

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



**GELENEKSEL HATAY MUTFAĞINDAN SEÇİLEN YEMEKLERİN
GÜNÜMÜZDEKİ DEĞİŞİMLERİNİN KARŞILAŞTIRILMALI
İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mehmet Fatih KURTAR

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

Mayıs, 2021

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



GELENEKSEL HATAY MUTFAĞINDAN SEÇİLEN YEMEKLERİN
GÜNÜMÜZDEKİ DEĞİŞİMLERİNİN KARŞILAŞTIRILMALI
İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mehmet Fatih KURTAR
(19210301065)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ

Mayıs, 2021

AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılması İncelenmesi” başlıklı çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

05/05/2021

Mehmet Fatih KURTAR

TEŞEKKÜR

Bu çalışmamın gerçekleőmesinde bilgi birikimi, özveri ve sabırla bana kılavuzluk yapan değerli danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi İlkey YILMAZ'A ve bölüm başkanım Prof. Dr. Aziz EKŞİ'ye sonsuz teőekkürlerimi sunarım.

Çalıőmama baőladığım günden itibaren bana her zaman destek olan ve yanımda varlığını eksik etmeyen başta annem olmak üzere tüm aile üyelerim ve bana her zaman destek olan kuzenim Esra ASAR'a teőekkürü borç bilirim.

Son olarak kalpleri ve gönülleri güzel Hatay halkına çalıőmama kattıkları değerli bilgiler için őükranlarımı sunarım.

Mehmet Fatih KURTAR

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI	iii
TEŞEKKÜR	iv
İÇİNDEKİLER	v
ÇİZELGE LİSTESİ	vii
ÖZET	viii
ABSTRACT	ix
GİRİŞ	1
1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3
1.1 Türk Mutfak Kültürü Tanımı	3
1.2 Türk Mutfağı Tarihsel Gelişimi	6
1.2.1 Orta Asya dönemi	6
1.2.2 Selçuklu dönemi.....	9
1.2.3 Osmanlı dönemi	11
1.3 Türk Mutfağı Özellikleri	14
2. HATAY TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	16
2.1 Hatay İli İle İlgili Genel Bilgiler	16
2.2 Hatay Tarihi ve Kültürü	17
2.3 Geleneksel Hatay Mutfağının Tarihsel Gelişimi.....	20
2.4 Geleneksel Hatay Mutfağının Özellikleri	24
2.5 Hatay’da Yaşayan Bazı Dinlerin Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi.....	25
2.5.1 Yahudilik ve gastronomi	25
2.5.2 Hristiyanlık ve gastronomi.....	25
2.5.3 İslamiyet ve gastronomi	26
2.6 Unesco Gastronomi Şehri Hatay	27
2.7 Hatay’da Kullanılan Bazı Ürünler.....	30
2.8 Hatay Mutfağından Seçilen Bazı Spesifik Ürünlerin Karşılaştırılması.....	31
2.8.1 Belen tava.....	31
2.8.2 Kağıt kebabı	32
2.8.3 Biberli ekmek	33
2.8.4 Hatay künefesi.....	34
2.8.5 Herise	35
2.8.6 İçli köfte	36
2.8.7 Hatay kireçte kabak tatlısı.....	39
2.8.8 Sürk çökeleği.....	40
2.8.9 İskenderun döner	41
2.8.10 Kabak borani	43
3. MATERYAL VE YÖNTEM	45
3.1 Araştırma Verilerinin Toplanması	45
3.2 Araştırma Problemi	45

3.3 Araştırmanın Amacı	45
3.4 Araştırmanın Alt Amaçları	46
3.5 Örneklem Seçimi	47
3.6 Araştırmanın Genel Planı	48
3.7 Araştırma Verilerinin Toplanması Ve Değerlendirilmesi	48
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	49
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	64
5.1 Öneriler;	65
KAYNAKÇA	66
EKLER	79
ÖZGEÇMİŞ	85



ÇİZELGE LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Çizelge 4.1: Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	49
Çizelge 4.2: Mutfak Kültürüne İlişkin Görüşler.....	50
Çizelge 4.3: Hatay Mutfağına İlişkin Görüşler.....	53
Çizelge 4.4.: Farklı Kültürlerle Kaynaşmaya İlişkin Görüşler.....	58
Çizelge 4.5.: Hatay Mutfağının Geleceği Hakkındaki Görüşler.....	60



ÖZET

GELENEKSEL HATAY MUTFAĞINDAN SEÇİLEN YEMEKLERİN GÜNÜMÜZDEKİ DEĞİŞİMLERİNİN KARŞILAŞTIRILMALI İNCELENMESİ

Bu çalışmada, “Geleneksel Hayat Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılması İncelenmesi” amaçlanmıştır.

Geçmişte birçok uygarlığa ve inanca ev sahipliği yapmış ve günümüzde hala yapmaya devam eden Hatay, Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Hatay’da yaklaşık 600 yemek çeşidi ve 200’ün üzerinde kendine özgü yemek çeşidi bulunmaktadır. Arap, Ermeni, Süryani ve Türk mutfağı gibi pek çok sentezi bünyesinde barındırmaktadır.

Hatay mutfağı günümüzde zahmetli olmasından ve insanların yemeğe uzun vakitler ayıramamasından dolayı unutulmaya yüz tutmaktadır. Ayrıca gençler fast food tarzı hızlı yemeklere yöneldiğinden geleneksel mutfağı göz ardı etmektedirler. Gastronomi Şehri Hatay’ın yemeklerini günümüzde yaşatmak ve geçmişle olan bağına dikkat çekmek adına tez konusu belirlenmiştir.

Hatay mutfağına yönelik yapılmış olan bu çalışmada 15 kişi ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar mutfak kültürü, Hatay mutfağı, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma başlıklarıyla değerlendirilmiştir.

Araştırmaya katılanlar, coğrafi özelliklerin ve diğer medeniyetlerin mutfak kültürünü etkilediğini, Hatay mutfağının geçmiş ve günümüzdeki değişimlerini ve farklı kültürler ile dinlerle birarada yaşamının mutfak kültürünü olumlu yönde etkilediği sonuçlarına varmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Kültür, Mutfak, Hatay Kültürü, Hatay Mutfağı*

ABSTRACT

COMPARATIVE STUDY OF TODAY'S CHANGES OF THE FOOD SELECTED FROM THE TRADITIONAL HATAY CUISINE

The aim of this study , ‘ The Comparison of Current Changes of Dishes Selecte From Traditional Hatay Cuisine ‘ .

Hatay, Which has hosted many civilizations and beliefs in the past and still does today, has a very important place in Turkish Cuisine culture. There are approximately 600 different types of food and over 200 unique dishes in Hatay. It has what it takes many syntheses such as Arab, Armenian, Assyrian and Turkish cuisine.

Hatay cuisine is being forgotten today because it is inconvenient and people cannot spare a long time to eat . In addition , as young people tend to fast food , they ignore traditional cuisine.The thesis topic has been determined in order to keep the cuisine of the Gastronomy City of Hatay alive today and to draw attention to its connection with the past.

As a result of in- depth interviews with 15 people in this study conducted on Hatay Cuisine ,the responses given by the participants were divided into certain themes and evaluated on the sub - headings of the themes. The themes created were evaluated under the headings of cuisine culture , Hatay cuisine , keeping Hatay cuisine alive and culturel coalescence for Hatay cuisine.

The participants of the study concluded that geographical features and other civilizations have affected the cuisine culture , the past and present changes of Hatay cuisine and the coexistence of different cultures and religions positively affect the culinary culture.

Keywords : *Culture , Cuisine , Hatay Culture , Hatay Cuisine*

GİRİŞ

“Türk’e selam ver, yiyeceğini düşünme.” (Turan, 2009).

Bu atasözü, Türk toplumunun konukseverliği ve nezaketi kadar eski bir atasözüdür. Beş bin yıllık Türk milleti en son din olan İslamiyet’i benimsedikten sonra da eski olma, inanma ve yaşama biçimini özünde hala sürdürmektedir (Masala, 1988).

Türkler için var oluştan bu yana yeme içme her zaman önemli bir olgu olmuştur. Sosyal yaşamda ve sosyal çevrede beslenme her daim değerli bir unsur olmuştur. Şöyle ki; Türk idarecilerinin temel ilkesi halkını yoksul ve müşkül durumda bırakmamaktır (Öcal,1985).

Türk örf ve adetlerine göre, Türklerin yaşamlarında yemek her zaman önemli bir öğe olmuştur. Sosyal hayatın her döneminde, sosyal ilişkilerin büyük kısmında yemek en önemli öğelerdendir. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, toylar, imece toplantıları, ölüm hadiseleri ve diğer sosyal münasebetler yemek ile beraber sürdürülmektedir. Sofra düzeni, yemeklerin dağıtımı ve misafirleri ağırlama şekli tamamen ait olunan toplumun geleneklerine göre yapılmaktadır (Talas, 2005).

“Kültür, yüzyıllar boyunca bireylerin belleklerinde oluşturdukları malumat, örf ve adetler, sanat ve beceri ile alışkanlıkları içinde barındıran bir bileşimdir. Kültür hafızalara kazınabilir, daimidir, sosyaldır, yerine başka olgu koyulabilir, amaçlıdır, birleştiricidir denilebilir “(Güvenç, 2002).

Yemek kültürünün toplumdan topluma farklılık göstermesinin en önemli sebeplerden

birisi de ait olunan toplumun coğrafi özellikleridir. Örneğin; İtalya, İspanya benzeri Akdeniz ülkelerine bakıldığında sebze çeşitlerinin bolluğu hemen göze çarpmaktadır. Türk mutfağı çeşidin fazla olması ve malzeme bolluğu bakımından diğer ülkelerden ayrılır. Osmanlı’dan günümüze ulaşan bu muhteşem mutfak kültürü, çeşitli yemek tariflerinin zenginliğiyle doludur.

Anadolu, coğrafi özelliği bakımından asırlardan bu zamana kadar Asya, Avrupa, Afrika, Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarının kültürlerinin merkez durağı konumunda olduğu bilinmiştir. *Orta Asya'dan Anadolu'ya grupsal halde ulaşan Oğuz ve Türkmen kabileleri, Anadolu'nun bugünkü ekinsel halini oluşturmaya başlamıştır* (Erden, 1998).



1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1 Türk Mutfak Kültürü Tanımı

Kültür, kişilerarası etkileşimler sonucu ortaya çıkan ve öğrenilen davranışlar bütünüdür (Ozankaya, 1983). Kültür olgusu nesilden nesile aktarılmış ve çağlar boyunca yaşanılmış olgulardır. Değişik gelenekler asırlar boyunca bazı farklılıklara maruz kalsa da özünde aynı temaya ayna tutmaktadır. Yüzyıllar boyunca insanlar aracılığıyla kültürel bir miras olarak benimsenen yemek kültürünün maksadı sadece karın doyurmak değil düğünler, cenazeler ve dini törenler gibi özel gün ve gecelerde toplumun vazgeçilmez unsurlarından biri olmayı başarmıştır (Beşirli, 2010).

Yemek kültürü bireylerin yaşadıkları coğrafya ve hayat tarzları ile yakından ilgilidir. Dünyada birçok medeniyetin kendine özgü özellikleri olması farklı medeniyetler arasında değişik mutfak kültürlerinin oluşmasını sağlamaktadır. Kişilerin yaşadıkları toplumun dini inancı, bölgede yaşayan hayvanlar ve yetişen bitkiler toplumların kendine has özelliklerinin yansımasıdır (Şavkay, 2000).

IX. yüzyıldan itibaren Oğuz ve Türkmen Boyları, Orta Asya'dan Anadolu'ya önce küçük gruplar halinde gelerek burada zamanla çoğalmışlar, günümüzdeki Anadolu kültürünün alt yapısını oluşturmaya başlamışlardır(Erden, 1998). Asırlar boyunca tarihsel perspektif bakımından geniş bir geçmişe sahip olan Türkler, mutfak kültürü bakımından da aynı özelliklere haizdirler. Zengin mutfak kültürü türlü türlü yemeklerle de kendini göstermektedir. Bunun yanısıra, Türk mutfak kültüründe tüm yiyeceklerin kendine has tüketilme biçimi de şekillenmiştir (Ciğerim, 2001).

