

II.

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ

ÖZET BİLDİRİ KİTABI

9-10 MAYIS 2026

H A T A Y



Kütüphane Bilgi Kartı II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı,
1. Baskı ISBN: 978-625-00-5572-4

EDİTÖRLER

Dr. Esra Zıvalı
Öğr. Gör. Ecem Akay
Arş. Gör. Berna Şahin

Bu kitap II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi kapsamında yayınlanmıştır.
Bu kitapta yer alan bildiri yazar(lar)ın kendi düşüncelerini yansıtmaktadır.

HATAY VALİSİ

SAYIN MUSTAFA MASATLI'NIN ÖNSÖZÜ

Bereketli toprakları, köklü üretim geleneği, zengin mutfak mirası ve asırlardır farklı kültürleri aynı sofrada buluşturan kadim şehir kimliğiyle Hatay'ımız; ülkemizin en güçlü gastronomi merkezlerinden biridir. Hatay mutfağı, yalnızca lezzetlerden oluşan bir zenginlik değildir. Bu mutfak; toprağın bereketini, üreticimizin alın terini, kadınlarımızın emeğini, ustalarımızın maharetini, ailelerimizin sofrada adabını ve medeniyetler boyunca yaşatılan paylaşma kültürünü bünyesinde taşıyan büyük bir mirastır. Künefemizden zahterimize, zeytinyağımızdan nar ekşimize, baharatlarımızdan yöresel yemeklerimize kadar her bir değerimiz; Hatay'ımızın tarihinden, insanından ve kültüründen izler taşımaktadır.

Bizler Hatay Valiliği olarak, bu kadim mirası yalnızca korumayı değil; tanıtmayı, markalaştırmayı, ekonomik değere dönüştürmeyi ve gelecek nesillere güçlü bir şekilde aktarmayı temel bir sorumluluk olarak görüyoruz. Bu anlayışla gastronomiyi; turizmin, tarımsal üretimin, kadın istihdamının, yerel kalkınmanın, kültürel mirasın ve şehir markalaşmasının kesiştiği stratejik bir alan olarak değerlendiriyoruz.

Asırların Felaketi ve devamındaki depremlerin ardından Hatay'ımızda yürütülen ihya, inşa ve imar süreci, yalnızca fiziki yapıların yeniden yapılmasından ibaret değildir. Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip ERDOĞAN Beyefendi'nin liderliğinde, devletimizin bütün imkânlarıyla ortaya koyduğu güçlü irade sayesinde; şehrimizin çarşısı, üretimi, kültürü, turizmi, sosyal hayatı ve insanımızın yarınlara olan ümidi de yeniden güçlenmektedir. Bizim için Hatay'ın yeniden ayağa kalkışı; aynı zamanda bu şehrin hafızasını, sofrasını, emeğini ve üretim kültürünü yeniden dünyaya duyurma iradesidir. Bu vesileyle Sayın Cumhurbaşkanımıza şükranlarımı arz ediyorum.

Bu kapsamda kadın kooperatiflerimizi Hatay'ımızın kalkınma yolculuğunun en önemli aktörlerinden biri olarak görüyoruz. Valiliğimizin destekleriyle kadın kooperatiflerimizin üretim kapasitesini artırmaya, kadınlarımızın emeğini daha görünür kılmaya ve yöresel ürünlerimizi daha güçlü bir marka kimliğiyle buluşturmaya yönelik çalışmalarımızı kararlılıkla sürdürüyoruz. Valiliğimiz adına aldığımız HayatHatay markasıyla, üreten kadınlarımızın emeğini ortak bir çatı altında güçlendirmeyi ve Hatay'ın bereketini daha geniş kitlelere ulaştırmayı hedefliyoruz. Aynı şekilde Hatay'ımızın kadim lezzetlerini markalaştırmak amacıyla coğrafi işaret çalışmalarına büyük önem veriyoruz. Çünkü coğrafi işaret, yalnızca bir tescil belgesi değil; bir ürünün toprağıyla, iklimiyle, ustasıyla, üreticisiyle ve kültürel hafızasıyla kurduğu bağı koruma iradesidir. Hatay'ın gastronomi değerlerini coğrafi işaretlerle güvence altına almak; bu mirası korumanın, tanıtmanın ve gelecek nesillere aktarmanın en kıymetli yollarından biridir. HayatHatay Kadın Emeği Yöresel Ürünler Pazarı, Antakya Gastronomi Çarşısı ve Hatay Kültür Sanat Çarşısı gibi çalışmalarımızla; kadın emeğini, yöresel üretimi, geleneksel sanatlarımızı ve gastronomi mirasımızı daha görünür hâle getirmeyi amaçlıyoruz. Bu merkezler, yalnızca ticari alanlar değil; Hatay'ın üretim kültürünü, sofrada medeniyetini, el emeğini ve yeniden ayağa kalkma iradesini yaşatan güçlü buluşma noktalarıdır.

Deneyimsel Gastronomi Kongresi kapsamında hazırlanan bu Özet Bildiriler Kitabı'nın; Hatay'ın gastronomi birikimini bilimsel bir bakış açısıyla ele alan, sahadaki üretim tecrübesini akademik bilgiyle buluşturan ve şehrimizin zengin mutfak mirasını daha geniş çevrelere ulaştıran kıymetli bir çalışma olacağına inanıyorum. Burada ortaya konulan her bildiri, her değerlendirme ve her akademik katkı; Hatay mutfağının yalnızca tadılan değil, araştırılan, anlatılan, yaşatılan ve geleceğe aktarılan bir kültür mirası olduğunu bir kez daha ortaya koyacaktır. Hatay Valiliği olarak; üretimi destekleyen, kültürel mirasımıza sahip çıkan, kadın emeğini yücelten, yerel ürünlerimizin değerini artıran ve Hatay'ımızın gastronomi kimliğini güçlendiren her çalışmanın yanında olmaya devam edeceğiz. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı'nın bilim dünyasına, gastronomi alanına ve Hatay'ımıza hayırlı olmasını diliyorum.

Mustafa MASATLI
Hatay Valisi

HATAY BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI SAYIN MEHMET ÖNTÜRK'ÜN ÖNSÖZÜ

Tarih boyunca farklı medeniyetlerin buluşma noktası olan Hatay, sahip olduğu bu eşsiz kültürel zenginliği mutfağına en güzel şekilde yansıtmayı başarmış özel bir şehirdir. Hatay'da gastronomi sıradan bir yemek kültürü olmanın ötesinde paylaşmanın, üretmenin, birlikte yaşamının ve köklü bir kültürel hafızanın ifadesidir. Yüzyıllar içinde harmanlanarak şekillenen Hatay mutfağı, barındırdığı çeşitlilik ve özgünlükle bugün ülkemizin en güçlü gastronomik değerlerinden biri olarak öne çıkmaktadır.

6 Şubat depremlerinin ardından şehrimiz, emsalsiz bir dayanışma ve birlik ruhuyla yeniden ayağa kalkma mücadelesini sürdürmektedir. Bu iyileşme sürecinde yerel üretimin desteklenmesi, tarımsal değerlerin korunması ve eşsiz mutfak kültürümüzün yaşatılması, Hatay'ın yeniden güçlenmesi adına hayati bir önem taşımaktadır. Bizim için gastronomi ekonomik bir girdinin çok daha ötesindedir. Toplumsal hafızayı diri tutan, insanları ortak bir sofrada buluşturan ve aidiyet duygumuzu perçinleyen güçlü bir bağdır. Dolayısıyla bu alanda hayata geçirilen her çalışma, şehrimizin kültürel mirasının korunmasına ve yarınlara taşınmasına paha biçilmez bir katkı sunmaktadır.

Bu güçlü mutfak kültürünün bilimsel yollarla kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması, en az onu yaşatmak kadar elzemdir. Akademik çalışmalar, yerel değerlerimizi bilimsel bir perspektifle ele alarak kültürel mirasımızın sürdürülebilirliğini güvence altına almaktadır. Bu doğrultuda, "Deneyimsel Gastronomi Kongresi" kapsamında hazırlanan bu özet bildiriler kitabının, Hatay'ın köklü gastronomi birikimini daha da görünür kılacağına ve akademik literatüre değerli bir kaynak oluşturacağına inanıyorum. Yerel değerler ile bilimi harmanlayan bu kıymetli eserin, gelecekte yürütülecek yeni çalışmalara ilham kaynağı olacağı şüphesizdir.

Hatay Büyükşehir Belediyesi olarak kültürel mirasımıza sahip çıkan, yerel üreticiyi destekleyen ve bilimi merkeze alan her projenin dün olduğu gibi bugün de destekçisi olmaya devam edeceğiz. Bu kıymetli eserin hazırlanmasında emeği geçen tüm akademisyenlere, kurumlara ve süreçte katkısı bulunan herkese yürekten teşekkür ediyorum. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı'nın şehrimize ve bilim dünyasına hayırlı olmasını temenni ediyorum.

Mehmet ÖNTÜRK
Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı

HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ

SAYIN PROF. DR. VEYSEL EREN'İN ÖNSÖZÜ

Tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisiyle şekillenen Hatay, eşsiz kültürel yapısı, zengin mutfak çeşitliliği ve köklü üretim geleneğiyle gastronomik kimliği en belirgin şehirlerden biridir. Farklı kültürlerin izlerini taşıyan bu renkli doku yerel ürünlerden geleneksel yemeklere, üretim pratiklerinden toplumsal hafızaya kadar gastronominin pek çok unsurunda kendini açıkça göstermektedir. Deneyimsel Gastronomi Kongresi ise bu eşsiz birikimi akademik çalışmalar aracılığıyla kayıt altına alan, kültürel mirasımızı görünür kılan ve geleceğe taşıyan çok kıymetli bir bilimsel buluşma niteliği taşımaktadır.

Kongre kapsamında hazırlanan bu özet bildiriler kitabı, gastronomiyi farklı disiplinlerin penceresinden ele alan değerli araştırmaları bir araya getirmektedir. Eserde sürdürülebilirlikten gastronomi turizmine, yerel üretimden kültürel mirasa, deneyim odaklı uygulamalardan yeni nesil yaklaşımlara kadar son derece geniş ve vizyoner bir içerik yer almaktadır. Bu ufuk açıcı çalışmaların ortaya çıkmasında büyük emeği bulunan akademisyenlerimizin özverili katkıları, bilimsel üretimin dönüştürücü gücünü bizlere bir kez daha kanıtlamaktadır.

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi olarak böylesine anlamlı ve ufuk açıcı bir organizasyonun paydaşı olmaktan büyük bir gurur ve memnuniyet duyuyoruz. Üniversitemiz, sahip olduğu köklü akademik birikim ve yenilikçi bilimsel yaklaşım doğrultusunda gastronomi alanında yürütülen çalışmaları her daim desteklemeye devam etmektedir. Kongre sürecinde aktif görev alan akademisyenlerimiz, araştırmacılarımız ve öğrencilerimiz, teorik bilimsel bilgi ile sahadaki pratik deneyimi başarıyla harmanlayarak bu kıymetli eserin ortaya çıkmasına çok değerli katkılar sunmuştur.

Bu tür nitelikli akademik çalışmaların Hatay'ın sahip olduğu emsalsiz gastronomik mirasın korunmasına ve çok daha geniş kitlelere ulaşmasına büyük bir ivme kazandıracağına yürekten inanıyorum. Bu vesileyle kongrenin düzenlenmesinde emeği geçen tüm kurumlara, akademisyenlerimize, araştırmacılarımıza, öğrencilerimize ve sürece omuz veren herkese şükranlarımı sunuyorum. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı'nın bilim dünyamız için kalıcı, yol gösterici ve değerli bir başvuru eseri olmasını temenni ediyorum.

Prof. Dr. Veyssel EREN
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü

HATAY İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ

SAYIN PROF. DR. MEHMET DURUEL'İN ÖNSÖZÜ

Toprağın bereketinin kültürel hafızayla buluştuğu Hatay, üretim ve tüketim arasındaki güçlü bağın gastronomiye yansıdığı özel coğrafyalardan biridir. Tarımsal çeşitlilik, yerel bilgi birikimi ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak gelenekleri, bölgenin kendine özgü gastronomik dokusunu meydana getirmektedir. Deneyimsel Gastronomi Kongresi, bu benzersiz zenginliği akademik çalışmalarla buluştururken üretimden sofraya uzanan sürecin bizzat deneyimlenmesine öncülük eden çok değerli bir organizasyon niteliği taşımaktadır.

