu köpüğü	Servis için

Hazırlanışı:

- Zeytinyağı, küllü su ve su geniş bir kapta karıştırılır. Kontrollü şekilde un ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir.
- İç harç için ince kıyılmış ceviz içi, toz şeker ve tarçın karıştırılır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. İçli köfte (oruk) yapımında olduğu gibi oyularak hazırlanır ve içerisine cevizli harç doldurulup kapatılır.
- Şekillendirilen kerebiçler tepsiye dizilir ve önceden ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

-
- Pişen kerebiçler soğutulduktan sonra çöven otu köpüğü eşliğinde servis edilir.
-

Kaynak: Araştırma kapsamında elde edilen bulgular kullanılarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

Bu çalışma, Hatay mutfağının geleneksel tatlılarından biri olan küllü kerebiçin üretim sürecini, kültürel anlamlarını, tüketim bağlamlarını ve kuşaklararası aktarımını deneyimsel gastronomi perspektifinden incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma bulguları, küllü kerebiçin Hatay'ın gastronomik kimliğini, zeytin ve zeytinyağı kültürünü, paylaşım anlayışını ve toplumsal belleğini yansıtan önemli bir gastronomik miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda ürünün temel bileşenlerinin un, zeytinyağı, küllü su, ceviz, toz şeker, tarçın ve çöven otu olduğu belirlenmiştir. Özellikle meşe külünden elde edilen küllü su ile çöven otu köpüğünün ürünün özgün karakterini şekillendiren temel unsurlar arasında yer aldığı görülmüştür. Araştırma sonucunda küllü kerebiçin geçmişte yeni sıkılan zeytinyağının kalitesini değerlendirmek amacıyla hazırlandığı ve bu yönüyle bölgenin zeytin üretim kültürü içerisinde işlevsel bir role sahip olduğu anlaşılmıştır. Bu bulgu, gastronomik ürünlerin beslenme işlevinin ötesinde üretim kültürü, gündelik yaşam ve yerel bilgi sistemleriyle doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir (Zocchi vd., 2021: 5). Dolayısıyla, üretim sürecinin kendisinin bir ritüele dönüştüğü bu pratikler, Richards (2021) tarafından tanımlanan deneyimsel gastronomi yaklaşımının geleneksel mutfak kültürlerindeki yansımaları oluşturmakta; ürünün tarihsel aktarımındaki sürdürülebilirliği ise kültürel belleğin somut bir yansıması olarak temellendirmektedir (Silva vd., 2025).

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, küllü kerebiçin zaman içerisinde farklı toplumsal anlamlar kazandığını da ortaya koymuştur. Geçmişte daha çok zeytin hasadı dönemleriyle ilişkilendirilen ürünün günümüzde Ramazan ayı, bayramlar, kabul günleri ve çeşitli sosyal buluşmaların önemli bir parçası hâline geldiği belirlenmiştir. Katılımcıların ürünü bereket, paylaşım, misafirperverlik ve dayanışma kavramlarıyla ilişkilendirmeleri, küllü kerebiçin toplumsal ilişkilerin güçlenmesine katkı sağlayan kültürel bir unsur olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Bu yönüyle ürün, Hatay mutfak kültürünün sosyal boyutunu görünür kılan ve toplumsal aidiyet duygusunu destekleyen gastronomik bir temsil niteliği taşımaktadır (Timothy, 2018). Bu durum, literatürde somut olmayan kültürel miras unsurlarının kolektif bellek, toplumsal dayanışma ve ortak üretim pratikleri üzerinden kültürel sürekliliği sağlama işleviyle (Can ve Ağcakaya, 2019; Silva vd., 2025) tam bir uyum göstermektedir.

