



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 yansyarak 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 bildiri olarak sunulmuştur.

reveal that Buğday Katması primarily consists of cracked wheat and yogurt. Cracked wheat can be cooked either by soaking it beforehand or by cooking it directly. After cooking and cooling, it is mixed with yogurt that has been thinned to a soft consistency. Chickpeas, green beans, and various spices can be added optionally. Slow cooking over low heat for a long time and avoiding stirring during the cooking process are important technical aspects of preparing the dish. Buğday Katması is generally preferred in the summer months for its refreshing properties; it is consumed especially at gatherings due to its ease of preparation, regardless of special occasions. From a cultural perspective, Buğday Katması carries meanings such as abundance, sharing, unity, and togetherness; in this respect, it is seen as an element that strengthens social relations. While traditionally prepared in copper cauldrons over a wood fire, the fact that it is now prepared on home stoves is associated with a difference in taste by participants. It has also been observed that the product is now being served as an appetizer in local restaurants. In conclusion, to preserve the gastronomic and cultural value of Buğday Katması, it is recommended that the preparation processes be documented, its national promotion be increased, and its more widespread presentation in local businesses be encouraged.

Keywords: Gastronomic Sustainability, Hatay Cuisine, Intangible Cultural Heritage, Buğday Katması

Geliş Tarihi: 06.05.2026

Kabul Tarihi: 23.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Sahip olduğu zengin mutfak kültürü ile Türkiye, gastronomi alanında önemli bir potansiyele sahiptir. Hatay ise bu potansiyelin en güçlü temsilcilerinden biridir. Çünkü Hatay, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu özelliği sebebiyle de çok kültürlü bir gastronomik oluşuma sahiptir. Bu durum, Hatay mutfağının hem ürün çeşitliliği hem de yemeklerin hazırlanış biçimleri açısından zenginleşmesine katkı sağlamıştır (Türk, 2013; Babat vd., 2017). Nitekim Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" olarak kabul edilmesi, bölgenin gastronomik geçmişinin ve yapılanmasının uluslararası düzeyde tanındığını göstermektedir.

Hatay mutfağı birçok geleneksel yemeğe sahiptir. Bu yemeklerin birçoğu yerel bilgi ve sözlü geleneklere dayanır. Aynı zamanda bu yemekler, genellikle standart ölçülerden ziyade, sözlü kültürün deneyime dayalı üretim süreçleriyle hazırlanmakta ve bu yönüyle yemeklere ilişkin geleneksel kültürün kuşaklararası geçişi sağlanmaktadır (Uysal, 2026). Ancak bu tür yerel yemeklerin önemli bir kısmı yazılı kaynaklarda yeterince yer bulamamaktadır. Bu durum ise, yerel yiyecek-içecek mirasının gelecek nesillere aktarılmasında zorluklar yaratmaktadır.

Bu çalışma, Hatay yöresine ait geleneksel bir yemek olan Buğday Katması (yerel adıyla Mteble/Miteble) özelinde yürütülmektedir. Bu kapsamda çalışmada, Buğday Katması'nın (Mteble/Miteble) yerel gastronomik bir bilgi olarak, deneyimsel gastronomi yaklaşımı çerçevesinde incelenmesi ve yerel halkın görüşü alınarak yemeğe özgü özelliklerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Elde edilen veriler paralelinde yemeğe ilişkin sözlü kültür aktarımının ve yemeğin deneyimsel boyutunun bütüncül bir şekilde ortaya konulması hedeflenmiştir. Bu sayede geleneksel olan bu yemeğin, tarıfsel özelliklerinin dışında, malzeme özgünlüğünün, kültürel anlamının ve hikâyesinin, tüketim ritüelleri (ne zaman ve nasıl tüketildiği) ile zaman içerisindeki değişimlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Yemeğe ilişkin yazılı bir kaynak sunmaya olanak sağlayan bu çalışmanın, hedeflediği bakış açısı nedeniyle özgün bir nitelik taşıdığı düşünülmektedir.

Literatür

Buğday Katması (Mteble/Miteble): Tanımı ve özellikleri

Yerel halk arasında Mteble veya Miteble olarak da bilinen Buğday Katması, temel bileşenleri dövme buğday ve yoğurt olan geleneksel bir yemektir. Bu yemek temelde, buğdayın genellikle önceden işlenmiş bir formda kaynatılarak hazırlanmasını ve bunun yoğurtla ya da yoğurt bazlı bir karışımla karıştırılmasını içerir (Türk, 2013). Yemeğin adında yer alan "katma" ifadesi, malzemelerin belirli bir kıvam ve bütünlük oluşturacak şekilde bir araya getirilmesini tanımlayan yerel bir gastronomik terim olarak değerlendirilebilir.

Hatay mutfağı, farklı kültürlerin buluştuğu bir yerdir. Burada tahıl ve fermente süt ürünlerini birlikte kullanmak oldukça yaygındır. Bu alışkanlık bölgenin tarım yapısına ve eski beslenme geleneklerine bağlıdır (Türk, 2013). Sadece Anadolu'da değil, Akdeniz ve Orta Doğu mutfaklarında da tahıl ve süt ürünleri bir arada kullanılmaktadır. Bu durum, bu tür yemeklerin tarihsel sürekliliğini ve kültürel yayılımını ortaya koymaktadır (Cohen ve Avieli, 2004; Davidson, 2014).

Geleneksel mutfaklarda, tarifler genelde kitaplarda yazılı bir şekilde yer almamaktadır. Tam tersine, insanlar geleneksel yemekleri daha çok deneyimle öğrenmekte ve dilden dile aktarmaktadır. Bu durum yerel mutfakların canlı ve değişen kültürel sistemler olarak varlık göstermesi ile ilgilidir. Geleneksel lezzetlerin sahip olduğu bu özellik, onların sabit reçetelerle değil; uygulama temelli bilgiyle ve yaşanarak şekillenmesini sağlamaktadır (Montanari, 2006; Sims, 2013). Buğday Katması da, Hatay mutfak kültürü içerisinde yerel bilgiye dayalı üretim süreçleriyle şekillenen ve büyük ölçüde sözlü kültür aracılığıyla günümüze kadar gelmiş geleneksel bir yemektir. Bu sebeple gelecek nesillere aktarılmaya devam edilecek bir değer olarak tanımlanabilir. Aynı zamanda Buğday Katması yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda üretimdeki yerel bilgi pratiklerine dair izler olarak da değerlendirilebilir.

Buğday Katması genellikle yaz aylarında serinlemek için daha çok tercih edilmektedir. Bir yemek olarak içerdiği besin değeri açısından fonksiyonel ve besleyici bir gıda olarak değerlendirilmektedir. Probiyotik etkisiyle bağırsıklık sistemini destekleyen, buğday içeriği sayesinde tok tutan ve sindirimi kolaylaştıran bir özelliği bulunmaktadır (asigazetesi, 2025). Besinsel açıdan buğday ürünlerinin lif içeriği başta olmak üzere protein, mineral (potasyum, fosfor, magnezyum) ve vitamin açısından zengin olduğu bilinmektedir (Aydın vd., 2024). Bu yönüyle bakıldığında yemeğin yaz aylarında artan sıvı ihtiyacını karşılayan, doğal sıvı dengesini sağlamaya yardımcı bir özelliği olduğundan söz edilebilir.

Buğday Katması (Mteble/Miteble): Köken ve Yerel Adlandırmalar

Hatay'ın sahip olduğu çok kültürlü yapı, sadece yemek çeşitlerinde değil, yemek isimlendirmelerinde de kendini göstermiştir. Özellikle Türkçe ve Arapça'nın uzun yıllar bir arada konuşulduğu bu bölgede, gastronomik ürünlerin farklı dillerde isimlendirilmesi oldukça yaygındır (Montanari, 2006; Türk, 2013).