Kongre kapsamında gerçekleştirilen saha ve hasat deneyimleri, Hatay'ın bereketli topraklarının gastronomiye yansımaları yerinde gözlemlene fırsatı sunmuştur. Yerel ürünlerin hasat ve üretim süreçlerine doğrudan tanıklık edilmesi, katılımcıların gastronomiyi tarım, emek ve kültürel aktarım boyutlarıyla çok yönlü bir şekilde değerlendirmesine olanak tanımıştır. Toprakta mutfaka uzanan bu döngü, gastronominin bölgesel kalkınma ve kültürel sürdürülebilirlik açısından taşıdığı kritik önemi bir kez daha gözler önüne sermektedir.

Bu vizyon doğrultusunda hazırlanan Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı, gastronomi alanında yürütülen en güncel bilimsel çalışmaları bir araya getirerek literatüre güçlü bir akademik kaynak sunmaktadır. Eserde sürdürülebilirlikten gastronomi turizmine, yerel üretim pratiklerinden deneyim odaklı uygulamalara kadar son derece geniş bir içerik yer almaktadır. Gastronomi, bu nitelikli çalışmalar sayesinde çok çeşitli disiplinlerin ışığında kapsamlı bir şekilde ele alınmaktadır.

İskenderun Teknik Üniversitesi olarak bilimsel üretimi destekleyen, üniversite ile sektör iş birliğini merkeze alan ve bölgesel değerlerimizin akademik vizyonla görünür kılınmasını sağlayan her adımı son derece kıymetli buluyoruz. Akademisyenlerimizin ve araştırmacılarımızın bu süreçte ortaya koyduğu özverili katkılar, üniversitelerin toplumsal kalkınmada üstlendiği tarihi sorumluluğun en somut göstergesidir.

Bu vesileyle Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nin hayata geçirilmesinde emeği bulunan tüm kurumlara, akademisyenlerimize, araştırmacılarımıza ve sürece destek veren herkese yürekten teşekkür ediyorum. Hazırlanan Özet Bildiriler Kitabı'nın gastronomi alanında gerçekleştirilecek yeni çalışmalara ışık tutmasını ve bilim dünyasına hayırlı olmasını temenni ediyorum.

Prof. Dr. Mehmet DURUEL
İskenderun Teknik Üniversitesi Rektörü

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ HAKKINDA

Değerli akademisyenler, araştırmacılar, sektör temsilcileri ve bilim dünyasının kıymetli mensupları,

9–10 Mayıs 2025 tarihlerinde Hatay'da gerçekleştirdiğimiz II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON), gastronomiyi kültür, üretim, deneyim ve toplumsal hafıza ekseninde ele alan özgün bir akademik buluşma olmuştur. Hatay Valiliği, Hatay Büyükşehir Belediyesi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, İskenderun Teknik Üniversitesi ve Gastronomi Akademisyenleri Derneği başta olmak üzere birçok kurum ve paydaşın katkılarıyla hayata geçirilen kongre, gastronominin akademik boyutunu deneyimle güçlendiren, teori ile uygulamayı aynı zeminde buluşturan yenilikçi bir kongre modeli ortaya koymaktadır.

EGCON'un temel yaklaşımı, gastronomi bilgisini üretildiği coğrafya, üreticisi, kültürel belleği ve yaşam pratikleriyle birlikte değerlendiren bütüncül bir bakış açısını esas almaktadır. Bu anlayış doğrultusunda kongremizi otellerin toplantı salonlarının dışına taşıyarak katılımcıları doğrudan üretim alanlarıyla, yerel mutfak kültürüyle ve gastronomik mirasın yaşayan temsilcileriyle buluşturmayı hedefledik. Çünkü gastronomi; toprağı, emeği, üreticisi, mutfak ve kültürel hafızasıyla birlikte anlam kazanan yaşayan bir mirastır. Bu mirası yerinde deneyimlemek, akademik bilginin derinleşmesine ve bilimsel üretimin çok yönlü bir bakış açısıyla zenginleşmesine önemli katkılar sunmaktadır.

Bu anlayış doğrultusunda oluşturulan deneyim rotalarında katılımcılar; Yayladağı, Altınözü, Belen ve Antakya'da gerçekleştirilen mor havuç, lokum, zahter, çilek, enginar ve gelincik hasatlarına katılarak Hatay'ın üretim kültürünü yerinde gözlemleme fırsatı bulmuş devamında Küllü Kerebiç, Ovmaç, Ekşi Aşı, Çiğköfte, Ağızlı Taş Kadayıfı, Kabak Borani, Cercerun, Mütebbi, Aşur, Şıh Mualla ve Tandırda Katıklı Ekmek üzerine gerçekleştirilen nitel görüşmeler aracılığıyla bu ürünlerin hazırlanış süreçleri, kültürel anlamları ve kuşaklar boyunca aktarılan bilgi birikimi bilimsel yöntemlerle kayıt altına alınmıştır.

Elinizde bulunan bu Özet Bildiriler Kitabı, sürdürülebilirlikten gastronomi turizmine, yerel üretimden kültürel mirasa, deneyim tasarımı kadar uzanan geniş bir yelpazede hazırlanan bilimsel çalışmaları bir araya getirmektedir. Bu sürecin hayata geçirilmesinde emeği geçen tüm akademisyenlere, araştırmacılara, hakemlerimize, yerel üreticilere, kurumlarımıza ve katkı sunan tüm paydaşlara içten teşekkür ediyor; II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı'nın gastronomi alanındaki bilimsel çalışmalara ilham vermesini temenni ediyoruz.

Saygılarımla

II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi
Organizasyon Kurulu Adına

Doç. Dr. Adem ARMAN
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

Kongre Eş Başkanları	
Prof. Dr. Veysel EREN	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Mehmet DURUEL	İskenderun Teknik Üniversitesi Rektörü
Ev Sahibi Kurum Temsilcileri	
Mustafa ÖRGÜT	Hatay Valiliği
Serdar KURTOĞLU	Hatay Büyükşehir Belediyesi
Oğuz Kaan METE	Hatay Büyükşehir Belediyesi
Prof. Dr. Özlem ALTUNÖZ	İskenderun Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ	Gastronomi Akademisyenleri Derneği
Doç. Dr. Murat CEYLAN	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Elif OVALI	HASAT-TEOFARM
Kongre Koordinatörü	
Doç. Dr. Adem ARMAN	Akdeniz Üniversitesi
Onur Kurulu	
Mustafa MASATLI	Hatay Valiliği
Mehmet ÖNTÜRK	Hatay Büyükşehir Belediyesi
Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	GADER Yönetim Kurulu Başkanı
Düzenleme Kurulu	
Prof. Dr. Alper KURNAZ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Yener OĞAN	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi
Doç. Dr. Adem ARMAN	Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Esra ZIVALİ	Anadolu Üniversitesi
Oğuz Kaan METE	Hatay Büyükşehir Belediyesi
Serdar KURTOĞLU	Hatay Büyükşehir Belediyesi

**Alfabetik olarak ada göre düzenlenmiştir.*

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

Yürütme Kurulu	
Dr. Öğr. Üyesi Duygu BABAT	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Öğr. Gör. Ahmet SALMAN	Ordu Üniversitesi
Öğr. Gör. Ali ŞAHİN	Akdeniz Üniversitesi
Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE	Bartın Üniversitesi
Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN	Kırklareli Üniversitesi
Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL	Anadolu Üniversitesi
Arş. Gör. Ali YETER	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Arş. Gör. Berna ŞAHİN	Bitlis Eren Üniversitesi
Ars. Gör. Rabia ZEYBEK	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Arş. Gör. Ferda Yeliz ÇUBUK	Kırklareli Üniversitesi
Arş. Gör. Samet Can AKSU	Ordu Üniversitesi
Abdulkadir Can DENLİ	Mardin Artuklu Üniversitesi
Beyda OKUR	Anadolu Üniversitesi
Cihat ÖZOĞUL	Anadolu Üniversitesi
Nazlıcan BULUT	Anadolu Üniversitesi
Bilim Kurulu	
Prof. Dr. Aziz Ekşi	İstanbul Topkapı 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. 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	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

**Alfabetik olarak ada göre düzenlenmiştir.*

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ KURULLARI

Bilim Kurulu	
Prof. Dr. Serkan SENGÜL	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Sibel ÖNÇEL GÜLER	Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Şevki ULEMA	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Ümit SORMAZ	Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi
Prof. Dr. Yaşar Birol SAYGI	Alanya Üniversitesi
Doç. Dr. Abdullah BAYCAR	Siirt Üniversitesi
Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Erkan Denk	Bitlis Eren Üniversitesi
Doç. Dr. Gözde Türköz BAKIRCI	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Doç. Dr. İlkay YILMAZ	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ	İstanbul Gedik Üniversitesi
Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr. Sait Doğan	İskenderun Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Sami Sonat Özdemir	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Batuhan Öztürk	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Beyza Uyanık	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA	Bahçeşehir Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz NEBİOĞLU	Alanya Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER	Altınbaş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sedef Ö. DONUKTAN	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Şule Tomaili	Kafkas Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ümit Can Kaya	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Veli Ceylan	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

**Alfabetik olarak ada göre düzenlenmiştir.*

İÇİNDEKİLER

	ÖNSÖZLER	Sayfa
1	Hatay Valisi Sayın Mustafa Masatlı'nın Önsözü	ii
2	Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Mehmet Öntürk'ün Önsözü	iii
3	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Veysel Eren'in Önsözü	iv
4	Hatay İskenderun Teknik Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Mehmet Duruel'in Önsözü	vi
5	Deneyimsel Gastronomi Kongresi'ne Dair	vii

	BİLDİRİLER	Sayfa
	Hatay Mutfak Kültüründe Tandırda Katıkl Ekmek: Üretim Pratikleri, Kültürel Anlamı ve Kuşaklararası Aktarımı Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL, Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ, Prof. Dr. Hakan TURGUT, Nazlıcan BULUT	1 - 4
	Hatay Mutfağında Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Gastronomik Ürün Olarak Cercerun Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE, Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN, Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER, Doç. Dr. Yener OĞAN	5 - 8
	Hatay Mutfağında Kültürel Miras Olarak Buğday Katması (Mütebli/Mtebli) Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM, Arş. Gör. Samet Can AKSU, Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, Doç. Dr. Adem ARMAN	9 - 12
	Gastronomik Bir Ritüel Olarak Aşur: Hatay'da Kültürel Bellek ve Toplumsal Dayanışma Öğr. Gör. Ali ŞAHİN, Beyda OKUR, Öğr. Gör. Ecem AKAY	13 - 16
	Hatay Mutfağında Ekşi Aşı: Geleneksel Bilginin Kuşaklararası Aktarımı ve Dönüşümü Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ, Dr. Esra ZIVALI, Öğr. Gör. Tuğba BEYAZKAYA, Arş. Gör. Ferda Yeliz ÇUBUK	17 - 20
	Hatay Mutfağında Kabak Borani: Deneyimsel Gastronomi Bağlamında Bir Değerlendirme Arş. Gör. Rabia ZEYBEK, Dr. Öğr. Üyesi H. Utku ÇELİK GENÇOĞLU, Doç. Dr. Sait DOĞAN, Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR	21 - 24
	Hatay Usulü Çiğ Köfte: Gastronomik Kimlik, Kültürel Miras ve Bölgesel Adaptasyon Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN, Öğr. Gör. Gökmen DUMAN, Doç. Dr. İlkey YILMAZ Öğr. Gör. Osman KESKİN, Dr. Öğr. Üyesi Nurhayat İFLAZOĞLU	25 - 28
	Hatay Gastronomisi Bağlamında Ovmaç: Geleneksel Bir Yemeğin Bölgesel Görünümleri ve Kültürel Anlamı Sümeyye TÜRKÖZÜ, Türkan BOZDOĞAN, Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	29 - 32
	Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras: Hatay Mutfağında Ağızlı Taş Kadayıfı Üzerine Bir Durum Çalışması Öğr. Gör. Ahmet SALMAN, Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN, Öğr. Gör. Şule DEMİR TOMALİ, Cihat ÖZOĞUL, Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	33 - 36
	Geleneksel Hatay Şih Mualla Yemeğinin Deneyimsel Gastronomi Bağlamında İncelenmesi Prof. Dr. Alper KURNAZ, Dr. Öğr. Üyesi Duygu BABAT, Arş. Gör. Ali YETER	37 - 40
	Hatay Mutfağında Küllü Kerebiç: Geleneksel Üretim Süreci, Kültürel Aktarım ve Güncel Dönüşümün Deneyimsel Gastronomi Perspektifinden İncelenmesi Arş. Gör. Berna ŞAHİN, Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ, Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR, Doç. Dr. Erkan DENK	41 - 44