Bununla birlikte araştırma bulguları, küllü kerebiçin üretim ve tüketim pratiklerinde çeşitli dönüşümlerin yaşandığını göstermektedir. Özellikle geçmişte yaygın olarak kullanılan küllü suyun günümüzde daha sınırlı biçimde kullanılması, taş fırın ve tandır gibi geleneksel pişirme yöntemlerinin yerini modern ekipmanlara bırakması ve genç kuşakların geleneksel ürünlere yönelik ilgilerinin azalması bu dönüşümün en önemli göstergeleri arasında yer almaktadır. Bazı katılımcılar tarafından ürünün restoran menülerinde yeniden yorumlanması, gastronomi etkinliklerinde tanıtılması ve yerel işletmeler tarafından daha görünür hâle getirilmesi kültürel aktarım açısından olumlu gelişmeler olarak değerlendirilmiştir. Bu durum, geleneksel gastronomik miras unsurlarının değişen toplumsal koşullara uyum sağlayarak varlığını sürdürebildiğini göstermektedir (Geyzen, 2014: 75). Öte yandan, bu dönüşüm sürecinde meşe külü suyunun kimyasal nitelikleri ve çöven otunun modern gıda kodeksindeki yeri, geleneksel üretimin gıda güvenliği ve halk sağlığı standartlarıyla uyumlulaştırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Geleneksel bilgi sistemlerinin modern laboratuvar analizleriyle desteklenmesi, ürünün özgün karakterini kaybetmeden güvenli bir şekilde kitleselleşmesinin önünü açacaktır.

Araştırmanın uygulamaya yönelik sonuçları da dikkat çekicidir. Küllü kerebiç gibi yerel gastronomik ürünlerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için gastronomi turizmi

kapsamında daha görünür hâle getirilmesi gerekmektedir (Demirović Bajrami vd., 2025: 10). Yerel yönetimler, gastronomi dernekleri, kadın kooperatifleri ve yiyecek-içecek işletmeleri tarafından gerçekleştirilecek tanıtım faaliyetleri ürünün bilinirliğini artırabilir (Gonda vd., 2021: 92). Bunun yanında ürünün geleneksel üretim sürecinin kayıt altına alınması, reçetelerinin belgelenmesi ve uygulamalı eğitimlerle genç kuşaklara aktarılması kültürel sürdürülebilirlik açısından önem taşımaktadır (Waheed ve Kumar, 2025). Ürünün özgün yapısını koruyarak günümüz tüketici beklentilerine uygun biçimde yeniden yorumlanması ise hem gastronomi sektörüne hem de yerel ekonomiye katkı sağlayabilecek önemli fırsatlar sunmaktadır (Megavitry vd., 2024: 232). Özellikle Hatay'ın gastronomik marka değerinin güçlendirilmesinde küllü kerebiç gibi yerel ürünlerin daha etkin biçimde değerlendirilmesi destinasyonun kültürel çekiciliğini artırabilecek unsurlar arasında yer almaktadır (Dias ve Posheliuznaia, 2025: 2). Bu bağlamda, küllü kerebiğin komşu destinasyonlarda üretilen (örneğin Mersin kerebiçi) ve irmik ile hayvansal yağ bazlı olan versiyonlarından, zeytinyağı ve kül suyu kullanımıyla nasıl keskin bir şekilde ayrıldığına coğrafi işaret ve tescil süreçlerinde vurgulanması ürünün özgünlüğünü pekiştirecektir. Ayrıca, deneyimsel gastronomi perspektifinin bir gereği olarak, ürünün sadece üretimi değil; meşe külünün kokusu, köpüğün ağızda bıraktığı his ve doku gibi duyuşsal analiz bileşenleri de somutlaştırılmalıdır. Bu doğrultuda, kül suyunun hazırlanmasından çöven otunun köpürtülmesine kadar olan geleneksel yapım aşamalarının saha fotoğrafları ve görsel materyallerle arşivlenmesi, hem kültürel aktarımı kolaylaştıracak hem de gastronomi turizminde görsel birer çekicilik unsuru olarak işlev görecektir. Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri unvanı göz önüne alındığında yerel yönetimler, küllü kerebiç gibi yerel mutfağa ait özgün ürünler için daha spesifik "koruma politikası" geliştirebilirler.