Yemeğin yerel adları "Mteble", "Miteble", "Tebli" olarak sıralanabilir. Aynı zamanda halk arasında "yoğurtlu buğday yemeği" ya da sadece "tebli" olarak şeklinde de tabir edilmektedir (asigazetesi, 2025). Bazı kaynaklarda yemeğin adı "Mütebli" (Şahin, 2012; Onur, 2021) veya "dövülmüş buğday yemeği" (Uçar, 2023) olarak da geçmektedir. Bu adların çeşitlilik göstermesi, Hatay'daki Arap kültürünün mutfak terminolojisine olan etkisi ile açıklanabilir. Arapça kökenli mutfak terimlerinde genellikle yemeğin hazırlanma biçimi, isimde belirgin bir yer bulabilmektedir. Akdeniz'in doğu kıyısındaki Levant bölgesinin mutfağında, örneğin "mutabbal" gibi terimler; malzemeler ezilerek veya karıştırılarak bir bütün haline getirilen yemekleri tanımlamak için kullanılmaktadır (Davidson, 2014). Bu durum, Buğday Katması'nın yerel adlandırmalarının yalnızca dilsel bir farklılıktan ibaret olmadığını, aynı zamanda yemeğin hazırlanma tekniği ile de ilişkili olabileceğini düşündürmektedir.

Buğday Katması, buğdayın ve yoğurdun buluştuğu en doğal haliyle tarım kültürünün mutfağına yansımaları ifade etmektedir. Bu sebeple halk arasında "soğuk çorba" olarak da adlandırılmaktadır. Geçmişte tarlada çalışanların yaz aylarında serinlemek ve enerji toplamak için bu yemeği tüketmesi ve bugün hala aynı amaçla sofralarda yerini bulması (asigazetesi, 2025), bu şekilde adlandırılmasını açıklayabilmektedir. Bu durum, Buğday Katması'nın köklü bir geleneğin ve yaşam tarzının belirgin bir temsilcisi olduğunu da yansıtmaktadır.

Türkiye, hem yabani hem de kültür buğday türlerinin bir arada bulunduğu, buğdayın evcilleştirildiği ve çeşitlendiği önemli bir coğrafyadır (Atak, 2017). Bu sebeple buğday, Anadolu ve çevresinde tarihsel açıdan temel besin maddelerinden biri olmuştur. Özellikle kırsal alanlarda uzun süre saklanabilmesi ve farklı yemek türlerinde kullanılabilmesi nedeniyle önemli bir yer edinmiştir (Montanari, 2006). Bu yemeğin ortaya çıktığı coğrafi yapılanma

dikkate alındığında, Buğday Katması'nın Hatay'ın tarımsal üretim yapısı ve geleneksel beslenme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Bölgenin buğday üretimine dayalı yapısı, tahılın günlük beslenmede temel bir unsur olarak yer almasına zemin hazırlamıştır. Benzer şekilde yoğurt ve diğer fermente süt ürünleri de hem besleyici özellikleri hem de iklim koşullarına uygunluğu nedeniyle mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir (Cohen ve Avieli, 2004).

Sonuç olarak Buğday Katması (Mteble/Miteble), Hatay'ın çok kültürlü yapısı içerisinde şekillenmiş hem tarımsal üretim koşullarının hem de dilsel çeşitliliğin etkisiyle oluşmuş bir gastronomik ürün olarak değerlendirilebilir. Yemeğin farklı adlandırmalarla ifade edilmesi, onun yalnızca bir besin ürünü olmadığını, aynı zamanda kültürel kimlik, dil ve yerel bilgi sistemleri ile iç içe geçmiş bir miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır.

Buğday Katması (Mteble/Miteble) ve Deneyimsel Gastronomi ile İlişkisi

Yemekle ilgili her geçen gün ortaya çıkan yeni yaklaşımlar ve bunların birer gastronomik bir değer olarak kendini göstermesi yeme içmeye yönelik bakış açısını da değiştirmiştir. Bu değişim, bir şeyleri yiyip içmenin sadece karnımızı doyurmaktan ibaret olmayıp, aynı zamanda birçok farklı şekilde hissedebildiğimiz bir alan olduğunu göstermiştir. Aslında bu değişim özellikle "deneyim ekonomisi" denen bir bakış açısıyla şekillenmiştir. Bu sayede insanlar artık eşya almaktansa bir şeyler yaşamaya daha çok değer verir hale gelmiştir (Pine ve Gilmore, 2013). Bu durumda gastronomi ile yani yemekle ilgili her şey; koklama, tatma, görme gibi algılarımız, yemeğin kültürel olarak ne anlama geldiği, sosyal etkileşimler yani diğer insanlarla veya yemekle ilgili olanlar (Kivela ve Crotts, 2006), insanların yaşam alanlarına değer katan bu değişimin birer parçası olarak sıralanabilir.

Deneyimsel gastronomi ise, insanların yemeklerin nasıl yapıldığını ve yediğini aktif olarak deneyimlemesi, deneyimin duyularla daha yoğun bir şekilde hissedilebilmesi ve yemekle ilgili şeylerin kültürel olarak ne anlam ifade ettiğini anlamaya yönelik bütünsel bir deneyim sürecini içerir (Tran vd., 2024; Pan vd., 2025). Çok duyulu uyarım (*görsel sunum, koku, dokular, ortam sesi, sıcaklık ve mekân düzeni, lezzet algısı*), bedenselleşmiş deneyim (*beden duyuları (dokunma, çiğneme hissi, içsel duyular)*) ile hikâye ve bağlam (*yerel kültür, gelenek, doğa ve anlatılar*) deneyimsel gastronominin temel bileşenleri olarak bir araya gelmektedir (Richards, 2021; Tran vd., 2024; Muskat vd., 2024; Pan vd., 2025). Bu anlayışa göre, yöresel ve geleneksel yemekler sadece yediğimiz şeyler değil, aynı zamanda belirli bir yerin kültürünün deneyimlenmesini sağlayan araçlardır (Richards, 2012; Sims, 2013). Bu anlayış özelinde, deneyimsel gastronominin bedensel olarak yaşanan zengin bir süreç olduğu söylenebilir.

Buğday Katması (Mteble/Miteble) deneyimsel gastronomi bakış açısıyla ele alındığında, bir yemek olmanın ötesine geçerek üretim sürecine dayalı bilgi aktarımını içeren bir deneyim alanı sunmaktadır. Buğdayın seçimi, işlenmesi, haşlanması ve yoğurt ile birleştirilmesi gibi aşamaları kapsayan yemeğin hazırlanma süreci (Şahin, 2012), büyük ölçüde deneyime dayalı yerel bilgi birikimini gerektirmektedir. Geleneksel mutfaklarda tariflerin yazılı standartlara değil, uygulama temelli bilgiye dayanıyor olması, bu süreçte deneyim yoluyla öğrenilen bir işleyiş olduğunu göstermektedir (Montanari, 2006). En nihayetinde bu durum, bahsi geçen süreçlerin deneyimsel bilgiden kaynaklanan bir uygulama olduğunu yansıtmaktadır. Bu kapsamda, "Buğday Katması"nın teknik ve kültürel bir öğrenme sürecinin ürünü olduğu ve deneyimsel sürecin devam ettiği koşulda sürdürülebilir bir yemek olarak varlığını devam ettireceği söylenebilir.