Hatay Mutfak Kùltüründe Tandırda Katıklı Ekmek: Üretim Pratikleri, Kùltürel Anlamı ve Kuşaklararası Aktarımı

Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakùltesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
safakyukselvural@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6698-7221

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

Prof. Hakan TURGUT, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakùltesi, 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

Özet

Bu çalışma, Hatay mutfak kùltürünün unsurlarından biri olan tandırda katıklı ekmeği; üretim koşulları, kùltürel anlamı ve kuşaklararası aktarım süreçlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Bu ürün, Hatay mutfağında yaygın biçimde yapılan ve günlük tüketimde önemli yer tutan geleneksel yiyeceklerden biridir. Çalışmada, tandır ekmeği üretiminde kullanılan araç ve gereçler, yakacak türleri ve pişirme aşamaları ele alınırken, bu sürecin yoğun bir faaliyet alanı olduğu vurgulanmaktadır. Hatay mutfağında katıklı ekmeğin, yalnızca bir yemek olmanın ötesinde, bölgenin tarımsal üretim yapısıyla doğrudan ilişkili bir gastronomik unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda katıklı ekmeğin, sözlü kùltür, deneyim odaklı öğrenme ve iletişim aracılığıyla varlığını sürdüren önemli bir kùltürel miras unsuru olarak değerlendirilmektedir. Araştırma nitel desende tasarlanmış, veriler yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Çalışma gurubunu Hatay'da konu hakkında bilgi sahibi 10 katılımcı oluşturmuştur. Katılımcılar kartopu örnekleme yoluyla belirlenerek yöre halkı, akademisyen ve şef gibi uzman kişilerin görüşlerine başvurulmuştur. Veriler 06.04.2026–14.04.2026 tarihleri arasında toplanarak ses kaydı ve yazılı görüş birlikte değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler tematik analizle çözümlenmiştir. Bulgular, tandırda katıklı ekmeğin büyük ölçüde aile içinde ve gözlem yoluyla öğrenildiğini göstermektedir. Katılımcılar, ürünü çoğunlukla annelerinden, babaannelerinden ya da tandır ortamında birlikte üretim yaparken öğrendiklerini belirtmiştir. Tandır kullanımı, “kera” gibi geleneksel araçlar ve imece usulüne dayalı üretim süreçleri, bu pratiğin deneyimsel boyutunu güçlendiren temel unsur olarak öne çıkmaktadır. Malzeme yapısında un, su, tuz ve maya ile çökelek, biber salçası, zeytinyağı, zahter, soğan ve çeşitli baharatlar öne çıkmaktadır. Hazırlık sürecinde hamurun kıvamı, harcın dengesi, tandırın sıcaklığı ve hamurun tandıra doğru biçimde yapılandırılması temel püf noktaları olarak ifade edilmiştir. Tandırda katıklı ekmeğin hazırlığı, iç malzeme harcı, pişirme biçimi ve sunumuna ilişkin görsel kayıtlar, sözlü ve yazılı anlatımlar ayrıca aşamalara uygun olarak fotoğraflar eklenmiştir. Bu fotoğraflar ile geleneksel uygulamaların somut bir biçimde değerlendirilmesine olanak sağlamıştır. Bu bağlamda ekmeğin üretim sürecinin yalnızca teknik bir hazırlık aşaması olmadığını aynı zamanda yerel bilgi, el becerisi ve deneyim aktarımına dayalı çok katmanlı bir kùltürel yapı olduğu görülmektedir. Bulgular ayrıca, ürünün yılın her döneminde tüketildiğini ancak özellikle bayramlarda, misafirliklerde ve çay saatlerinde daha görünür hâle geldiğini ortaya koymuştur. Katılımcıların çoğu, ürünün içeriğinde belirgin bir değişiklik olmadığını; esas değişimin tandırda pişirme geleneğinin zamanla yerini taş fırına bırakmasında görüldüğünü belirtmiştir. Katılımcılar tandırda katıklı ekmeği Hatay'ın simgesel ürünlerinden biri olarak tanımlamış ve bu yemeği çocukluk anıları, mahalle yaşamı, komşuluk ilişkileri ve paylaşım kùltürüyle birlikte değerlendirmiştir. Ayrıca bu çalışma, gastronomik bilginin sözlü ve deneyimsel aktarım süreçleri üzerinden katıklı ekmeğin kùltürel değerini ortaya koymakta ve bu geleneksel yapısının korunmasına yönelik katkı sunmaktadır. Hatay'ın çok kùltürlü yapısı ve zengin gastronomik mirası içerisinde şekillenen katıklı ekmeğin, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı pekiştiren, komşuluk ilişkilerini güçlendiren ve bireyleri geçmişe bağlayan bir yemek olduğu görülmektedir. Sonuç olarak tandırda katıklı ekmeğin, Hatay'da günlük yaşamın içinde varlığını sürdüren ve kùltürel bellekte yer eden önemli bir yerel mirastır.

Anahtar Kelimeler: Hatay Mutfacı, Katıklı Ekmek, Tandır Kùltürü, Deneyimsel Gastronomi, Gastronomik Miras.

Tandoor-Baked Katıklı Ekmek (Spiced Flatbread) in Hatay Culinary Culture: Production Practices, Cultural Significance, and Intergenerational Transmission

Lect. Şafak Yüksel VURAL, Anadolu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, safakyukselvural@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6698-7221

Lect. Enes GÜRHANİ, İskenderun Teknik Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, enes.gurhani@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2619-2525

Prof. Hakan TURGUT, Başkent Üniversitesi, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, hturgut@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0002-4572-194X

Nazlıcan BULUT, Anadolu Üniversitesi, Institute of Graduate Studies, Department of Gastronomy and Culinary Arts, nazlicanbulut@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0009-0002-7496-1720

Abstract

This study aims to examine tandoor-baked katıklı ekmek, an element of Hatay's culinary culture, through its production conditions, cultural significance, and intergenerational transmission processes. This product is one of the traditional foods that is widely produced in Hatay cuisine and holds a significant place in daily consumption. While the study addresses the tools and equipment used in tandoor bread production, types of fuel, and the stages of baking, it emphasizes that this process is labor-intensive. In Hatay cuisine, katıklı ekmek is evaluated as a gastronomic element directly related to the region's agricultural production structure, beyond being just a dish. In this context, katıklı ekmek is considered an important cultural heritage element that has been preserved through oral culture, experiential learning, and communication. The research was designed using a qualitative research approach, and data were collected through semi-structured interviews. The study group consisted of 10 participants in Hatay who are knowledgeable on the subject. Participants were determined through snowball sampling, and the opinions of experts such as local people, academics, and chefs were consulted. Data were collected between April 6, 2026, and April 14, 2026, and audio recordings and written responses were evaluated together. The obtained data were analyzed using thematic analysis. The findings show that tandoor-baked katıklı ekmek is largely learned within the family and through observation. Participants stated that they mostly learned the product from their mothers, grandmothers, or while producing together in the tandoor environment. The use of tandoor, traditional tools such as "kera," and production processes based on the imece (communal labor) method stand out as the fundamental elements strengthening the experiential dimension of this practice. Regarding the ingredients; flour, water, salt, and yeast, as well as curd cheese, pepper paste, olive oil, zahter, onion, and various spices stand out as the main ingredients. In the preparation process, the consistency of the dough, the balance of the filling, the temperature of the tandoor, and proper attachment of the dough to the tandoor surface were expressed as the key preparation points. Visual records, oral and written narratives, and photographs corresponding to the stages regarding the preparation, filling mixture, baking method, and presentation of tandoor-baked katıklı ekmek have been added. These photographs allowed traditional practices to be documented more clearly. In this context, it is observed that the production process of the bread is not only a technical preparation stage but also a multi-layered cultural structure based on local knowledge, handcraft skills, and experience transfer. Findings also revealed that the product is consumed throughout the year but is consumed more frequently, especially during holidays, guest visits, and tea times. Most of the participants stated that there was no significant change in the content of the product; the main change was seen in the tradition of baking in the tandoor giving way to stone ovens over time. Participants defined tandoor-baked katıklı ekmek as one of the symbolic products of Hatay and evaluated this dish together with childhood memories, neighborhood life, social relationships, and the culture of sharing. Furthermore, this study demonstrates the cultural value of katıklı ekmek through oral and experiential transmission of gastronomic knowledge and contributes to the preservation of this traditional structure. It is observed that katıklı ekmek, shaped within Hatay's multicultural structure and rich gastronomic heritage, is also a dish that reinforces social solidarity, strengthens neighborly relations, and connects individuals to the past. In conclusion, tandoor-baked katıklı ekmek is an important local heritage that continues to exist in daily life in Hatay and has a place in cultural memory.

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

Tandırda Katıklı Ekmek



"Hatay'ın birçok bölgesinde tandır evlerinde pişirilen katıklı ekmek, yöre mutfağının en bilinen geleneksel lezzetlerinden biridir."

Tandırda Katıklı Ekmeğinin Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Un	5 su bardağı	- 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, üzerini örtüp dinlendirilir. - İç harç için: lor peyniri, biber salçası, soğan, domates, zahter, zeytinyağı, tuz, susam, çörek otu ve rezene 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 yapılmaz tavada 3- 4 dakika pişirilir.
Su	2 su bardağı	
Kuru maya	1 tatlı kaşığı	
Tuz	1 çay kaşığı	
Toz şeker	1 çay kaşığı	
Çökelek/Lor peyniri	500 gram	
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	

Hatay Mutfağında Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Gastronomik Ürün Olarak Cercerun

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

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

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

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

Özet

Bu çalışma, Hatay mutfağının somut olmayan kültürel miras unsurlarından biri olan Cercerun yemeğinin tarihsel gelişimini, dönüşümünü ve günümüzdeki konumunu incelemektedir. Araştırma, özellikle zorunluluk temelli ortaya çıkan yerel bir yemeğin zaman içinde nasıl deneyimsel ve kültürel bir değere dönüştüğünü anlamaya odaklanmaktadır. Çalışmanın temel amacı, Cercerun'un üretim pratiği, tüketim biçimleri ve kuşaklararası aktarım süreçlerini deneyimsel gastronomi perspektifinden analiz ederek, bu yerel lezzetin kültürel sürdürülebilirlik bağlamındaki rolünü ortaya koymaktır. Bu doğrultuda araştırmada; mutfak belleği, somut olmayan kültürel miras ve deneyimsel gastronomi gibi temel kavramlar ele alınmış ve katılımcıların deneyim ve anlatıları üzerinden değerlendirilmiştir. Araştırma nitel yöntemle kurgulanmış olup durum çalışması deseni benimsenmiştir. Veriler, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen ve Cercerun hakkında bilgi ve deneyime sahip yedi katılımcıdan yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla toplanmıştır. Görüşmeler 27 Mart ile 31 Mart tarihleri arasında toplanmıştır, ses kayıtları alınarak yazılı metne dönüştürülmüş ve katılımcı doğrulaması ile güvenilirlik sağlanmıştır. Elde edilen veriler, nitel araştırma tekniklerine uygun olarak tematik analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Araştırma bulguları, Cercerun'un başlangıçta buzdolabı gibi teknolojilerin bulunmadığı dönemlerde gıdayı koruma amacıyla geliştirilen bir saklama pratiği olduğunu göstermektedir. Zamanla bu ürün, farklı tüketim biçimleri kazanarak çorba ve meze gibi çeşitlere dönüşmüş ve günümüzde aile sofralarında aidiyet duygusunu pekiştiren bir kültürel unsur haline gelmiştir. Bununla birlikte modernleşme, değişen yaşam tarzları ve özellikle Hatay depreminin etkileri, bu geleneğin kuşaklararası aktarımını zayıflatarak unutulma riskini artırmaktadır. Sonuç olarak çalışma, yerel bir gastronomik ürünün yalnızca bir besin değil, aynı zamanda toplumsal hafıza ve kültürel kimliğin taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgular, yerel mutfak mirasının korunması ve gastronomi turizmine entegrasyonu açısından önemli çıkarımlar sunmaktadır. Ayrıca, özellikle afet sonrası süreçlerde gastronomik mirasın kültürel iyileşme ve toplumsal dayanıklılık açısından stratejik bir araç olarak değerlendirilebileceği önerilmektedir.