Son olarak bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma, Hatay mutfak kültürüne hâkim yedi katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen nitel verilere dayanmaktadır. Bu nedenle bulguların farklı bölgeler veya farklı kültürel bağlamlar için genellenmesi mümkün değildir. Mevcut araştırmanın katılımcı profili ağırlıklı olarak X ve Y kuşaklarından oluşmaktadır; bu durum geleneksel hafızanın tespiti için bir avantaj sağlasa da ürüne mesafeli durduğu düşünülen genç kuşakların perspektifini sınırlı bırakmıştır.

Gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda daha geniş örneklemelerden yararlanılması, Z kuşağının bu geleneksel ürüne yönelik ilgisizlik nedenlerinin veya ürünü hangi gastronomik dönüşümlerle (modern sunumlar, fonksiyonel içerikler vb.) tüketmeyi tercih edeceklerinin derinlemesine incelenmesi, nicel veya karma yöntemlerin kullanılması ve farklı bölgelerdeki benzer gastronomik miras unsurlarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi literatüre önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca genç kuşakların geleneksel gastronomik ürünlere yönelik algı ve tutumlarını inceleyen çalışmaların artırılması, kültürel sürdürülebilirlik politikalarının geliştirilmesine ve gastronomik mirasın korunmasına yönelik uygulamalara bilimsel bir temel oluşturacaktır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

Alpyıldız, E. (2022). Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık. *Folklor Akademik Dergisi*, 5(2): 311-326. <https://doi.org/10.55666/folklor.1114729>.

Arcadu, M., Zanolini, G. & Migliorini, L. (2025). Food Identity and Migrations: Dynamic Processes and Local Communities. *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, (31), 461-482. <https://doi.org/10.13138/2039-2362/3533>.

- Asiltürk-Okutan, Y. (2025). Gastronomi Alanında Deneyimsel Pazarlama ve Artırılmış Gerçeklik Kullanımının Deneyim Değeri Açısından İncelenmesi. *Journal of Applied Tourism Research*, 6(1): 41-53. doi.org/10.5281/zenodo.15700621.
- Björk, P. & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination Foodscape : A Stage For Travelers' Food Experience. *Tourism Management*, 71: 466-475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>.
- Bucak, T. & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21 (4): 1305-1320.
- 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>.
- Çapar, G. & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı), 100-115.
- Demirović Bajrami, D., Vuksanović, N. & Radosavac, A. . (2025). Preserving Culinary Heritage Through Sustainable Tourism: Voices of Local Communities. *BizInfo Blace*, 16(2): 1-12. <https://doi.org/10.71159/bizinfo250019D>.
- Deniz, T. (2024). Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 18-28. <https://izlik.org/IA95WN32HB>.
- Dias, A.L. & Posheliuznaia, A. (2025). The Flavor of Place: Examining the Impact of Authentic Local Cuisine on Tourist Satisfaction and Destination Loyalty. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 31(2): 127. <http://doi.org/10.48416/ijisaf.v31i2.630>.
- Duman, G., Yılmaz, İ. & Er, A. (2021). Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz- "Çorum Alaca" Örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* , 9(2): 1318 - 1338. Doi.Org/10.21325/Jotags.2021.842.
- Erşahin, R. (2021). Bir Çay İçelim Mi? Sosyokültürel Açidan Çay. *Tourism and Recreation*, 3(1): 55-65. <https://izlik.org/IA36MM49PT>.
- Geyzen, A. (2014). Food in a changing society: A history of culinary heritage and modern consumption. *Appetite*, 75, 75-80.
- Gonda, T., Angler, K. & Csóka, L. (2021). The Role of Local Products in Tourism. European Countryside, *Sciend*, 13(1): 91-107.
- Işık Doğan, Ö. & Yılmaz, R. (2025). Geleneksel Tarhana Fermantasyonu Mikrobiyomunun İncelenmesi için Kullanılabilecek Omik Yaklaşımlar. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, 33: 1-9. <https://doi.org/10.56833/gidaveyem.1596865>.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: "Türk Kahvesi". *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(52): 149-165. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.998437>.
- Keskin, Ş. & Kaplan Evlice, A. (2022). Zenginleştirilmiş Erişte Üretiminde Yeni Yaklaşımlar. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 11(1): 79-86. <https://izlik.org/IA46MG48YX>.
- Megavitry, R., Pahrijal, R. ve Novitasari, S. A. (2024). Innovation in Traditional Food Processing Technology to Enhance Competitiveness of Local Products in the Global Market. *West Science Agro*, 2(04): 232- 237. <https://doi.org/10.58812/wsa.v2i04.1454>.
- Pine, B.J. ve Gilmore, J.H. (1998). Welcome to the Experience Economy. *Harvard Business Review*, 76: 97-105.
- Richards, G. (2021). Evolving Research Perspectives on Food and Gastronomic Experiences in Tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3): 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1): 15-24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0).
- Sarıca, V. ve Özbay, G. (2023). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Fonksiyonel Gıdalar: Mesir Macunu Örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2): 665-676. <https://doi.org/10.33206/mjss.1135103>.
- Silva, F.M., Ramazanov, M. ve Freitas, I.V. (2025). Safeguarding Traditional Portuguese Gastronomy as an Intangible Cultural Heritage Through Tourism: The Case of North of Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(2): 1-16. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020092>.

