



JOURNAL OF GASTRONOMIA

(joGA)

E-ISSN: 3108-6160

Gastronomi Akademisyenleri Derneği

Cilt/Volume: 3 Sayı/Issue: 1

Haziran/June 2026





JOURNAL OF GASTRONOMIA

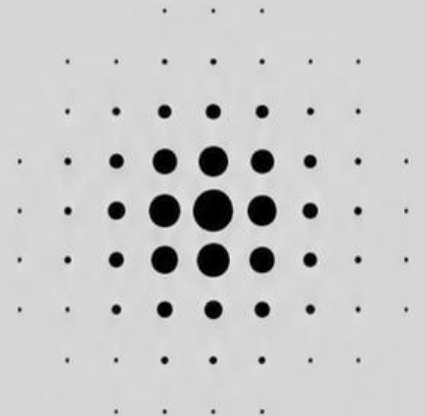
(joGA)

E-ISSN: 3108-6160

<https://www.gader.com.tr/joga>

Cilt/Volume: 3 Sayı/Issue: 1
Haziran/June 2026

Dergide yer alan yazıların ilmi ve fikri sorumluluğu yazarlara aittir /
The authors are solely responsible for the academic and intellectual
content of the articles published in the journal.





JOURNAL OF GASTRONOMIA

(joGA)

İMTİYAZ SAHİBİ / PUBLISHER

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ (Anadolu Üniversitesi)

EDİTÖRLER / EDITORS

Doç. Dr. Yener OĞAN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi)

YARDIMCI EDİTÖRLER / ASSISTANT EDITORS

Dr. Esra ZIVALI (Anadolu Üniversitesi)

Öğr. Gör. Ecem AKAY (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

Arş. Gör. Berna ŞAHİN (Bitlis Eren Üniversitesi)

Beyda OKUR (Anadolu Üniversitesi)

Nazlıcan BULUT (Anadolu Üniversitesi)

ALAN EDİTÖRLERİ / FIELD EDITORS

Doç. Dr. Erkan DENK (Bitlis Eren Üniversitesi)

Doç. Dr. Gökhan ONAT (Recep Tayip Erdoğan Üniversitesi)

Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ (Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi)



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

BİLİM ve DANIŞMA KURULU / SCIENCE AND ADVISORY BOARD

- Prof. Dr. Alper KURNAZ (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi)
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Gürkan Akdağ (Mersin Üniversitesi)
Prof. Dr. Hakan TURGUT (Başkent Üniversitesi)
Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK (Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ (Anadolu Üniversitesi)
Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI (Karabük Üniversitesi)
Prof. Dr. İsmail TOKMAK (Başkent Üniversitesi)
Prof. Dr. Kamil BOSTAN (İstanbul Aydın Üniversitesi)
Prof. Dr. Menekşe Cömert (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY (Balıkesir Üniversitesi)
Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI (Aydın Kocatepe Üniversitesi)
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Serkan Şengül (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Sibel ÖNÇEL GÜLER (Anadolu Üniversitesi)
Prof. Dr. Şevki ULEMA (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Ümit SORMAZ (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU (Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)
Doç. Dr. Adem ARMAN (Akdeniz Üniversitesi)
Doç. Dr. Alev SÖKMEN (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK (İzmir Ekonomi Üniversitesi)
Doç. Dr. Ebru ZENCİR (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet Üniversitesi)

Doç. Dr. Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI (Dokuz Eylül Üniversitesi)
Doç. Dr. İlkay YILMAZ (Başkent Üniversitesi)
Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ (İstanbul Gedik Üniversitesi)
Doç. Dr. Oğuz NEBİOĞLU (Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi)
Doç. Dr. Olcay KILINÇ (Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)
Doç. Dr. Sait DOĞAN (İskenderun Teknik Üniversitesi)
Doç. Dr. Sema EKİNCEK (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Serdar EREN (Kütahya Dumlupınar Üniversitesi)
Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU (Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi)
Doç. Dr. Uğur KILINÇ (Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK (Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Cihan CANBOLAT (Kahramanmaraş Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER (Biruni Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER (Kapadokya Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK (İstanbul Gelişim Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER (Altınbaş Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Şule DEMİR TOMAİLİ (Kafkas Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Ümit Can KAYA (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Veli CEYLAN (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

SAYI HAKEMLERİ / ISSUE REVIEWERS

Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU (Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)

Doç. Dr. Emrah KESKİN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Doç. Dr. Erkan DENK (Bitlis Eren Üniversitesi)

Doç. Dr. Gökhan ONAT (Recep Tayip Erdoğan Üniversitesi)

Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ (Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)

Doç. Dr. İlkey YILMAZ (Başkent Üniversitesi)

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi)

Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE (Anadolu Üniversitesi)

Doç. Dr. Yusuf KARAKUŞ (Recep Tayip Erdoğan Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah KÖSEOĞLU (Bitlis Eren Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN (Bitlis Eren Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Emircan YILMAZ (Mardin Artuklu Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN (Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Ramazan KARAMAN (Dicle Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Serkan SEMİNT (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi)

Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN (Yalova Üniversitesi)

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM (Akdeniz Üniversitesi)

Sunum Kuralları

Dergiye gönderilecek çalışmaların makale şablonuna uygun olarak telif hakkı devir formu ve benzerlik raporuyla birlikte gastronomiajournal@gmail.com adresine göndermeleri gerekmektedir.

Yayın Türü

Sürelî

E-ISSN: 3108-6160



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

İÇİNDEKİLER/ CONTENTS

Gastronomik Bir Ritüel Olarak Aşur: Hatay'da Kültürel Bellek ve Toplumsal Dayanışma / "Aşur" as a Gastronomic Ritual: Cultural Memory and Social Solidarity in Hatay 1-15

Ali ŞAHİN, Beyda OKUR & Ecem AKAY

Hatay Mutfağında Ekşi Aşı: Geleneksel Bilginin Kuşaklararası Aktarımı ve Dönüşümü / Ekşi Aşı in Hatay Cuisine: The Intergenerational Transfer and Transformation of Traditional Knowledge16-37

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Erhan BABAÇ, Esra ZIVALI, Tuğba BEYAZKAYA & Ferda Yeliz ÇUBUK

Hatay Mutfağında Küllü Kerebiç: Geleneksel Üretim Süreci, Kültürel Aktarım ve Güncel Dönüşümün Deneyimsel Gastronomi Perspektifinden İncelenmesi / Küllü Kerebiç in Hatay Cuisine: An Experiential Gastronomy Perspective on Traditional Production Processes, Cultural Transmission, and Contemporary Transformation.....38-53

Berna ŞAHİN, Gürkan AKDAĞ, Mehmet Sedat İPAR & Erkan DENK

Hatay Mutfağında Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Gastronomik Ürün Olarak Cercerun / Cercerun as a Gastronomic Product on the Verge of Being Forgotten in Hatay Cuisine54-67

Batuhan AKTEPE, Rahman TEMİZKAN, Osman ÖZER & Yener OĞAN

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras: Hatay Mutfağında Ağızlı Taş Kadayıfı Üzerine Bir Durum Çalışması / Experiential Gastronomy and Intangible Cultural Heritage: A Case Study of Ağızlı Taş Kadayıfı in Hatay Cuisine68-83

Ahmet SALMAN, Elanur ŞAHİN, Şule DEMİR TOMALİ, Cihat ÖZOĞUL & Hilmi Rafet YÜNCÜ

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 Transmission84-100

Şafak Yüksel VURAL, Enes GÜRHANİ, Hakan TURGUT & Nazlıcan BULUT

Hatay Mutfağında Kültürel Miras Olarak Buğday Katması (Mütebli/Mteble) Buğday Katması / (Mütebli/Mteble) as a Cultural Heritage in Hatay Cuisine101-116

Özkan ERDEM, Samet Can AKSU, Gamze ERYILMAZ & Adem ARMAN



Gastronomik Bir Ritüel Olarak Aşur: Hatay'da Kültürel Bellek ve Toplumsal Dayanışma / “Aşur” as a Gastronomic Ritual: Cultural Memory and Social Solidarity in Hatay¹

Ali ŞAHİN, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alisahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7218-9904

Beyda OKUR, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, okurbeyda@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0009-0003-7619-2387

Ecem AKAY, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akay_ecem@outlook.com, Kırşehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8618-7248

Öz

Bu çalışma, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğini kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, fenomenoloji desenine dayalı nitel bir çalışma olarak tasarlanmıştır. Veriler, amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen ve aşur yemeğini bilen, hazırlayan ya da kültürel yönüne hâkim 10 katılımcıyla 28 Mart-4 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış telefon görüşmeleri aracılığıyla toplanmıştır. Katılımcıların onayıyla ses kaydı alınan görüşmeler yazılı metne aktarılmış ve içerik analiziyle çözümlenmiştir. Analizde katılımcı ifadeleri kodlanmış, benzer kodlar kategoriler altında birleştirilmiş ve araştırma amacı doğrultusunda temalara ulaşılmıştır. Bulgular, aşurun çoğunlukla aile büyüklerinden öğrenildiğini ve kuşaklararası aktarılan yaşayan bir kültürel miras unsuru olduğunu göstermektedir. Yemeğin hazırlanmasındaki ortak emek, özellikle dövme işlemi, toplumsal etkileşim ve dayanışmayı güçlendirmektedir. Aşurun düğün, mevlit, bayram, cenaze ve kalabalık aile buluşmaları gibi farklı bağlamlarda hazırlanması, yemeğe hem kutlama hem de anma işlevi kazandırmaktadır. Büyük kazanlarda pişirme, komşulara dağıtma ve birlikte tüketme pratikleri; birlik, paylaşım, bereket ve aidiyet anlamlarını görünür kılmaktadır. Bakır kazan, tokmak ve tahta kaşık gibi geleneksel araçlar kültürel sürekliliği somutlaştırırken, teknolojik gelişmeler ve değişen yaşam koşulları hazırlanma sürecinde sınırlı dönüşümlere yol açmaktadır. Sonuç olarak aşur, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran, kolektif belleği canlı tutan ve Hatay'ın kültürel kimliğini destekleyen önemli bir somut olmayan kültürel miras unsurudur.

Anahtar Kelimeler: Hatay, Aşur, Kültürel Bellek, Buğday, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

This study examines aşur, a traditional dish of Hatay cuisine, in relation to cultural memory, ritual, and social solidarity. The research was designed as a qualitative phenomenological study. Data were collected through semi-structured telephone interviews conducted between 28 March and 4 April 2026 with 10 purposively selected participants who knew, prepared, or understood the cultural dimensions of aşur. With participants' consent, the interviews were audio-recorded, transcribed, and analyzed through content analysis. Participant statements were coded, similar codes were grouped into categories, and themes were developed in line with the research purpose. The findings show that aşur is generally learned from older family members and functions as a living element of cultural heritage transmitted across generations. Collective labor during preparation, particularly the pounding process, strengthens social interaction and solidarity. Its preparation at weddings, religious gatherings, festivals, funerals, and extended-family meals gives the dish both celebratory and commemorative functions. Cooking in large cauldrons, distributing portions to neighbors, and eating together make meanings of unity, sharing, abundance, and belonging visible. Traditional tools such as copper cauldrons, mallets, and wooden spoons embody cultural continuity, while technological developments and changing living conditions have produced limited transformations in preparation practices. Overall, aşur is not merely a food product; it is a gastronomic ritual that connects past and present, sustains collective memory, reinforces social relations, and supports the cultural identity of Hatay as an important element of intangible cultural heritage.

Keywords: Hatay, Aşur, Cultural Memory, Wheat, Intangible Cultural Heritage

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

Giriş

Gastronomi, bireylerin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamanın ötesinde, kültürel kimliğin yeniden üretildiği, toplumsal etkileşim ile kolektif belleğin sürdürüldüğü çok boyutlu bir sosyal alan olarak değerlendirilmektedir. Sadece tüketim nesnesi olmayan yiyecekler, aynı zamanda kimlik, aidiyet, ritüel ve toplumsal dayanışma gibi kavramlarla çok katmanlı bir yapıya sahiptir (Keskin ve Girgin, 2021; Macit ve Kıran, 2024). Bu bağlamda özellikle geleneksel yemekler, geçmişten günümüze aktarılan deneyim, bilgi ve değerlerin taşıyıcısı olarak kültürel belleğin önemli unsurları arasındadır. Kültürel bellek, bireylerin ve toplumların geçmiş deneyimlerini anlamlandırmasını sağlayarak bu deneyimlerin kuşaklar arası aktarımını mümkün kılan bir yapı olarak ifade edilmektedir. Yiyecekler ise belirtilen bu belleğin en güçlü taşıyıcılarından biri olarak, özellikle koku ve tat gibi duysal unsurlarla geçmişin yeniden hatırlanmasına olanak sağlamaktadır (Özgüneş ve Bozok, 2022). Bu bağlamda gastronomi, sadece bireysel hatıraları değil; ayrıca kolektif hafızayı da şekillendirmektedir.

Yemek ve ritüel arasındaki ilişki ise gastronominin toplumsal boyutunu anlamada önemli bir çerçeve sunmaktadır. Belirli zamanlarda ve belirli kurallar bütünü ile tekrarlanan ritüeller, ortak anlamlar etrafında şekillenen toplumsal uygulamalar olup; bu uygulamalar ile kültürel değerler yeniden üretilmekte ve toplumsal bağlar güçlendirilmektedir (İrmak, 2024). Bu bağlamda ritüel yemekler, sadece tüketim odaklı uygulamalar olarak değil, ayrıca toplumsal dayanışmayı güçlendiren, kolektif kimliği pekiştiren ve kültürel sürekliliği sağlayan önemli araçlar olarak göz önünde bulundurulmaktadır. Hatay mutfağının özgün yemeklerinden biri olan aşur, kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma ile ilişkilendirilen önemli bir gastronomik unsurdur. Özellikle dövme buğdayın geleneksel yöntemlerle hazırlanması, kolektif üretim süreçleri ve toplu tüketim uygulamaları, bu yemeği somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğinin kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma bağlamındaki anlamını incelemektir. Çalışmada aşur yemeği, hazırlanış süreci, paylaşım pratikleri ve ritüel bağlamları üzerinden değerlendirilmiş; yemeğin toplumsal aidiyetin güçlendirilmesi, kültürel değerlerin kuşaklararası aktarımı ve kolektif kimliğin yeniden üretilmesindeki rolü ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışma, Hatay'da gastronomik bir ritüel olan aşurun sadece yöresel bir yemek olarak değil; kültürel bellek ve toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi açıklayan çok boyutlu bir gastronomik ritüel olarak ele alınması bakımından mevcut literatürden ayrılmaktadır.

Literatür

Gastronomi ve Kültürel Bellek

Beslenme, Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi yaklaşımında, bireyin yaşamını sürdürülebilmesi için en temel fizyolojik ihtiyaçları arasında bulunmakta ve bu yönüyle tarihsel süreçte insan davranışlarını şekillendiren başlıca unsurlardan biri olarak ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte birey, yeme eylemini sadece biyolojik bir ihtiyacı karşılamak için değil; ayrıca toplumsal normlar, inanç sistemleri, kültürel değerler ve dönemsel eğilimler doğrultusunda şekillendiren özgün bir varlıktır (Rojas-Rivas vd., 2020). Bu bağlamda, toplumların yeme-içme uygulamaları; bulundukları coğrafi koşullar, dini inanç sistemleri, tarihsel süreçler, geleneksel alışkanlıklar gibi çok boyutlu etkenlerin etkisi ile farklılık göstermektedir (İlban vd., 2021). Oluşan bu çeşitlilik, farklı mutfak kültürlerinin ve dolayısıyla gastronomik kimliklerin oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Gastronomik kimlik, sadece ülkeler arasında değil, bölgesel düzeyde de farklılaşabilmektedir (Curkan vd., 2022).

Yiyecek ve bellek arasındaki ilişki, sadece bireysel deneyimlerle sınırlı değildir. Toplumsal bir nitelik taşımakta olan bu gastronomik unsurlar özellikle koku ve tat yoluyla güçlü hatırlatıcı işlev görerek bireylerde nostaljik çağrışımlar yaratmakta ve geçmiş deneyimlerin yeniden canlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Bu süreç, yiyeceklerin kolektif hafızada yer edinmesine katkı sunmakla birlikte gastronominin kültürel belleğin önemli bir taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır (Özgüneş ve Bozok, 2022). Diğer yandan gastronomi, sadece bireysel hatıralar üzerinden değil, aynı zamanda kolektif bellek bağlamında da değerlendirilmektedir. Belirli şehirler, sahip oldukları özgün mutfak kültürü ile kolektif bellek üretmekte; bu bellek, destinasyon imajının oluşumu, turistik deneyimin şekillenmesi ve kültürel kimliğin inşasında önemli bir rol oynamaktadır. Bahtiyar Sarı (2025) çalışmasında, mutfak, kolektif belleğin temel bileşenlerinden biri olarak ortaya çıktığını, geçmiş ile gelecek arasında kurmuş olduğu bağ ile toplumsal belleği yeniden ürettiğini ifade etmiştir.

Gastronominin kültürel bellek ile olan ilişkisi, mekânsal ve turistik boyutlarla da görünürlük kazanmaktadır. Nitekim günümüzde şehirlerin kimlik oluşturma süreçlerinde yöresel mutfakların önemli bir pazarlama aracı haline geldiği, gastronominin de destinasyon pazarlamasında stratejik bir önem arz ettiği görülmektedir. Yerel mutfakların tanıtımı, korunması ve pazarlama süreçlerine dahil edilmesi, gastronominin sadece geçmişi temsil eden durağan bir unsur olmadığını; aksine kültürel, toplumsal ve mekânsal etkileşimler doğrultusunda sürekli yeniden üretilen dinamik bir yapı olduğunu göz önüne koymaktadır (Doğan ve Eren, 2025). Gastronomi, bireysel ve kolektif belleğin kesişim noktasında bulunan çok katmanlı bir olgudur. Yiyecekler ile geçmiş deneyimlerin hatırlanması, kültürel değerlerin aktarılması ve toplumsal kimliğin inşa edilmesinde gastronominin sadece bir tüketim alanı olmadığını açıkça göstermektedir (Özgüneş ve Bozok, 2022).

Yemek ve Ritüel: Toplumsal Uygulamalar Bağlamında Yemeğin Anlamı

Yemek, insan yaşamında sadece fiziksel bir ihtiyacı karşılayan unsur değildir; ayrıca toplumsal anlamların üretildiği, kültürel kimliklerin görünür hale geldiği ve ortak değerlerin yeniden kurulduğu bir alandır. Nitekim alan yazında yemeğin biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde kültürel anlamlar taşıyan bir simgeye dönüştüğünü, toplumsal aidiyet ile kimlik oluşumunda belirleyici bir rol oynadığı ifade edilmiştir (Macit ve Kıran, 2024).

Ritüel, belirli zamanlarda, belirli kurallar çerçevesinde, ortak anlamlar etrafında tekrarlanan sembolik toplumsal uygulamaları ifade etmektedir. Söz konusu bu uygulamalar, bireylerin toplumsal yapı içerisindeki rollerini yeniden üretirken ayrıca kültürel kodların aktarımına da aracılık etmektedir. Yemeğin ve ritüelin kesiştiği noktada ise sıradan bir tüketim eylemi, sembolik ve kültürel bir derinlik kazanmakta olup yeme eylemi toplumsal anlamların üretildiği bir pratik haline dönüşmektedir. Alan yazında, belirli ritüellerle anlam kazanan tören yemeklerinin fizyolojik bir ihtiyacı karşılamasının yanı sıra toplumsal aidiyeti, kültürel sürekliliği ve kimlik inşasını üstlendiğini ortaya koyan çalışmalar mevcuttur (Irmak, 2024; Macit ve Kıran, 2024). Türk kültüründe doğum, ölüm ve evlenme gibi geçiş dönemlerinde; ayrıca Ramazan ve Kurban Bayramları, aşure, kandil geceleri, yağmur duası, Nevruz ve Hıdrellez gibi özel zamanlarda yiyecek ve yemeklerin törensel bir anlam taşıdığı görülmektedir. Bu yemekler belirli kurallar çerçevesinde hazırlanmakta ve çoğunlukla topluca tüketilerek birlik, beraberlik ve dayanışma duygularını pekiştirmektedir (Irmak, 2024). Bunun yanı sıra, söz konusu yemeklerin kültürel bir simge, toplumsal iletişim aracı ve kolektif belleğin taşıyıcısı olduğu alan yazında vurgulanmaktadır (Macit ve Kıran, 2024). Bu bağlamda yemek, belirli bir zaman, topluluk ve mekân içerisinde anlam kazanan; ritüeller ile yeniden üretilen ve nesiller arası aktarımı devam eden dinamik bir kültürel uygulama alanı olarak değerlendirilmektedir.