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

Cercerun as a Gastronomic Product on the Verge of Being Forgotten in Hatay Cuisine

Lect. Batuhan AKTEPE, Bartın Üniversitesi, Bartın Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, baktepe@bartin.edu.tr, Bartın, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3246-7265

Assoc. Prof. Dr. Yener OĞAN, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, oganyener@gmail.com, Kırşehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1523-8498

Prof. Rahman TEMİZKAN, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, rtemizkan@ogu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9750-1543

Lect. Osman ÖZER, Selçuk Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, osmanozer@selcuk.edu.tr, Konya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8543-0664

Abstract

This study examines the historical development, transformation, and current status of Cercerun, a dish that represents one of the elements of Hatay cuisine's intangible cultural heritage. The research particularly focuses on understanding how a local dish, originally emerging from necessity, has evolved over time into an experiential and cultural value. The main aim of the study is to analyze the production practices, consumption patterns, and intergenerational transmission processes of Cercerun from the perspective of experiential gastronomy, and to reveal its role within the context of cultural sustainability. Within this framework, key concepts such as culinary memory, intangible cultural heritage, and experiential gastronomy are addressed and evaluated through participants' experiences and narratives. The study is designed using a qualitative approach, adopting a case study research design. Data were collected through semi-structured interviews with seven participants who were selected via purposive sampling and who were knowledgeable about Cercerun. The interviews were conducted between March 27 and March 31, 2026, recorded, transcribed and reliability was ensured through participant validation. The collected data were analyzed using thematic analysis using qualitative research principles. The findings indicate that Cercerun originally emerged as a preservation practice developed in periods when technologies such as refrigeration were not available. Over time, it has evolved into different forms of consumption, including soups and appetizers, and has become a cultural element that reinforces a sense of belonging at family tables today. However, modernization, changing lifestyles, and particularly the impacts of the Hatay earthquake have weakened the intergenerational transmission of this tradition, increasing the risk of its disappearance. In conclusion, the study demonstrates that a local gastronomic product is not merely a food item but also a carrier of social memory and cultural identity. These findings provide important implications for the preservation of local culinary heritage and its integration into gastronomy tourism. Furthermore, it is suggested that, especially in post-disaster contexts, gastronomic heritage can be considered a strategic tool for cultural recovery and social resilience.

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

Cercerun



"Hatay mutfağının köklü lezzetlerinden biri olan cercerun, yöre halkı tarafından özellikle kahvaltılarda ve çeşitli öğünlerde tüketilen geleneksel bir meze çeşididir."

Cercerunun Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Tuzlu yoğurt	300 gram	- 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.
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)		

Hatay Mutfağında Kültürel Miras Olarak Buğday Katması (Mütebli/Mteble)

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM, Akdeniz Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı,
ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0234-2218

Arş. Gör. Samet Can AKSU, Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
sametcanaksu@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9977-9768

Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
gamze.eryilmaz@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0588-8021

Doç. Dr. Adem ARMAN, Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları,
ademarman@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3999-3751

Özet

Türkiye, çok kültürlü yapısıyla dikkat çeken bir coğrafyaya sahiptir. Bu kültürel çeşitlilik mutfak kültürüne de yansyarak güçlü bir gastronomik zenginlik yaratmaktadır. Ülkenin güneyinde yer alan Hatay da 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.

Buğday Katması (Mütebli/Mteble) as a Cultural Heritage in Hatay Cuisine

Lect. Dr. Özkan ERDEM, Akdeniz Üniversitesi, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Culinary Arts Program, ozkanerdem@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0234-2218

Res. Asst. Samet Can AKSU, Ordu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sametcanaksu@odu.edu.tr, Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9977-9768

Assoc. Prof. Dr. Gamze ERYILMAZ, İskenderun Teknik Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, gamze.eryilmaz@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0588-8021

Assoc. Prof. Dr. Adem ARMAN, Akdeniz Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ademarmarman@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3999-3751

Abstract

Turkey is 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 the perspective of culinary culture. 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 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 diluted to a smooth consistency. Chickpeas, green beans, and various spices can be added optionally. Cooking over low heat for an extended period 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, 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 by participants with differences in taste. 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 wider availability in local restaurants be encouraged.

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

Buğday Katması



"Yayladağı'nın meşhur tuzlu yoğurdu ve buğdayın bir araya gelmesiyle hazırlanan mütebli, Hatay mutfağının yaz aylarında sıkça tüketilen yöresel tatlarından biridir."

Buğday Katmasının Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Aşurelik Buğday	300 gram	- 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.
Yoğurt	2 kilogram	
Su	2 litre	
Tuz	10 gram	
PÜF NOKTASI Soğuyan buğday ile yoğurt karıştırılırken tanelerin tamamen ezilmemesine dikkat edilmelidir. Hafif tane dokusunun korunması geleneksel yapıyı destekler.		

Gastronomik Bir Ritüel Olarak Aşur: Hatay’da Kültürel Bellek ve Toplumsal Dayanışma

Öğr. Gör. Ali ŞAHİN, Akdeniz Üniversitesi, 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

Öğr. Gör. 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

Özet

Bu çalışma, Hatay mutfağında önemli bir yere sahip olan aşur yemeğini, kültürel bellek, toplumsal dayanışma ve ritüel bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Gastronomi, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan bir alan olmanın ötesinde, toplumsal anlamların üretildiği, kültürel kimliğin yeniden inşa edildiği ve kolektif belleğin sürdürüldüğü çok katmanlı bir sosyokültürel yapı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda ritüel yemekler, toplumsal değerlerin nesiller arası aktarımında ve dayanışma pratiklerinin sürdürülmesinde önemli bir işlev üstlenmektedir. Hatay mutfağında yer alan aşur yemeği ise, hazırlanma, paylaşılma ve tüketilme süreçleri ile bu işlevleri somut hale getiren özgün bir örnek olarak değerlendirilmektedir. Çalışma, nitel araştırma yöntemi ile tasarlanmış olup veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Hatay mutfak kültürüne hâkim 10 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiş olup elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Elde edilen bulgulara göre aşur yemeğinin genellikle aile büyüklerinden öğrenildiği, kuşaklar arası aktarılan bir kültürel miras unsuru olduğu ortaya konmaktadır. Yemeğin hazırlanma sürecinin kolektif katılım gerektirdiği, özellikle “dövme” işleminin toplumsal etkileşimi ve dayanışmayı güçlendirdiği tespit edilmiştir. Yanı sıra aşurun düğün, bayram ve cenaze gibi farklı ritüel bağlamlarda hazırlanarak tüketildiği ve bu yönü ile hem anma işlevi hem de kutlama işlevi taşıdığı görülmüştür. Elde edilen bulgular, aşur yemeğinin sadece bir tüketim unsuru olmadığını; ayrıca toplumsal aidiyetin güçlendirilmesine, kolektif kimliğin yeniden üretilmesine, kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkı sağlayan bir ritüel olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, aşur yemeğinin paylaşım odaklı bir yemek olduğunu belirtirken; yemeğin hazırlanmasının ardından komşulara ve çevreye dağıtılmasının, dayanışma kültürünün de önemli bir göstergesi olarak değerlendirildiğini ifade etmişlerdir. Belirtilen bu durum, gastronomik uygulamaların sadece bireysel tüketim ile sınırlı olmadığını; aksine toplumsal ilişkilerin kurulması ve sürdürülmesinde aktif bir rol oynadığını da göstermektedir. Ayrıca aşur yemeğinin hazırlanma sürecinde kullanılan geleneksel yöntem ve ekipmanların (bakır kazan, tahta kaşık, tokmak, vb.) kültürel mirasın somutlaştırılmış unsurları olarak varlığını sürdürdüğü belirlenmiştir. Bunun yanı sıra katılımcılardan bazıları, teknolojik gelişmeler ve değişen yaşam koşullarının yemeğinin hazırlanma sürecinde kısmi dönüşümlere yol açtığını belirtmiştir. Fakat bu dönüşümlerin yemeğin taşıdığı kültürel anlamı tamamen ortadan kaldırmadığı; aksine farklı şekillerde yeniden üretildiği anlaşılmaktadır. Elde edilen bulgulara göre, Hatay mutfağına özgü aşur yemeğinin; kültürel bellek, ritüel ve toplumsal dayanışma ekseninde çok boyutlu bir anlam taşıdığını ortaya koymakta olup aşur yemeğinin sadece gastronomik bir ürün değil; ayrıca geçmiş ile bugün arasında bağ kuran, toplumsal birlikteliği pekiştiren ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliğine katkı sunan önemli bir somut olmayan kültürel miras unsuru olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Hatay, Aşur, Kültürel bellek, Buğday, Somut Olmayan Kültürel Miras.

“Aşur” as a Gastronomic Ritual: Cultural Memory and Social Solidarity in Hatay

Lect. Ali ŞAHİN, Akdeniz Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
alisahin@akdeniz.edu.tr, Antalya, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7218-9904

Beyda OKUR, Anadolu Üniversitesi, Institute of Graduate Studies, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
okurbeyda@gmail.com, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0009-0003-7619-2387

Lect. Ecem AKAY, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, akay_ecem@outlook.com, Kırşehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8618-7248

Abstract

This study aims to examine aşur, a dish that holds an important place in Hatay cuisine, within the context of cultural memory, social solidarity, and ritual. Gastronomy is considered not only as a field that meets nutritional needs but also as a multilayered sociocultural structure in which social meanings are produced, cultural identity is reconstructed, and collective memory is sustained. In this context, ritual dishes play an important role in the intergenerational transmission of social values and the continuation of solidarity practices. Aşur, which holds a prominent place in Hatay cuisine, represents a distinctive example that embodies these functions through its preparation, sharing, and consumption processes. The study was designed using a qualitative research approach, and semi-structured interviews were employed as the data collection method. Interviews were conducted with 10 participants familiar with Hatay culinary culture, and the collected data were analyzed using content analysis. The findings indicate that aşur is generally learned from elders within the family and represents a cultural heritage element transmitted across generations. It was determined that the preparation process requires collective participation, and that the pounding process, in particular, strengthens social interaction and solidarity. Furthermore, aşur is prepared and consumed in various ritual contexts such as weddings, festivals, and funerals, serving both commemorative and celebratory functions. The findings demonstrate that aşur is not merely a culinary product but also a ritual practice that contributes to strengthening social belonging, reproducing collective identity, and ensuring cultural continuity. The majority of participants emphasized that aşur is a dish associated with sharing, and that distributing it to neighbors and the surrounding community is considered an important indicator of solidarity culture. This demonstrates that gastronomic practices extend beyond individual consumption and play an active role in establishing and maintaining social relationships. Additionally, traditional tools and methods used in the preparation of aşur (such as copper cauldrons, wooden spoons, and mallets) continue to be preserved as tangible elements of cultural heritage. Some participants also noted that technological developments and changing living conditions have led to certain changes in the preparation process. However, these transformations have not eliminated the cultural meaning of the dish; rather, they have enabled it to be reproduced in new forms. Overall, the findings suggest that aşur in Hatay cuisine carries multidimensional meanings related to cultural memory, ritual, and social solidarity, and functions as an important element of intangible cultural heritage that connects the past and present while supporting cultural continuity.

Keywords: Hatay, Aşur (traditional dish), Cultural Memory, Wheat, Intangible Cultural Heritage.

Aşur



"Hatay'da birlik, bereket ve paylaşımın simgesi olarak hazırlanan aşur, kuşaktan kuşağa aktarılan önemli gastronomik geleneklerden biridir."

