



Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras: Hatay Mutfağında Ağızlı Taş Kadayıfı Üzerine Bir Durum Çalışması / Experiential Gastronomy and Intangible Cultural Heritage: A Case Study of Ağızlı Taş Kadayıfı in Hatay Cuisine¹

Ahmet SALMAN, Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
ahmetsalman@odu.edu.tr Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0013-3957

Elanur ŞAHİN, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
elanur.sahin@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9971-2566

Şule DEMİR TOMAILİ, Kafkas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
sule.tomaili@kafkas.edu.tr, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4816-7443

Cihat ÖZOĞUL, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
cihatozql@gmail.com, ORCID ID: 0009-0009-8672-7879

Hilmi Rafet YÜNCÜ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
hryuncu@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID ID: 0000-0002-2876-004X

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfağının geleneksel ürünlerinden Ağızlı Taş Kadayıfını deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras perspektifinden incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel durum çalışması deseni benimsenmiş; veriler, Ağızlı Taş Kadayıfını üretmiş, tüketmiş, satışını yapmış veya Hatay mutfak kültürü bağlamında bilgi sahibi olan altı kaynak kişiyle gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanmıştır. 2026 yılında Hatay/Antakya'da yaşayan ya da uzun süre yaşamış kişilerle yapılan görüşmeler için katılımcılardan sözlü onam alınmış, görüşmeler ses kaydına alınmış, yazıya geçirilmiş ve MAXQDA programında tümevarımsal tematik analizle çözümlenmiştir. Analiz sonucunda hazırlanış, çeşitlenme ve gelenekte değişim; kültürel kimlik ve çok kültürlü miras; ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi; ağız sütü ve ayırt edici ürün niteliği; sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım olmak üzere beş ana tema belirlenmiştir. Bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfının Hatay Taş Kadayıfının ağız sütüyle hazırlanan geleneksel bir varyasyonu olarak diğer taş kadayıf türlerinden ayrıştığını göstermektedir. Ürün; hayvan doğumu, bereket, aile birlikteliği, misafirperverlik, bayram, kandil ve Ramazan pratikleriyle ilişkili çok katmanlı sembolik anlamlar taşımaktadır. Buna karşın ağız sütüne erişimin güçleşmesi, ev içi üretim bilgisinin zayıflaması, genç kuşak ilgisinin azalması ve deprem sonrası üretim ağlarının kesintiye uğraması ürünün sürdürülebilirliği açısından başlıca risklerdir. Çalışma, Ağızlı Taş Kadayıfının yalnızca yöresel bir tatlı değil, korunması ve belgelenmesi gereken özgün bir mutfak belleği unsuru olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Deneyimsel Gastronomi, Somut Olmayan Kültürel Miras, Hatay Mutfağı, Ağızlı Taş Kadayıfı, Gastronomik Sürdürülebilirlik

Abstract

This study examines Ağızlı Taş Kadayıfı, one of the traditional products of Hatay cuisine, through the perspectives of experiential gastronomy and intangible cultural heritage. A qualitative case study design was adopted, and data were collected through semi-structured interviews with six key informants who had produced, consumed, sold, or possessed knowledge of Ağızlı Taş Kadayıfı within the context of Hatay culinary culture. The interviews were conducted in 2026 with participants who lived in or had lived for a long time in Hatay/Antakya. Verbal consent was obtained from the participants; the interviews were audio-recorded, transcribed, and analyzed through inductive thematic analysis using MAXQDA. Five main themes were identified: preparation, diversification and change in tradition; cultural identity and multicultural heritage; ritual consumption and experiential gastronomy; colostrum and distinctive product characteristics; and sustainability, preservation and promotion. The findings show that Ağızlı Taş Kadayıfı differs from other types of taş kadayıf as a traditional colostrum-based variation of

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

Hatay Taş Kadayıfı. The product carries multilayered symbolic meanings associated with animal birth, abundance, family unity, hospitality, religious festivals, holy nights, and Ramadan practices. However, difficulties in accessing colostrum, the weakening of domestic production knowledge, declining interest among younger generations, and the disruption of production networks after the earthquake constitute major risks for its sustainability. The study concludes that Ağızlı Taş Kadayıfı is not merely a local dessert but a distinctive element of culinary memory that requires documentation, preservation, and authentic transmission.

Keywords: Experiential Gastronomy, Intangible Cultural Heritage, Hatay Cuisine, Ağızlı Taş Kadayıfı, Gastronomic Sustainability

Geliş Tarihi: 04.05.2026

Kabul Tarihi: 20.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Kültür, mutfak ve gastronomi, toplumsal kimliğin inşasında ve kültürel belleğin sürekliliğinde merkezi bir rol üstlenmektedir. Özellikle somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen gastronomik pratikler, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda ritüelleri, sembolik anlamları ve kuşaklararası aktarımı da içeren çok katmanlı bir toplumsal hafızanın taşıyıcısıdır (Lee, 2023; Lin vd., 2021; Qiu vd., 2022; Dordai vd., 2026). Modernleşme ve küreselleşmenin hız kazandığı çağımızda, geleneksel mutfak unsurları üzerindeki baskılar artmakta; yerel otantiklik, sürdürülebilirlik ve kültürel aktarım süreçleri kırılganlaşmaktadır (Lin vd., 2021; Mathew, 2024; Dembedza vd., 2022; İflazoğlu, 2025). Bu bağlamda Hatay mutfağı, çokkültürlü yapısı ve UNESCO Gastronomi Şehri kimliğiyle Türkiye'nin en özgün gastronomik miras alanlarından biri olarak öne çıkmaktadır (İflazoğlu ve Aksoy, 2023; Ademoğlu ve Şahan, 2023). Hatay mutfak kültüründe "Taş Kadayıf", halkın kolektif hafızasında yer edinen en ikonik gastronomik kimlik unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023). Bu ikonik tabanın mikro-kültürel ve ritüelistik bir varyasyonu olan "Ağızlı Taş Kadayıfı" ise sıradan bir tatlı olmanın ötesinde; bileşenindeki ağız sütünün (kolostrum/ağuz) doğası gereği doğrudan hayvancılık döngüsüne bağlı, mevsimsellik ötesi ve anlık gelişen sembolik anlamlar taşır (Şen, 2019). Geleneksel Türk mutfak yazınında ağız sütüyle hazırlanan bu tür lezzetler, toplumsal dayanışmayı, bereketi ve aile buluşmalarını pekiştiren inanç temelli halk ritüelleriyle bütünleşerek kültürel belleğin kuşaklararası aktarımını sağlar (Şen, 2019). Buna karşın, modernleşme baskısı ve endüstriyel gıda üretim süreçleri karşısında ağız sütü gibi niş ve geleneksel hayvansal ürünlerin mutfaktaki varlığı kırılganlaşmakta, bu durum somut olmayan kültürel mirasın genç kuşaklar eliyle unutulma riskini beraberinde getirmektedir (Gürbüz ve Seçim, 2026). Ancak literatürde bu tür geleneksel ürünlerin ritüel boyutu, kuşaklararası aktarım sorunları ve afetler sonrası yaşanan kültürel kırılmalar yeterince derinlikli tartışılmamaktadır (İflazoğlu, 2025; Dembedza vd., 2022). Genç kuşakların ürüne yabancılaşması ile modernleşme baskısı arasındaki gerilimler de çoğunlukla yüzeysel ele alınmaktadır (İflazoğlu, 2026; D'Andrea ve D'Ulizia, 2023). Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen bu durum çalışması, hem teorik hem de pratik düzeyde yeni açılımlar sunmayı hedeflemektedir. Böylece Hatay'ın UNESCO kimliğiyle ilişkili olarak yerel gastronomik mirasın sürdürülebilirliğine yönelik özgün katkılar ortaya konacaktır (İflazoğlu ve Aksoy, 2023; Ademoğlu ve Şahan, 2023).

Bu çerçevede araştırma, Ağızlı Taş Kadayıfının Hatay mutfak kültürü içindeki yerini, üretim bilgisini, kültürel anlamını ve kuşaklararası aktarım sürecini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada şu sorulara yanıt aranmıştır: Katılımcılar bu tatlıyı ilk kimden ve nasıl öğrenmiştir? Tatlının yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir? Hazırlanış süreci hangi aşamalardan oluşmakta ve bu süreçte dikkat edilmesi gereken püf noktaları nelerdir? Ağızlı Taş Kadayıfı genellikle hangi zamanlarda veya özel günlerde hazırlanmaktadır? Tatlının bireyler ve yerel toplum açısından kültürel anlamı nedir? Bu ürün Hatay mutfağı içerisinde nasıl bir konuma sahiptir? Geçmişten günümüze tatlının üretiminde,

tüketiminde veya içeriğinde ne tür değişimler yaşanmıştır? Ürünün gelecek nesillere aktarılması konusunda katılımcıların görüşleri nelerdir? Ayrıca tatlının hazırlanmasında kullanılan geleneksel araçlar, yöntemler ve üretim pratikleri nelerdir?