Yemek ritüellerinin en önemli işlevlerinden biri, toplumsal dayanışmayı güçlendirmesidir. Beraber hazırlanan, beraber sunulan ve beraber tüketilen yiyecekler; sadece bedensel doyumu değil, ayrıca sosyal yakınlığı ve ortak aidiyet duygusunu da üretmektedir. Bu bağlamda tören yemeklerinin kutlama, sevinç, anma, dua alma, psikolojik rahatlama,

sosyalleşme, birlik ve dayanışmayı güçlendirme, kültürü koruyup aktarma, kimlik kazandırma gibi işlevlere sahip olduğu ifade edilmektedir (Irmak, 2024). Özellikle ortak sofralar, bireylerin kendilerini bir topluluğun parçası olarak hissetmelerine katkı sağlamakta; ritüel bağlamındaki yemek paylaşımı, sosyal ilişkilerin yeniden üretildiği ve sürdürülebilir kılındığı bir etkileşim alanı meydana getirdiği düşünülmektedir. Buradan hareketle yemek ritüellerinin sadece tüketim aşamasında değil, ayrıca üretim ve hazırlık süreçlerinde de toplumsal örgütlenmeyi, iş bölümü ve rol paylaşımını görünür kılan çok katmanlı kültürel uygulamalar olduğu söylenebilir (Akyürek vd., 2025). Yemek ritüelleri, kültürel sürekliliğin sağlanmasında güçlü bir işleve sahip olmakla birlikte sadece belirli tariflerin tekrarı değil; ayrıca belirli anlamların, hafıza biçimlerinin ve inançların yeniden üretilmesidir (Şahinler, 2022). Yemek ritüelleri sadece sembolik anlam üretmekle kalmayıp ayrıca toplumsal duyguların kolektif şekilde ifade edildiği alanlar olarak da işlev görmektedir. Özellikle yas, anma ve geçiş ritüellerinde hazırlanan yemekler, bireysel acının toplumsal düzlemde paylaşılmasına imkân tanımaktadır. Bu bağlamda, yemek ritüellerinin toplumsal dayanışma ve kültürel bellek ile olan ilişkisini somutlaştıran önemli örneklerden biri de Hatay mutfağında yer alan “etli aşur” yemeğidir. Aşur yemeği, koyun veya dana incik eti, dövme buğday, nohut, soğan ve biber salçası gibi bileşenlerle hazırlanan, yöreye özgü geleneksel bir yemektir. “Aşır”, “aşşür”, “hrisi” ve “dövme” gibi farklı adlarla anılan bu yemek, özellikle bayramlar, adak günleri ve toplu organizasyonlarda hazırlanarak tüketilmektedir. 2025 yılında mahreç işareti ile coğrafi işaret olarak tescillenmiş olması bu yemeğin Hatay ile olan gastronomik kimlik ve kültürel bağını ortaya koymaktadır (Hatay Valiliği, 2025).

Geleneksel olarak düğün ve bayram gibi toplu kutlamalarda hazırlanan aşur, bazı durumlarda taziye yemeği olarak da sunulmakta ve bu yönüyle ritüelin anlamı bağlamına göre değişebilmektedir. Aşurun hazırlanma süreci de en az tüketimi kadar ritüelistik bir yapı taşımakla beraber, dövme buğdayın tokmakla dövülmesi sadece teknik bir işlem değil; ayrıca kolektif katılımın somut bir göstergesidir. Tokmağın sırasıyla el değiştirmesi, bireylerin ritüele fiziksel olarak dahil olmasını sağlamakta ve bu süreçte toplumsal dayanışma görünür kılınmaktadır. Bu yönüyle yemek hazırlama süreci, üretimden çok daha fazlasını ifade etmekte, kolektif bir deneyim ve paylaşım haline dönüşmektedir. Keşkek benzeri bir yapıya sahip olmakla birlikte bol acılı hazırlanan aşur, duyguların aktarımı, paylaşımı için bir araç olarak görülmektedir (Gökalp, 2025).

Gastronomi ve Toplumsal Dayanışma

Gastronomi ve toplumsal dayanışma ilişkisi, sadece yemek üretimi ve tüketimi ile sınırlı olmayan, ayrıca sosyal bağların kurulması, kolektif kimliğin güçlendirilmesi ve toplumsal bütünleşmenin sağlanması bakımından önemli bir sosyokültürel alanı da ifade eder. Özellikle geleneksel yemek ritüelleri, toplumsal bütünleşme ve dayanışmanın temel araçlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Düğün, cenaze ve bayram gibi ritüel bağlamlarda hazırlanan ve birlikte tüketilen yemekler, bireyler arasındaki sosyal etkileşimi artırmakta ve ortak bir anlam dünyası meydana getirerek toplumsal iletişim ağlarının kurulmasına katkı sunmaktadır (Önçel ve Boz, 2023). Toplumsal dayanışmanın gastronomi üzerinden nasıl kurulduğuna dair bir diğer önemli boyut ise sürdürülebilir gıda sistemleri ve sosyal sorumluluk uygulamalarıdır. Güneş ve arkadaşlarının (2024) çalışmasında, gıdaya erişimin sağlanmasında toplumsal dayanışmanın önemli bir rol oynadığı ve özellikle “askıda yemek” gibi uygulamaların bu dayanışmayı somutlaştırdığı ifade edilmiştir. Bu tür uygulamalar, gastronominin sadece kültürel değil ayrıca sosyal ve etik bir alan olduğunu göstermektedir. Toplum içerisinde dezavantajlı grupların desteklenmesi yoluyla kolektif sorumluluk bilincini artırmakta ve sürdürülebilir beslenme sistemlerinin devamlılığının toplum içerisinde yardımlaşma, dayanışma ile yakından ilişkili olduğu belirtilmektedir (Güneş vd., 2024).

Gastronominin toplumsal dayanışma ile ilişkisi, sosyal eşitsizlikler ve etik tüketim bağlamında ele alındığında ise gıda üretimi ve tüketiminin sadece bireysel tercihlerden ibaret

olmadığı, aksine toplumsal yapı, değerler, sınıfsal-ekonomik dinamikler ve normlarla şekillendiği düşünülmektedir. Bu bağlamda, topluluk destekli tarım, gıda kooperatifleri ve yerel üretim ağları gibi kolektif yapılar, gastronomi aracılığı ile sosyal dayanışmayı güçlendiren önemli mekanizmalar olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte gıda bankaları ve topluluk bahçeleri gibi uygulamaların da dezavantajlı grupların gıdaya erişimini destekleyen yapılar olarak önerildiği alan yazında ifade edilmiştir (Göker-Özyürek, 2025). Bu tür kolektif uygulamaların, bireylerin sadece tüketici değil ayrıca toplumsal ağın bir parçası olarak hareket etmesini sağlamak gastronomiyi sosyal adaletle ilişkili bir disiplin haline getirmektedir. Ritüel yemekler, sadece belirli günlerde hazırlanan geleneksel yiyecekler olmanın ötesinde, bireylerin bir araya gelerek toplumsal dayanışmayı pekiştirdiği, ortak sembolik anlamlar aracılığıyla kolektif kimliği yeniden ürettiği ve kültürel değerlerin kuşaklara aktarımını sağlayan önemli toplumsal uygulamalar olarak değerlendirilmektedir (Irmak, 2024). Nitekim belirli yiyeceklerin paylaşım odaklı ritüeller içerisinde yer aldığı, gastronomik uygulamaların yalnızca beslenme işlevi taşımadığı; aynı zamanda güven, karşılıklılık ve kolektif eylem temelinde sosyal sermaye üretimine katkı sağladığı ve dayanışma ekonomisinin önemli bir bileşeni olarak işlev gördüğü alan yazında vurgulanmaktadır (Yıldız, 2025).

Toplumsal dayanışma sadece ritüel bağlamında değil ayrıca geleneksel gıdaların sosyolojik boyutu üzerinden de ele alınabilir. Nitekim geleneksel yemeklerin bölgelerin tarihsel, kültürel ve coğrafi özelliklerini yansıttığı; bireylerin yeme alışkanlıklarının ise ekonomik ve toplumsal yapıya ilişkin önemli ipuçları sunduğu alan yazından belirtilmektedir (Çoksöyler ve Aktoklu, 2025). Bu bağlamda gastronomi, sadece törensel anlarda ortaya çıkan bir uygulamadan ziyade gündelik yaşam içerisinde kültürel kimlik, yerellik, toplumsal ilişkileri yeniden üreten, aidiyetin olduğu dinamik bir yapı olarak değerlendirilebilir. Bunun yanında kooperatif temelli kentsel gıda sistemleri, gıda üretim, tedarik ve tüketim süreçlerinde piyasa temelli ilişkilerin haricinde kolektif örgütlenme ve alternatif biçimlerin mümkün olduğu alan yazında belirtilmiştir. Bu yapılar, farklı toplumsal aktörlerin katılımı ile gıdaya erişimi yeniden düzenleyerek, gastronomik uygulamaları sadece bireysel tüketim alanı olmaktan çıkarak toplumsal dayanışmanın kurumsallaşmış bir şekli haline getirmektedir (Yıldırım, 2023).

Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi

Gastronomi, somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşeni olarak, toplumsal uygulamalar, geleneksel bilgi birikimi ve ritüeller ile kültürel aktarım sürecinde işlev görmektedir (Keskin ve Girgin, 2021). Gastronomi ile somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) arasındaki ilişki, özellikle mutfak kültürünün tarihsel süreç içerisindeki dönüşümü üzerinden ifade edilebilir. Türk mutfacı, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan geniş bir coğrafyada şekillenmiş, çeşitli kültürlerle etkileşime girerek çok katmanlı bir yapı kazanmıştır. Bu süreçte yemekler sadece beslenme ihtiyacını karşılamak için değil; ayrıca toplumların yaşam biçimlerini, sosyal yapılarını ve inanç sistemlerini de yansıtan kültürel göstergeler haline gelmiştir. Bu bağlamda mutfak kültürü, bir toplumun kimliğini anlamada temel referanslardan biri olarak kabul edilmektedir (Varol ve Nesimioğlu, 2024).

Somut olmayan kültürel miras kapsamında gastronomi, sadece yemeklerin kendisini değil; ayrıca bu yemeklerin hazırlanma, sunulma ve tüketilme süreçlerini de içermektedir. Özellikle özel gün yemekleri, ritüeller ve geleneksel mutfak uygulamaları, toplumsal değerlerin somutlaştığı önemli alanlardır. Yapılan araştırmalar, düğün, bayram, cenaze gibi sosyal olaylarda hazırlanan yemeklerin sadece bir ikram değil; ayrıca toplumsal dayanışma, birlik ve kültürel süreklilik sağlayan ritüel uygulamalar olduğunu ortaya koymuştur (Sarioğlu vd., 2024). Bununla birlikte gastronomi müzeleri ve benzeri koruma mekanizmaları, somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği bakımından önemli araçlar arasında bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar, bu yapıların sadece sergileme alanı olmadığını; ayrıca kültürel bilginin aktarımını sağlayan eğitim ve deneyim mekanları olduğunu göstermektedir.

Bu tür uygulamalar sayesinde geleneksel mutfak uygulamaları kayıt altına alınmakta ve gelecek nesillere aktarılmaktadır (Can ve Ağcakaya, 2019).

Coğrafi işaretli ürünler de gastronomi ile somut olmayan kültürel miras arasındaki ilişkiyi güçlendiren önemli unsurlar arasında bulunmaktadır. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü üretim teknikleri ve geleneksel bilgi birikimini koruma altına alarak, gastronomik mirasın sürdürülebilirliğini desteklemekle birlikte bu ürünler hem yerel ekonomiyi güçlendirmekte hem de kültürel değerlerin korunmasına katkı sunmaktadır (Dikmen Boyraz ve Sandıkcı, 2023). Bu bağlamda Hatay mutfağında yer alan aşur yemeği, paylaşılma ve tüketim şekli ile somut olmayan kültürel mirasın önemli bir örneğini oluşturmaktadır.

Bellek, Ritüel ve Kimliğin Kesişim Noktası: Hatay Mutfağı

Hatay mutfağı; tarihsel süreç boyunca farklı medeniyetlerin etkileşimi ile şekillenmiş, çok katmanlı yapısı sayesinde gastronomik kimliğin oluşmasında önemli bir rol alan özgün mutfak kültürlerinden biri olmuştur. Antik dönemlerden günümüze kadar çok çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapan Hatay, farklı dil, din ve etnik kökenlerin beraber yaşadığı nadir coğrafyalardan biri olmuştur. Bu çeşitlilik mutfak kültürüne doğrudan yansımıştır. Nitekim Hatay mutfağı; Türk mutfak kültürünün yanı sıra Arap, Süryani ve Ermeni mutfaklarının etkilerini de barındıran zengin bir sentez özelliğini taşımaktadır (Kurtar ve Yılmaz, 2022). Bu çok kültürlü yapı, sadece yemek çeşitliliği bakımından değil; ayrıca gastronominin kültür, değerler ve yaşam tarzı ile ilişkili olduğundan kimlik oluşumunda önemli bir rol oynaması açısından da önem arz etmektedir. Hatay mutfağı, yemek çeşitliliği ve üretim teknikleri ile bölgenin tarihsel geçmişini, sosyal yapısını ve kültürel değerlerini yansıtan bir anlatı olarak değerlendirilmektedir (Onur, 2021). Bu durum, gastronominin sadece bugünün değil; geçmişin de bir yansıması olduğunu göstermektedir.

Hatay mutfağının kültürel bellek ile olan ilişkisi, sadece tarihsel birikimin korunması ile sınırlı olmayıp, ayrıca gündelik yaşam pratikleri içerisinde de yeniden üretilen bir süreç olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim bölgeye özgü yemekler, sadece geçmişten devralınan tarifler değil, ayrıca toplumsal yaşamın ve inanç sistemlerinin güncel yansımalarıdır. Yerel halk tarafından benimsenen ve kuşaklar arası aktarılan bu yemekler, bireylerin kendilerini ait hissettikleri kültürel yapının somut bir göstergesi olarak işlev görmektedir. Bu bağlamda Hatay mutfağında bulunan yemekler sadece damak tadını temsil etmekten ziyade, ayrıca geçmiş, bugün ve gelecek arasında bir bağ kurarak kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir rol üstlenmektedir (İflazoğlu ve Aksoy, 2023). Hatay mutfağının bir başka önemli özelliği ise sürdürülebilirlik ve yerellik bağlamında kültürel aktarımı desteklemesidir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel mirasın korunması bakımından önem arz etmektedir. Bu bağlamda yöresel yemeklerin kayıt altına alınması, yeniden görünür kılınması ve geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülmesine yönelik uygulamaların kültürün yaşatılmasında önemli bir işlev gördüğü alan yazında ifade edilmiştir (Özdemir ve Güngör, 2016). Ayrıca Hatay mutfağının gastronomi turizmi açısından da önemli bir çekicilik unsuru barındırdığı görülmektedir. Bölge turistlere sadece bir deneyim alanı değil; ayrıca kültürel bir keşif alanı da sunmaktadır. Hatay mutfağı, gastronomi turizmi kapsamında ele alındığında kültür, kimlik ve deneyim unsurlarının bir araya geldiği önemli bir destinasyon unsuru olarak öne çıkmaktadır (Onur, 2021).

Yöntem

Bu araştırma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde tasarlanmış olup fenomenoloji (olgubilim) deseninden yararlanılmıştır. Fenomenoloji deseni, bireylerin belirli bir olguya ilişkin deneyim, algı ve bu olguya yüklemiş oldukları anlamları ortaya koymayı amaçlamaktadır (Yalçın, 2022). Bu bağlamda çalışmada, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğine ilişkin kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma boyutlarının katılımcıların deneyimleri üzerinden anlaşılması amaçlanmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği

ile toplanmış ve elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Dömbekci ve Erişen (2022), yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin hem belirli bir görüşme çerçevesi sunması hem de katılımcı yanıtlarının derinleştirilmesine olanak sağlaması bakımından önemli olduğunu ifade etmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada daha derinlemesine bilgi edinebilmek için yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Hataylı toplam on katılımcıdan oluşan görüşmelerle aşur yemeği hakkında veriler toplanmıştır. Katılımcılara toplamda tablo 1’de yer alan dokuz soru yöneltilmiştir. Görüşmeler telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiş ve görüşme öncesinde katılımcılardan gönüllü olduklarına dair sözlü onay alınmıştır. Görüşme soruları, gastronomi, kültürel bellek ve yemek ritüelleri alanındaki ilgili literatürden yararlanılarak hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular tablo 1’de sunulmuştur. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş; katılımcı ifadeleri kodlanarak benzer temalar altında sınıflandırılmıştır.

Tablo 1. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara yöneltilen sorular

1.	Aşur yemeğini ilk kimden ve nasıl öğrendiniz?
2.	Aşur yemeğinin yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir?
3.	Yemeğin hazırlanış sürecini adım adım anlatabilir misiniz? Bu süreçte dikkat edilmesi gereken püf noktaları nelerdir?
4.	Aşur yemeği genellikle hangi zamanlarda hazırlanır, yemeğin hazırlandığı özel günler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?
5.	Aşur yemeğinin sizin için veya toplum için kültürel anlamı nedir?
6.	Aşur yemeğinin Hatay mutfağındaki yerini nasıl tanımlarsınız?
7.	Geçmişten günümüze yemeğin değiştiğini düşünüyor musunuz? Açıklayınız.
8.	Aşur yemeğinin gelecek nesillere aktarılması hakkında ne düşünüyorsunuz?
9.	Aşur yemeğinin hazırlanmasında kullanılan geleneksel araçlar ve yöntemler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu Hatay’da yaşayan toplam 10 katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme, araştırma konusu hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerin seçilmesine olanak tanımaktadır (Batu ve Kaplan, 2026). Bu kapsamda aşur yemeğini bilen, hazırlayan veya kültürel yönüne hâkim bireylerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların seçiminde farklı yaş, cinsiyet ve meslek gruplarından bireylere ulaşılmasına dikkat edilmiştir. Özellikle 40 yaş ve üzerindeki katılımcıların araştırmaya dâhil edilmesiyle, aşur yemeğinin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve kültürel aktarım süreçlerinin daha kapsamlı biçimde değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Görüşmeler sırasında elde edilen verilerin tekrar etmeye başlaması ve yeni bir bilgi üretmemesi üzerine veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular ilgili literatür incelenerek hazırlanmış ve katılımcıların aşur yemeğine ilişkin bilgi, deneyim ve görüşlerini ortaya koymaya yönelik düzenlenmiştir. Katılımcılara toplam dokuz soru yöneltilmiştir. Görüşme soruları; yemeğin öğrenilme süreci, hazırlanışı, kullanılan malzemeler, kültürel anlamı, toplumsal boyutu ve nesilden nesile aktarımı gibi konuları kapsamaktadır. Veri toplama süreci, 28 Mart–4 Nisan 2026 tarihleri arasında katılımcılarla iletişim kurularak gerçekleştirilmiş; araştırma etiği kapsamında katılımcılardan gönüllü onam alınmış ve izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı alınarak yürütülmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların düşüncelerini rahat biçimde ifade etmelerine özen gösterilmiş ve gerektiğinde açıklayıcı ek sorular yöneltilmiştir.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. İçerik analizi, verilerin kavram ve temalar çerçevesinde sistematik biçimde sınıflandırılarak yorumlanmasına olanak sağlamaktadır (Braun ve Clarke, 2006). Analiz süreci adım adım şu şekilde yürütülmüştür: (1) Katılımcıların izniyle alınan ses kayıtları yazılı metne aktarılmış ve her katılımcı K1-K10 biçiminde kodlanarak anonimleştirilmiştir. (2) Transkriptlerin tamamı, veri bütünlüğünü kavramak ve tekrar eden anlam örüntülerini belirlemek amacıyla birden fazla kez okunmuştur. (3) Araştırmanın amacıyla ilişkili anlamlı ifadeler belirlenmiş; yemeğin öğrenilmesi, malzemeleri, hazırlanması, ritüel bağlamları, kültürel anlamı, değişimi ve kuşaklararası aktarımı gibi veri parçalarına açıklayıcı kodlar verilmiştir. (4) Aynı veya yakın anlamı taşıyan kodlar karşılaştırılmış, yinelenen kodlar birleştirilmiş ve kod listesi gözden geçirilmiştir. (5) İlişkili kodlar daha üst düzey kategoriler altında toplanmıştır. (6) Kategoriler arasındaki ilişkiler incelenerek 'öğrenilme ve aktarım', 'hazırlanma süreci ve uygulama pratikleri', 'toplumsal ve ritüel boyut' ile 'geleneksel süreklilik ve değişim' temaları oluşturulmuştur. (7) Kod, kategori ve temaların katılımcı ifadelerini temsil edip etmediği yeniden kontrol edilmiş; araştırmacıların karşılaştırmaları yoluyla analizde tutarlılık sağlanmıştır. (8) Bulgular, temalar altında düzenlenmiş ve yorumları desteklemek amacıyla katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılarla raporlanmıştır.

Bulgular

Çalışma kapsamında toplamda 10 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yedisinin 40 yaş ve üzerinde olduğu görülmektedir. Bir katılımcı ise 18 yaşındadır. Örneklem grubunda farklı kuşaklardan bireylere yer verilerek aşur yemeğine ilişkin kuşaklararası aktarım süreçlerinin değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Özellikle 40 yaş ve üzerindeki katılımcıların örneklemde daha fazla yer almasıyla, yemeğin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve kültürel aktarım süreçlerinin daha kapsamlı biçimde incelenmesi mümkün olmuştur. Katılımcıların mesleki durumları değerlendirildiğinde, dördünün ev hanımı, ikisinin aşçı, birinin hem aşçı hem araştırmacı, birinin öğrenci ve birinin ise belediye personeli olduğu görülmektedir. Katılımcıların yedisi kadın, üçü erkektir. Her iki cinsiyetten bireylerin araştırmaya dahil edilmesi, aşur yemeğine ilişkin farklı deneyim, bilgi ve kültürel aktarım biçimlerinin değerlendirilmesine olanak sağlamıştır. Katılımcıların demografik bilgileriyle birlikte görüşme süreleri Tablo 2'de sunulmaktadır.