Aşurun Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Dövme Buğday	400 gram	- Dövme buğdayı yaklaşık 30 dakika suda bekletin. Tencereye buğdayı ve eti alın. Üzerine doğranmış soğanı ekleyin. Kurutulmuş biberleri (önceden ıslatılmış ve çekirdekleri ayıklanmış) ve salçayı 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 dövn / karıştırın. Kıvam koyuysa sıcak su ekleyerek açabilirsiniz. Servis sırasında üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin ve kimyon serpin. .
Kuzu İncik (Kemikli)	900-1000 gram	
Kurutulmuş biber	25 gram	
Biber Salçası	30 gram	
Kuru Soğan	120 gram	
Su	2 litre	
Tuz	5 gram	
Defne Yapağı	2 adet	
Tereyağı	150 gram	
Sumak	10 gram	
Kimyon	10 gram	

Hatay Mutfağında Ekşi Aşı: Geleneksel Bilginin Kuşaklararası Aktarımı ve Dönüşümü

Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
ezencir@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6668-9961

Dr. Öğr. Üyesi 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

Dr. Esra ZIVALI, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esrazb@anadolu.edu.tr,
Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2653-7212

Öğr. Gör. Tuğba BEYAZKAYA, Bingöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı,
tbeyazkaya@bingol.edu.tr, Bingöl, Türkiye, ORCID: 0000-0002-4333-7944

Arş. Gör. Ferda Yeliz ÇUBUK, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3850-7208

Özet

Bu araştırma, Hatay mutfağının önemli geleneksel yemeklerinden biri olan Ekşi Aşı'nın kuşaklararası aktarımını ve zaman içerisindeki dönüşümünü incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseniyle yürütülen bu çalışmada, veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular; yemeğin öğrenilme süreçleri, malzeme seçimi, hazırlık teknikleri, taşıdığı kültürel anlam ve geçirdiği değişim dinamiklerini kapsamaktadır. Ayrıca yemeğin özel günlerdeki yeri, toplumsal işlevi ve gelecek nesillere aktarımına ilişkin görüşler de değerlendirilmiştir. Çalışmada amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiş olup; Hatay mutfak kültürüne hâkim, söz konusu yemeği aktif olarak üreten veya aktarımını sağlayan farklı yaş ve meslek gruplarından altı kişi örneklem dâhil edilmiştir. Katılımcı sayısının belirlenmesinde, derinlemesine bilgi edinme ve veri doygunluğuna ulaşma ilkeleri temel alınmıştır. Elde edilen veriler tematik analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Araştırma bulguları; Ekşi Aşı'nın ağırlıklı olarak aile içinde (özellikle anne ve büyükanne aracılığıyla) öğrenildiğini ve güçlü bir sözlü kültür geleneğiyle geleceğe aktarıldığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bu yemeğin tariftan çok gözlem ve uygulama yoluyla öğrenildiğini vurgulamaktadır. Hazırlık sürecinin imece usulüne dayanması, bu pratiğin kolektif üretim ve toplumsal dayanışmayı yansıtan bir unsur olarak öne çıkmasını sağlamaktadır. Özellikle bayram, düğün, iftar ve misafir ağırlama gibi özel günlerde hazırlanması, yemeğin misafirperverlik ve sosyal birliktelik ile güçlü bir bağ kurduğunu göstermektedir. Öte yandan, kullanılan sebzeler ve ekşilik kaynakları bağlamında bölgesel farklılıkların bulunduğu ve yemeğin modern yaşam koşullarına uyarlandığı tespit edilmiştir. Katılımcılar temel reçetede yer aldığı ifade edilen patlıcan yerine ayva, elma, keşir (mor havuç) ya da kabak da kullanıldığını belirtmiştir. Ayrıca geçmişte taştan dövülen et ve elde hazırlanan iç yağının günümüzde makine yardımıyla hazırlanması da dikkat çeken değişimler arasındadır. Sonuç olarak Ekşi Aşı; salt bir mutfak ürünü olmanın ötesinde misafirperverlik, birlikte üretim ve kültürel süreklilik değerlerini bünyesinde barındıran önemli bir gastronomik mirastır. Ancak, günümüzün değişen yaşam pratiklerinin bu kolektif üretim kültürünün sürdürülebilirliği üzerinde bir tehdit oluşturduğu değerlendirilmektedir.

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

Ekşi Aşı in Hatay Cuisine: Ekşi Aşı in Hatay Cuisine: The Intergenerational Transmission and Transformation of Traditional Knowledge

Assoc. Prof. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
ezencir@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6668-9961

Asst. Prof. Dr. Erhan BABAÇ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and
Culinary Arts, erhan.babac@comu.edu.tr, Çanakkale, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9232-9177

Dr. Esra ZIVALI, Anadolu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
esrazb@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2653-7212

Lect. Tuğba BEYAZKAYA, Bingöl Üniversitesi, Vocational School of Social Sciences, Culinary Arts Program,
beyazkaya@bingol.edu.tr, Bingöl, Türkiye, ORCID: 0000-0002-4333-7944

Res. Asst. Ferda Yeliz ÇUBUK, Kırklareli Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
ferdayelizcubuk@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3850-7208

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 employed 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 across generations through a strong oral cultural tradition. Participants emphasized that this dish is learned more through observation and practice than through recipes. The cooperative nature of the preparation process allows this practice to stand out as an element reflecting collective production and social solidarity. Especially its preparation on special occasions such as holidays, weddings, iftar meals, and acts of hospitality 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, traditionally 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 tail 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 Transmission, Cultural Transformation.

Ekşi Aşı



"Hatay'ın zengin mutfak mirasını yansıtan ekşi aşı, kendine özgü ekşimsi aromasıyla yöre halkı tarafından severek tüketilen geleneksel lezzetlerden biridir."

Ekşi Aşının Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
İnce köftelik bulgur	500 gram	Sarımsak	20 gram
Yağsız et (dana-kuzu)	300 gram	Domates suyu	400 mililitre
Kuru soğan	120 gram	Domates salçası	20 gram
Biber salçası	20 gram	Biber salçası	20 gram
Un	30 gram	Nar ekşisi	60 mililitre
Kimyon	5 gram	Limon suyu	15 mililitre
Pul biber	4 gram	Zeytinyağı	45 mililitre
İç yağı	100 gram	Kuru nane	6 gram
Karabiber	6 gram	Toz şeker	6 gram
Tuz	15 gram	Tuz	15 gram
Patlıcan	300 gram	Sıcak su	2 litre
Soğuk su	200 mililitre		

HAZIRLANIŞI

- 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 yağın çok küçük doğrayın ya da robottan geçirin. Üzerine tuz, karabiber ve kuru naneyi 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 şeklinde doğrayın. Soğanı ve sarımsağı da 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.

Hatay Mutfağında Kabak Borani: Deneyimsel Gastronomi Bağlamında Bir Değerlendirme

Arş. Gör. Rabia ZEYBEK, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
rabia.zeybek@hvv.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0009-0001-3987-5678

Dr. Öğr. Üyesi Hasibe Utku ÇELİK GENÇOĞLU, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik
Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dyt.utkucelik@gmail.com, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9686-4118

Doç. Dr. Sait DOĞAN, İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
sait.dogan@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4486-8699

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram
Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Programı, zeynepcinar@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6430-
9531

Özet

Hatay, Akdeniz, Arap ve Anadolu mutfak kültürlerinin etkileşimiyle şekillenmiş köklü bir gastronomik mirasa sahiptir. Bu mirasın özgün yansımalarından biri olan kabak borani, kış kabağı, tuzlu yoğurt ve nohut gibi bölgeye özgü malzemelerin bir araya gelmesiyle Hatay mutfak kimliğinin simgesel örneklerinden birini oluşturmaktadır. Bu çalışma, kabak boraniyi deneyimsel gastronomi perspektifinden ele alarak söz konusu yemeğin Hatay mutfak kültüründeki yerini, kültürel bellekteki işlevini ve kuşaklararası aktarım biçimlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde tasarlanmıştır. Veri toplama sürecinde amaçlı örnekleme tekniği kullanılmış ve Hatay mutfak kültürüyle ilişkili bilgi ve deneyime sahip yedi katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, farklı yaş ve mesleki profillere sahip bireylerden oluşmaktadır. Veriler, görüşme formunda yer alan geleneksel öğrenme süreci, temel malzemeler, hazırlanış biçimi, tüketim bağlamı, kültürel anlam, mutfaktaki yeri, zaman içerisindeki değişim, kuşaklararası aktarım ve kullanılan geleneksel araçlara ilişkin sorular doğrultusunda toplanmıştır. Elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Araştırma bulguları, kabak boraninin özellikle tuzlu yoğurt, beyaz kabak, nohut ve et gibi bileşenler aracılığıyla Hatay'ın yerel ürün yapısını yansıttığını; çoğunlukla anne, annecanne ve aile büyüklerinden öğrenilen bir ev yemeği olarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir. Ayrıca kabak boraninin özellikle kış aylarında, aile sofralarında, misafir ağırlama pratiklerinde ve kimi durumlarda Ramazan döneminde öne çıktığı anlaşılmaktadır. Araştırma sonuçları, kabak boraninin reçete düzeyinde büyük ölçüde korunmuş olmasına karşın, el yapımı tuzlu yoğurt kullanımı, bakır kaplarda pişirme ve açık ateş gibi bazı geleneksel unsurların zamanla zayıfladığını ortaya koymaktadır. Aktarımın sürdürülebilirliği bağlamında ise genç kuşakların kabağa yönelik ilgisinin azalması ve kentsel yaşam biçiminin beraberinde getirdiği pişirme alışkanlıklarındaki değişim, yemeğin geleceğini tehdit eden başlıca etkenler olarak öne çıkmaktadır. Sonuç olarak kabak borani, yerel malzemelerin gastronomik kimlik inşasındaki belirleyici rolünü, aile aracılığıyla devam eden kültürel aktarımı ve Hatay mutfağının bölgesel özgünlüğünü bir arada yansıtan önemli bir gastronomik mirası unsuru olarak değerlendirilmektedir. Bu çerçevede araştırma, yöresel yemeklerin gündelik yaşam, hafıza ve paylaşım bağlamında kazandığı anlamı görünür kılarak hem deneyimsel gastronomi literatürüne katkı sunmakta hem de bu yemeklerin belgelenmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekliliğine kavramsal bir çerçeve kazandırmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hatay Mutfağı, Kabak Borani, Deneyimsel Gastronomi, Gastronomik Miras, Kültürel Aktarım.

Zucchini Borani in Hatay Cuisine: An Evaluation in the Context of Experiential Gastronomy

Res. Asst. Rabia ZEYBEK, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, rabia.zeybek@hbv.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0009-0001-3987-5678

Asst. Prof. Dr. Hasibe Utku ÇELİK GENÇOĞLU, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, School of Tourism and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, dyt.utkucelik@gmail.com, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9686-4118

Asst. Prof. Dr. Sait DOĞAN, İskenderun Teknik Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sait.dogan@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4486-8699

Lect. Zeynep ÇINAR, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Pastry and Bakery Program, zeynepcinar@kmu.edu.tr, Karaman, Türkiye, ORCID: 0000-0001-6430-9531

Abstract

Hatay possesses a deeply rooted gastronomic heritage shaped by the interaction of Mediterranean, Arab, and Anatolian culinary cultures. One of the distinctive reflections of this heritage is kabak borani, which, through the combination of regional ingredients such as winter squash, salted yogurt, and chickpeas, constitutes one of the symbolic examples of Hatay's culinary identity. This study aims to examine kabak borani from the perspective of experiential gastronomy by focusing on its place within Hatay's culinary culture, its function in cultural memory, and its modes of intergenerational transmission. The study was designed within the framework of a qualitative research approach. In the data collection process, purposive sampling was employed, and semi-structured interviews were conducted with seven participants who had knowledge and experience related to Hatay's culinary culture. The participants consisted of individuals from different age groups and professional backgrounds. Data were collected through questions included in the interview form regarding the traditional learning process, main ingredients, preparation method, context of consumption, cultural meaning, its place in the cuisine, changes over time, intergenerational transmission, and the traditional tools used in its preparation. The obtained data were analyzed using thematic analysis. The findings indicate that kabak borani reflects Hatay's local ingredient structure, particularly through ingredients such as salted yogurt, white squash, chickpeas, and meat, and that it continues to survive as a home-cooked dish most often learned from mothers, grandmothers, and other elder family members. It is also understood that kabak borani becomes especially prominent during the winter months, at family tables, in hospitality practices, and in some cases during Ramadan. The results further reveal that although the recipe of kabak borani has largely been preserved, some traditional elements such as the use of homemade salted yogurt, cooking in copper pots, and open-fire cooking have gradually weakened over time. In terms of the sustainability of transmission, younger generations' declining interest in squash and changes in cooking habits brought about by urban lifestyles emerge as the main factors threatening the future of the dish. Consequently, kabak borani is regarded as an important element of gastronomic heritage, reflecting the decisive role of local ingredients in the construction of gastronomic identity, the cultural transmission sustained through the family, and the regional distinctiveness of Hatay cuisine. In this respect, the study contributes to the experiential gastronomy literature by making visible the meanings that regional dishes acquire in the context of everyday life, memory, and sharing, while also providing a conceptual framework for the necessity of documenting, preserving, and transmitting these dishes to future generations.