Teyin, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2): 313-321. <https://izlik.org/IA46KZ59SS>.

Usta, S. & Şengül, S. (2022). Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 604-634. <https://doi.org/10.32572/guntad.1102302>.

Yeşil, D. ve Çelik Yeşil, S. (2023). Yemek Kültüründe Modernize Çalışmalar: Bitlis Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3): 1641-1657. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1060>.

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P. ve Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13(17): 1-21. <https://doi.org/10.3390/su13179510>.

Kitap

Creswell, J.W. (2007). *Qualitative Inquiry & Research Design: Choosing Among Five Approaches* (2. Baskı). Sage Publications.

Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food Tourism Around The World* (1. baskı). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080477862>.

Kraik, B. & Sen, C.T. (Eds.) (2013). *Street Food Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture*. USA: Bloomsbury Publishing.

Patton, M.Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods* (4. baskı). Sage Publications.

Timothy, D. J. (2018). *Heritage Cuisines Traditions, Identities and Tourism* (1. baskı). Routledge.

Kitap bölümü

Manik, S., Ramani, A., Majumder, R., Hossain, S. & Hazra, T. (2024). Traditional Foods for Festivity: Linking Food Diversity with Socio-Cultural Aspects. İçinde *Foods: The Reinvented Superfoods Traditional*, Roy, S., Nisha, P. ve Chakraborty, R. (Eds). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-72757-3_4.

Matta, R. (2015). Edible Identities: Food as Cultural Heritage. Ronda L. Brulotte ve Michael A. Di Giovine (Eds.) *Anthropology of Food*. <https://doi.org/10.4000/aof.7824>.

Oğan, Y. & Denk, E. (2025). *Küresel Kültür ve Mutfak Kültürü*. (Ed. Bertan, S.) Gastronomi Turizmi Gastronomi ve Gastronomi Turizminde Teknoloji, Yapay Zekâ ve Dijitalleşme. ISBN:978-625-375-529-4 4. Bölüm, ss.139-154.

Waheed, S. & Kumar, S. (2025). Preserving Traditional Recipes and Methods in the Culinary World. İçinde *Global Sustainable Practices in Gastronomic Tourism* (ss. 429-452). IGI Global Scientific Publishing. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7096-4.ch025>.

İnternet kaynağı

Franchi, E. (8 Ağustos 2015). What is cultural heritage? Smart History: <https://smarthistory.org/what-is-cultural-heritage/>. (Erişim tarihi: 20.06.2026).

UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. <https://ich.unesco.org/en/convention>.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. (t.y.). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri. <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri>. (Erişim tarihi: 20.06.2026).

Yayınlanmamış ve yayınlanmış tez

Boztok, S. (2023). *Gastronomik miras kapsamında yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliği: İzmir zeytin yolu örneği*. 1-217. (Tez No. 821075) [Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Boztoprak, B. (2021). *Somut olmayan kültürel mirasların yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilmesi, ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği, Erzurum örneği*. 1-93. (Tez No. 679142) [Yüksek lisans tezi, Gümüşhane Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Extended Summary

Traditional foods are important components of gastronomic heritage because they reflect the cultural memory, production practices, social values, and collective identity of local communities. Beyond their nutritional function,

traditional culinary products contribute to the transmission of cultural knowledge across generations and play a significant role in sustaining local identities. In this context, Hatay cuisine represents one of the richest gastronomic traditions in Türkiye, shaped by centuries of cultural interaction and culinary diversity. Among the traditional products of Hatay cuisine, küllü kerebiç occupies a distinctive position due to its unique preparation techniques, its close association with olive and olive oil culture, and its role in social and cultural life. Despite its cultural significance, however, this traditional dessert has received limited scholarly attention. Therefore, documenting its production process, cultural meanings, consumption contexts, and contemporary transformations is essential for preserving local gastronomic knowledge and supporting cultural sustainability.

This study aims to examine the traditional production process, cultural significance, consumption practices, and intergenerational transmission of küllü kerebiç from the perspective of experiential gastronomy. The research seeks to reveal how this traditional dessert functions not only as a food product but also as a cultural heritage element that embodies local identity, collective memory, and social values. To achieve this objective, a qualitative research design was adopted. Semi-structured interviews were conducted with seven participants who possessed extensive knowledge of Hatay cuisine and küllü kerebiç. Participants included chefs, academics, homemakers, and culinary researchers from different age groups and professional backgrounds. Purposive and snowball sampling techniques were employed to identify individuals capable of providing rich and detailed information about the historical development, preparation methods, cultural meanings, and transmission processes of the dessert. All interviews were recorded, transcribed, and analyzed through thematic analysis in accordance with qualitative research principles. The sample size was determined based on the principle of data saturation; interviews were concluded when no new codes or themes emerged from the participant narratives, thereby ensuring the depth and validity of the qualitative data.

The findings reveal that the essential ingredients of küllü kerebiç include flour, olive oil, ash water obtained from oak ash, walnuts, sugar, cinnamon, and soapwort foam. Among these ingredients, ash water emerged as the most distinctive component, giving the dessert its characteristic texture and sensory qualities. Participants emphasized that the preparation of ash water requires traditional knowledge and practical experience, highlighting its importance within the culinary heritage of the region. Olive oil was identified as another fundamental ingredient, reflecting the deep relationship between küllü kerebiç and Hatay's olive-growing culture. While participants agreed on the core ingredients of the dessert, they also noted the existence of various family-based and regional adaptations involving semolina, alternative flour types, and different preparation techniques. These findings indicate that küllü kerebiç has evolved through local practices while preserving its essential cultural characteristics. Furthermore, the contemporary transition of traditional ingredients, such as oak ash water and soapwort root, highlights the necessity of aligning traditional knowledge with modern food safety standards and chemical analysis. Validating these indigenous production practices through laboratory research presents an essential pathway for safe commercial scaling without damaging the authentic identity of the product.

The study further demonstrates that soapwort foam plays a crucial role in the traditional consumption of küllü kerebiç. Participants described the foam as an indispensable accompaniment that enhances the flavor of the dessert and contributes to its regional identity. For many participants, the authentic sensory experience of küllü kerebiç can only be achieved when it is consumed together with soapwort foam. This finding illustrates how traditional food experiences are shaped not only by recipes and ingredients but also by accompanying practices that contribute to their cultural meaning and distinctiveness. In this context, delineating the distinct characteristics of Hatay's küllü kerebiç from similar regional alternatives—such as the semolina and animal fat-based Mersin kerebiç—by emphasizing its exclusive reliance on olive oil and ash water is crucial for geographical indication and registration processes. Recording these specific sensory attributes (e.g., aroma, crispness, and mouthfeel) through visual archiving further enhances its promotional value in gastronomy tourism.

An important finding of the study concerns the historical function of küllü kerebiç within the region's olive oil production culture. Participants explained that the dessert was traditionally prepared during olive harvest seasons and used as a practical tool for assessing the quality of newly produced olive oil. Because the recipe contains relatively few flavoring ingredients, producers could directly evaluate the aroma, bitterness, and overall quality of olive oil through the dessert. This function demonstrates that küllü kerebiç historically served not only as a food product but also as an integral part of local agricultural and production practices. Such findings reveal the close relationship between gastronomy, agriculture, and local knowledge systems within traditional food cultures.

The findings also highlight the social and cultural significance of küllü kerebiç. Participants associated the dessert with Ramadan celebrations, religious holidays, hospitality gatherings, and women's reception days. Many described it as a symbol of abundance, generosity, sharing, and social solidarity. These associations indicate that küllü kerebiç performs important social functions beyond its culinary value. Through its preparation, sharing, and consumption, the dessert contributes to the maintenance of social relationships and reinforces feelings of belonging within the community. In this respect, küllü kerebiç represents a gastronomic expression of Hatay's cultural values and collective identity.

The research further reveals that the production and consumption practices of küllü kerebiç have undergone significant transformations over time. Participants reported that traditional methods such as preparing ash water, using stone ovens and tandirs, and baking with traditional equipment have become less common due to modernization and changing lifestyles. Contemporary adaptations frequently involve the use of baking soda, butter, powdered sugar, and modern cooking technologies. Despite these changes, participants emphasized that the fundamental identity of the dessert remains intact. These findings suggest that gastronomic heritage is not a static phenomenon but rather a dynamic cultural process capable of adapting to changing social and economic conditions while preserving its core meanings and values.

Another significant finding concerns about the future transmission of the dessert. Nearly all participants emphasized the importance of preserving and transmitting küllü kerebiç to future generations. However, many expressed concern regarding declining interest among younger generations, who are increasingly influenced by fast-food culture and contemporary consumption habits. Participants noted that younger consumers often have limited familiarity with traditional products and may initially perceive them as less appealing. Nevertheless, examples from the gastronomy sector demonstrate that reinterpretation and promotion strategies can help increase interest in traditional foods. Some participants highlighted efforts to introduce küllü kerebiç in contemporary restaurant menus and gastronomic events, suggesting that such initiatives may contribute to cultural continuity and awareness.

In conclusion, this study demonstrates that küllü kerebiç is much more than a traditional dessert. It represents a significant element of Hatay's gastronomic heritage, embodying local olive oil culture, social solidarity, hospitality traditions, and collective memory. The findings indicate that the dessert continues to maintain its cultural relevance despite ongoing transformations in production and consumption practices. Preserving this heritage requires the documentation of traditional recipes and production techniques, the promotion of the product through gastronomy tourism and cultural events, and the development of strategies that facilitate intergenerational knowledge transfer. Furthermore, adapting traditional products to contemporary consumer expectations while preserving their authentic characteristics may create opportunities for both cultural sustainability and local economic development. Future research focusing on younger generations' perceptions and attitudes toward traditional gastronomic products may contribute to the development of effective cultural sustainability policies and provide valuable insights into the preservation of gastronomic heritage. While the current sample predominantly reflects Generation X and Y perspectives, which is advantageous for capturing historical memory, future studies should focus deeper on Generation Z. Investigating the root causes of younger generations' disinterest and exploring necessary culinary reinterpretation strategies (such as functional ingredients or modern presentations) will provide a more comprehensive framework for sustainable cultural heritage policies.