Literatür

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras

Deneyimsel gastronomi kavramı, yemeğin yalnızca fiziksel tüketim değil; duyu organlarıyla bütünleşen çok boyutlu bir deneyim olarak ele alınmasını gerektirir. Bu yaklaşımda yemek hazırlama ve paylaşma süreçleri; toplumsal aidiyetin yeniden üretildiği, kültürel bellekle bütünleşen ritüel pratikler olarak görülmektedir (Lee, 2023; Dixit ve Prayag, 2022; Park vd., 2023). Somut olmayan kültürel miras ise UNESCO'nun tanımladığı üzere; bilgi, beceri ve anlamların kuşaktan kuşağa aktarıldığı dinamik bir alan olup; gastronomik pratikler bu mirasın en canlı örneklerinden biridir (Lin vd., 2021; Qiu vd., 2022). Literatürde deneyimsel gastronominin otantiklik arayışıyla birleştiği vurgulanırken; yerel ürünlerin duyusal özellikleriyle birlikte taşıdığı sembolik anlamların da ön plana çıktığı belirtilmektedir (Anton vd., 2019; Bakr vd., 2025; Okumus, 2020). Ancak bazı çalışmalar deneyimsel boyutun ticarileştirilmesiyle otantikliğin aşındığına dikkat çekmekte; özellikle turistik destinasyonlarda geleneksel yemeklerin “sahneye konan” gösterilere dönüştüğü eleştirisini getirmektedir (Park vd., 2023; Esponda Pérez vd., 2024). Buna karşın son dönem araştırmalar, deneyimsel gastronominin sürdürülebilir turizm politikalarıyla bütünleştirildiğinde hem ekonomik kalkınmaya hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sunduğunu göstermektedir (Lin vd., 2021; Kalenjuk Pivarski vd., 2023).

Mutfak Belleği, Geleneksel Tatlılar ve Kültürel Aktarım

Mutfak belleği kavramı; bireysel hafızadan ziyade kolektif/toplumsal hafızanın yeme-içme pratikleri üzerinden nasıl yeniden üretildiğini açıklamaya yöneliktir (Lee, 2023; Özdemir vd., 2025). Geleneksel tatlılar ise bu belleğin en güçlü taşıyıcıları arasında yer alır: Ritüellerde sunulan tatlılar (örneğin bayramlarda veya hayır yemeklerinde) sadece damak tadını değil; toplumsal dayanışmayı, aidiyet duygusunu ve geçmişle kurulan bağı da temsil eder (İflazoğlu ve Aksoy, 2023; Özdemir vd., 2025). Literatürde kadınların mutfak bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarımındaki merkezi rolüne vurgu yapılırken; yazılı olmayan tariflerin sözlü kültür aracılığıyla yaşatıldığı belirtilmektedir (Swinbank, 2021). Ancak modernleşme süreciyle birlikte geleneksel üretim bilgisinin aktarımında ciddi kopukluklar yaşandığına dair bulgular artmaktadır (D'Andrea ve D'Ulizia, 2023; İflazoğlu, 2026). Özellikle genç kuşakların geleneksel tatlılara yabancılaşması ve endüstriyel gıda tüketiminin yaygınlaşması mutfak belleğinin zayıflamasına yol açmaktadır. Buna karşılık bazı araştırmalar hibrit katılımcı yaklaşımların (örneğin atölye çalışmaları veya topluluk temelli etkinlikler) nesiller arası diyalogu teşvik ederek unutulmaya yüz tutmuş gıdaların yeniden canlandırılabilirliğini göstermektedir (D'Andrea ve D'Ulizia, 2023).

Gastronomi Turizmi, Otantiklik ve Yerel Deneyim

Gastronomi turizmi literatürü son yıllarda otantiklik arayışının turist motivasyonunda belirleyici olduğunu ortaya koymuştur. Yerel yemeklerin “otantik” kabul edilmesi için sadece malzeme veya tarifi korunması yeterli değildir; aynı zamanda üretim tekniklerinin, sunum biçiminin ve ritüel bağlamının da yaşatılması gerekir (Anton vd., 2019; Bakr vd., 2025). Araştırmalar, yerel gıdaya yönelik algılanan otantikliğin turist memnuniyetini şekillendiren temel bir öncül olduğunu ve destinasyon sadakatini doğrudan artırdığını göstermektedir (Ademoğlu ve Şahan, 2023; Zhang vd., 2019). Özellikle UNESCO Gastronomi Şehri statüsünün getirdiği özgünlük, destinasyonların uluslararası tanınırlığı ve sürdürülebilir rekabet avantajı açısından önemli fırsatlar sunmaktadır (Park vd., 2023). Ancak bazı çalışmalar otantikliğin ticarileştirilmesiyle birlikte “sahte otantiklik” riskine dikkat çekmekte; geleneksel ürünlerin turistik talepler doğrultusunda adapte edilmesinin kültürel erozyona yol açabileceğini belirtmektedir (Anton vd., 2019). Buna karşın destinasyon yönetimi açısından coğrafi

işaretleme uygulamaları ile yöresel gastronomik kimlik faktörlerinin korunması ve yerel üreticilerin güçlendirilmesi hem ekonomik sürdürülebilirliği hem de kültürel mirasın korunmasını desteklemektedir (Paunić vd., 2024).

Yöresel Bir Kimlik Unsuru Olarak Hatay Mutfağı

Hatay mutfağı sahip olduğu çokkültürlü yapı sayesinde Anadolu'nun en zengin gastronomik kimliklerinden birini oluşturur. Bölgedeki farklı etnik-dini grupların yeme-içme alışkanlıklarının sentezi olan Hatay mutfağı; tarih boyunca göçler, ticaret yolları ve dini ritüeller aracılığıyla şekillenmiştir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023). Son yıllarda yapılan ampirik çalışmalar Hatay'da ikonik yemeklerin (örneğin Taş Kadayıfı gibi) bölgesel kimliğin sembolüne dönüştüğünü göstermektedir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023). Ayrıca UNESCO Gastronomi Şehri unvanının kazanılmasıyla birlikte yöresel ürünlerin ulusal/uluslararası düzeyde tanıtımı hızlanmış; coğrafi işaretleme uygulamaları bölgesel kalkınma stratejilerinde ön plana çıkmıştır (Yayla ve Günay, 2024). Bununla birlikte afetler sonrası geçici yaşam alanlarında sürdürülen kısıtlı yaşam pratiklerinin mutfak belleğinde mekânsal ve ekipmansal kırılmalara yol açtığına dair güncel bulgular mevcuttur (İflazoğlu, 2025).

Geleneksel Gastronomik Ürünlerde Sürdürülebilirlik ve Kaybolma Riski

Geleneksel gastronomik ürünlerin sürdürülebilirliği üzerine yapılan araştırmalar üç temel risk alanına işaret etmektedir: Modernleşme baskısı altında endüstriyelleşen üretim süreçleri; genç kuşakların gelenekten kopuşu nedeniyle aktarımdaki zayıflama; afetler sonrası yaşanan sosyo-kültürel kırılmalar sonucu kaybolma tehlikesi (Dembedza vd., 2022; İflazoğlu, 2025; İflazoğlu, 2026). Literatürde sürdürülebilirliğin yalnızca ekonomik değil aynı zamanda ekolojik ve sosyo-kültürel boyutlarıyla ele alınması gerektiği vurgulanmaktadır. Özellikle coğrafi işaretleme uygulamalarının yereldeki küçük üreticileri koruma potansiyeli üzerinde durulurken; topluluk temelli girişimler aracılığıyla kolektif hafızanın güçlendirilmesi önerilmektedir. Ayrıca afet sonrası geçici yaşam alanlarında (örneğin konteyner kentlerde) geleneksel yemek pratiklerinin dönüşümü üzerine yapılan nitel çalışmalar bu kırılganlığın güncel örneklerini sunmaktadır (İflazoğlu, 2025).

Ürün Tanımı ve Temel Reçete

Tablo 3. Ağızlı taş kadayıfı ürün tanımı ve temel reçete





Malzemeler	Miktarı
<u>Taş Kadayıfı için:</u>	
Özel amaçlı buğday unu	1 kg
Su	1 litre
Toz maya	20 g
Karbonat	12 g
Ağız sütü	600 g
Şeker	200 g
<u>Şerbet için:</u>	
Şeker	600 g
Su	700 g

Hazırlanışı

- Un, su, maya ve karbonat geniş bir kapta akışkan kıvamlı bir hamur elde edilene kadar karıştırılır ve hamur yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen hamurdan bir kepçe alınarak kızgın sac üzerine yuvarlak biçimde dökülür ve yalnızca tek tarafı pişirilir.
- Ağız sütlü varyantta iç harç olarak ağız sütü kullanılır; pişen hamurun ortasına harç konulur ve hamur yarım ay biçiminde kapatılır.
- Şerbet için su ve şeker kaynatılır, soğumaya bırakılır ve servis uygulamasına göre kadayıfla buluşturulur.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yöntem

Araştırmada, Hatay mutfak kültürünün geleneksel ürünlerinden biri olan Ağızlı Taş Kadayıfının deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras perspektifinden incelenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda nitel araştırma desenlerinden durum çalışması benimsenmiştir. Durum çalışması, bir olgu veya durumun kendi gerçek yaşam bağlamı içinde bütüncül ve derinlemesine incelenmesine olanak tanıyan bir araştırma desendir (Creswell, 2013). Bu çalışmada incelenen durum, Hatay Taş Kadayıfının ağız sütüyle hazırlanan geleneksel varyasyonu olarak değerlendirilen Ağızlı Taş Kadayıfıdır.