Türk mutfağı, binlerce yıldır farklı toplumlar ve coğrafi değişiklikler sebebiyle göçebe yaşam şeklini kanıksamış olan bireylerin katkılarıyla gelişmiştir. Osmanlı medeniyeti himayesinde barındırdığı Asya, Avrupa ve Afrika mutfağı ile Anadolu mutfağını harmanlayarak mutfağın bol çeşit ve

zengin olmasını sağlamıştır. Farklı medeniyetlerin Türk yemeklerinin geniş çapta ve zengin olmasını sağlayarak Türk mutfağını dünyanın popüler üç mutfağından biri olma özelliğini kazandırmasının yanısıra besin değerlerinin yüksek olma özelliğini de kazandırmıştır (Arlı, 1982).

Türk mutfağına tarihsel pencereden bakılırsa Orta Asya'dan evvelinde hâkimiyet kurduğu Avrupa'ya değin işaretleri olduğu görülmektedir. Orta Asya zamanından günümüze kadar yüzyıllar boyu oluşan farklılaşma, genişleme ile yine onlara özgü bir mutfak oluşmuştur. Aynı zamanda Türk mutfağından söz ederken yalnızca yeme-içme olgusundan bahsetmeyi değil mutfak için gerekli olan araç-gereçler, yemek pişirme becerisi, yemeklerin muhafaza edilmesi, tüketme zamanı ve aynı zamanda dini inanışlar da etkili olmuştur (Akin, 2003).

Türk mutfak kültüründe İslamiyetin benimsenmesinin etkisiyle Arap mutfağı etkileri görülmeye başlanmıştır (Baysal, 1993). Özellikle Gündeydoğu Bölgesi'nde baharat kullanımının fazla ve yaygın olması Arap mutfağının esintilerinden kaynaklanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğunun daha fazla alanda hüküm sürmesiyle beraber milli kültür de gelişmiştir. XV. yüzyılda yemekler az miktarda ve yalın iken, XVI. Yüzyıl ise mutfağın gösterişli zamanını oluşturmuştur. XVII. Yüzyılda bu çeşitlilik ile gösterişli devir sürdürülmüş ancak XIX. Yüzyılda Osmanlı'nın maddi olarak çökmesi yemeklerin yapılaş biçimlerini de değiştirmiştir. (Tuncel, 2000).

Osmanlı kültüründe mutfak, saray yaşamının en değerli parçalarından biri olarak benimsenmiştir. Osmanlı döneminde yeni ve farklı tatlar üretmek çok önemliydi. Dönemin ileri gelenleri sofrta etrafında birleşmeyi önemli bir olgu olarak görmekteydiler. Padişahın yapılan yemeklerden hoşnut olması için aşçılar birbirleriyle yarışa girerek ve ortaya farklı ve çeşitli lezzetler çıkararak Türk mutfağının zenginleşmesine önemli katkıda bulunmuşlardır (Ciğerim, 2001).

Mutfak kelimesi Arapça matbah sözcüğünden gelir. Kelimenin kökeni "tabh" pişirme anlamına gelmektedir. Tabahat ise yemek pişirme sanatı dolayısıyla aşçılık anlamına gelmektedir (Emiroğlu, 2001). Mutfak, kültürel ve fiziksel olarak iki değişik anlamda da kullanılmaktadır. Fiziksel açıdan mutfak tanımı; yeme içme olgusunun hazırlandığı mekânlardır (Moltay, 1995). Mutfağına kültürel anlamdan bakacak olursak yiyecek ve içeceklerin yapılması ve bunların

pişirilme teknikleri ile yemek törelerini gösteren kültür olarak tanımlanabilmektedir (Mussman ve Pahalı, 1996).

Asırlar boyunca oluşan değişim ve gelişim içerisinde Türk mutfağı, beslenme türleri, sofraya edebi, servis biçimleri, pişirme teknikleri ve kışa hazırlık için yapılan yiyeceklerle kendine has bir tarz geliştirmiştir. Dünya da sahip olunan farklı mutfak kültürleri içerisinde Osmanlı'dan da önce olan Türk mutfağı Osmanlı İmparatorluğuyla birlikte eşsiz mutfaklardan birisi haline gelmiştir (Halıcı, 2001).

Geçmiş dönemde Türk mutfağı ile beraber zikredilen mutfakların kültürlerine göz attığımızda; Fransızlar yemek pişirme teknikleriyle ve lezzetleriyle son 2 ya da 3 yüzyıldan bu yana bir üne kavuştuğu bilinmektedir. Bunun yanı sıra Çin mutfağına bakarsak et ve sebzelerin ince ince kıyılarak doğrandığı, sebzelerin bir müddet az yağda kavrulduğu ve daha çok renkli ve doğal sebzelerden oluşan bir mutfaktır. İtalyan mutfağının ise hamur işi ve makarnalarının namı olduğu bilinmektedir (Wilson ve ark, 1975).

Kültürel, sosyolojik ve de coğrafi sebeplerden ötürü komşuluk içinde bulunulan ve iç içe yaşanan toplumlarla Türkler hem etnik vericilik ve hem de alıcılık yapmışlardır (Türkdoğan, 1997).

Yiyecek kaynağının fazlaca olması, üç kıtaya yayılmış ve buralarda hüküm sürmüş bir imparatorluğun ait olduğu kültürü değerli görmesi ve diğer toplumlarla yapılan fikir alışverişinin çok kıymetli olması; Türk mutfağını asırlardır dünyanın önde gelen mutfakları içerisinde olmasının nedenleri arasındadır. Modern Türk mutfağının özünü, Anadolu'nun ev sahibesi olduğu kültürler ve nesiller arasında aktarılması oluşturmuştur. Çatalhöyük, Çayönü gibi yerlerde M.Ö. 6000-5000 yıllarında buğday ve arpaya ek olarak bezelye, nohut, kuru baklagillerinde ekilip biçildiğini gösteren kalıntılar, Anadolu topraklarının en önemli kültürel delilleri arasında sayılmaktadır (Harlan, 1995).

Türk kültürü, yiyecek içecekleri denildiğinde en başta et ve süt ürünlerini görmekteyiz. Ancak değişik hayvansal ürünler Türk mutfağının temel besin kaynaklarından sayılsa da her et ve süt ürününden yapılan farklı tatların Türkler tarafından oluşturulduğunu varsayamayız (Ögel, 1978).

1.2 Türk Mutfağı Tarihsel Gelişimi

Birçok yemek kültürü otoritesi Türk Mutfağını Çin ve Fransız mutfaklarıyla beraber kainatın popüler mutfakları arasında olarak görülmektedir (Tez, 2015). Türk toplumlarının evvelki anayurdu konumundaki Orta Asya ile sonradan hicret ettikleri Anadolu'da konargöçer hayat ve yerleşik hayat harmanlaması Türk Mutfağı'nı dünyanın popüler mutfaklarından kabul edilmesinin nedenlerinden birisidir. Göçebe yaşam tarzının sağlamış olduğu çabukluk ve yerleşik hayat tarzından yetiştirilen doğal ürünler kullanılması ve gıdaların mayalanma, güneşte bekletme gibi değişik tekniklerle ürünlerin daha dayanaklı ve hem de daha damak zevkine uygun olması sağlanmıştır. Bu sayede, farklı toplumlardan hem zengin hem de bol çeşitli bir mutfak kültürü oluşmuştur (Kartari, 1986; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Türk Mutfağı, kronolojik bakımdan Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemi diye sıralanabilir:

1.2.1 Orta Asya dönemi

Türk yemek kültürü üzerine çalışmaları bulunan sosyal çalışmacı Mehmet Eröz, Türk Adetlerinde yiyecek içecek itiyatlarının değerli olduğunu söylemiştir. Ve yine sosyal çalışmacı Eröz (1977) , bu yapılan toplantıların geleneklerine hitap eden sofralar kurulmuş, yemekler hazırlanmış ve tüm yerli halk hep beraber yemiş, birlikte eğlenmiş ya da keder ve hüznü birada paylaşmış olduğunu aktarmıştır. Geçmişte Anadolu'da gerçekleştirilen örf ve adetler günümüzde de devam etmektedir (Eröz, 1977; Talas, 2005).

Türkler' in en eski gelenek göreneklerinden bir başkası da toplu halde yemek yemektir. Bireylerin önemli günleriyle alakalı etkinlikler ve dinsel veya sosyal bayramlarda ikram edilen yemekler belirli çerçevedeki kurallar riayetinde misafirlere sunulmuştur Yaşadığımız dönemde hala bu adetlerin birçoğu sürdürülmektedir. *Anadolu' da, yeni bebek dünyaya getiren kadını tebrik etmek ve annenin sütünün çok ve yararlı olması temennisinde bulunmak adına* lohusa şerbeti kaynatılarak dünyaya gelen bebeği görmeye gelenlere farklı içeceklerden ziyade lohusa şerbeti sunulmaktadır (Halıcı, 1997; Özdoğan ve Işık, 2008; Güler, 2010).

Türk kültürel faaliyetlerinden düğünlerde gelen misafirlere yemek ikramı çok önemli görülmektedir. Önceden, tören sahibi kendi mülkiyetindeki konuklara yemek ikram ederken yaşadığımız dönemde ikramlı düğünler de verilmektedir. Bu açıdan bakıldığında örf ve adetlerin hala sürdürüldüğü (Güler, 2010).

Ülkelerin coğrafi özellikleri, mutfak kültürlerinin şekillenmesi bakımından oldukça önemli bir olgudur. Türkler'in anayurdu konumundaki Orta Asya'nın haşin havası ve kuru alanlara haiz olduğu münasebetiyle zirai etkinliklerden uzak durulması ve denize olan uzaklığı Türk Mutfak kültürünün oluşturulmasına olanak sağlamıştır (Erdoğan Aracı, 2016).

Türkler, konserve yapmayı oldukça erken dönemde öğrenmişlerdir. Zamane koşullarında et ürünlerinin imal edilmesi, etin kolay ulaşılabilen bir gıda olması, eti uzun zaman muhafaza edebilmek gibi nedenler bu duruma örnek teşkil edebilir. Yiyecekleri konserve işlemine tabii tutmanın dışında Türkler yiyeceklerin bozulmasını önlemek ve uzun süre muhafaza etmek adına güneşte bekletme, ısıtılardan geçirme ve mayalanma yöntemlerini kullanmışlardır. Orta Asya toplumları etçillerin sadece etlerinden değil sakatatlarından da faydalanmışlardır. Türkler, et ve sakatatları tandır denilen ocaklarda veya ısıtılardan geçirerek tüketmişlerdir. (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016).

Tüm bu yöntemlere ilave olarak, ete tuz atılıp güneşte bekletilerek etin kurutulması sağlanmıştır. Pastırma olarak da adlandırılan kurutulmuş et ve et ürünleri Türkler için epeyce önemli bulunan bir gıda maddesidir. Bilhassa savaşa giden askerler için pastırma uzun süre dayanıklılığıyla mühim olmuştur. Orta Asya'da Türkler et ürünlerini mevsimsel olarak tüketmişlerdir. Etlerin başka korunma tekniği olarak mayalanmadan söz edilebilir. Orta Asya Türkleri etleri bağırsak kılıflarda mayalayarak günümüzde de beğenilerek yenilen sucuk yapmayı öğrenmişlerdir (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Orta Asya Türkleri İslamiyeti benimsemeden hemen önce, etlerinin tüketilmesi uygun bulunmayan hayvanlardan da söz etmek gerekir. Orta Asya Türkleriyle alakalı çalışmaları bulunan pek çok çalışmacı Türkler'in; domuz beslemediğini ve domuz etini tüketmediklerini belirtmektedirler. Çin yazılarından temin elde bilgiler de bu olguyu doğrulamaktadır. Domuzun konargöçer yaşam şartlarına olumlu bir hayvan olmaması bunda bir etken olsa

da yerleşik yaşama adım atan Uygur topluluğunun, “Mani dinini” benimsemeden hemen evvel çoğu et grubunu tüketmelerine rağmen yasaklı hayvan etinden beslenmemeleri nedenlerinin evvelinde etnik veya dinsel farklı nedenlerin de etken kılınabileceğini düşündürmektedir (Akpınar, 1999; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Laktoz oranı diğer çiftlik hayvanlarına nazaran fazla olan kısrak sütünden mayalama yolu ile sağlanan içinde az miktarda alkol barındıran süt grubu içkisi sayılan kımız, Orta Asya Türkler’inin beğendikleri ve fazla tükettikleri alkollü içeceklerden sayılmaktadır (Baysal, 1993a; Güler, 2010).

