



Hatay Mutfak Kültüründe Tandırda Katıklı Ekmek: Üretim Pratikleri, Kültürel Önemi ve Kuşaklararası Aktarımı/ Tandoor-Baked Katıklı Ekmek (Spiced Flatbread) in Hatay Culinary Culture: Production Practices, Cultural Significance and Intergenerational Transmission¹

Şafak Yüksel VURAL, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, safakyukselvural@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6698-7221

Enes GÜRHANİ, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, enes.gurhani@iste.edu.tr Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2619-2525

Hakan TURGUT, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hturgut@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0002-4572-194X

Nazlıcan BULUT, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nazlicanbulut@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0009-0002-7496-1720

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan tandırda katıklı ekmeğin üretim pratiklerini, kültürel anlamını ve kuşaklararası aktarımını incelemektedir. Nitel araştırma yöntemi kapsamında durum çalışması deseniyle şekillendirilen çalışmanın verileri 06-14 Nisan 2026 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Çalışma grubunu Hatay'da konu hakkında bilgi ve deneyim sahibi 10 katılımcı oluşturmuştur. Katılımcılar kartopu örnekleme yöntemiyle belirlenmiş, yöre halkı, akademisyen ve şef gibi farklı bilgi kaynaklarının görüşlerine başvurulmuştur. Ses kayıtları, yazılı görüşler ve üretim sürecine ilişkin fotoğraflar birlikte değerlendirilmiş, veriler tematik analizle çözümlenmiştir. Bulgular, tandırda katıklı ekmeğin çoğunlukla aile içinde, annelerden ve babaannelerden gözlem yoluyla öğrenildiğini göstermektedir. Tandır kullanımı, "kera" adı verilen geleneksel araç, imeceye dayalı üretim ve hamurun tandıra yapıştırılmasına ilişkin el becerisi, ürünün deneyimsel yönünü güçlendirmektedir. Ürünün temel bileşenleri un, su, tuz, maya, çökelek, biber salçası, zeytinyağı, zahter, soğan ve çeşitli baharatlardan oluşmaktadır. Katılımcılar hamurun kıvamını, harcın dengesini, tandırın sıcaklığını ve pişirme tekniğini üretimin temel püf noktaları olarak ifade etmiştir. Bulgular ayrıca katıklı ekmeğin yılın her döneminde tüketildiğini, bayramlar, misafirlikler ve çay saatlerinde daha görünür hâle geldiğini ortaya koymaktadır. Ürünün içeriği büyük ölçüde korunurken, temel dönüşümün ev tandırlarından mahalle fırınlarına geçişte yaşandığı anlaşılmaktadır. Sonuç olarak tandırda katıklı ekmek, Hatay'da aile belleği, komşuluk ilişkileri, paylaşım kültürü ve yerel kimlikle birlikte anlam kazanan önemli bir gastronomik miras unsurudur.

Anahtar Kelimeler: Deneyimsel Gastronomi, Gastronomik Miras, Hatay Mutfağı, Katıklı Ekmek, Tandır Kültürü.

Abstract

This study examines the production practices, cultural meaning, and intergenerational transmission of tandoor-baked katıklı ekmek, which holds an important place in Hatay culinary culture. Designed as a qualitative study, the research data were collected through semi-structured interviews conducted between April 6 and April 14, 2026. The study group consisted of 10 participants who had knowledge and experience of the subject in Hatay. The participants were determined through the snowball sampling method, and the views of different sources of knowledge, including local residents, academics, and chefs, were consulted. Audio recordings, written responses, and photographs related to the production process were evaluated together, and the data were analyzed through thematic analysis. The findings show that tandoor-baked katıklı ekmek is mostly learned within the family through observation, especially from mothers and grandmothers. The use of the tandoor, the traditional tool called "kera," production based on imece, and the manual skill required to attach the dough to the tandoor strengthen the experiential aspect of the product. The main ingredients of the product are flour, water, salt, yeast, çökelek, pepper paste, olive oil, zahter, onion, and various spices. Participants stated that the consistency of the dough, the balance of the filling, the temperature of the tandoor, and the cooking technique are the main critical points of production. The findings also reveal that katıklı ekmek is consumed throughout the year, becoming more visible during

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

religious holidays, visits, and tea times. While the content of the product has largely been preserved, the main transformation appears in the shift from home tandoors to neighborhood bakeries. In conclusion, tandoor-baked katıklı ekmek is an important element of gastronomic heritage in Hatay, gaining meaning through family memory, neighborhood relations, sharing culture, and local identity.

Keywords: Experiential Gastronomy, Gastronomic Heritage, Hatay Cuisine, Katıklı Ekmek, Tandoor Culture

Geliş Tarihi: 10.05.2026

Kabul Tarihi: 23.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Gastronomi, sadece beslenme gereksinimlerini gideren bir alan olmanın ilerisinde, toplumların kültürel benliklerini, tarihsel birikimini ve sosyal yapısını yansıtan çok katmanlı bir yapıdır. Anadolu'da bulunan zengin mutfak mirası içerisinde yer alan katıklı ekmek hem yerel bir lezzet hem de kültürel bilginin aktarımında işlev gören önemli bir unsur olarak ele alınmaktadır. Katıklı ekmeğe dair üretim basamaklarının, tüketim alışkanlıklarının ve tarif bilgisinin kuşaklar boyunca sürdürülmesi, gastronomik deneyimin sözlü kültür aracılığıyla devam ettiğini göstermektedir. Türkiye'nin güneyinde yer alan Hatay, sahip olduğu çok katmanlı tarihsel yapı, etnik çeşitlilik ve zengin mutfak kültürü ile gastronomi alanında hem ulusal hem de uluslararası düzeyde dikkat çeken bir destinasyon konumundadır. Bu gastronomik birikim, farklı medeniyetlerin ve kültürel toplulukların yüzyıllar boyunca bir arada yaşamasının sonucu olarak şekillenmiş ve kentin mutfak kültüründe özgün bir sentez oluşturmuştur (Öz vd., 2023). 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesiyle birlikte Hatay mutfağı küresel ölçekte tanınırlık kazanmış ve gastronomi turizmi açısından önemli bir çekim merkezi haline gelmiştir (Karacaoğlu ve Cankül, 2023).

Hatay'ın gastronomi potansiyeli yalnızca yöresel yemek çeşitliliğiyle sınırlı olmayıp, üretim süreçleri, sunum biçimleri, sürdürülebilirlik ve turizmle entegrasyon gibi çok boyutlu unsurları da kapsamaktadır. Bölgenin Akdeniz iklimi ve coğrafi konumu, tarımsal üretim desenini çeşitlendirerek mutfak kültürünün doğrudan şekillenmesine katkı sağlamaktadır (Öz vd., 2023). Bu nedenle Hatay mutfağının korunması ve gelecek nesillere aktarılması sürecinde yerel yönetimler ile turizm sektörünün etkin rol üstlenmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Gastronomi turizmi günümüzde hızla gelişen bir turizm türü olarak öne çıkmakta ve turistlerin destinasyon seçiminde yerel mutfak deneyimi önemli bir belirleyici haline gelmektedir (Yordam ve Şimşek, 2021). Hatay, ziyaretçilerine yalnızca gastronomik deneyim sunmakla kalmayıp aynı zamanda kültürel etkileşim ve tarihsel birikimle bütünleşmiş bir deneyim alanı da sunmaktadır. Yerel yiyeceklerin doğallığı turist davranışlarını etkilerken, özellikle eğitim ve cinsiyet gibi demografik faktörlerin bu tercihleri şekillendirdiği; buna karşın yaş ve gelir gibi değişkenlerin daha sınırlı etkide bulunduğu tespit edilmiştir.

Hatay'ın gastronomi turizmi açısından güçlü yönleri arasında zengin mutfak kültürü, geniş yöresel yemek çeşitliliği ve coğrafi avantajları öne çıkarken; pazarlama eksiklikleri, hizmet kalitesi sorunları ve altyapı yetersizlikleri önemli zayıf yönler olarak değerlendirilmektedir. Yerel mutfakların destinasyon imajı üzerindeki etkisi incelendiğinde, gastronomik değerlerin turistlerin tutumlarını ve davranışsal niyetlerini doğrudan etkilediği görülmektedir. Hatay mutfağı özelinde yapılan araştırmalar, sağlık, prestij ve tat/kalite gibi tüketim değerlerinin turist tutumlarını olumlu yönde etkilediğini ve bu tutumların destinasyon imajını güçlendirdiğini ortaya koymaktadır (Karacaoğlu ve Cankül, 2023). Hatay'ın gastronomik kimliği yalnızca gündelik yemek kültürüyle sınırlı olmayıp, dini ve kültürel ritüellerle de iç içe geçmiş bir yapı sergilemektedir. Özellikle farklı inanç gruplarının bayram gelenekleri, gastronomi pratiklerinin kültürel çeşitliliğini ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Polat ve Çetinsöz, 2019). Son olarak gastronomik sürdürülebilirlik açısından yerel mutfakların korunması, tanıtılması ve coğrafi işaretlerle güvence altına alınması büyük önem taşımaktadır. Coğrafi işaretler, ürünlerin özgünlüğünü koruyarak hem üretici hem tüketici açısından güvence sağlamak ve kültürel mirasın kuşaklar arası aktarımına katkıda

bulunmaktadır (Usta ve Şengül, 2022). Bu bağlamda Hatay, Türkiye’de coğrafi işaretli gastronomi ürünleri açısından önemli bir merkez olma özelliğini sürdürmektedir. Bu bağlamda çalışma, katıkl ekmeğe ilişkin gastronomik bilginin nesiller arası aktarımında kulaktan kulağa iletişim süreçlerini çok disiplinli bir perspektifle ele almayı amaçlamaktadır.

Literatür

Gastronomik Bilginin Sözlü Sürekliliği

Ağızdan ağıza iletişim (word of mouth – WOM), bireylerin bir ürün, hizmet ya da kültürel unsura ilişkin deneyimlerini resmi olmayan kanallar aracılığıyla birbirlerine aktardıkları bir iletişim biçimi olarak tanımlanmaktadır. Bu yönüyle WOM, özellikle geleneksel ürünlerin ve yerel lezzetlerin hem yaygınlaşmasında hem de korunarak sürdürülmesinde önemli bir işleve sahiptir. Literatürde WOM’un, bireylerin memnuniyet ya da memnuniyetsizliklerini çevreleriyle paylaştıkları gayri resmi bir iletişim süreci olduğu ve özellikle hizmet sektöründe ve özgün ürün kategorilerinde tüketici tercihleri üzerinde belirleyici bir etki yarattığı ifade edilmektedir (Demirbaş, 2018). Bununla birlikte teknolojik gelişmelerin bu iletişim biçimini dönüştürerek elektronik ağızdan ağıza iletişim (e-WOM) kavramını ortaya çıkardığı görülmekle birlikte, geleneksel WOM’un özellikle yerel ve kültürel bağlamlarda hâlen güçlü bir aktarım mekanizması olma niteliğini koruduğu anlaşılmaktadır.