Tablo 2. Katılımcılara ilişkin tanımlayıcı bilgiler ve görüşme süreleri

Katılımcı	Meslek	Yaş	Cinsiyet	Görüşme Süresi
K1	Ev Hanımı	40	Kadın	11 dk 09 sn
K2	Belediye Personeli	52	Erkek	40 dk 35 sn
K3	Aşçı	26	Erkek	15 dk 10 sn
K4	Aşçı	52	Kadın	20 dk 03 sn
K5	Araştırmacı-Şef	55	Erkek	20 dk 05 sn
K6	Ev Hanımı	45	Kadın	18 dk 01 sn
K7	Öğrenci	18	Kadın	12 dk 11 sn
K8	Aşçı	45	Kadın	23 dk 02 sn
K9	Ev Hanımı	58	Kadın	11 dk 08 sn
K10	Ev Hanımı	60	Kadın	19 dk 03 sn

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Aşur Dövmenin Öğrenilme ve Aktarım Süreci

Katılımcılara yöneltilen ilk soru olan “Aşur yemeğini ilk kimden ve nasıl öğrendiniz?” sorusuna dört katılımcı “anne”, üç katılımcı “babaanne”, bir katılımcı “babaanne ve hala”, bir katılımcı “abla” ve bir katılımcı ise “eşinin teyzesi” olarak yanıt vermiştir. Genel olarak bir büyüktan öğrenildiği söylenebilmektedir. Bu durum, aşur yemeğinin aile içi öğrenme pratikleri aracılığıyla kuşaklararası olarak aktarıldığını göstermektedir. Nasıl öğrendiklerine dair ise; cinsiyeti erkek olan K3 “Evlerimizde yapıldı; erkek gücü lazım buna. Genç olduğumuz zaman dövürürlerdi bize bunu tahta kaşıkla. Anneler bunu hazırlar, dövme işlemini erkeklere yaptırırlardı; kadın gücü yetmiyor buna.” diyerek yanıt vermiştir. Katılımcı ifadeleri, aşur yemeğinin fiziksel emek gerektiren kolektif bir üretim pratiği olduğunu ve hazırlık sürecinde toplumsal cinsiyete dayalı rol paylaşımının belirgin biçimde ortaya çıktığını göstermektedir. Bazı katılımcılar ise aşur yemeğini doğrudan uygulama sürecine katılarak ve aile büyüklerini gözlemleyerek öğrendiklerini ifade etmiştir.

Katılımcılara yöneltilen ikinci soru olan “Aşur yemeğinin yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdiği yanıtı yönelik oluşturulan tablo, Tablo 3’te sunulmaktadır. Temel malzeme olarak dövme buğdayı, kırmızı et, salça, baş biber, nohut, kimyon, su ve tuz ön plana çıkmaktadır.

Tablo 3. Aşur yemeğinde kullanılan malzemeler

Kod	Dövme Buğday	Kırmızı Et	Nohut	Soğan	Salça	Baş Biber	Ceviz	Kimyon	Tereyağ	Ay Çiçek Yağı	Tuz	Karabiber
K1	x	x	-	x	x	x	x	x	x	x	x	-
K2	x	x	x	-	x	x	-	x	-	-	x	-
K3	x	x	x	-	x	x	x	x	x	-	x	x
K4	x	x	x	x	x	-	x	x	x	-	x	x
K5	x	x	-	-	x	x	-	x	x	-	x	-
K6	x	x	x	-	x	x	-	x	-	-	x	-
K7	x	x	-	-	x	-	-	-	-	-	x	-
K8	x	x	x	-	-	x	-	x	x	-	x	-
K9	x	x	x	x	x	x	-	x	-	-	x	-
K10	x	x	x	x	x	x	-	x	x	-	x	-

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3’te yemeğin yapımında temel olarak aynı malzemelerin kullanıldığı ancak farklı malzemelerin de (ceviz, soğan ve karabiber gibi) isteğe göre eklenebildiği görülmektedir.

Aşur Dövmenin Hazırlanma Süreci ve Uygulama Pratikleri

Aşur yemeğinin işlem basamakları ve püf noktaları üzerine katılımcıların verdiği yanıtlar incelendiğinde Anadolu’da “Keşkek”, Hatay’da “Herise” yemeğine benzemekle birlikte en büyük farklılığın aşur yemeğinin “acılı” ve “baharatlı” olması olduğu tespit edilmektedir. Öyle ki K2 bu durumu “Bu yemek, aslında Anadolu’da günümüzde de yapılmaya devam eden ve bölgeden bölgeye farklı adlarla anılan köklü bir geleneğe dayanmaktadır. Gürcüce, Ermenice, Farsça ve Kürtçe gibi farklı dillerde Herise, Herisi, Harisi ve Hirisi gibi isimlerle bilinen bu yemek, geniş bir coğrafyada ortak bir gastronomik mirasın parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Halep mutfağında da benzer şekilde Aşur adıyla bilinen bir yemek bulunmaktadır. Bu adın, Arapçada “on” anlamına gelen “Aşra” kelimesinden türediği ifade edilmektedir. Herise, temel olarak buğday, et ve su kullanılarak hazırlanırken; Aşur yapımında bu malzemelere ek olarak nohut, baş biber (kurutulmuş kırmızı biberin öğütülmüş hâli) ve salça gibi bileşenler de kullanılmaktadır. Yemeğin yapım süreci belirli aşamalardan oluşur: buğday, nohut ve et birlikte uzun süre kaynatılır ve belirli bir kıvama ulaştığında dövme işlemine geçilir. Geleneksel olarak tahta tokmaklarla yapılan bu dövme sırasında çıkan “keş-keş-keş” sesinin, Anadolu’da bu yemeğin “keşkek” adıyla anılmasına kaynaklık ettiği yönünde anlatılar bulunmaktadır. Hatay’da ise bu aşama doğrudan “dövme”

olarak adlandırılmaktadır. İpek Yolu ve Baharat Yolu üzerinde önemli bir konumda bulunan Hatay mutfağında, bu yemeğin sade hâli genellikle yeterli görülmemekte; mutfakın karakteristik özelliği olan baharat kullanımıyla tarif zenginleştirilmektedir. Bu nedenle özellikle kimyon gibi baharatların bol miktarda eklenmesi yaygın bir uygulamadır.” şeklinde ifade etmektedir. Katılımcılar arasında hazırlama tekniklerine ilişkin farklı uygulamaların bulunduğu görülmüş; bazı katılımcılar et ve buğdayın ayrı haşlandığını ifade etmiştir. Benzer şekilde diğer katılımcılar da keşkek ve heriseden aşur yemeğinin ayrıldığı noktanın salça ve/veya baş biber olduğunu belirtmektedir. Katılımcılar aşur yemeğinin püf noktasının “dövülme” kısmı olduğunu ve burada kullanılan “çomça”, “çömçe”, “tahta kaşık” olarak adlandırılan ekipmanın önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca K2 yemeğin hazırlanmasında kullanılan buğday cinsinin büyük önem taşıdığını ve Ali Bayır, karakılçık cinsi buğdaylarının önemli olduğunu belirtmektedir.

Aşur Dövmenin Toplumsal ve Ritüel Boyutu

Katılımcıların ifadelerine göre aşur yemeği; düğün, mevlit, bayram, cenaze ve kalabalık aile yemekleri gibi özel günlerde sıklıkla hazırlanmaktadır. Bunun yanında günlük tüketim amacıyla da yapılabildiği belirtilmiştir. Özellikle düğünlerde büyük kazanlarda pişirilmesi, yemeğin toplumsal birlik ve paylaşım kültürüyle ilişkisini ortaya koymaktadır. Katılımcılara yöneltilen “Aşur yemeği genellikle hangi zamanlarda hazırlanır, yemeğin hazırlandığı özel günler var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?” sorusuna K1 “Genellikle düğünlerde, mevlitlerde, bayramlarda ve kalabalık davet yemeklerinde yapılır. Evde az miktar yapılsa bile en az 1 kilodan yapılır. Mutlaka komşulara ikram edilir.” şeklinde yanıt vermiştir. Diğer katılımcılar ise ek olarak; cenazelerde, günlük tüketimde ve büyük aile yemeklerinde yapıldığını ifade etmişlerdir. K10 “Düğünlerde “don kazanı” denir, büyük kazanlarda, 4-5 kazan aşur pişer muhakkak.” diyerek aşurun özellikle düğün yemeklerinde pişirildiğini dile getirmiştir. Katılımcı ifadeleri, aşur yemeğinin yalnızca belirli ritüellerle sınırlı kalmadığını; aynı zamanda gündelik yaşamda da toplumsal paylaşımın bir parçası olarak sürdürüldüğünü göstermektedir. Ayrıca daha çok kalabalık için yapılan bir yemek olduğu düşünüldüğünde manevi olarak değerli, bilindik ve kültürün taşıyıcısı olduğu da görülmektedir. Her katılımcı için aşur yemeğinin toplumsal ve bireysel olarak değerli olduğu da görülmektedir. K8 bu durumu “Bu yemek bizim için paylaşım yemeği, bizim mutfakımızdaki her şey zaten paylaşımaya müsait. Bütün yemeklerimizi büyük ölçüde yaparız ve dağıtırız.” şeklinde ifade etmektedir. Aşur yemeğinin Hatay mutfakı için manevi ve kültürel değeri her yanıtta ön plana çıkmaktadır. Her katılımcının verdiği yanıtta aşur yemeğinin Hatay mutfakı için önemi ortaya çıkmaktadır. Öyle ki K3 “Aşur ve Hirise Hatay’ın tüm kesimlerinde yaşayan insanlar için birleştirici, bütünleştirici özelliği taşımaktadır.” şeklinde Hatay mutfak kültürü içinde önemini dile getirmiştir. Tüm katılımcılar ise birlik, beraberlik anlamını ifade ettiğini belirtmişlerdir. Elde edilen bulgular, aşur yemeğinin Hatay mutfağında yalnızca bir yemek değil; toplumsal dayanışma, kültürel aidiyet ve kolektif belleğin taşıyıcısı olan ritüelistik bir gastronomik unsur olarak konumlandığını ortaya koymaktadır.

Geleneksel Süreklilik ve Değişim

Katılımcıların büyük çoğunluğu aşur yemeğinin temel yapısının geçmişten günümüze önemli ölçüde korunarak devam ettiğini ifade etmiştir. Bununla birlikte teknolojik gelişmelerin ve ekonomik koşulların bazı değişimlere neden olduğu belirtilmiştir. Özellikle geleneksel dövme yöntemlerinin yerini zaman zaman teknolojik araçların aldığı ifade edilmiştir. “Aşur yemeğinin geçmişten günümüze değiştiğini düşünüyor musunuz?” sorusuna ise K1; “Ashında hayır çünkü biz Hatay’da biberimizi kendimiz yaparız, salçamızı kendimiz yaparız, buğdayımızı kendimiz toplarız bu da malzemenin kalitesini değiştirmez ve hep aynı lezzet kalır. Sadece ekonomik durumlar nedeniyle tavuklusunu yapanlar olur, tek fark onu söyleyebilirim.”, K5; “Yani günümüzde bunu özel matkap üzerine bir aparat koyup çırpıcılarla blender tarzında bunları dövdüklerini biliyoruz. Yani daha hızlandırılmış, sıkıştırılmış steamli kazanlarda, düdüklü tencerelerde yapıldığını görüyoruz. Bu lezzete aynı lezzete, aynı keyfe yani bir yerde odun ateşinde

yavaş yavaş pişen bir yemek var ve orada oturuyorsunuz siz yani o şölene dahilsiniz, bir yerde de hemen önünüze gelen bir saat içerisinde hazırlanmış bir yemek var. Biri 10 saat sürüyor, bir tanesi bir buçuk saat sürüyor. Aradaki o fark sizin o yemeğin başında geçirdiğiniz zaman ve nerede bulunduğunuzla alakalı. Şimdi buğday bu hususta çok kıymetlidir.” diyerek yanıt vermişlerdir. Bu durum teknolojik gelişmelerin ve ekonomik durumun aşur yemeğinin değişimindeki etkilerini gözler önüne sermektedir. ‘K10 ise ‘Evet yani biz değiştirmemeye çalışsak da mesela bu yemeğin rengi kurutulmuş biberinden gelir şimdi salçayla veriyorlar aslında ama onun dışında ben aynı yapıyorum.” diyerek yemekteki değişimi vurgulamaktadır. Diğer yedi katılımcı ise önemli değişiklikler yaşanmadığını ifade etmektedirler. “Aşur yemeğinin gelecek nesillere aktarılması hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna; K3 “Hatay var oldukça Aşür ve Hırise kazanları kaynamaya devam edecektir. Hataylılar toplum olarak geleneklerine bağlı insanlardır. Gelecek nesillere aktarımı çok önemlidir ama herhangi bir endişe duymuyorum. Evin erkeği iseniz aşür dövmeyi, kadınıysanız aşür yapmayı çok genç yaşta öğrenirsiniz.”, K4 “Kesinlikle aktarılmalı bereket kazanları hep kaynamalı.” K6 “Bu yemeğin gelecek nesillere aktarılmasının gerekli ve önemli olduğunu düşünüyorum. Çünkü yemekler, kültürlerin bir aynası gibidir ve nesilden nesile aktarılması gerekir.” K7 “Bu yemeğin geçmişten günümüze değiştiğini düşünmüyorum. Çünkü biz bu yemeği büyüklerimizden bu şekilde öğrendik, onlar da kendi büyüklerinden aynı şekilde öğrenmişlerdir.” K9 “Gençler bizim gibi uğraşmasa da bizim ailenin çocukları falan hala bir şekilde yapıyor. Daha az ölçüde yapıyor ama devam ettiriyor. Umarım bu sonsuza kadar devam eder.” K10 “Bence önemli isterim ki hiç unutulmasın, düğünlerde olmasa bile evlerde yapılmaya devam etsin.” şeklinde yanıt vermişlerdir. Aşur yemeğinin nesilden nesile aktarımının önemini ifade eden katılımcılar yemeğin ve aktarımının önemini de vurgulamaktadırlar. Diğer dört katılımcı ise yeni nesile aktarımın yemeğin meşakkatli olması gibi nedenlerle zor olduğunu ifade etmişlerdir. Son olarak aşur yemeğinin yapımında geleneksel olarak “bakır kazan (don kazanı, büyük kazanlar), tokmak (çömçe, çomça) ve büyük tahta kaşık” ekipmanlarının kullanıldığı ve “dövme” olarak adlandırılan işlemin yapıldığı bulgulanmıştır. Araştırma sonucunda katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda aşur yemeğinde ortak olarak kullanılan malzemeler ve hazırlama uygulamaları değerlendirilmiş; bu kapsamda Hatay mutfak kültürünü yansıtan ortak bir aşur reçetesi oluşturulmuştur:

Tablo 4. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda oluşturulan ortak aşur reçetesi

Aşur





Malzemeler	Miktarı
Dövme Buğday	400 gr.
Kuzu İncik (Kemikli)	900-1000 gr.
Kurutulmuş biber veya 30 gr. Biber Salçası	25 gr.
Kuru Soğan	120 gr.
Su	2 lt.
Tuz	5 gr.
Defne Yaprığı	2 Adet
Tereyağı	150 gr.
Kimyon	10 gr.

Hazırlanışı:

- Dövme buğdayı yaklaşık 30 dakika suda bekletin.
- Tencereye buğdayı ve eti alın. Üzerine doğranmış soğanı ekleyin. Kurutulmuş biberleri (önceden ıslatılmış ve çekirdekleri ayıklanmış) veya salçasıyı ilave edin. Su, tuz ve defne yapraklarını ekleyerek kapağı kapalı şekilde yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.
- Piştikten sonra karışımı geleneksel olarak tokmakla, alternatif olarak güçlü bir karıştırıcıyla yoğun ve sakız kıvamına gelene kadar dövün / karıştırın. Kıvam koyuysa sıcak su ekleyerek açabilirsiniz.
- Servis sırasında üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve kimyon serpin.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

Bu araştırmada Hatay mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan aşur yemeğinin hazırlanış süreci, toplumsal işlevleri ve kültürel anlamları incelenmiştir. Elde edilen bulgular, aşurun kuşaklar boyunca aile içi öğrenme yoluyla aktarılan, ortak üretim pratiği etrafında şekillenen ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir yemek kültürü olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bölümünün yemeği anne, babaanne ve diğer aile büyüklerinden öğrendiğini ifade etmesi, aşurun sözlü kültür ve gündelik yaşam pratikleri aracılığıyla aktarılan yaşayan bir kültürel miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle düğün, mevlit, cenaze ve kalabalık aile buluşmalarında hazırlanması, aşurun toplumsal birliktelik ve paylaşım kültürü içerisindeki yerini görünür hâle getirmektedir.

Araştırma bulguları kültürel bellek kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde (Assmann, 2011), aşur yemeğinin tekrar eden ritüeller ve kolektif üretim pratikleri aracılığıyla toplumsal hafızayı canlı tutan bir işlev üstlendiği görülmektedir. Geleneksel olarak kullanılan bakır kazanlar, tokmaklar, tahta kaşıklar ve “dövme” işlemi gibi uygulamalar, yalnızca yemeğin hazırlanışına ilişkin teknik unsurlar değil; geçmişle bugün arasında kültürel süreklilik kuran sembolik pratikler olarak değerlendirilebilir (Halbwachs, 1992). Katılımcıların yemeğin “aynı şekilde devam ettiğini” vurgulaması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını önemli görmesi, aşurun Hatay toplumunda ortak hafızanın korunmasına katkı sağlayan gastronomik bir bellek alanı olduğunu göstermektedir.

Katılımcı ifadelerinde sıkça vurgulanan “birlik”, “paylaşım”, “bereket” ve “bir arada olma” gibi kavramlar ise aşurun toplumsal etkileşim süreçleri içerisinde ortak anlamlar üreten kültürel bir sembol olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır (Blumer, 1969). Özellikle

büyük kazanlarda hazırlanması, komşulara dağıtılması ve kalabalık sofralarda tüketilmesi, yemeğin toplumsal ilişkileri güçlendiren bir ritüel niteliği taşıdığını göstermektedir. Bu yönüyle çalışma bulguları sembolik etkileşimcilik yaklaşımının öne çıkardığı ortak anlam üretimi ve toplumsal aidiyet süreçleriyle de örtüşmektedir. Sonuç olarak aşur yemeği, Hatay mutfak kültüründe geçmişten günümüze aktarılan kolektif hafızanın, toplumsal dayanışmanın ve kültürel aidiyetin önemli taşıyıcılarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Teorik Çıkarımlar

Bu çalışma, gastronomiyi sadece beslenme veya kültürel miras çerçevesinde değil; kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi açıklayan çok boyutlu bir çerçevede ele almakta olup elde edilen bulgular, ritüel yemeklerin toplumsal aidiyetin güçlendirilmesi, kolektif kimliğin yeniden üretilmesi ve kültürel belleğin sürdürülmesinde önemli bir işleve sahip olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda çalışma, gastronomi alanyazınında ritüel yemeklerin sosyal ve kültürel işlevlerine ilişkin bilgi birikimine katkı sunmaktadır.

Uygulamaya Yönelik Çıkarımlar

Çalışma bulguları, aşur yemeği gibi geleneksel gastronomik uygulamaların sadece yemek reçeteleri üzerinden değil; hazırlanma süreçleri, paylaşım uygulamaları ile korunması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yerel yönetimler, kültür kurumları ve turizm paydaşları tarafından gastronomi festivalleri, uygulamalı mutfak atölyeleri ve kültürel miras etkinlikleri düzenlenebilir. Yanı sıra aşur yemeğinin üretim ve paylaşım süreçlerinin kayıt altına alınması, söz konusu bu kültürel unsurun gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Etik Onayı

Katılımcılara araştırmanın amacı ve görüşme süreci açıklanmış; görüşme öncesinde gönüllü onamları ve ses kaydı için izinleri alınmıştır. Katılımcı kimlikleri K1-K10 kodlarıyla anonimleştirilmiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

- Akyürek, S., Kalın, H. & Özkartal, M. E. (2025). Gümüşhane düğünlerinde yemek kültürü ve ritüel uygulamalar üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Hospitality Issues*, 7(2), 287-303.
- Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 357-370.
- Batu, M., & Kaplan, H. (2026). Nitel araştırmalarda örneklem seçimi: Esneklik, sınırlar ve yöntemsel riskler. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 190-209. <https://doi.org/10.17828/yalovasosbil.1873565>
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Can, İ. İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>
- Curkan, S. C., Kasaroğlu, K. & Avcı, N. (2022). Türkiye'deki Ramazan ritüelleri ve şehirlerin gastronomik kimlikleri ile ilişkilendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 103-122. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2049999>
- Çoksöyler, F. N. & Aktoklu, A. (2025). Geleneksel gıdaların sosyolojik boyutu. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 13(1), 216-220.

- Dikmen Boyraz, H. & Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Doğan, A. & Eren, S. (2025). Ankara mutfağının gelişimine ilişkin yerel paydaşların görüşleri. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 13(2), 223-242.
- Dömbekci, H. A. & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Göker-Özyürek, S. (2025). Gastronomide etik tüketim davranışlarının sosyolojik kuramlarla değerlendirilmesi: Kavramsal bir çalışma. *Catalhoyuk International Journal of Tourism and Social Research*, 14, 18-32. <https://doi.org/10.58455/cutsad.1681001>
- Güneş, E., Seçim, Y. & Demir, D. (2024). Sürdürülebilir ve adil beslenmede toplumsal duyarlılık. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 58-74.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilim Dergisi*, 17(46), 486-515.
- İflazoğlu, N. & Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3262-3279.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F. & Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Keskin, H. & Girgin, G. K. (2021). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi'nin gruplandırılması ve Türk mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(Özel Sayı 5), 214-231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.951>
- 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.
- Macit, N. & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Önçel, S. & Boz, H. C. (2023). Türk mutfağında yemek kültürü ve yemek ritüelleri üzerine bir araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web siteleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.
- Özdemir, F. & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue), 190-199.
- Özgüneş, R. E. & Bozok, D. (2022). Lezzetin nostaljisi: Yiyecek ve bellek ilişkisi üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3213-3228.
- Rojas-Rivas, E., Rendon-Dominguez, A., Salinas, J. A. F. & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 1-11.
- Sarioğlu, M., Sezen, T. S. & Dinç, Y. (2024). Özel gün yemeklerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(2), 1369-1381.
- Şahinler, D. (2022). Türk kültüründe ritüelistik bir yemek olarak boursaq, pişi, pesmet, lokma, kıygasa. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 20, 1-18.
- Varol, F. & Nesimioğlu, İ. (2024). Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfağına etkisi. *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi*, 5, 32-39.
- Yalçın, H. (2022). Bir araştırma deseni olarak fenomenoloji. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 213-232.
- Yıldız, E. (2025). Aşurenin çok boyutlu işlevleri: Gastronomi ve sosyal ekonomi perspektifinden tematik bir inceleme. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 60(4), 4345-4356. <https://doi.org/10.63556/tisej.2025.1664>
- Yıldırım, U. D. (2023). Cumhuriyet'in 100. yılında Türkiye'de değişen kentsel gıda sistemleri ve kooperatifler. *Akademik Hassasiyetler*, 10(Cumhuriyet Özel), 588-615.