Keywords: Hatay Cuisine, Kabak Borani, Experiential Gastronomy, Gastronomic Heritage, Cultural Transmission.

Kabak Borani



"Hatay mutfağının zarif tatlarından biri olan kabak borani, taze kabak ve yoğurdun buluşmasıyla ortaya çıkan hafif ve geleneksel bir lezzettir."

Kabak Boraninin Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
İri kuşbaşı et	750 gram	- Kuşbaşı et tencerede kendi suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Ardından tereyağı, yemeklik doğranmış soğan ve sarımsak eklenerek kavurmaya devam edilir. - Etler ve soğanlar yeterince kavrulduktan sonra iri küp doğranmış kışlık kabak ilave edilir. Kısa süre çevrildikten sonra haşlanmış nohut ve üzerini hafif geçecek kadar sıcak su eklenerek kısık-orta ateşte pişirilir. - Et, nohut ve kabak yumuşadığında tuzlu yoğurt yemeğin sıcak suyuyla açılır ve kesilmemesi için yavaş yavaş tencereye ilave edilerek karıştırılır. Tuz kontrolü en son yapılır. - Yemek kısa süre daha pişirildikten sonra üzerine tereyağında yakılmış kuru nane, pul biber ve baş biber gezdirilerek sıcak servis edilir.
Kış kabağı (beyaz)	1 kilogram	
Tuzlu yoğurt	1 kilogram	
Nohut	500 gram	
Baş biber	5-6 adet	
Soğan	1 adet	
Sarımsak	5 diş	
Tereyağı	75 gram	
Nane	1.5 çay kaşığı	
Pulbiber	1.5 çay kaşığı	
Tuz	Kontrollü	

Hatay Usulü Çiğ Köfte: Gastronomik Kimlik, Kültürel Miras ve Bölgesel Adaptasyon

Öğr. Gör. Hikmet Can ÇETİN, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
hikmetcancetin@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8807-2778

Dr. Öğr. Üyesi. Gökmen DUMAN, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gokmenduman@edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5658-578X

Doç. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ilkayyilmaz@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5938-3112

Öğr. Gör. Dr. Osman KESKİN, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bitlis, Türkiye, keskinoo@hotmail.com, ORCID:0000-0002-9354-2065

Dr. Öğr. Üyesi Nurhayat İFLAZOĞLU, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik İşletmeciliği ve Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nurhayat.iflazoglu@mku.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4736-789X

Özet

Gastronomi çalışmaları, yerel yemeklerin yalnızca beslenme pratikleri değil aynı zamanda kültürel kimlik ve toplumsal hafızanın bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Hatay ili, yaklaşık 600'ü aşan yemek çeşitliliğiyle Türk mutfak kültürü açısından önemli bir yere sahip olan şehirlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Türk, Arap, Ermeni ve Süryani mutfak kültürlerinden çeşitli yemekleri bünyesinde bulunduran Hatay Mutfağı, etnik, dini ve coğrafi zenginliklerin sentezlenmesi ile önemli gastronomi merkezlerinden biri olma özelliğine sahiptir. Çiğ köfte, Türkiye'de bölgesel farklılıklar gösteren geleneksel bir yiyecek olarak bu bağlamda önemli bir inceleme alanı oluşturmaktadır. Hatay usulü çiğ köfte, çok kültürlü mutfak yapısı içinde gelişen özgün bir gastronomik form olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışmanın amacı, Hatay usulü çiğ köftenin kimlik, kültürel miras ve bölgesel adaptasyon bağlamında nasıl şekillendiğini yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla analiz etmektir. Araştırmada nitel veri analizi yöntemlerinden betimleyici analiz ve amaçlı örneklem yöntemlerinden, kartopu örneklem tekniği tercih edilmiştir. Çalışmada veri kaynağını Hatay mutfağına ilişkin yarı yapılandırılmış görüşmeler oluşturmaktadır. Araştırmanın evrenini Hatay ilinde yaşayan kişiler, örneklemini ise Hatay ilinde yaşayan ve memleketi Hatay olan çeşitli meslek ve yaş gruplarından uzman katılımcılar oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın örnekleminde yer alan katılımcıların yöresel çiğ köfte üretimi, servisi ve tüketimi hakkında deneyim ve bilgi sahibi olması bir görüşme öncülü olarak belirlenmiştir. Veriler tematik analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Araştırma sürecinde çiğ köfte üretimi, servisi ve tüketimi çerçevesinde şekillenen kültürün ortaya konulmasına olanak sağlamak üzere on katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Hatay usulü çiğ köfte; üretim, servis ve tüketim süreçlerinde çeşitli bölgelere ve mikro kültürel alanlara göre farklılık gösterse de tüm görüşmecilerin benzer şekilde ifade ettiği ölçülerin, tekniklerin ve ekipmanların bulunduğu görülmektedir. Bunun yanında sosyokültürel açıdan aile, akraba ve komşuluk ilişkilerini geliştiren bir değer olarak görülen çiğ köftenin Hatay mutfak kültürünün özgün ve önemli bir parçası olarak öne çıktığı anlaşılmıştır. Dolayısıyla çalışmada çiğ köftenin Hatay mutfak kültürü için özgün değere sahip bir ürün olmasının yanı sıra Hatay'ın gastronomik kimliğini temsil eden önemli bir kültürel miras unsuru olduğu da belirtilmektedir. Bunun yanında Hatay usulü çiğ köftenin; karakılçık bulguru, koyun eti, yerel zeytinyağı çeşitleri, yöresel baş biberi veya biber salçası temelli yapısı ve dengeli baharat profili ile doğallık, yüksek besin değeri içeriği, yerel ve sürdürülebilir üretim anlayışı yönlerinden diğer bölgesel varyasyonlardan ayrıldığı görülmektedir. Sonuç olarak Hatay usulü çiğ köfte, modernleşme süreçleriyle birlikte üretim, servis ve tüketim aşamalarında çeşitli açılardan değişikliğe uğramış olsa da yerel kimliğin ve kültürel mirasın korunması, sağlıklı ve doğal beslenme, yerel tedarik, sürdürülebilir üretim dinamikleri vb. bakımlardan önemli etkiye sahip yiyecek ürünlerinden biri olarak öne çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hatay Mutfağı, Çiğ Köfte, Gastronomik Kimlik, Kültürel Miras, Yemek Kültürü.

Hatay-Style Çiğ Köfte: Gastronomic Identity, Cultural Heritage, and Regional Adaptation

Lect. Hikmet Can ÇETİN, Kırklareli Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
hikmetcancetin@klu.edu.tr, Kırklareli, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8807-2778

Asst. Prof. Dr. Gökmen DUMAN, Başkent Üniversitesi, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy
and Culinary Arts, gokmenduman@edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5658-578X

Asst. Prof. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy
and Culinary Arts, ilkayyilmaz@baskent.edu.tr, Ankara, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5938-3112

Lect. Dr. Osman KESKİN, Bitlis Eren Üniversitesi, School of Kanık Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary
Arts, Bitlis, Türkiye, keskinoo@hotmail.com, ORCID:0000-0002-9354-2065

Asst. Prof. Dr. Nurhayat İFLAZOĞLU, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, School of Tourism and Hotel Management,
Department of Gastronomy and Culinary Arts, nurhayat.iflazoglu@mku.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4736-789X

Abstract

Gastronomy studies reveal that local foods are not merely nutritional practices but also constitute a part of cultural identity and collective memory. The province of Hatay is regarded as one of the significant cities in terms of Turkish culinary culture, with a diversity of over 600 dishes. Incorporating various dishes from Turkish, Arab, Armenian, and Assyrian culinary traditions, Hatay cuisine is considered an important gastronomic center through the synthesis of ethnic, religious, and geographical richness. Çiğ köfte, as a traditional food exhibiting regional variations in Türkiye, represents an important field of study within this context. Hatay-style çiğ köfte is considered a unique gastronomic form that has developed within a multicultural culinary structure. The aim of this study is to analyze how Hatay-style çiğ köfte has been shaped in the context of identity, cultural heritage, and regional adaptation through semi-structured interviews. In this study, descriptive analysis and the snowball sampling technique were employed. The data of the study were collected through semi-structured interviews related to Hatay cuisine. The population of the research comprises individuals living in Hatay province, while the sample consists of expert participants from various professions and age groups who live in Hatay and are originally from Hatay. Within this scope, having experience and knowledge about the production, service, and consumption of local çiğ köfte was determined as a prerequisite for participation in the interviews. The data were evaluated using the thematic analysis method. During the research process, interviews were conducted with ten participants in order to reveal the culture shaped around the production, service, and consumption of çiğ köfte. Although Hatay-style çiğ köfte varies across different regions and micro-cultural areas in terms of production, service, and consumption processes, it is observed that there are common preparation methods, techniques, and equipment commonly mentioned by all participants. In addition, it has been understood that çiğ köfte, which is regarded as a value that strengthens family, kinship, and neighborhood relations from a sociocultural perspective, stands out as a unique and significant component of Hatay's culinary culture. Therefore, the study indicates that çiğ köfte not only has a distinctive value within Hatay's culinary culture but also represents an important element of cultural heritage reflecting Hatay's gastronomic identity. Furthermore, Hatay-style çiğ köfte differs from other regional variations in terms of its foundation based on traditional Karakılçık bulgur, lamb meat, local olive oil varieties, regional red pepper or pepper paste, and its balanced spice profile, as well as its emphasis on natural composition, high nutritional value, local sourcing, and sustainable production practices. In conclusion, although Hatay-style çiğ köfte has undergone various changes in its production, service, and consumption processes with modernization, it remains one of the significant culinary products in terms of preserving local identity and cultural heritage, promoting healthy and natural nutrition, local sourcing, and sustainable production dynamics.

Keywords: Hatay Cuisine, Çiğ Köfte, Gastronomic Identity, Cultural Heritage, Food Culture.

Çiğ Köfte



"Fesleğen ve reyhanın kendine has aromasıyla zenginleşen Hatay çiğ köftesi, yöre mutfağının en sevilen ve karakteristik lezzetlerinden biridir."

Çiğ Köftenin Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Karakılçık Buğdayı	250 gram	- Koyun eti; tuz, soğan suyu, fesleğen veya reyhan ile birlikte sinir ve yağ dokularından ayrılincaya kadar tokmakla dövülür ve kısa süre dinlendirilir. - Karakılçık buğdayı; ince doğranmış soğan, dövülmüş Hatay baş biberi ve sulandırılmış Hatay baş biber salçası ile birlikte kasha içerisinde yoğrulur. Yoğurma sırasında ilave su kullanılmaz. - Hazırlanan bulgur hamuru dinlendirilmiş et hamuruyla birleştirilerek homojen bir kıvam elde edilinceye kadar yoğrulur. - Hamur avuç içi ve parmaklarla şekillendirilerek çiğ köfte hâline getirilir.
Koyun Eti	125 gram	
Kurutulmuş biber	25 gram	
Biber Salçası	25 gram	
Kuru Soğan	a adet	
Kimyon	5 gram	
Fesleğen	5 gram	
Reyhan otu	5 gram	
Tuz	10 gram	

Hatay Gastronomisi Bağlamında Ovmaç: Geleneksel Bir Yemeğin Bölgesel Görünümleri ve Kültürel Anlamı

Sümeyye TÜRKÖZÜ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, sumeyyetrkz42@gmail.com, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0009-0007-0771-6772

Türkan BOZDOĞAN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, turkanbozdogan02@gmail.com, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0009-0007-8232-0671

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, ysecim@erbakan.edu.tr, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0000-0002-9112-7650