Araştırma Deseni

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme formunda Ağızlı Taş Kadayıfının malzemeleri, üretim metodu, kullanılan araç gereçler, ağız sütüyle ilişkisi, ritüel tüketim bağlamları, kuşaklararası aktarımı, sürdürülebilirlik sorunları ve tanıtım olanaklarına yönelik sorular yer almıştır. Çalışma grubunun belirlenmesinde belediye ve yerel paydaşlarla yapılan ön görüşmelerden yararlanılmış; Ağızlı Taş Kadayıfını üretmiş, tüketmiş, satışını yapmış veya yerel mutfak kültürü bağlamında bilgi sahibi olan kişiler amaçlı örnekleme tekniğiyle seçilmiştir.

Çalışma Grubu ve Örneklem

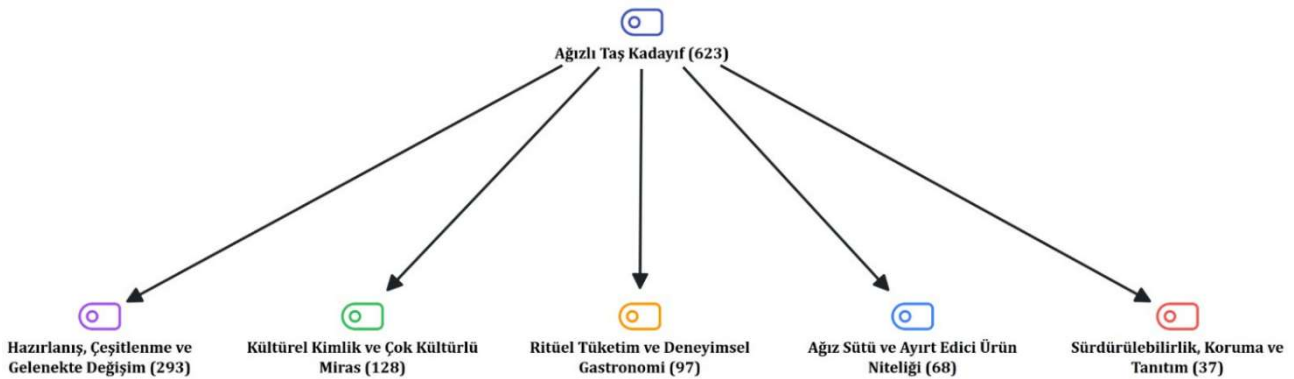
Çalışma grubunu, Hatay/Antakya'da yaşayan ya da uzun süre yaşamış ve Ağızlı Taş Kadayıfı ile Hatay mutfak kültürü hakkında deneyim veya bilgi sahibi olan altı kaynak kişi oluşturmuştur.

Katılımcılar, ürünün üretimi, tüketimi, satışı veya yerel mutfak kültürü içindeki konumuna ilişkin bilgi sağlayabilecek kişiler arasından amaçlı örnekleme tekniğiyle seçilmiştir. Bu nedenle araştırma, istatistiksel genelleme amacı taşımamakta; Ağzılı Taş Kadayıfı'na ilişkin yerel bilgi, deneyim ve anlam dünyasını nitel olarak anlamaya odaklanmaktadır.

Görüşmeler 2026 yılı 15 Mart-15 Nisan tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiş; katılımcılardan görüşme öncesinde sözlü onam alınmıştır. Görüşmeler ses kaydına alınmış, daha sonra yazıya geçirilmiş ve katılımcılar metin içinde K1, K2, K3, K4, K5 ve K6 kodlarıyla anonimleştirilmiştir. Görüşme süreleri 12 dakika 12 saniye ile 24 dakika 8 saniye arasında değişmiş, ortalama görüşme süresi 19 dakika 32 saniye olarak hesaplanmıştır. Veriler MAXQDA programında tümevarımsal yaklaşımla kodlanmış; kodlama süreci tek bir araştırmacı tarafından yürütülmüştür. Kodlama sürecinde tekrarlayan anlam birimleri belirlenmiş, benzer kodlar alt temalar altında birleştirilmiş ve nihai olarak beş ana tema oluşturulmuştur. Görüşmelerde benzer anlatıların ve tematik örüntülerin tekrar etmeye başladığı görülmekle birlikte, çalışma sınırlı sayıda kaynak kişiyle yürütüldüğünden bulgular genellenebilirlik iddiası taşımamaktadır. Nitel araştırmanın inandırıcılığını artırmak amacıyla doğrudan katılımcı alıntılarına yer verilmiş, tema-alt tema ilişkileri kod matrisleriyle desteklenmiş ve bulgular ilgili literatürle karşılaştırılarak yorumlanmıştır.

Bulgular

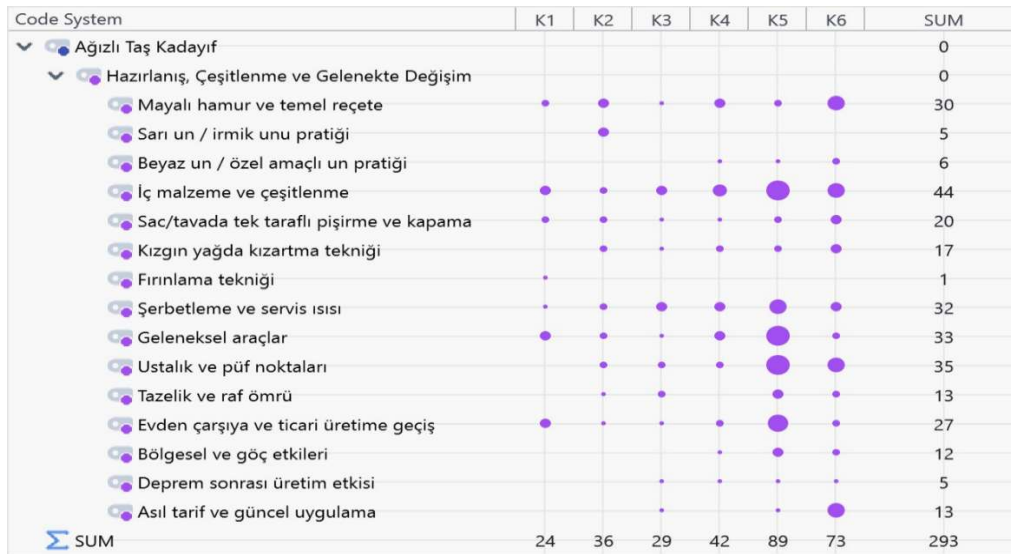
Araştırma kapsamında 2026 yılı 15 Mart-15 Nisan tarihleri arasında gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler, içerik ve tematik analiz yöntemleriyle çözümlenmiştir. MAXQDA çıktılarında yer alan referans sayıları, belirli bir koda bağlanan anlam birimlerinin frekansını ifade etmektedir; bu sayılar nitel bulguların yorumlayıcı değerinin yerine geçmemekte, temaların görüşmelerdeki yoğunluğunu görünür kılmaktadır. Analiz sonucunda toplamda beş ana tema belirlenmiştir: hazırlanış, çeşitlenme ve gelenekte değişim (293 referans), kültürel kimlik ve çok kültürlü miras (128), ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi (97), ağız sütü ve ayırt edici ürün niteliği (68) ve sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım (37). Katılımcı profili incelendiğinde 4'ünün (%66,6) erkek, 2'sinin (%33,3) kadın olduğu; mesleki dağılım bakımından ise 2'sinin işletme sahibi, 1'inin eğitmen şef ve gastronomi danışmanı, 1'inin devlet memuru, 1'inin işçi ve 1'inin öğrenci olduğu görülmektedir.



Şekil 1. Ağzılı taş kadayıf hiyerarşik kod-alt kod modeli

Katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda 5 ana tema belirlenmiştir. Bunlar; “hazırlanış, çeşitlenme ve gelenekte değişim” (293), “kültürel kimlik ve çok kültürlü miras” (128), “ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi” (97), “ağız sütü ve ayırt edici ürün niteliği” (68) ve “sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım” (37) şeklindedir.