Sütten elde edilen yoğurt ile yapısında fazla miktarda hissesinin bulunduğu tarhana yapımının tarhananın Türkler vasıtasıyla keşfedilip evrensel kültüre ikramının olduğu yaygın kabul edilen fikirler arasındadır (Belge, 2016).

Orta Asya Türkleri tahıl menşeli çok fazla yemek yapmışlardır. Örnek vermek gerekirse, Uygur toplumunun Çin Halkı’ndan edindiği bilgilerden olduğu zikredilen “manti” dünyada popüler bir sahaya yayılan yemeklerden birisi olma özelliğindedir (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016). Manti yemeğinin farklı çeşitleri Moğolistan’dan İtalya’ya (ravioli) değin birçok ülkede popülerliğini arttırmıştır (Belge, 2016).

Uygurlar, yerleşik yaşamda var olduklarından dolayı beslenmelerinde, zirai ürünleri daha çok kullanmışlardır. Çin yazılarında, Uygur toplumunun su ve şeker bakımından zengin olan karpuz meyvelerini yetiştirdiklerine yönelik bir çok kanıt bulunmaktadır. Uygur toplumunda meyve olarak karpuzla birlikte şekerli meyve olan üzüm de çokça üretilmiş ve tüketilmiştir. Diğer yandan alkollü içkilerde de yol katetmişlerdir. Bezelye, bakla gibi sebzeler ve kişniş türevi baharatların Uygurlar vasıtasıyla popüler olarak büyüttükleri de gene Çin yazılarında bulunmaktadır (Öcal, 1985; Talas, 2005).

Bunlardan farklı olarak üzüm meyvesini de etkili kullanmışlar ve üzümünden şarap yapmışlardır. Eski Türkler’in “bal şarabı” olarak nitelendirdikleri ve içerisinde medus ve arpa bulunan “camum” ismiyle değişik içkiler meydana getirdikleri söylenmiştir (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Eski Türkler ismine “Io” ismi verilen yoğurdun meyvelerle şekerlendirilmesiyle meydana getirdikleri alkol oranı düşük içeceği içmişlerdir (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012). Özellikle etken maddesi darı olan boza, Eski Türkler tarafından çok beğenilerek tüketilen içecekler arasına adını yazdırmıştır (Argıllı, 2005; Güler, 2010).

“Tencere” yerleşik yaşama uyumlu olarak nitelendirilse de konargöçerlerin beraberlerinde küçük miktarda tek çeşit pişirme gereçleri götürmüş oldukları nakledilmiştir (Belge, 2016).

Türk toplumları, Cilalı Taş devrinde Orta Asya’ya kurulduktan sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları ortasındaki yerleri anavatanları olarak seçtiklerinden ötürü atlı göçebe kültürü burada meydana gelmiş ve gelişmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Orta Asya Türkleri’nde bakımının zor olması ve konargöçer yaşantıya dayanaklı olmadıklarından ve büyükbaş hayvancılık fazla yaygın olmamasına rağmen büyükbaş hayvancılık her zaman Türklerin kültüründe yeri vardır (Közleme, 2012: 104).

Göçebe hayattan yerleşik hayata geçilmesiyle beraber tarımsal meşgaleye başlayan Türk topluluklarının ekip biçtikleri başlıca ürünler, “buğday, çavdar, arpa ve darı” benzeri tahıllardır. Buğdayı zamanla temel gıda ögesi olarak benimseyen Türkler, özellikle ekmeklerini buğday unundan hazırlamışlardır (Közleme, 2012). Orta Asya Türkleri Çin toplumlarıyla entegre olduklarına dair bir kanıt ise Çinliler’den Çin mutfak kültürünün ana gıdası durumunda bulunan pirinci yetiştirmeyi öğrenmişler ve geçmiş dönemlerden beridir kullanmışlardır (Gürsoy, 2005: 77).

1.2.2 Selçuklu dönemi

Türk Mutfağının ortaya çıkmasında hiç şüphesiz Eski Türkler, Selçuklular ve Osmanlı Medeniyetleri dönemlerinin etkileri büyük paya sahiptir. Bunun dışında şimdiki Türk mutfak kültürünün şeklini alması ve çeşitlenmesinde, Türkiye’de hayatını sürdürmüş olan medeniyetlerinde tesiri oldukça fazladır (Güler ve Olgaç, 2010).

Selçuklu mutfağında İslamiyetin benimsenmesiyle birlikte, geleneksel gıda ürünlerinin tüketiminin ve israfı önlemenin oluşturduğu bir sınırlama ve yalınlık dikkat çekmektedir (Gürsoy, 2004).

Selçuklu dönemi, tarihsel açıdan Türkler ve dünyada yaşayan ve yaşamış olan kültürler, dini açıdan İslamiyet olgularında dönüşüm noktası olmuştur. Türkler'in günümüzde olduğu gibi Selçuklular zamanında da yeme-içme gereksinimleri hayvanlar ve bitkiler tarafından oluşmakta idi. (Şanlıer vd, 2012).

Diğer taraftan Türk Mutfağı, Selçuklular zamanında bulunan çeşitli yemeklerden ziyade yemek pişirme teknikleri ve saklama yöntemleri ile gelişimini sürdürmüştür. Selçuklular yemek saatlerini kuşluk ve akşam (zevale) olmak üzere iki öğünden oluşturmuşlardır. Kuşluk kahvaltı misali, sabah ve öğle saatleri arasını kapsayan sürelerdir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011).

İçerisinde bolca yağ barındıran besinler ve unlu gıdalar besin değerleri yönünden zengin nitelikte yemekler yeğlenmekteydi. Akşam saatlerinde yenilen ve zevale denilen yemeklerde ise türlü türlü yemekler vardır ve bu yemekler akşam geç saat olmadan yenmektedir. Selçuklular devrinde et, un ve yağ yemek itiyatının sembolü olarak kabul edilmektedir. En çok eti yenen hayvanlar; “kuzu, koyun, keçi, at ve tavuk” gibi hayvanlardır. Bu listeye ek olarak balıklar ve kuşları da söylenebiliriz (Gürsoy, 2004; Çetin, 2008; Güler, 2008).

Selçukluların mutfağını, Orta Asya mutfağından ayıran en belirgin özelliklerden biri de ekmek tüketimidir. Selçuklu mutfağında şimdi de olduğu gibi genellikle yemeklerin yanında ekmek ana besin ögesi olarak tüketilmiştir (Közleme, 2012).

Önceki geleneklerin kabul gördüğü bu dönemde Selçuklu mutfak kültüründe, ekmek ve yemek kırıntılarının yerlere saçılmaması amacıyla yere bir bez serilirdi. Örtünün üstüne ise yaklaşık 40 cm yüksekliklerinde bir altlık yerleştirilerek üzerine sini adı verilen yuvarlak tepsilerden konurdu. Tahta kaşıklar mutfakların baş tacıydı ve sulu yemekler bunlarla tüketilirdi. Fakat birtakım yemeklerde kaşık yerine yufka ekmek kullanılırdı. Yemeğe başlamak için büyüklerin beklenmesi, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, herkesin kendi önünden yemesi, sofrada kırıntı kalmaması, “besmele” ile başlayıp

“Hamd” ile bitirilmesi önemli görgü kuralları sayılmasının yanı sıra İslami etkileşimin önemli olduğunu gösteren bir kanıttır (Sürücüoğlu, 2008; Genç, 2014)

1.2.3 Osmanlı dönemi

Osmanlılar zamanında mutfak, Saray zümresi ve Halk zümresi olarak iki gruba ayrılmaktadır: Saray mutfağı, Padişah, Valide Sultan ve Divan halkı için hazırlanmış gösterişli sofralardır. Çok sayıdaki saray halkı ve çevresini yedirebilmek için aşçılar farklı ve değişik yemekler üretmişlerdir. 1200 kişiye varan kadrosuyla yalnızca saray halkını ve çevresini değil bunun yanında gelen misafirlerin de yemek gereksinimlerine de yanıt vermeye çalışmışlardır (Yılmaz, 2002).

Osmanlı medeniyetinde, Saray mutfağının gelişmesi için, dönemin padişahlarından olan Fatih Sultan Mehmet’in XV. yüzyılın II. döneminde Topkapı Sarayına yeni tabahlar yaptırmasıyla başlamıştır (Mussmann ve Pahalı, 1994). Yönü Marmara Denizi olan manzarasıyla, sayılması imkânsız kubbe ve bacalarıyla nam salan bu mutfaklar “ Yeni Saray” ismini almıştır (Gürkan, 2007).

Osmanlı İmparatorluğu, Fatih Sultan Mehmet’in, 1453 senesinde İstanbul’a fetih yapmasıyla birlikte Osmanlı mutfağında büyük farklılıklar görülmüştür. Tuzlu su canlılarıyla beslenmek, fetih sonrasında oldukça fazlalaşmıştır. Gene bu devirde Fatih Kanunnamesi ile birlikte Osmanlı medeniyetinde yeme içme kaideleri ilk kez uygulanmaya konulmuştur. Fatih Sultan Mehmet devrinde öteki padişahların tersine yemeklerin çok türlü olmasından ziyade sade ve besleyici olmasına çaba gösterilmiştir. (Ünver, 1952).

Halk sofrasına göz atarsak, misafirevleri, üretim yerleri, yemek evleri ve orduda da Saray kültürü yeme otoritelerinde çok farklılıklar görülmemektedir. Kadınlar ve erkekler ayrı olmak üzere, günde iki defa ayrı sofralarda yemek yenmektedir. Misafir evlerinde; yemekleri mutfaktan alarak sofraya götüren ve servis eden iç oğlanlardan (garson) bahsedemeyiz fakat bunların yerine aşçı yamakları aynı görevi üstlenmektedir (Yerasimos, 2005).

19. yüzyıla bakıldığında, Batı medeniyetlerinin tesirinin fazlalaşmasıyla birlikte masa ve sandalye kullanılarak yemekler yenmeye başlanmışsa da Batı toplumlarının simgesi olarak adledilen domuz eti katiiyen Osmanlı mutfak kültüründe yer almamıştır (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfak kültüründe yemek yiyen kişiler yuvarlak tepsinin çevresinde, ya bağdaş kurarlar veyahut sininin altına ayaklarını uzatarak oturma düzenini sağlardı. Sininin üzerinde ise örtü veya çatal-bıçak bulunmazdı (Yar, 2008).

Yabancı devlet mümessillerine sunulan şöenler müstesna tutulsa da, sofralarda özellikle lüks ve göz alıcılıktan kaçınılırdı. Yemek yeme zamanı kısa tutulurdu. Sarayda yalnızca seçkin zümre için altın, gümüş ve porselen benzeri tabak çeşitleri kullanılırdı (Bilgin, 2008).

Osmanlı sofra nizamında; esas yemekler getirilmeden hemen evvel, tepsinin üstüne sofrada bulunan konuklar adedince “kaşık, ekme parçaları, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla” doldurulmuş minik tabaklarda oldukça lezzet kabartan yeme ürünleri konulurdu. Yemekte su içme gelenekleri olmadığından dolayı su takımı yani su bardağı, sürahi gibi gereçler konulmaz yemek bitimini mütakiben ise ballı şerbet veya hoşaf ikram edilirdi. Yemekler üzeri kapalı kaplar içinde tepsinin ortasında ikram edildikten sonra kapların üzerleri açılır ve sofradakiler bu kaplardan yemeklerini yerlerdi. Yemekler bol türdendi ve sofraya arka arkaya sürekli gelirdi. İkram edilen yemeklerden sadece birkaç kaşık alınır diğer ikrama geçilirdi. Genellikle sessiz ve sakin muhabbet edilmeden yenen yemeğin arkasından siniler ile kaplar kaldırılır ve eller temizlenirdi (Ak, 2007).