Geleneksel yemeklere ilişkin tariflerin ve hazırlama tekniklerinin aktarımı, çoğu zaman yazılı kaynaklardan ziyade sözlü kültür aracılığıyla gerçekleşmektedir. Sözlü aktarım, toplumsal hafızanın sürekliliğini sağlayan ve kültürel değerlerin korunmasında belirleyici bir rol üstlenen temel bir mekanizma olarak öne çıkmaktadır. Özellikle Anadolu gibi çok katmanlı kültürel yapıya sahip coğrafyalarda, yemek tarifleri, pişirme yöntemleri ve sofrâ pratikleri çoğunlukla aile içinde, deneyim sahibi bireylerden genç kuşaklara sözlü olarak aktarılmaktadır. Bu süreç, yalnızca bilginin iletilmesini değil, aynı zamanda bireylerin toplumsal aidiyet duygusunu pekiştirmeyi ve kültürel kimliğin yeniden üretilmesini de mümkün kılmaktadır (Semotiuk vd., 2022). Bir diğer çalışmada, kitle iletişim araçları ve internet kullanımının, yöresel yemeklerin çeşitlendirilmesi ya da yeniden yorumlanması sürecinde tariflere müdahaleyi artırarak özgün tariflerin değişmesine yol açabildiği ifade edilmektedir. Buna karşın, geleneksel tariflerin korunmasında en etkili yolun, aile içi sözlü aktarım süreçleri ve toplumsal hafızada yer eden kulaktan kulağa iletişim olduğu vurgulanmaktadır (Sormaz, 2018).

Yöresel yemeklerin kulaktan kulağa gelişimi günümüzde yalnızca aile içi ve komşuluk ilişkileriyle sınırlı kalmamakta, dijital platformların etkisiyle daha geniş bir etkileşim alanına yayılmaktadır (Gülmez, 2011). Literatürde, internet ortamında gerçekleşen ağızdan ağıza iletişimin tüketicilerin satın alma kararları üzerinde belirleyici bir rol oynadığı ifade edilmektedir. Özellikle Instagram gibi görsel odaklı sosyal medya mecralarında içerik üreticilerinin paylaşımları, yöresel yemeklerin daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayarak gastronomik bilginin aktarım sürecine yeni bir boyut kazandırmaktadır (Yıldız vd., 2019). Bu noktadan hareketle, gastronomik bilginin oluşumu ve yayılımının, birden fazla dinamiğin etkileşimiyle şekillenen çok katmanlı bir süreç olduğu söylenebilir. Bu süreçte kulaktan kulağa iletişim hem geleneksel hem de modern araçlar aracılığıyla varlığını sürdürmekte; aile içi öğrenme pratiklerinden dijital platformlardaki paylaşımlara kadar geniş bir etki alanı oluşturmaktadır. Nitekim Hatay’ın zengin mutfak kültürü içerisinde katıkl ekmeğin nesiller boyunca aktarılması, bölgesel kimliğin korunmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu aktarım sürecinde dilsel çeşitlilik (Yıldırım, 2024), toplumsal paylaşım pratikleri (Cereci, 2022), festivallerin kültürel işlevi (Alptürker ve Alptürker, 2021), sosyal medya etkisi (Gülmez, 2011; Yıldız vd., 2019) ve sözlü geleneğin sürekliliği (Paşaoğlu, 2009) gibi unsurların bir arada ele alınması, gastronomik bilginin sözlü sürekliliğini anlamada bütüncül bir yaklaşım sunmaktadır.

Geleneksel Pişirme Sanatı ve Teknikleri

Geleneksel ekmek üretiminde kullanılan yöntemler, bulunduğu coğrafyanın iklimsel özellikleri, tarımsal yapısı ve toplumsal yaşam biçimleriyle doğrudan bağlantılıdır. Erzurum kırsalında

gerçekleştirilen bir saha çalışmasında, tandır kültürünün ve tandırda pişirilen ekmeklerin gündelik yaşam içerisinde merkezi bir konumda yer aldığı ortaya konulmuştur. Söz konusu çalışmada, tandır ekmeği üretiminde kullanılan araç ve gereçler, yakacak türleri ve pişirme aşamaları ayrıntılı biçimde ele alınırken, bu sürecin emek yoğun ve kolektif bir faaliyet olduğu vurgulanmaktadır. Bununla birlikte tandırda üretilen ekmek çeşitliliği ve bu çeşitlere verilen yerel adlar, bölgenin kültürel zenginliğinin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Köşklü ve Fındık, 2021).

Katıkl ekmeğin gibi biberli hamur işleri, özellikle Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaygın olarak tüketilen geleneksel ürünler arasında yer almaktadır. Bu tür ürünlerin hazırlanmasında, ince açılmış hamurun üzerine çeşitli baharatların (pul biber, kimyon vb.), zaman zaman soğan ya da çökelek gibi malzemelerin eklenmesi ve ardından taş fırın ya da tandırda pişirilmesi temel üretim pratiğini oluşturmaktadır. Bir araştırmada, taş fırınlarda yapılan geleneksel ekmeğin üretiminin, kadınlar arasında anneden kızı aktarılan bir ustalık biçimi olduğu ve bu mekânların toplumsal cinsiyet rolleri çerçevesinde kadınlara özgü kamusal alanlar yarattığı belirtilmektedir (Mollayakupoglu vd., 2021). Bu durum, geleneksel ekmeğin üretiminin yalnızca teknik bir beceri olarak değil, aynı zamanda toplumsal değerler ve kültürel normlarla iç içe geçmiş bir yapı sergilediğini ortaya koymaktadır.

Hatay mutfağına özgü katıkl ekmeğin, yalnızca bir yemek olmanın ötesinde, bölgenin tarımsal üretim yapısıyla doğrudan ilişkili bir gastronomik unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu üründe kullanılan biber salçası, zeytinyağı ve çeşitli baharatlar, Hatay'ın iklimsel özellikleri ve tarımsal çeşitliliğiyle bütünleşerek yerel lezzetin karakterini belirlemektedir. Öte yandan, dilsel unsurların incelendiği bir çalışmada, yerel ağız özellikleri ve mutfak terminolojisinin coğrafi farklılıklar ve göç hareketleri doğrultusunda şekillendiği ortaya konulmaktadır (Yıldırım, 2024). Bu durum, yemek tariflerinde kullanılan ifade biçimlerinin de çeşitlenmesine neden olmaktadır. Bu dilsel çeşitlilik, Hatay'ın farklı yerleşimlerinde farklı yoğunluklarda görülmekte ve katıkl ekmeğin gibi yöresel ürünlerin hazırlanışına da yansımaktadır. Dolayısıyla sözlü aktarım süreçlerinin, bölgesel varyasyonlara açık bir yapı sergilediği anlaşılmaktadır.

İmece Kültürü ve Tüketim Pratikleri

Katıkl ekmeğin, Anadolu'nun zengin mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan ve aynı zamanda toplumsal dayanışmayı yansıtan yöresel bir ekmeğin türü olarak değerlendirilmektedir. Genellikle çeşitli otlar, baharatlar, peynir, çökelek ya da kıyma gibi malzemelerle zenginleştirilen bu ürün, sacda veya taş fırında pişirilerek hazırlanır (Güzel ve Kayıkçı, 2023). Katıkl ekmeğin, yalnızca beslenme amacıyla tüketilen bir gıda olmanın ötesinde; imece kültürü, kolektif üretim süreçleri ve toplumsal etkileşim biçimlerinin bir göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı adlar ve içeriklerle üretilmesi ise hem yerel mutfakların çeşitliliğini hem de kültürel paylaşım ve dayanışma pratiklerini yansıtan önemli bir unsur olarak değerlendirilebilir.

Türkiye'de ekmeğin çeşitliliği, coğrafi koşullar, sosyo-ekonomik yapılar ve kültürel etkileşimlerin bir araya gelmesiyle şekillenmiştir. Farklı bölgelerde yetiştirilen tahıl türleri, kullanılan katkı maddeleri ve tercih edilen pişirme teknikleri, ekmeğin türlerinin çeşitlenmesinde belirleyici olmuştur. Nitekim Doğu Karadeniz kıyı kesiminde buğday yerine mısırın yaygın olarak kullanılması, yerleşik yaşamın hâkim olduğu bölgelerde fırın kültürünün gelişmesi ve göçebe yaşam tarzının sürdüğü alanlarda sac üzerinde pişirilen ekmeklerin öne çıkması, bu çeşitliliğin temel dinamikleri arasında yer almaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014). Bu bağlamda katıkl ekmeğin de söz konusu çeşitlilik içerisinde kendine özgü bir konum edinmiş hem kullanılan malzemeler hem de pişirme teknikleri bakımından bölgesel farklılıklar sergileyen bir ürün olarak dikkat çekmiştir.

Katıkl ekmeğin üretimi, Anadolu'da yaygın olarak görülen imece kültürüyle doğrudan ilişkilendirilmektedir. İmece, toplumsal yaşamda ortak işlerin gönüllülük esasına dayalı olarak birlikte yürütülmesini ifade eden önemli bir dayanışma biçimidir. Özellikle kırsal alanlarda katıkl ekmeğin yapımı sürecinde kadınların bir araya gelerek hamurun hazırlanmasından

pişirme aşamasına kadar tüm üretim sürecini kolektif biçimde gerçekleştirdiği görülmektedir. Bu süreçte kullanılan hamur teknesi, eysiran (hamur kesme aracı) ve senit (fırına hamur yerleştirme aracı) gibi geleneksel ekipmanlar hem üretim sürecini kolaylaştırmakta hem de toplumsal etkileşimi güçlendirmektedir (Seda, 2019). Bu yönüyle imece usulüne dayalı üretim pratiği, yalnızca fiziksel bir üretim sürecini değil, aynı zamanda toplumsal bağların güçlenmesini ve kültürel değerlerin kuşaktan kuşağa aktarımını da destekleyen bir yapı sunmaktadır. Malatya ili Doğanşehir ilçesine bağlı Polat kasabasında gerçekleştirilen bir araştırmada, kınalı ekmek gibi yöreye özgü geleneksel yiyeceklerin folklorik değeri vurgulanmış ve bu ürünlerin halk mutfakları aracılığıyla kültürel mirasın aktarımında önemli bir işlev üstlendiği ifade edilmiştir (Kurt, 2020). Bu bulgudan hareketle, katıklı ekmek üretimi ve tüketiminin de somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi gereken bir pratik olduğu; yerel mutfakların zenginliğini yansıtan ve toplumsal bellekte önemli bir yer edinen bir gastronomik unsur olarak öne çıktığı söylenebilir. Katıklı ekmeğin tüketim pratikleri, toplumsal yaşamın farklı boyutlarında kendini gösteren önemli bir kültürel olgu olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel olarak büyük miktarlarda hazırlanan katıklı ekmeklerin aile bireyleri arasında paylaşılması, komşulara ve misafirlere ikram edilmesi, toplumsal dayanışmayı pekiştiren bir işlev üstlenmektedir. Bu paylaşım sürecinde kullanılan dilsel ifadeler ve ritüelistik pratikler ise bölgesel kimliğin oluşumuna katkı sağlayan unsurlar arasında yer almaktadır (Aliyeva, 2021).