Buğday Katması'nın deneyimsel gastronomi bileşenlerinden çok duyulu uyarım ve bedenselleşmiş deneyim ile bütünleştiği söylenebilir. Buğday Katması için bir yemek yaratırken, yemeğin dokusu, yoğurdun asidik yapısı ve kullanılan malzemelerin doğal aromaları, tüketim sürecinde çoklu duyuşsal algıların devreye girmesini sağlamaktadır. Bu süreçte aynı zamanda çok duyulu bir uyarım ortaya çıkıyor ise; bu durum bireylerin yemekle kurduğu ilişkinin son derece derinleşmesine ve gastronomik deneyimin daha anlamlı hale gelmesine katkıda bulunmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006). Bu sırada deneyimi yaşayan kişi bedenselleşmiş

deneyimi de eş zamanlı olarak yaşayarak deneyimi bütüncül hale getirmektedir. Aynı zamanda yemeğin hazırlanma sürecine eşlik eden sözlü anlatımlar ve uygulamalı aktarım biçimleri, hikâye ve bağlam bileşenini karşılamasıyla, bireyin tam anlamıyla deneyimsel bir gastronomi sürecini yaşamasını beraberinde getirmektedir.

Deneyimsel gastronomi sürdürülebilirlik ve yerel yiyeceklerin korunmasına da odaklanmaktadır. Geleneksel yiyeceklerin deneyimi, kullanımı ve üretimi, bu yiyeceklerle ilgili yerel bilgi biçimlerinin korunmasına yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi turizminin görünürlüğü ve yerel mutfakların bilgi transferi, yerel yiyecek deneyimleri için gerçekleştirilen atölyeler ve pratik etkinlikler ile artırılabilir (Ellis vd., 2018; Sims, 2013). Bu nedenle, Buğday Katması (Mteble/Miteble), görünüm, dokunuş ve koku açısından önemli bir deneyimdir. Çok boyutlu kültürel bilgi ve yerel anlayış, deneyimsel gastronominin ayrılmaz bir parçası olarak kendini göstermektedir (Pan vd., 2025). Buradan hareketle, Buğday Katması'nın (Mteble/Miteble), deneyimsel gastronomi özelliklerini gösteren geleneksel bir Hatay yemeği olduğu söylenebilir. Bu yönüyle yemek, yalnızca Hatay mutfağına ait geleneksel bir ürün olarak dikkate alınabilir olmasının yanı sıra, deneyim temelli gastronomi araştırmaları açısından yakından incelenmeye değer bir özellik taşımaktadır.

Yöntem

Araştırmanın Deseni

Bu çalışma, deneyimsel gastronomi ve somut olmayan kültürel miras bağlamında Hatay mutfağına özgü Buğday Katması yemeğini derinlemesine incelemek amacıyla nitel araştırma yaklaşımı temelinde yürütülmüştür. Araştırma, katılımcı deneyimlerinin anlamlandırılmasına odaklanan yorumlayıcı paradigma çerçevesinde tasarlanmış olup, yemeğin kültürel, sosyal ve deneyimsel boyutlarının kendi doğal bağlamı içerisinde bütüncül olarak anlaşılabilmesi amacıyla durum çalışması deseni tercih edilmiştir (Merriam ve Tisdell, 2016; Yin, 2018; Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bununla birlikte çalışma, geleneksel mutfak pratiğinin sosyo-kültürel dinamiklerini, hazırlık ritüellerini ve kuşaklararası aktarım süreçlerini ortaya koyabilmek adına etnografik bir yaklaşımla desteklenmiştir (Creswell, 2018; Sönmez ve Alacapınar, 2019). Bu bağlamda çalışmanın odak noktası olarak Buğday Katması yemeğinin seçilmesinin temel nedeni söz konusu lezzetin Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON 2026/1 Hatay) kapsamında Hatay mutfağında incelenmesi gereken geleneksel ve unutulmaya yüz tutmuş özel yemeklerden biri olarak değerlendirilmesidir. Bu doğrultuda ele alınan durum kapsamında, Buğday Katması'nın yalnızca malzeme ve hazırlanış süreçleri değil, aynı zamanda geçmişten günümüze taşıdığı kültürel anlamlar, toplumsal hafızadaki yeri, üretim ve tüketim pratikleri, nesiller arası aktarım biçimleri ve yerel kimlik üzerindeki yansımaları bütüncül bir bakış açısıyla analiz edilmiştir. Ayrıca çalışma, geleneksel bir mutfak unsurunun gastronomik miras bağlamında nasıl korunduğunu, dönüştüğünü ve yeniden üretildiğini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Çalışma Grubu ve Örneklem

Bu araştırmanın çalışma grubu, nitel araştırma yaklaşımına uygun olarak amaçlı örnekleme ve maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemleri doğrultusunda oluşturulmuştur. Katılımcı seçim sürecinde yerel gastronomi paydaşları, kültürel aktörler ve alan uzmanlarının yönlendirmelerinden yararlanılmış; Buğday Katması yemeğinin hazırlanışı, kültürel anlamı, tüketim pratiği ve kuşaklararası aktarımı konusunda bilgi ve deneyim sahibi bireyler araştırmaya dâhil edilmiştir (Altunışık vd., 2022; Patton, 2015). Bu doğrultuda çalışma grubunu öğretmenler, öğrenciler, aşçılar, ev hanımları gibi yöresel mutfak kültürünü yaşatan yerel katılımcılar oluşturmaktadır. Böylece Buğday Katması yemeğinin; mutfak pratiği, kültürel bellek ve somut olmayan kültürel miras bağlamında farklı perspektiflerden değerlendirilmesine olanak tanıyan maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır (Neuman, 2014; Ritchie vd., 2013).

Veri Toplama Süreci ve Araçları

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu, çalışmanın amacı ve kapsamına uygunluğunu sağlamak amacıyla gastronomi alanında uzman üç akademisyenin görüşleri doğrultusunda gözden geçirilmiş ve gerekli düzenlemeler yapılarak içerik geçerliliği güçlendirilmiştir. Nihai biçimi verilen görüşme formunda yer alan 9 açık uçlu soru aracılığıyla veriler toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, araştırma kapsamında belirlenen temalar doğrultusunda ilerlerken katılımcıların Buğday Katması yemeğine ilişkin deneyim, bilgi ve kültürel aktarımlarını ayrıntılı biçimde ifade edebilmelerine olanak sağlaması nedeniyle tercih edilmiştir (Creswell ve Poth, 2016). Görüşmeler, Hatay mutfak kültürü bağlamında Buğday Katması yemeğinin geleneksel üretim ve tüketim pratiklerinin yoğun olarak gözlemlendiği süreçte, 1-15 Nisan 2026 tarihleri arasında yüz yüze ve telefon araması şeklinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında toplam 6 kaynak kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş, görüşmeler veri tekrarının başladığı ve yeni tema ya da kavramsal katkıların ortaya çıkmadığı veri doygunluğu noktasında sonlandırılmıştır (Guest vd., 2006; Hennink ve Kaiser, 2022). Her bir görüşme yaklaşık 20-35 dakika sürmüş ve katılımcı onayı doğrultusunda kayıt altına alınmıştır. Araştırma etiği ve gizlilik ilkeleri doğrultusunda katılımcıların kişisel bilgileri korunmuş, görüşme verileri anonimleştirilerek katılımcılar K1-K6 şeklinde kodlanmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen veriler; Buğday Katması yemeğine ilişkin katılımcı deneyimlerini ve kültürel anlamları ortaya koymak amacıyla Braun ve Clarke'ın (2006) tematik analiz yaklaşımı ile içerik analizinin temel ilkeleri doğrultusunda çözümlenmiştir. Analiz süreci, görüşme kayıtlarının yazıya aktarılması ve verilerin tekrar tekrar okunarak anlamlı ifadelerin belirlenmesiyle başlamıştır. Ardından katılımcı anlatılarından hareketle kodlar oluşturulmuş ve benzer kodlar bir araya getirilerek tema ve kategoriler geliştirilmiştir. Kodlama işlemleri iki araştırmacı tarafından bağımsız biçimde yürütülmüş, elde edilen kodlar karşılaştırılarak görüş birliği sağlanmıştır (Creswell, 2009). Temaların oluşturulması sürecinde Buğday Katması'nın hazırlanış biçimi, kültürel bellekteki yeri, deneyimsel aktarımı ve geleneksel mutfak pratiği içerisindeki anlamı dikkate alınmıştır. Analiz süreci boyunca sürekli karşılaştırma yaklaşımı benimsenmiş; elde edilen tema ve kategoriler tekrar sıklığı, içerik yoğunluğu ve araştırma amacıyla ilişkisi doğrultusunda düzenlenerek bulgular bölümü yapılandırılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Tavşancıl ve Aslan, 2001).