17. yüzyılın sonlarına gelindiğinde turfanda bir mutfak, yalnızca o günlere ait olan Osmanlı mutfağı olarak bilinen mutfak doğmaya ve yeşermeye yüz tutmuştur. Bu mutfak, yeni etnik özellikler ve yeni iktisadi koşulların bir harmanı olarak, XVIII. Yüzyılın ilk döneminde de gelişimini sürdürmeye devam etmiştir. Bu yüzyılın II. döneminden itibaren ise Yeni Kâinat’tan diye tabir edilen yiyeceklerin tesirinde kalmıştır. Bunların bir kısmını domates ve yeşil biber, tamamını patates ya da darı benzeri sebzeler ise birinci etapta yalnızca bir kısmı benimsemiştir. Bir varyasyon ve ilerleme dönemindeki Osmanlı mutfak kültürü XIX. yüzyıldan itibaren de Batı’nın tesirinde olmuştur. XVIII. yüzyılda

nüfusu 700.000'e yaklaşan bir ilin üreticiliği, ekonomik mecburiliğinden ve birçok etniksel yoldan başlayarak, yeni oluşturulan bir harmana ulaşmak üzere, Antik, İran ve Arap uygarlıkları etkileşimlerini(İslam hariç) bünyesinde bulunduran geçmişteki alışkanlıklarından büyük kısmını ardına bırakmıştır (Yerasimos, 2005)

Osmanlı Mutfağı'na bugünkü şeklini veren ve önem arz eden hususlar; geleneksel Türk mutfak kültürü, İslamiyet'in benimsenmesi, göçler esnasında Arap ve İran mutfak kültürleriyle oluşturulan etki, medeniyetler beşiğinde hayatlarını sürdürmüş olan Rum, Gürcü, Ermeni ve Musevi azınlıklarla olan etkileşimdir(Erdoğan Aracı, 2016).

Türk Mutfağı tarihler süresince en ışıltılı devrini Osmanlılar devrinde yaşamıştır. Bu devirde, Osmanlı Sarayı'na konuk olarak gelen yabancı devlet üyeleri Türk yemeklerinin etkisi altında kalarak kendi aşçılarını yetiştirmesi için Türk aşçılarının yanına yollamışlardır (Şanlıer vd., 2012; Kızıldemir vd., 2014).

Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı yemek kültürünün doruklara ulaşmasını sağlamıştır. Saray halkı için hazırlanan yemekler, Fatih devrinde oluşturulduğu düşünülen Matbah-ı Amire'de hazırlanmıştır. Saray Mutfağı'nda her gün birçok insana yemek hazırlayan kocaman yemek fabrikalarına benzer şekilde işlemiştir. Padişahın yemekleri, yalnızca padişaha hizmetinde olan ve Matbah-ı Amire adı verilen mutfakların içerisinde farklı bir bölümde bulunan kuşhane bölümünde yapılmıştır (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Saray'da Fatih zamanında verilen şöenlerde, et ve etle hazırlanan yemekler ilk sırada olmakla birlikte pilav, bol türden sebze yemekleri ile tatlı ve şerbetlerin sunulduğu yabancı temsilci ve araştırmacılar vasıtasıyla nakledilmiştir (Akın vd., 2015).

Aşçılar, kalfalar ve aşçı yardımcıları, Osmanlı imparatorluğun bitiş dönemlerinde mutfakta yemek hazırlamak ve pişirmekle vazifeli olan bireyler olmuştur. Aşçılar da ihtisas sahalarına göre “kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı ve hamurcu” olmak üzere gruplara ayrılmıştır. Sultanın mutfağında yemek yapmakla görevli olan kişiler ise “aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebabçı başı, tatlıcı başı, börekçi başı, balıkçı başı, perhizci başı, refikleri ve neferleri” olmuştur. II. Mahmud devrinden başlayarak saraya bir balık mutfağı

yerleştirilmiş olması önceki zamanlara göre bir farklılık ve değişiklik havası katmıştır (Samancı, 2008).

Osmanlı yemeklerinde ekmek hemen hemen her zaman buğday unundan yapılmış, arpa unundan ise yalnızca zor durumlarda ekmek üretilmiştir. Evliya Çelebi (17. yüzyıl), Diyarbakır dolaylarında dağlarda hayatını sürdüren Kürtler'in kızıl darı denilen bir mısır türü ile de ekmek ürettiğini nakletmiştir. Osmanlılar vasıtasıyla buğday unundan hazırlanan ekmeklerin en çok beğenileni, buğdayın ruşeym ve kepeğinin ayrıştırılmasıyla meydana gelen beyaz ekmek olmuştur (Tez, 2015).

XVII. yüzyılda yapılan yemeklerde yağ olarak çoğunlukla sadeyağ (tereyağının kaynatılıp tortu ve köpüğünün alınmasıyla üretilmiştir) kullanılmıştır. Tereyağına oranla sağlıklı olmasına rağmen zeytinyağı kullanımı az seviyede kalmıştır. O dönemde kıymeti bilinmeyen zeytinyağı ve kuyruk yağından genelde kandillerin aydınlatılması amacıyla faydalanılmış olduğu anlaşılmaktadır (Samancı, 2008; Tez, 2015). Susam yağından ise çoğunlukla tatlı yapımında faydalanılmıştır (Bilgin, 2008).

Güneydoğu Asya'nın sıcak kısımlarında çıkarılan ve yazınlarda „füfül“ olarak da adlandırılan karabiber fiyatı ucuz olmamasına karşın Osmanlı Saray Mutfağı'nda en çok tüketilen baharat olma özelliğindedir. XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda pişirilen pek çok etli yemeğe karabiber eklenmiştir (Yerasimos, 2014).

1.3 Türk Mutfağı Özellikleri

Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın başta gelen popüler üç mutfağı arasında yerini bulmuştur. Türk mutfağı; Türklerin çok uzun süredir baharat yolundan mesul olmasından dolayı Dünya'nın en gelişmiş mutfakları arasına ismini yazdırmıştır. Türk mutfağında çok türlü yemeklerin olmasında, farklı mutfak kültürlerinden etkilenmesinin yanında farklı mutfakları da etkilemiş olmasıdır. Türk mutfak kültüründe sebze ve tahıl yemekleri pişirilirken, sebze ve tahılın yanına et ve et ürünleri konularak salça ve su ile harmanlanması Türk mutfağında çok kullanılan yöntemlerdendir. Bu olgu nedeniyle ise çorba türlerinde bolluk görülmektedir. Şimdiki zamanda bile

kişilerin çorbayı kahvaltıda tüketmesi fazlaca görülmektedir (Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri, 2007).

Türk mutfağı Orta Asya'nın et ve süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz yöresinin sebzeleri, meyveleri ve Güney Asya'nın baharatlarıyla bütünleşmesi neticesinde meydana gelmiştir. İslam dininde domuz eti ve tek tırnaklı hayvanların etlerinin tüketilmesi yasak olduğu için Türk mutfağında da yasaklanmıştır (Nuhoğlu, 2005).

Tahıllar içerisinde en fazla kullanılan ürün buğdaydır. Buğdaydan un üretilerek, Türk mutfağında buğday unu en çok ekmek yapılırken kullanılmıştır. Türk sofralarında ekmek, sofranın baş tacıdır ve ana besin olarak görüldüğünden dolayı sofralar ekmezsiz düşünülemez (Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri, 2007).

Ekmekler genellikle somun, bazlama ve yufka olarak üç farklı biçimde yenilmektedir. Çoğunlukla ekmek yalnız olsa dahi doyurucu bir öğün olarak tüketilebilmektedir. Ekmek haricinde Marmara, Ege ve Akdeniz benzeri sahil şeritlerinde zeytinyağı tüketimi çoktur. Meyve tüketimine bakacak olursak tüketimin birçoğu üreticiliğinde fazla olduğu Ege, balık tüketiminde ise Karadeniz Bölgesi açık ara öndedir. Yoğurt kullanımının en çok olduğu bölge Güneydoğu Anadolu ve kümes hayvanlarının etlerinin fazlaca tüketildiği bölge ise İç Anadolu bölgesi olarak belirtilmiştir. Sağlık bakımından çok önemli uygulamaları kapsayan Türk mutfağında, etlerin ızgaraya mesafesiz olarak pişirilmesi, sebzelerin buhar yerine yağda kızartılması ve içerisinde önemli vitaminler barındıran haşlanmış kurubaklagillerin sularından ayrıştırılması gibi sağlığı tehdit eden uygulamalarda mevcuttur (Güler, 2010).

Türkiye'de her bölgenin kendine has farklı yemek kültürü ve bu kültüre ait değişik pişirme yöntemleri olduğu görülmektedir. Bu değişiklikleri iki şehir arasında görmemiz bile olasıdır. Örnek vermek gerekirse; Karadeniz'de balık tüketimi boldur, hamsi ile alakalı birden çok yemek türü vardır. Hamsinin pişirme yöntemi ile içine katılan gıdalar her bölgede değişiklik arz etmektedir. Hamsi pilavı, hamsi kayganası, hamsi haşlaması, hamsi böreği bu kültürün ürün çeşidinden yalnızca birkaçıdır (Maviş, 2007).

2. HATAY TARİHİ VE KÜLTÜRÜ

2.1 Hatay İli İle İlgili Genel Bilgiler

Stratejik konumundan ötürü kıtalar arasında geçiş köprüsü konumunda olan Hatay, insanların biyolojik ve etnik oluşumunun farklılaşmasında önemli rolü olan şehirlerden biri halindedir. Bu sebeplerden dolayı tarihin ilk zamanlarından itibaren değişik medeniyetleri bünyesinde barındırmıştır. Antik Çağlarda yaşamış olan Hurriler, Hititler, Aramiler, Fenikeliler gibi önem arz eden medeniyetler ve bu medeniyetlerin oluşturduğu kültürler Hatay'da yaşam bulmuştur. Yaşadığımız dönemlerden farklı olarak dinlerden ve çeşitli budunsal kimliklere ait bireylerin hep birlikte yaşadıkları Hatay, günümüzde de bu kültürel mirasını taşımaktadır. Nüfus açısından Hatay'da yaşamını sürdüren en fazla topluluk Türklerdir. Ardından Arapları sıraya koymak gerekir. Aynı zamanda değişik biçimde yaşayan ve bahsi geçen diğer etnik kökenli gruplar arasında Çerkesler, Özbekler ve Ermeniler de Hatay'ın kültürel mozağinde çeşitlilik arz etmektedir. Hatay, tarih boyunca bünyesinde pek çok dini inancı barındırmıştır. Hatay'da en yaygın dini inanış İslamiyet olmakla birlikte bunu sırasıyla Hristiyanlık ve Musevilik takip etmektedir. Bu etnik gruplar içerisinde çok iyi bir toplumsal ve kültürel kaynaşmalar söz konusudur. Bu bakımdan Hatay, dini tartışma ve sürtüşmelerin haricinde kalarak, barındırdığı kültürel mirasıyla farklı bir güzellik yansıtmaktadır (Türk, 2016).

Türkiye'nin güneydeki komşusu olan Suriye'den, uzanmakta olan sınır çizgisi boyunca hep birlikte yaşamayı başarabilen budunlar ve dini gruplar Ortadoğu'nun bölünmez bir ögesi haline gelmişlerdir. Türkler ve Araplar kaynakçılık, kasaplık, demircilik, fırıncılık, çiftçilik veya Ortadoğu ülkelerine uzun araç şoförlüğü benzeri değişik mesleklerle uğraşmaktadırlar. Araplar günlük yaşamlarında Arapça ve Türkçe konuşmaktadırlar. Aile içinde sıklıkla Arapça, sosyal hayatlarında ise genellikle Türkçe'yi yeğlerler. Hristiyanlar, Hatay ve etrafında yüzyıllardır hayatlarını sürdürdüklerinden ötürü Antakya Rum Ortodoks kilisesine bağlı olarak ibadetlerini yapmaktadırlar. Bölgede

yaşayan Hristiyanlar, kiliseleri yönünden büyük bir öneme sahip Hristiyan topluluğu liderleri tarafından sembolize olurlar. Ermeniler de Hatay'da yaşayan ve ikamet eden çok eski topluluklardan biridir. Ermeniler çoğunlukla ticaretle meşgul olmuşlardır. Yaşadığımız dönemde ülke sınırlarımız içinde Ermeni köyü olan Vakıflı Köyü, Hatay ' dadır. Ermenilerin nüfusu az olup çoğunlukla tarım ve zanaat ile geçimlerini sağlamışlardır. Hatay' da yaşayan Ermeniler genelde Ortodoks inancına bağlıdır. Arapça, Ermenice ve Türkçe konuşmaktadırlar. Hatay'da ekonomik koşulların el vermediği durumlarda Türkler ve Araplar, Ortadoğu ülkelerinde geçici işçi konumunda çalışmaktadırlar (Bozkır, 2013).