Kitap

Assmann, J. (2011). Cultural Memory and Early Civilization: Writing, Remembrance, and Political Imagination. Cambridge University Press.

Blumer, H. (1969). Symbolic Interactionism: Perspective and Method. University of California Press.

Gökalp, Ş. (2025). Chef Şemse'den Hatay Mutfağı: Kırık tabaklar. Komorebi Çocuk Yayınevi.

Halbwachs, M. (1992). On collective memory. University of Chicago Press.

İnternet kaynağı

Hatay Valiliği. (2025). Hatay aşur yemeği coğrafi işaret tescil belgesi. Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a8fd3337-293b-4de7-922f-ad1dcf98a095.pdf>

Extended Summary

This study aims to examine the traditional dish “aşur,” which holds an important place in Hatay culinary culture, within the context of cultural memory, ritual, and social solidarity. Today, gastronomy is evaluated not merely as a field that satisfies biological needs, but also as a multidimensional structure through which social relations are established, cultural identity is reproduced, and collective memory is sustained. Traditional ritual foods, in particular, play a significant role in strengthening social cohesion, preserving cultural values, and ensuring intergenerational transmission. In this context, aşur, an important element of Hatay culinary culture, stands out as a remarkable gastronomic practice through its preparation process, modes of production, sharing practices, and symbolic meanings.

The research was designed within the framework of qualitative research methodology, and semi-structured interviews were employed during the data collection process. Within the scope of the study, interviews were conducted with a total of 10 participants who were knowledgeable about Hatay culinary culture. Attention was paid to selecting participants from different age groups, genders, and professions. In particular, including participants aged 40 and above aimed to provide a more comprehensive understanding of the transformations experienced by aşur from past to present. The interviews were conducted between March 28 and April 4, 2026. Audio recordings were taken with the voluntary consent of the participants, and the obtained data were analyzed through content analysis. During the analysis process, participant statements were coded, grouped under similar categories, and organized into the main themes of the study.

The findings reveal that aşur is largely transmitted from generation to generation through intra-family learning processes. Most participants stated that they learned the dish from their mothers, grandmothers, aunts, or other elder family members. This demonstrates that aşur represents not only culinary knowledge but also a living element of cultural transmission. Participant statements further indicate that the preparation process of aşur requires collective participation and that the “dövme” (pounding) stage, in particular, functions as a ritualistic production practice that strengthens social interaction. Traditional equipment such as copper cauldrons, wooden mallets, large wooden spoons, and tools known locally as “çomça/çömçe” were identified as concrete indicators of cultural continuity.

The findings also demonstrate that aşur shares similarities with keşkek in Anatolia and herise in Hatay cuisine; however, it acquires a distinct gastronomic identity specific to Hatay through the use of ingredients such as pepper paste, tomato paste, and intense spices. Participants reported that aşur is commonly prepared during weddings, religious gatherings (mevlit), religious holidays, funerals, and large family meals. Cooking the dish in large cauldrons and distributing it among neighbors and guests reflects its strong association with social solidarity and sharing culture. Most participants associated aşur with concepts such as “sharing,” “unity,” “abundance,” and “togetherness,” emphasizing that distributing the dish after preparation represents an important indicator of social belonging and solidarity.

When evaluated within the framework of cultural memory theory, the findings suggest that aşur functions as a significant cultural practice that keeps collective memory alive through recurring rituals. Its preparation during weddings, funerals, and religious ceremonies demonstrates that it creates a shared space of memory transmitted from past to present. Furthermore, from the perspective of symbolic interactionism, aşur is interpreted by individuals not merely as a food item, but as a symbolic cultural element carrying social meanings. Participants' associations of aşur with unity, sharing, and solidarity indicate that the dish contributes to the production of shared meanings within social interaction processes.

Although most participants stated that the fundamental structure of aşur has been largely preserved over time, technological developments and changing living conditions have led to certain transformations in its preparation process. The replacement of traditional pounding methods with technological tools, shortened cooking times, and ingredient substitutions due to economic reasons were identified as examples of these transformations.

Nevertheless, participants emphasized that the cultural meaning and social value associated with aşur continue to exist and highlighted the importance of transmitting the dish to future generations. Consequently, aşur can be regarded as an important element of intangible cultural heritage that contributes to the preservation of cultural memory, strengthens social solidarity, and reproduces collective identity within Hatay culinary culture.



Hatay Mutfağında Ekşi Aşı: Geleneksel Bilginin Kuşaklararası Aktarımı ve Dönüşümü / Ekşi Aşı in Hatay Cuisine: The Intergenerational Transfer and Transformation of Traditional Knowledge¹

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
ezencir@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: [0000-0001-6668-9961](https://orcid.org/0000-0001-6668-9961)

Erhan BABAÇ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
erhan.babac@comu.edu.tr, Çanakkale, Türkiye, ORCID: [0000-0001-9232-9177](https://orcid.org/0000-0001-9232-9177)

Esra ZIVALI, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
esrazb@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: [0000-0003-2653-7212](https://orcid.org/0000-0003-2653-7212)

Tuğba BEYAZKAYA, Bingöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı,
tbeyazkaya@bingol.edu.tr, Bingöl, Türkiye, ORCID: [0000-0002-4333-7944](https://orcid.org/0000-0002-4333-7944)

Ferda Yeliz ÇUBUK, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: [0000-0002-3850-7208](https://orcid.org/0000-0002-3850-7208)

Öz

Bu araştırma, Hatay mutfağının önemli geleneksel yemeklerinden biri olan Ekşi Aşı'nın kuşaklararası aktarımını ve zaman içerisindeki dönüşümünü incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseniyle yürütülen çalışmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanılmış, Hatay mutfak kültürüne hâkim ve yemeğin üretim ya da aktarım sürecinde yer alan farklı yaş ve meslek gruplarından altı katılımcı amaçlı örnekleme yöntemiyle araştırmaya dâhil edilmiştir. Veri doygunluğu esas alınarak gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın ağırlıklı olarak aile içerisinde, özellikle anne ve büyükanneler aracılığıyla öğrenildiğini ve güçlü bir sözlü kültür geleneği sayesinde kuşaktan kuşağa aktarıldığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, yemeğin yazılı tariflerden ziyade gözlem ve uygulama yoluyla öğrenildiğini vurgulamış; hazırlık sürecinin imece usulüne dayanmasının ise toplumsal dayanışma, birlikte üretim ve kültürel paylaşım değerlerini yansıttığını ifade etmiştir. Bayram, düğün, iftar ve misafir ağırlama gibi özel günlerde sıklıkla hazırlanması, yemeğin misafirperverlik ve sosyal birliktelik ile olan güçlü bağını göstermektedir. Araştırma sonuçları ayrıca kullanılan sebzeler ve ekşilik kaynakları bakımından bölgesel farklılıklar bulunduğunu, patlıcan yerine ayva, elma, keşir veya kabak gibi malzemelerin tercih edilebildiğini ve geçmişte el emeğiyle gerçekleştirilen bazı işlemlerin günümüzde makineler aracılığıyla yapılmaya başlandığını ortaya koymuştur. Ekşi Aşı, yalnızca bir yemek değil; misafirperverlik, kolektif üretim ve kültürel süreklilik değerlerini bünyesinde barındıran önemli bir gastronomik miras unsuru olarak değerlendirilmekte, ancak değişen yaşam koşullarının bu kültürel aktarım ve üretim pratiğinin sürdürülebilirliği üzerinde çeşitli riskler oluşturduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Hatay Mutfağı, Ekşi Aşı, Gastronomik Miras, Kuşaklararası Aktarım, Kültürel Dönüşü

Abstract

This research aims to examine the intergenerational transmission and transformation over time of Ekşi Aşı, one of the important traditional dishes of Hatay cuisine. Conducted using a qualitative research design, this study employed a semi-structured interview technique as the data collection method. The questions posed to the participants covered the learning processes of the dish, ingredient selection, preparation techniques, its cultural meaning, and the dynamics of its transformation. Furthermore, opinions regarding the dish's place on special occasions, its social function, and its transmission to future generations were also evaluated. Purposive sampling was preferred in the study; six individuals from different age and professional groups who are knowledgeable about Hatay culinary culture and actively produce or transmit the dish were included in the sample. The number of participants was determined based on the principles of in-depth information gathering and achieving data saturation. The obtained data were analyzed using thematic analysis. The research findings reveal that Ekşi Aşı is predominantly learned within the family (especially through mothers and grandmothers) and transmitted to the

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

future through a strong oral cultural tradition. Participants emphasized that this dish is learned more through observation and practice than through recipes. The fact that the preparation process is based on a cooperative method ensures that this practice stands out as an element reflecting collective production and social solidarity. Especially its preparation on special occasions such as holidays, weddings, iftar meals, and hosting guests demonstrates the strong connection between the dish and hospitality and social togetherness. On the other hand, it has been observed that there are regional differences in terms of the vegetables used and the sources of sourness, and that the dish has been adapted to modern living conditions. Participants stated that instead of eggplant, which is stated to be included in the basic recipe, quince, apple, keshir (purple carrot), or zucchini are also used. Furthermore, the fact that the meat, which was traditionally pounded on a stone, and the internal fat, which was prepared by hand, are now prepared with the help of machines is among the notable changes. In conclusion, Ekşi Aşı (Sour Soup) is more than just a culinary product; it is an important gastronomic heritage that embodies the values of hospitality, collaborative production, and cultural continuity. However, it is considered that today's changing lifestyles pose a threat to the sustainability of this collective production culture.

Keywords: Hatay Cuisine, Ekşi Aşı, Gastronomic Heritage, Intergenerational Transfer, Cultural Transformation

Geliş Tarihi: 03.05.2026

Kabul Tarihi: 20.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

Geleneksel mutfak kültürü bir toplumun kültürel değerleri arasında somutlaşmış ve günlük hayatın parçası olması bakımından önemlidir. Geleneksel mutfak unsurları hem tarihsel bir kesit hem de kültürel kimliğin göstergesidir. Aynı zamanda toplumsal hafızayı taşıyan, kültürel aidiyeti güçlendiren ve kuşaklar arasında aktarılan önemli kültürel miras öğeleridir. Özellikle yerel mutfaklar, ait oldukları coğrafyanın iklimsel özellikleri, tarımsal üretim yapısı, inanç sistemi ve toplumsal yaşam pratikleriyle şekillenmekte; bu yönüyle somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel yemeklerin hazırlanış biçimleri, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve tüketim ritüelleri; toplumların tarihsel sürekliliğini ve kültürel çeşitliliğini görünür kılan unsurlar arasında yer almaktadır. Zaman içinde bu unsurlar değişiklik gösterse de temel öğeleriyle sonraki kuşaklara aktarılmaktadır. Bu kültürel aktarım özellikle küreselleşen dünyada tehdit altına girmektedir.

Küreselleşme ile yaşam koşulları değişmekte, modern tüketim alışkanlıkları geleneksel mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. İş ve aile yapısında yaşanan büyük değişim kadınların hane mutfaklarında daha az yer alması şeklinde sirayet etmekte, hazır gıda sektöründe yaşanan gelişmeler ise kolaylaştırıcılık sağlayarak geleneksel üretimden uzaklaştırabilmektedir. Özellikle uzun hazırlık süreci gerektiren, kolektif üretim kültürüne dayanan veya sözlü aktarım yoluyla öğrenilen yemekler, günümüzde unutulma riskiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu da geleneksel yemeklere ilişkin bilgi birikiminin kuşaklararası aktarımını zorlaştırmaktadır. Bu nedenle geleneksel mutfak ürünlerinin kayıt altına alınması, belgelenmesi ve akademik çalışmalar aracılığıyla incelenmesi büyük önem taşımaktadır. Geleneksel yemeklerin korunması yalnızca gastronomik çeşitliliğin sürdürülmesi açısından değil; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, toplumsal hafızanın devamlılığı ve kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından da kritik bir role sahiptir. Türkiye ve Türk yemekleri geleneksel mutfakta çok sayıda örneğin görülebildiği ve genel anlamda geleneksel mutfağına sahip çıkan bir yapıdadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2013). Özellikle günlük hayat pratiklerinde geleneksel yapıyı koruyan bölgelerde ve şehirleşmenin daha az yaşandığı yerlerde geleneksel mutfağına daha fazla önem verilmekte, mutfak daha sıkı korunmaktadır (İlban ve Uluer Savgın, 2020). Bu yapının görüldüğü önemli şehirlerden biri de Hatay'dır.

Hatay mutfağı tarih boyunca birçok kültürün etkileşimi sonucunda oluşmuş özgün yapısıyla ön plana çıkmaktadır. Hatay; Arap, Türk, Ermeni ve Levanten mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan çok katmanlı gastronomik yapısıyla UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehri" unvanına layık görülmüştür. Bölgenin zengin baharat kullanımı, yöresel ürün çeşitliliği ve geleneksel pişirme yöntemleri, Hatay mutfağını Türkiye gastronomisi

içerisinde özel bir konuma taşımaktadır. Ekşi aşı da bölgenin geleneksel yemekleri arasında yer alan önemli bir üründür. Anadolu mutfagında daha fazla bilinen içli köfte ve analı kızlı çorbasına benzer özellikler gösteren ekşi aşı geleneksel olarak büyüklerden küçüklere öğretilen özel yemeklerden biridir. Bu çalışmada da Hatay mutfagının sembol yemeklerinden olan ekşi aşı incelenecektir. Çalışmada yemeğin öğrenilme süreçleri, hazırlanış biçimleri, taşıdığı kültürel anlamlar ve modern yaşam koşullarının yemek üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Böylece Ekşi Aşı örneği üzerinden geleneksel gastronomik mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda farkındalık oluşturulması hedeflenmektedir.

Literatür

Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Miras

İnsanların temel gereksinimlerinden biri olan beslenme, tarihsel süreç içerisinde toplumların kültürel, sosyal ve ekonomik yapıları doğrultusunda farklı mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Gelenekler, yaşam biçimleri, göçler ve kültürler arası etkileşimler, mutfak kültürlerinin şekillenmesinde ve zaman içerisinde dönüşüme uğramasında önemli rol oynamıştır. Bu yönüyle mutfak kültürü, toplumların tarihsel ve kültürel birikimlerini yansıtan önemli bir kültürel unsur olarak değerlendirilmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Gastronomik kimlik, bir bölgenin geleneksel yemeklerinin ve yeme-içme alışkanlıklarının, bölgesel özgünlüğün korunmasına ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan etkin bir unsurdur.

Tablo 1. Gastronomik kimliği oluşturan faktörler

Coğrafya	Bölgenin bulunduğu coğrafi konum ile yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde ve oluşumunda etkili olan coğrafi koşullardır.
İklim	Ürünlerin yetiştirilmesinde etkili olan meteorolojik koşullardır.
Mikro iklimler	Bölgenin genel coğrafi özellikleri ve iklim koşullarına göre yetiştirilmesi mümkün olmayan, ancak destinasyonun bir bölümünde farklı ürünlerin yetişmesini sağlayan iklim koşullarıdır.
Yöreyle ait ürünler	Coğrafya, iklim ve mikro iklimlerin etkisiyle eskiden beri yörede üretilmiş ve yöreye has bir özellik kazanmış ürünlerdir.
Yeni ürünlerin yöreye uyumu	Ticaret ve teknolojinin gelişmesiyle bölgeye sonradan getirilen yiyecek içecek ürünlerinin bölgenin coğrafi yapısına uyum sağlamasıdır.
Kültür	
Tarih	Toplumların içinden geçtikleri tarihsel sürecin yemek yeme alışkanlıkları ve davranışları üzerindeki etkisidir.
Etnik Çeşitlilik	Bölgede yaşayan ve farklı sosyokültürel özelliklere sahip olan halkların arasındaki etkileşimin yiyecek içecek kültürü üzerindeki etkisidir.
Deneme Yanılma	Yiyecek içecek ürünlerinin deneme yanılma yolu ile keşfedilmesi ve pişirilmesidir.
Gelenekler	Bayram, festival gibi yemeğin merkezde olduğu, uzun yıllardır süre gelen eylemlerdir.
İnançlar	Din, insanların neleri yemeleri ya da yememeleri gerektiğini belirleyen inanışlardır.
Değerler	Yiyecek içecek ürünlerine atfedilen sembolik önemdir.

Kaynak: Başat vd., 2017

Gastronomik miras, bir toplumun mutfak kültürünü oluşturan yiyecek ve içecek çeşitliliği, üretim ve hazırlama yöntemleri, pişirme teknikleri, sunum ve servis biçimleri ile sofraya kültürüne ilişkin bilgi, beceri ve uygulamaların kuşaklararası aktarımıyla günümüze ulaşan

kültürel değerler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Kaşlı vd., 2015). Kara'ya (2015) göre mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilebilmesi; yerel üretim sistemleri, geleneksel bilgi birikimi ve toplumsal uygulamalarla olan güçlü ilişkisine dayanmaktadır. Yerel bitki çeşitliliği, geleneksel tarım ve hayvancılık uygulamaları, mevsimsel üretim bilgisi, tarihsel süreç içerisinde gelişen pişirme teknikleri ve mutfak ekipmanları bu mirasın temel unsurlarını oluşturmaktadır. Bununla birlikte mutfak kültürü, toplumların damak zevklerini, tüketim alışkanlıklarını ve kültürel tercihlerini yansıtmalarının yanı sıra düğün, bayram, düğün, sünnet ve benzeri sosyal ritüeller içerisinde üstlendiği işlevlerle de kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Yemeğin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi süreçlerinde ortaya çıkan bilgi, beceri ve estetik anlayış ise mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlayan önemli kültürel mekanizmalar arasında yer almaktadır (Kara, 2015).

Gastronomik miras, toplumların tarihsel birikimlerini, kültürel kimliklerini ve kolektif hafızalarını yansıtan önemli bir kültürel sermaye niteliği taşımaktadır. Bu miras, bireylerde aidiyet, gurur ve kültürel bağlılık duygularını güçlendirirken aynı zamanda toplumların kendilerini ifade etme biçimlerinden biri olarak işlev görmektedir. Gastronomik değerler, yalnızca yeme-içme alışkanlıklarını şekillendiren unsurlar olmayıp, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran, kültürel sürekliliği sağlayan ve toplumsal belleği canlı tutan önemli araçlar olarak da öne çıkmaktadır. Özellikle çok kültürlü toplumsal yapılarda gastronomik miras, farklı kültürel unsurların ortak bir kimlik etrafında bütünleşmesine katkı sağlamakta ve ulusal kimliğin görünür kılınmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu nedenle yöresel gastronomik ürünlerin korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, yalnızca kültürel mirasın devamlılığı açısından değil, aynı zamanda bölgesel kalkınma ve uluslararası tanınırlık açısından da stratejik bir önem taşımaktadır (Eren,2023).

Hatay Mutfağının Tarihsel ve Kültürel Yapısı

Hatay, Türkiye'nin güneyinde Akdeniz'e kıyısı bulunan ve tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış önemli bir kültür coğrafyasında yer almaktadır. Dağlar, ovalar ve platolardan oluşan çeşitli jeomorfolojik yapısı, verimli tarım alanları, Akdeniz ikliminin sağladığı uygun ekolojik koşullar ve zengin su kaynakları ilin biyolojik çeşitliliğini ve tarımsal üretim kapasitesini artırmaktadır. Özellikle Amik Ovası başta olmak üzere verimli tarım alanlarında yetiştirilen tahıllar, sebzeler, meyveler, zeytin ve çeşitli aromatik bitkiler Hatay mutfağının temel hammaddelerini oluşturmaktadır. Akdeniz, Orta Doğu ve Anadolu arasında bir geçiş bölgesinde bulunması, ilin mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamış; farklı kültürlerin etkileşimi sonucunda zengin, özgün ve çok katmanlı bir gastronomik yapı ortaya çıkmıştır. Bu doğal ve kültürel zenginlikler, Hatay mutfağının çeşitlenmesine katkı sağlarken, yöresel yemeklerin ve geleneksel üretim yöntemlerinin günümüze kadar korunmasında da etkili olmuştur (Hatay Valiliği, t.y.).

Hatay, sahip olduğu stratejik coğrafi konum nedeniyle kültürel yapısının zenginleşmesine önemli katkılar sağlamıştır. Söz konusu kültürel çeşitliliğin en belirgin yansımalarından biri, uzun bir tarihsel süreç içerisinde şekillenen ve kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüze ulaşan mutfak kültürüdür. Hatay mutfağı, farklı kültürler arasındaki etkileşimlerin yanı sıra coğrafi, ekonomik, sosyal ve dini unsurların etkisiyle çok katmanlı ve zengin bir yapıya kavuşmuştur. Bu mutfak kültürü, Ortadoğu mutfak gelenekleriyle benzer özellikler taşıırken Anadolu mutfak kültürüyle de güçlü bağlar kurmakta ve bu sayede geniş bir yemek çeşitliliği sunmaktadır. Tarihsel birikimi ve çok kültürlü yapısının etkisiyle gelişen Hatay mutfağı, yeme-içme faaliyetlerini yalnızca biyolojik bir gereksinim olarak değil, aynı zamanda sosyal yaşamın, kültürel kimliğin ve ortak paylaşımın önemli bir parçası olarak değerlendiren bir anlayışı yansıtmaktadır (Türk ve Şahin, 2004).