Özet

Hatay, çok katmanlı tarihsel yapısı, kültürel çeşitliliği ve güçlü mutfak mirasıyla Türkiye'nin öne çıkan gastronomi merkezlerinden biridir. Kentin gastronomik kimliği yalnızca künefe, tepsi kebabı, humus ya da zahter gibi yüksek görünürlüğe sahip ürünlerle değil, gündelik hayat içinde yaşatılan ve çoğu zaman sözlü kültür aracılığıyla aktarılan geleneksel yemeklerle de oluşmaktadır. Bu çalışmada ovmaç, Hatay gastronomisi bağlamında ele alınmış ve geleneksel bir yemeğin kültürel sürdürülebilirlik açısından taşıdığı anlam tartışılmıştır. Araştırmanın amacı, ovmaç yemeğinin Türk mutfağındaki yerini ortaya koymak, bölgesel farklılıklarını belirlemek ve Hatay gastronomisi içerisindeki görünürlüğünü değerlendirmektir. Çalışma nitel araştırma yaklaşımı doğrultusunda hazırlanmış olup derleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak doküman incelemesi tekniğinden yararlanılmış; akademik makaleler, kitaplar, kurumsal raporlar, gastronomi ders materyalleri ve güvenilir dijital kaynaklar taranmıştır. Literatür taramasında “ovmaç”, “oğmaç”, “uğmaç”, “umaç”, “omaç”, “öfelemeç”, “Hatay gastronomisi” ve “yöresel mutfak kültürü” gibi anahtar kelimeler kullanılarak ilgili kaynaklara ulaşılmıştır. Elde edilen veriler, içerik analizi ve karşılaştırmalı değerlendirme yöntemiyle incelenmiş; ovmaç yemeğinin adlandırma biçimleri, kullanılan malzemeler, hazırlanış teknikleri ve tüketim formları bakımından sınıflandırılmıştır. Ayrıca Türkiye'nin farklı bölgelerinde ovmaç yemeğinin hangi biçimlerde hazırlandığını göstermek amacıyla bölgesel dağılım tablosu oluşturulmuştur. Elde edilen bulgular, ovmaç, oğmaç, uğmaç ve umaç gibi adlandırmaların Türkiye'nin farklı bölgelerinde çoğunlukla çorba biçiminde tüketildiğini; bazı yörelerde ise yufka temelli kahvaltılık, aperatif, tatlı veya sıkma biçimli soğuk yiyecek olarak yaşadığını göstermektedir. Bu durum, ovmaç yemeğinin tek reçeteye dayalı sabit bir ürün olmaktan çok, ortak bir teknik etrafında çeşitlenen geleneksel bir yemek grubu olduğunu düşündürmektedir. Hatay usulü ovmaç ise kuru yufkanın sebze, baharat ve peynir gibi malzemelerle ovularak elde sıkılmasıyla hazırlanan, çorba formundan farklı olarak daha çok soğuk tüketilen bir yapıya sahiptir. Bu yönüyle ovmaç, Hatay mutfağının Akdeniz karakteriyle uyumlu şekilde yeniden yorumlanan bir geleneksel yemek örneği olarak değerlendirilmektedir. Sonuç olarak ovmaç, Hatay gastronomisinin en görünür simgesel ürünlerinden biri olmamakla birlikte; yerel mutfak belleği, ev içi üretim pratikleri, malzeme ekonomisi ve kültürel sürdürülebilirlik açısından Hatay gastronomisi içinde değerlendirilebilecek anlamlı bir unsur olarak görülmektedir. Ayrıca bu çalışma, ovmaç yemeğinin yöresel farklılıklarını ortaya koyarak Türkiye genelinde benzer örnekleriyle karşılaştırmakta ve gastronomik açıdan kültürel mirasın korunması ile sürdürülebilmesine katkı sağlaması bakımından önem taşımaktadır. Bu yönüyle çalışma, yerel yemeklere ilişkin sınırlı literatüre katkı sunmayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Ovmaç, Hatay Gastronomisi, Geleneksel Yemekler, Kültürel Miras, Bölgesel Çeşitlilik.

Ovmaç in the Context of Hatay Gastronomy: Regional Variations and Cultural Significance of a Traditional Dish

Sümeyye TÜRKÖZÜ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Graduate School of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, sumeyyetrkz42@gmail.com, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0009-0007-0771-6772

Türkan BOZDOĞAN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Graduate School of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, turkanbozdogan02@gmail.com, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0009-0007-8232-0671

Assoc. Prof. Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, ysecim@erbakan.edu.tr, Konya, Türkiye. ORCID ID: 0000-0002-9112-7650

Abstract

With its multilayered historical structure, cultural diversity, and rich culinary heritage, Hatay is one of Turkey's leading gastronomic centers. The city's gastronomic identity is shaped not only by well-known dishes such as künefe, tepsi kebabı, hummus, or zahter, but also by traditional dishes that are kept alive in daily life and often passed down through oral tradition. In this study, ovmaç is examined within the context of Hatay's gastronomy, and the significance of this traditional dish in terms of cultural sustainability is discussed. The aim of the research is to examine the place of ovmaç within Turkish cuisine, identify its regional variations, and assess its prominence within Hatay's gastronomy.

The study was prepared using a qualitative research approach and employed a literature review method. Document analysis was utilized as the data collection tool; academic articles, books, institutional reports, gastronomy course materials, and reliable digital sources were reviewed. In the literature review, relevant sources were identified using keywords such as "ovmaç," "oğmaç," "uğmaç," "umaç," "omaç," "öfelemeç," "Hatay gastronomy," and "regional culinary culture." The data obtained were analyzed using content analysis and comparative evaluation methods; the different forms of ovmaç were classified based on its naming conventions, ingredients, preparation techniques, and consumption forms. Additionally, a regional distribution table was created to illustrate the various forms in which the ovmaç dish is prepared across different regions of Turkey.

The findings indicate that dishes named ovmaç, oğmaç, uğmaç, and umaç are primarily consumed as soup in various regions of Turkey; in some areas, however, they exist as yufka-based breakfast items, appetizers, desserts, or cold hand-formed foods. This suggests that the ovmaç dish is not a fixed product based on a single recipe, but rather a traditional food group that varies around a common technique. Hatay-style ovmaç, on the other hand, is prepared by dried yufka bread with ingredients such as vegetables, spices, and cheese and then forming it by hand; unlike the soup form, it has a structure that is consumed primarily cold. In this regard, ovmaç is regarded as a traditional dish reinterpreted in harmony with the Mediterranean character of Hatay cuisine.

In conclusion, while ovmaç is not one of the most prominent symbolic products of Hatay gastronomy, it is viewed as a meaningful element within Hatay gastronomy in terms of local culinary memory, domestic production practices, resource efficiency, and cultural sustainability. Furthermore, this study highlights the regional variations of the ovmaç dish, comparing it with similar examples across Turkey, and is significant in terms of contributing to the preservation and sustainability of cultural heritage from a gastronomic perspective. In this regard, the study aims to contribute to the limited literature on local dishes.

Keywords: Ovmaç, Hatay Gastronomy, Traditional Dishes, Cultural Heritage, Regional Diversity.

Ovmaç



"Yufka ekmeğinin domates, salça ve peynirle yeniden hayat bulduğu ovmaç, Hatay mutfağının dönüşüm ve değerlendirme kültürünü yansıtan özgün yemeklerinden biridir."

Ovmacın Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Kuru Yufka Ekmek	4-5 adet	- Kuru yufka ekmekleri ufalanarak geniş bir kaba alınır. Üzerine doğranmış domates, kuru soğan, taze soğan, yeşil ve kırmızı biber ile nane ve maydanoz eklenir. - Karışıma ufalanmış sürk peyniri, salça, zeytinyağı ve baharatlar ilave edilir. Tuz, malzemelerin tuzluluk durumuna göre kontrollü şekilde eklenir. - Tüm malzemeler, yufkalar yumuşayıp lezzetler bütünleşinceye kadar el ile ovularak harmanlanır. - Hazırlanan ovmaç harcından parçalar alınarak sıkma tekniğiyle şekillendirilir ve soğuk servis edilir.
Domates	2 adet	
Salça	30-35 gram	
Yeşil / Kırmızı Biber	2 adet	
Kuru Soğan	1 adet	
Taze Soğan	2-3 dal	
Nane	2-3 dal	
Maydanoz	5-10 dal	
Sürk Peyniri	1-2 adet	
Toz Kırmızı Biber	4-5 gram	
Tuz	İsteğe bağlı	
Zeytinyağı	80-100 gram	

Deneyimsel Gastronomi ve Somut Olmayan Kültürel Miras: Hatay Mutfağında Ağızlı Taş Kadayıfı Üzerine Bir Durum Çalışması

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

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

Dr. Öğr. Üyesi Şule DEMİR TOMAİLİ, 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

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

Özet

Gastronomi, toplumların kültürel kimliğini, tarihsel birikimini ve sosyal yaşam pratiklerini yansıtan önemli bir ifadedir. Bu bağlamda yerel mutfaklar ve özgün lezzetler, somut olmayan kültürel mirasın temel taşıyıcıları arasında yer almaktadır. Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerinden biri olan Hatay, çok kültürlü yapısı ve kendine özgü ürünleriyle bu mirasın önemli temsil alanlarından biridir. Bu çalışma, Hatay mutfağının özgün ürünlerinden biri olan Ağızlı Taş Kadayıfı'nı deneyimsel gastronomi perspektifinden ele alarak, söz konusu ürünün kültürel anlamını ve yerel mutfak içindeki konumunu incelemeyi amaçlamaktadır. Bu hedef doğrultusunda, nitel araştırma desenlerinden durum çalışması (case study) deseni benimsenmiştir. Verilerin toplanmasında görüşme tekniği tercih edilmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Çalışmanın örneklem grubu; amaçlı örnekleme tekniğiyle belirlenen ve Ağızlı Taş Kadayıfı'nın üretim süreçlerine hâkim olan 6 kaynak kişiden oluşmaktadır. Elde edilen verilerin çözümlenmesinde ise içerik ve tematik analiz yöntemleri kullanılmıştır. Görüşmelerden elde edilen bulgular, Ağızlı Taş Kadayıfı'nın Hatay'ın çok kültürlü mutfak kimliğini yansıtan temel bir somut olmayan kültürel miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Tatlı; ağız sütü kullanımıyla diğer taş kadayıf türlerinden ayrılmakta ve hayvan doğumu, bereket, aile birlikteliği ile misafirperverlik gibi derin kültürel anlamlarla ilişkilendirilmektedir. Ürünün özellikle bayramlar, kandiller, Ramazan, hayır/adak yemekleri ve aile toplantılarında tüketildiği görülmektedir. Bununla birlikte ağız sütünün sınırlı bulunabilirliği nedeniyle ürünün cevizli, kaymaklı, peynirli ve fıstıklı gibi farklı iç malzemelerle çeşitlendiği ve bu durumun ürünün geleneksel hazırlanış biçiminde bazı değişimlere yol açtığı belirlenmiştir. Ayrıca genç kuşakların ürüne ilişkin bilgisinin azalması, ana hammadde olan ağız sütüne erişimin güçleşmesi ve usta-çırak aktarımındaki zayıflama, tatlının sürdürülebilirliği açısından kritik risk faktörleri olarak öne çıkmaktadır. Elde edilen tüm bu veriler ışığında, yöresel bir lezzet olan Ağızlı Taş Kadayıfı'nın sürdürülebilirliğinin sağlanarak, coğrafi işaret ile tescil edilmesinin önemi ortaya çıkmaktadır. Kültürel mirasın turizme entegre edilmesi noktasında güçlü bir zemin sunan bu lezzet, özgün reçetesi ve geleneksel formuyla korunmalıdır. Özellikle deprem gibi krizler ve modernleşme baskısı altında kaybolma tehlikesi yaşayan Hatay mutfak kültürünün muhafazası bağlamında, bu tür geleneksel lezzetlerin restoran menülerinde ve gastronomi rotalarında daha aktif ve aslına uygun şekilde yer alması önerilmektedir.