Gastronomik Miras ve Kültürel Temsil

Hatay'ın gastronomik mirası, uluslararası düzeyde de tanınmış olup, UNESCO tarafından 2017 yılında Gastronomi Şehirleri Ağı'na dahil edilmesiyle tescillenmiştir. Bu gelişme, 600'e yakın yemek çeşidine sahip olan Hatay mutfaklarının hem Türkiye hem de dünya gastronomisi açısından ne denli zengin bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır (Dikmen vd., 2018). Söz konusu zenginlik yalnızca yemek çeşitliliğiyle sınırlı kalmayıp, bu yemeklerin arka planında yer alan çok katmanlı kültürel etkileşimlerle de ilişkilidir. Nitekim Hatay mutfaklarında Arap, Ermeni, Süryani ve Türk mutfak geleneklerinin izleri belirgin biçimde görülmektedir. Bu durum, bölgenin tarihsel süreçte farklı inanç ve etnik grupların bir arada yaşadığı bir coğrafya olmasının doğal bir sonucudur (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Bu kültürel sentez, mutfak pratiklerinin hem gündelik yaşamda hem de toplumsal ritüellerde merkezi bir konum kazanmasına zemin hazırlamaktadır. Katıklı ekmek, Hatay mutfaklarının zengin gastronomik mirası içerisinde öne çıkan en karakteristik ürünlerden biri olarak değerlendirilmektedir. Bölgeye özgü bu ekmek türü, yerel tarımsal üretimle doğrudan bağlantılı olup, özellikle yörede yetiştirilen aromatik otlar ve baharatlarla hazırlanmasıyla dikkat çekmektedir. Katıklı ekmeğin lezzet profilinde belirleyici bir yere sahip olan zahter, Hatay mutfaklarının ayırt edici unsurlarından biri olarak öne çıkmakta; yapılan çalışmalarda bu baharatın pek çok yemekte kullanıldığı ve özellikle katıklı ekmek, biberli ekmek ve zahter salatası gibi ürünlerde vazgeçilmez bir bileşen olduğu vurgulanmaktadır. Bunun yanı sıra kimyon, pul biber ve karabiber gibi baharatlar da ürünün karakteristik tadını şekillendiren temel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu durum, Hatay mutfaklarında baharat kullanımının ustalık düzeyini ve yerel ürünlerin gastronomik kimlik üzerindeki belirleyici rolünü açıkça ortaya koymaktadır (İflazoğlu ve Sarper, 2021).

Gastronomi turizmi perspektifinden değerlendirildiğinde, Hatay mutfakları yalnızca yerel halk için değil, aynı zamanda bölgeyi ziyaret eden turistler açısından da önemli bir çekim unsuru oluşturmaktadır. Günümüzde turistlerin seyahat motivasyonları arasında yerel lezzetleri yerinde deneyimleme isteğinin giderek artması, gastronomi turizminin gelişimini destekleyen temel faktörlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Hatay'da oluşturulan lezzet rotaları aracılığıyla ziyaretçiler, kente özgü yiyecek ve içecekleri deneyimleme imkânı bulmakta; bu durum hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de kültürel mirasın sürdürülebilirliğine hizmet etmektedir (Onur, 2021). Bu bağlamda katıklı ekmek gibi yöresel ürünler, söz konusu gastronomik rotaların vazgeçilmez durakları arasında yer almaktadır. Katıklı ekmek gibi yöresel

ürünlerin üretimi ve tüketimi, yalnızca gastronomik bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve kolektif kimliğin görünür bir göstergesi olarak da değerlendirilmektedir. Özellikle kış hazırlıkları kapsamında yürütülen ev içi üretim süreçleri, çoğunlukla kadınların öncülüğünde gerçekleşmekte ve bu durum mahalle ölçeğinde dayanışma ilişkilerini güçlendirmektedir. Hatay özelinde yapılan saha çalışmalarında, kış hazırlıklarının büyük ölçüde kadın emeğiyle yürütüldüğü; bu sürecin hem aile ekonomisine katkı sağladığı hem de komşuluk ilişkilerini pekiştiren sosyal bir etkileşim alanı oluşturduğu belirlenmiştir (Gül ve Arı, 2024). Katıklı ekmek gibi geleneksel yiyeceklerin üretiminde kullanılan yöntem ve araçlar zaman içinde değişime uğrasa da bu pratiklerin toplumsal hafızadaki yerinin güçlü biçimde korunduğu vurgulanmaktadır.

Hatay'ın kent kimliği, güçlü biçimde mutfak kültürüyle iç içe geçmiş bir yapı sergilemektedir. Şehrin coğrafi konumu, tarihsel birikimi ve çok kültürlü toplumsal yapısı, kent kimliğinin oluşumunda belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Aydoğan, 2014). Bununla birlikte mahalle yaşamı ve ev içi üretim pratikleri, bu kimliğin gündelik yaşamda somut olarak görünür hale gelmesini sağlayan temel unsurlar arasında yer almaktadır. Gastronomik mirasın korunmasında yerel halkın bilinç düzeyi, sürdürülebilir kültürel aktarım açısından kritik bir rol oynamaktadır. Yapılan araştırmalar, Hatay halkının UNESCO Gastronomi Şehri unvanı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını; UNESCO kavramının zaman zaman UNICEF ile karıştırıldığını ve turizmin çoğunlukla eğlence ya da ekonomik kazanç ekseninde algılandığını ortaya koymaktadır. Buna karşın gastronomi kavramına yönelik farkındalığın görece daha yüksek olduğu ve yerel yemek kültürüne ilişkin güçlü bir toplumsal algının varlığını sürdürdüğü de tespit edilmiştir (Dikmen vd., 2018). Bu durum, yerel halkın gastronomik mirasa yönelik bilinç düzeyinin artırılmasının, bölgenin kültürel ve turistik imajının güçlendirilmesine önemli katkılar sağlayacağını göstermektedir.

Yöntem

Bu araştırma, Hatay mutfak kültürünün özgün ürünlerinden biri olan ve yörede tandırda katıklı ekmek, katıklı ekmek ya da biberli ekmek olarak adlandırılan ürünün üretim bilgisi, temel bileşenleri, hazırlanış süreci, tüketim bağlamı, kültürel anlamı, zaman içerisindeki dönüşümü ve gelecek kuşaklara aktarımına ilişkin yerel bilgi ve deneyimlerin ortaya konulması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, söz konusu ürün hakkında bilgi sahibi olan bireylerin görüşlerine başvurularak tandırda katıklı ekmeğin yalnızca bir yiyecek olarak değil, aynı zamanda Hatay'ın gastronomik hafızasında yer alan kültürel bir unsur olarak değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Araştırma, katılımcıların deneyimlerini, anlatılarını ve anlamlandırma biçimlerini derinlemesine incelemeye olanak tanınması nedeniyle nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde tasarlanmıştır. Nitel araştırma yaklaşımı, belirli bir olguya ilişkin bireylerin bilgi, deneyim ve yorumlarını keşfetmeye imkân veren, derinlikli ve açıklayıcı veri elde etmeyi amaçlayan bir araştırma desendir (Fossey vd., 2002). Bu yaklaşım kapsamında araştırma, güncel ve sınırlandırılmış yerel bir olguyu kendi doğal ortamında ve çok boyutlu olarak incelemeyi mümkün kılan durum çalışması deseniyle şekillendirmiştir. Bu bağlamda çalışmada, tandırda katıklı ekmeğin üretim ve tüketim pratiğine ilişkin yerel bilgi birikiminin, kültürel aktarım biçimlerinin ve ürüne yüklenen anlamların doğrudan katılımcı anlatıları üzerinden derinlemesine incelenmesi hedeflenmiştir.

Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun tercih edilmesinin temel nedeni, araştırma kapsamında ele alınan konuya ilişkin belirli temalar doğrultusunda veri elde edilirken aynı zamanda katılımcılara kendi bilgi, deneyim ve değerlendirmelerini ayrıntılı biçimde ifade etme olanağı sunmasıdır. Görüşme formunda yer alan sorular; ilgili kuramsal literatür, somut olmayan kültürel miras çalışmaları ve deneyimsel gastronomi çerçevesi dikkate alınarak araştırmacılar

tarafından hazırlanmıştır. Taslak form, kapsam ve anlaşılabilirlik açısından alan uzmanlarının görüşlerine sunulmuş ve gelen geri bildirimler doğrultusunda nihai forma dönüştürülmüştür. Bu doğrultuda katılımcılara konuyu derinlemesine irdeleyen 9 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Bu soruların yanı sıra, katılımcıların görüşme sırasında konuya ilişkin paylaşmak istedikleri ilave bilgi ve değerlendirmeler de veri kapsamına dâhil edilmiştir. Böylece görüşme süreci yalnızca önceden belirlenmiş sorularla sınırlı tutulmamış katılımcıların tandırda katıkli ekmeğe ilişkin bireysel deneyimlerini, yerel anlatılarını ve kültürel yorumlarını daha geniş bir çerçevede aktarmalarına imkân tanınmıştır.

Çalışma Grubu ve Örneklem Süreci

Araştırmanın çalışma grubunu, Hatay bölgesinde tandırda katıkli ekmek hakkında bilgi ve deneyim sahibi olan toplam 10 katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde amaçlı örneklem yaklaşımı esas alınmıştır. Amaçlı örneklem, araştırmanın amacına uygun nitelikte bilgi sağlayabilecek bireylerin seçilmesine imkân tanıyan bir örneklem yaklaşımıdır (Büyüköztürk vd., 2009). Bu doğrultuda, tandırda katıkli ekmeğin üretim süreci, temel malzemeleri, hazırlanış biçimi, tüketim bağlamı ve kültürel anlamı hakkında bilgi sahibi olduğu değerlendirilen kişilere ulaşılmıştır.

Çalışmada amaçlı örneklem yaklaşımı kapsamında kartopu örneklem yönteminden de yararlanılmıştır. İlk ulaşılan katılımcıların yönlendirmeleriyle, tandırda katıkli ekmek konusunda bilgi sahibi başka kişilere ulaşılmış ve böylece yerel bilgi ağı üzerinden yeni katılımcılar araştırmaya dâhil edilmiştir. Çalışma grubunun yalnızca ev içi üretim deneyimine sahip kişilerle sınırlı kalmaması için aşçı, akademisyen ve otel personeli gibi ürüne mesleki ya da akademik açıdan yaklaşabilecek katılımcılarla da görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu durum, tandırda katıkli ekmeğin hem gündelik yaşam ve yerel hafıza içindeki yerinin hem de gastronomik ve kültürel bağlamının daha geniş bir perspektiften değerlendirilmesine katkı sağlamıştır.

Araştırmaya katılan bireylere ilişkin demografik bilgiler Tablo 1’de sunulmuştur. Buna göre çalışma grubunda biri erkek, dokuzu kadın olmak üzere toplam 10 katılımcı yer almaktadır. Katılımcıların yaşları 34 ile 65 arasında değişmektedir. Mesleki dağılım açısından çalışma grubunda aşçı, akademisyen, otel personeli ve ev hanımı katılımcılar bulunmaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara ilişkin demografik bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Meslek	Yaş
K1	Kadın	Aşçı	48
K2	Erkek	Akademisyen	34
K3	Kadın	Otel personeli	50
K4	Kadın	Ev hanımı	50
K5	Kadın	Ev hanımı	57
K6	Kadın	Ev hanımı	47
K7	Kadın	Ev hanımı	47
K8	Kadın	Ev hanımı	65
K9	Kadın	Ev hanımı	54
K10	Kadın	Ev hanımı	50

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri 6–14 Nisan 2026 tarihleri arasında toplanmıştır. Veri toplama sürecinde katılımcıların erişilebilirlik durumları, iletişim tercihleri ve görüşme koşulları dikkate alınarak esnek bir yöntem izlenmiştir. Bu kapsamda saha çalışmasında yüz yüze gelme imkânı bulunan yerel kaynak kişilerle yapılan görüşmeler ses kaydı alınarak gerçekleştirilmiştir. Buna karşın, mesleki ve akademik yoğunlukları nedeniyle zaman kısıtı bulunan uzman katılımcıların (aşçı, akademisyen, otel personeli) görüşleri ise nitel araştırmalarda veri çeşitliliğini sağlamak adına açık uçlu yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla yazılı metin biçiminde temin edilmiştir. Ses

kaydı alınan veriler daha sonra yazıya aktarılmış, yazılı olarak elde edilen veriler ise doğrudan analiz sürecine dâhil edilmiştir. Böylece farklı veri toplama biçimleri tek bir veri havuzunda birleştirilerek değerlendirilmiştir.

Araştırma sürecinde ayrıca tandırda katıkl ekmeğin hazırlanışına ilişkin çeşitli aşamalar fotoğraflarla belgelenmiştir. Ürünün hamur hazırlığı, iç malzeme uygulaması, pişirme biçimi ve sunumuna ilişkin görsel kayıtlar, sözlü ve yazılı anlatımlardan elde edilen bilgilerin desteklenmesine katkı sağlamıştır. Bu yönüyle çalışma, yalnızca katılımcı beyanlarına değil, aynı zamanda üretim pratiğini yansıtan görsel gözlem unsurlarına da dayanmaktadır. Fotoğraf kayıtları, ürünün hazırlanış sürecinde öne çıkan geleneksel uygulamaların ve teknik ayrıntıların daha somut biçimde değerlendirilmesine olanak vermiştir.

Verilerin Düzenlenmesi ve Analizi

Araştırmada elde edilen veriler, katılımcıların kimlik bilgileri gizli tutularak düzenlenmiştir. Bu kapsamda her katılımcı K1, K2, K3 ... K10 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların kişisel bilgileri araştırma metninde paylaşılmamış, doğrudan alıntılarda ve çözümleme sürecinde yalnızca bu kodlar kullanılmıştır. Bu uygulama, bir yandan katılımcı mahremiyetinin korunmasına hizmet ederken diğer yandan analiz sürecinin sistematik biçimde yürütülmesini kolaylaştırmıştır.

Verilerin çözümlenmesinde tematik analiz tekniğinden yararlanılmıştır. Tematik analiz, nitel veriler içinde tekrar eden anlam örüntülerinin, dikkat çeken kavramların ve ortak anlatıların belirlenerek belirli temalar altında toplanmasına imkân tanıyan bir analiz yaklaşımıdır (Braun ve Clarke, 2006). Bu kapsamda öncelikle ses kayıtlarından çözümlenen metinler ile yazılı olarak elde edilen yanıtlar birlikte değerlendirilmiş, tüm veri seti bir bütün olarak birkaç kez okunmuştur. Ardından tandırda katıkl ekmeğin öğrenilme biçimi, temel malzemeleri, hazırlanış süreci, püf noktaları, tüketim zamanı, kültürel anlamı, Hatay mutfağındaki konumu, geçmişten günümüze değişimi, kuşaklararası aktarımı ve geleneksel araç-gereçlerle ilişkisi bakımından öne çıkan ifadeler belirlenmiştir.

Bu ifadeler anlam birimlerine ayrılmış, benzer içerik taşıyan anlatımlar bir araya getirilerek kodlar oluşturulmuştur. Daha sonra oluşturulan kodlar karşılaştırılmış, benzer ve ilişkili kodlar bir üst düzey soyutlama ile temalar altında toplanmıştır. Böylece katılımcı anlatılarında tekrarlanan ya da önem atfedilen noktalar sistematik biçimde sınıflandırılmış ve tandırda katıkl ekmeğe ilişkin yerel bilgi ve kültürel anlam dünyası tematik bir bütünlük içerisinde yorumlanmıştır. Analiz sürecinde özellikle ürünün öğrenilme ve aktarılma biçimi, üretim pratiği ve püf noktaları, gündelik ve törensel kullanım bağlamı, kültürel kimlik ile ilişkisi, zamansal dönüşümü ve geleneksel araç-yöntemlerle ilişkisi öne çıkan tematik boyutlar olarak değerlendirilmiştir.

Geçerlik, Güvenirlik ve Araştırma Etiğine İlişkin Uygulamalar

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik, elde edilen verilerin anlamlı, tutarlı ve araştırma amacıyla uyumlu biçimde yorumlanması açısından temel bir gerekliliktir. Bu kapsamda nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik; inandırıcılık, aktarılabilirlik, tutarlılık ve teyit edilebilirlik ölçütleri çerçevesinde ele alınmaktadır (Creswell, 2018). Bu çalışmada inandırıcılığı sağlamak amacıyla görüşme soruları araştırmanın amacı doğrultusunda hazırlanmış, soruların kapsam ve anlaşılabilirliği alan uzmanlarının görüşleri alınarak değerlendirilmiştir. Böylece veri toplama aracının, incelenen gastronomik ürünün üretim süreci, kültürel anlamı, tüketim bağlamı ve kuşaklararası aktarımı gibi temel boyutları kapsamasına özen gösterilmiştir. Katılımcıların konuya ilişkin bilgi ve deneyime sahip kişilerden seçilmesi, elde edilen bulguların araştırma amacıyla doğrudan ilişkili olmasını sağlamıştır. Bununla birlikte nitel araştırmalarda amaç istatistiksel genelleme yapmak değil, araştırılan olguya ilişkin derinlikli ve bağlamsal bir anlayış geliştirmektir. Bu nedenle bulgular, incelenen ürünün yerel mutfak kültürü içindeki yeri ve katılımcı anlatılarıyla ilişkisi dikkate alınarak yorumlanmıştır.

Araştırmanın tutarlılığını sağlamak amacıyla görüşmelerden elde edilen veriler sistematik biçimde çözümlenmiş, kodlama süreci belirli aşamalar izlenerek yürütülmüştür. Kodların oluşturulmasında katılımcı ifadeleri esas alınmış, benzer anlam taşıyan ifadeler ortak

temalar altında toplanmıştır. Ayrıca kodlama sürecinin güvenilirliğini artırmak amacıyla veriler farklı araştırmacılar tarafından bağımsız olarak incelenmiş ve kodlar üzerinde görüş birliği sağlanmıştır (O'Connor ve Joffe, 2020). Bulguların varsayımlardan ve kişisel önyargılardan arındırılarak raporlanmasına dikkat edilmiş, yorumların doğrudan veriyle desteklenmesine özen gösterilmiştir (Johnson vd., 2020).

Teyit edilebilirlik kapsamında veri seti, kodlar ve oluşturulan temalar yeniden gözden geçirilmiş; araştırma sürecinde ulaşılan sonuçların katılımcı ifadeleriyle uyumlu olup olmadığı kontrol edilmiştir. Bu doğrultuda tema ve kodların araştırmanın amacıyla ilişkisi değerlendirilmiş, gerekli görülen durumlarda benzer kodlar birleştirilmiş veya kapsamı belirsiz kodlar yeniden düzenlenmiştir. Ayrıca araştırma sürecine dâhil olmayan ancak alan bilgisine sahip uzmanlardan çalışma bulgularını tutarlılık açısından incelemeleri istenmiş, bu incelemeler doğrultusunda analiz süreci güçlendirilmiştir. Bu yaklaşım, araştırmanın hem iç güvenilirliğine hem de dış güvenilirliğine katkı sağlamıştır (Rose ve Johnson, 2020; Quintão vd., 2020).

Bulgular

Bu bölümde yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin tematik analizi sonucunda ulaşılan bulgulara yer verilmiştir. Katılımcıların tandırda katıklı ekmek yemeğine yükledikleri anlamlar, hazırlık pratikleri, üretim aşamaları, kültürel çıkarımları ve dönüşüm süreçleri analiz edilmiştir. Araştırmanın temel amacı ve deneyimsel gastronomi kavramsal çerçevesi doğrultusunda, elde edilen bulgular beş ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar sırasıyla; (1) *Tandırda Katıklı Ekmeğin Bilgi aktarımı ve Kültürel Sürdürülebilirliği*, (2) *Ürün Özellikleri ve Üretim Aşamaları*, (3) *Toplumdaki Sosyo-Kültürel Yeri ve Tüketim Alışkanlıkları*, (4) *Kültürel Kimlik, Anlam ve Türk Gastronomisindeki Konumu*, (5) *Ürünün Modernizasyonu ve Dönüşüm Süreçleri* olarak belirlenmiştir. Aşağıdaki alt başlıklarda, bu beş ana tema etrafında şekillenen bilgi aktarımı, kültürel kodlar, yemeğin tarihsel dönüşümü ve yöresel mutfak belleğindeki yeri, katılımcıların birebir anlatımlarından yola çıkılarak derinlemesine incelenmektedir.

Tandırda Katıklı Ekmeğin Bilgi Aktarımı ve Kültürel Sürdürülebilirliği

Hatay mutfak kültürünün önemli yapı taşlarından biri olan tandırda katıklı ekmek, sadece bir yemek değil aynı zamanda bilgi aktarımı, toplumsal belleğin ve kültürel sürdürülebilirliğin birbirleri ile etkileşim halinde olduğu yaşayan bir mirastır. Yapılan görüşmeler incelendiğinde, katılımcıların tamamı (**K1-K10**), bu yemeği yapmayı anne ve babaanne figürlerinden öğrenmiştir. Bu durum öğrenme sürecinin teorik değil deneyimsel olduğunu; kadın hattı üzerinden izleye izleye, yanında dura dura günümüze kadar geldiğini göstermektedir. Katıklı ekmeğin günümüze kadar sürdürülebilir olmasındaki önemli etken, değişen şehir hayatına karşı gösterdiği dirençtir. Katılımcılardan **K4**, **K7** ve **K10** tandırın yerini taş fırınların aldığını belirtmişler fakat iç harcında bir değişim olmadığını vurgulamışlardır. Bu durum geleneksel pişirme tekniğinin tehlikede olduğunu fakat yemeğin kendi iç harcını ve formunu koruduğunu göstermektedir. **K1** “fast food kültürüne rağmen bu ürüne ilgi gösterilmesi, katıklı ekmeğin Hatay kimliğinin bir parçası olarak nesilden nesile aktarılacağına bir kanıtı” olduğunu belirtmiştir. **K5** “tandırda katıklı ekmek yapmaya gidilmeden önce gelen olursa diye çay demlediğini, ekmek yaparken gelen olduğu zaman yapılan sohbetlerin daha güzel olduğunu” belirtmiştir. Bu bağlam yemeğin üretim sürecinin bir sosyalleşme ağı olduğunu göstermektedir.

Ürün Özellikleri ve Üretim Aşamaları

Tandırda katıklı ekmeğin yapı özelliği ve üretim aşamaları incelendiğinde iki ana malzemeden oluştuğu görülmektedir. Bu malzemeler hamur ve iç harçtır. Hamur yapısı incelendiğinde, **K10**; su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun ele yapışacak kadar yumuşak bir hamur yaptıklarını belirtirken, **K7** ve **K4** cıvık bir hamur yaptığını belirtmiştir. **K6** harcın kıvamının ne çok cıvık ne de çok katı olmaması gerektiğini belirtmiştir. **K7** ve **K10** hamurun yoğurulduktan sonra 40 dakika ile 1 saat aralığında dinlendirildiğini söylemişlerdir. **K3** ve **K9**

hamurun el yardımı ile açıldığını belirtmiştir. **K9** hamurun ince olmasının püf noktalardan biri olduğunu söylemiştir. Genel olarak tüm katılımcılar; un, su, tuz ve maya kullandıklarını ve hamuru mayalandırdıklarını belirtmişlerdir.

İç harcına, **K1** çökelek, biber salçası, susam, kekik, soğan ve zeytinyağı, **K2** sürk (yöresel bir çökelek peyniri), çökelek, biber salçası, zeytinyağı, tuz, kimyon, susam, çörek otu, maydanoz varsa eğer zeytin kıyması veya kepeği, **K3** salça, soğan, susam, kimyon, çörek otu, kişniş, rezene ve zeytinyağı, **K4** çökelek, salça, zeytinyağı, soğan ve zahter, **K5** biber salçası, soğan, çörek otu, zahter, kişniş ve diğer baharatlar, **K6**, çökelek, biber salçası, zeytinyağı ve Hatay'a özgü birkaç baharat, **K7** çökelek, zeytinyağı, zahter, biber salçası, soğan, **K8**, çökelek zeytinyağı, zahter, biber salçası, çörek otu, soğan, **K9** çökelek, zeytinyağı, zahter, biber salçası, soğan, **K10**, çökelek zeytinyağı, zahter, biber salçası, çörek otu, soğan kullandıklarını belirtmişlerdir.

K5, tandırda katıklı ekmek yapımında pişirme aşamasının en kritik unsurunun tandırın ideal sıcaklığa ulaşması olduğunu vurgulamıştır. Bu aşamada açılan hamurun üzerine hazırlanan iç harç yayılmakta ve hamur, elle ya da yörede "kera" olarak adlandırılan yastık aracılığıyla tandırın iç yüzeyine yapıştırılmaktadır. **K10** ise "hamurun tandırın içine düşmemesi için doğru yapıştırma tekniğinin önemli olduğunu ve bu işlemin hamurun tandır yüzeyine vurularak yapıştırılmasıyla gerçekleştirilmesi gerektiğini" ifade etmiştir. Katılımcıların aktarımlarına göre ürünün pişme süresi yaklaşık 3-4 dakikadır. Kenarları kızaran katıklı ekmek tandırdan alınarak servise hazır hale getirilmektedir. Ayrıca **K8** ve **K10**, "katıklı ekmeğin taze olarak tüketilebildiği gibi dondurucuda da uzun süre muhafaza edilebildiğini" belirtmişlerdir.

Toplumdaki Sosyo-Kültürel Yeri ve Tüketim Alışkanlıkları

Görüşme verilerinden yola çıkıldığında **K4**, **K8** ve **K10**, bu yemeği Hatay'ın en önemli simgelerinden biri olarak tanımlamaktadır. Et yemeklerinin ön planda olduğu Hatay mutfağında, hamur işi olan bir yemeğin bu kadar önemli bir yerde olması (**K9**, **K10**), yemeğin yerel kimlikle bütünleştiğini göstermektedir. **K4** ve **K6**, "zahter ve taze pişmiş katıklı ekmek kokusunun onları çocukluklarına götürdüğünü" belirtmişlerdir. Bu durum, yemeğin katılımcılarda aynı zamanda duygusal bir yer tuttuğunu da ortaya koymaktadır. Tandıra gidilmeden önce çay demlenmesi (**K5**), komşuların bir araya gelmesi (**K6**) ve pişen katıklı ekmeğin komşulara dağıtılması (**K7**), yemeğin toplumsal dayanışmayı pekiştiren bir araç olduğuna işaret etmektedir.

Tandırda katıklı ekmeğin tüketim alışkanlıkları, Hatay halkının gündelik yaşam pratikleri ve kültürel alışkanlıkları hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Katılımcı **K6** ve **K10**, "tandırda katıklı ekmeğin tüketimi için belirli bir zaman diliminin bulunmadığını; kahvaltıda, öğle arası atıştırmalık olarak ya da akşam çayının yanında tüketilebildiğini" ifade etmiştir. Bununla birlikte katılımcıların anlatımları, ürünün tüketim zamanının kişisel ve ailevi alışkanlıklara göre farklılaşabildiğini göstermektedir. Nitekim **K2**, tandırda katıklı ekmeğin özellikle hafta sonu kahvaltılarında tercih edildiğini belirtirken, **K9** çay saatlerinde tüketildiğini vurgulamıştır. **K4** ve **K5** ise ürünün bayram arifeleri gibi özel dönemlerde daha yoğun biçimde hazırlandığını ve tüketildiğini ifade etmiştir. Ayrıca **K3**, tandırda katıklı ekmeğin uzun yolculuğa çıkan kişilere yolluk olarak da verildiğini belirtmiştir. Bu yönleriyle tandırda katıklı ekmek; paylaşım, hazırlık ve yolculuk kültürüyle ilişkili geleneksel bir yiyecek olarak da değerlendirilebilir.

Kültürel Kimlik, Anlam ve Türk Gastronomisindeki Konumu

Katılımcı anlatımlarında tandırda katıklı ekmeğin Hatay mutfak kültürü içinde güçlü bir aidiyet unsuru olarak görüldüğü anlaşılmaktadır. **K4**, **K9** ve **K10** bu yemeği Hataylı olmanın göstergelerinden biri olarak değerlendirmiştir. **K5** ve **K8**'in tarifin anneden kızı aktarıldığını belirtmesi ise tandırda katıklı ekmeğin aile içinde öğrenilen ve kuşaktan kuşağa taşınan bir mutfak bilgisi olduğunu göstermektedir. Bu yönüyle yemek, yalnızca beslenmeye ilişkin bir ürün değil, aile bağlarını ve geçmişle kurulan ilişkiyi temsil eden kültürel bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Katılımcıların ifadelerinde bu yemeğin paylaşım ve dayanışma ile ilişkisi de belirgindir. **K7**, bir evde tandırda katıklı ekmek yapıldığında komşulara da dağıtıldığını ifade etmiştir. **K1**

ve **K2** ise üretim sürecinin kimi zaman imece usulüyle gerçekleştiğini belirtmişlerdir. Bu durum, tandırda katıklı ekmeğin hazırlanma ve tüketilme sürecinde komşuluk ilişkilerinin, birlikte üretmenin ve paylaşmanın önemli bir yer tuttuğuna işaret etmektedir.

K1'in bu yemeği fast food kültürüne karşı yerel ve sağlıklı bir alternatif olarak değerlendirmesi de dikkat çekicidir. Bu ifade, tandırda katıklı ekmeğin günümüzde yalnızca geleneksel bir yiyecek olarak değil, aynı zamanda yerel üretimi ve sağlıklı beslenmeyi hatırlatan bir ürün olarak da anlam kazandığını göstermektedir. Bu nedenle tandırda katıklı ekmeğin, Slow Food ve "Yerel Güzeldir" gibi yaklaşımlar içinde değerlendirilebilecek niteliktedir.

Çocukluktan itibaren tüketilen bir yiyecek olması, tandırda katıklı ekmeğin bireylerin damak hafızasında kalıcı bir yer edinmesini sağlamaktadır. Katılımcı anlatımları, bu yemeğin Hatay'ın çok kültürlü yapısını, aile içi geleneklerini, tarımsal ürün çeşitliliğini ve komşuluk ilişkilerini yansıtan önemli bir gastronomik miras olduğunu ortaya koymaktadır.

Ürünün Modernizasyonu ve Dönüşüm Süreçleri

Katılımcıların derinlemesine aktarımları; geleneksel mutfak pratiklerinin, değişen sosyo-ekonomik yaşam koşulları ve kentleşmeyle birlikte yapısal bazı dönüşümler geçirdiğini ortaya koymaktadır. Tandırda katıklı ekmeğin de bu dönüşümden özellikle pişirme mekânı açısından etkilenmiştir. **K1**, **K4**, **K7** ve **K10**, geçmişte ev tandırlarında yapılan ürünün günümüzde daha çok mahalle fırınlarında ya da taş fırınlarda pişirildiğini belirtmişlerdir. **K10**, iç harcın hâlâ evde hazırlandığını, ancak pişirme aşamasının çoğunlukla fırıncıya bırakıldığını ifade etmiştir. Bu değişim, üretim sürecini kolaylaştırmakla birlikte ürünün görünümünde ve duysal özelliklerinde bazı farklılıklar ortaya çıkarmaktadır. Ev tandırında pişen katıklı ekmekte tandıra özgü is kokusu ve "kera" ile yapıştırmadan kaynaklanan daha düzensiz bir form öne çıkarken, taş fırında pişen ürünün daha standart ve pürüzsüz bir görünüme sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Tüketim ve saklama biçimlerinde de benzer bir dönüşümden söz etmek mümkündür. **K8** ve **K10**, katıklı ekmeği bol miktarda hazırlayıp dondurucuda muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir. Bu uygulama, ürünün gündelik yaşam temposuna uyum sağladığını ve daha sonra tüketilmek üzere hazır hâle getirildiğini göstermektedir. Dolayısıyla tandırda katıklı ekmeğin, geleneksel niteliğini bütünüyle kaybetmeden günümüz tüketim alışkanlıklarına uyarlanan bir yiyecek olarak varlığını sürdürmektedir. **K1**'in gençlerin fast food alışkanlıklarına rağmen bu yemeği tüketmeye devam ettiğini belirtmesi de ürünün yerel bir hızlı tüketim alternatifi olarak kabul gördüğünü düşündürmektedir.

Tablo 2. Tandırda katıklı ekmeğin örnek tarifi

Tandırda Katıklı Ekmeğin



Hamuru için malzemeler

Miktarı

Un	5 su bardağı
Su	2 su bardağı
Kuru maya	1 tatlı kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Toz şeker	1 çay kaşığı
İç harcı için malzemeler	Miktarı
Çökelek/Lor peyniri	500 gr.
Biber salçası	2 yemek kaşığı
Soğan	1 adet
Domates	1 adet
Zahter (kekik)	1 tatlı kaşığı
Zeytinyağı	1 çay bardağı
Tuz	1 çay kaşığı
Susam	1 yemek kaşığı
Çörek otu	1 yemek kaşığı
Rezene	1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:

- Unun ortası açılıp kenarlarına tuz serpilir. Maya, şeker, ılık suyu karıştırıp unun ortasına dökülür ve yoğurulmaya başlanır. Yarım saat mayalandırılır. Bu hamurdan 22 adet beze yapılır, üzeri örtülüp dinlendirilir.
- İç harç için tüm malzemeler karıştırılır. Dinlenen bezeler oklavayla servis tabağı büyüklüğünde açılır, üzerlerine harçtan iki kaşık kadar dökülür ve hamurun üzerine yayılır.
- Tandır, taş fırın, taş tabanlı mini fırında ya da yapışmaz tavada 3-4 dakika pişirilir.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

Bu çalışma, Hatay mutfak kültüründe tandırda katıklı ekmeğin üretim bilgisi, tüketim biçimleri, kültürel anlamı ve kuşaklararası aktarımını katılımcı anlatıları üzerinden ele almıştır. Araştırma bulguları, bu ürünün Hatay'da gündelik hayatın içinde karşılığı olan, aile içinde öğrenilen, komşuluk ilişkileriyle güçlenen ve yerel aidiyetle ilişkilendirilen bir mutfak pratiği olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların anlatımlarında tandırda katıklı ekmek, tarif bilgisinden çok daha geniş bir alana yayılmakta, aile belleği, emek, paylaşım, çocukluk anıları ve yerel malzeme bilgisiyle birlikte anlam kazanmaktadır.

Çalışmanın en belirgin sonuçlarından biri, tandırda katıklı ekmeğe ilişkin bilginin aile içinde ve uygulama yoluyla aktarılmasıdır. Katılımcıların büyük bölümü bu yemeği annesinden, babaannesinden ya da aile büyüklerinden öğrendiğini ifade etmişlerdir. Bu öğrenme biçimi yazılı tarife dayalı değildir. Hamurun ele yapışacak yumuşaklıkta olması, harcın çok cıvık ya da çok katı hazırlanmaması, tandırın sıcaklığının ayarlanması ve hamurun tandıra düşmeden yapıştırılması gibi ayrıntılar, üretim sırasında gözlenerek ve denenerek öğrenilmektedir. Bu yönüyle bulgular, Semotiuk vd. (2022)'nin sözlü aktarımın kültürel kimliğin sürdürülmesindeki rolüne ilişkin yaklaşımıyla örtüşmektedir. Ancak bu çalışmanın bulguları, sözlü aktarımın tek başına söz üzerinden işlemediğini göstermektedir. Katılımcı anlatımlarında bilgi, sözle birlikte beden hareketi, el alışkanlığı, koku, kıvam ve tandır başındaki deneyim üzerinden taşınmaktadır. Bu nedenle tandırda katıklı ekmek örneğinde aktarım, sözel olduğu kadar deneyimsel ve bedensel bir öğrenme sürecidir.

Bu sonuç, Sormaz'ın (2018) geleneksel tariflerin korunmasında aile içi aktarımın önemine yaptığı vurguyu da daha somut bir zemine taşımaktadır. Katılımcılar için tarifi koruması, malzemelerin aynı sırayla yazıya geçirilmesinden ibaret değildir. Asıl belirleyici olan, hangi kıvamın doğru kabul edildiğini bilmek, harcı göz kararı dengelemek ve tandırın ısınıp deneyimle kavramaktır. Bu durum, geleneksel mutfak bilgisinin standart ölçülerle açıklanması güç bir yönü olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla tandırda katıklı ekmeğin

gelecek kuşaklara aktarımında tarifi kayıt altına alınması önemli olsa da üretim sürecinin uygulamalı biçimde öğretilmesi daha kritik görünmektedir.

Araştırma bulguları, tandırda katıkli ekmeğin üretim sürecinin toplumsal ilişkilerle iç içe geçtiğini de ortaya koymaktadır. **K1** ve **K2**, üretimin kimi zaman imece usulüyle yapıldığını belirtirken, **K7** bir evde katıkli ekmek yapıldığında komşulara da dağıtıldığını ifade etmiştir. **K5**'in tandıra gidilmeden önce çay demlendiğini ve gelenlerle sohbet edildiğini anlatması, üretim sürecinin sosyal yönünü daha görünür kılmaktadır. Migliore vd.'nin (2014) imeceye dayalı geleneksel üretim biçimlerinin toplumsal dayanışmayı güçlendirdiğine yönelik değerlendirmesi, bu çalışmanın bulgularıyla tamamen aynı doğrultudadır. Bununla birlikte bu çalışma, imeceyi geçmişe ait donmuş bir pratik olarak ele almamaktadır. Katılımcı anlatıları, imecenin günümüzde eski yoğunluğuyla sürmese bile paylaşma, yardımlaşma ve birlikte hazırlama biçimlerinde varlığını koruduğunu göstermektedir.

Malzeme yapısı açısından bakıldığında tandırda katıkli ekmek, Hatay'ın yerel ürün çeşitliliğiyle güçlü bir bağ kurmaktadır. Katılımcılar harçta çökelek, sürk, biber salçası, zeytinyağı, zahter, soğan, susam, çörek otu ve çeşitli baharatların kullanıldığını belirtmiştir. Tariflerde hanelere göre küçük farklılıklar bulunsa da zahter, çökelek, biber salçası ve zeytinyağı gibi bileşenlerin ürünün karakterini belirlediği anlaşılmaktadır. İflazoğlu ve Sarper'in (2021) Hatay mutfağında baharat kullanımının ayırt edici rolüne ilişkin değerlendirmesi bu noktada önem kazanmaktadır. Bu çalışmanın bulguları, baharatın burada tat veren bir bileşen olmanın ötesinde, ürünü Hatay'a bağlayan duysal bir işaret işlevi gördüğünü düşündürmektedir. Katılımcıların zahter ve taze pişmiş ekmek kokusunu çocukluk anılarıyla ilişkilendirmesi, lezzetin kültürel hafızayla kurduğu bağ açık biçimde göstermektedir.

Tandırda katıkli ekmeğin yerel kimlikle ilişkisi, katılımcı anlatımlarında güçlü biçimde hissedilmektedir. **K4**, **K9** ve **K10**, bu ürünü Hataylı olmanın göstergelerinden biri olarak değerlendirmiştir. Bu ifade, yemeğin yerel kimlik içindeki yerini doğrudan ortaya koymaktadır. Katıkli ekmek, Hatay mutfağının çok kültürlü ve zengin yapısını temsil eden büyük anlatının içinde küçük ama güçlü bir örnek olarak durmaktadır. Ürünün aile kahvaltılarında, çay saatlerinde, bayram arifelerinde ve yolculuk hazırlıklarında yer alması, bu kimliğin gündelik yaşam içinde sürekli yeniden üretildiğini göstermektedir.

Çalışmanın önemli tartışma noktalarından biri de modernleşme ve dönüşüm sürecidir. Katılımcılar, geçmişte ev tandırlarında yapılan katıkli ekmeğin günümüzde daha çok mahalle fırınlarında ya da taş fırınlarda pişirildiğini belirtmiştir. **K10**, iç harcın evde hazırlandığını, pişirme işleminin çoğu zaman fırıncıya bırakıldığını ifade etmiştir. Bu durum ilk bakışta geleneksel üretimin zayıflaması gibi görülebilir. Ancak bulgular daha dengeli bir değerlendirmeyi gerekli kılmaktadır. Ev tandırının azalması, üretim mekânını değiştirmiştir. Buna karşın harcın evde hazırlanması, tarifi aile içinde sürmesi ve ürünün hâlâ gündelik tüketimde yer bulması, geleneğin tümüyle kesintiye uğramadığını göstermektedir. Köşklü ve Fındık'ın (2021) tandır kültürünü emek yoğun ve kolektif bir üretim alanı olarak ele alan çalışması dikkate alındığında, Hatay örneğinde bu emeğin bir bölümünün mahalle fırınına devredildiği söylenebilir. Bu değişim, geleneğin kaybindan çok şehir hayatına uyarlanması olarak okunabilir.

Bununla birlikte dönüşümün bazı kayıplar doğurduğu da göz ardı edilmemelidir. Ev tandırında pişen katıkli ekmekte tandıra özgü is kokusu, kera ile yapıştırmadan kaynaklanan düzensiz form ve tandır başında geçirilen zaman, ürünün deneyimsel boyutunu oluşturmaktadır. Mahalle fırınına geçiş bu unsurların bir kısmını zayıflatmaktadır. Taş fırında daha standart ve pürüzsüz bir ürün elde edilmesi, üretimi kolaylaştırmakta fakat tandıra özgü bazı duysal ve teknik ayrıntıları geri plana itmektedir. Bu nedenle modernleşme süreci, ürünün sürdürülebilirliğini desteklerken üretim deneyiminin bazı katmanlarını dönüştürmektedir. Çalışmanın bulguları, bu iki yönlü sürecin birlikte değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Saklama ve tüketim biçimlerindeki değişim de benzer bir tablo sunmaktadır. **K8** ve **K10**, katıkl ekmeğin bol miktarda hazırlanıp dondurucuda muhafaza edildiğini belirtmiştir. Bu uygulama, geleneksel bir yiyeceğin günümüz hane düzenine nasıl uyarlandığını göstermektedir. Katıkl ekmeğin, bu yolla zaman kısıtı olan aileler için hazır tüketilebilen bir ürüne dönüşmektedir. **K1**'in gençlerin fast food alışkanlıklarına rağmen bu yemeği tüketmeye devam ettiğini belirtmesi de bu açıdan dikkat çekicidir. Öte yandan ürünün dondurucuda saklanması, mahalle fırınında pişirilmesi ve gençler tarafından tüketilmeye devam etmesi, geleneksel yiyeceklerin modern hayat içinde farklı yollarla yer bulduğunu göstermektedir. Bu yönüyle çalışma, modernleşmenin geleneksel yemeği bütünüyle zayıflatıp bir süreç olarak değil, onu yeniden biçimlendiren bir süreç olarak ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

Araştırmanın bulguları, gastronomik mirasın korunmasına ilişkin tartışmalara da katkı sunmaktadır. Katıkl ekmeğin korunması, tarifi malzeme listesiyle sınırlandırılmaz. Korunması gereken alan, tarifi öğrenildiği aile ortamı, tandır ya da fırın başındaki üretim deneyimi, komşularla kurulan paylaşım ilişkisi ve ürüne yüklenen yerel anlamdır. Bu noktada gastronomi turizmi açısından dikkatli bir yaklaşım gerekmektedir. Katıkl ekmeğin turistik rotalara, restoran menülerine ve yerel mutfak eğitimlerine dâhil edilebilir. Ancak ürünün tanıtımı yapılırken tandır kültürü, kera kullanımı, imece, aile içi aktarım ve yerel malzeme bilgisi görünmez hâle gelirse ürünün kültürel değeri zayıflayabilir. Bu nedenle katıkl ekmeğin gastronomi turizminde değerlendirilmesi, ürünün hikâyesi ve üretim pratiğiyle birlikte düşünülmelidir.

Sonuç olarak tandırda katıkl ekmeğin, Hatay mutfak kültüründe teknik bilgi, yerel malzeme kullanımı, aile içi aktarım, komşuluk ilişkileri ve yerel kimlik arasında kurulan güçlü bağları görünür kılan bir gastronomik miras unsurudur. Çalışma, bu ürünün geçmişten bugüne aynı biçimde kalmadığını, değişen yaşam koşullarına uyum sağlayarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir. Ev tandırından mahalle fırınına geçiş, dondurucuda saklama pratiği ve genç kuşakların ürünü tüketmeye devam etmesi, geleneğin durağan olmadığını ortaya koymaktadır. Tandırda katıkl ekmeğin, Hatay'da hem geçmişle bağ kuran hem de bugünün gündelik yaşamında karşılık bulan bir mutfak pratiği olarak varlığını sürdürmektedir.

Bu çalışmanın sınırlılığı, verilerin 10 katılımcının anlatılarına ve belirli bir saha kesitine dayanmasıdır. Gelecek araştırmalarda Hatay'ın farklı ilçelerinde karşılaştırmalı çalışmalar yapılabilir. Ayrıca tandırda pişirilen katıkl ekmeğin ile taş fırında pişirilen katıkl ekmeğin duyu özellikleri, tüketici algısı ve kültürel anlam bakımından birlikte incelenebilir. Genç kuşakların bu ürüne yönelik algıları, sosyal medya paylaşımlarının ürünün tanıtımındaki etkisi ve gastronomi turizmi kapsamında katıkl ekmeğin nasıl temsil edildiği de ilerleyen çalışmalar için önemli araştırma alanları sunmaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

- Aliyeva, N. (2021). Nahcivan bölgesinin ekmeğin pişirme kültürü ve terminolojisi. *Millî Folklor*, 17(129), 229–238.
- Alptürker, İ. G., & Alptürker, H. (2021). Gelenekten geleceğe yöresel kültürün taşınmasında festivallerin rolü. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1409-1422.
- Aydoğan, F. (2014). Bir şehir nostaljisi: Sonsuz aşkı Hatay. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, 3(7), 176–188.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101.
- Cereci, S. (2022). Yöresel bir iletişim dili olarak Hatay nidası: Haaha. *Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(50), 226–236.

- Demirbaş, E. (2018). An overview on traditional and electronic word of mouth communication (WOM). *Lectio Socialis*, 2(1), 16–26.
- Dikmen, A., Kırmızıoğlu, T., Yılmaz, C., Eren, M., & Babat, D. (2018). Hatay, UNESCO gastronomi şehri olduğunun farkında mı? III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu.
- Fossey, E., Harvey, C., McDermott, F., & Davidson, L. (2002). Understanding and evaluating qualitative research. *Australian & New Zealand Journal of Psychiatry*, 36(6), 717–732.
- Gül, İ., & Arı, B. (2024). Hatay-İskenderun bölgesinde kış hazırlıkları. *BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 95–110.
- Gülmez, M. (2011). İnternet üzerinde ağızdan ağıza pazarlama uygulama örnekleri. *Journal of Internet Applications and Management*, 2(1), 29–36.
- Güzel, Y., & Kayıkçı, S. (2023). Traditional foraged spice, sauce, and egg-painting plants of Hatay, Türkiye: Bringing the traditional into commerce. *ANADOLU Journal of Aegean Agricultural Research Institute*, 33(2), 237–258.
- İflazoğlu, N., & Sarper, F. (2021). Zahtar and its place in culinary culture: Sample of Hatay Cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23, 100302.
- Johnson, J. L., Adkins, D., & Chauvin, S. (2020). A review of the quality indicators of rigor in qualitative research. *American Journal of Pharmaceutical Education*, 84(1), 7120.
- Karacaoğlu, S., & Cankül, D. (2023). Turistlerin yerel mutfak tüketim değerinin tutum, destinasyon imajı ve davranışsal niyet üzerine etkileri: Hatay örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 197–217.
- Koca, N., & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Journal of Turkish Studies*, 9(8), 35–45.
- Köşklü, Z., & Fındık, N. Ö. (2021). Erzurum kırsalında tandır kültürü ve tandır ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132).
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: Kınalı ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20–32.
- Kurtar, M. F., & Yılmaz, İ. (2022). Geleneksel Hatay mutfağı ve modern Hatay mutfağının değişiminin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 932–944.
- Migliore, G., Schifani, G., Guccione, G. D., & Cembalo, L. (2014). Food community networks as leverage for social embeddedness. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 27(4), 549–567.
- Aydın Türk, Y., & Mollayakupoglu, S. (2021). Kadınlara özel bir kamusal alan: Yalvaç mahalle fırınları. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 45, 401–418.
- O'Connor, C., & Joffe, H. (2020). Intercoder reliability in qualitative research: Debates and practical guidelines. *International Journal of Qualitative Methods*, 19, 1609406919899220.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150–162.
- Öz, H., Sormaz, Ü., Nizamlioğlu, H., & Akdağ, G. (2023). Evaluation of the gastronomy tourism potential of Hatay province with SWOT analysis. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 95–107.
- Paşaoğlu, S. (2009). Müzik kültüründe sözlü ve yazılı aktarım. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 143–159.
- Polat, A. S., & Çetinsöz, B. C. (2019). Hatay ili Hristiyanlarının dini bayramlarında gastronomi geleneklerinin inanç turizmi açısından değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 823–835.
- Quintão, C., Andrade, P., & Almeida, F. (2020). How to improve the validity and reliability of a case study approach? *Journal of Interdisciplinary Studies in Education*, 9(2), 264–275.
- Rose, J., & Johnson, C. W. (2020). Contextualizing reliability and validity in qualitative research: Toward more rigorous and trustworthy qualitative social science in leisure research. *Journal of Leisure Research*, 51(4), 432–451.
- Semotiuk, A. J., Ezcurra, E., Colunga-GarcíaMarín, P., Ahmad, L., & Guerrier, A. (2022). Ancestral traditions of the future: Where is traditional knowledge and practice preservation directed? *Ethnobotany Research and Applications*, 23, 1–25.
- Şimşek, A., & Yordam, S. (2021). Gastronomi turizmi bağlamında turistlerin yöresel yiyecek satın alma davranışı: Hatay örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1635–1651.

Usta, S., & Şengül, S. (2022). Türkiye'deki coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünlerinin analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 604-634.

Yıldız, E., & Avcı, İ. (2019). Instagram fenomenlerinin görsel ve sözel paylaşımlarının marka tutumu, marka değiştirme ve elektronik kulaktan kulağa pazarlama üzerine etkisi. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, (25), 179-198.

Kitap

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, E. A., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2009). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.

Creswell, J. W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri* (M. Bütün & S. B. Demir, Çev.). Siyasal Kitabevi.

Dikmen, A., Kırmızıoğlu, T., Yılmaz, C., Eren, M., & Babat, D. (2018). *Hatay, UNESCO gastronomi şehri olduğunun farkında mı?* VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı.

Sormaz, Ü. (2018). *Yöresel çorba tarifleri*. NEÜ Yayınları.

Yalçın, S. (2019). *Patates püresi ve ekşi hamur içeren yöresel ekmek üretimi*. GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics Bildiriler Kitabı içinde (ss. 379-384). Institute of Economic Development and Social Researches Publications.

Yıldırım, B. (2024). *Hatay ve çevresi yöresel dilimiz: "Dilim dilim, benim dilim" sözlük*. Pegem Akademi.

Extended Summary

This study examines tandoor-baked katıklı ekmek, a traditional food that holds an important place in Hatay culinary culture, in terms of its production practices, cultural meaning, and intergenerational transmission. Hatay is one of Türkiye's most distinctive gastronomic regions due to its multicultural structure, historical depth, agricultural diversity, and rich culinary heritage. In this cultural setting, katıklı ekmek is more than a regional bread product. It is a food associated with family memory, neighborhood relations, shared labor, local ingredients, and everyday life.

The main purpose of the study is to understand how the knowledge of tandoor-baked katıklı ekmek is learned, practiced, maintained, and transmitted across generations. The study also aims to reveal the cultural meanings attached to this product by local people and to discuss how it has changed under contemporary living conditions. In this respect, the research focuses on both the technical production process and the social context in which the product is prepared and consumed.