Tablo 2. Hatay mutfak kültürüne ait geleneksel yemekler

Hatay Mutfak Kültürüne Ait Geleneksel Yemekler	
Et Yemekleri	Tepsi Kebabı, Kağıt Kebabı, Arap Kebabı, Aşur (Asir), Tirit, Mortadella, Tuzda Tavuk, Kemmünlü Köfte (Kimyonlu Köfte), Belen Tavası, Antakya Usulü Tavuk Döner, Antakya Usulü Kıyma Kebabı ve Kuşbaşı, Makbule.
Sebze Yemekleri	Öcce (Mücver), Şeyh Mualla, Kabak Bastırma, Bamya, Lübye (Börülce), Kabak Boraniye, Ispanak Boraniye, Şıhlı Mahşi, Aya Köfteli Ispanak Sapı, Zeytinyağlı Zılk (Pazı) Sapı.
Bulgurlu Yiyecekler ve Aşlar	Tepsi Oruğu, Oruk (İçli Köfte), Domatesli Aş, Kimyonlu Biberli Aş, Mercimekli Aş, Firikli Aş, Çiğ Köfte, Kabaklı Aş, Keşürlü Pirinç Pilavı (Kapuska), Sarma İçi (Kısır), Patatesli Köfte, Sırsıyl, Mütebbi.
Çorbalar	Kumbursiye, Toğga Çorbası, Ekşi Aşı, Yoğurt Aşı, Tuzlu Yoğurt Çorba, Mahulta, Aya Köfteli Çorba, Şişbörek, Ekşili Çorba.
Dolma ve Sarmalar	Etli Lahana Sarma, Patlıcan Dolması, Kuru Patlıcan Dolma, Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Zeytinyağlı Zılk Sarması, Mumbar.
Mezeler ve Salatalar	Bakla, Ali Nazik, Cevizli Biber, Humus, Tarator, Turplu Tarator, Havuçlu Tarator, Patlıcan Yoğurtlama, Abugannuş, Zeytin, Roka Salatası, Zahter Salatası, Zeytin Salatası, Zılk Sapı Yoğurtlaması, Taze Sürk Salatası, Küflü Sürk Salatası, Taze Çökelek Salatası.
Hamur İşleri	Kete, Kerebiç, Kömbe, Külçe, Semirsek (Sembusek), Ispanaklı Börek, Kaytaş Böreği, Biberli Ekmek, Katıklı Ekmek.
Tatlı ve Reçeller	Peynirli İrmik Helvası, Künefe, Kabak Tatlısı, Taş Kadayıfı, Züngül, Şam Tatlısı, Haytalı, Kebbet Reçeli, Patlıcan Reçeli, Ceviz Reçeli, Turunç Reçeli, Ayva Reçeli.
Süt Ürünleri ve Yiyecekler	Künefeli Peynir, Cara (Testi) Peyniri ve Çökeleği, Sürk (Çökelek), Küflendirilmiş Sürk, Burma Peynir, Ezme Peynir (Yaprak Peynir), Tuzlu Yoğurt, Kahvaltılık Tuzlu Yoğurt, Sünme Peynir (Çile Peyniri).

Kaynak: Şahin, 2012

Hatay mutfağı, yoğun baharat ve salça kullanımıyla karakterize edilen zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Patlıcan, domates, sarımsak ve zeytinyağı yöre mutfağında sıklıkla kullanılan temel malzemeler arasında yer alırken, zeytin üretiminin yaygın olması zeytinyağının kullanımını artırmaktadır. Et tüketiminin yüksek olması, kebab ve köfte çeşitliliğinin gelişmesine katkı sağlamış; et, bulgur, pirinç ve sebzelerle birlikte de değerlendirilmiştir. Ayrıca yemeklerde hazır soslar yerine geleneksel yöntemlerle hazırlanan doğal sosların tercih edilmesi, Hatay mutfağının özgün lezzet anlayışını yansıtan önemli özelliklerden biridir (Kurtar, 2021).

Hatay mutfağının özgün yapısının oluşmasında ekolojik çevre, inanç sistemleri, etnik ve sosyal çeşitlilik, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın damak zevkiyle bütünleşmesi belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Bu çok boyutlu yapı, Hatay mutfağının yalnızca yemek çeşitliliği açısından değil, aynı zamanda kültürel derinlik bakımından da önemli bir gastronomik miras alanı haline gelmesini sağlamıştır. Özellikle bölgenin sahip olduğu uygun coğrafi koşullar ve tarımsal üretim potansiyeli, farklı gıda ürünlerinin yetiştirilmesine imkân tanımış; bu durum yerel mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve kendine özgü bir gastronomik kimlik geliştirmesine katkı sunmuştur (Akbiyık, 2024).

Hatay, sahip olduğu zengin gastronomik miras, çok kültürlü yapısı ve köklü mutfak geleneği sayesinde 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na (UNESCO Creative Cities Network-UCCN) "Gastronomi Şehri" unvanıyla dahil edilmiştir (Taştan ve İflazoğlu, 2018). UNESCO tarafından yürütülen bu program, gastronomiyi kültürel sürdürülebilirlik, yerel kalkınma ve kültürel çeşitliliğin korunmasında önemli bir araç olarak değerlendirmektedir. Hatay'ın bu ağa kabul edilmesinde, yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin etkileşimiyle şekillenen mutfak kültürü, zengin yemek çeşitleri, geleneksel üretim yöntemlerini koruması ve gelecek kuşaklara aktarımını sağlamak için yapılan çalışmalar etkili olmuştur (UNESCO, 2017).

Geleneksel Yemeklerin Sürdürülebilirliği ve Kültürel Devamlılığı

Gastronomi, toplumların kültürel değerlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Zaman içerisinde yaşam biçimlerinde meydana gelen değişimlere paralel olarak beslenme alışkanlıkları da dönüşüme uğramaktadır. Özellikle hızlı yaşam temposunun etkisiyle yaygınlaşan fast food tüketimi, geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan uzun hazırlık süreçleri gerektiren ve aile bireylerini aynı sofrada buluşturan yemeklerin yerini daha hızlı ve bireysel tüketim odaklı beslenme alışkanlıklarına bırakmaktadır. Bu bağlamda gastronomi, tüketilebilir ürünler ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir alan olarak önem kazanmakta; geleneksel yemek kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Kurnaz, 2017).

Yerel gastronomi, belirli bir coğrafi bölgenin doğal kaynakları, tarihsel birikimi, kültürel değerleri ve geleneksel üretim-tüketim alışkanlıkları doğrultusunda şekillenen yiyecek ve içecek kültürünü ifade etmektedir. Bu kapsamda yerel gastronomi, bölgeye özgü ürünleri, yemekleri, hazırlama tekniklerini ve yeme-içme pratiklerini kapsayarak destinasyonun kültürel kimliğinin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Sims, 2009). Yerel yemekler, bir bölgenin kültürel kimliğini, yaşam biçimini ve tarihsel birikimini yansıtan gastronomik miras unsurlarıdır. Kullanılan hammaddelerin özellikleri, üretim ve temin süreçleri, pişirme yöntemleri, tüketim zamanları ve servis uygulamaları gibi unsurların her bölgede farklılaşması, yerel yemeklere özgün bir nitelik kazandırmaktadır. Bu özgünlük, yerel yemeklerin yalnızca bir beslenme unsuru olarak değil, aynı zamanda kültürel mirasın taşıyıcısı olarak değerlendirilmesini ve bilimsel açıdan incelenmesini gerekli kılmaktadır (Halıcı, 2009; Kaya, 2016: 24).

Sürdürülebilir gastronomi, doğal kaynakların etkin ve sorumlu kullanımını gözetken, çevresel sürdürülebilirliği temel alan, bununla birlikte toplumun sağlık düzeyinin yükseltilmesine ve kültürel-sosyal değerlerin korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayan bir gastronomi anlayışını ifade etmektedir (Scarpato, 2002). Çevre kirliliği, doğal kaynakların bilinçsiz kullanımı, yanlış tarım uygulamaları ve nüfus artışı gibi sorunlar, sürdürülebilir gastronominin önemini artırmaktadır. Bu doğrultuda organik üretim, sağlıklı beslenme ve yerel ürün kullanımı gibi uygulamalar ön plana çıkarken, sürdürülebilir gastronomi ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarıyla bütüncül bir yaklaşım sunmaktadır. Ayrıca geleneksel yemeklerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması, gastronomik mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır (Çekal ve Doğan, 2022).

Tablo 3. Ekşi Aşı Yemeği Reçetesi

Ekşi Aşı Yemeği





Malzemeler	Miktarı
Köfte için:	
İnce köftelik bulgur	500 gr
Yağsız dana-kuzu karışık köftelik et	300 gr
Kuru soğan	120 gr (1 adet)
Biber salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Un	30 gr (2 yemek kaşığı)
Kimyon	5 gr (1 tatlı kaşığı)
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Pul biber	4 gr (1 tatlı kaşığı)
Tuz	8 gr (1 tatlı kaşığı)
Soğuk Su	200 ml
İç Harcı için:	
İç yağı	100 gr
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Tuz	3 gr (yarım çay kaşığı)
Kuru nane	2 gr (1 tatlı kaşığı)
Çorba için:	
Patlıcan	300 gr (2 orta boy)
Kuru soğan	120 gr (1 adet)
Sarımsak	20 gr (4 diş)
Domates suyu	400 ml
Domates salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Biber salçası	20 gr (1 yemek kaşığı)
Nar ekşisi	60 ml (4 yemek kaşığı)
Limon suyu	15 ml (1 yemek kaşığı)
Zeytinyağı	45 ml (3 yemek kaşığı)
Kuru nane	4 gr (2 tatlı kaşığı)
Toz şeker	6 gr (1 tatlı kaşığı)
Tuz	4 gr (yarım tatlı kaşığı)
Karabiber	3 gr (1 çay kaşığı)
Sıcak su	2 litre

Hazırlanışı

- İnce köftelik bulguru geniş bir tepsiye alın ve üzerine soğuk suyu ekleyerek 15-20 dakika dinlendirin. Bulgurun yumuşayıp şişmesini bekleyin.
- Yumuşayan bulgurun içine köftelik eti, rendelenmiş soğanı, biber salçasını, unu, kimyonu, karabiberi, pul biberi ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi uzun süre yoğurarak sakız gibi toparlanan bir köfte harcı hazırlayın.

- İç yağı harcı için iç yağını çok küçük doğrayın ya da robottan geçirin. Üzerine tuz, karabiber ve kuru nane ekleyip karıştırın.
- Hazırlanan dış harçtan cevizden küçük parçalar koparın. Parmağınızla hafifçe açıp içine az miktarda iç yağı harcı koyarak kapatın. Ayrıca aynı harçtan nohuttan biraz büyük, içi boş yuvarlak köfteler de hazırlayın.
- Patlıcanları alacalı soyup küp ya da verev şekilde doğrayın. Soğanı ve sarımsağı küçük küçük doğrayın.
- Geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Önce soğan ve sarımsağı kavurun, ardından patlıcanları ekleyip hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Üzerine domates püresi, domates salçası ve biber salçasını ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Daha sonra sıcak suyu ilave edin.
- Nar ekşisi, limon suyu, kuru nane, şeker, tuz ve karabiberi ekleyerek çorbanın ekşili suyunu oluşturun. Karışımı yaklaşık 10–15 dakika orta ateşte kaynatın.
- Hazırladığınız küçük orukları ve boş yuvarlak köfteleri kaynayan çorbaya dikkatlice bırakın. Köfteler suyun üzerine çıkmaya başladığında pişmiş olacaktır. Yaklaşık 6–8 dakika pişmeleri yeterlidir.
- Sıcak olarak servis edin.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yöntem

Bu çalışmada Hatay mutfağının geleneksel bir yemeği olan ekşi aşı geçmişten bugüne yapıları, şekilleri, kullanılan malzeme çeşitliliği, hazırlık ve pişirme yöntemleri bağlamında incelenecektir. Bu çalışmada, sadece geleneksel bir yemek olan ekşi aşının kültürel anlamı ve zaman içindeki dönüşümünün ortaya konması hedeflenmektedir. Araştırmada, kültürün kökenlerinin araştırıldığı bu türdeki pek çok çalışmada olduğu gibi nitel yöntem benimsenmiştir. Nitel araştırmaların temel amacı, sayısal genellemelerden ziyade bireylerin deneyimlerini ayrıntılı biçimde ortaya koymak ve araştırılan olgunun bağlamsal yapısını anlamaktır (Creswell, 2016). Burada da sayılar değil ekşi aşının içeriği incelendiği için nitel araştırma gerçekleştirilmiştir. Veri toplamada konu özelinde bilgi sahibi olduğu tespit edilen kişilere ulaşılmaya çalışılmış, bu nedenle amaçlı örnekleme yönteminden yararlanılmıştır. Amaçlı örnekleme, araştırmanın amacı doğrultusunda konu hakkında derinlemesine bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerin seçilmesine dayanan bir örnekleme yöntemidir (Baltacı, 2018). Bu yöntemde temel amaç, araştırma sorularına en fazla katkıyı sağlayabilecek katılımcılara ulaşmaktır. Görüşme sayısı olarak ise temelde doyum noktası ilkesi esas alınmıştır. Veri doygunluğu, görüşmeler sonucunda yeni bilgi veya tema elde edilmemesi durumunu ifade etmekte olup nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde önemli bir ölçüt olarak kabul edilmektedir. Diğer yandan nitel çalışmalarda gerçekleştirilen 6 görüşmenin, araştırılan konunun özüne ilişkin bilginin yaklaşık %80'inin toplamada yeterli olabileceği belirtilmektedir (Guest, Bunce ve Johnson, 2006). Yöresel mutfakların kültürleri veya herhangi bir yemeğin kültürel tarihi gibi konu araştırmalarında genellikle 6-9 kişilik görüşmelerin yeterli kabul edildiği görülmüştür (Çakıcı ve Zencir, 2018). Bu çalışmada da toplamda 6 (altı) kişiyle görüşme gerçekleştirilmiş ve mükerrer bilgiler aktarılmaya başlandığı için kişi sayısı yeterli kabul edilmiştir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma soruları ekşi aşı yemeğinin içeriğinin belirlenmesine yönelik sorulmuş ve yine alan yazındaki benzer çalışmalar örnek alınmıştır. Sorular ekşi aşında kullanılan malzemeler, hazırlığı, pişirme süreci, anlamı, alternatif malzeme ve pişirme teknikleri ve kültürel aktarımı çerçevesinde oluşturulmuştur. Veriler 15.04.2026 ile 20.04.2026 tarihleri arasında yüz yüze ve telefonla gerçekleştirilmiştir. Her görüşme ortalama 10 dakika sürmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların rahat ve doğal bir ortamda düşüncelerini ifade etmelerine özen gösterilmiş; araştırmanın amacı hakkında katılımcılara bilgi verilmiştir. Elde edilen veriler görüşülen kişilerin izniyle kayıt altına alınmıştır. Geçerliliğin ve güvenilirliğin sağlanması için görüşmeler deşifre edilmiş, deşifre metinleri beş araştırmacı tarafından incelenmiş ve süreç detaylı şekilde açıklanarak şeffaflığın sağlanmasına çalışılmıştır.

Araştırma verilerinin analizinde tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Tematik analiz; elde edilen veriler içerisindeki anlam örüntülerinin belirlenmesi, sınıflandırılması ve yorumlanmasını amaçlayan bir analiz tekniğidir (Braun ve Clarke, 2006). Bu yöntem sayesinde katılımcıların ortak deneyimleri ve farklılaşan görüşleri sistematik biçimde incelenebilmektedir. Temalar görüşme soruları çerçevesinde şekillenmiş olup geleneksel yemekler ile ilgili araştırmalardaki temel başlıklar gibi değerlendirilmiştir.

Bulgular

Bu bölümde, Ekşi Aşı yemeğinin kuşaklararası aktarımı ve günümüzdeki dönüşümüne ilişkin bulgulara yer verilmektedir. Katılımcılarla yapılan derinlemesine görüşmelerden elde edilen veriler; kültürel mirasın korunması, geleneksel bilginin sürekliliği ve gastronomik kimlik yaklaşımları çerçevesinde tematik olarak analiz edilmiştir. Araştırma bulguları; yemeğin teknik hazırlık süreçlerinden toplumsal bellekteki sosyo-kültürel anlamına, geleneksel imece pratiklerinden modern mutfak içerisindeki sürdürülebilirliğine kadar uzanan geniş bir perspektifte yapılandırılmıştır. Analiz kapsamında, belirlenen tematik kategorileri güçlendirmek amacıyla katılımcıların (K1-K6) özgün ifadelerinden doğrudan alıntılara yer verilmiş; böylece geleneksel bilginin sabit olmayan, toplumsal değişimlerle yeniden üretilen dinamik yapısı somut bir biçimde irdelenmiştir.

Katılımcıların Tanımlayıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırmaya katılan bireylerin tanımlayıcı özellikleri Tablo 4'te sunulmuştur. Tabloda katılımcıların demografik özellikleri, mesleki statüleri ve Ekşi Aşı yemeğini öğrenme kaynakları yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların tanımlayıcı özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek/Görev	Yemeği İlk Öğrendiği Kişi
K1	Kadın	58	Lise	Restoran İşletmecisi, Şef, Gastronomi Derneği Başkanı	Anne
K2	Kadın	63	Ön Lisans	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi (Öğretmen)	Babaanne, Anneanne, Anne
K3	Kadın	26	Ön Lisans	Hatay Gastronomi Evi Aşçısı	Mutfak Şefleri
K4	Erkek	30	Lisans	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Babaanne, Anne
K5	Erkek	56	Lisans	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Anne
K6	Kadın	45	İlkokul	Belirtilmemiş (Yerel Halk)	Anneanne, Anne

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4 incelendiğinde, araştırmaya katılan altı katılımcının cinsiyet, yaş, eğitim durumu, mesleki konum ve Ekşi Aşı yemeğini öğrenme kaynakları bakımından çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Katılımcıların dördü kadın (%66,7), ikisi erkektir (%33,3). Yaş aralığı 26 ile 63 arasında değişmekte olup yaş ortalaması 46,3'tür. Bu dağılım, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin bilgi ve deneyimlerin farklı yaş grupları üzerinden değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle genç ve orta/ileri yaş grubundan katılımcıların bir arada yer alması, yemeğe ilişkin kuşaklararası aktarım sürecinin yorumlanması açısından önem taşımaktadır.

Katılımcıların mesleki konumları incelendiğinde, üç katılımcının gastronomi, yiyecek-içecek hizmetleri ve restoran işletmeciliği gibi alanlarda mesleki deneyime sahip olduğu; diğer üç katılımcının ise yemeği daha çok hane içi mutfak pratikleri ve yerel kültürel deneyim bağlamında tanımladığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı yemeğinin hem

profesyonel/kurumsal mutfak ortamlarında hem de gündelik ev içi uygulamalar yoluyla yaşatıldığını göstermektedir. Eğitim durumlarının ilkokuldan lisans düzeyine kadar değişmesi ise yemeğe ilişkin bilginin yalnızca belirli bir eğitim düzeyiyle sınırlı olmadığını, farklı toplumsal ve mesleki bağlamlarda üretildiğini göstermektedir.

Yemeğin ilk öğrenildiği kaynaklar incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun Ekşi Aşı'nı anne, annene veya babaanne gibi aile büyüklerinden öğrendiği görülmektedir. Bu bulgu, yemeğe ilişkin bilginin ağırlıklı olarak aile içinde ve özellikle kadınlar aracılığıyla aktarıldığını göstermektedir. Erkek katılımcıların da yemeği anneleri veya babaanneleri aracılığıyla öğrenmiş olması, Ekşi Aşı bilgisinin hane içi aktarımda kadın emeği ve deneyimiyle yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, bir katılımcının yemeği mutfak şeflerinden öğrendiğini belirtmesi, geleneksel mutfak bilgisinin yalnızca aile içi aktarım yoluyla değil, profesyonel mutfak ortamlarında da öğrenilebildiğini göstermektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın hem geleneksel sözlü ve uygulamalı aktarım süreçleriyle hem de mesleki mutfak pratikleri aracılığıyla yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcı profili Ekşi Aşı yemeğinin aile, yerel toplum ve profesyonel mutfak bağlamlarında çok yönlü bir kültürel bilgi alanı olarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir.

Temalara ve Kategorilere ilişkin Bulgular

Görüşme verilerinin tematik analizi sonucunda Ekşi Aşı yemeğine ilişkin bulgular beş ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar; geleneksel bilgi aktarımı, gastronomik kimlik ve reçete, sosyokültürel anlam, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri ile değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik başlıklarından oluşmaktadır. Her bir tema altında, katılımcı ifadelerinden hareketle belirlenen kategoriler yer almaktadır. Bu sınıflandırma, Ekşi Aşı'nın yalnızca bir yemek olarak değil; mutfak bilgisi, yerel kimlik, toplumsal ilişkiler, ritüel pratikler ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamında çok boyutlu bir anlam taşıdığını göstermektedir. Elde edilen tema ve kategoriler Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5. Ekşi aşı yemeğine ilişkin temalar ve alt kategoriler

Sıra No	Temalar/Kodlar	Kategoriler
1	Geleneksel Bilgi Aktarımı	Aile İçi Öğrenme ve Gözlem
		Mutfak Pratiklerine Katılım Yoluyla Deneyimsel Öğrenme
		Formel Eğitim ve Kurumsal Yapılarla Aktarım
		Profesyonel Mutfak Ustalarından Öğrenme
2	Gastronomik Kimlik ve Reçete	Temel Bileşenler
		Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu
		Alternatif asit/ekşi verici kullanımı
		Asit dengesi
		Harç bağlayıcıları
3	Sosyokültürel Anlam	Bulgurun şişmesini önleme
		Misafirperverlik
		Prestij
		Birlik, Beraberlik ve Dayanışma
4	Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri	Bereket
		Dini bayramlar
		Özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama
		Belirli bir mevsimle özdeşleştirme
		Uzaktaki / Askerdeki aile bireyinin dönüşü
5	Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik	Kültürel kimlik ve miras olarak koruma bilinci
		Teknolojik Gelişmeler
		Sebze, meyve ve ekşi tatlandırıcı varyasyonları
		Harç malzemesinde sosyoekonomik dönüşüm
		Yeni neslin "Fast-Food" yönelimi ve kuşak tehdidi
		Ürünün yüksek lezzet profiline duyulan özgüven

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 5'te Ekşi Aşı yemeğine ilişkin görüşmelerden elde edilen tema ve alt kategoriler sunulmuştur. Tematik analiz sonucunda bulgular beş ana tema altında toplanmıştır. Bunlar; geleneksel bilgi aktarımı, gastronomik kimlik ve reçete, sosyokültürel anlam, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri ile değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirliktir.