Hazırlanış, Çeşitlenme ve Gelenekte Değişim



Şekil 2. Hazırlanış, çeşitlenme ve gelenekte değişim kod matrisi

En yüksek referans sayısına (293) sahip olan bu tema, 15 alt koddan oluşmaktadır: iç malzeme ve çeşitlenme, ortalık ve püf noktaları, geleneksel araçlar, şerbetleme ve servis ısısı, mayalı hamur ve temel reçete, evden çarşıya ve ticari üretime geçiş, sac/tavada tek taraflı pişirme ve kapama, kızgın yağda kızartma tekniği, asıl tarif ve güncel uygulama, tazelik ve raf ömrü, bölgesel ve göç etkileri, beyaz un/özel amaçlı un pratiği, sarı un/irmik unu pratiği, deprem sonrası üretim etkisi ve fırınlama tekniği.

İç malzeme ve çeşitlenme (44 referans), bu temanın en yoğun kodudur. Bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfının ağız sütüyle hazırlanan geleneksel formunun yanında ceviz, Antep fıstığı, kaymak, künefe peyniri gibi iç malzemelerle de üretilebildiğini göstermektedir. Bu çeşitlenmede ağız sütüne erişimin koşulsal ve sınırlı oluşu ile tüketici tercihlerinin etkili olduğu anlaşılmaktadır. K1'in "Ağız her zaman olmadığı için... cevizlisi de çok tüketiliyor" ifadesi hammadde erişimini; K2'nin iç harcın tercihe göre değişebildiğine ilişkin anlatısı ise uygulama esnekliğini ortaya koymaktadır. K6'nın "ne yaparsan yap temel aynı çok fazla değişmiyor" vurgusu ise çeşitlenmeye rağmen ürünün temel teknik yapısının korunduğunu göstermektedir. Uсталık ve püf noktaları (35 referans) kodunda, ürünün hazırlanışında yalnızca malzeme bilgisinin değil, deneyime dayalı teknik bilginin de belirleyici olduğu görülmektedir. Hamurun kıvamı, mayalanma süresi, karbonat ve maya oranı, pişirme biçimi, şerbetin kıvamı ve sıcak-soğuk dengesi ürünün lezzetini ve dokusunu etkileyen başlıca unsurlardır. K2 hamurun kıvamının "ne çok cıvık ne de boza kıvamını geçecek" şekilde ayarlanması gerektiğini belirtirken; K3 sıcak kadayıf-soğuk şerbet dengesini, K5 ise kıvam tutturmanın zamanla kazanılan bir ortalık olduğunu vurgulamıştır. Bu bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfının basit görünen ancak uygulama becerisi gerektiren teknik bir ürün olduğunu göstermektedir.

Geleneksel araçlar (33 referans) kodunda sac, kadayıf ocağı, bakır tepsi, kepçe, keski/spatula ve özel döküm aparatlarının ürünün biçimi ve dokusu üzerinde etkili olduğu belirlenmiştir. K1 sac kullanımını geleneksel ekmek pişirme pratikleriyle ilişkilendirirken; K4 Antakya'da künefe ve taş kadayıf ocaklarını yapan ustaların da ayrı bir zanaat geleneği oluşturduğunu belirtmiştir. K5'in geleneksel kepçe kullanımının yanında modern döküm aparatlarına değinmesi, üretim araçlarının zaman içinde kısmen değiştiğini ancak temel işlevin korunduğunu göstermektedir.

Şerbetleme ve servis ısısı (32 referans) kodunda ürünün teknik niteliğinin damak zevkine göre farklılaşabildiği görülmektedir. Sıcak kadayıf-soğuk şerbet dengesi çitirliğin korunması bakımından önemli kabul edilmekte; K2 ve K3 bu dengeli ürün kalitesinin temel unsurlarından biri olarak açıklamaktadır. K4, kızartılmış kadayıfın soğuk şerbete alınması ile

kızartma yapılmadan sıcak şerbet dökülmesi arasında değişen uygulamalara dikkat çekmiş; K6 ise bal ile tatlandırma pratiğinin geleneksel lezzeti güçlendirdiğini belirtmiştir.

Mayalı hamur ve temel reçete (30 referans) kodunda hamurun temel bileşenleri un, su ve/veya süt, tuz, maya, az miktarda şeker ve karbonat olarak tanımlanmıştır. Katılımcılar hamurun krep hamurunu andıran akışkan bir kıvamda olması gerektiğini vurgulamıştır. K6'nın maya ve karbonatın birlikte oluşturduğu gözenekli yapıya dikkat çekmesi, ürünün dokusal niteliğinin fermentasyon ve kabartma dengesiyle ilişkili olduğunu göstermektedir.

Evden çarşıya ve ticari üretime geçiş (27 referans) kodunda katılımcılar, ürünün zaman içinde ev içi imece üretiminden ticari işletmelere kaydığını belirtmiştir. K4'ün "zamanla evlerden dükkanlara kaydı" ifadesi bu dönüşümü açık biçimde göstermektedir. K3, deprem öncesinde Antakya'da mahalle ölçeğinde kadayıfçıların yaygın olduğunu; K1 ise künefe işletmelerinde taş kadayıfın görünürlüğünü koruduğunu ifade etmiştir. Bu durum ürünün gündelik ticari dolaşıma girdiğini, ancak ev içi aktarım bilgisinin zayıflama riski taşıdığını düşündürmektedir. Asıl tarif ve güncel uygulama ile kızgın yağda kızartma tekniği kodları birlikte değerlendirildiğinde, geleneksel bilgi ile güncel tüketim pratikleri arasında belirgin bir ayrışma olduğu görülmektedir. K6, Hatay'daki özgün teknikte taş kadayıfın tek yüzünün pişirildiğini ve ağız sütüyle kapatıldığını belirtirken; güncel uygulamalarda kızartma ve farklı iç harç kullanımının yaygınlaştığını ifade etmiştir. Tazelik ve raf ömrüne ilişkin K2 ve K5'in anlatıları ise ürünün duyuşal niteliğinin özellikle gününbirlik tüketimle korunduğunu göstermektedir.

Bölgesel ve göç etkileri (12 referans), deprem sonrası üretim etkisi (5 referans) ve un kullanımına ilişkin kodlar, ürünün toplumsal koşullara duyarlı bir üretim pratiği olduğunu göstermektedir. K4, göç hareketlerinin peynirli yapım gibi yeni çeşitlenmeleri etkilediğini belirtirken; K3, 6 Şubat depremleri sonrasında üretim tesislerinin kapanması veya şehir dışına taşınmasının yerel üretim ağlarında kırılma yarattığını ifade etmiştir. Sarı un, beyaz un ve kadayıfık un tercihlerine ilişkin farklılıklar da ürün bilgisinin tek biçimli değil, yerel ve pratik koşullara göre değişebilen bir yapı taşıdığını ortaya koymaktadır.

Kültürel Kimlik ve Çok Kültürlü Miras

Kültürel kimlik ve çok kültürlü miras kod matrisi Şekil 3'te yer almaktadır.

Code System	K1	K2	K3	K4	K5	K6	SUM
▼ Ağzılı Taş Kadayıf							0
▼ Kültürel Kimlik ve Çok Kültürlü Miras							0
Yerel mutfak unsurları	●	●	●	●	●	●	45
Somut olmayan kültürel miras ve aidiyet		●		●	●	●	10
Çok kültürlü birlikte yaşam		●	●	●	●	●	15
Birleştirici ortak lezzet		●	●		●	●	12
Aile hafızası ve kuşaklar	●	●	●		●	●	23
Ağız sütünde inançsal tüketim sınırı				●			4
Tarihsel köken ve yazılı izler		●		●	●	●	19
Σ SUM	13	31	13	24	26	21	128

Şekil 3. Kültürel kimlik ve çok kültürlü miras kod matrisi

Bu tema 128 referansla ikinci sıradadır ve 7 alt koddan oluşmaktadır: yerel mutfak unsurları, somut olmayan kültürel miras ve aidiyet, çok kültürlü birlikte yaşam, birleştirici ortak lezzet, aile hafızası ve kuşaklar, ağız sütünde inançsal tüketim sınırı ile tarihsel köken ve yazılı izler.

Yerel mutfak unsurları (45 referans) bu temanın en yoğun kodudur. Ağızlı Taş Kadayıfının Hatay mutfak kültürü içinde belirgin bir yerel kimliğe sahip olduğu görülmektedir. K4, ürünün yerel statüsünü *"Ağızlı taş kadayıf Hatay mutfağında künefe neyse, çıtır kabak tatlısı neyse odur"* sözleriyle çarpıcı biçimde ortaya koyarken; K1, *"Yani kadayıfın dökülmesi için bir kere sac lazım... daha çok yöresel işletmelerde kullanılıyor"* diyerek ürünün yerel üretim geleneğiyle bütünleşik yapısına dikkat çekmiştir. K2, tatlının aile içi öğrenimiyle ilgili olarak *"künefe, ondan sonra bu taş kadayıf, halka tatlısı, kömbe yapıla yapıla biz de anneden babadan görme yani gelenekten görme"* diyerek hem ürünün yerel tatlılar arasındaki yerini hem de aktarım biçimini aynı anda ifade etmiştir.

Aile hafızası ve kuşaklar (23 referans) kodunda Ağızlı Taş Kadayıfının bireysel ve kolektif hafızada derin izler bıraktığı anlaşılmaktadır. K1, *"Eski beraber ailenin birlikte olduğu, işte vefat edenlerimizin yad edildiği bir ortamı anımsatıyor... anneannemin evinde yemiştik ilk defa"* diyerek ürünü kayıp ve anma ritüelleriyle ilişkilendirirken; K3, *"çocukluğumdan beri evlerimizde, komşularımızda gördüğümüz bir gelenektir... bu tatlı bizim bölgemizde genellikle bayramlarda ve bayram öncelerinde, aileler bir araya geldiğinde yapılır"* ifadesiyle toplumsal buluşma ve aile geleneğiyle kurduğu bağı vurgulamıştır. K5'in *"benim küçüklüğümde mesela o taş kadayıfının ilk çıktığı anda böyle sıcacık elimizle direkt içine hiçbir şey koymadığımız zamanları yediğim zamanları hatırlıyorum, sıcak ilk ocağın çıktığı zamanları"* ifadesi ise ürünün bireysel duysal hafızada yarattığı kalıcı izi gözler önüne sermektedir. K2, bilginin kuşaklar arası aktarım biçimini *"biz de anneden babadan görme yani gelenekten görme"* sözleriyle özetlerken; K3, *"ustalık babadan oğula, toruna aktarılarak devam eder"* diyerek bu sürekliliğin somut işleyişini açıklamıştır.

Tarihsel köken ve yazılı izler (19 referans) kodunda katılımcılar, ürünün Arap, Osmanlı ve Türk mutfak gelenekleriyle ilişkilendirilen çok kültürlü bir tarihsel belleğe sahip olduğunu vurgulamıştır. Katılımcı anlatılarında ürünün Ortadoğu, Suriye, Lübnan, Filistin ve Osmanlı mutfak çevreleriyle ilişkili olduğuna dair değerlendirmeler öne çıkmaktadır. Bu ifadeler tarihsel kesinlik iddiası olarak değil, yerel bellekte ürünün nasıl konumlandırıldığını gösteren sözlü aktarım verileri olarak değerlendirilmiştir. K6, *"Arap, Osmanlı ve Türk mutfağını çok birleştiren bir tatlı"* diyerek ürünün birleştirici yönüne dikkat çekmiş; K2 ve K5 de tatlının Arap ve Ortadoğu kökenli mutfak pratikleriyle ilişkilendirildiğini ifade etmiştir.

Çok kültürlü birlikte yaşam (15 referans) kodunda bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfının farklı inanç ve etnik toplulukların bir arada yaşadığı Hatay'ın gastronomik mozaiki içinde özel bir konuma sahip olduğunu göstermektedir. K2, *"Hatay bütün kültürleri taşıdığı için özelliğini bu yemeklerden çıkartıyor... birçok kültürü, birçok dini kucakladığını, onları taşıdığını gösteriyor bu yemek kültürümüz. Bir mozaik gibi bir şey oluyor yani onların"* diyerek Hatay mutfağının kültürlerarası işlevine vurgu yapmıştır. K3, *"Aynı mahallede Hristiyan, Yahudi, Alevi ve Sünni toplumlar iç içe yaşar"* diyerek bu çok kültürlü ortamı somut biçimde tanımlarken; K6, *"Arap Ortodokslar da yapıyor, Vakıflı Köyü var Ermeni köyü orada da yapılıyor... Hatay'da çok fazla bayram var"* diyerek ürünün farklı toplulukların ortak kültürel pratiğine ne ölçüde sızdığını ortaya koymuştur.

Birleştirici ortak lezzet (12 referans), somut olmayan kültürel miras ve aidiyet (10 referans) ile ağız sütünde inançsal tüketim sınırı (4 referans) kodları birlikte okunduğunda, ürünün aynı anda hem birleştirici hem de topluluklar arasında belirli ayrışmaları yansıtan bir miras unsuru olduğu görülmektedir. K6, *"Arap, Osmanlı ve Türk mutfağını çok birleştiren bir tatlı"* diyerek birleştirici niteliği ön plana çıkarırken; K4, *"Ağızlı taş kadayıfı buradaki Alevi kardeşlerimiz yemiyorlar... hayvan doğurduğu zaman bu sütü direkt döküyorlar"* sözleriyle ağız sütü kullanımının bazı topluluklarda inançsal bir tüketim sınırı oluşturduğunu ortaya koymuştur. K6'nın *"var olan her şeyin kayıt altına alınması"* gerektiğine yönelik vurgusu ise ürünün geleceğe aktarılması gereken bir somut olmayan kültürel miras değeri taşıdığını bir kez daha doğrulamaktadır.

Ritüel Tüketim ve Deneyimsel Gastronomi

Şekil 4'te ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi kod matrisi gösterilmektedir.

Code System	K1	K2	K3	K4	K5	K6	SUM
▼ Ağzılı Taş Kadayıf							0
▼ Ritüel Tüketim ve Deneyimsel Gastronomi							0
Bayram, kandil ve Ramazan	●	●	●	●	●	●	26
Hayır, adak ve bereket				●		●	9
Aile toplantısı ve misafirperverlik	●	●	●	●	●	●	21
Duyusal deneyim	●	●	●	●	●	●	17
Nostalji ve duygusal bağ	●	●	●		●	●	8
Yas ve düğünlerde sınırlı kullanım	●	●	●	●	●	●	10
Gündelik tüketim ve kullanım esnekliği	●	●	●	●	●	●	6
Σ SUM	16	16	11	16	13	25	97

Şekil 4. Ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi kod matrisi

97 referansla üçüncü sırada yer alan bu tema, 7 alt koddan oluşmaktadır: bayram, kandil ve Ramazan; aile toplantısı ve misafirperverlik; duyusal deneyim; yas ve düğünlerde sınırlı kullanım; hayır, adak ve bereket; nostalji ve duygusal bağ; ile gündelik tüketim ve kullanım esnekliği.

Bayram, kandil ve Ramazan (26 referans) bu temanın en yoğun kodudur. Ağzılı Taş Kadayıfının dini ve törensel zamanlarla güçlü biçimde ilişkilendiği görülmektedir. K3, "Her zaman yapılabilir ancak bayramlarda ve kandillerde talep on kat artar" diyerek dönemsel talebin boyutunu açıkça ortaya koyarken; K2, "Ramazan Bayramı'nda o Ramazan ayı içerisinde sarı un her yerde özel satılır" ifadesiyle bu yoğunluğun hammadde tedarikine yansıdığını göstermiştir. K1, "biz çocukken bayram sofralarında tatlı olarak sunulurdu" diyerek kişisel hafızasındaki bu törensel bağ aktarırken; K5, "Ramazan aylarında iftardan sonra genelde mesela aile büyükleri olduğu zaman çok bir şey görüyor, talep görüyor" sözleriyle bayramın ötesinde Ramazan ayı boyunca devam eden ritüel tüketim pratiğini tanımlamıştır.

Aile toplantısı ve misafirperverlik (21 referans) kodunda bulgular, ürünün aile birlikteliği ve misafir ağırlama geleneğiyle güçlü bir bağ kurduğunu göstermektedir. K1, "İşte bütün aile tek bir evde toplanır en büyüğünün evinde... böyle kalabalık bir aile şöleni olarak düşünülürdü" diyerek ürünün kalabalık aile buluşmalarındaki simgesel işlevini tanımlarken; K2, "burada genelde misafir geldiğinde hani şerbetli bir tatlı ikram etmek istediğinde herhangi bir zamanda, özel bir zamanı yok" diyerek ürünün gündelik misafirperverlikteki esnek kullanımına dikkat çekmiştir. K5'in "aileler toplandığı zaman bir yemek olduğu zaman mesela tatlı istediklerinde büyüklerimiz genellikle bu tatlıyı seviyorlar" ifadesi ise ürünün yaşlı kuşak için özel bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Duyusal deneyim (17 referans) kodunda katılımcılar, ürünün kendine özgü bir tat ve doku profili sergilediğini belirtmiştir. K1, "ağzın böyle ekşi garip bir tadı var, herkesin damak tadına hitap etmiyor" diyerek ağız sütüyle gelen duyusal farklılığı tanımlarken; K2, "o süt otomatik olarak kesilir peynire dönüşür... çökeleksi peynirsi bir kıvamı alır" ifadesiyle iç dolgunun ısı işlem sırasında geçirdiği dönüşümü açıklamıştır. K5, "isteyen şerbetini soğuk döküp yiyor, isteyen şerbetini sıcak döküp soğumasını bekleyip yiyen oluyor" diyerek tüketim biçiminin bireysel damak zevkine göre çeşitlenebildiğini ortaya koymuştur.

Yas ve düğünlerde sınırlı kullanım (10 referans) kodunda Ağzılı Taş Kadayıfının kalabalık toplumsal ritüellerden belirli ölçüde uzak kaldığı anlaşılmaktadır. K1, "düğün tatlısı olarak verilmez"; K4, "ölen kişinin arkasından helva kavurma olayı gibi değil"; K5 ise "düğün yemeklerinde çok tercih etmiyorlar... marifet istiyor" diyerek ürünün kamusal ritüellerle sınırlı

bir ilişki kurduğunu göstermiştir. Bu ifadeler, Ağızlı Taş Kadayıfının ağırlıklı olarak özel ve aile içi bağlamlarda anlam kazanan bir tatlı olduğunu düşündürmektedir.

Hayır, adak ve bereket (9 referans) kodunda K4'ün "*hem hayvanın ve buzağının sadakası olarak komşularına verir... 'ağız çıkmış taş kadayıf alalım' deyip çarşıdan künefecilerden bu taş kadayıfı alırlar*" ifadesi, ağız sütünün yalnızca bir malzeme olmayıp komşuluk ve paylaşım ilişkileriyle anlam kazanan kültürel bir değer olduğunu ortaya koymaktadır. K6'nın "*baharın hem kutlanması hem hayvanın doğumunu kutlamak gibi bir şey*" açıklaması ise ürünün mevsimsellik, doğurganlık ve bereketle kurduğu sembolik bağı pekiştirmektedir. Nostalji ve duygusal bağ (8 referans) kodunda K3, "*çocukluğumdan beri evlerimizde, komşularımızda gördüğümüz bir gelenektir*" diyerek ürünün bireysel ve toplumsal hafızadaki yerini özetlemiştir. Gündelik tüketim ve kullanım esnekliği (6 referans) kodunda ise K1'in "*akşam mesela kendi küçük çekirdek ailesinde de evin annesi getirip servis edebilir*" ve K2'nin "*herhangi bir zamanda, özel bir zamanı yok*" ifadeleri, ürünün yalnızca törensel değil gündelik ikram kültürü içinde de yer bulduğunu göstermektedir.

Ağız Sütü ve Ayırt Edici Ürün Niteliği

Ağız sütü ve ayırt edici ürün niteliği kod matrisine Şekil 5'te yer verilmiştir.

Code System	K1	K2	K3	K4	K5	K6	SUM
▼ Ağızlı Taş Kadayıf							0
▼ Ağız Sütü ve Ayırt Edici Ürün Niteliği							0
Ağız sütü / kolostrum	●	●		●	●	●	12
Kıvam, besleyicilik ve şifa algısı		●		●	●	●	11
Hatay/Antakya özgünlüğü ve tescil		●		●		●	7
Adana-Hatay tescil ve ürün ayrımı						●	4
Diğer kadayıflardan ayrışma	●		●	●	●	●	28
Ağız sütüne erişim	●				●	●	6
Σ SUM	12	7	1	16	11	21	68

Şekil 5. Ağız sütü ve ayırt edici ürün niteliği kod matrisi

68 referansla dördüncü sırada yer alan bu tema 6 alt koddan oluşmaktadır: diğer kadayıflardan ayrışma, ağız sütü/kolostrum, kıvam, besleyicilik ve şifa algısı, Hatay/Antakya özgünlüğü ve tescil, ağız sütüne erişim ile Adana-Hatay tescil ve ürün ayrımı.

Hatay/Antakya özgünlüğü ve tescil (7 referans) kodunda K4, "*ağızlı olarak sadece Hatay bölgesine, özellikle Antakya'ya hastır*" diyerek coğrafi özgünlüğü vurgularken; K2, "*daha çok Antakya'ya özgü*" değerlendirmesiyle ürünün yerel aidiyetini desteklemiştir. Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtlarıyla birlikte değerlendirildiğinde Hatay Taş Kadayıfının 1671 tescil numarasıyla 16.12.2024 tarihinde mahreç işareti olarak tescillendiği görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu çalışma, Ağızlı Taş Kadayıfını Hatay Taş Kadayıfının ağız sütüyle hazırlanan geleneksel varyasyonu olarak ele almaktadır. Bu ayırım, ürünün coğrafi işaretle korunabilecek temel yapısı ile ağız sütüne dayalı yerel üretim bilgisinin ayrıca belgelenmesi gerektiğini göstermektedir.

Ağız sütü/kolostrum (12 referans) ve kıvam, besleyicilik ve şifa algısı (11 referans) kodları birlikte değerlendirildiğinde, ağız sütünün hem duyusal hem de kültürel anlamda belirleyici bir bileşen olduğu görülmektedir. K1, "*doğum yaptıktan sonra yavrusunun içmesi gereken ilk sütte yapıyor... Hatay'da ağız deniliyor*" diyerek yerel adlandırmanın hayvan doğumuyla doğrudan ilişkisini kurmuştur. K2, "*inek veyahut da keçi doğurduğu zaman ilk sütünü alırlar onu pişirirler... şifa niyetine de yerler*" ifadesiyle ürünün halk arasında şifalı kabul edildiğini aktarırken; K4, "*hemen kesiliveriyor, böyle çökelek gibi topaklaşıyor*" diyerek kolostrumun pişirme sırasında geçirdiği kıvam değişimini somutlaştırmıştır.

Sürdürülebilirlik, Koruma ve Tanıtım

Şekil 6'da sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım teması kod matrisi gösterilmektedir.

Code System	K1	K2	K3	K4	K5	K6	SUM
▼ Ağzılı Taş Kadayıf							0
▼ Sürdürülebilirlik, Koruma ve Tanıtım							0
Usta-çırak aktarımı				•	•		5
Yeni nesil ve ilgi kaybı			•		•		6
Reçete ve kayıt altına alma	•	•	•		•	•	17
Coğrafi işaretle koruma	•					•	2
Festival ve gastronomi etkinlikleri					•	•	3
Sosyal medya ve görünürlük			•				1
Gastronomi turizmi ve yerel kalkınma						•	3
Σ SUM	2	2	4	3	9	17	37

Şekil 6. Sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım kod matrisi

37 referansla en düşük frekansa sahip olmakla birlikte niteliksel ağırlığı en yüksek tema olan bu başlık, 7 alt koddan oluşmaktadır: reçete ve kayıt altına alma, yeni nesil ve ilgi kaybı, usta-çırak aktarımı, festival ve gastronomi etkinlikleri, gastronomi turizmi ve yerel kalkınma, coğrafi işaretle koruma ve sosyal medya/görünürlük.

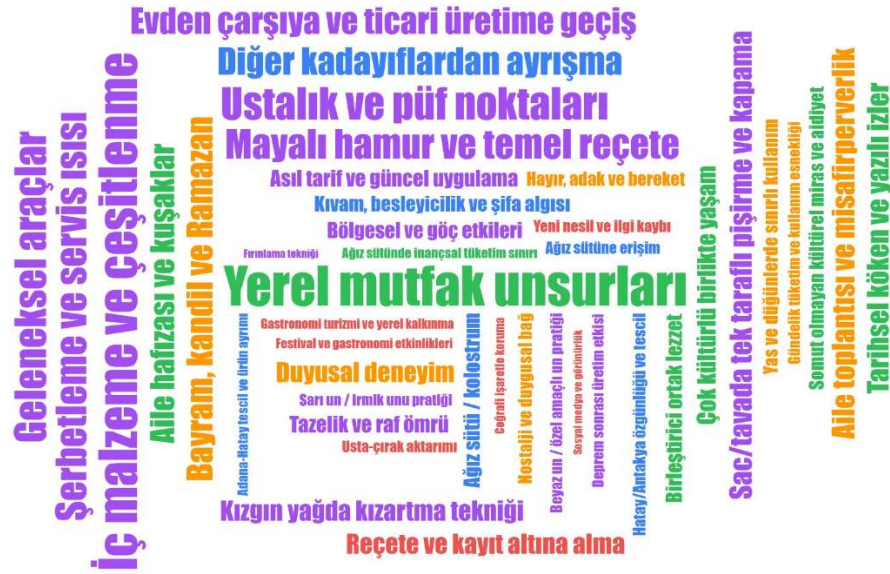
Reçete ve kayıt altına alma (17 referans) bu temanın baskın kodudur. K1, "reçetelerinin kaybolmaması gerekiyor... bizim de sahip çıkmamız gerekiyor, gelecek nesillere iletmemiz gerekiyor" diyerek koruma sorumluluğunu açıkça dile getirirken; K6, "tescillenmesi, kayıt altına alınması çok önemli çünkü bir sürü de yemek tarifinin kaybolduğunu biliyoruz" sözleriyle bu kaygıyı somut örneklerle pekiştirmiştir. K3, "tatlının tanıtımını artırıyor ve kayıt altına alınmasını kolaylaştırıyor" değerlendirmesiyle görünürlüğün belgeleme sürecini olumlu yönde beslediğine dikkat çekmiştir.

Yeni nesil ve ilgi kaybı (6 referans) ile usta-çırak aktarımı (5 referans) kodları, sürdürülebilirliğin insan kaynağı boyutunu ortaya koymaktadır. K5, "çok bilmediği için çok anlayamıyor... şu an çok rağbet görmüyor" diyerek genç kuşakların ürüne yabancılaşmasına ilişkin kaygısını ifade ederken; aynı katılımcı "çıraklar yetiştirebilmek... gençlere teşvik etmek lazım" sözleriyle çözümü usta-çırak geleneğinin yeniden işlevselleştirilmesinde görmüştür. Buna karşılık K3, "yeni nesil sosyal medya ve gurme/influencer kültürü sayesinde bu geleneksel lezzetlere daha meraklı" diyerek dijital görünürlüğün yeni bir fırsat kapısı açabileceğini vurgulamıştır.

Gastronomi turizmi ve yerel kalkınma (3 referans) ve coğrafi işaretle koruma (2 referans) kodları birlikte değerlendirildiğinde, ürünün hem kültürel miras hem de ekonomik kalkınma potansiyeli taşıyan stratejik bir değer olarak konumlandığı görülmektedir. K6'nın "bütün dünyaya gastronomide kafa tutacak bir mirasın üzerinde oturuyoruz" ifadesi bu perspektifi çarpıcı biçimde özetlemektedir.

Kod Bulutu

Şekil 7'de kod bulutuna yer verilmiştir.



Şekil 7. Kod bulutu

Kod bulutu analizi, tüm temalar boyunca en yoğun frekansın yerel mutfak unsurları etrafında toplandığını; iç malzeme ve çeşitlenme, ustalık ve püf noktaları, geleneksel araçlar, şerbetleme ve servis ısısı, diğer kadayıflardan ayrışma ile bayram, kandil ve Ramazan kodlarının ürünün hem teknik hem kültürel kimliğini belirleyen başlıklar olduğunu doğrulamaktadır. Bununla birlikte evden çarşıya ve ticari üretime geçiş, reçete ve kayıt altına alma, usta-çırak aktarımı ve gastronomi turizmi gibi kodların bir arada görünürlük kazanması, Ağızlı Taş Kadayıfının geleneksel ev içi üretimden ticari ve kurumsal koruma alanına geçiş sürecinde olduğunu ortaya koymaktadır. Genel değerlendirmede kod bulutu, Ağızlı Taş Kadayıfının yerel mutfak kimliği, teknik üretim bilgisi, kültürel aidiyet, toplumsal paylaşım ve sürdürülebilirlik boyutlarını bir arada taşıyan çok katmanlı bir gastronomik miras unsuru olduğunu bütüncül biçimde doğrulamaktadır.

Sonuç

Bu çalışma, Ağızlı Taş Kadayıfının yalnızca yöresel bir tatlı olarak değil, Hatay mutfak belleğinin üretim tekniği, hammadde bilgisi, ritüel tüketim ve kuşaklararası aktarım boyutlarını bir arada taşıyan çok katmanlı bir somut olmayan kültürel miras unsuru olarak ele alınması gerektiğini göstermektedir. Bulgular, literatürde vurgulanan deneyimsel gastronomi yaklaşımıyla uyumludur; çünkü ürünün anlamı yalnızca tat ve doyumla sınırlı değildir. Hamurun sac üzerinde tek taraflı pişirilmesi, ağız sütüyle doldurulması, şerbetleme biçimi, taze tüketilmesi ve aile ortamında paylaşılması ürünün duysal deneyimini kültürel bağlamıyla birlikte üretmektedir.

Araştırmanın bulguları, mutfak belleğinin özellikle aile içi öğrenme, usta-çırak ilişkisi, bayram ve Ramazan gibi törensel zamanlar üzerinden sürdürüldüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcı anlatılarında ağız sütü; hayvan doğumu, bereket, sadaka, aile birlikteliği ve misafirperverlik gibi anlamlarla ilişkilendirilmiştir. Bu durum, ürünün teknik bir reçeteden çok daha fazlasını temsil ettiğini göstermektedir. Bununla birlikte ağız sütüne erişimin sınırlı olması, genç kuşakların ürünü yeterince tanınamaması, ev içi üretimin azalması ve 6 Şubat depremleri sonrasında üretim ağlarının kesintiye uğraması ürünün sürdürülebilirliği açısından önemli riskler oluşturmaktadır.

Elde edilen bulgular aynı zamanda otantiklik ile ticarileşme arasındaki gerilimi de görünür kılmaktadır. Ağız sütüyle hazırlanan özgün formun yerini ceviz, kaymak, fıstık veya peynir gibi daha kolay erişilebilir iç malzemelerin alması, ürünün güncel tüketim koşullarına

uyum sağladığını göstermektedir. Ancak bu çeşitlenme, ürünün ayırt edici niteliği olan ağız sütü bilgisinin ve bu bilgi etrafındaki ritüel anlamların zayıflamasına da yol açabilir. Bu nedenle gastronomi turizmi kapsamında ürünün tanıtımı yapılırken yalnızca satışa uygun bir tatlı olarak değil, tarihsel, ritüel ve üretimsel bağlamıyla birlikte sunulması önem taşımaktadır.

Araştırma sonucunda Ağızlı Taş Kadayıfının Hatay mutfağında yerel kimliği, çok kültürlü mirası ve deneyimsel gastronomi potansiyelini bir arada taşıyan özgün bir ürün olduğu belirlenmiştir. Ürünü diğer taş kadayıf türlerinden ayıran temel unsur ağız sütü kullanımındır. Ağız sütü, tatlının duyuşal profilini belirlemenin yanında hayvancılık döngüsü, bereket, paylaşım ve aile hafızasıyla ilişkili güçlü sembolik anlamlar üretmektedir. Bu yönüyle Ağızlı Taş Kadayıfı, Hatay'ın somut olmayan kültürel mirasının korunması gereken mikro ölçekli fakat yüksek temsil gücüne sahip gastronomik unsurlarından biridir.

Bulgular, ürünün özellikle bayram, kandil, Ramazan, aile toplantısı, hayır ve adak gibi ritüel bağlamlarda anlam kazandığını; ancak modernleşme, hammadde erişimi, genç kuşak ilgisinin azalması, usta-çırak aktarımının zayıflaması ve afet sonrası üretim kayıpları nedeniyle kırılğan bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bu nedenle ürünün sürdürülebilirliği için özgün reçetenin kayıt altına alınması, gerçek üretim sürecinin fotoğraf ve video ile belgelenmesi, yerel üreticilerle iş birliği yapılması, gastronomi rotalarında aslına uygun biçimde yer verilmesi ve genç kuşaklara yönelik atölye/eğitim uygulamalarının geliştirilmesi önerilmektedir.

Hatay Taş Kadayıfının coğrafi işaretle tescillenmiş olması, ürünün korunması ve tanıtımı açısından önemli bir fırsat sunmaktadır. Bununla birlikte Ağızlı Taş Kadayıfı varyantının ağız sütüyle ilişkili özgün üretim bilgisinin ayrıca belgelenmesi ve tescilin uygulama alanında görünür kılınması gerekmektedir. Restoran menülerinde, gastronomi festivallerinde ve yerel tanıtım materyallerinde ürünün yalnızca ticari bir tatlı olarak değil; hikâyesi, üretim tekniği ve ritüel bağlamıyla birlikte sunulması kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

Sınırlılıklar ve Gelecek Araştırmalar

Bu çalışma altı kaynak kişiyle gerçekleştirilen görüşmelere dayanmaktadır. Bu nedenle bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfı'na ilişkin derinlemesine nitel bir kavrayış sunsa da genellenebilirlik iddiası taşımamaktadır. Çalışmada tüketici, turist, restoran işletmecisi ve genç kuşak temsilcilerinin görüşleri sınırlı düzeyde yer almıştır. Gelecek araştırmalarda daha geniş katılımcı gruplarıyla tüketici algısı, genç kuşak farkındalığı, restoran menülerindeki görünürlük, coğrafi işaretin üreticilere etkisi, deprem sonrası üretici ağları ve ağız sütü tedarik zinciri gibi konular incelenebilir. Ayrıca gerçek üretim sürecine dayalı katılımlı gözlem çalışmaları, ürünün teknik ve ritüel boyutunun daha ayrıntılı biçimde belgelenmesine katkı sağlayacaktır.

Araştırmacıların Katkı Oranı:

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

Ademoğlu, A. & Şahan, M. (2023). The effects of gastronomic experience and food image towards the gastronomic products of local tourism on the intention to eat local foods: The case of Hatay. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 129-140. <https://doi.org/10.31822/jomat.2023-8-2-129>

Anton, C., Camarero, C., Laguna, M. & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(7), 743-764. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>

Bakr, A. A. M., Ali, E. R., Aljurayyad, S. S., Fathy, E. A. & Fouad, A. M. (2025). From authenticity to sustainability: The role of authentic cultural and consumer knowledge in shaping green consumerism and behavioral intention to

- gastronomy in heritage restaurants in Hail, Saudi Arabia. *Sustainability*, 17, 3530. <https://doi.org/10.3390/su17083530>
- D'Andrea, A. & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: A hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), 95. <https://doi.org/10.3390/soc13040095>
- Dembedza, V., Chopera, P., Mapara, J. & Macheka, L. (2022). Impact of climate change-induced natural disasters on intangible cultural heritage related to food: A review. *Journal of Ethnic Foods*, 9, 32. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00147-2>
- Dixit, S. & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Dordai, L., Becze, A. & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010-2025): A comprehensive review. *Gastronomy*, 4(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>
- İflazoğlu, N. (2025). Culinary culture and local food practices in post-earthquake temporary living spaces: A qualitative evaluation in Hatay. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(3), 2799-2818. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1689>
- İflazoğlu, N. (2026). Understanding the culinary gap: Why artichoke is missing in Hatay's gastronomic heritage. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 14(1), 197-205. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v14i1.197-205.8291>
- İflazoğlu, N. & Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3262-3279. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1341>
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V. & Stošić, T. (2023). The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>
- 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>
- Lin, M., Marine-Roig, E. & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001-2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Mathew, E. (2024). Globalization and local flavours: The impact of modern food production on traditional cuisine and culinary heritage preservation. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 61-78. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i7.170>
- Okumus, B. (2020). Food tourism research: A perspective article. *Tourism Review*, 76(1), 38-42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
- Özdemir, Ö., Akyürek, S. & Bahar, O. (2025). Preserving local gastronomy as cultural heritage in Türkiye: A qualitative study on sustainable valorization of Fethiye wedding foods. *Journal of Ethnic Foods*, 12, 36. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00297-z>
- Park, E., Muangasame, K. & Kim, S. (2023). "We and our stories": Constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Geographies*, 25(2-3), 572-593. <https://doi.org/10.1080/14616688.2021.1943701>
- Paunić, M., Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Novaković, D., Šmugović, S., Šarenac, N., Ivanović, V., Mlinarević, P. & Marjanović, J. (2024). Gastronomic identity factors in the function of sustainable gastronomy: A case study of tourist destinations in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Sustainability*, 16(19), 8493. <https://doi.org/10.3390/su16198493>
- Qiu, Q., Zuo, Y. & Zhang, M. (2022). Intangible cultural heritage in tourism: Research review and investigation of future agenda. *Land*, 11(1), 139. <https://doi.org/10.3390/land11010139>
- Şen, M. A. (2019). Geleneksel Türk mutfağı lezzetlerinden olan ağız üzerine bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(99), 208-217. <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.39283>
- Swinbank, V. A. (2021). Cultural memory and female intergenerational culinary culture. In *Women's food matters: Stirring the pot* (ss. 85-122). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-71397-5_5
- Yayla, Ö. & Günay, S. (2024). Interaction of food geography and gastronomy tourism: A study on gastronomy destinations in Türkiye. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 26-35. <https://doi.org/10.35666/25662880.2024.10.26>

Zhang, T., Chen, J. & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11(12), 3437. <https://doi.org/10.3390/su11123437>

Kitap

Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (3. Baskı.). Sage.

Esponda Pérez, J. A., Marroquín Figueroa, J. M., Álvarez Trujillo, A. M., Juárez Ibarias, M. & Ramírez Aguilar, I. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 7508. <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508>

Kitap bölümü

Gürbüz, Z. & Seçim, Y. (2026). Mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutan bir miras: Ağız sütü üzerine nitel bir araştırma. M. Cojocar ve H. Çetiner (Ed.), *1. Uluslararası Kızılırmak Bilimsel Araştırmalar ve İnovasyon Kongresi Kongre Kitabı* içinde (ss. 57-68). ISARC Academy. ISBN: 978-625-378-581-9.

İnternet kaynağı

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Hatay Taş Kadayıfı coğrafi işaret sicil belgesi, Tescil No: 1671. <https://ci.turkpatent.gov.tr>

Extended Summary

This study investigates Ağızlı Taş Kadayıfı, a distinctive traditional dessert of Hatay cuisine, through the complementary perspectives of experiential gastronomy and intangible cultural heritage. Although Hatay has received considerable scholarly attention owing to its recognition as a UNESCO Creative City of Gastronomy, existing research has primarily focused on its internationally renowned culinary products such as künefe, hummus, and conventional taş kadayıf. In contrast, localized culinary variations that continue to survive through oral tradition and family-based knowledge transmission have remained largely overlooked. Among these, Ağızlı Taş Kadayıfı represents a particularly valuable yet vulnerable example. Prepared with colostrum (ağız sütü), a highly perishable ingredient available only immediately after animal birth, the dessert reflects not only a unique culinary practice but also a cultural narrative closely connected with rural life, family traditions, symbolic meanings, and communal memory. By documenting the production process, cultural significance, experiential dimensions, and sustainability challenges of this traditional product, the present study addresses an important gap within the literature on gastronomic heritage.

The research is theoretically situated at the intersection of experiential gastronomy and intangible cultural heritage. Experiential gastronomy conceptualizes food beyond its nutritional function by emphasizing the emotional, sensory, social, and symbolic experiences generated through food preparation and consumption. Rather than viewing culinary products as static commodities, this perspective recognizes them as dynamic cultural experiences that create meaningful interactions between individuals, communities, and places. Likewise, the concept of intangible cultural heritage highlights the importance of preserving traditional knowledge, practices, rituals, craftsmanship, and collective memories that are continuously recreated across generations. Culinary traditions therefore function not merely as recipes but as living repositories of local identity, social cohesion, and cultural continuity. Within this conceptual framework, Ağızlı Taş Kadayıfı represents an important example of how a traditional food simultaneously embodies sensory experience, ritual practice, agricultural knowledge, and collective memory.

Methodologically, the study adopts a qualitative case study design in order to examine Ağızlı Taş Kadayıfı within its authentic socio-cultural context. Data were collected through semi-structured interviews with six purposively selected participants who possessed direct experience in producing, consuming, marketing, or preserving knowledge related to the dessert and Hatay's culinary culture. Face-to-face interviews were conducted with individuals who either currently reside in Hatay or have spent a substantial part of their lives within the region. Following verbal informed consent, all interviews were audio-recorded, transcribed verbatim, anonymized, and analyzed using inductive thematic analysis in MAXQDA. Through iterative coding procedures, recurring meanings were organized into broader conceptual categories, ultimately producing five overarching themes that explain the cultural, experiential, and symbolic dimensions of the dessert.

The findings demonstrate that Ağızlı Taş Kadayıfı is far more than a regional sweet; rather, it represents a multilayered cultural practice shaped by technical knowledge, agricultural traditions, symbolic values, and intergenerational learning. The first theme, Preparation, Diversification, and Transformation of Tradition, reveals that while the authentic preparation technique has remained relatively stable over time, several adaptive modifications have emerged in response to changing social and economic conditions. Participants explained that the original recipe depends on the availability of colostrum, making production highly seasonal and directly connected to livestock breeding practices. Because access to this ingredient has become increasingly limited, contemporary producers frequently substitute walnuts, pistachios, cream, or cheese fillings while preserving the characteristic cooking technique. Despite these adaptations, interviewees consistently emphasized that the

defining characteristic of the dessert lies not merely in its ingredients but in the accumulated practical knowledge required during preparation. Fermentation time, batter consistency, cooking temperature, syrup balance, and manual dexterity were repeatedly identified as indispensable elements acquired through long-term experience rather than formal instruction. This finding demonstrates that culinary authenticity depends as much upon embodied knowledge as upon standardized recipes.

The second theme, Cultural Identity and Multicultural Heritage, illustrates the central role of Ağızlı Taş Kadayıfı within Hatay's multicultural culinary landscape. Participants consistently associated the dessert with family gatherings, childhood memories, neighbourhood relationships, and local traditions that have been transmitted across generations. Rather than identifying the dessert exclusively with a single ethnic or religious community, interviewees described it as a shared culinary practice reflecting the coexistence of Arab, Turkish, Armenian, and other cultural traditions that have historically shaped Hatay's social fabric. The preparation of Ağızlı Taş Kadayıfı therefore functions as an act of cultural remembrance through which family histories, regional identities, and collective experiences are continuously reproduced. The kitchen itself emerges as a significant space where sensory memories, practical skills, and cultural meanings intersect, allowing individuals to maintain emotional connections with previous generations while reinforcing their sense of belonging to the local community.

Beyond its role in preserving collective memory, Ağızlı Taş Kadayıfı also reflects the close relationship between culinary practices and everyday cultural life. Participants described the dessert as an integral component of religious festivals, Ramadan gatherings, acts of hospitality, and seasonal celebrations associated with animal birth and abundance. These ritual contexts transform the dessert from a simple food item into a shared cultural experience that reinforces social bonds and strengthens community cohesion. At the same time, its distinctive sensory characteristics-including its unique texture, aroma, and flavor derived from colostrum-contribute to memorable gastronomic experiences that connect taste with personal and collective memory. Nevertheless, participants expressed concern that modernization, declining household production, changing consumption patterns, reduced access to traditional ingredients, and the disruption of local food networks following the 2023 Hatay earthquakes have weakened opportunities for experiential learning and intergenerational knowledge transfer. Consequently, safeguarding Ağızlı Taş Kadayıfı requires not only documenting its recipe but also preserving the cultural practices, social interactions, ritual contexts, and lived experiences through which its heritage value continues to be reproduced.