Sonuç itibariyle Hatay, geçmişten günümüze çokça farklılığa ön ayak olarak, üzerinde barındırdığı zengin çeşitlilik sayesinde birçok budunsal ve dinsel topluluğun bölgeye yerleşmesine neden olmuştur. Aynı zamanda şehrin konumunun değişik rotaların kesiştiği bir konumda bulunması şehrin toplumsal ve kültürel zenginliğine katkıda bulunmuştur. Bundan dolayı çeşitli toplulukların birlikte yaşadıkları coğrafi bölgeden kaynaklı tarihi birlikteliğinin bir sonucu olarak bu topluluklar arasındaki iletişim sayesinde kaçınılmaz benzerlikler görülmüştür. Bu durum Hatay'ın "barış ve hoşgörü şehri" olma ünvanını kazanmasında önemli etkiler oluşturmuştur.

2.2 Hatay Tarihi ve Kültürü

M.Ö. 4. yy'da İskender'in ölümü ile birlikte Helenistik dönemin ikinci evresi başlamıştır. Bu evrede İskender'in İmparatorluğu generalleri arasında paylaştırılmıştır. Generallerinden Selevkos I. Nikator, diğer generallerden birisi olan Antigonus'u M.Ö. 301 yılında İpsos Savaşı'nda yenerek onun topraklarını kendi topraklarına katmıştır. Böylece Ege bölgesinden Fırat Havzası'na kadar olan topraklar üzerinde Selevkos Krallığı kurulmuştur (Bickermann, 1983).

Selevkos, krallığın merkezini daha stratejik bir konuma sahip olan Samandağ ve çevresine M.Ö.300 yılında taşıyarak Seleucia Pierra şehrini kurmuştur. Ancak kısa bir süre sonra bu yeni kurulan şehrin istenilen kriterlere sahip olmadığı Selevkos tarafından görülerek İmparatorluğun başkentinin Antigoniasına karar verilmiştir (Demircioğlu, 1998; Corvin, 1960).

Selevkos krallığının kalan toprakları için Roma, krallığın hanedanını Roma topraklarında tutarak olası taht kavgalarından ve diğer savaş unsurlarından korumak istemiştir. Ancak buna rağmen krallık M.Ö. 83 yılında sona ermiştir. M.Ö.64 yılında Antakya Roma tarafında fiilen işgal etmiştir (Mansel, 2004).

Roma İmparatoru Pompei, Antakya'yı Roma imparatorluğu topraklarına dahil ederek, Antakya'da bronz para bastırmıştır. Böylelikle Antakya, resmen Roma İmparatorluk kenti olmuştur (Downey, 1961).

Tiberius, İmparator Augustus'dan sonraki çeyrek yüzyıl boyunca Roma İmparatorluğu'nun yönetimini ele aldı. İmparator Gaius (Caligula) (M.S.37-41) kısa süren İmparatorluk zamanında en bariz hadiselerden olan Hıristiyan misyonerlerin (Havarilerin) Antakya'ya gelerek ve Hristiyanlığı Roma İmparatorluğu'na yaymalarıdır. Antikçağ'da Antakya, Roma İmparatorluğuyla ticari bağlantısı olan dini, kültürel ve sosyal bir merkezdi. Antakya kentinin bu özelliği dinlerin ve kültürlerin buradan diğer kentlere ve yerleşim yerlerine kolay bir şekilde yayılmasını sağladı. Hıristiyanlığın, putperest Roma toplumunda kolayca yer edinmesinde Antakya'nın bu özelliği etkili oldu (Downey, 1961).

Antakya'da Hıristiyanlığın meydana gelişi Tiberus'un imparatorluğunun bitiş döneminde gerçekleşmiştir. Yahudiler, Hz. İsa'dan sonra Kudüs'te Hz. İsa'ya inanmaya başlayan Yahudilere işkence ve baskı yapmaya başlamışlardır. Kudüs'te kendilerine uygulanan bu baskılardan kaçan Yahudiler çoğunlukla Kıbrıs ve Antakya gibi şehirlere göç etmişlerdir. Antakya'nın bölgedeki en büyük Roma kenti olması aynı zamanda bu yeni Hıristiyan Yahudiler için çok önemli bir propaganda noktası haline gelmiştir. Barnabas, M.S.38 senelerinde Kudüs cemaati tarafından Antakya'ya gönderilmiştir. Barnabas, Antakya'nın uygun olduğunu gördükten sonra Tarsus'taki Pavlos'u Antakya'ya getirmiştir. Böylelikle Hz. İsa'nın öğretisini yaymaya başlamışlardır (Downey, 1961).

Antakya'da Hıristiyanlığın meydana çıkışı Tiberus'un imparatorluğunun bitiş döneminde gerçekleşmiştir. Yahudiler, Hz. İsa'dan sonra Kudüs'te Hz. İsa'ya inanmaya başlayan Yahudilere kötülük yapmaya çalışmışlardır. Kudüs'te kendilerine uygulanan bu baskılardan kaçan Yahudiler çoğunlukla Kıbrıs ve Antakya gibi şehirlere göç etmişlerdir. Antakya'nın bölgedeki en büyük Roma

kenti olması aynı zamanda bu yeni Hristiyan Yahudiler için çok elverişli bir propaganda merkezi haline gelmiştir. Barnabas, M.S.38 senelerinde Kudüs cemaati aracılığıyla Antakya'ya gönderilmiştir. Barnabas, Antakya'nın uygun olduğunu gördükten sonra Tarsus'taki Pavlos'u Antakya'ya getirmiştir. Böylelikle Hz. İsa'nın öğretisini yaymaya başlamışlardır (Bihlmeyeri-Tuchle, 1972).

Bizans döneminde de kıymetini koruyan Antakya, İran seferleri için askeri üs olarak kullanılmıştır. 525'te yangınla, 526'da da depremle sarsılan il 528'de büyük bir deprem daha yaşamış; şehir halkının çoğu hayatını kaybetmiş, şehir tamamıyla yıkıma uğramıştır. Sonradan 540'ta şehir yağmalandı. 542'de veba salgını ve depremler şehri tekrar sarstı. 628'de Sasani kuvvetlerince sürgüne uğrayan şehir bundan böyle antik kimliğini kaybetmekle birlikte ve yeni bir devre girmiştir (Salihlioğlu, 1991).

1516'da Osmanlı idaresine geçen Antakya, 1. Dünya Savaşı'ndan sonra 1918'de İngilizler tarafından işgale uğradı ve sonrasında Fransız himayesine geçti. 21 Ekim 1921'de idari muhtariyet kazanan Antakya, 1937'de Paris ve Ankara hükümetlerinin yapmış olduğu görüşmeler neticesinde yeni bir idari birim hüviyeti kazanarak Hatay ismini aldı. Milletler Cemiyeti tarafından anayasası hazırlanan Hatay, Türkiye'nin garantör devlet sıfatıyla 5 Temmuz 1938'de asker çıkarması neticesinde şehirde 2 Eylül 1938'de Hatay Cumhuriyeti Millet Meclisi açıldı ve cumhurbaşkanlığına Tayfur Sökmen getirildi. 23 Haziran 1939'da ise imzalanan antlaşma ile Hatay'ın Türkiye'ye katılması kararlaştırılarak, Hatay vilâyeti ve onun merkezi Antakya şehri Türkiye Cumhuriyeti'nin toprağı oldu. Türkiye'ye katıldıktan sonra Hatay çok hızlı bir gelişmişlik gösterdi (Sahillioğlu, 2013).

Hatay'da bilimsel olarak ilk kazı araştırmaları 1932 senesinde başlayarak; araştırmaların ilk yıllarında farklı farklı ve kıymeti büyük olan tarihi eserlere rastlanması bir "müze" kurulması düşüncesinin çıkmasına sebep vermiştir . O yıllarda Fransız himayesinde bulunan Hatay'da M. Mişel Booşer vasıtasıyla hazırlanan bir çalışma ile çıkan eserlere göre bir "müze" hazırlanmıştır. 1939 yılında tamamlanan "müzedede" 3 ayrı bilim heyetinin yaptığı kazılar sonucunda oluşan eserler toplanmıştır. Bu eserler içerisinde mutfak ekipmanları ve sembolik işaretleri de olması Hatay'da barınmış eski medeniyetlerin,

coğrafyanın mutfak kültürüne etkileri ve Hatay da farklı ve çeşitli bir mutfak kültürü olduğunun beyanıdır (Dinçer, 2001).

Hatay kültür ve turizm bakımından zengin ve köklü bir şehir olmakla birlikte; birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, ayrıca topraklarının üzerinde yaşayan her medeniyetten bir kültür mirasına sahip bir şehirdir. Coğrafi konumundan ötürü; önemli bir ticaret kavşağında yer almaktadır. Helenistik ve Roma dönemlerinde kıtalar arası önemli uygar merkezlerden biri olmuştur. Günümüzde de çeşitli toplumlardan bireylerin problemsiz bir şekilde yaşadığı Hatay, çok yönlü bir kültürel zenginlik göstermektedir. Toplumları kaynaştıran beş önemli değişken bulunmaktadır (Türk, 2010).

Farklılıkların bir araya geldiği coğrafyasıyla farklı medeniyetlerden feyiz alan Hatay, çeşitli örf ve adetlerin sayesinde tarihin en eski coğrafyalarından birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Hatay, Roma ve İskenderiye’ den sonra dünyanın en önemli üçüncü şehri olarak bilinmektedir. Hatay ‘ı Hatay yapan, onu şekillendiren, kendine has kültürel faaliyetleri ve tarihidir. Zamanında birçok uygarlığı barındıran Hatay da bu uygarlıkların kalıntılarını yaşadığımız bu zamanda görebiliriz (Güzelmansur, 2005).

Antakya’nın temelini atılması Büyük İskender’in ölümünden sonraki zamana denk gelmektedir. Akdeniz Bölgesinin en güneyinde bulunan Suriye konumundaki Hatay binlerce yıllık geçmişiyle tarihe ışık tutmaktadır. Bu coğrafyada barınan medeniyetler; Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memlûklular ve Osmanlı olup her medeniyetin bölgenin yemek türleri üzerindeki etkileri görülmüştür. Özgünlüğüyle neredeyse hiçbir mutfak kültüründe bulunmayan birçok lezzetin mucidi olan Hatay mutfağında 600 çeşitten fazla yemek bulunmaktadır (Tekin, 2000).

2.3 Geleneksel Hatay Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Hatay mutfak kültüründe pek çok farklı yemek çeşidi ve kendine özgü 200 çeşidin üstünde yemeği bulunmaktadır. Çeşitli uygarlıkları yüzyıllardır bünyesinde taşıyan Hatay, lezzet çeşitliliğinde de bu uygarlıkların birleşimi gibidir. Şehirdeki toplulukların farklı dini görüşlere inanması mutfak kültürü üstündeki dinsel etkileşimi de gözler önüne sermiştir (Taş, 2011).

Hatay mutfak kültürünün yapıtaşını Ortadoğu mutfağı oluşturmuştur. Bu sebeple Arap mutfak kültürünün çoğunluğu oluşturduğunu söyleyebiliriz. Buna rağmen Batı mutfak kültürünü, Hatay mutfağında da görebiliriz. O yüzden Hatay mutfağının bulunduğu yerde hem inanç hem de kültür çeşitliliği olarak Osmanlı'dan Arap'lara varan ve hatta batı kültürleride göz önünde bulundurulmalıdır (Arseven, 2017).

Yemek kültüründe sıklıkla rastlanan durumlardan olan şey, kültürün iki yönlü etkileşiminin olmasıdır. Yani kültür çıktığı yörede bir müddet iz bırakmakta, giderken de o yöreden benimsedikleriyle ayrılmaktadır. Yemek kültürü; savaşlar, istilalar, göçlerle beraber tüm dünyayı dolaşmış, etkilenmiş ve etkilemiştir (Budak, 2008).

Değişik mutfak kültürlerine bağlı kalınmayıp, bu kültürden alınan lezzete ve yeme zevkine göre geliştirerek hem geleneksel hem de yeni bir mutfağa dönüşmeye başarmıştır (Budak, 2008).

Hatay mutfağını ayırıcı ve farklı olmasını sağlayan etkilerin en önemlisi; yaşadığımız zamanın modern baskısına rağmen kültürel birikimini, mutfak ve yemek çeşitlerine uygulayabilmiş olmasıdır. Çevresel etmenler, sosyo-kültürel vaziyet, ekonomik oluşum ve dinsel yapılar bu yemek kültürünü biçimlendiren kıymetli faktörlerdendir (Şahin, 2012).