İlk tema olan geleneksel bilgi aktarımı, Ekşi Aşı'ya ilişkin bilginin aile içi öğrenme, gözlem, mutfak pratiklerine katılım, formel eğitim ve profesyonel mutfak deneyimi yoluyla aktarıldığını göstermektedir. Gastronomik kimlik ve reçete teması, yemeğin temel bileşenlerini, mevsimsel uyarlamalarını ve reçeteye ilişkin teknik bilgileri kapsamaktadır. Sosyokültürel anlam teması, Ekşi Aşı'nın misafirperverlik, prestij, birlik, beraberlik ve bereket gibi toplumsal değerlerle ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır. Ritüel ve gündelik yaşam pratikleri teması, yemeğin dini bayramlar, özel davetler, düğünler, mevsimsel dönemler ve aile bireylerinin dönüşü gibi belirli sosyal bağlamlarda hazırlandığını göstermektedir. Son tema olan değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik ise yemeğin teknolojik gelişmeler, malzeme kullanımı, sosyoekonomik değişimler ve yeni kuşakların beslenme alışkanlıkları çerçevesinde nasıl dönüşüm geçirdiğine odaklanmaktadır.

Bu çerçevede Tablo 5, Ekşi Aşı'nın yalnızca bir yemek olarak değil; geleneksel bilgi, yerel kimlik, toplumsal anlam, ritüel pratikler ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamında çok boyutlu bir kültürel unsur olduğunu göstermektedir. İlgili tema ve kategorilere ilişkin bulgular aşağıda alt başlıklar halinde değerlendirilmiştir.

Geleneksel Bilginin Aktarımı Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 6. Geleneksel bilginin aktarımı

Geleneksel Bilginin Aktarımı	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Aile İçi Öğrenme ve Gözlem	K1, K2, K4, K5, K6	5	%83,3
	Mutfak Pratiklerine Katılım Yoluyla Deneyimsel Öğrenme	K1, K4, K6	3	%50
	Formel Eğitim ve Kurumsal Yapılarla Aktarım	K1, K2	2	%33,3
	Profesyonel Mutfak Ustalarından Öğrenme	K3	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 6. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin geleneksel bilginin aktarımında en belirgin kategorinin aile içi öğrenme ve gözlem olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%83,3; K1, K2, K4, K5, K6), yemeği aile büyüklerinden gözlem yoluyla öğrendiğini ifade etmiştir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'ya ilişkin mutfak bilgisinin ağırlıklı olarak hane içinde, sözlü ve uygulamalı biçimde aktarıldığını göstermektedir.

Mutfak pratiklerine katılım yoluyla deneyimsel öğrenme kategorisi ise katılımcıların yarısı tarafından dile getirilmiştir (%50; K1, K4, K6). Bu durum, yemeğin yalnızca izlenerek değil, hazırlık sürecine katılarak öğrenildiğini göstermesi bakımından önemlidir. Özellikle köfte hazırlama, iç harç oluşturma ve pişirme gibi aşamalar, bilginin uygulama içinde pekişmesini sağlamaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı'nın aktarımı, deneyimsel öğrenmeye dayalı bir mutfak pratiği olarak değerlendirilebilir.

Formel eğitim ve kurumsal yapılarla aktarım kategorisi daha sınırlı düzeyde temsil edilmiştir (%33,3; K1, K2). Bu bulgu, Ekşi Aşı bilgisinin okul, kurs, proje ya da gastronomi alanındaki kurumsal yapılar aracılığıyla da aktarılabildiğini göstermektedir. Ancak aile içi aktarımın daha yüksek oranda öne çıkması, yemeğe ilişkin bilginin temel kaynağının hâlen hane içi öğrenme süreçleri olduğunu düşündürmektedir.

Profesyonel mutfak ustalarından öğrenme kategorisi ise yalnızca bir katılımcı tarafından ifade edilmiştir (%16,7; K3). Bu durum, geleneksel yemek bilgisinin profesyonel mutfak ortamlarında da öğrenilebildiğini, ancak araştırma grubunda bu aktarım biçiminin daha sınırlı kaldığını göstermektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın hem geleneksel aile içi aktarım hem de profesyonel mutfak deneyimi aracılığıyla yaşatılabildiğine işaret etmektedir.

Ekşi Aşı yemeğine ilişkin geleneksel bilginin aktarımı incelendiğinde, bu sürecin büyük ölçüde aile içi öğrenme, gözlem ve mutfak pratiklerine katılım yoluyla gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu, yemeği anneleri, anneanneleri veya babaanneleri aracılığıyla öğrendiğini belirtmiştir. Bu durum, Ekşi Aşı'ya ilişkin bilginin hane içinde, sözlü ve uygulamalı biçimde kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir. Bununla birlikte, bazı katılımcıların bu bilgiyi eğitim kurumları, projeler, dernekler ve profesyonel mutfak ortamları aracılığıyla aktarması, yemeğin yalnızca aile içinde değil, kurumsal ve mesleki alanlarda da yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Bu bulgular, Ekşi Aşı'nın geleneksel mutfak bilgisinin aile, uygulama ve kurumsal aktarım kanalları üzerinden sürdürülen önemli bir kültürel miras unsuru olduğunu göstermektedir. Katılımcıların bu konuya ilişkin görüşlerini yansıtan doğrudan alıntılar aşağıda sunulmuştur:

K6: "Ben bu Ekşi Aşı'nı ilk rahmetli anneannemden öğrendim. Bizim evde bayramda, misafir geleceği zaman mutlaka yapılırdı. Önce köfteleri yuvarlamaya yardım ederdim, sonra annem 'gel sen de öğren' diye diye öğretti."

K2: "Hatay mutfağında önemli bir yeri olan ekşi aşını babaannem, anneannem, daha sonra da annemden öğrendim. Bunu da daha sonra kendim araştırarak birçok ilçelerimizde ekstra içine katılan bir şey var mı diye araştırmalar yaparak öğrencilerime taşımaya çalıştım."

Gastronomik Kimlik ve Reçete Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 7. Gastronomik kimlik ve reçete

Gastronomik Kimlik ve Reçete	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Temel Bileşenler	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Alternatif asit/ekşi verici kullanımı	K1, K5	2	%33,3
	Asit dengesi	K1, K5	2	%33,3
	Harç bağlayıcıları	K4	1	%16,7
	Bulgurun şişmesini önleme	K5	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 7. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin gastronomik kimlik ve reçete temasının altı kategori altında toplandığı görülmektedir. Bu kategoriler; temel bileşenler, mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu, alternatif asit/ekşi verici kullanımı, asit dengesi, harç bağlayıcıları ve bulgurun şişmesini önleme olarak belirlenmiştir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın belirli temel malzemeler etrafında şekillenen; ancak mevsim, hane içi tercih, ilçe farklılıkları ve uygulama deneyimine göre değişebilen esnek bir reçete yapısına sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), yemeğin temel bileşenlerine ilişkin görüş bildirmiştir. Katılımcı ifadelerinde ince köftelik bulgur, köftelik et, iç yağı, ev yapımı salça veya domatesli sos, nar ekşisi, soğan, sarımsak ve küçük orukların yemeğin karakteristik unsurları olarak öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın kimliğini belirleyen temel yapının özellikle köfteli/oruklu içerik, ekşi tat profili ve domates-salça temelli pişirme suyu etrafında oluştuğunu göstermektedir.

Mevsimsel sebze-meyve adaptasyonu kategorisi de tüm katılımcılar tarafından dile getirilmiştir (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6). Katılımcılar, yemeğin patlıcan, keşir, havuç, kabak, ayva, elma gibi farklı sebze ve meyvelerle hazırlanabildiğini belirtmiştir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın tek ve değişmez bir reçeteye bağlı olmadığını; mevsimsel ürünlere, yerel malzeme olanaklarına ve hane içi uygulamalara göre uyarlanabildiğini göstermektedir. Dolayısıyla yemek, Hatay mutfağında hem süreklilik hem de çeşitlilik taşıyan bir gastronomik unsur olarak değerlendirilebilir.

Alternatif asit/ekşi verici kullanımı kategorisi, katılımcıların %33,3'ü tarafından ifade edilmiştir (K1, K5). Nar ekşisi yemeğin temel ekşi vericisi olarak öne çıkmakla birlikte, bazı katılımcılar limon, sumak, koruk suyu veya karpuz suyu gibi farklı ekşi ve tatlandırıcı unsurların da kullanılabildiğini belirtmiştir. Bu durum, yemeğin ekşi karakterinin korunmasına rağmen kullanılan malzemelerin yerel ürün çeşitliliğine ve mevsimsel koşullara göre farklılaşabildiğini göstermektedir.

Asit dengesi kategorisi de katılımcıların %33,3'ü tarafından vurgulanmıştır (K1, K5). Katılımcı ifadelerinde domates, salça ve nar ekşisinin oluşturduğu ekşi-buruk tadın dengelenmesi için şeker, karpuz suyu ya da üzüm/koruk suyu gibi unsurlardan yararlanılabildiği görülmektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın yalnızca malzeme seçimiyle değil, tat dengesinin kurulmasıyla da belirginleşen teknik bir yemek bilgisi içerdiğini göstermektedir.

Harç bağlayıcıları kategorisi bir katılımcı tarafından dile getirilmiştir (%16,7; K4). Bu kapsamda tavuk göğsü, un veya haşlanmış patates gibi malzemelerin köfte harcının dağılmasını önlemek amacıyla kullanılabildiği belirtilmiştir. Bu bulgu, yemeğin hazırlanmasında kıvam, bağlayıcılık ve dağılmayı önleme gibi teknik bilgilerin önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Bulgurun şişmesini önleme kategorisi ise bir katılımcı tarafından ifade edilmiştir (%16,7; K5). Katılımcı ifadesinde köftelerin çorbaya servise yakın aşamada eklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu uygulama, bulgurun fazla şişmesini ve köftelerin pişirme sırasında parçalanmasını önlemeye yönelik bir teknik bilgi olarak değerlendirilebilir.

Tablo 7' ye bakıldığında Ekşi Aşı'nın gastronomik kimliğinin hem sabit hem de değişken unsurlar üzerine kurulduğu anlaşılmaktadır. Yemeğin temel bileşenleri ve ekşi tat profili reçetenin sürekliliğini sağlarken; sebze, meyve, ekşi verici ve teknik uygulamalardaki farklılıklar yerel koşullara uyum sağlayabilen dinamik bir reçete yapısına işaret etmektedir. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfağında geleneksel reçete bilgisini, hane içi uygulama farklılıklarını, mevsimsel uyarlamaları ve bölgesel mutfak yaratıcılığını yansıtan önemli bir gastronomik kimlik unsuru olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu tema kapsamındaki görüşlerini yansıtan doğrudan alıntı örnekleri aşağıda sunulmuştur:

K1: "En önemli püf noktası; içli köfteyi yaparken dışının etli olması lazım, sırf bulgurla yapılmaz. Sırf bulgurla yapıldığı zaman dağılır... Ha, bu arada bu çorbaya domates ve nar ekşisi konduğu için muhakkak biraz şeker koymalısınız. O domatesin kekresini alsın diye muhakkak şeker koyarız."

K3: "Püf noktalarından biri... köftelerinin servise yakın bir esnada atılması ki köfteler içerisinde bulgur şişip parçalanmasın."

K4: "Bulgur, un, tavuk göğsü, parça kırmızı et... bazı tariflerde haşlanmış patates (bulgurun dağılmaması için) tuz, karabiber, pul biber, kimyon, biber salçası birbirine harmanlanarak ev tipi kıyma makinesi ile en az 2 kez çekilir."

K5: "Örneğin ekşi aşına bazı evlerde mevsimine göre karpuz suyu eklenerek yapılırken, bazı evlerde koruk suyu eklenerek yapılmaktadır. Koruk suyu dediğim, üzümün olgunlaşmamış tanelerinden elde edilen ekşimsi bir tatlandırıcıdır."

Sosyokültürel Anlam Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 8. Sosyokültürel anlam

Sosyokültürel Anlam	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Misafirperverlik	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Prestij	K1, K2, K3, K4, K5	5	%83,3
	Birlik, Beraberlik ve Dayanışma	K1, K3, K5, K6	4	%66,7
	Bereket	K1, K6	2	%33,3

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 8. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğine ilişkin sosyokültürel anlamın dört kategori altında toplandığı anlaşılmaktadır. Bu kategoriler; misafirperverlik, prestij, birlik, beraberlik ve dayanışma ile berekettir. Bulgular, Ekşi Aşı'nın yalnızca beslenme amacıyla hazırlanan bir yemek olmadığını; toplumsal ilişkileri, sofrası kültürünü ve yerel aidiyet duygusunu yansıtan kültürel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), Ekşi Aşı'yı misafirperverlik ile ilişkilendirmiştir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin özellikle misafir ağırlama, kalabalık sofralar, özel günler ve davetlerle birlikte anıldığı görülmektedir. Bu durum, Ekşi Aşı'nın ev sahibinin konuğuna verdiği değeri ve sofrası hazırlığına gösterdiği özeni temsil ettiğine işaret etmektedir. Yemeğin zahmetli bir hazırlık sürecine sahip olması, onu sıradan bir öğünden çok özel karşılaşmalarda sunulan anlamlı bir yemek hâline getirmektedir.

Prestij kategorisi katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından dile getirilmiştir (%83,3; K1, K2, K3, K4, K5). Katılımcılar, Ekşi Aşı'nın Hatay mutfağında önemli ve kıymetli yemeklerden biri olarak kabul edildiğini belirtmiştir. Bu bulgu, yemeğin yerel mutfak kültürü içinde özel bir konuma sahip olduğunu düşündürmektedir. Özellikle özel günlerde ve önemli misafirliklerde hazırlanması, Ekşi Aşı'nın sofrası değerini artıran bir yemek olarak algılandığını ortaya çıkarmaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay'ın gastronomik kimliğini temsil eden yemeklerden biri olarak değerlendirilebilir.

Birlik, beraberlik ve dayanışma kategorisi ise katılımcıların %66,7'si tarafından ifade edilmiştir (K1, K3, K5, K6). Katılımcı anlatılarında, yemeğin özellikle köfte hazırlama sürecinin zaman ve emek gerektirdiği vurgulanmaktadır. Bu nedenle Ekşi Aşı çoğu zaman aile bireyleri,

komşular veya yakın çevrenin katkısıyla hazırlanmaktadır. Söz konusu süreç, mutfağı yalnızca yemek yapılan bir alan olmaktan çıkararak paylaşım, yardımlaşma ve sosyalleşme ortamına dönüştürmektedir. Dolayısıyla Ekşi Aşı'nın hazırlanışı, yerel mutfak kültüründe imece ve dayanışma pratiklerinin sürdürülmesine katkı sunmaktadır.

Bereket kategorisi daha sınırlı sayıda katılımcı tarafından dile getirilmiştir (%33,3; K1, K6). Bu kategori, yemeğin doyurucu, bol malzemeli ve kalabalık sofralarla ilişkilendirilen yapısına karşılık gelmektedir. Ekşi Aşı'nın et, bulgur, sebze, nar ekşisi ve küçük köfteler gibi farklı bileşenleri bir araya getirmesi, onun hem besleyici hem de paylaşmaya uygun bir yemek olarak algılanmasını sağlamaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, Tablo 8. Ekşi Aşı'nın Hatay mutfak kültüründe güçlü bir sosyokültürel anlam taşıdığını ortaya koymaktadır. Yemek; misafirperverlik, prestij, dayanışma ve bereket kavramlarıyla ilişkilendirilmekte, bu yönüyle toplumsal ilişkileri görünür kılan bir kültürel bellek unsuru olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin doğrudan ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

K1: "...içli köfteyi biz ortaklaşa yaptığımız için bu imece usulü, konu komşu beraber yardıma gelir ve hep beraber bir arada yardımlaşarak yapılan yemektir. Bu da ayrı bir özelliktir içli köftenin. Çünkü zahmetli, çok zahmetli bir yemektir içli köftemiz. Bir yandan içli köftesi yapılır daha büyükleri, bir yandan çorbalıkları yapılır."

K3: "Ekşi aşı köftesi yapılırken yorucu bir yemek olduğundan dolayı imece usulü yapılır. İmece usulü yapıldığı için de toplumsal olarak hani birleştirmeyi ve beraberliği bizim için daha çok simgeliyor. Yaparken bir yandan Ekşi Aşı yapılıyor bir yandan oruklar yapıldığı için kendi öz geleneklerimizin devam etmesinde çok büyük katkı sağlıyor ve bu bizim için de çok önemli bir değere sahip oluyor. Yani o yapıldığı zaman işte Ayşe Teyzeye de yapılırdı, Fatma Halaya da yapılırdı, hepsi bir yapıldığı için özel bir yere sahip aslında Hatay mutfağında."

K4: "Hatay'da ismine oruk dediğimiz ve mahallenin ev kadınlarının toplanarak yaptığı bu yemek içli köftenin hamur ile başlar."

Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 9. Ritüel ve gündelik yaşam pratikleri

Ritüel ve Gündelik Yaşam Pratikleri	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Dini bayramlar	K1, K2, K3, K4, K6	5	%83,3
	Özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama	K1, K3, K4, K5, K6	5	%83,3
	Belirli bir mevsimle özdeşleştirme	K1, K2, K5	3	%50
	Uzaktaki / Askerdeki aile bireyinin dönüşü	K4	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 9. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeği etrafında şekillenen ritüel ve gündelik yaşam pratiklerinin dört kategori altında toplandığı anlaşılmaktadır. Bu kategoriler; dini bayramlar, özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama, belirli bir mevsimle özdeşleştirme ve uzaktaki ya da askerdeki aile bireyinin dönüşüdür. Bulgular, Ekşi Aşı'nın yalnızca gündelik beslenme amacıyla tüketilen bir yemek olmadığını; toplumsal ilişkiler, aile bağları, misafirperverlik ve yerel kimlik açısından anlam taşıyan kültürel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Tabloda en yüksek frekansa sahip kategorilerden biri dini bayramlardır (%83,3; K1, K2, K3, K4, K6). Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın özellikle bayram sofralarında önemli bir yer tuttuğuna işaret etmektedir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin Ramazan ve Kurban Bayramı gibi özel zamanlarda hazırlandığı, orukla birlikte misafirlere ikram edildiği ve yörede köklü bir gelenek olarak kabul edildiği belirtilmiştir. Bu bağlamda Ekşi Aşı, bayram sofralarında yalnızca bir yemek olarak

değil, aile bireylerini ve misafirleri bir araya getiren kültürel bir paylaşım unsuru olarak değerlendirilebilir.

Dini bayramlarla aynı orana sahip bir diğer kategori, özel davetler, düğünler ve ağır misafir ağırlama durumlarıdır (%83,3; K1, K3, K4, K5, K6). Katılımcılar, Ekşi Aşı'nın özellikle kalabalık sofralarda, düğünlerde, yeni gelin davetlerinde ve önemli misafirlerin ağırlandığı durumlarda hazırlandığını ifade etmiştir. Bu durum, yemeğin misafire verilen değeri ve ev sahibinin sofraya hazırlığına gösterdiği özeni yansıtmaktadır. Ekşi Aşı'nın zahmetli bir yemek olması, onun sıradan öğünlerden çok özel karşılaşmalarda ve anlamlı sosyal ortamlarda tercih edilmesine neden olmaktadır. Bu yönüyle yemek, ev sahipliği, cömertlik ve misafirperverlik kültürüyle yakından ilişkilendirilebilir.

Katılımcıların yarısı (%50; K1, K2, K5) Ekşi Aşı'yı belirli mevsimlerle ilişkilendirmiştir. Bazı katılımcılar yemeği kış aylarıyla özdeşleştirirken, bazıları yaz aylarında da hazırlandığını belirtmiştir. Kış mevsiminde ayva gibi ürünlerle yapılabilmesi, yaz aylarında ise koruk suyu ya da karpuz suyu gibi mevsimsel malzemelerle farklılaştırılması, yemeğin mevsimsel ürün kullanımına açık bir yapıya sahip olduğunu düşündürmektedir. Bu bulgu, Ekşi Aşı'nın sabit bir reçeteye bağlı kalmadığını; mevsime, eldeki malzemeye ve yerel üretim döngüsüne göre değişebilen canlı bir mutfak geleneği olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

Tabloda en düşük frekansa sahip kategori ise uzaktaki ya da askerdeki aile bireyinin dönüşüdür (%16,7; K4). Her ne kadar yalnızca bir katılımcı tarafından ifade edilmiş olsa da bu bulgu, yemeğin aile içi aidiyet ve kavuşma duygusuyla da ilişkilendirilebildiğini düşündürmektedir. Uzun süre evden ayrı kalan bir aile bireyinin dönüşünde Ekşi Aşı hazırlanması, o kişiye verilen değerin ve aile içindeki yerinin sembolik bir ifadesi olarak yorumlanabilir. Bu bağlamda yemek, yalnızca misafir ağırlama ya da bayram ritüelleriyle değil, aile bireyleri arasındaki duygusal bağların güçlendirilmesiyle de bağlantılıdır.