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

Experiential Gastronomy and Intangible Cultural Heritage: A Case Study of Ağızlı Taş Kadayıfı in Hatay Cuisine

Lect. Ahmet SALMAN, Ordu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
ahmetsalman@odu.edu.tr Ordu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0013-3957

Asst. Prof. Dr. Elanur ŞAHİN, İskenderun Teknik Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
elanur.sahin@iste.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9971-2566

Asst. Prof. Dr. Şule DEMİR TOMAİLİ, Kafkas Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
sule.tomaili@kafkas.edu.tr, Kars, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4816-7443

Cihat ÖZOĞUL, Anadolu Üniversitesi, Institute of Graduate Studies, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
cihatozql@gmail.com, ORCID ID: 0009-0009-8672-7879

Prof. Hilmi Rafet YÜNCÜ, Anadolu Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
hryuncu@anadolu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID ID: 0000-0002-2876-004X

Abstract

Gastronomy is an important form of expression that reflects the cultural identity, historical heritage, and social practices of societies. In this context, local cuisines and unique flavors are among the primary carriers of intangible cultural heritage. Hatay, one of the regions of Türkiye with a rich culinary culture, constitutes an important part of this heritage with its multicultural structure and distinctive products. This study aims to examine Ağızlı Taş Kadayıfı, one of the unique products of Hatay cuisine, through the lens of experiential gastronomy, focusing on its cultural meaning and its role within the local culinary culture. In line with this objective, a qualitative research design was adopted, specifically a case study approach. Data were collected through semi-structured interviews. The sample group consisted of six key informants selected through purposive sampling, all of whom were knowledgeable about the production process of Ağızlı Taş Kadayıfı. Content and thematic analyses were conducted to analyze the collected data. The findings obtained from the interviews reveal that Ağızlı Taş Kadayıfı is a significant element of intangible cultural heritage reflecting the multicultural culinary identity of Hatay. The dessert is distinguished from other types of taş kadayıf through the use of colostrum and is associated with various cultural meanings such as animal birth, abundance, family unity, and hospitality. It is observed that the product is particularly consumed during religious festivals, Ramadan, charity and votive meals, and family gatherings. However, due to the limited availability of colostrum, the dessert has evolved to include various fillings such as walnuts, clotted cream, cheese, and pistachios, leading to certain changes in its traditional preparation. Furthermore, the declining knowledge among younger generations, difficulties in accessing the main raw material (colostrum), and the weakening of master-apprentice transmission emerge as critical risk factors for the sustainability of the dessert. In light of these findings, it becomes evident that ensuring the sustainability of Ağızlı Taş Kadayıfı as a local delicacy and obtaining geographical indication registration are of great importance. As a product that offers a strong basis for integrating cultural heritage into tourism, Ağızlı Taş Kadayıfı should be preserved in its authentic recipe and traditional form. In the context of safeguarding Hatay's culinary culture, which faces the risk of disappearance due to crises such as earthquakes and the pressures of modernization, it is recommended that such traditional culinary products be more actively and authentically included in restaurant menus and gastronomic routes.

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

Ağızlı Taş Kadayıf



"Hatay'ın zengin tatlı mirasının önemli temsilcilerinden biri olan ağızlı taş kadayıf, cevizli iç harcı ve şerbetle buluşan kendine özgü lezzetiyle öne çıkmaktadır."

Ağızlı Taş Kadayıfının Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Özel amaçlı un	1 kilogram	- Geniş bir kaptan un, su, maya ve karbonat karıştırılarak akışkan kıvamlı bir hamur hazırlanır. Hamur yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bir kepçe alınarak kızgın sac üzerine yuvarlak şekilde dökülür ve yalnızca tek tarafı pişirilir. - Ağız sütü iç harç olarak hazırlanır. Pişen hamurun ortasına yeterli miktarda ağız sütü konulur ve hamur yarım ay şeklinde kapatılır. - Şerbet için su ve şeker kaynatılır, birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ılımaya bırakılır. Hazırlanan ağızlı taş kadayıflar ılık şerbete batırılarak kısa süre bekletilir. Şerbeti çektikten sonra servis edilebilir.
Su	1 litre	
Toz maya	20 gram	
Karbonat	12 gram	
Ağız sütü	600 gram	
Şeker	900 gram	
Su	700 gram	

Geleneksel Hatay Şıh Mualla Yemeğinin Deneyimsel Gastronomi Bağlamında İncelenmesi

Prof. Alper KURNAZ, Bolu Abat İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alperkurnaz@ibu.edu.tr, Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5288-0706

Dr. Öğr. Üyesi Duygu BABAT, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, dbabat@mku.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3063-981X

Arş. Gör. Ali YETER, Bolu Abat İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ali.yeter@ibu.edu.tr, Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0901-9392

Özet

Hatay mutfağı, tarihi ve kültürel dinamikleriyle deneyimsel gastronomi araştırmaları için önemli bir alan sunmaktadır. Bu çalışma, Hatay mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtan geleneksel Şıh Mualla yemeğinin kültürel bellekteki yerini, kuşaklararası aktarımını ve deneyimsel boyutunu incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, nitel araştırma yöntemleri kullanılarak tasarlanmıştır. Çalışma grubu, amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenen ve Şıh Mualla'nın hazırlık süreçlerine, yerel malzemelerine ve kültürel bağlamına hâkim 11 kişiden oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış; katılımcılara yemeğin öğrenilme biçimleri, yapım teknikleri, tarihsel değişimi ve toplumsal anlamı üzerine sorular yöneltilmiştir. Toplanan veriler, MAXQDA nitel veri analizi programı kullanılarak sistematik bir şekilde incelenmiştir. Araştırma bulguları, Şıh Mualla'nın hazırlık aşamalarının ve malzeme seçimlerinin zaman içinde kısmi değişimlere uğramasına rağmen, yemeğin kültürel kodlarını ve otantik yapısını büyük ölçüde koruduğunu göstermektedir. Yemeğin gündelik bir mutfak pratiği olarak varlığını koruması, sosyal bütünleştirici işlevinin sürekliliğini yansıtmaktadır. Araştırma sonuçları, yöresel yemeklerin aslına uygun yapım ritüellerinin korunmasının, deneyimsel gastronominin sürdürülebilirliği açısından kritik olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışma, geleneksel mutfak miraslarının modern tüketim süreçlerinde nasıl konumlandırılması gerektiğine dair yeni tartışmalara zemin hazırlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Deneyimsel Gastronomi, Hatay Mutfağı, Şıh Mualla, Kültürel Miras.

Examination of the Traditional Hatay Şih Mualla within the Context of Experiential Gastronomy

Prof. Alper KURNAZ, Bolu Abat İzzet Baysal University, Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts,
alperkurnaz@ibu.edu.tr, Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0001-5288-0706

Asst. Prof. Dr. Duygu BABAT, Hatay Mustafa Kemal University, Antakya Vocational School, Hotel, Restaurant and Catering
Services, dbabat@mku.edu.tr, Hatay, Türkiye, ORCID: 0000-0003-3063-981X

Res. Asst. Ali YETER, Bolu Abat İzzet Baysal University, Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts, ali.yeter@ibu.edu.tr,
Bolu, Türkiye, ORCID: 0000-0003-0901-9392

Abstract

Hatay cuisine presents a significant area for experiential gastronomy research with its historical and cultural dynamics. This study aims to examine its place in cultural memory, intergenerational transmission, and experiential dimension of the traditional Şih Mualla dish, which reflects the characteristic features of Hatay cuisine. The research is designed using qualitative research methods. The study group consists of 11 individuals, selected through purposive sampling, who possess knowledge of the preparation processes, local ingredients, and cultural context of Şih Mualla. A semi-structured interview form was used as the data collection tool; participants were asked questions regarding the methods of learning the dish, preparation techniques, historical transformation, and social meaning. The collected data were systematically analyzed using the MAXQDA qualitative data analysis software. Research findings indicate that although the preparation stages and ingredient choices of Şih Mualla have undergone partial changes over time, the dish has largely preserved its cultural characteristics and authentic structure. The preservation of the dish as an everyday culinary practice reflects the continuity of its socially unifying function. The results of the research demonstrate that preserving the authentic preparation rituals of regional dishes is critical for the sustainability of experiential gastronomy. This study lays the groundwork for new discussions on how traditional culinary heritage should be positioned within modern consumption processes.

Keywords: Experiential Gastronomy, Hatay Cuisine, Şih Mualla, Cultural Heritage.

Şıh Mualla



"Hatay'ın zengin sebze yemekleri geleneğinin önemli temsilcilerinden biri olan şıh mualla, patlıcan, mercimek ve zeytinyağının buluşmasıyla hazırlanan yöresel bir lezzettir."

Şıh Muallanın Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Patlıcan	1 kilogram	- Yeşil mercimekler ezilmeyecek ve diri kalacak şekilde haşlanıp süzülür. (Renginin koyulaşmaması için önemlidir.) - Ardından üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak, biber ve domates eklenir; salça, sıvı yağ, nar ekşisi, tuz, karabiber ve kuru nane ilave edilerek iç harç iyice harmanlanır. - Patlıcanlar alacalı şekilde soyulup boyuna dilimlenir ve acısının çıkması için bir süre tuzlu suda bekletilir. Daha sonra tencereye bir sıra patlıcan ve bir sıra mercimekli harç olacak şekilde kat kat dizilir. Üzerini geçmeyecek kadar su eklendikten sonra yemek, yaklaşık 40 dakika kısık ateşte pişirilerek servise hazır hâle getirilir.
Domates	300 gram	
Yeşil Mercimek	200 gram	
Zeytinyağı	200 mililitre	
Kırmızı biber	1 adet	
Kuru soğan	2 adet	
Sarımsak	1 diş	
Nar ekşisi	20 mililitre	
Karabiber	İsteğe göre	
Pul biber	İsteğe göre	
Nane	İsteğe göre	

Hatay Mutfağında Küllü Kerebiç: Geleneksel Üretim Süreci, Kültürel Aktarım ve Güncel Dönüşümün Deneyimsel Gastronomi Perspektifinden İncelenmesi

Arş. Gör. 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

Prof. Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, gurkanakdag@mersin.edu.tr, Mersin, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9819-9465

Doç. Dr. 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

Doç. Dr. Erkan DENK, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Billimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, edenk@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0000-0002-2144-3316

Özet

Bu çalışma, Hatay mutfağının geleneksel tatlılarından biri olan küllü kerebiçin hazırlanma sürecini, kullanılan geleneksel malzemeleri, Hatay mutfağındaki yerini ve günümüzde geçirdiği dönüşümü incelemektedir. Araştırmacının temel amacı, küllü kerebiçin 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 betimsel analiz ve tematik analiz yöntemleri kullanılarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre küllü kerebiçin 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, 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 kerebiçin yalnızca geleneksel reçetesiyle değil, farklı uygulama biçimleriyle de günümüz koşullarında hazırlanabildiğini ve belirli bağlamlarda tüketiminin sürdürülebildiğini göstermektedir. Sonuç olarak çalışma, küllü kerebiçin 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

Hatay Mutfağında Küllü Kerebiç: Geleneksel Üretim Süreci, Kültürel Aktarım ve Güncel Dönüşümün Deneyimsel Gastronomi Perspektifinden İncelenmesi

Res. Asst. Berna ŞAHİN, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, baydin@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0009-0001-5975-9551

Prof. Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, gurkanakdag@mersin.edu.tr, Mersin, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9819-9465

Asst. Prof. Dr. Mehmet Sedat İPAR, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, mehmetседat.ipar@ogu.edu.tr, Eskişehir, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7718-7913

Asst. Prof. Dr. Erkan DENK, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık School of Applied Sciences, Department of Tourism Management, edenk@beu.edu.tr, Bitlis, Türkiye, ORCID: 0000-0002-2144-3316

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 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 data 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 social gatherings. 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

Küllü Kerebic



"Hatay'ın zengin tatlı mirasını yansıtan küllü kerebiç, cevizli iç harcı ve çöven kökünden elde edilen köpüğüyle diğer yöresel tatlılardan ayrılmaktadır."

Küllü Kerebicin Örnek Reçetesi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı
Un	1 kilogram	• Zeytinyağı, küllü su ve su geniş bir kaptaki 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 kerebiciler tepsiye dizilir ve önceden ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. • Pişen kerebiciler soğutulduktan sonra çöven otu köpüğü eşliğinde servis edilir.
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	

DESTEKLEYENLER



T.C.
HATAY VALİLİĞİ



HATAY
BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



GADER
GASTRONOMİ
AKADEMİSYENLERİ DERNEĞİ



HATAY
MUSTAFA KEMAL
ÜNİVERSİTESİ



İSKENDERUN TEKNİK
ÜNİVERSİTESİ



TEOFARM
HASAT

TEŞEKKÜR

"II. Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nde Hatay'a özgü yemeklerin hazırlanmasında bilgi, emek ve misafirperverlikleriyle katkı sağlayan tüm Hatay kadın kooperatiflerine ve gastronomi evlerindeki kadınlara içten teşekkürlerimizi sunarız."

**"Daha emin ve daha doğru olarak yürüyeceğimiz bir yol vardır:
Büyük Türk kadınına çalışmamıza ortak kılmaktır."**

-Gazi Mustafa Kemal Atatürk