Hatay'a özgü olan yemek kültürünün yanısıra, yemeklerinin komşu ülkelerle de etkileşime girdiği söylenilebilir(Hatay valiliği ,2011b). Bu yemeklerden bazıları;

Pazı Yoğurtlaması: XV. yüzyılda bir soğuk yemek olarak göz önünde olup; yaşadığımız dönemde bile halen Hatay mutfağında bir noksan malzemeyle (Çörek otu) hazırlanmaktadır.

Kabak Bastı: Osmanlı döneminde ki reçetesiyle yaşadığımız dönemde de benzer reçeteye sahiptir. XVI. yüzyıl Topkapı Sarayı yemek menüsündeki malzemeler koyun budu, tereyağı, soğan, asma, kabak, haşlanmış nohut, koruk suyu, kuru nane ve tarçından oluşmaktadır. Kabak bastının benzeri yalnızca tarçın kullanılmadan Hatay mutfağında da pişirilmektedir. Burada söylenmek istenen Hatay mutfağı 500 senelik bir geleneği yaşatmaktadır.

Tüffahiye: 13. yüzyılda yazıya geçirilmiş olan yemek kitabından Şirvani aracılığıyla dönüştürülen ve bu reçeteye benzerlik gösteren bu yemek yaşadığımız dönemde hala Hatay mutfağında hazırlanmaktadır. Bu yemek, Antakya’ da yetişen dağ elmalarının güneşte bekletilerek yemeğe eklenmesinden adını almıştır. Şirvani’ nin reçetesinde bu yemek; sumak, koyun eti, pirinç, elma, siyah üzüm, kuru kayısı ve cevizle yapılırken; günümüzde kuzu eti, elma, pirinç, yağ ve yaz aylarında bu yemeğe domatesten konularak değişik bir tüffahiye yemeği pişirilmektedir.

Ceviz Reçeli: Hatay mutfağında bunun için lüzumlu malzemeler 100 adet taze ceviz, 3 kg şeker ve 3kg su ile kaynatılan şerbetin içerisinde haşlandıktan sonra, tarçın, karanfil, limon suyu ve kireç suyu malzemeleriyle pişirilmektedir. Hatay mutfağında kireçli sudan çıkartılıp haşlanır. Azeri ve Kuzey Kafkas mutfağında ise haşlamadan daha az şekerli soğuk suyun içinde 3 gün bekletilerek elde edilir.

Kamhi: XV. ve XVI. yüzyılda Suriye’ de kentin önde gelenleri için pişen bu yemek; et ve buğdayın bir arada kaynatılmasıyla oluşur. Bir nevi sulu keşkek yemeğine benzer şekildedir. Kamhi, XV. Yüzyıldan evvelde Antakya mutfağında yapılmaktaydı. Kamhi, keşkeğin bir alt yemeği olarak geçmektedir.

KişkiLeben: XVI. yüzyılda İran mutfağına özgü bir tarifte dövülen buğday ve ekşitilmiş sütle hazırlandığı, bu reçeteye benzeyen bir yemeğin de Mısır ve Lübnan’ da yer aldığı belirtilmektedir. Antakya mutfağında ise yoğurtlu buğday çorbası olarak hazırlan bu çorba; buğdayın haşlanıp soğutulmasından sonra yoğurt ilave edilerek ve soğuk biçimde yenilmektedir. Buğday yerine bulgur kullanıldığında ise ismi sireysil olmaktadır. Lübnan ve Orta Doğu mutfağında bu çorbanın aynısı yapılmaktadır (Hatay valiliği, 2011b).

Hatay ve çevresinde ilk insan faaliyetleri M.Ö. 3000 yıllarına uzanır. Büyük İskender’in komutanlarından Antigonos vasıtasıyla M.Ö. 307 senesinde Antigoneia adıyla kurulmuştur. Antigonos’un ilk halkı Argiviler ve Haraçkidlerdir. M.Ö 300 yılında Antiocheia adıyla I. Seleukos tarafından Seleukos İmparatorluğu’nun yönetim merkezi yapılmıştır. Antakya’da bilinen ilk yerliler bölgede yaşayan Suriyeliler, Makedonlar, Atinalılar, Giritliler ve Kıbrıslılardır (Gündüz vd., 2013).

Antakya'nın Roma ve Bizans İmparatorluğu yönetimine geçtiği M.Ö. 64- M.S. 636 yılları arasında nüfusu artmış, Doğu ile Batı Helenistik kültür senteziyle en önemli kültür merkezlerinden biri haline gelmiş 518 yılına kadar çok parlak dönem geçirmiştir (Pamir, 2011).

Ön Asya'nın Dünya üzerinde ekonomiyi yönlendiren iki önemli ticaret yolundan bir tanesi olan İpek Yolu ile Mısır-Babil ticaret yolu ve Fırat-Lübnan ticaret yolunun birleştiği ve batıya, Akdeniz'e yönlendiği noktada kurulmuş olması kenti ticaret merkezi haline getirmiştir (Pamir, 2011).

Bu konuda İlkçağ'ın Antakya'sından, 'denizden, karadan önemli iki ticaret yolunun birleştiği ve Doğu Akdeniz limanları ile Mısır-Sina üzerinden gelen zenginliğin Anadolu'ya ulaştırdığı bir ticari merkez' olarak bahsedilmektedir (Cantay, 2000).

Düzenlenen olimpiyatlar kent halkı ve tacirler için ticaret ve ekonomik hareketlilik demektir. Romalılar döneminde daha da gelişen kent, Roma eyaletinin de merkezi olmuştur. Antakya, sahip olduğu uzun asırlık tarihsel geçmişi boyunca Sümerler, Babiller, Persler, Grekler, Romalılar, Bizanslılar Selçuklular ve Osmanlılara ev sahipliği yapmış, 1918-1921 yıllarında Fransızların işgalinde kalmıştır (Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, 2010).

Roma İmparatorluğu'nun en güçlü döneminde imparatorluğun üç büyük merkezinden biri olarak büyük önem ve itibar görmüştür. Bu nedenle, "Doğunun Kraliçesi" olarak anılmış olan Antik Çağ'ın büyük metropolü Antakya'nın kültürel yapısı, uzun geçmişi içinde, Doğu ve Batı kültürleri arasındaki etkileşim ile olgunlaşmış, zenginleşmiştir (Demir, 2000).

Kent, Helenistik kültürün izlerini taşımaktadır. Roma İmparatoru Octavian döneminde olimpiyat oyunları Antakya'da başlatılmıştır. Bu dönemde Roma İmparatorluğu, diğer günlerden farklı olan bayram günlerinde halkı eğlendirmek için 'Colosseum' adlı büyük amfi tiyatrolarda araba yarışları için 30.000 kişilik 'Maximus Circus' düzenleyen eğlenceler yapılmaktaydı. Dolayısıyla, halk finansmanı seçkin tabakadaki ileri gelenler ve hayırseverler tarafından sağlanan bu zamanlarda yiyip içip eğleniyordu (Gündüz vd., 2013).

Uygarlık geçmişi bu denli uzun olan Antakya, aynı zamanda üç semavi din olan Musevi, Hristiyan ve İslam kültürleri bakımından da oldukça zengin mirası olan bir kenttir (Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, 2010).

Hristiyanlık'ın çok tanrılı put inancını benimsemiş Roma içinde hızlı ve rahatça yayılmasında Antakya'nın etnik yapısı etkili olmuş ve dinlerin buradan yayılmasını sağlamıştır. 'Yolların keşiştiği yerlerde kurulan kentler, kaleler hemen her dönemde önemli olmuştur'. Bu zenginlik, kentin bugün sahip olduğu kültürel mirası oluşturan izler halinde kendini açık bir şekilde hissettirmektedir. Tarihi ve kültürel zenginlik, kentin turizm kenti olmasını sağlamıştır (Cantay, 2000).

Ortaçağ'da ticaretin ekonomi üzerindeki etkisi düşünöldüğünde; 'yemek çeşitlerinin fazla oluşu kentin Ortadoğu'ya açılan yollar üzerinde bir kavşak görevi görmesine bağlıdır. Bir başka sebebi de, muhtemelen geçmişten bugüne kentte yer alan farklı kültürlerden ve dinlerden insanların bıraktığı izlerdir. Antakya yemek kültürünün zenginlik sebebini, yerli halktan kimileri 'İpek Yolu', kimileri de 'Baharat Yolu' üzerinde olmasına bağlamaktadır. Kimileri ise, Antakya'da kalan Fransızlardan etkilenmesi olarak açıklamaktadır. Buradan kent sakinlerinin de kültürlerin birbirlerine etkileri ve birbirleri üzerinde iz bırakması fikrini onayladığı anlaşılmaktadır (Cengiz, 2016).

Kent bulunduğu bölgesel yakınlık nedeniyle, gayriihtiyari Ortadoğu mutfak kültürüyle benzerlikler göstermekte, aynı zamanda Anadolu ile de birçok benzer yemek çeşitliliği ve geleneğini paylaşmaktadır.

2.4 Geleneksel Hatay Mutfağının Özellikleri

Hatay mutfağında sebze yemekleri en çok; Etli, soğanlı, domatesli, bol baharatlı ve salçalı olarak pişirilir. Salça konulmayan ve baharat eklenmeyin yemekler rağbet görmemektedir. Hatay mutfağında patlıcan, domates, zeytinyağı ve sarımsak dörtlüsü çok fazla kullanılır. Bölgede zeytin üretimi çok olduğundan dolayı zeytinyağı tüketimide çoktur. Yemekler ilk olarak yağda kavrulma yöntemiyle yapılır. Her daim kolayca bulunan, soğan, nane, maydanoz ve biber Hatay mutfak kültürünün vazgeçilmezidir. Zeytinyağı haricinde kuyruk yağı ve iç yağ da kullanılır. Hatay mutfağında et tüketimi fazla olduğü için

kebab ve köfte yemeklerinin çeşitliliği çok fazladır. Etler ayrı yapılmasının dışında bulgur, pirinç ve sebzelerle bir araya getirilerek de yapılmaktadır. Yemeklere ekstra aroma katmak için hazır soslar kullanılmamaktadır. Yemekler için el yapımı olan soslar domatesleri ve soğanları salça ile yağda kavurarak hazırlanır (Saadet, 2009).

Hatay mutfak kültürünün çeşitliliği özellikle içinde bulunduğu coğrafyanın uyumundan kaynaklanır. Birçok çevresel koşulun uygunluğu bu mutfak kültürünün kolayca oluşmasına yardım etmiştir. Yemeklerin hammaddeleri şehirde üretilmekte ve ucuz maliyetle ulaşılabilmektedir (Şahin, 2012).

2.5 Hatay'da Yaşayan Bazı Dinlerin Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi

Türkiye, 21. Yüzyıla varana dek pekçok uygarlığa ev sahibeliği yapmış bir bölge olma özelliğine haiz olarak bu kadar çok kültürel zenginliğe ev sahibeliği yapan ülke hudutları içinde bu kültürlerin sorunsuz bir biçimde birarada yaşamını sürdürdüğü şehirlerden biri olan Hatay'daki etnik kültür oluşumunda ' inanç' olgusu çok kıymetli bir belirleyici olmuştur (Sumbas, 2006).

2.5.1 Yahudilik ve gastronomi

Hatay şehrinin diğer inanışlara nazaran Hıristiyanlık adına ayrı bir kıymeti vardır. Çünkü bu şehir, Yahudilerin sürgün zamanında yaşadığı yer olmakla beraber Hıristiyan kelimesinin ilk kez kullanıldığı bir şehir olması dışında Pavlus'un yolculuklarının ilkinin oluşturması açısından önem arz etmektedir (Küçük, 2015).

Yahudilik harici bir özelliğe sahiptir. Yahudilikte yasakların evrensel özelliğinden çok milli bir özelliğe ait olduğu görülmektedir. Birtakım yiyeceklerin yalnızca Yahudilere haram olduğu bilinmektedir. Yiyecekler konusundaki yasaklamalar göz önüne alındığında, bazı yasakların, yiyeceğin tabiatından çok, topluma ceza olsun diye yasaklandığı yorumlanabilir (Erdem, 1998).

2.5.2 Hristiyanlık ve gastronomi

Babat vd. (2016)'ne göre; bu bölgede yemeklerin, sadece toplumların yaşamak için besin ihtiyacını gidermesi değil, yemek sözcüğünün birlik,

mutluluk, uzun muhabbetlerin yapıldığı kalabalık sofralar olduğunu belirtmişlerdir. Yani yemeğin toplumlar arası sosyalleşmede önemli bir araç olduğu anlatılmak istenmiştir (Babat vd, 2016).