Sonuç olarak Ekşi Aşı, ritüel ve gündelik yaşam pratikleri içinde çok yönlü bir anlam taşımaktadır. Yemek; bayramlarda, özel davetlerde, düğünlerde, mevsimsel dönemlerde ve aile bireylerinin dönüşünde toplumsal ilişkileri görünür kılan bir kültürel unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfağında misafirperverlik, aile aidiyeti, yerel kimlik ve kuşaklararası aktarım bağlamında kültürel belleği taşıyan önemli bir mutfak pratiği olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin görüşlerini yansıtan doğrudan alıntı örnekleri aşağıda sunulmuştur:

K2: *"Ekşi aşı kış aylarında Hatay mutfağının vazgeçilmez bir yemeği ve çorba çeşididir ve özellikle Ramazan Bayramı'nda da oruk yanında ikram edilen misafirlere bir yemek çeşidimizdir. Ramazan Bayramlarının bir geleneğidir yöremizde. Ve olmazsa olmazımızdır Hatay mutfağının."*

K4: *"Bu yemek yapıldığında bilin ki evinize misafir gelecektir ve oruklar hazır olmuş demektir... Kurban Bayramı'ndan genelde 1 ay sonra şehir dışından misafir geldiğinde. Yine şehir dışında okuyan, askerlik görevini icra eden ya da herhangi bir sebeple dışarıda olan evin bireyi geldiğinde."*

K4: *"Bu yemek yapıldığında bilin ki evinize misafir gelecektir ve oruklar hazır olmuş demektir. Hatay'da bu yemeğin yapıldığı evler bu gibi yemekler hazırlığında özel bir gün ya da kalabalık bir misafirin ağırlanacağını bilir."*

K5: *"Ekşi aşı yemeği genellikle yaz aylarında yapılmaktadır. Ağır misafirler geldiği zamanlarda sunulan bir yemektir. Bu yemeğimiz, kalabalıkta yenilen ve bizim mutfağımızın kültürel zenginliğini ifade eden lezzetli bir yemektir."*

K6: *"Bu öyle canın istediğinde hemen yapılan bir yemek değil. Daha çok bayramlarda, düğünlerde, iftarlarda ya da önemli misafir geldiğinde yapılır. Evde Ekşi Aşı varsa genelde misafir de vardır."*

Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik Temasına İlişkin Bulgular

Tablo 10. Değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik

Değişim, Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik	Kategoriler	Katılımcı (K)	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Kültürel kimlik ve miras olarak koruma bilinci	K1, K2, K3, K4, K5, K6	6	%100
	Teknolojik Gelişmeler	K1, K2, K3, K4, K5	5	%83,3
	Sebze, meyve ve ekşi tatlandırıcı varyasyonları	K1, K2, K5, K6	4	%66,7
	Harç malzemesinde sosyoekonomik dönüşüm	K4	1	%16,7
	Yeni neslin "Fast-Food" yönelimi ve kuşak tehdidi	K3	1	%16,7
	Ürünün yüksek lezzet profiline duyulan özgüven	K5	1	%16,7

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 10. incelendiğinde, Ekşi Aşı yemeğinin geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümün ve geleceğe aktarılma potansiyelinin altı alt kategori altında toplandığı görülmektedir. Bulgular, yemeğin yalnızca geleneksel bir tarif olarak değerlendirilmediğini; mutfak teknolojilerindeki gelişmeler, hane içi uygulama farklılıkları, mevsimsel ürün kullanımı, ekonomik koşullar ve değişen beslenme alışkanlıklarıyla birlikte dönüşen bir kültürel unsur olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların tamamı (%100; K1, K2, K3, K4, K5, K6), Ekşi Aşı'nın gelecek kuşaklara aktarılması gereken bir kültürel miras olduğunu ifade etmiştir. Bu bulgu, yemeğin Hatay mutfak kültürü içinde yalnızca beslenme amacıyla tüketilen bir yemek olarak görülmediğini; aynı zamanda yerel kimlik, kültürel bellek ve aile içi aktarım açısından önemli bir anlam taşıdığını göstermektedir. Katılımcı ifadelerinde yemeğin yaşatılması, öğretilmesi ve yeni nesillere aktarılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda Ekşi Aşı, kuşaklararası kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir yemek belleği unsuru olarak değerlendirilebilir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu (%83,3; K1, K2, K3, K4, K5), mutfak araçlarındaki teknolojik gelişmelerin yemeğin hazırlık sürecini etkilediğini belirtmiştir. Katılımcı ifadelerine göre geçmişte bulgurun, etin ve diğer malzemelerin hazırlanması daha fazla fiziksel emek ve zaman gerektirirken, günümüzde bu işlemler mutfak robotları, kıyma makineleri ve benzeri araçlarla daha kolay yapılabilmektedir. Bu durum, yemeğin hazırlanmasını pratikleştirerek sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Ancak bazı katılımcılar, geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeğin lezzet ve doku açısından farklılık taşıdığını da belirtmiştir. Bu bulgu, teknolojik dönüşümün hem kolaylaştırıcı hem de geleneksel hazırlık biçimlerini dönüştürücü bir etkisi olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların %66,7'si (K1, K2, K5, K6), Ekşi Aşı'nın temel yapısı korunmakla birlikte hane, ilçe ve mevsime göre farklılıklar gösterebildiğini ifade etmiştir. Katılımcı anlatılarında yemeğin patlıcan, keşir, kabak, ayva, elma, koruk suyu ya da karpuz suyu gibi farklı malzemelerle hazırlanabildiği görülmektedir. Bu çeşitlilik, Ekşi Aşı'nın sabit ve değişmez bir reçeteden ibaret olmadığını; yerel malzeme olanaklarına, mevsimsel koşullara ve hane içi tercihlere göre uyarlanabilen esnek bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yemek, Hatay mutfağında süreklilik ile değişimi bir arada taşıyan geleneksel bir mutfak pratiği olarak öne çıkmaktadır.

K4 tarafından dile getirilen ceviz ve nohut kullanımı, yemeğin ekonomik koşullarla ilişkisini göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Katılımcı, geçmişte cevize erişimin daha sınırlı olduğu dönemlerde oruk iç harcında ceviz yerine nohut kullanılabildiğini; günümüzde ise tarifi daha çok cevizli biçimiyle bilindiğini belirtmiştir. Bu bulgu, malzeme tercihinin yalnızca damak zevkiyle değil, ekonomik imkânlar ve malzemeye erişimle de ilişkili olduğunu düşündürmektedir. Bu açıdan Ekşi Aşı ve oruk hazırlığı, dönemsel koşullara göre biçimlenebilen bir mutfak pratiği niteliği taşımaktadır.

K3 tarafından dile getirilen fast food alışkanlığı ise yemeğin geleceğe aktarımı açısından önemli bir risk alanına işaret etmektedir. Katılımcı, yeni kuşakların geleneksel yemeklerden çok hızlı tüketim alışkanlıklarına yöneldiğini belirtmiştir. Bu durum, uzun hazırlık süreci ve emek gerektiren yemeklerin aile içinde öğrenilmesini ve uygulanmasını zorlaştırabilir. Bu nedenle Ekşi Aşı gibi geleneksel yemeklerin sürdürülebilmesi için yalnızca tarif bilgisinin korunması yeterli değildir. Genç kuşakların hazırlık süreçlerine dâhil edilmesi ve yemeğin kültürel anlamının aktarılması da önem taşımaktadır.

K5 tarafından ifade edilen yemeğin lezzeti ve beğenilme potansiyeli, Ekşi Aşı'nın gelecekte de varlığını sürdürebileceğine yönelik olumlu bir değerlendirme sunmaktadır. Katılımcıya göre yemeğin yapımı zahmetli olsa da lezzeti, onun tanınmasını ve tüketilmeye devam etmesini sağlayabilecek önemli bir unsurdur. Bu bulgu, kültürel sürdürülebilirliğin yalnızca koruma bilinciyle değil, aynı zamanda yemeğin duysal beğeni yaratmasıyla da ilişkili olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak Ekşi Aşı'nın geçmişten günümüze değişerek varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır. Yemek; teknolojik gelişmeler, malzeme erişimi, mevsimsel farklılıklar, ekonomik koşullar ve hane içi uygulamalar doğrultusunda dönüşmekte; buna karşın kültürel anlamını korumaya devam etmektedir. Bu yönüyle Ekşi Aşı, Hatay mutfak kültüründe süreklilik ile değişimi bir arada yansıtan önemli bir gastronomik miras unsuru olarak öne çıkmaktadır. Yalnızca geleneksel bir çorba olarak değil, Hatay'ın gastronomik belleğini taşıyan, toplumsal birlikteliği güçlendiren ve kuşaklararası aktarım yoluyla varlığını sürdüren kültürel bir değer olarak anlam kazanmaktadır. Katılımcıların bu temaya ilişkin doğrudan ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

K6: *"Bence mutlaka devam etmesi gereken bir yemek. Çünkü sadece yemek değil, bizim kültürümüz aslında. Böyle geleneksel yemekler unutulmamalı."*

K3: *"...hem biz elimizden geldiğince hem aileler kendi ellerinden geldiğince yeni nesillere üşenmeyip aktarmaya çok özen gösteriyorlar ki böyle bir değer böyle bir yemeğin kaybolmaması için."*

K3: *"...daha önceleri hamuruna konulan dövülmüş et eski zamanlarda taşlarda dövülerek böyle çok güzel bir şekilde sakız kıvamına gelinerek yapılıyordu. Tabii makineler gelince işte çoğu teknolojik alet gelince bu dövme işlemi o sakızlanma işlemi tabii makinelere devredildi."*

K2: *"İçerisine konulan bazen soğanıdır, sarımsağıdır, keşürüdür bunlar bazen ilçelerimizde değişebiliyor. Bazı ilçelerimizde keşür yerine kabak kullanılıyor, bazı ilçelerimizde sadece sebzesiz, köfteleriyle yapılabiliyor."*

K4: *"Eski zamanlarda oruk içi olarak cevize erişim görece daha az olduğu için yer yer ceviz yerine nohut tercih edilirdi. Günümüzde herkes bilir ki ana tarif cevizli olandır."*

K3: *"Yani gelecek nesillere aktarılmasında hala çoğu insanın uğraştığını görüyorum ama yeni nesilde şöyle bir sıkıntımız var hani kendi gelenek göreneklerinden çok biliyorsunuz ki fast food alışkanlığı olmuş."*

K5: *"Ekşi aşı yemeğimiz, şu anda Antakya'da ve Hatay'da bulunan diğer ilçelerde birçok mutfakta ve sofrada yapıldığı için uzun yıllar bizden sonraki nesillere aktarılacaktır. Çünkü yapımı ve lezzeti çok güzel olan bu yemeği herkes tadacaktır."*

Sonuç

Bu çalışmada, Hatay mutfak kültürünün en önemli gastronomik miraslarından birini yansıtan ve sembol ürünlerinden biri olan "Ekşi Aşı" yemeği özelinde geleneksel bilginin kuşaklararası aktarımı, sosyo-kültürel anlam ifadesi ve ilgili yemeğin modernleşme süreciyle geçirdiği dönüşüm tabanında nitel bir araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, Ekşi Aşı'nın sadece besleyici ve tercih edilen bir gıda maddesi veya teknik bir reçete olmanın ötesinde, toplumsal hafıza, kültürel açıdan sürdürülebilirlik ve yerel kimlik kapsamında çok boyutlu bir anlama sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Çalışma sonucunda elde edilen temel ifadeler şu başlıklar altında özetlenebilir:

Kuşaklararası aktarım ve öğrenme kanalları: Yazılı olan bazı kaynaklara ulaşmada güçlük olsa da geleneksel mutfak kültürlerinde bilginin sözlü tarih ve usta-çırak/aile içi usta ilişkisiyle aktarıldığı bilinmektedir. Araştırma bulguları da bu teorik altyapıyı destekler niteliktedir; katılımcıların çok büyük bir kısmı Ekşi Aşı'yı anne, annesanne veya babasanne gibi aile büyüklerinden, gündelik mutfak pratikleri içerisinde bizzat gözlem ve deneyim yoluyla öğrenmiştir.

Gastronomik kimlik, reçete esnekliği ve yerel çeşitlilik: Ekşi Aşı, içeriğinde barındırdığı ince bulgur, et (küçük oruklar), iç yağı/kuyruk yağı ve bölgenin karakteristik tat profili olan ekşi (özellikle el yapımı gerçek nar ekşisi, koruk suyu veya mevsimsel karpuz suyu) ile Hatay mutfağının gastronomik kimliğini somutlaştırmaktadır. Çalışma, yemeğin temel dinamikleri (örneğin nar ekşisi ve oruk formunun korunması) sabit kalmakla birlikte; ilçeden ilçeye ya da aileden aileye patlıcan, havuç, keşür, ayva, elma veya kabak gibi alternatif malzemelerin kullanımıyla esnek ve dinamik bir reçete yapısına sahip olduğunu göstermiştir.

Sosyo-kültürel işlev ve imece kültürü: Bu yemeğin yapımının oldukça zahmetli olması ve belirli bir zanaatkarlık gerektirmesi, Ekşi Aşı'yı hane içinde tekil bir üretim olmaktan çıkararak akraba ve komşuların bir araya geldiği kolektif bir eyleme (imece) dönüştürmüştür. Bu yönüyle yemek, toplumsal dayanışmayı ve birlikteliği güçlendiren sosyalleşme aracı işlevi görmektedir.

Modernleşme, teknoloji ve sürdürülebilirlik: Küreselleşme ile modern yaşam koşulları değişmiş, dönüşmüş ve geleneksel mutfak pratikleri üzerinde bir dönüşüm baskısı yaratmıştır. Mutfakta teknolojik cihazların kullanımı (et çekme makineleri vb.) hazırlık süreçlerini kolaylaştırır da geleneksel yöntemlerle (taştan dövülen et, taş değirmende inceltilen bulgur) elde edilen özgün lezzetin kaybolmasına dair haklı bir endişe yaratmaktadır. Ancak tüm bu teknolojik ve mevsimsel adaptasyonlara rağmen, yemeğin özüne ve gastronomik belleğe sadık kalma eğiliminin yüksek olduğu; son yıllarda düzenlenen gastronomi festivalleri ve akademik çalışmaların da yemeğin görünürlüğünü artırarak kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağladığı anlaşılmaktadır.

Araştırma sonuçları ışığında, Hatay mutfağının bu önemli kültürel miras ögesinin korunması, aslına uygun olarak geleceğe taşınması ve turistik bir katma değere dönüştürülmesi amacıyla şu öneriler geliştirilmiştir:

- Akademik ve sektörel belgeleme çalışmaları standardizasyon ve coğrafi işaret kapsamında yapılmalıdır. Özellikle dijital gastronomi arşivi oluşturmak önerilmektedir.
- Eğitim ve kurumsal sürdürülebilirlik açısından müfredat entegrasyonu sağlanabilir. Bu kapsamda usta-çırak ilişkileriyle değer kazandırılabilir.
- Gastronomi turizmi ve pazarlama açısından menü entegrasyonu ve lezzet rotaları oluşturulabilir.
- Yerel kalkınma ve çevresel sürdürülebilirlik açısından kadın kooperatifleri özelinde teşvikleri artırılabilir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Bu çalışma 9-10 Mayıs 2026 tarihinde Hatay'da gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ: Giriş, yöntem, araştırma, Erhan BABAÇ: Sonuç ve öneriler, araştırma, Esra ZIVALI: Bulgular, araştırma, Tuğba BEYAZKAYA: Literatür, araştırma, Ferda Yeliz ÇUBUK: Verilerin toplanması, araştırma

Kaynakça

Dergi Makalesi

- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 231-274.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 64-76.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A. & Akmeşe, H. (2023). Gastronomi turizmi bağlamında mutfak kültür mirası olarak törensel bir yemek "Örfene". *Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 122-133.
- Çakıcı, H. H. & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 285-297.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Düzgün, E. & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eren, F. Y. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya Bölgesi üzerine bir inceleme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(İhtisaslaşma), 151-166.
- Guest, G., Bunce, A. & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59-82.
- İlban, M. O. & Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523. <https://doi.org/10.24010/soid.707474>
- Kaşlı, M. Cankül, D., Köz, E. N. & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Taştan, H. & İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 384-393.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).

Kitap

- Creswell, J.W. (2016). Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. (İkinci Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliği, Yayın No: 16, <https://ela552013.wordpress.com>

Kitap bölümü

- Kara, Ç. (2015). UNESCO dünya mirasında Türkiye IV. İçinde *Türkiye'nin kültürel mirası II* (ss. 210-242). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2015). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. İçinde K. Toygar & N. Berkok Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 7-38). Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

İnternet kaynağı

- Hatay Valiliği. (t.y.). Coğrafi yapı ve doğal özellikler. <https://www.hatay.gov.tr/> (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2026).

UNESCO. (2017). *Hatay (Turkey), Creative City of Gastronomy*. UNESCO Creative Cities Network. <https://www.unesco.org/creative-cities>

Yayınlanmamış ve yayınlanmış tez

Akbıyık, Ç. (2024). *Hatay mutfak kültürü ve geleneksel Hatay mutfağından seçilen bazı yemekler hakkında nitel bir araştırma*. [Yüksek lisans tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği*. [Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv ile Ölçümü: İstanbul Örneği*. [Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kurtar, F. (2021). *Geleneksel Hatay mutfağından seçilen yemeklerin günümüzdeki değişimlerinin karşılaştırmalı incelenmesi*. [Yüksek lisans tezi, İstanbul Ayyansaray Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Extended Summary

Traditional culinary culture is an important element of cultural heritage that embodies a society's historical accumulation, cultural identity, and collective memory (Beşirli, 2010). Throughout history, nutrition has contributed to the emergence of different culinary cultures in line with the cultural, social, and economic structures of societies; traditions, migrations, and intercultural interactions have been decisive in shaping these cultures (Düzgün and Özkaya, 2015). However, with globalization, changing living conditions and modern consumption habits create a risk of disappearance, particularly for dishes that require lengthy preparation and are learned through oral transmission (Kurnaz, 2017). Documenting and academically examining traditional culinary products is therefore important.

Hatay is widely recognized as one of Türkiye's most distinctive culinary regions due to its diverse gastronomic traditions and rich cultural heritage. The city's food culture, shaped by the coexistence and interaction of various communities over centuries, earned international recognition through its inclusion in the UNESCO Creative Cities Network as a City of Gastronomy (UNESCO, 2017; Taştan & İflazoğlu, 2018). Among the many traditional dishes associated with the region, Ekşi Aşı occupies an important place in local culinary practices. This study explores the role of Ekşi Aşı within Hatay's food culture by examining how culinary knowledge related to the dish is transmitted between generations. In addition, the research investigates preparation techniques, cultural values associated with the dish, and the extent to which changing social conditions and contemporary lifestyles have influenced its continuity. Through this perspective, the study seeks to provide insights into the preservation and sustainability of traditional culinary heritage.

The theoretical foundation of the study rests on the concepts of gastronomic identity, gastronomic heritage, and sustainability. Gastronomic identity is formed through the convergence of factors such as geography, climate, region-specific products, history, ethnic diversity, traditions, beliefs, and values (Başat et al., 2017). Gastronomic heritage is defined as the body of cultural values that has reached the present day through the intergenerational transmission of food and beverage diversity, production and preparation methods, presentation styles, and table-culture knowledge and skills (Kaşlı et al., 2015). The consideration of culinary culture as intangible cultural heritage depends on its relationship with local production systems, traditional knowledge, and social practices (Kara, 2015). This heritage also holds strategic importance for regional development and international recognition (Eren, 2023). Hatay cuisine has a distinctive structure shaped by the agricultural richness of the fertile Amik Plain, the intensive use of spices and tomato paste, and the preference for traditional natural sauces (Türk and Şahin, 2004; Kurtar, 2021; Akbıyık, 2024). The preservation of traditional dishes also plays a critical role in terms of sustainable gastronomy (Scarpato, 2002; Çekal and Doğan, 2022).

A qualitative research design was adopted, since the aim is to understand the contextual structure of the phenomenon rather than to make numerical generalizations (Creswell, 2016). The purposive sampling method was used to identify participants (Baltacı, 2018). The principle of data saturation was taken as the basis for determining the number of interviews; it is noted that six interviews can be sufficient to gather a large portion of the knowledge in qualitative studies and that 6–9 interviews are generally considered adequate in local cuisine research (Guest, Bunce, and Johnson, 2006; Çakıcı and Zencir, 2018). Accordingly, the data of six participants were deemed sufficient. Four participants were women and two were men, with an average age of 46.3. Data were collected in April 2026 using a semi-structured interview form and analyzed through thematic analysis (Braun and Clarke, 2006).

The findings were gathered under five main themes. Under the transmission of traditional knowledge, the great majority of participants (83.3%) learned the dish from elder family members such as mothers and grandmothers, through observation and practice. This finding supports the theoretical approach that traditional culinary knowledge is transmitted through oral history and intra-family master-apprentice relationships.

Under gastronomic identity and recipe, all participants expressed views on the dish's basic components (fine bulgur for köfte, meat, internal fat, homemade tomato paste, pomegranate molasses, onion, garlic, and small oruk dumplings). While shaped around fixed core elements, the recipe can be adapted with seasonal products such as eggplant, purple carrot, zucchini, quince, and apple, and with alternative souring agents such as lemon, sumac, unripe-grape juice, or watermelon juice. This aligns with the view that local dishes acquire distinctiveness according to the characteristics and procurement of their raw materials (Halıcı, 2009; Kaya, 2016; Sims, 2009).

Under sociocultural meaning, the dish was associated with hospitality by all participants and with prestige by the great majority. Because its preparation is laborious, Ekşi Aşı is generally made through communal labor (imece), transforming the kitchen into a space of sharing and socialization and strengthening social solidarity. Under ritual and daily life practices, the dish was found to be prepared especially during religious holidays, weddings, and the hosting of esteemed guests; this function resembles findings on the contribution of ceremonial dishes to social integration (Cihangir et al., 2023).

Under change, transformation, and sustainability, all participants emphasized that the dish is a cultural heritage that should be transmitted to future generations. It was found that technological developments (meat grinders, etc.) facilitate preparation but raise concerns about losing the distinctive flavor obtained by pounding on stone, that economic conditions influence ingredient choices, and that the fast-food orientation of younger generations places transmission at risk.

The research demonstrates that Ekşi Aşı carries a multidimensional meaning in terms of collective memory, cultural continuity, and local identity. The study recommends conducting geographical indication and standardization studies, creating a digital gastronomy archive, integrating the dish into curricula while supporting master-apprentice relationships, incorporating it into gastronomy tourism through flavor routes, and increasing incentives for women's cooperatives.