The theoretical background of the study is shaped around oral transmission, experiential learning, traditional bread-making practices, collective production, and gastronomic heritage. Previous studies emphasize that traditional culinary knowledge is generally transmitted through family relations, oral culture, observation, and practice rather than through written recipes. In this study, this approach is examined through the example of tandoor-baked katıklı ekmek. The findings show that the transmission of this product depends strongly on embodied experience. Knowing the recipe is not enough to produce the bread in the traditional way. The producer also needs to understand the consistency of the dough, the balance of the filling, the heat of the tandoor, and the correct technique for attaching the dough to the inner surface of the tandoor.

The study was designed with a qualitative research approach. Data were collected through semi-structured interviews between April 6 and April 14, 2026. The study group consisted of 10 participants who had knowledge and experience of tandoor-baked katıklı ekmek in Hatay. Participants were reached through snowball sampling. The group included local residents, housewives, an academic, a chef, and a hotel employee. This diversity allowed the study to evaluate the product from domestic, professional, and cultural perspectives. Some interviews were recorded as audio, while some participant views were collected in written form. In addition, photographs related to the preparation, filling, baking, and serving stages of the product were used to support the verbal and written data.

The data were analyzed through thematic analysis. During the analysis process, the participant statements were read repeatedly and the expressions related to learning, ingredients, preparation, cooking, consumption, cultural meaning, change, and traditional tools were identified. These expressions were grouped under codes and then organized into broader themes. As a result, five main themes were obtained. These themes are the transmission of knowledge and cultural sustainability, product characteristics and production stages, socio-cultural place and consumption habits, cultural identity and meaning in Turkish gastronomy, and modernization and transformation processes.

The first main finding of the study concerns the way in which tandoor-baked katıklı ekmek is learned. Participants generally stated that they learned this food from their mothers, grandmothers, or older female relatives. This finding shows that the knowledge of katıklı ekmek is transmitted mainly within the family. The learning process is based on observation, participation, and repetition. Participants did not describe this process as formal

instruction. Instead, they emphasized learning by watching, helping, standing near the tandoor, and gradually becoming familiar with the process. This result supports the view that traditional culinary knowledge is preserved through oral and experiential transmission. However, the findings also show that this transmission is not limited to speech. It includes hand skills, bodily memory, sensory perception, and practical judgment.

The second finding relates to the product's ingredients and production process. The basic dough is prepared with flour, water, salt, and yeast. The filling commonly includes çökelek, pepper paste, olive oil, zahter, onion, sesame, black cumin, and various spices. Some participants also mentioned sürk, parsley, coriander, fennel, and other local ingredients. Although there are household-based differences in the recipe, the main character of the product remains stable. The filling reflects Hatay's agricultural richness and the strong role of spices in the regional cuisine. Zahter, pepper paste, olive oil, and çökelek give the product its distinctive local identity.

The preparation process requires practical knowledge. Participants emphasized that the dough should have the right softness and should not be too firm. The filling should have a balanced consistency and should be spread properly over the dough. The tandoor must reach the right temperature before baking. Another important technical point is attaching the dough to the tandoor. The traditional tool called "kera" is used in this process. Participants stated that the dough should be attached to the tandoor surface with the correct movement so that it does not fall. The baking process takes approximately three to four minutes. The bread is removed from the tandoor when the edges are browned.

The third main finding shows that tandoor-baked katıklı ekmeğ has a strong social meaning. Participants associated the production process with sharing, neighborhood relations, and collective labor. Some participants stated that the product was prepared through imece, a form of communal work. Others mentioned that when katıklı ekmeğ was made in one house, it was also distributed to neighbors. The practice of preparing tea before going to the tandoor and chatting with visitors during production shows that the tandoor environment functions as a social space. This finding indicates that the production of katıklı ekmeğ creates social interaction as well as food.

The product is consumed in different contexts. Participants stated that there is no fixed time for eating katıklı ekmeğ. It can be consumed at breakfast, as a snack during the day, with tea in the evening, during visits, on religious holidays, and before long journeys. Some participants especially associated the product with weekend breakfasts and tea times. Others mentioned that it is prepared more frequently on the eve of religious holidays. These findings show that katıklı ekmeğ is part of both daily life and special occasions. Its wide consumption context strengthens its place in local memory.

The fourth finding concerns cultural identity. Some participants described tandoor-baked katıklı ekmeğ as one of the markers of being from Hatay. The smell of zahter, the smell of freshly baked bread, the heat of the tandoor, and childhood memories were frequently mentioned in the interviews. These sensory elements show that the product is remembered through taste, smell, place, and family experience. In this sense, katıklı ekmeğ has a strong place in the culinary memory of Hatay. It reflects the multicultural structure of the city, local agricultural products, family traditions, and neighborhood culture.

The fifth finding relates to modernization and transformation. Participants stated that home tandoors have gradually been replaced by neighborhood bakeries or stone ovens. In many cases, the filling is still prepared at home, while the baking process is carried out by the baker. This transformation makes production easier and more compatible with urban life. However, it also changes some sensory and technical features of the product. The smoky smell of the tandoor, the irregular form created by attaching the dough with the kera, and the time spent around the tandoor become less visible in the modern process. Therefore, modernization supports the continuity of the product while transforming some parts of its traditional experience.

Another form of transformation is related to storage and consumption. Some participants stated that katıklı ekmeğ is prepared in large quantities and stored in the freezer. This practice shows how a traditional food adapts to contemporary household routines. It allows the product to remain part of daily life even when traditional production conditions become less common. The continued consumption of katıklı ekmeğ by younger generations also suggests that the product can function as a local alternative to fast food.

In conclusion, tandoor-baked katıklı ekmeğ is an important element of Hatay's gastronomic heritage. It brings together local ingredients, family-based learning, manual skill, neighborhood relations, sensory memory, and local identity. The study shows that the value of this product cannot be reduced to its recipe. Its cultural value lies in the way it is learned, prepared, shared, remembered, and adapted to changing conditions. For this reason, future preservation efforts should document the recipe together with the production practice, oral narratives, traditional tools, and social meanings surrounding the product. Tandoor-baked katıklı ekmeğ can also be evaluated within gastronomy tourism and local culinary education. However, such efforts should keep the product connected to its local context, family memory, and shared production culture.



Hatay Mutfağında Kültürel Miras Olarak Buğday Katması (Mütebli/Mteble) Buğday Katması (Mütebli/Mteble) as a Cultural Heritage in Hatay Cuisine¹

Özkan ERDEM, Akdeniz Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı,
ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: [0000-0003-0234-2218](https://orcid.org/0000-0003-0234-2218)

Samet Can AKSU, Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
sametcanaksu@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: [0000-0002-9977-9768](https://orcid.org/0000-0002-9977-9768)

Gamze ERYILMAZ, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
gamze.eryilmaz@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: [0000-0003-0588-8021](https://orcid.org/0000-0003-0588-8021)

Adem ARMAN, Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları,
ademarman@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: [0000-0003-3999-3751](https://orcid.org/0000-0003-3999-3751)

Öz

Türkiye, çok kültürlü yapısıyla dikkat çeken bir coğrafyaya sahiptir. Bu kültürel çeşitlilik mutfak kültürüne de yansarak güçlü bir gastronomik zenginlik yaratmaktadır. Ülkenin güneyinde yer alan Hatay ili de çeşitliliğin ve zenginliğin kendini en çok hissettirdiği mutfakların başında gelmektedir. Hatay mutfağının tarih boyunca kazandığı birbirinden değerli lezzetlerin bir kısmı günümüze ulaşmıştır. Ancak gelecek nesillere aktarımın kesintisiz devam edebilmesi kültürel hazinenin korunması adına önem arz etmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın amacı, Buğday Katması'nın (Mteble/Miteble) nasıl yapıldığını, ne zaman tüketildiğini ve hangi malzemeleri içerdiğini mutfak kültürü açısından ele alarak ortaya koymaktır. Araştırma, nitel araştırma yöntemi kapsamında etnografya deseni çerçevesinde şekillendirilmiştir. Amaçlı örneklem yöntemiyle belirlenen katılımcılarla 1-15 Nisan 2026 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Bulgular, Buğday Katması'nın temel olarak yarma buğdayından ve yoğurttan oluştuğunu ortaya koymaktadır. Yarma buğdayın önceden ıslatılarak ya da doğrudan pişirilmesi mümkün olup, pişirilip soğutulduktan sonra kıvamı açılmış yoğurt ile karıştırılmaktadır. İsteğe bağlı olarak nohut, taze fasulye ve çeşitli baharatlar eklenebilmektedir. Yemeğin hazırlanmasında kısık ateşte uzun süre pişirme ve pişirme sürecinde karıştırmama önemli teknik unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Buğday Katması genellikle yaz aylarında serinletici özelliği nedeniyle tercih edilmekte; özel günlere bağlı olmaksızın, kolay hazırlanabilir olması nedeniyle özellikle toplu buluşmalarda tüketilmektedir. Kültürel açıdan değerlendirildiğinde, Buğday Katması'nın bereket, paylaşım, birlik ve beraberlik gibi anlamlar taşıdığı; bu yönüyle toplumsal ilişkileri güçlendiren bir unsur olduğu görülmektedir. Geleneksel olarak bakır kazanlarda ve odun ateşinde hazırlanan yemeğin günümüzde ev tipi ocaklarda yapılması, katılımcılar tarafından lezzet farklılığı ile ilişkilendirilmektedir. Ayrıca ürünün günümüzde yerel restoranlarda meze olarak sunulmaya başlandığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak, Buğday Katması'nın gastronomik ve kültürel değerinin korunabilmesi için yapım süreçlerinin kayıt altına alınması, ulusal düzeyde tanıtımının artırılması ve yerel işletmelerde daha yaygın sunulmasının teşvik edilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Sürdürülebilirlik, Hatay Mutfağı, Somut Olmayan Kültürel Miras, Buğday Katması

Abstract

Turkey boasts a geography notable for its multicultural structure. This cultural diversity is reflected in its culinary culture, creating a rich gastronomic heritage. Hatay, located in the south of the country, is one of the regions where this diversity and richness are most evident. Some of the invaluable flavors that Hatay cuisine has acquired throughout history have survived to the present day. However, ensuring the uninterrupted transmission of this cultural treasure to future generations is crucial for its preservation. Accordingly, the aim of this research is to examine how Buğday Katması (Mteble/Miteble) is made, when it is consumed, and what ingredients it contains, from a culinary cultural perspective. The research was structured within the framework of an ethnographic design using a qualitative research method. Semi-structured interviews were conducted with participants selected using purposive sampling between April 1-15, 2026. The data obtained were subjected to content analysis. The findings

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