Hristiyanlar için dini olarak en çok kutlanan bayramlar Paskalya Bayramı ve Noeldir. Hristiyanlıkta sakrement adı verilen yeminler vardır. Hristiyanlığın hemen hemen tüm mezheplerinde ortak nokta olan evharistiya sakrementi, insanların Aşk Krallığı Şöleninde yemek yemeye davet edilmesiyle yapılmaktadır. Kilise bu sakramentte öz birliğini korumuş sayılır. Bu etkinlikte yapılan duada kardeşlik ve ekmeğe vurgu yapılır. Bunun yanısıra ilk Hristiyanlar dua ve ibadet için toplandıklarında geldiklerinde ekmeklerini bölüp beraber yemek yemişlerdir (Beşirli, 2012).

Hz. İsa'nın ekmeği ve şarabı pay etmesi Hristiyanlar için birliğin simgesi olarak belirtilmektedir (Beşirli, 2012).

Ayrıca Hz. İsa'nın "Beni anmak için böyle yapın." demesi üzerine Hristiyanlar Hz. İsa'yı anmak için ayinlerinde, onu temsil ettiğinden, ekmek ve şarabı kurban etmektedir. Böylece Hz. İsa, Peder Allah'a sunulmaktadır (Feyizli, 1988).

2.5.3 İslamiyet ve gastronomi

“İslami inanışta yasakların özünde beslenme hijyeni ve yetinme vardır. İnsanı murdar ve temiz olmayandan koruyabilen helaldir. İslam dini inanışında; domuz eti tüketmek, kan içmek, alkol kullanmak yasaktır. Domuz etinin pişirilerek yenmesi veya bisküvi, kurabiyelere vb. yiyeceklerde domuz yağı koyulması uygun değildir. Bu nedenle Müslümanlar için hazırlanacak yemeklerde bu detaylara özen gösterilir. Hayvanların kesim aşamaları ve etlerin hazır hale gelmesinde özel yollar kullanılır. Hazırlanan et “helal et” statüsünde olmalıdır. Müslümanlığın en gözde ayı “Ramazan Ayı” süresince, yani bir ay boyunca su ve yemekler, yani Allah’ın verdiği nimetlerin değerini anlamak, ona şükretmek ve iradeyi güçlü tutmak için oruç tutulur.

Oruç tutmak eylemi, niyet edilerek iftar saatine kadar, su içilmeden, yemek yenilmeden ve tütün mamullerinden kullanmadan yerine getirilir (Dilsiz, 2010).

İslam'da yemek olgusu sadece yemek yeme değil bunun yanında ahlak konusu olarak da bilinmektedir. Böylece yiyeceğin, İslam dinine göre helal olacak şekilde kazanılması ve hiçkimsenin kul hakkına girmeden elde edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Közleme, 2012).

İslamiyet sonrasında, İslam inancı dolayısıyla helal olmayan hayvanların yenmemesi ve alkollü içeceklerden uzak durulması gibi kurallar, Türk mutfak kültüründe önemli etkiler bırakmış ve Arap mutfak kültürünün Türk mutfak kültürüne etkisi bu esnada başlamıştır (Abdülbaki, 2011).

Aşure Günü; İslâm dinine göre yemek ile alakalı en çarpıcı örneklerden birisi de “Aşuredir”. Aşure kelimesinin aslının ‘âşûrâ’ dan geldiği bilinmektedir. Arapçada “aşere” on âşir yani “onuncu” anlamına gelmektedir. Kameri takvimi tarihlerine göre kurban bayramından sonraki ay olan Muharrem ayının onuncu günü olarak bilinmektedir. Burada on sayısı İslamiyet öncesi diğer dinlerde de görülmektedir. Ermeniler tarafından özel günlerde, Ortodokslar (Rum, Bulgar, Sırp) tarafından da Perhiz dönemlerinde yapılan bir aş olarak bilinmektedir (Hatipoğlu, 2010).

Türklerin, İslamiyet’e geçmelerini takiben mutfak kültürlerinde dinin etkisi büyük bir şekilde belirlemiştir. Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasaklanan yiyecekler arasında olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer edinmemiştir. İslamiyet sonrasında Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı olarak bilinen hayvanların eti ve mahsülleri de İslam dininin etkilediği Türk mutfağına hiç girmemiştir (Güler, 2010).

2.6 Unesco Gastronomi Şehri Hatay

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), şehirlerin üretici hususlarının kültürel zenginliğini bulma yönü ile korunması esasına istinaden, “UNESCO Kültürel Çeşitlilik Küresel İttifakı” dâhilinde, 2004 yılında “Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network)” programını başlatılmıştır. Bu noktada, Ağ kapsamında “gastronomi” ilk kez esas olarak kullanılmıştır (UNESCO, 2020).

UNESCO ya yakın geçmişte giren illerimiz; 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında ise Hatay “Gastronomi Şehri” adıyla Yaratıcı Şehirler Ağında yerini bulmuştur (en.unesco.org, 2020).

Gastronomi; ülkelerin veya bölgelerin mutfak kültürlerini birbirinden farklı kılan, bir ülkenin ya da bölgenin tatlarını, yiyecek-içecek itiyatlarını ve yemek hazırlarken kullanılan hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Kivela ve Crofts, 2005).

Bir bölgenin mutfak kültürü o yörenin kimliğini göstermektedir. Bu bağlamda gastronomi turistik faktörler içinde yer alabilir ve turist devamlılığı oluşması açısından önemli köprü sayılabilir (Atalay, 2017).

Özellikle yakın zamanda turizm şirketleri bir bölge veya ülkenin mutfak kültürünü turistik bir araç olarak göstermektedirler (Cömert, 2014).

Bu da bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı bireylere göstermek ve o bireylerle etkileşim içinde olmayı amaçlayan alternatif turizm türlerinden biri olarak görülmekte ve gastronomi turizmini akılda canlandırmaktadır (Kodaş ve Dikici, 2012).

Gastronomi turizmi, turizmin sadece yükselmesini değil bununla beraber rekabet ortamında tutunmak için fırsattır. Her yörenin bölgesel yemek tutumu ve turizm arasındaki güçlü bağı kıymetli bir değer oluşturabilir (Soner, 2013).

Nelson (2015), yaratıcı bir kültür olan gastronominin, bölgesel halk ve turistler için şehrin kalite değerini geliştirebileceğini, yemek etken şehir saygınlığı için önemli bir nokta olarak rol oynayabileceğini ve gastronomiye hevesi olan turistlerin tekrar bölgeyi ziyaret etmek isteyeceği düşünülmektedir (Nelson, 2015).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafınca gastronomi şehri ağına üye olabilmek için belirlenen hususlar aşağıdaki gibidir (UCCN, 2014: 15):

- Şehir merkezi veya bölgenin kimliği olan gastronominin iyi gelişmiş olması,
- Teknolojik / endüstriyel ilerlemeler karşısında ayakta durabilmiş bilgi, yöresel ve geleneksel mutfak metotları ve uygulamaları,
- Çok sayıda yöresel restoran ve işletme bulunması,

- Çok sayıda şefi himayesinde bulunduran etkin bir gastronomi topluluğunun var olması,
- Gastronomi ödüller, festivaller, yarışmalar ve diğer geniş boyutlu faaliyetlere ev sahipliği yapma geleneği.

2017 yılında Unesco'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" lakabına nail olan Hatay ili her geçen zaman turizm açısından önemli bir cazibe merkezi haline gelmekte ve turizm şirketlerinin dikkatini çekmektedir. Yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyokültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlar şekillendirmektedir (Şahin, 2012).

Kısaca, gastronomi barındırdığı tüm yemek unsurlarıyla kendi kültürü arasındaki bağlantıyı, iyi yemek sanatını inceleyen bir disiplin unsuru olarak tanımlanabilir (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014).

Gastronomi ve mutfak kültürü, insanların sıradan yaşamındaki beslenme itiyatlarından ve ritüellerinden üretilmiştir. Estetik, yaratıcı bir olgu olarak görülmektedir ve bununla birlikte gelişimsellik ve yenilikçiliğe bağlı olarak, üretim aşamasından tüketime kadar her süreci kapsar. Ve bu süreç yeni düşüncelerin ortaya çıkmasında önemli bir faktördür (Xiaomin, 2017).

Yaratıcı şehir olmanın bazı avantajları vardır. Bunları şu şekilde sıralamak olasıdır; şehrin milli hasılasının artmasının kolaylaşması, yeni iş olanaklarının ortaya çıkması, beklenenden daha fazla turist gelmesini ve kültürel faaliyetlerde artış yaşanması, şehrin uluslararası konferans ve fuar merkezi haline gelmesi, şehirde bulunan otellerin tam kapasiteye geçmesi, halkın kente aidiyet duygusunu geliştirir ve pekiştirir. Daha da önemlisi tarihi, kültürel zenginlikler ve altyapı yatırımları ancak marka şehir olduğunda hayat bulur ve gelire dönüşür (Çitil, 2014).

Yemek yeme ve yemek pişirme tekniklerini kapsayan yemek kültürü sadece toplumun ya da kültürün yemeklerini ifade etmemekte olup toplumun hikâyelerinin, ritüellerinin, festivallerinin veya kültürel değerlerinin temelini yani yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi sürecinde ortaya çıkan tüm davranışları kapsamaktadır (Çokişler ve Türker, 2015).

2.7 Hatay'da Kullanılan Bazı Ürünler

Hatay yemeklerini özel kılan unsurlardan birisi de yaygın baharat kullanımınıdır. Hatay mutfak kültüründe baharatlar yalnızca yemeklere değil yemeklerin haricinde sabah kahvaltılarında lezzet ögesi ve süsleme maksatlı olarakta sık sık kullanılmaktadır. Zahter (kekik), habak (reyhan), şumra (rezene), pul biber, karabiber, kimyon, nane, sumak, pul biber, tarçın, karanfil, çörek otu dışında, küzbara (kişniş), gibi yerel adları bilinen pek çok baharat kullanılmaktadır (Şahin, 2012).

Hatay'da yetişen iki binden fazla bitki çeşidinin 550 adedi tıbbi ve aromatik bitki olduğu saptanmıştır (Gökçe, Sunar ve Türkoğlu, 2017). Bu bitkilerden pek çoğu, yemeklere baharat olarak eklenmekte ve yemeklerin tatlarına hoş bir aroma vermektedir. Yeme alışkanlıkları hususunda yapılan araştırmalarda önemsenmesi gereken diğer bir konu da yağlardır. Yaşadığımız zaman özellikle Akdeniz yemek kültüründe zeytinyağının önemini göstermektedir (Demirci ve Bölükbaşı, 2003; Çakmakçı ve Tahmas Kahyaoğlu, 2012).

Günümüzde, Akdenizlilerin beslenme kültürü ve bu kültüre ait gıdaların içeriği ile ilgili çalışmalar yapılmaktadır. Zeytin ve doğal zeytinyağı Akdeniz yemek kültürünün ve diyetlerinin önemli kısmını oluşturup barındırdığı pek çok sağlığa faydalı bileşiklerden oluşmaktadır. (Wahrburg ve ark., 2002; Konuşkan ve Altan, 2007; Ryan ve ark., 2002).

Türkiye'de zeytin yetiştiriciliğinde Ege ve Akdeniz bölgeleri başı çekmektedir. Yağlık zeytin türlerinin yetiştirilmesinde Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir ve Hatay illeri önde sayılmaktadır. Hatay şehri yağlık zeytin yetiştiriciliğinde Akdeniz bölgesinin en fazla ürün veren değerli iki şehirden biridir ve fazlasıyla yüksek üreticilik olgusuna sahiptir. Hatay şehrinin son senelerdeki zeytinyağı üretim kapasitesi ortalama 34,000 ton olmakla beraber şehirde 75 tane” zeytinyağı prese fabrikası” etkinliğini sürdürmektedir (Anonim, 2018b).

Zeytinyağı sağlıklı hayatın anahtarını barındıran insanlık için değerli bir olgudur. Kendisine özgü koku, aroma ve toksiklerden arındırılmış hususa sahiptir. *Ayrıca birçok vitamini, flavanoidleri ve sterollerini bünyesinde*

barındırmaktadır. Zeytinyağı şimdilerde eskiye nazaran mutfaklarda yemek hazırlanmasında, salatalarda, sağlık alanında ve vücut bakımında kullanılmaktadır (Ünsal, 2008; Özata ve Cömert, 2016; Küçükkömürler ve Uluksar, 2018).