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

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

Öz

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

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

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

Abstract

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

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

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

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

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

Geliş Tarihi: 08.05.2025

Kabul Tarihi: 19.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

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

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

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

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

Literatür

Gastronomik Miras ve Geleneksel Gıdaların Kültürel Önemi

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

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

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

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

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

Deneyimsel Gastronomi Perspektifinde Geleneksel Yiyecekler

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

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

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

Geleneksel Yiyeceklerde Kültürel Aktarım ve Dönüşüm

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

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

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

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

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

Yöntem

Araştırmanın Deseni

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

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

Çalışma Grubu ve Örneklem

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

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

Tablo 1. Katılımcılar hakkında demografik bilgiler

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

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

Veri Toplama Süreci ve Analizi

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

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

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

Bulgular

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

Küllü Kerebiğin Geleneksel Üretim Süreci ve Temel Bileşenleri

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Küllü Kerebiğin Tüketim Bağlamı ve Kültürel Anlamı

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

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

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

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

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

Gelenekselden Moderne Dönüşüm ve Geleceğe Aktarım

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

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

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

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

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

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

Tablo 3. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda oluşturulan geleneksel küllü kerebiç reçetesi

Küllü Kerebiç	
	
	

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

Hazırlanışı:

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

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

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

Sonuç

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

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

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

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

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

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

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

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

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

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

- Asiltürk-Okutan, Y. (2025). Gastronomi Alanında Deneyimsel Pazarlama ve Artırılmış Gerçeklik Kullanımının Deneyim Değeri Açısından İncelenmesi. *Journal of Applied Tourism Research*, 6(1): 41-53. doi.org/10.5281/zenodo.15700621.
- Björk, P. & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination Foodscape : A Stage For Travelers' Food Experience. *Tourism Management*, 71: 466-475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>.
- Bucak, T. & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21 (4): 1305-1320.
- Can, İ.İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4): 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>.
- Çapar, G. & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı), 100-115.
- Demirović Bajrami, D., Vuksanović, N. & Radosavac, A. . (2025). Preserving Culinary Heritage Through Sustainable Tourism: Voices of Local Communities. *BizInfo Blace*, 16(2): 1-12. <https://doi.org/10.71159/bizinfo250019D>.
- Deniz, T. (2024). Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 18-28. <https://izlik.org/IA95WN32HB>.
- Dias, A.L. & Posheliuznaia, A. (2025). The Flavor of Place: Examining the Impact of Authentic Local Cuisine on Tourist Satisfaction and Destination Loyalty. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 31(2): 127. <http://doi.org/10.48416/ijisaf.v31i2.630>.
- Duman, G., Yılmaz, İ. & Er, A. (2021). Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz- "Çorum Alaca" Örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* , 9(2): 1318 - 1338. Doi.Org/10.21325/Jotags.2021.842.
- Erşahin, R. (2021). Bir Çay İçelim Mi? Sosyokültürel Açidan Çay. *Tourism and Recreation*, 3(1): 55-65. <https://izlik.org/IA36MM49PT>.
- Geyzen, A. (2014). Food in a changing society: A history of culinary heritage and modern consumption. *Appetite*, 75, 75-80.
- Gonda, T., Angler, K. & Csóka, L. (2021). The Role of Local Products in Tourism. European Countryside, *Sciend*, 13(1): 91-107.
- Işık Doğan, Ö. & Yılmaz, R. (2025). Geleneksel Tarhana Fermantasyonu Mikrobiyomunun İncelenmesi için Kullanılabilecek Omik Yaklaşımlar. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, 33: 1-9. <https://doi.org/10.56833/gidaveyem.1596865>.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: "Türk Kahvesi". *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(52): 149-165. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.998437>.
- Keskin, Ş. & Kaplan Evlice, A. (2022). Zenginleştirilmiş Erişte Üretiminde Yeni Yaklaşımlar. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 11(1): 79-86. <https://izlik.org/IA46MG48YX>.
- Megavitry, R., Pahrijal, R. ve Novitasari, S. A. (2024). Innovation in Traditional Food Processing Technology to Enhance Competitiveness of Local Products in the Global Market. *West Science Agro*, 2(04): 232- 237. <https://doi.org/10.58812/wsa.v2i04.1454>.
- Pine, B.J. ve Gilmore, J.H. (1998). Welcome to the Experience Economy. *Harvard Business Review*, 76: 97-105.
- Richards, G. (2021). Evolving Research Perspectives on Food and Gastronomic Experiences in Tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3): 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1): 15-24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0).
- Sarıca, V. ve Özbay, G. (2023). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Fonksiyonel Gıdalar: Mesir Macunu Örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2): 665-676. <https://doi.org/10.33206/mjss.1135103>.
- Silva, F.M., Ramazanov, M. ve Freitas, I.V. (2025). Safeguarding Traditional Portuguese Gastronomy as an Intangible Cultural Heritage Through Tourism: The Case of North of Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(2): 1-16. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020092>.

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

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

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

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

Kitap

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

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

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

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

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

Kitap bölümü

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

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

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

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

İnternet kaynağı

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

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

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

Yayınlanmamış ve yayınlanmış tez

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

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

Extended Summary

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

traditional culinary products contribute to the transmission of cultural knowledge across generations and play a significant role in sustaining local identities. In this context, Hatay cuisine represents one of the richest gastronomic traditions in Türkiye, shaped by centuries of cultural interaction and culinary diversity. Among the traditional products of Hatay cuisine, küllü kerebiç occupies a distinctive position due to its unique preparation techniques, its close association with olive and olive oil culture, and its role in social and cultural life. Despite its cultural significance, however, this traditional dessert has received limited scholarly attention. Therefore, documenting its production process, cultural meanings, consumption contexts, and contemporary transformations is essential for preserving local gastronomic knowledge and supporting cultural sustainability. This study aims to examine the traditional production process, cultural significance, consumption practices, and intergenerational transmission of küllü kerebiç from the perspective of experiential gastronomy. The research seeks to reveal how this traditional dessert functions not only as a food product but also as a cultural heritage element that embodies local identity, collective memory, and social values. To achieve this objective, a qualitative research design was adopted. Semi-structured interviews were conducted with seven participants who possessed extensive knowledge of Hatay cuisine and küllü kerebiç. Participants included chefs, academics, homemakers, and culinary researchers from different age groups and professional backgrounds. Purposive and snowball sampling techniques were employed to identify individuals capable of providing rich and detailed information about the historical development, preparation methods, cultural meanings, and transmission processes of the dessert. All interviews were recorded, transcribed, and analyzed through thematic analysis in accordance with qualitative research principles. The sample size was determined based on the principle of data saturation; interviews were concluded when no new codes or themes emerged from the participant narratives, thereby ensuring the depth and validity of the qualitative data.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Öz

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

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

Abstract

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

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

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

Geliş Tarihi: 23.04.2026

Kabul Tarihi: 14.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

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

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

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

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

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

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

Literatür Taraması

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras

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

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

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

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

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

Mutfak Belleği ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Gıdalar

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

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

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

Yöresel Bir Kimlik unsuru Olarak Hatay Mutfağı

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

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

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

Yöntem

Araştırmanın Deseni

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



Şekil 1. Cercerun yemeği

Çalışma Grubu ve Örneklem

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

Tablo 1. Katılımcılar hakkında demografik bilgiler

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

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Veri Toplama Süreci ve Araçları

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

Verilerin Analizi

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

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

Bulgular

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

Cercerun'un Temel Malzemeleri ve Hazırlanış Deneyimi

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

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

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

Yemek Çeşidi Olarak Cercerun

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

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

Tüketim Pratikleri ve Toplumsal Anlamı

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

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

Kuşaklar Arası Aktarım ve Sürdürülebilirlik

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

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

Tablo 2. Örnek cercerun reçetesi

Cercerun



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

Hazırlanışı:

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

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç

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

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

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

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

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

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

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

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

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

- Meah, A. & Jackson, P. (2016). Re-imagining the kitchen as a site of memory. *Social & Cultural Geography*, 17(4), 511-532. <https://doi.org/10.1080/14649365.2015.1089587>
- Meyer-Rochow, V. B. (2025). A review of traditional, time-honoured foods and recipes: To choose to use or not to use. *Foods*, 14, Makale 3371. <https://doi.org/10.3390/foods14193371>
- Oğan, Y. & Uzman, M. (2025). Reflections of Turkey-Greece population exchange on Manisa Alaşehir culinary culture. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42, Makale 101309. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101309>
- Parveen, R. (2016). Food to remember: Culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 44(1), 47-56.
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Sage, C. (2014). The transition movement and food sovereignty: From local resilience to global engagement in food system transformation. *Journal of Consumer Culture*, 14(2), 254-275. <https://doi.org/10.1177/1469540514526281>
- Salem, I. E., Aided, H., Akaak, M. A. A., Al Isaii, R. S. R. & Magdy, A. (2024). Do authentic dimensions and customer knowledge affect overall authenticity and revisit intention via interacting gastronomic experience? Perspective on ethnic restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 123, 103941. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103941>
- Sharma, J. & Lambert-Hurley, S. (2023). Introduction: Forgotten food histories of South Asia. *Global Food History*, 9(2), 95-106. <https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2215161>
- Su, C. S. & Horng, J. S. (2012). Recent development in research and future directions of culinary tourism: A review. *Visions For Global Tourism Industry: Creating And Sustaining Competitive Strategies*, 91-112.
- Timothy, D. J. & Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>

Kitap

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

Kitap bölümü

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

Extended Summary

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Öz

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

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

Abstract

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

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

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

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

Geliş Tarihi: 04.05.2026

Kabul Tarihi: 20.06.2026

Yayın Tarihi: 30.06.2026

Giriş

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

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

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

Literatür

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras

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

Mutfak Belleği, Geleneksel Tatlılar ve Kültürel Aktarım

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

Gastronomi Turizmi, Otantiklik ve Yerel Deneyim

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

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

Yöresel Bir Kimlik Unsuru Olarak Hatay Mutfağı

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

Geleneksel Gastronomik Ürünlerde Sürdürülebilirlik ve Kaybolma Riski

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

Ürün Tanımı ve Temel Reçete

Tablo 3. Ağızlı taş kadayıfı ürün tanımı ve temel reçete





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

Hazırlanışı

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

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yöntem

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

Araştırma Deseni

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

Çalışma Grubu ve Örneklem

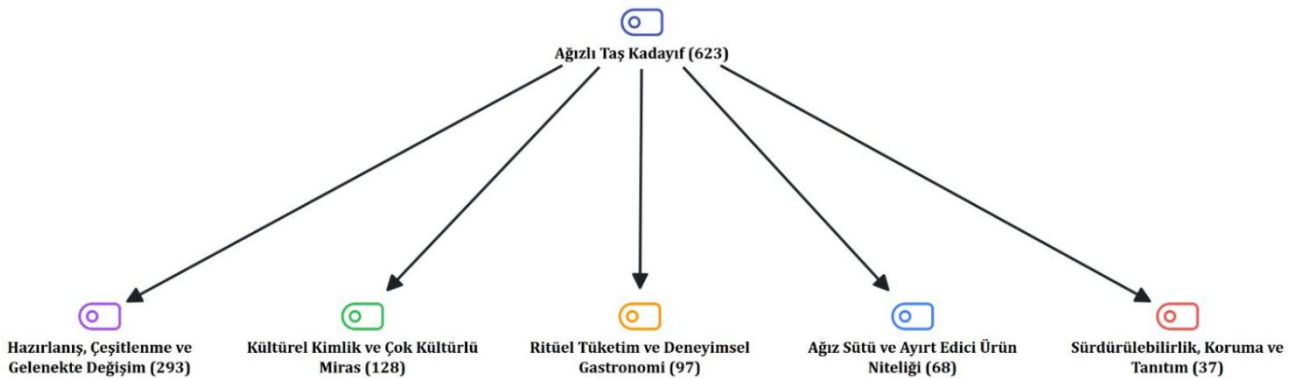
Çalışma grubunu, Hatay/Antakya'da yaşayan ya da uzun süre yaşamış ve Ağızlı Taş Kadayıfı ile Hatay mutfak kültürü hakkında deneyim veya bilgi sahibi olan altı kaynak kişi oluşturmuştur.

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

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

Bulgular

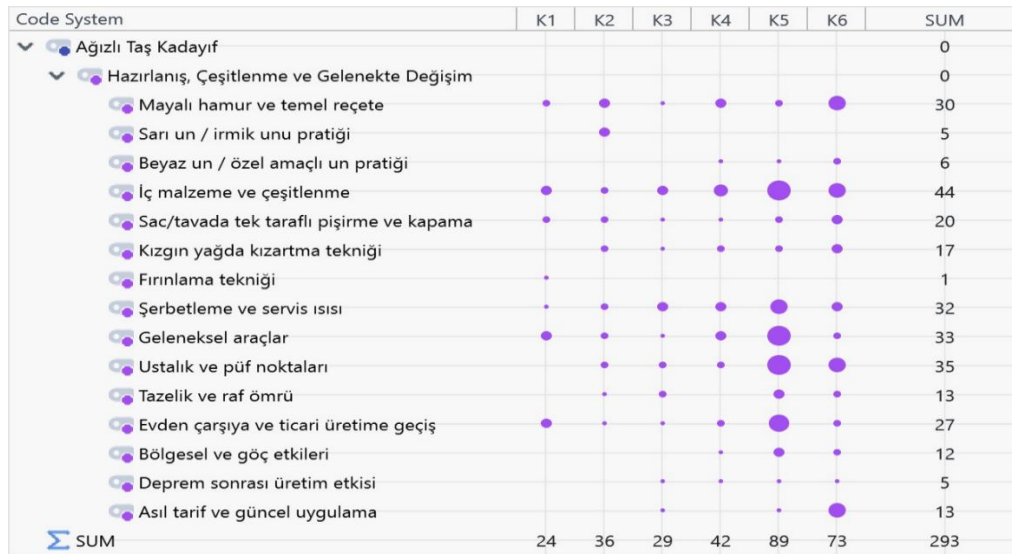
Araştırma kapsamında 2026 yılı 15 Mart-15 Nisan tarihleri arasında gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler, içerik ve tematik analiz yöntemleriyle çözümlenmiştir. MAXQDA çıktılarında yer alan referans sayıları, belirli bir koda bağlanan anlam birimlerinin frekansını ifade etmektedir; bu sayılar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



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

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

Hazırlanış, Çeşitlenme ve Gelenekte Değişim



Şekil 2. Hazırlanış, çeşitlenme ve gelenekte değişim kod matrisi

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

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

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

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

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

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

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

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

Kültürel Kimlik ve Çok Kültürlü Miras

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

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

Şekil 3. Kültürel kimlik ve çok kültürlü miras kod matrisi

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

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

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

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

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

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

Ritüel Tüketim ve Deneyimsel Gastronomi

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

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

Şekil 4. Ritüel tüketim ve deneyimsel gastronomi kod matrisi

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

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

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

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

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

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

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

Ağız Sütü ve Ayırt Edici Ürün Niteliği

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

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

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

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

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

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

Sürdürülebilirlik, Koruma ve Tanıtım

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

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

Şekil 6. Sürdürülebilirlik, koruma ve tanıtım kod matrisi

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

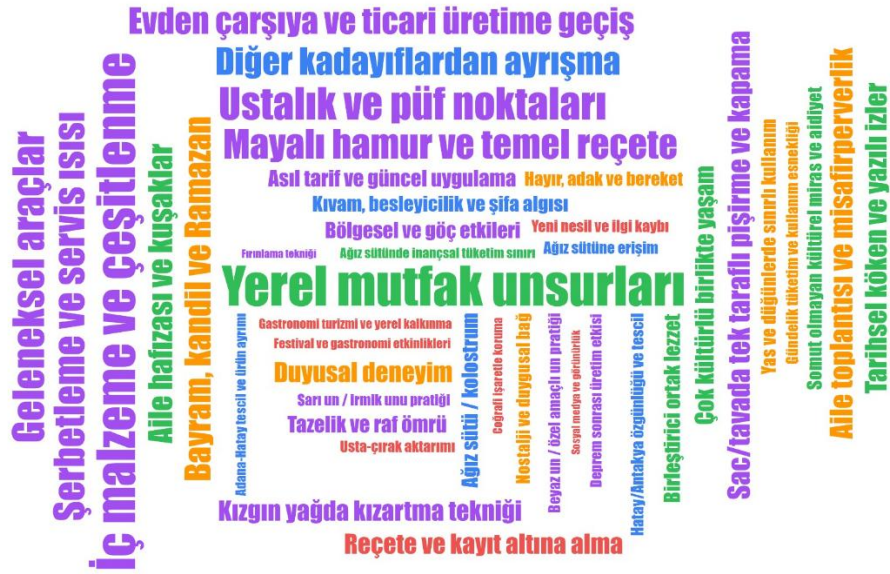
Reçete ve kayıt altına alma (17 referans) bu temanın baskın kodudur. K1, "reçetelerinin kaybolmaması gerekiyor... bizim de sahip çıkmamız gerekiyor, gelecek nesillere iletmemiz gerekiyor" diyerek koruma sorumluluğunu açıkça dile getirirken; K6, "tescillenmesi, kayıt altına alınması çok önemli çünkü bir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

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

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

Kod Bulutu

Şekil 7'de kod bulutuna yer verilmiştir.



Şekil 7. Kod bulutu

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

Sonuç

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

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

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

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

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

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

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

Sınırlılıklar ve Gelecek Araştırmalar

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

Araştırmacıların Katkı Oranı:

Araştırmacıların katkı oranları eşittir.

Kaynakça

Dergi Makalesi

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

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

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

gastronomy in heritage restaurants in Hail, Saudi Arabia. *Sustainability*, 17, 3530. <https://doi.org/10.3390/su17083530>

D'Andrea, A. & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: A hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), 95. <https://doi.org/10.3390/soc13040095>

Dembedza, V., Chopera, P., Mapara, J. & Macheka, L. (2022). Impact of climate change-induced natural disasters on intangible cultural heritage related to food: A review. *Journal of Ethnic Foods*, 9, 32. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00147-2>

Dixit, S. & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>

Dordai, L., Becze, A. & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010-2025): A comprehensive review. *Gastronomy*, 4(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>

İflazoğlu, N. (2025). Culinary culture and local food practices in post-earthquake temporary living spaces: A qualitative evaluation in Hatay. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(3), 2799-2818. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1689>

İflazoğlu, N. (2026). Understanding the culinary gap: Why artichoke is missing in Hatay's gastronomic heritage. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 14(1), 197-205. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v14i1.197-205.8291>

İflazoğlu, N. & Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3262-3279. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1341>

Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V. & Stošić, T. (2023). The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>

Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005>

Lin, M., Marine-Roig, E. & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001-2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>

Mathew, E. (2024). Globalization and local flavours: The impact of modern food production on traditional cuisine and culinary heritage preservation. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 61-78. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i7.170>

Okumus, B. (2020). Food tourism research: A perspective article. *Tourism Review*, 76(1), 38-42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>

Özdemir, Ö., Akyürek, S. & Bahar, O. (2025). Preserving local gastronomy as cultural heritage in Türkiye: A qualitative study on sustainable valorization of Fethiye wedding foods. *Journal of Ethnic Foods*, 12, 36. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00297-z>

Park, E., Muangasame, K. & Kim, S. (2023). "We and our stories": Constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Geographies*, 25(2-3), 572-593. <https://doi.org/10.1080/14616688.2021.1943701>

Paunić, M., Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Novaković, D., Šmugović, S., Šarenac, N., Ivanović, V., Mlinarević, P. & Marjanović, J. (2024). Gastronomic identity factors in the function of sustainable gastronomy: A case study of tourist destinations in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Sustainability*, 16(19), 8493. <https://doi.org/10.3390/su16198493>

Qiu, Q., Zuo, Y. & Zhang, M. (2022). Intangible cultural heritage in tourism: Research review and investigation of future agenda. *Land*, 11(1), 139. <https://doi.org/10.3390/land11010139>

Şen, M. A. (2019). Geleneksel Türk mutfağı lezzetlerinden olan ağız üzerine bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(99), 208-217. <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.39283>

Swinbank, V. A. (2021). Cultural memory and female intergenerational culinary culture. In *Women's food matters: Stirring the pot* (ss. 85-122). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-71397-5_5

Yayla, Ö. & Günay, S. (2024). Interaction of food geography and gastronomy tourism: A study on gastronomy destinations in Türkiye. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 26-35. <https://doi.org/10.35666/25662880.2024.10.26>

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

Kitap

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

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

Kitap bölümü

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

İnternet kaynağı

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

Extended Summary

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

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

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

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

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

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

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



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 mutfağı 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 mutfağının 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 mutfağında 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 mutfağının 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 mutfağının 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 mutfağında baharat kullanımının ustalık düzeyini ve yerel ürünlerin gastronomik kimlik üzerindeki belirleyici rolünü açıkça ortaya koymaktadır (İflazoğlu ve Sarper, 2021).

Gastronomi turizmi perspektifinden değerlendirildiğinde, Hatay mutfağı 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, yoğunlukla 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 yoğunlukla 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 katkılı 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 katkılı 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 katkılı 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 katkılı 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 katkılı 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 katıklı 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 katıklı 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 katıklı 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 ekmeğe yemeye 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 ekmeğe, 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 ekmeğe yapmaya gidilmeden önce gelen olursa diye çay demlediğini, ekmeğe 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 ısınısını 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 katıkl ekmeğin üretim sürecinin toplumsal ilişkilerle iç içe geçtiğini de ortaya koymaktadır. **K1** ve **K2**, üretimin kimi zaman imece usulüyle yapıldığını belirtirken, **K7** bir evde katıkl ekme 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 katıkl ekme, 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 ekme kokusunu çocukluk anılarıyla ilişkilendirmesi, lezzetin kültürel hafızayla kurduğu bağ açık biçimde göstermektedir.

Tandırda katıkl 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. Katıkl ekme, 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 katıkl 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 katıkl 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 duyusal özellikler, 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 nidâsı: 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 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 Crofts, 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 duyumları (dokunma, çiğneme hissi, içsel duyumlar)*) 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 Crofts, 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 yansıtmaktadır. 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 yapıp 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 duyu 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 yapılırdı 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 yemeğin 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 yenebiliyor. 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 büyükanne ve 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.