Tablo 1. Ürün tanımı ve temel reçete

Buğday Katması (Mütebli/Mtebli)	
	
	

Malzemeler	Miktarı
Aşurelik Buğday	500 gr
Yoğurt	2 kg
Su	2 lt
Tuz	10 gr

Hazırlanışı:

- Buğdaylar öncelikle bol su ile yıkanır. Ardından uygun büyüklükte bir tencereye alınır ve üzerini geçecek miktarda su ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık iki saat süreyle pişirilir. Pişirme süreci boyunca yüzeyde oluşan köpükler düzenli aralıklarla alınır.
- Buğdaylar yeterince şişip tenceredeki suyu büyük ölçüde çektiğinde ocaktan alınır ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.
- Ayrı bir kap içerisinde yoğurt ve tuz homojen bir kıvam elde edilinceye kadar karıştırılır. Son aşamada hazırlanan yoğurtlu karışım, soğuyan buğdaylarla birleştirilerek dikkatlice harmanlanır.
- Elde edilen karışım servis edilmeye hazır hâle getirilir.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Bulgular

Bu bölümde, araştırma kapsamında elde edilen veriler sonucu ortaya çıkan bulgular ile araştırmaya katılan bireylere ilişkin demografik ve tanımlayıcı bilgiler sunulmaktadır. Bu bağlamda katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 2. Katılımcılara ait demografik özellikler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	İkametgâh	Yemeği Kimden Öğrendiği
K1	Kadın	48	Lise	Aşçı yardımcısı	Antakya	Babanne
K2	Kadın	32	Üniversite	Öğretmen	Samandağ	Anne
K3	Kadın	52	İlkokul	Aşçı	Antakya	Çocukluk arkadaşı
K4	Kadın	21	Lise	Öğrenci	Samandağ	Anneanne ve babanne
K5	Kadın	53	İlkokul	Ev hanımı	Dörtyol	Anne
K6	Kadın	61	İlkokul	Ev hanımı	Dörtyol	Anne

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2 incelendiğinde araştırmadaki katılımcı profilinin 21-61 yaş aralığında ve tamamen kadınlardan oluştuğu görülmektedir. Bu durum çalışma kapsamında ele alınan yemeğin farklı kuşaklara yayılan deneyim ve bilgi aktarımını inceleme fırsatı sunmaktadır. Eğitim düzeyleri ilkokuldan üniversiteye kadar heterojen bir dağılım sergilerken; mesleki yapıları da aşçılık, öğretmenlik, öğrencilik ve ev hanımlığı olmak üzere çeşitli roller ile temsil edilmektedir. Araştırma katılımcılarının Antakya, Samandağ ve Dörtöyl gibi Hatay'ın farklı bölgelerinden olması da bölgeler arası farklılıkları inceleme fırsatı sağlamaktadır. Söz konusu yemeğin öğrenilme kaynakları incelendiğinde ise büyük ölçüde aile içi ve geleneksel kaynaklar aracılığıyla aktarıldığı görülmektedir. Bu bağlamda özellikle anne, babaanne ve anneanne gibi birincil aile üyeleri öne çıkarken, bazı katılımcıların öğrenme sürecinde ise çocukluk arkadaşını referans göstermesi akran etkisinin sınırlı düzeyde de olsa bu konuda rol oynayabileceğine işaret etmektedir. Elde edilen bulgular araştırma kapsamında ele alınan yemek özelinde olsa da gastronomik bilginin formel eğitimden ziyade kültürel aktarım ve gündelik yaşam pratikleri yoluyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını ortaya koymaktadır.

Tablo 3. Katılımcıların yemeğe yükledikleri sosyokültürel anlam ve fonksiyonlar

Temalar	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Bereket ve bolluk	K1, K2, K5, K6	4	%66,7
Birlik, beraberlik ve paylaşım	K1, K2, K4	3	%50
Ekonomiklik ve pratiklik	K2, K3, K5, K6	4	%66,7
Manevi değer ve aile aidiyeti	K1, K4, K5, K6	4	%66,7
İmece ve çalışma kültürü (Hasat/ekmek yapımı)	K1, K3, K5	3	%50

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların Buğday Katması yemeğine yüklediği anlamlar çok boyutlu bir yapı sergilemektedir. Bu bağlamda katılımcıların %66,7'si söz konusu yemeği "bolluk ve bereket", "ekonomiklik ve pratiklik" ile "manevi değer ve aile aidiyeti" temaları ile ilişkilendirmektedir. Söz konusu bulgu Buğday Katması özelinde yemeğin sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda ekonomik gerçeklik, kültürel sürdürülebilirlik ve duygusal bağlılık ekseninde şekillenen çok boyutlu bir olgu olduğunu göstermektedir. Özellikle "manevi değer ve aile aidiyeti" temasının yüksek oranda vurgulanması, yemeğin aile içi bağları güçlendiren ve kimlik inşa etmede rol oynayan sembolik bir araç olduğuna dikkat çekmektedir. Benzer bir biçimde "birlik, beraberlik ve paylaşım" ile "imece ve çalışma kültürü" temalarının %50 oranında dile getirilmesi kolektif yaşam pratiklerinin ve dayanışma kültürünün yemek üzerinden şekillenen bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla elde edilen bulgular, özellikle kırsal ve küçük kentlerde yemeğin üretim ve tüketim süreçlerinin sosyal etkileşim ve ortak emek üzerinden şekillendiğine dikkat çekmektedir. Bu kapsamda elde edilen bulgular genel olarak değerlendirildiğinde, yemek kültürünün ekonomik, sosyal ve kültürel boyutların kesişiminde konumlandığını ve geleneksel değerler çerçevesinde anlamlar kazandığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda söz konusu temalara ilişkin bazı katılımcı yorumları aşağıda verilmiştir:

K1 "Kalabalık sofralarda yapılırdı. Zeytin hasadı için babaanneme gittiğimizde bereketli de olduğu için yapıp yenirdi. Ürün benim için büyüklerimi hatırlatıyor. Aileyi hissettiriyor. Aynı zamanda toplu olarak yendiği için birlik beraberliği güçlendiren bir ürün."

K2 "Bölgemizin zengin mutfak kültürünü yansıtır. Dayanışmayı bereketi ve kış hazırlığını simgeler. Bölgemizde geleneksel pişirme yöntemini yansıtmaktadır. Hatay'da buğday kış ayları için saklanan temel gıdalardan biridir. Ekonomik bir kışlık yemek seçeneğidir."

K5 “Tabi canım, manevi değeri olmaz mı? Eskiden beri yenilen bir yemek, kültürümüz yani bu. Tarlalarda yazları çalışırken, fıstık otu falan alırken mesela eskiden o şekilde tüketilen sürekli geleneksel yemeğimiz yani. Hem pratik hem bereketli olduğu için sıklıkla tüketiliyor. Hem pratik hem bereketli hem de doyurucu bir yemek aynı zamanda yapımı da kolay.”