Hatay ilindeki “halk hekimliği” uygulamalarında şehirde yetiştirilen bitkilerin esas belirleyicilerden olduğuna rastlanmıştır. Şehirde çok sık tüketilen zeytinyağının, sağlık sorunlarının birçoğunda kullanıldığı görülmektedir. Zeytinyağının haricinde limon ve bölgede rastlanan başka tür bitkilerin de “halk hekimliği” uygulamalarında kullanıldığı söylenilebilir (Arı ve Top, 2017).

Nar ekşisi, yüksek aromalı besin değeri, sağlığa faydalı etkileriyle kullanımı ve üretimi giderek çoğalan spesifik ürünlerden biridir. Toksinlere karşı koyuculuğuyla birtakım sağlık problemlerinin iyileşmesi ve tedbirende yararlı olduğu anlaşılmıştır. Özellikle kalp-damar problemleri, şeker hastalığında, tümör oluşumunu engelleyici gibi etkileri bilinmektedir ve bunun haricinde yüksek antimikrobiyal etkinlik göstermektedir (Darra vd.,2017).

Türkiye'nin kendine özgü coğrafi durumu ve türlü iklim kuşağında olması sebebiyle, coğrafi işarete söz konusu olabilecek birçok ürüne sahip olduğu bilinmektedir. Coğrafi işaret konusu olan ürünler ise üreticiyi korur, pazarlamayı arttırarak kırsal kalkınmayı destekler (Gökovalı, 2007). Hatay'da yetiştirilen Antakya, Arsuz, Yayladağı, Altınözü ve Samandağ biberleri coğrafi işaret ürünü olabilecek niteliktedir (Çürük ve ark., 2015).

2.8 Hatay Mutfağından Seçilen Bazı Spesifik Ürünlerin Karşılaştırılması

2.8.1 Belen tava

Malzemeler

500 gram kuzu eti

2 adet orta boy soğan

8 diş sarımsak

3 adet orta boy domates

5 adet yeşil biber

3 adet taze kırmızı biber

5 yemek kaşığı tereyağ

1 çay kaşığı kekik

1 çay bardağı karabiber

Yapılışı:

Öncelikle soğanlar, yeşil biberler, kırmızı biberler halka şeklinde, domatesler de küp şeklinde ve etler de küçük küçük doğranmaktadır.

Bir tencereye et konulup suyu çekinceye kadar pişirilmektedir. Üzerine sıvı yağ eklenip hafifçe kavrulmaktadır.

İçine doğranan soğan, sarımsak, yeşil biber, kırmızı biber, domates ve baharatlar ilave edilip karıştırılarak kavrulmaktadır. Üzerine tuz serpilmiştir ve üstüne de maydanoz yaprakları konulmaktadır (Köşkeröğlu, 2017).

Değişim: Belen tava dana eti ile de yapılabilmekte ve içerisine patlıcan, kabak gibi sebzelerle zenginleştirilmektedir.

2.8.2 Kağıt kebabı

Malzemeler:

Yarım kilo kıyma

Bir demet maydanoz

16 gram kuyruk yağ

4 adet yeşil biber

20 gram salça

Yapılışı:

Bir karıştırma kabına kıyma, ince ince doğranan maydanozlar ile pul biber, tuz ve karabiber ilave edilerek alınmaktadır ve güzelce yoğrulmaktadır.

Tepsiye yanmaz kâğıt serilmektedir ve üzerine kuyruk yağı sürülüp, bir yemek kaşığıyla da salça sürülmektedir.

Daha önce hazırlanan kıymalı karışım tepsiye yuvarlak bir şekilde yayılır. Kenarlarına yeşil biber ve ortasına dilimlenen domatesler dizilir. Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirilmektedir (Köşkeröğlu,2017).

Değişim: Eskiden odun fırınlarında yapılan kâğıt kebabı günümüzde elektrikli fırınlarda da yapılmaktadır.

2.8.3 Biberli ekmek

Malzemeler:

3 çay bardağı ılık süt

1 paket kuru maya

3 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı biber salçası

1 adet kuru soğan

3 adet sivri biber

Yarım demet maydanoz

4 tatlı kaşığı domates salçası

Yarım su bardağı zeytin yağ

1 tatlı kaşığı kekik

Yarım yemek kaşığı susam

Yarım yemek kaşığı çörek otu

Yapılışı:

Bir karıştırma kabında ılık süt, instant hamur mayası ve toz şeker hafifçe karıştırılmaktadır.

Mayası şişince diğer malzemeler de içerisine ilave edilip iyice yoğurulmaktadır.

Hamurun üzeri bir bezle kapatılarak bir süre dinlendirilmektedir.

Bu esnada üzeri için verilen malzemeler ronda doğrayıcı da doğranmaktadır. Baharat ve yağ da eklenerek hepsi harmanlanmaktadır.

Yoğurulan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp yuvarlanmaktadır ve daire şeklinde açılmaktadır.

Bu hamurlar fırın tepsisine dizilmektedir ve daha önce üzeri için hazırlanan harçtan hamurların üzerine konulup ve yayılarak her kısmına ulaşması sağlanmaktadır.

Parmakların ucuyla çok hafif bastırılmaktadır ve önceden 190 derece de ısıtılan fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirilmektedir (Köşkeroğlu, 2017).

Değişim: Biberli ekmekler, eskiden özellikle Antakya ilçesinde tandır denilen odun fırınlarında pişirilirdi ve kizbire gibi zor bulunan baharatlar kullanılırdı. Şimdi ise herkes evindeki fırınında pişirebilmektedir. Bu durum farklı yörelerden insanların bu lezzeti yaparak tüketmesine olanak sağlamaktadır.

2.8.4 Hatay künefesi

Malzemeler:

300 gram tel kadayıf

200 gram tereyağ

150 gram tuzsuz peynir

2 kaşık pekmez

1 su bardağı şeker

2 damla limon suyu

Yapılışı:

Öncelikle bakır tepsi ayarlanmaktadır. Çiğ künefeleri ellerimizle iyice parçalanıp, lifleri iyice koparılmaktadır.

Daha sonra kenarları kapalı bir tepsi içine bu künefeler yerleştirilmektedir ve ortası açılarak içine tereyağı konulmaktadır. Ardından kısık ateşte eritilmiş tereyağı künefeye yedirilmektedir.

Öncesinde hafif pişirilen ve tereyağı ile yağlanan künefe ortadan ikiye ayrılmaktadır. Aradaki boşluk tekrar tereyağı ile iyice yağlanmaktadır. Tereyağı soğuk tepsiye sürülmektedir. Ardından araları kapatılmaktadır, üzerine kalınlığı 1 cm olacak şekilde bastırılmaktadır ve üzerine elimizle parçalanan künefe peynirleri serpiilmektedir. Ocağın altını hafif açılmaktadır ve sabırla her iki tarafında pişmesi sağlanmaktadır.

İlk taraf piştikten sonra tepsi el hareketi ile yarım çevrilip üstündeki künefenin tam tur atması sağlanmaktadır. Her iki tarafta piştikten sonra ocaktan alınmaktadır.

Şekerin üzerine bir parmak kalınlığında çıkacak şekilde su dökülmektedir. Ardından iyice kaynatılmaktadır. Sıra şurup kıvamına gelince içine bir iki damla limon damlatılmaktadır ve ateşten alınmaktadır.

Daha sonra künefe tepsisine iyice yayarak dökülmektedir. Üzerine antep fıstığı, ceviz içi veya fındık içi serpilebilmektedir (Köşkeröğlu, 2017).

Değişim: Eskiden ağır ateşte sabırla pişirilen künefe artık elektrikli fırınlarda da pişirilebilmektedir. Künefe bol şerbetli bir tat olduğu için günümüzde şeker oranı düşürülerekte yapılabilmektedir.

2.8.5 Herise

Malzemeler:

500 gram dövmelek buğday

1 tavuk

1 orta boy soğan

4-5 tane kurutulmuş biber (yoksa biber salçası)

1 kâse nohut

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

4 yemek kaşığı yağ

Tavuk suyu

Yapılışı:

Buğday ve nohut akşamdan ıslatılmaktadır.

Tavuk haşlanmaktadır ve sonra didiklenmektedir.

Buğday, nohut, biber ve tavuk konulmaktadır ve baharatları atılmaktadır.

Soğan dörde bölünüp eklenmektedir ve ardından yağ ve tavuk suyu da ilave edilmektedir.

Tavuk suyu bu karışımın üstünü geçecek şekilde konulmaktadır.

Kaynadığı zaman hızlı hızlı döverek karıştırılmaktadır, buğday ve nohut ezilsin diye su az gelirse sıcak su eklenebilmektedir (www.nefisyemektarifleri.com/erişim tarihi; 04.05.2020).

Değişim: Eskiden “soku” denilen taşlarda buğdaylar inceltmek için saatlerce döğülürdü. Artık düdüklü tencerelerde çok daha kolay ve hızlı pişmektedir. Bunun yanı sıra “Maraş Döğmesi” nin de pişme süresi kısa olduğu için günümüzde daha fazla tercih edilmektedir.

2.8.6 İçli köfte

Malzemeler:

1 kg ince bulgur

1 su bardağı irmik

2 su bardağı un

200 gr yağsız dana eti

1 yumurta

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı zahter

1 Tatlı kaşığı tuz

İç Harcı İçin;

500 gr orta yağlı kıyma

500 gr kuru soğan

100 gr çam fıstığı

100 gr ceviz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı zahter

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve fincanı sıvı yağ

Kızarmak İçin Yağ;

500 gr ayçiçek yağı

Yapılışı:

Bulgur iki su bardağı kadar ılık su ile ıslatılıp 10 dk kadar bekletilmektedir.

Salçalar, tuz, yumurta, baharatlar ve kıyma da eklenmektedir.

Elimizle ara ara harcımızı yoğrulurken su ile ıslatılıp yumuşama sağlanmaktadır.

Hafif yumuşayan hamura unu azar azar ilave edilmektedir aynı zamanda su ile kıvamı bulunmaya çalışılmaktadır.

Hamur macun gibi olana kadar yoğurulmaktadır. Üzeri kapatılıp bir süre dinlendirilmektedir.

İç Harcı Yapılışı:

Önce kıymayı kavrulmaktadır.

İncecik doğranmış soğan, baharatlar ve tuzu ilave edilmektedir ve soğanlar suyunu bırakıp çekene kadar kavrulmaktadır. Soğuması beklenmektedir ve soğuyunca üzerine ceviz ve çam fıstıkları ilave edilmektedir.

İç harcının soğumuş olması önemlidir fazla suyu ve yağı alınmaktadır; bunun sebebi ise sulanmayı önlemektir.

Yumurta büyüklüğünde bir parça hamur alınmaktadır elimizin ortasında tam silindir sekli oluşturulmaktadır. Avuç içi sürekli hafif ıslak tutulmaktadır ve işaret parmağımızın da sürekli ıslak olması sağlanmaktadır. Bu hususta dikkat edilmesi gereken elin kararında ıslatılmasıdır. Çok ıslatılırsa hamur dağılabilmektedir.

Köftenin içi ne kadar ince oyulursa o kadar lezzetli olmaktadır.

İşaret parmağımız avucumuzda hamurun içinde saat yönünde döndürülerek oyulup iç harcı doldurulmaktadır ve uçları büzleştirilip kapatılmaktadır. Limon şekli verilmektedir, iki baştan fındık büyüklüğünde hamur koparılıp dipleri inceltilmektedir.

Elektrikli makinelerle oldukça kolay ve ince de açılabilir.

Köfteler kızartılacak tencere derin olmalıdır. Yağın altındaki ateş çok harlı olmalı ve yağın tam olarak ısındığından emin olmadan köfteler yağa atılmamalıdır.

Yağdaki köfteler çok hareket ettirilmemelidir ki bu köftelerin dağılmasına sebep olabilmektedir.

Kızardığından emin olunan köfteler limon ve ayranla servis edilebilmektedir.

Değişimi: Bu tarifte eski Hatay mutfağının klasik bir yemeği olan içli köfte tarifini verdim. Fakat değişim olarak artık kimse köfteleri eliyle açmıyor. Bu işleme özel makinalar var ve köftenin daha ince ve kolay açılmasını sağlıyor. Eskiden un miktarı çok fazlayken günümüzde unun yanında irmik ve yağsız kıyma da kullanılır. