



Hatay Mutfağında Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Gastronomik Ürün Olarak Cercerun/ Cercerun as a Gastronomic Product on the Verge of Being Forgotten in Hatay Cuisine¹

Batuhan AKTEPE, Bartın Üniversitesi, Bartın MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü,
baktepe@bartin.edu.tr, Bartın, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3246-7265

Rahman TEMİZKAN, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü, rtemizkan@ogu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9750-1543

Osman ÖZER, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
osmanozer@selcuk.edu.tr, Konya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8543-0664

Yener OĞAN, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi
ve Mutfak Sanatları Bölümü, oganyener@gmail.com, Kırşehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1523-8498

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfağının somut olmayan kültürel miras unsurlarından biri olan Cercerun yemeğinin tarihsel gelişimini, üretim deneyimini ve kuşaklararası aktarımı çerçevesinde deneyimsel dönüşüm sürecini incelemeyi amaçlamaktadır. Mevcut literatür incelendiğinde, çalışmaların büyük ölçüde ülkesel veya bölgesel gastronomi eğilimlerine odaklandığı; buna karşın yerel lezzetlerin estetik ve deneyimsel bir mirasa dönüşüm süreçlerinin yeterince ele alınmadığı görülmektedir. Buradan hareketle araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni benimsenmiştir. Veriler, amaçlı örneklemle tekniğiyle belirlenen yedi kaynak kişiyle yürütülen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla toplanmıştır. Elde edilen verilerin analizi, nitel araştırma yaklaşımına uygun olarak tematik analiz yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Bulgular, geçmişte zorunlu bir kışlık saklama pratiği olan Cercerun'un günümüzde aidiyet ve mutfak belleğini pekiştiren bir meze formunda olduğunu göstermektedir. Ancak bu geleneksel aktarım sürecinin modernleşme ve Hatay depreminin yarattığı yıkıcı kırılmalar sebebiyle derin bir kuşak kopukluğu tehdidi altında bırakılmaktadır. Sonuç olarak zorunluluktan doğan yerel lezzetlerin toplumsal hafızayı onarıcı rolünü kanıtlayarak, ilgili literatüre özgün bir teorik zemin kazandırmaktadır. Ayrıca çalışma bu yönüyle afet sonrası kültürel iyileşme ve yerel mirası turizme entegre etme noktasında stratejik bir çerçeve sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hatay, Deneyimsel Gastronomi, Cercerun, Kültürel Miras.

Abstract

This study aims to examine the experiential transformation process of Cercerun, one of the elements of Hatay cuisine's intangible cultural heritage, within the framework of its historical development, production experience, and intergenerational transmission. A review of the existing literature reveals that most studies focus on national or regional gastronomic trends, while the transformation processes through which local foods evolve into aesthetic and experiential heritage remain largely underexplored. Based on this gap, the study adopts a qualitative research approach using a case study design. The data were collected through semi-structured interviews conducted with seven key informants selected via purposive sampling. The collected data were analyzed using thematic analysis in accordance with qualitative research principles. The findings indicate that Cercerun, which historically functioned as a necessity-driven winter preservation practice, has evolved into a meze that reinforces a sense of belonging and culinary memory in contemporary contexts. However, this traditional transmission process is currently under serious threat of generational rupture due to modernization and the disruptive impacts of the Hatay earthquake. In conclusion, the study demonstrates that local foods emerging from necessity can play a restorative role in rebuilding social memory, thereby providing an original theoretical contribution to the literature. Furthermore, it offers a strategic framework for post-disaster cultural recovery and the integration of local heritage into tourism.

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

Keywords: Hatay, Experiential Gastronomy, Cercerun, Cultural Heritage.

Geliş Tarihi: 23.04.2026

Kabul Tarihi: 14.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Mutfak, toplumların tarihsel hafızasının ve kültürel kimliğinin doyurulduğu, zamanın aşındırıcı gücüne direnen kadim bir alandır (Meah & Jackson, 2016). İnsanlığın en temel fiziksel ihtiyacı olan beslenme eylemi, modern dönemde salt bir tüketim pratiği olmaktan çıkarak tarih, kültür ve coğrafyanın iç içe geçtiği çok boyutlu bir deneyim ve ritüel alanına dönüşmüştür (de Albeniz, 2018). Günümüzde küreselleşme ve modernleşme baskıları, yerel mutfak miraslarının homojenleşmesi veya kaybolması riskini beraberinde getirmektedir (Demirci vd., 2025). Bu durum, geleneksel reçetelerin korunmasını gastronomik bir eylem olmaktan çıkarıp sosyolojik bir zorunluluk haline dönüştürmektedir (Inglis, 2015). Bu bağlamda, teknolojik yetersizliklerin yaşandığı dönemlerde gıdayı koruma güdüsüyle ortaya çıkan ve zamanla bir toplumun damak hafızasına kazınan spesifik yöresel yemeklerin incelenmesi kritik bir önem taşımaktadır (Baydeniz, 2025; Bessière, 1998). Zengin kültürel katmanlarıyla bilinen Hatay mutfağında, birçok farklı tarif ve yemek bulunmaktadır. Bunlardan unutulmaya yüz tutan en önemli örneklerden biri de Cercerun yemeğidir. Cercerun bir tarif olduğu kadar Hataylılar için kültürel sürekliliğin, kuşaklararası aktarımın ve toplumsal hayatta kalma stratejilerinin somut birer temsilcisi olarak değerlendirilebilir (Cömert, 2014; Güney, 2021).

Mevcut literatürde gastronomi, kültürel kimlik ve miras bağlamında geniş çaplı bir akademik ilgi görmektedir (Dixit & Prayag, 2022). Temel çalışmalar, yerel yemeklerin destinasyon imajını güçlendirmedeki rolünü ve deneyimsel gastronominin turizm pazarındaki artan önemini vurgulamaktadır (de Albeniz, 2018). Göç, nüfus mübadelesi ve yerel adaptasyon süreçlerini inceleyen araştırmalar, yemek kültürünün toplumsal kimliğin inşasındaki ve korunmasındaki yerini net bir biçimde ortaya koymaktadır (Meyer-Rochow, 2025). Ek olarak, unutulmuş yiyecekler ve somut olmayan kültürel miras konseptleri etrafında şekillenen güncel eğilimler, mutfak pratiklerinin sosyolojik ve tarihsel arka planını aydınlatmak üzere disiplinlerarası bir yaklaşım benimsemektedir (Oğan & Uzman, 2025). Bu baskın yaklaşımlar, mutfağı fiziksel bir ürün sunumunun ötesinde bir süreç ve aktarıma dayalı bir sosyo-teknik sistem olarak ele alarak deneyimsel gastronominin temellerini oluşturmuştur (Salem vd., 2024). Ancak, literatürün bu geniş perspektifine rağmen, kapsamlı bölgesel gastronomi çalışmalarının gölgesinde kalan spesifik yerel ve kültürel pratiklerin sosyolojik evrimi çoğunlukla göz ardı edilmiştir. Mevcut araştırmalar genellikle popüler mutfak değerlerinin turizm potansiyeline odaklanırken (Su & Horng, 2012); doğrudan yokluktan ve saklama mecburiyetinden doğan, ardından yapısal bir değişime uğrayarak form değiştiren yemeklerin deneyimsel serüveni yeterince incelenmemiştir (Feldman & Wunderlich, 2023). Cercerun örneğinde olduğu gibi, geçmişte kışlık bir hazırlık ritüeliyken günümüzde nostaljik bir meze ve kahvaltılık statüsüne geçen, ancak yeni nesiller arasında ciddi bir kuşak kopukluğu ve unutulma riskiyle karşı karşıya kalan spesifik kodların nasıl dönüşüm geçirdiği mevcut bilgi birikiminde belirgin bir boşluktur. Literatür, bu tür niş yemeklerin geleneksel üretim süreçlerinin modernite ve krizler karşısındaki direncini detaylandırmakta yetersiz kalmaktadır (Sage, 2014).

Bu çalışmanın temel amacı; Hatay ilindeki somut olmayan kültürel mutfak mirasının nadir bir örneği olan Cercerun'un tarihsel gelişimini, üretim deneyimini ve kuşaklararası aktarımını deneyimsel gastronomi ekseninde bütüncül bir yaklaşımla incelemektir. Bu doğrultuda, araştırmanın temel sorunsalını; söz konusu mirasın geleneksel pratiklerinden güncel dönüşümüne ve sürdürülebilirlik imkânlarına uzanan sürecin hangi dinamikler çerçevesinde şekillendiği sorusu oluşturmaktadır.

Çalışma, somut olmayan kültürel miras ve deneyimsel gastronomi teorik çerçeveleri üzerine inşa edilmiştir. Metodolojik olarak nitel araştırma deseni ve tümevarımsal (inductive)

bir yaklaşım benimsenmiştir. Yemeğin yapımında, tüketiminde veya kültürel hafızasında doğrudan deneyim sahibi olan farklı demografik ve mesleki özelliklere (akademisyen, öğretmen, vb.) sahip kaynak kişilerle yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler, katılımcıların Cercerun'a yükledikleri kişisel, mekânsal ve nostaljik anlamları derinlemesine deşifre edebilmek amacıyla sistematik bir tematik analizden geçirilmiştir.

Bu çalışmanın literatüre sunduğu en büyük teorik katkı, zorunluluktan doğan hayatta kalma odaklı spesifik bir gıdanın zamanla nasıl deneyimsel bir mutfak mirasına dönüştüğünü gösteren ampirik bir vaka sunmasıdır. Unutulmaya yüz tutmuş yerel bir pratiği akademik bağlamda kayda geçirerek, mutfak belleği ve gastronomi literatürüne özgün bir veri seti kazandırmaktadır. Pratik düzeyde ise, bu araştırma, özellikle büyük afetler sonrası kaybolma tehlikesi artan mutfak hafızasının korunmasına hizmet etmektedir. Cercerun gibi bir lezzetin modernize edilerek restoran menülerine ve sürdürülebilir gastronomi turizmi rotalarına entegre edilebilmesi adına sektör paydaşlarına güçlü bir stratejik zemin sağlamaktadır.

Literatür Taraması

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras

Gastronomi, günümüzde fiziksel bir ihtiyacı gidermeye yönelik eylem olmaktan çıkmıştır. Sosyo-estetik ve tekno-bilimsel boyutların harmanlandığı çok katmanlı deneyimsel bir sürece dönüşmüştür (de Albeniz, 2018; Aktepe ve Güler, 2025). Deneyimsel gastronomi, yemeği tabakta sunulan basit bir ürün olarak görmek yerine; üretim, hazırlık ve tüketim aşamalarının tamamını kapsayan bütüncül bir süreç olarak ele alır (Richards, 2021). Bu paradigma değişiminde turistler veya tüketicileri pasif alıcılardan çıkarmaktadır. Yerel mutfak ekosistemiyle etkileşime giren, yemeğin üretiminde veya sunumunda rol alan aktif katılımcılar haline gelmiştir (Dixit & Prayag, 2022). Bu durum, geleneksel yemek tüketimini üretici ve tüketici arasında kültürel hikayelerin paylaşıldığı bir eş-yaratım (co-creation) sürecine ve kapsamlı yemek alanlarına (foodscapes) evirmiştir (Mars, 2022).

Bu deneyimsel dönüşüme paralel olarak, mutfak pratikleri ve yerel lezzetler somut olmayan kültürel miras kavramının en güçlü taşıyıcılarından biri olarak kabul edilmektedir (Maffei, 2012). Mutfak mirası, kuşaktan kuşağa aktarılan uygulamaları, ritüelleri ve el becerilerini kapsayarak, hızlı sosyal değişimler karşısında topluluklara köklü bir kimlik ve süreklilik duygusu sağlar (Cheung, 2013). Geleneksel gıdalar bu bakış açısında; toplumsal sınırları çizen amblemler, kültürel belleğin şifrelendiği semboller ve sosyal komünyonu (birlikteliği) sağlayan en temel araçlardır (Jiemuratova, 2025). Toplamlar, yemek yapma ve tüketme biçimleri üzerinden kendi geçmişlerini yeniden yorumlayarak bugüne taşır ve böylece geleneksel ritüeller modern bir aidiyetin temel yapıtaşlarına dönüşür (Bessière, 1998; Cheung, 2013).

Literatürde bu iki kavramın kesişimini uluslararası boyutta inceleyen birçok ufuk açıcı çalışma bulunmaktadır. Örneğin Cheung (2013), Hong Kong'daki Çin mutfak kültürü üzerine yaptığı çalışmada, yöresel perakende ticaret ağlarının ve ev içi aile reçetelerinin, hızlı kentleşme karşısında nasıl korunması gereken somut olmayan kültürel miras unsurları olarak işlev gördüğünü incelemiştir. Kokkranikal ve Carabelli, (2024) tarafından İtalya'nın Cinque Terre bölgesinde gerçekleştirilen bir başka çalışmada, turistlerin aşçılık kurslarına katılıp yerel pesto ve deniz ürünleri yapımını deneyimleyerek bölge halkıyla etkileşime geçmeleri, somut olmayan mirasın üçüncü nesil eş-yaratım yoluyla deneyimsel gastronomiye nasıl dönüştüğüne örnek teşkil etmektedir.

Türkiye bağlamındaki akademik çalışmalar da kültürel miras ve deneyimsel gastronomi ilişkisini yerel kimlikler ve göç olgusu üzerinden derinlemesine ele almaktadır. Baydeniz (2025), Kuşadası'ndaki Girit-Türk göçmen topluluğunun mutfak mirasını etnografik olarak incelediği çalışmasında; zeytinyağlılar, otlu börekler ve geleneksel mutfak aletleri (taş fırın, bakır tencereler) gibi öğelerin üç kuşak boyunca hem korunup hem de yeni coğrafyaya nasıl uyarlandığını göstermektedir. Oğan ve Uzman (2025) ise 1923 Türkiye-Yunanistan nüfus

mübadelenin Manisa Alaşehir mutfak kültürüne yansımalarını araştırmış; mübadillerin geçmişten getirdikleri odun ateşinde veya küldüde pişirme tekniklerinin ve ortak sofranın ritüellerinin yalnızca karın doyurmak için değil, zorlu göç koşullarında kültürel aidiyeti sürdürme ve duygusal dayanıklılık aracı olarak işlev gördüğünü tespit etmiştir. Bu örnekler, geleneksel mutfakların sıradan birer tüketim nesnesi olmaktan ziyade, aidiyeti besleyen yaşayan birer deneyim alanı ve toplumsal hafıza olduğunu kanıtlamaktadır.

Mutfak Belleği ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Gıdalar

Mutfak belleği, bireyleri atalarının geçmişine, sosyokültürel kimliklerine, etnik kökenlerine ve yaşam biçimlerine bağlayan geçmiş anlatıların yeniden bir araya getirilmiş parçalarıdır (Abarca & Colby, 2016). Mutfak, sıradan bir yemek hazırlama alanının ötesinde, maddi eserlerin ve günlük ritüellerin duyuları harekete geçirerek geçmiş deneyimleri canlandırdığı spesifik bir hafıza mekânı (*lieu de mémoire*) olarak işlev görür (Counihan & Van Esterik, 2012). Ancak günümüzde küreselleşme, endüstrileşme ve modernleşme gibi faktörler, geleneksel gıda sistemleri üzerinde büyük bir baskı yaratarak yöresel tariflerin ve malzemelerin unutulma riskini doğurmaktadır (Gaitan-Cremaschi vd., 2019). Örneğin, Güney Asya'da Yeşil Devrim ve iklim değişikliğinin etkisiyle *Tilak Chandan* gibi yerel kokulu pirinç türleri yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmış ve bunlara bağlı kadim saray lezzetleri unutulmaya yüz tutmuştur (Khan vd., 2025). Bu spesifik gıdaların ve mutfak belleğinin korunması; kültürel mirasın ve toplumsal kimliğin sürdürülmesini sağlar. Ayrıca ekolojik biyoçeşitliliğin ve gıda güvencesinin sağlanması açısından da kritik bir öneme sahiptir (Baker vd., 2020).

Literatürdeki örnek çalışmalar, mutfak belleğinin kimlik inşasındaki ve kültürel aktarımdaki rolünü açıkça ortaya koymaktadır. Parveen (2016), İngiltere'deki Güney Asyalı diasporik topluluklar üzerine yaptığı çalışmada, *pinnia* ve *aloo saag* gibi geleneksel tariflerin annelerden kızlara sözlü olarak aktarılmasının, anavatana duyulan nostaljiyi canlı tuttuğunu ve diasporik bir kimlik yarattığını göstermektedir. Bu tür uygulamalar, gıda belleğinin nesiller arası aktarımının sadece bir karın doyurma eylemi değil, toplulukları birbirine bağlayan kültürel bir doku işlevi gördüğünü kanıtlamaktadır. Benzer şekilde, Lee (2023) yemek anılarını somut olmayan kültürel miras olarak kavramsallaştırmış; Oklahoma'daki aileler üzerine yaptığı etnografik çalışmada, eski nesillerden kalan mutfak aletlerinin ve yemek yaparken sergilenen bedensel pratiklerin, geçmiş ile bugün arasında nasıl güçlü bir duygusal ve bilişsel köprü kurduğunu vurgulamıştır.

Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel gıdaların yeniden canlandırılması ve mutfakın kültürel bir hafıza merkezi olarak kullanılması üzerine yapılan diğer araştırmalar da bu alanın önemini pekiştirmektedir. Sharma ve Lambert-Hurley (2023), Güney Asya'nın unutulmuş gıda tarihleri üzerine yürüttükleri projede, eski bir prenslik olan Rampur mutfaklarının nadir el yazması tariflerini ve kaybolmakta olan tarım ürünlerini yeniden canlandırmak için tarihçiler, çiftçiler ve aşçıların nasıl ortak bir çaba yürüttüğünü incelemiştir. Öte yandan, mutfakın yalnızca bir çalışma alanı değil, özel bir müze olduğunu savunan Meah ve Jackson (2016), bir büyükanneden miras kalan eski bir sürahi veya parçalanmak üzere olan el yazısı tarif defterleri gibi nesnelerin, mutfak belleğini somutlaştıran ve bireyleri geçmişe bağlayıp geleceğe taşıyan çağrıştırmacı nesneler olarak nasıl işlev gördüğünü analiz etmiştir.

Yöresel Bir Kimlik unsuru Olarak Hatay Mutfak

Hatay mutfak, binlerce yıldır farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan ve çeşitli etnik ile dini grupların bir arada yaşadığı, dünya üzerinde eşine zor rastlanır bir kültürel mozaiktir. Bir destinasyonun yerel mutfak, o bölgenin kültürel mirasının ve kimliğinin en belirgin işaretlerinden biridir. Zira yemek toplumun tarihini, coğrafyasını ve yaşam biçimini yansıtan kültürel bir referans noktasıdır (Timothy & Ron, 2013). Nitekim gastronomi, farklı kültürleri anlamak ve o kültürün özgünlüğünü deneyimlemek için önemli bir geçit işlevi görür (Long, 2018). Hatay'ın bu zengin gastronomik altyapısı, nesilden nesile aktarılan kadim reçetelerle şekillenmiş ve bölgeyi dünya çapında önemli bir gastronomi merkezi haline getirmiştir.

(İflazoğlu & Sarper, 2021). Farklı yemek çeşitleri ve tarifler, mutfak çok katmanlı yapısını temsil eden ve yokluktan üretilmiş güçlü birer somut olmayan kültürel miras unsurudur (Bortolotto & Ubertazzi, 2018).

Ancak, somut olmayan kültürel mirasın ve mutfak belleğinin aktarımı; doğal afetler veya zorunlu yer değiştirmeler gibi büyük kriz dönemlerinde ciddi kesintilere uğrama riski taşımaktadır (Apaydin, 2020; Oğan & Uzman, 2025). 2023 yılında yaşanan yıkıcı Hatay depremi, şehrin fiziksel yapısının ötesinde, bu köklü mutfak kültüründe de derin bir "gastronomik kırılma" yaratmıştır. Literatürde de vurgulandığı üzere, mutfak belleğinin korunması yalnızca fiziksel malzemelerin bulunabilirliğine değil, aynı zamanda bu yemeklerin yapım süreçlerinin ve kuşaklar arası sözlü aktarımının yaşatılmasına da sıkı sıkıya bağlıdır (Parveen, 2016). Deprem gibi travmatik yıkımlar, yerel halkın mutfak pratiklerini ve ritüellerini sekteye uğratarak Cercerun gibi lezzetlerin unutulma riskini hızlandırmaktadır. Bu nedenle, afet sonrası dönemde bu tür mutfak miraslarının akademik olarak kayıt altına alınması hem toplumsal belleğin onarılması hem de kültürel kimliğin korunarak geleceğe aktarılması açısından kritik bir öneme sahiptir.

Yöntem

Araştırmanın Deseni

Bu araştırma, deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras olgularını katılımcıların kişisel tecrübeleri ve anlamlandırma süreçleri üzerinden derinlemesine inceleyebilmek amacıyla nitel araştırma yöntemine dayandırılmıştır. Çalışma mutfak pratiğinin sosyo-kültürel dinamiklerini kavramak için durum çalışması ve etnografik yaklaşım temelinde desenlenmiştir. Çalışmanın odak noktası olarak Cercerun yemeğinin seçilmesinin temel nedeni, bu lezzetin Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON 2026/1 Hatay) tarafından Hatay mutfaklarının incelenmesi gereken geleneksel ve unutulmaya yüz tutmuş 10 özel yemeğinden biri olarak belirlenmiş olmasıdır. Seçilen bu etnografik durum çalışması deseni, yemeğin malzemelerini ve hazırlanışını tanımlayarak Cercerun'un geçmişten günümüze taşıdığı kültürel kodları, hazırlık ritüellerini, toplumsal bellekteki yerini ve nesilden nesile deneyimsel aktarımını kaynak kişilerin kendi anlatıları üzerinden bütüncül bir perspektifle çözümlemeye olanak tanımaktadır. Görsel 1 Cercerun yemeğine aittir.



Şekil 1. Cercerun yemeği

Çalışma Grubu ve Örneklem

Bu araştırmanın çalışma grubu, nitel araştırma desenlerine uygun olarak amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Örneklem seçim sürecinde yerel paydaşlar ve belediye kaynaklarından elde edilen yönlendirmeler doğrultusunda görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişiler; Hatay mutfak kültürü ve özellikle Cercerun yemeğinin tarihsel, kültürel ve pratik boyutlarına derinlemesine hâkim olan, yemek alanında uzman akademisyenler, yerel işletme sahipleri, öğretmenler, profesyonel aşçılar ve bu geleneği evlerinde yaşatan yöre halkı arasından özenle seçilmiştir. Bu bağlamda, deneyimsel gastronomi ve mutfak belleği aktarımına dair en zengin ve doğru veriyi sağlayabilecek toplam 7 kaynak kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katkı sağlayan bu katılımcıların yaş, meslek ve mutfak deneyim süreleri gibi detaylı demografik özellikleri aşağıda tablo halinde (Tablo 1) sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcılar hakkında demografik bilgiler

Katılımcı	Meslek	Deneyim	Yaş	Cinsiyet	Görüşme Süresi
K1	İşletmeci ve Yazar	23 Yıl	43	Kadın	11 dk 12 sn
K2	Akademisyen	10 Yıl	34	Erkek	9 dk 30 sn
K3	Akademisyen	21 Yıl	46	Kadın	6 dk 46 sn
K4	Öğretmen	32 Yıl	56	Kadın	8 dk 07 sn
K5	Öğretmen	6 Yıl	30	Erkek	11 dk 55 sn
K6	İşletmeci	22 Yıl	37	Kadın	10 dk 01 sn
K7	Öğretmen ve İşletmeci	14 Yıl	38	Erkek	14 dk 26 sn

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Veri Toplama Süreci ve Araçları

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşmeler esnasında katılımcılara demografik bilgilerini belirlemeye yönelik soruların haricinde, konuyu derinlemesine irdeleyen 9 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir (Ek 1). Mutfak kültüründeki bu önemli tarifi tüm yapısal boyutlarıyla tanımlamak ve yemeğin kuşaklar boyu taşıdığı manevi değeri koruyarak kayıt altına almak amacıyla hazırlanan bu soruların kurgulanmasında, yemek anılarının toplumsal hafıza ve kimlik inşasındaki rolünü inceleyen Abarca ve Colby (2016) çalışması teorik çerçeve olarak örnek alınmıştır. Veri toplama süreci, 27 Mart ile 31 Mart tarihleri arasında katılımcılarla iletişim kurularak ve araştırmanın etiği gereği açık rızaları dahilinde ses kaydı alınması yoluyla tamamlanmıştır. Görüşme sürecinde katılımcıların deneyimlerini daha ayrıntılı şekilde ortaya koyabilmek amacıyla gerektiğinde derinleştirici sorular yöneltilmiştir. Elde edilen ses kayıtları araştırmacı tarafından birebir çözümlenerek yazılı metne dönüştürülmüş ve analiz öncesinde katılımcı doğrulaması yapılarak verilerin güvenilirliği artırılmıştır. Ayrıca araştırma sürecinde etik ilkelere bağlı kalınmış, katılımcıların kimlik bilgileri gizli tutulmuş ve veriler yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında 7 kişiyle gerçekleştirilen görüşmelerin tamamı öncelikle kelimesi kelimesine transkript edilerek yazılı metin haline getirilmiştir. Bu süreçte elde edilen ham transkriptlerin temize çekilmesi ve ön analiz aşamasında veri setinin düzenlenmesi için Gemini yapay zekâ dil modelinden destek alınmıştır. Düzenlenen metinler, nitel araştırmaların doğasına uygun olarak içerik analizi ve tematik analiz yöntemleri çerçevesinde deşifre edilmiştir (Braun & Clarke, 2006). Veri analiz süreci, iki araştırmacının transkriptleri birbirinden bağımsız olarak okumasıyla başlamış; katılımcıların ifadelerinden yola çıkılarak

önce anlamlı kavramsal kodlar oluşturulmuş, ardından bu kodlar belirli bir sistematik içerisinde birleştirilerek üst temalara (koddan temaya) ulaşılmıştır (Saldaña, 2016). Çalışmanın geçerlik ve güvenilirliğini (rigor) en üst düzeye çıkarmak amacıyla veri analizi sürecinde araştırmacılar bağımsız kodlamaları çapraz okumalarla karşılaştırılarak temalar üzerinde tam bir tutarlılık ve görüş birliği sağlanmıştır.

Bulgular

Bu bölümde yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin tematik analizi sonucunda ulaşılan bulgulara yer verilmiştir. Katılımcıların Cercerun yemeğine dair anıları, hazırlık pratikleri, yemeğe yükledikleri kültürel anlamlar ve gastronomik algıları sistematik olarak kodlanarak analiz edilmiştir. Araştırmanın temel amacı ve deneyimsel gastronomi kavramsal çerçevesi doğrultusunda, elde edilen bulgular dört ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar sırasıyla; (1) *Cercerun'un Temel Malzemeleri ve Hazırlanış Deneyimi*, (2) *Yemek Çeşidi Olarak Cercerun*, (3) *Tüketim Pratikleri ve Toplumsal Anlamı* ile (4) *Kuşaklar Arası Aktarım ve Sürdürülebilirlik* olarak belirlenmiştir. Aşağıdaki alt başlıklarda, bu dört ana tema etrafında şekillenen kültürel kodlar, yemeğin tarihsel dönüşümü ve yöresel mutfak belleğindeki yeri, katılımcıların birebir anlatımlarından (doğrudan alıntılardan) yola çıkılarak derinlemesine incelenmektedir.

Cercerun'un Temel Malzemeleri ve Hazırlanış Deneyimi

Cercerun'un gastronomik kimliğini belirleyen en temel unsur, yemeğin ruhunu oluşturan yöresel malzemelerin kalitesi ve doğallığıdır. Katılımcıların tamamı, yemeğin ana bileşeni olarak Hatay'a özgü tuzlu yoğurdu işaret etmiştir. Bu yoğurt; bahar aylarında elde edilen keçi veya koyun sütünün kara kazanlarda, odun ateşinde saatlerce kaynatılarak katılaştırılmasıyla üretilir. Yoğurt; tuz katılarak, isli ve hafif ekşimsi bir profile sahip spesifik bir yöresel üründür. Tuz eklenmesi sayesinde uzun süre saklanabilir ve sıcak bölgelerde yoğurdun bozulmasını engellemek amacıyla kullanılan geleneksel bir yöntemdir. Yoğurda eşlik eden diğer temel bileşenler; yüksek kaliteli sızma zeytinyağı, pul biber ve mor kuru soğandır. Özellikle mor soğanın tercih edilme nedeni, pişme esnasında sulanmayarak formunu koruması ve yemeğe karakteristik, tatlı-keskin bir aroma katmasıdır.

Katılımcıların anlatımlarına göre temel reçetenin yanı sıra, yöre halkının damak zevkine veya göç geçmişine bağlı olarak yemeğe farklı dokunuşlar da yapılmaktadır. Örneğin Samandağ kökenli ailelerde yemeğe güneşte kurutulmuş salça eklenirken, kimi evlerde zahter (Hatay kekiği), sarımsak, sumak veya kuru reyhan gibi çeşitli baharatlar lezzeti derinleştirmek amacıyla kullanılmaktadır. Nitekim **K6** kaliteli zeytinyağı, mor soğan ve güneşte kurumuş salçanın birleşiminin bu yemeği sofraların en özel lezzetlerinden biri yaptığını vurgulamaktadır.

Yemeğin hazırlanış deneyimi ise malzemelerin sıradan bir şekilde bir araya getirilmesinin ötesinde, belli bir mutfak ritüeli gerektirmektedir. Hazırlık sürecinde **K1**'in belirttiği gibi piyazlık doğranan soğanların sızma zeytinyağında kavrularak ne çok çiğ bırakılması ne de tamamen öldürülüp karamelize edilmesi, yemeğin dokusu (dişe gelmesi) açısından son derece önemlidir. Bu ritüelin teknik ve deneyimsel boyutu ise geleneksel mutfak aletlerinin kullanımıyla doğrudan ilişkilidir. Görüşmecilere göre, otantik bir Cercerun deneyimi için tahta kaşık ve bakır tava (veya sahan) kullanımı adeta bir zorunluluktur. Bakırın ısıyı homojen bir şekilde dağıtma özelliği, tuzlu yoğurdun kıvamını korumasına, salçanın veya baharatların yanmamasına yardımcı olmakta ve yemeğin ocaktan alındığı gibi sıcak sıcak servis edilmesine olanak tanımaktadır. Günümüzde modern mutfak gereçleri (örneğin teflon tavalar) pratiklik sağlasa da katılımcılar (**K3** ve **K5**) yemeğin duyuusal ve kültürel bütünlüğünün, ahşap kaşıkla bakır kaplarda karıştırılarak pişirilmesinde yattığını belirtmektedir.

Yemek Çeşidi Olarak Cercerun

Cercerun'un gastronomik kimliği incelendiğinde, bu yemeğin tarihsel süreçte buzdolabı gibi modern soğutma sistemlerinin bulunmadığı dönemlerde zorunlu bir gıda saklama yöntemi olarak ortaya çıktığı görülmektedir (**K1, K4, K7**). Bahar aylarında bolca sağılan koyun ve keçi sütlerinin bozulmasını önlemek amacıyla odun ateşinde kaynatılıp tuzlanması ve ardından cam kavanozlara basılarak serin taş kilerlerde kışa kadar muhafaza edilmesi, yemeğin temel çıkış noktasını oluşturmaktadır. Bu kadim saklama pratiği, zamanla Hatay mutfağında çok yönlü bir lezzete dönüşmüş ve katılımcıların anlatımlarına göre temel olarak iki farklı formda sofralardaki yerini almıştır. Bunlardan ilki, tuzlu yoğurdun su ile seyreltilerek yavaş yavaş kaynatılmasıyla elde edilen ve özellikle kış aylarında iç ısıtan bir öğün olarak tüketilen Cercerun Çorbası'dır (**K2**). Diğeri ise içerisine hiç su katılmadan, süzme yoğurt veya humus kıvamına gelene dek kavrulan ve yoğun lezzetiyle öne çıkan Cercerun Mezesi'dir (**K5**). Ayrıca yemeğin yapımında da farklı ürünlerin katılması birçok farklı tarifi çıkmasına sebep olmaktadır. **K3** bu durumu şu şekilde özetliyor *"Biz yoğurdu her yemekle tüketen bir toplumuz. Cercerunu da her şekilde her gün tüketebiliriz. Bazıları rakı ile akşam demlenerek yer, bazıları sabah uyanıp kahvaltıda işe gitmeden önce enerji almak için yer."*

Yemeğin sosyo-kültürel kullanım amacı ve toplumsal tüketim pratikleri bağlamında ise Cercerun, günümüzde hem bir kahvaltılık hem de bir meze olarak çok yönlü bir işleve sahiptir. Görüşmeciler, bu lezzetin özellikle tüm ailenin bir araya geldiği kalabalık pazar kahvaltılarının vazgeçilmez, besleyici ve güne zinde başlatıcı bir baş tacı olduğunu belirtmektedir (**K1, K3, K7**). Geçmişte annelerin kısıtlı zamanlarında hızlıca hazırladığı bir gariban mutfak ürünü veya çocuklar sokakta oynarken ekmek üzerine sürülen pratik bir atıştırmalık olan bu yiyecek, günün ilerleyen saatlerinde boyut değiştirmektedir (**K7**). Akşam saatlerinde ve dostlarla kurulan sofralarda Cercerun, ana yemeğe eşlik eden sıradan bir ürün olmaktan çıkıp, rakı gibi geleneksel içeceklerin yanında sunulan, yörenin en sevilen ve karakter sahibi mezelerinden birine dönüşerek Hatay'ın zengin mutfak mozaikindeki saygın yerini almaktadır (**K2, K5**).

Tüketim Pratikleri ve Toplumsal Anlamı

Cercerun'un tüketim pratikleri incelendiğinde, bu yemeğin günün farklı saatlerinde farklı formlarda ve farklı sosyolojik işlevlerle sofralarda yer aldığı görülmektedir. Katılımcıların ortak anlatımlarına göre, Cercerun geleneksel olarak tüm ailenin bir araya geldiği, aidiyet duygusunun pekiştirildiği kalabalık kahvaltı sofralarda tüketilmektedir (**K1, K2**). Literatürde de vurgulandığı üzere, birlikte yemek yeme eylemi yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamakla kalmaz; aynı zamanda aile içi bağları güçlendiren, grup üyeliğini somutlaştıran ve sosyal bütünleşmeyi sağlayan temel bir ritüeldir (Bessière, 1998). **K1** çocukluk dönemlerinde sokakta oyun oynarken ebeveynlerinin bir dilim ekmek üzerine Cercerun sürerek kendilerine verdiğini, bu pratik atıştırmalığın çocukluk hafızalarında derin bir iz bıraktığını ifade etmiştir. Günümüzde ise eskiden salt bir kahvaltılık veya atıştırmalık olan bu geleneksel ürünün, katılımcıların da belirttiği üzere akşam yemeklerinde veya özel dost meclislerinde ana yemeğe eşlik eden karakteristik ve saygın bir meze formuna doğru evrildiği anlaşılmaktadır (**K6, K7**). Yemeğin toplumsal anlamı ve kültürel bellekteki yeri değerlendirildiğinde ise, Cercerun'un nostaljik ve basit bir mutfak ürünü olarak derin bir sosyolojik altyapıya sahip olduğu dikkat çekmektedir. **K2** çalışan annesinin yemek yapmaya vakti olmadığında hızlı ve doyurucu bir çözüm olarak bu lezzete başvurduğunu belirterek, Hatay'daki *"Tuzlu yoğurt ekmek olsun yeriz"* deyişinin bu yemeğin kanaatkâr felsefesini özetlediğini aktarmaktadır. Akademik literatürde yiyecek anılarının (food memories), bireyleri geçmişlerine, sosyo-kültürel kimliklerine ve atalarının yaşam biçimlerine bağlayan somut olmayan kültürel mirasın en güçlü taşıyıcılarından biri olduğu kabul edilmektedir (Lee, 2023). Nitekim **K3** Cercerun'u çok kültürlü Antakya sokaklarının ve komşuluk ilişkilerinin bir yansıması olarak tanımlarken; **K7** yemeği bölge insanının zorlu koşullara karşı güne zinde başlamasını sağlayan kadim bir hayatta kalma ve beslenme pratiği olarak görmektedir. Bu bağlamda Cercerun, sadece yöresel bir tarif olmanın ötesine geçerek; yokluktan ve zorunluluktan doğan, zamanla estetik bir değere

kavuşan ve Hatay halkının toplumsal dayanıklılığını simgeleyen güçlü bir gastronomi mirası haline gelmiştir.

Kuşaklar Arası Aktarım ve Sürdürülebilirlik

Mutfak pratikleri, kültürel bilginin kuşaktan kuşağa aktarıldığı, aidiyetin ve kimliğin yeniden üretildiği yaşayan birer miras alanıdır. Literatürde de vurgulandığı üzere, özellikle yemek tarifleri ve mutfaktaki ritüeller, kadınlar arasında kültürel aktarımın en önemli taşıyıcıları olarak işlev görmektedir. Katılımcıların anlatımlarına göre Cercerun da çoğunlukla aile büyüklerinden (anne, annene veya babaanne) izleyerek, sürece dâhil olarak ve usta-çırak ilişkisine benzeyen bir "el verme" geleneğiyle öğrenilmektedir. **K5** bu aktarım sürecini *"Mutfak bizim için sadece yemek yapılan bir yer değil, bir yaşam okuludur... Bizde bu işler el yordamıyla, göz kararıyla ama en çok da kalple öğrenilir"* sözleriyle ifade etmektedir. **K6** ise çok kültürlü Hatay mutfağındaki bu geleneğin *"ocağın başında, el verilerek elbet yaşatılır"* inancıyla geleceğe taşındığını belirtmektedir. Bu durum, geleneksel yemek yapımının nesiller arası güçlü bir bağ kurma işlevini doğrularken, somut olmayan kültürel mirasın gündelik yeme-içme pratikleri üzerinden nasıl yeniden üretildiğini açıkça göstermektedir. Ayrıca yemeğin nesiller arasında aktarımda kadının rolünü ortaya koymaktadır. (Beoku-Betts, 1995).

Öte yandan, küreselleşme, kentleşme ve değişen yaşam tarzları, geleneksel mutfak bilgisinin aktarımını zorlaştırarak unutulmuş yemekler riskini ve kuşak kopukluklarını ortaya çıkarmaktadır. **K2** Cercerun özelinde *"Yaşlılarımız biliyor ama gençlerimiz maalesef bilmiyor. Bir kuşak kopukluğu var"* diyerek bu sürdürülebilirlik krizine ve yemeğin restoran menülerinde yer bulamarak unutulma tehlikesi yaşadığına dikkat çekmektedir. **K7** ise tam tersine yemeğin kültürel aktarımında sorun olmadığını şu cümlelerle belirtmektedir *"Benim kızım 20 yaşında ve yurt dışında yaşıyor, hala bize geldiğinde cercerun yemek ister."* Yaşanan büyük afetlerin (deprem) ve modernleşmenin yarattığı bu kırılmaya karşı, katılımcılar kültürel sürdürülebilirliği sağlamak adına koruma stratejileri geliştirmişlerdir. Tariflerin yazılı kaynaklara dökülerek kayda geçirilmesi ve kitap haline getirilmesi buna örnektir (**K1**). Ancak asıl sürdürülebilirlik, yemeğin bizzat evlerde, geleneksel araçlarla yapılmaya devam edilmesinde yatmaktadır. Çünkü Cercerun yemeği ağırlıklı olarak restoranlarda yapılmamaktadır. Sonuç olarak, bu tür yöresel lezzetlerin korunması sadece temel malzemelerin aktarımıyla değil, o yemeği çevreleyen ritüellerin ve mutfak belleğinin de yeni nesillere sevdirmesiyle mümkün olabilecektir.

Tablo 2. Örnek cercerun reçetesi

Cercerun



Malzemeler	Miktarı
Tuzlu yoğurt	300 gram
Mor soğan	2 adet (orta boy)
Sızma zeytinyağı	5 yemek kaşığı
Pul biber	1 tatlı kaşığı
Domates salçası	1 yemek kaşığı
Zahter (isteğe bağlı)	1 çay kaşığı
Sarımsak	2 diş
Sumak	1 çay kaşığı
Ekmek (servis için)	

Hazırlanışı:

- Mor soğanlar piyazlık şekilde doğranır. Tavaya sızma zeytinyağı alınarak soğanlar orta ateşte hafif yumuşayana kadar kavrulur. Ardından domates salçası eklenerek kısa süre karıştırılır. Ezilmiş sarımsak, pul biber, zahter ve sumak ilave edilir. Son olarak tuzlu yoğurt tavaya eklenir ve düşük ateşte sürekli karıştırılarak homojen bir kıvam elde edilene kadar pişirilir.
- Karışım kaynatılmadan ocaktan alınır. Geleneksel olarak sıcak servis edilir ve yanında ekmek ile tüketilir.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

Bu çalışma, Hatay mutfağının somut olmayan kültürel miras unsurlarından biri olarak Cercerun yemeğinin tarihsel gelişimini, üretim pratiğini ve kuşaklararası aktarım süreçlerini ortaya koymayı amaçlamakta; bu doğrultuda Cercerun'un yöresel ve önemli bir değer olduğunu göstermektedir. Ayrıca bölgenin mutfak belleğini, sosyo-kültürel kimliğini ve toplumsal dayanıklılığını yansıtan güçlü bir somut olmayan kültürel miras unsuru olduğunu göstermiştir. Geçmişte modern soğutma sistemlerinin bulunmadığı dönemlerde zorunlu bir gıda saklama pratiği olarak ortaya çıkan bu lezzet, zamanla evrim geçirerek kalabalık pazar kahvaltılarının ve meze sofralarının etrafında şekillenen, aidiyet duygusunu pekiştiren bir kültürel süreklilik aracına dönüşmüştür (Lee, 2023; Parveen, 2016). Ancak araştırma bulguları, aile büyüklerinden "el verme" geleneğiyle nesilden nesile aktarılan bu spesifik mutfak hafızasının günümüzde ciddi bir tehdit altında olduğunu da açıkça ortaya koymaktadır. Modernleşme, değişen tüketim alışkanlıkları ve yeni neslin geleneksel yemeklere olan yabancılaşması (Baydeniz, 2025), halihazırda yemeğin unutulmasına yol açan bir "kuşak kopukluğu" yaratmışken; yakın zamanda yaşanan yıkıcı Hatay depremi bu süreci daha da travmatik bir boyuta taşımıştır. Yaşanan afet, yemeğin yapıldığı fiziksel mekanları, geleneksel mutfak araçlarını (bakır tava, ahşap kaşık vb.) ve en önemlisi bu bilginin taşıyıcısı olan insan kaynağını tahrip ederek, kültürel aktarım zincirinde derin bir gastronomik kırılma yaratmıştır (Oğan & Uzman, 2025). Bu bağlamda, Cercerun örneği, mutfak kültürünün hem direnç hem de kırılmalık üreten dinamik bir yapı olduğunu açıkça göstermektedir.

Teorik düzeyde bu çalışma, deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras literatürünün kesişim noktasına özgün bir katkı sunmaktadır. Mevcut literatür çoğunlukla bölgesel mutfak kimliklerine, popüler turizm destinasyonlarına veya sürece dayalı üst düzey mutfak deneyimlerine odaklanırken (Dixit & Prayag, 2022; de Albeniz, 2018) yoksulluk veya gıdayı muhafaza etme mecburiyeti gibi kısıtlı imkanlardan doğan spesifik yerel lezzetlerin zaman içindeki sosyolojik ve deneyimsel evrimini genellikle göz ardı etmektedir. Bu araştırma, Cercerun gibi hiper-yerel ve sınırları belirli yerel bir yemek üzerinden literatürdeki bu boşluğu doldurmaktadır. Çalışma, yerel kimliğin ve mutfak belleğinin inşasında, geçmişin zorunluluktan doğan yemek pratiğinin günümüzde nasıl nostaljik, birleştirici ve estetik bir deneyimsel mirasa dönüştüğünü ampirik bir vakayla ortaya koymaktadır. Bu radikal dönüşüm süreci, toplumsal hafızanın, kuşaklararası aktarımın ve yöresel kimliğin şifrelendiği dinamik bir sürece evrildiğini kanıtlamaktadır (Baydeniz, 2025). Geleneksel gıdalar modernleşme ve krizler karşısında ayakta kalabilmek için form ve kullanım amacı değiştirirken (Cheung, 2013), Güney

Asya veya Orta Doğu mutfaklarında da sıklıkla görüldüğü üzere unutulmaya yüz tutmuş bu tür yerel yemeklerin (Sharma & Lambert-Hurley, 2023), aslında geçmişin hayatta kalma zorunluluklarını bugünün kültürel deneyimlerine bağlayan çok güçlü birer hafıza taşıyıcısı olduğu gastronomi literatürüne kazandırılmıştır.

Pratik düzeyde bu araştırma; politika yapımcılar, gastronomi sektörü temsilcileri ve yerel halk için sürdürülebilirlik odaklı önemli uygulama önerileri sunmaktadır. İlk olarak, Cercerun gibi unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerin, salt ev içi bir tüketim pratiği olmaktan çıkarılarak modern restoran menülerine ve gastronomi turizmi rotalarına stratejik bir biçimde entegre edilmesi gerekmektedir. Bu tür bir entegrasyon, ziyaretçilere otantik bir "deneyimsel pazarlama" unsuru sunarken, destinasyonun rekabetçi gastronomik imajını da doğrudan güçlendirecektir (Richards, 2021). İkinci olarak, bu mutfak mirasının tarihsel taşıyıcısı ve koruyucusu olan kadın emeğinin yerel üretim ekosistemlerinde görünür kılınması ve kooperatifler aracılığıyla desteklenmesi kritik bir öneme sahiptir. Yöresel mutfak kültürünün kuşaklararası aktarımında anahtar rol oynayan kadınların yerel kalkınma politikalarıyla ekonomik olarak güçlendirilmesi hem kültürel sürdürülebilirliği güvence altına alacak hem de kırsal ve yerel kalkınma ivmesini artıracaktır. Son olarak, Hatay depremi gibi büyük yıkımlar sonrası yaşanan toplumsal travmaların aşılmasında, yerel mutfak belleğinin yeniden canlandırılması güçlü bir "kültürel iyileşme" ve psikolojik dayanıklılık aracı olarak işlev görecektir. Bu bağlamda; politika yapımcıların yerel malzeme (tuzlu yoğurt, zeytinyağı vb.) üretim altyapılarını destekleyen teşvikler geliştirmesi, gastronomi sektörünün bu kadim reçeteleri menülerinde başköşeye taşıması ve yerel halkın kendi mutfak mirasını yaşatma bilinciyle hareket etmesi, afet sonrası sosyo-kültürel onarımın en hayati adımlarını oluşturacaktır.

Son olarak bu çalışmanın, araştırma deseninden ve kapsamından kaynaklanan bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmanın coğrafi olarak yalnızca Hatay bölgesiyle sınırlandırılması, elde edilen verilerin tamamen nitel bulgulara dayanması ve örneklem grubunun 7 kişi gibi görece küçük bir katılımcı sayısından oluşması, ulaşılan bulguların daha geniş kültürel coğrafyalara genellenmesini kısıtlamaktadır. Bu metodolojik ve pratik sınırlılıklar ışığında, gelecekte yapılacak araştırmaların farklı bölgelerdeki toplulukları kapsayan karşılaştırmalı çalışmalar olarak kurgulanması ve nitel bulguların nicel veya karma (mixed) araştırma yöntemleriyle desteklenerek genişletilmesi literatürü metodolojik olarak zenginleştirecektir. Bunun yanı sıra, mutfak belleğinin evrimini daha bütüncül kavrayabilmek adına sadece Cercerun özelinde değil, unutulmaya yüz tutmuş farklı yöresel yemeklerin, farklı kuşaklar (jenerasyonlar) arasındaki aktarım süreçlerini ve değişimlerini inceleyen araştırmalara da ihtiyaç duyulmaktadır. Yaşanan toplumsal travmaların gastronomi mirası üzerindeki etkisini tam olarak ölçebilmek adına, Hatay depremi gibi büyük afetlerin yerel mutfak belleği, kültürel kimlik ve kültürel mirasın aktarımı üzerindeki uzun dönemli etkilerini izleyen geleceğe dönük çalışmaların tasarlanması araştırmacılara önemle önerilmektedir

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

Abarca, M. E. & Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food and Foodways*, 24(1-2), 1-8. <https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101>

Aktepe, B. & Güler, D. C. (2025). The Digital Lords of Taste: Gastronomy under Techno-Feudal Rule. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101366. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101366>

- Baker, P., Machado, P., Santos, T., Sievert, K., Backholer, K., Hadjikakou, M., ... & Lawrence, M. (2020). Ultra-processed foods and the nutrition transition: Global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. *Obesity Reviews*, 21(12), e13126. <https://doi.org/10.1111/obr.13126>
- Baydeniz, E. (2025). Cretan-Turkish Culinary Heritage in Kuşadası: An Ethnographic Study of Cultural Preservation and Adaptation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101262. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101262>
- Beoku-Betts, J. A. (1995). We got our way of cooking things: Women, food, and preservation of cultural identity among the Gullah. *Gender & Society*, 9(5), 535-555. <https://doi.org/10.1177/089124395009005003>
- Bessi re, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bortolotto, C., & Ubertaini, B. (2018). Foodways as intangible cultural heritage. *International Journal of Cultural Property*, 25(4), 409-418. <https://doi.org/10.1017/S0940739119000055>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Cheung, S. C. H. (2013). From foodways to intangible heritage: A case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. *International Journal of Heritage Studies*, 19(4), 353-364. <https://doi.org/10.1080/13527258.2011.654237>
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (2012). Cooking skills, the senses, and memory: The fate of practical knowledge. * inde Food and Culture* (ss. 313-333). Routledge.
- C mert, M. (2014). Turizm pazarlamasında y resel mutfakların  nemi ve Hatay mutfağı  rneğı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- de Albeniz, I. M. (2018). Foundations for an analysis of the gastronomic experience: From product to process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 108-116. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.01.001>
- Demirci, B., Yurtman, N. & Aktepe, B. (2025). "Gastrovandalism" as digital excess: When food becomes a spectacle. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101363. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101363>
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Feldman, C. H. & Wunderlich, S. (2023). Cultural food distancing: a conceptual discourse on the evolution of seminal to present and future models of traditional food practices. *British Food Journal*, 125(5), 1936-1952. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2021-1337>
- Gait n-Cremaschi, D., Klerkx, L., Duncan, J., Trienekens, J. H., Huenchuleo, C., Dogliotti, S., ... & Rossing, W. A. (2019). Characterizing diversity of food systems in view of sustainability transitions. A review: Gait n-Cremaschi et al. *Agronomy For Sustainable Development*, 39(1), 1. <https://doi.org/10.1007/s13593-018-0550-2>
-  flazoglu, N. & Sarper, F. (2021). Zahtar and its place in culinary culture: Sample of Hatay Cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23, 100302. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100302>
- Jiemuratova, G. K. (2025). The cultural relevance of food: Shaping social interactions and defining collective identities. *Mental Enlightenment Scientific-Methodological Journal*, 6(04), 442-457.
- Khan, T. H., Cameron, D. & Lambert-Hurley, S. (2025). Resurrecting Tilak Chandan: The Fall and Future Rise of Local Rice Varieties in North India. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 25(1), 24-38. <https://doi.org/10.1525/gfc.2025.25.1.24>
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2024). Gastronomy tourism experiences: The cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1), 161-172. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005>
- Long, L. M. (2018). Cultural politics in culinary tourism with ethnic foods. *Revista de Administra  o de Empresas*, 58(3), 316-324. <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180313>
- Mars, M. M. (2022). Community and cultural entrepreneurship and value co-creation in the local food marketscape. *Sustainability*, 14(24), 16744. <https://doi.org/10.3390/su142416744>

- Meah, A. & Jackson, P. (2016). Re-imagining the kitchen as a site of memory. *Social & Cultural Geography*, 17(4), 511-532. <https://doi.org/10.1080/14649365.2015.1089587>
- Meyer-Rochow, V. B. (2025). A review of traditional, time-honoured foods and recipes: To choose to use or not to use. *Foods*, 14, Makale 3371. <https://doi.org/10.3390/foods14193371>
- Oğan, Y. & Uzman, M. (2025). Reflections of Turkey-Greece population exchange on Manisa Alaşehir culinary culture. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42, Makale 101309. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101309>
- Parveen, R. (2016). Food to remember: Culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 44(1), 47-56.
- 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>
- Sage, C. (2014). The transition movement and food sovereignty: From local resilience to global engagement in food system transformation. *Journal of Consumer Culture*, 14(2), 254-275. <https://doi.org/10.1177/1469540514526281>
- Salem, I. E., Aided, H., Akaak, M. A. A., Al Isaii, R. S. R. & Magdy, A. (2024). Do authentic dimensions and customer knowledge affect overall authenticity and revisit intention via interacting gastronomic experience? Perspective on ethnic restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 123, 103941. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103941>
- Sharma, J. & Lambert-Hurley, S. (2023). Introduction: Forgotten food histories of South Asia. *Global Food History*, 9(2), 95-106. <https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2215161>
- Su, C. S. & Horng, J. S. (2012). Recent development in research and future directions of culinary tourism: A review. *Visions For Global Tourism Industry: Creating And Sustaining Competitive Strategies*, 91-112.
- Timothy, D. J. & Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>

Kitap

- Güney, S. K. (2021). Türk Mutfağını Anlamak. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Saldaña, J. (2016). The Coding Manual for Qualitative Researchers (3. Baskı). Sage.

Kitap bölümü

- Apaydin, V. (2020). The interlinkage of cultural memory, heritage and discourses of construction, transformation and destruction. İçinde V. Apaydin (Ed.), *Critical perspectives on cultural memory and heritage* (ss. 13-30). UCL Press.
- Inglis, D. (2015). Globalization and food: the dialectics of globality and locality. İçinde *The Routledge International Handbook of Globalization Studies* (ss. 469-490). Routledge.
- Maffei, M. C. (2012). Culinary traditions as cultural intangible heritage and expressions of cultural diversity. İçinde *Cultural Heritage, Cultural Rights, Cultural Diversity* (ss. 223-249). Brill Nijhoff. https://doi.org/10.1163/9789004228382_011

Extended Summary

This study aims to examine the historical development, experiential transformation, and intergenerational transmission of Cercerun, a lesser-known traditional dish belonging to Hatay's rich culinary heritage. While existing gastronomy literature predominantly focuses on macro-level regional cuisines and popular food cultures, micro-level culinary practices that emerge from necessity and evolve over time into symbolic cultural assets remain largely underexplored. In this regard, the present research addresses this gap by analyzing Cercerun as a hyper-local culinary element that embodies both material and intangible dimensions of cultural heritage. The study is grounded in the theoretical frameworks of experiential gastronomy and intangible cultural heritage. Experiential gastronomy conceptualizes food not merely as a product but as a holistic process encompassing preparation, consumption, and the socio-cultural meanings attached to it. Similarly, culinary practices are widely recognized as key carriers of intangible cultural heritage, transmitting knowledge, rituals, and identity across generations. Within this context, traditional dishes function as symbolic representations of collective memory, social belonging, and cultural continuity. Therefore, examining forgotten or marginalized foods such as Cercerun provides valuable insights into how communities construct and sustain their identities through food practices.

Methodologically, the research adopts a qualitative case study design supported by an ethnographic approach. Data were collected through semi-structured interviews with seven purposively selected participants who possess direct knowledge and experience related to Cercerun. These participants included academics, local business owners, and individuals actively engaged in traditional culinary practices. The data collection process was conducted via recorded interviews, and the obtained narratives were transcribed and analyzed using thematic analysis. This approach enabled the identification of recurring themes and patterns related to the preparation, consumption, cultural meaning, and transmission of Cercerun.

The findings of the study reveal that Cercerun originated as a survival-oriented food practice developed in response to the lack of refrigeration technologies in earlier periods. The process of transforming milk into salted yogurt, which could be preserved for extended periods, reflects a practical adaptation to environmental and technological constraints. Over time, this necessity-based food evolved into a culturally embedded dish with diverse forms of consumption, including soup and meze variations. Today, Cercerun is not only a culinary product but also a meaningful component of social life, particularly in family gatherings, communal breakfasts, and social dining contexts.

One of the most significant findings is the role of Cercerun in sustaining culinary memory and cultural identity. Participants emphasized that the preparation and consumption of this dish evoke strong emotional connections to the past, family traditions, and local identity. The kitchen emerges as a “site of memory” where sensory experiences, embodied practices, and inherited knowledge converge. In this sense, Cercerun functions as a medium through which individuals reconnect with their cultural roots and reinforce a sense of belonging. The intergenerational transmission of this knowledge, often facilitated through informal “learning by doing” practices within family settings, further highlights the importance of food as a cultural continuity mechanism.

However, the study also identifies critical challenges threatening the sustainability of this culinary heritage. Modernization, urbanization, and changing lifestyles have significantly altered traditional food practices, leading to a decline in the transmission of culinary knowledge. Younger generations show decreasing interest in traditional dishes, resulting in a noticeable generational gap. More importantly, the 2023 Hatay earthquake has intensified this disruption by causing severe damage to physical infrastructures, kitchen environments, and social networks that support culinary practices. The loss of traditional tools, ingredients, and communal spaces has not only affected food preparation processes but also weakened the cultural and emotional dimensions of food practices.

In this context, the findings demonstrate that culinary culture is both resilient and fragile. On the one hand, Cercerun continues to exist as a symbol of cultural endurance and adaptation. On the other hand, its survival is increasingly threatened by structural transformations and external shocks such as natural disasters. This dual nature underscores the necessity of documenting and preserving such culinary practices before they are irreversibly lost.

From a theoretical perspective, the study contributes to the literature by highlighting the experiential transformation of a necessity-driven food into a symbolic cultural asset. Unlike mainstream gastronomy studies that focus on popular or commercialized food experiences, this research emphasizes the importance of micro-level, hyper-local foods in understanding cultural identity formation. It demonstrates that traditional dishes are not static entities but dynamic constructs shaped by historical conditions, social interactions, and cultural meanings. By situating Cercerun within the intersection of experiential gastronomy and intangible cultural heritage, the study provides a novel analytical lens for examining similar culinary phenomena.

In terms of practical implications, the study offers several recommendations for policymakers, local communities, and gastronomy stakeholders. First, traditional dishes like Cercerun should be integrated into modern restaurant menus and gastronomic tourism routes to enhance their visibility and sustainability. Such integration would not only contribute to cultural preservation but also strengthen the destination’s competitive advantage in the tourism market. Second, the role of women as primary carriers of culinary knowledge should be recognized and supported through local development initiatives and cooperative structures. Empowering women in the culinary sector can play a crucial role in sustaining intangible cultural heritage. Third, in post-disaster contexts, culinary practices can serve as effective tools for cultural recovery and psychological resilience. Supporting local food production and encouraging the revival of traditional cooking practices can facilitate community healing and social cohesion.

Despite its contributions, the study has certain limitations. The research is limited to a small sample size and a specific geographical context, which restricts the generalizability of the findings. Additionally, the reliance on qualitative data may introduce subjectivity in the interpretation of results. Future research could address these limitations by employing larger sample sizes, incorporating quantitative or mixed-method approaches, and conducting comparative studies across different regions. Furthermore, longitudinal studies examining the long-term impact of disasters on culinary heritage would provide deeper insights into the dynamics of cultural resilience and transformation.

In conclusion, this study demonstrates that Cercerun is more than a traditional dish; it is a living embodiment of cultural memory, identity, and resilience. Its transformation from a necessity-based food into an experiential cultural asset reflects the dynamic nature of culinary heritage. At the same time, the challenges it faces highlight

the urgent need for preservation efforts. By documenting and analyzing such micro-level culinary practices, this research contributes to a more comprehensive understanding of gastronomy as a socio-cultural phenomenon and emphasizes the critical role of food in sustaining cultural continuity.