K6 “Hatay mutfağı çok zengin ama Mütebbeli bizim için hem çok pratik hem de uygun maliyetli olduğu için yapıyoruz. Herkesin evinde hemen hemen buğday ve yoğurt bulunur. Ulaşılabilir, uygun fiyatlı ve yapımı pratik bir ürün. Yapıldığında da bereketli olur.”

Tablo 4. Tüketim zamanlaması ve tercihler

Temalar	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Yaz mevsimi ve ferahlama	K1, K3, K4, K5, K6	5	%83,3
Öğle /akşam yemeği / ara öğün	K1, K4, K5, K6	4	%66,7
Özel günler (bayram/adak)	K4	1	%16,7
Her zaman	K2	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4 incelendiğinde Buğday Katması’nın tüketim zamanına ilişkin pratiklerin belirli temalar etrafında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu kapsamda en yüksek frekansa sahip olan “yaz mevsimi ve ferahlama” teması (%83,3) söz konusu yemeğin mevsimsel olarak özellikle sıcak dönemler ile ilişkilendirildiği ve serinletici bir işleve sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum ürünün içeriğinde bulunan yoğurt gibi ferahlatıcı bileşenler ile uyum göstermekte ve yerel mutfak pratiklerinin iklim koşulları ile olan güçlü bağına yansıtılmaktadır. Bu bağlamda katılımcılardan bazıları bu durumu şu şekilde ifade etmektedir:

K1 “Genelde öğle arası yenilen bir yemek daha çok. Yazın sıcakta, genelde Temmuz-Ağustos aylarında yenilen bir yemek.”

K3 “Genellikle yazın en sıcak günlerde serinlemek için yapılır.”

K5 “Genelde öğle arası yenilen bir yemek daha çok. Yazın sıcakta tercih ediliyor.”

Katılımcılardan bazıları (%66,7) söz konusu yemeği “öğle yemeği/ ara öğün” teması ile ifade etmektedir. Bu durum Buğday Katması’nın günlük beslenme rutinleri içerisinde işlevsel, pratik ve alternatif bir ürün olarak konumlandığını göstermektedir. Bu bağlamda kolay hazırlanabilmesi ve doyurucu olması özellikle yemeğin gün içi tüketimlerde tercih edilmesini kolaylaştırmaktadır. Bu durum araştırma katılımcıları tarafından aşağıdaki gibi dile getirilmektedir:

K4 “Hatay mutfağındaki yeri oldukça önemlidir. Hem ara öğünlerde hem de öğle ve akşam yemeklerinde yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketilmektedir. Bu yüzden dolaptan eksik edilmez. Onun dışında uzun süren bir yemek olduğu için kurtarıcı bir seçenek olarak görülür.”

K6 “Öğle yemeklerinde ya da akşam yemeklerinin yanında meze gibi, yardımcı yemek gibi tüketiliyor.”

Buna karşılık katılımcıların küçük bir kısmı (%16,7) “özel günler” ile “her zaman” temasını dile getirmiştir. Bu durum Buğday Katması yemeğinin törensel bir yemekten ziyade her zaman yapılabilen ve gündelik tüketim pratiklerine ait bir ürün olduğunu düşündürmektedir. Nitekim araştırma katılımcıları bu durumu şu şekilde dile getirmektedir:

K4 “Bu yemek daha çok yaz aylarında, kalabalık aile sofralarında, bayramlarda ve adaklarda yapılır.”

K2 “Bu yemek her zaman yapılabilir. Yaz, kış fark etmeksizin yapılp tüketilebilir. Özel bir zamanı yoktur.”

Elde edilen bulgular genel olarak değerlendirildiğinde, Buğday Katması’nın mevsimsellik, işlevsellik ve gündeliklik ekseninde şekillenen bir tüketim örüntüsüne sahip olduğunu ve daha çok günlük yaşamın bir parçası olarak anlam kazandığını ortaya koymaktadır.

Tablo 5. Geçmişten günümüze değişim ve modernleşme algısı

Temalar	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Hazırlık yöntemindeki değişim (Makineleşme/Ocak)	K2, K4	2	%33,3
Ana yemekten mezeye dönüşüm	K5, K6	2	%33,3
Ticarileşme ve restoran ürünü haline gelme	K5, K6	2	%33,3
Nesiller arası tüketim azalması	K4, K5, K6	3	%50
Malzeme değişimi (Atalık buğdaydan yarmaya)	K3	1	%16,7
Lezzet değişimi	K4	1	%16,7
Değişim olmadığını düşünenler	K1, K5	2	%33,3

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 5 incelendiğinde Buğday Katması'nın zaman içerisinde değişim ve dönüşümüne ilişkin katılımcı görüşleri yer almaktadır. Bu görüşler arasında en yüksek orana sahip olan "Nesiller arası tüketim azalması" (%50) teması, söz konusu yemeğin özellikle genç kuşaklar arasında giderek daha az tercih edildiğini ortaya koymakla beraber geleneksel yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından da kayda değer bir bulgu sunmaktadır. Bu durum özellikle kentleşme ile birlikte ortaya çıkan modern yaşam tarzı, değişen beslenme alışkanlıkları ve hızlı tüketim eğilimleri ile açıklanabilir. Nitekim buna ilişkin bazı katılımcı görüşleri şu şekildedir:

K4 "Yeni nesiller tarafından çok sık tercih edilen bir yemek olmasa da hala tüketilmektedir. Eskiden sofralardan eksik edilmezken artık günümüzde daha nadir yapılmaktadır."

K5 "Ha, eskiden daha çok pişiyordu evlerde. Şu an gençler tabi biraz daha meze olarak tüketiyor. Gençler biraz daha farklı yemekler yiyor tabi bizden, ama bizim genel yemeğimiz bu."

Benzer bir biçimde "Hazırlık yöntemindeki değişim" ve "Ana yemekten mezeye dönüşüm" ile "Ticarileşme ve restoran ürünü haline gelme" temaları (%33,3) yemeğin hem üretim hem de sunum biçiminde dönüşüm geçirdiğine işaret etmekle beraber aynı zamanda ev içi tüketimden uzaklaşarak restoran kültürünün bir parçası haline gelmeye başladığını ortaya koymaktadır. Geleneksel olarak odun ateşi ve bakır kazanlarda hazırlanan Buğday Katması'nın günümüzde ev tipi ocaklar ve modern mutfak ekipmanlarıyla yapılması, üretim süreçlerinde bir pratikleşmeye işaret etmektedir. Bununla birlikte katılımcı anlatıları, bu dönüşümün mutfak pratiğindeki izlerinin homojen olmadığını; odun ateşinin bazı bölgelerde tamamen terk edildiğini, bazı hanelerde ise geleneksel yöntemlerle sürdürülmeye çalışıldığını göstermektedir. Yemeğin ana öğün olmaktan çıkarak ticari işletmelerde meze formunda sunulması ise gastronomik bir yeniden konumlandırma sürecinin göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda bazı katılımcı görüşleri şu şekildedir:

K2 "Bu yemek geçmişten günümüze kültürel ve lezzet profili olarak aynı kalmış ancak üretimi ve malzemeyi hazırlayış süreçleri değişmiştir. Örneğin eskiden buğday saatlerce dövülürken günümüzde makineler ile yapılmaktadır. Ancak pişirme yöntemi aynıdır. Uzun süreli odun ateşinde halen pişirilir."

K4 "Geçmişten günümüze değiştiğini düşünüyorum. Eskiden odun ateşinde bakır tencerelerde yapılırken günümüzde ev tipi ocaklarda pişiriliyor bundan dolayı yemeğin lezzetini etkilediğini düşünüyorum."

K5 "Özel günlerde değil de normalde hani artık lokantalarda da özel meze gibi çıkıyor. Eskiden çıkmıyordu, yavaş yavaş çıkartıyorlar meze şeklinde. Eskiden geleneksel bir yemekti."

K6 "Basit bir ürün olduğu için çok bir değişim olmadı ancak restoranlarda meze olarak servis edilmeye başlandı."

Bunların yanı sıra daha düşük referansa sahip olan “malzeme değişimi” ve “lezzet değişimi” (%16,7) temaları sınırlı sayıda ifade edilmiş olsa da geleneksel üretim sürecindeki dönüşümün ürünlerin duyuşal özelliklerine yansıdığını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda atalık buğday yerine yarma buğday ya da başka ürünlerin kullanılması hem üretim pratiklerini hem de otantiklik algısını etkileyebilmektedir.

K3 “Eskiden atalık buğdaydan yapılırdı şimdi ise yarma buğday ile yapılıyor.”

K4 “Eskiden odun ateşinde bakır tencerelerde yapılıırken günümüzde ev tipi ocaklarda pişiriliyor bundan dolayı yemeğin lezzetini etkilediğini düşünüyorum.”

Buna karşın, araştırma katılımcılarının %33,3’ünün “değişim olmadığını” ifade etmesi, bazı bireyler açısından yemeğin geleneksel formunu koruduğuna yönelik bir algının da varlığını göstermektedir. Bu durum, değişimin homojen olmadığını ve bireysel deneyimlere bağlı olarak farklı şekillerde algılandığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda katılımcı ifadeleri de şu şekildedir:

K1 “Hayır geçmişten beri aynı şekilde yapılıyor.”

K5 “Yok, değişmiyor. Aynı şekilde devam ediyor.”

Bulgular genel olarak değerlendirildiğinde, Buğday Katması’nın üretim, tüketim ve anlam boyutlarında kısmi bir dönüşüm geçirdiğini; ancak bu dönüşümün tüm katılımcılar tarafından aynı düzeyde algılanmadığını göstermektedir.

Tablo 6. Yemeğin gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin katılımcı görüşleri ve çözüm önerileri

Temalar	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
Kültürel mirasın korunması gerekliliği	K1, K2, K4, K5	4	%66,7
Modernleşme ve değişen tüketim alışkanlıkları	K2, K4, K5, K6	4	%66,7
Yemeğin fonksiyonel ve pratik özellikleri	K1, K3	2	%33,3
Uygulamalı ve aile içi aktarım yöntemi	K4	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 6 incelendiğinde araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğu (%66,7) yemeğin Hatay’ın mutfak kültürünü canlı tuttuğunu ve atalardan kalan bir miras olarak korunması gerektiğini belirtmiştir. Bu bağlamda katılımcılar söz konusu yemeği kültür ve miras kavramları ile vurgulamakta olup görüşlerini şu şekilde dile getirmektedirler:

K2 “Bu yemeğin gelecek kuşaklara aktarılması kültürel mirasımızın korunması açısından önemlidir. Hatay’ın mutfak mirasını canlı tutar.”

K4 “Yemeğin gelecek nesillere aktarılması çok önemli. Bu tip geleneksel yemekler kültürel mirasın bir parçasını oluşturmaktadır.”

Katılımcıların %66,7’si modernleşme ve değişen tüketim alışkanlıkları dolayısıyla yemeğin geleceğine dair endişe duymaktadır. Katılımcılar popüler kültürün ve modern yeme içme alışkanlıklarının yemeği geri plana ittiğine dikkat çekerek yeni neslin bu yemeği eskiler kadar tüketmediğini ya da sadece bir meze olarak gördüğünü ifade etmektedir. Buna ilişkin katılımcı görüşleri:

K4 “Yeni nesiller tarafından çok sık tercih edilen bir yemek olmasa da hala tüketilmektedir.”

K6 “Eskiden büyüklerimiz de biz de daha sık tüketirdik. Şimdiki gençler bizim kadar sık tüketmiyor.”

Bunların yanı sıra katılımcıların %33,3’ü yemeğin bereketli, lezzetli olması ve yaz aylarında ferahlatıcı ve doyurucu olması nedeniyle sadece kültürel değil pratik nedenler ile yemeğin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini vurgulamaktadır. Bu duruma ilişkin katılımcı görüşleri:

K1 “Kesinlikle gelecek nesillere aktarılması gereken bir yemek. Çünkü hem bereketli hem kalabalık bir ortamda yeniliyor. Hem de çok lezzetli.”

K3 “Yazın yenilen ferah ve doyurucu bir yemek olduğu için unutulmaması gereken bir yemek.”

Katılımcılardan biri, bu mirası korumak için tariflerin sadece anlatılmaması, aile içinde gençlere uygulamalı olarak gösterilmesi ve beraber yapılmaya devam edilmesi gerektiğini bir çözüm önerisi olarak sunmuştur. Buna ilişkin katılımcı görüşü şu şekildedir:

K4 “Bu nedenle aile içinde yapılmaya devam edilmesi, tariflerin gençlere öğretilmesi ve özellikle de uygulamalı olarak gösterilmesi gerekmektedir.”

Genel olarak elde edilen bulgular, söz konusu yemeğin hem kültürel miras değeri hem de pratik özellikleri nedeniyle önemli görüldüğü, ancak modernleşme ve değişen tüketim alışkanlıklarının etkisiyle gelecek kuşaklara aktarımı konusunda belirli riskler barındırdığı anlaşılmaktadır. Bu durum, yemeğin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için bilinçli koruma ve aktarım çabalarına ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

Sonuç

Kültürün aktarımında aile büyüklerinin önemi büyük bir paya sahiptir. Bu durum mutfak kültürü için de aynı şekilde geçerlidir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar değerlendirildiğinde büyük bir çoğunluğunun Buğday Katması yemeğini aile büyüklerinden öğrendiği görülmektedir. Aile büyüklerinin yemek hazırlığı aşamaları, pişirme süreçleri, yemek yapma becerileri, sofraya ve yeme adabı konularında yeni nesillere bilgi aktarımında bulunmaktadır. Bu durum modernleşme ve hazır gıdaların yaygınlaşmasına rağmen geleneksel ürünlerin ve o ürüne ait bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlamaktadır. Özellikle anne bir ailedeki geleneksel gastronomi öğreniminde birincil kaynak olurken, öğrenim genellikle büyükanneden anneye ve sonrasında kız çocuğuna olacak şekilde devretmektedir (Shariff vd., 2021). Fikri, Rahman ve Noh (2021), Malezya’daki yerel bir topluluk olan Chetti’lerle yaptıkları araştırmada 8 katılımcının 7’sinin yemekleri annelerinden öğrendiklerini dile getirdiğini belirtmişlerdir. Buğday Katması, kolay erişilebilir malzemeler ve pratik yapımı sayesinde sıklıkla tüketilen bir ürün olmakla beraber, ürünün pişirilmesinden sonra bereketli olarak ifade edilecek düzeyde bol miktarda sonuç vermesi, kalabalık sofralar için akla gelen yemeklerden biri konumuna getirmektedir. Özellikle kalabalık sofralarda tüketilen bir ürün olması katılımcılar açısından birlik ve beraberliği de temsil etmektedir. Birlikte yemek pişirme ve yeme faaliyetleri aynı zamanda sosyal dayanışma alanlarıdır. Bu faaliyetler esnasında aidiyet duygusu, birliktelik ve karşılıklı yardım duygusu artarken, günümüz kentleşme sorunlarından biri olan yalnızlaşma hissi de giderilmektedir. Yani toplu yemek faaliyetlerinde yemek, artık sadece bir ev işi olmaktan çıkarak sosyal katılım sağlayan kolektif bir pratik hâline gelmektedir. (Abram vd., 2025). Teknolojik kolaylıklar sayesinde odun ateşinde ve büyük bakır kazanlarda yapılan yemek günümüzde ev tipi ocaklarda ve daha küçük pişirme araçlarıyla yapılmaktadır. Bu durum tat olarak ufak farklılıklar yaratmakla birlikte, en önemli değişim tüketim sıklığında görülmektedir. Katılımcılar genç nesillerin kendi dönemlerinde olduğu kadar Buğday Katması’nın tüketilmediğinden bahsetmektedir. Bu değişim dünyanın farklı noktalarında kendini göstermekte ve yerel veya ürüne özgü bir sorun olmadığı görülmektedir. Endonezya’nın Lombok bölgesinde yaşayan Z jenerasyonu evde ebeveynler aracılığıyla geleneksel yemekleri tüketirken dışarıda daha çok modern ve fast food ürünleri tercih etmektedir. Ayrıca geleneksel yemek yapma becerilerini öğrenme oranı da azalmaktadır (Apriyanto ve Zulkifali, 2025). İtalya’da “geleneksel beslenen” grubun küçülerek hazır, pratik ve işlenmiş gıda tüketim alışkanlıklarının arttığı tespit edilmektedir (Casini vd., 2013). Katılımcılar ürünü bir kültürel miras olarak görmekte ve Buğday Katması’nın korunarak gelecek nesillere aktarılması gerektiğini dile getirmektedir. Bu durumun yerine getirilebilmesini kolaylaştıracak en önemli faaliyet ise ürünün kolektif olarak yapılmasından geçmektedir. Sadece aile bireyleriyle değil bölgede bulunan diğer insanların ortaklaşa üretim faaliyetleriyle de bir ürünün kültürel

aktarımı sağlanabilmektedir. Molokoe (2018) Güney Afrika'da kuşaklararası birlikte geleneksel yemek hazırlama etkinlikleri sırasında gerçekleşen etkileşimleri gözlemlemek adına iki farklı topluluktan ve akraba olmayan farklı yaş gruplarını temsilen 120 kadınla bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yemek hazırlama sürecinin başında farklı kuşaklar birbirlerine karşı önyargılı, mesafeli ve katı tutumlar sergilerken, yemek hazırlama süreci ilerledikçe bu olumsuz deneyimler olumluya dönüşmüştür. "Biz" duygusunun geliştiği çalışma sonucu bireyler kendilerini ayrı kuşakların temsilcisi olarak değil, ortak bir topluluğun parçası olarak görmeye başlamıştır. Gelişen biz duygusu ve kuşakların birbirini anlaması, yapılan ürünlerin de gelecek kuşaklara aktarımını kolaylaştırabilmektedir.

Bölgenin geleneksel yemeklerinden biri olan Buğday Katması'nın yemek kültürü ve yapımı açısından incelendiği araştırma sonucunda; ürünün mutfak kültürü çeşitliliğine katkı sağladığı, kişiler için paylaşım, dayanışma, birlik ve beraberlik gibi toplumsal değerleri temsil ettiği ve sosyal bağları güçlendirdiği bulgularına varılmıştır. Bu yönüyle Buğday Katması, yalnızca geleneksel bir yiyecek değil; aynı zamanda toplumsal hafızayı taşıyan kültürel bir unsur olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Modern ekipmanların kullanımıyla birlikte ortaya çıkan lezzet farklılıklarının yanı sıra ürünün jenerasyonlar arası kültürel aktarımında yaşanan kopukluklar olumsuz gelişmeler olarak sıralanabilir. Diğer taraftan, ürünün meze olarak yiyecek içecek işletmelerinde kendine yer bulması, daha fazla insanın tüketiminin sağlanması ve gastronomik görünürlüğün artması açısından olumlu bir gelişme yaratmaktadır. Çalışma; kültürel miras, toplumsal dayanışma ve kuşaklararası aktarım ekseninde değerlendirilebilir.

Buğday Katması yemeği 2 temel malzemesi ve pratik yapımıyla öne çıkan bir üründür. Tüketim zamanı ise genellikle yaz aylarıdır. Buğday Katması'na yönelik bu temel bilgiler bir anlamda ürüne yönelik derinlemesine kültürel bir araştırma yapımını da sınırlamaktadır. Nitekim, çalışma 6. kişide veri doyumuna ulaşarak bu durumu teyit etmektedir. Veri doyumuna ulaşılmış olmakla birlikte, tüm Hatay için genelleme yapmak mümkün olamamaktadır ve çalışmanın en önemli sınırlılığını oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular sonucunda;

- Genç jenerasyonların mutfak kültürüne ilgisini artıracak eğitim veya eğlence faaliyetlerinin artırılması,
- Tüm kuşakların yemek üretimini birlikte deneyimleyebileceği kolektif atölye ortamlarının organize edilmesi,
- Ürünün, günümüzde yerel restoranlarda meze olarak yer bulmaya başlamış olsa da daha kapsamlı bir şekilde gastronomi alanına entegre edilmesi,
- Dijital medya ve sosyal platformlar, geleneksel yemek tariflerinin ve kültürel hikâyelerinin aktarımında daha aktif kullanılması önerilmektedir.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

Abram, S., Bernhardt, F., Flückiger, N., Hofstetter, J. ve Maaroufi, M. (2025). Cooking, caring, and commoning: Grassroots community kitchens across five European cities. *Urban Planning*. 10, Article 10145 <https://doi.org/10.17645/up.10145>

Apriyanto, Y., & Wan Ahmad Zulkifali, W. A. H. (2025). Will traditional food survive the trends? Investigating Lombok young generations consumption. *International Journal of Social Science*, 5(1), 49–56. <https://doi.org/10.53625/ijss.v5i1.10377>

Atak, M. (2017). Buğday ve Türkiye buğday köy çeşitleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 71–88.

- Aydın, N., Demir, B., Sayaslan, A., Köse, Ö. D. E., Güleç, T., Şermet, C., Savaşlı, E., Sönmez, M. E., Koyuncu, M. ve Mut, Z. (2024). Effects of the 1RS.1BL Buğday -rye translocation on kernel and bran content of bread Buğday (*Triticum aestivum* L.). *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 39(1), 71–86. <https://doi.org/10.7161/omuanajas.1380533>
- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Casini, L., Contini, C., Marone, E. ve Romano, C. (2013). Food habits: Changes among young Italians in the last 10 years. *Appetite*, 68, 21–29. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2013.04.009>
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S. ve Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Fikri, N., Rahman, A. ve Noh, I. (2021). Exploring culinary heritage practices among the younger Chetti generations in Melaka. *Journal of Ethnic Foods*, 8, 1–13. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00101-8>
- Guest, G., Bunce, A., ve Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>
- Hennink, M. ve Kaiser, B. N. (2022). Sample sizes for saturation in qualitative research: A systematic review of empirical tests. *Social Science ve Medicine*, 292, 114523. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2021.114523>
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality ve Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Muskat, B., Prayag, G., Hosany, S., Li, G., Vu, Q., ve Wagner, S. (2024). The interplay of sensory and non-sensory factors in food tourism experiences. *Tourism Review*, 79(3), 658–670. <https://doi.org/10.1108/TR-12-2022-0627>
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150–162.
- Pan, Q., Zhang, Q., Tian, J., Zhang, J. ve Chen, Q. (2025). Embodied multisensory gastronomy and sustainable destination appeal: A grounded theory approach. *Sustainability*, 17(16), 1–23. <https://doi.org/10.3390/su17167296>
- Pine, B. J. ve Gilmore, J. H. (2013). The experience economy: Past, present and future. In *Handbook on the experience economy* (pp. 21–44). Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781781004227.00007>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037–1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Shariff, S., Zahari, M., Hanafiah, M. ve Ishak, N. (2021). Traditional gastronomy knowledge transfers among Malay women: An exploratory study. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(3), 277–301. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1942748>
- Sims, R. (2013). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. In *Taking food public* (pp. 475–490). Routledge.
- Tran, H. Veflen, N., Jørgensen, E., ve Velasco, C. (2024). Multisensory food experiences in Northern Norway: An exploratory study. *Foods*, 13. <https://doi.org/10.3390/foods13132156>
- Türk, H. (2013). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 19(75), 45–60.
- Uysal, M. (2026). Geleneksel mutfak bilgisinin aktarım sürecinde kadınlar: Ünye örneği. *Milli Folklor*, 19(149), 140–153. <https://doi.org/10.58242/millifolklor.1662194>

Kitap

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2022). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (güncel baskı). Sakarya Yayıncılık.
- Babat, D., Gökçe, F. ve Varışlı, A. (2017, November). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde yöresel yiyecek üreticilerinin rolü. In *1st International Sustainable Tourism Congress* (pp. 816–830).
- Creswell, J. W. (2009). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (3rd ed.). Sage.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.). Siyasal Kitabevi.
- Creswell, J. W. ve Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford companion to food* (3rd ed.). Oxford University Press.

- Merriam, S. B. ve Tisdell, E. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4th ed.). Jossey-Bass.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Neuman, W. L. (2014). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches* (7th ed.). Pearson Education Limited.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research and evaluation methods* (4th ed.). Sage Publications.
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. In *Food and tourism experience* (pp. 13–46). OECD Publishing.
- Ritchie, J. Ormston, R., McNaughton Nicholls, C., ve Lewis, J. (2013). *Qualitative research practice: A guide for social science students and researchers*. Sage Publications.
- Sönmez, V. ve Alacapınar, F. G. (2019). *Örneklendirilmiş bilimsel araştırma yöntemleri* (Gözden geçirilmiş 7. baskı). Anı Yayıncılık.
- Şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Pozitif Matbaa.
- Tavşancıl, E. ve Aslan, A. E. (2001). *İçerik analizi ve uygulama örnekleri*. Epsilon Yayınevi.
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications* (6. Baskı). Sage Publications.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (Genişletilmiş 10. baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yayınlanmamış Tezler

Molokoe, C. K. (2018). *Exploring intergenerational relational experiences during shared preparation of traditional food in rural communities* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, North-West University, South Africa). North-West University Repository.

Uçar, M. (2023). *Hatay yemek kültürü ve üzerinde etkili olan coğrafi faktörler* (Yüksek lisans tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şanlıurfa.

İnternet Kaynakları

Asigazetesi. (2025). Hataylıların vazgeçilmez serinletici yaz lezzeti: Tebli. <https://www.asigazetesi.com/hataylilarin-vazgecilmez-serinletici-yaz-lezzeti-tebli> (Erişim tarihi: 23 Nisan 2026).

Extended Summary

This study aims to examine Buğday Katması, which holds an important place in the culinary culture of Hatay, within the contexts of food culture, cultural transmission, and social sharing. As one of the traditional foods of the region, Buğday Katması is not merely a product that satisfies basic nutritional needs but also represents the history and cultural values of Hatay society. In this respect, Buğday Katması is considered an important component of Hatay's gastronomic heritage. The sustainability of cultural heritage can be achieved through the documentation and preservation of such traditional food practices. Therefore, the main objective of this study is to reveal the production and consumption processes of Buğday Katması, its intergenerational transmission, and the challenges it faces today.

The findings indicate that elder family members play a significant role in the cultural transmission of the dish. The majority of participants stated that they learned how to prepare Buğday Katması from their mothers, grandmothers, or other senior family members. This finding suggests that the first and most critical stage of traditional culinary knowledge transmission begins in the family kitchen. In this context, the importance of the family institution becomes evident. Elder family members teach not only the preparation of the dish but also table manners and dining etiquette. Although the spread of convenience foods associated with rapid modernization and urbanization has disrupted the transfer of traditional knowledge, the preparation of traditional dishes within families continues to support the intergenerational transmission of culinary heritage. The study further revealed that women within the family play a particularly significant role in this transmission process.

Another important finding of the study is that Buğday Katması is perceived not only as a food item but also as a cultural element representing social unity. Participants frequently associated the dish with concepts such as sharing, solidarity, togetherness, and social cohesion. Furthermore, the fact that Buğday Katması can be prepared using affordable and easily accessible ingredients enables people from all socioeconomic backgrounds to consume it. Consisting primarily of Wheat and yogurt, the dish is considered abundant because it yields large quantities suitable for serving crowded groups. Consequently, it has become a preferred food for communal gatherings and collective dining events. The collective consumption of the dish contributes to strengthening feelings of unity and

togetherness among individuals. While rapid urbanization has increased individualism and feelings of loneliness, participants emphasized that communal foods such as Buğday Katması reinforce a sense of belonging.

The study also demonstrates how technological developments have affected the production and consumption processes of Buğday Katması. In the past, the dish was prepared in large copper cauldrons and cooked slowly over wood fires for extended periods. Today, however, it is generally prepared using household stoves and smaller cooking equipment. Participants noted that these changes in cooking methods have led to certain differences in taste. One of the most significant findings concerns cultural transmission and consumption frequency. Participants reported that younger generations consume Buğday Katması less frequently than previous generations. The widespread adoption of modern lifestyles and fast-food consumption has reduced the tendency to prepare and consume traditional foods (Casini et al., 2013). This issue is not unique to Hatay cuisine or Buğday Katması but represents a global challenge. Consequently, the declining consumption frequency across generations poses a threat to the sustainability of traditional culinary cultures. Nevertheless, participants also noted that some food and beverage establishments in Hatay have recently begun serving Buğday Katması as an appetizer.

All participants regarded Buğday Katması as an important component of their culinary heritage and emphasized the necessity of transmitting it to future generations. The findings suggest that collective production activities play a crucial role in facilitating this transmission. The learning process that begins within the family continues through communal production activities involving relatives, neighbors, and acquaintances. Participants stated that these activities bring together individuals from different generations, strengthen intergenerational communication, facilitate cultural transmission, and reinforce a sense of belonging.

The results reveal that Buğday Katması contributes not only to local culinary diversity but also represents social values and strengthens social bonds. In this respect, the dish is considered an important element of cultural heritage that carries collective memory and reflects gastronomic identity (Shariff et al., 2021). At the same time, changes in production and consumption habits, together with the decline in intergenerational knowledge transfer, create significant threats to the sustainability of the product (Apriyanto & Zulkifali, 2025). On the other hand, the introduction of Buğday Katması into the menus of local restaurant establishments has increased its visibility and enabled it to reach wider audiences. This development is expected to contribute to the recognition and appreciation of this traditional dish within the field of gastronomy.

The most significant limitation of the study is that the dish consists primarily of two ingredients. This characteristic limited the availability of in-depth cultural narratives regarding its preparation process and cultural background. Furthermore, although data saturation was reached with the sixth participant, the findings cannot be generalized to the entire province of Hatay.

Based on the findings, it is recommended that educational initiatives be developed to increase young people's interest in traditional culinary culture, that event spaces be organized where different generations can prepare food together, that Buğday Katması be more comprehensively integrated into tourism activities, and that social media platforms be used more effectively to transmit traditional recipes and cultural stories.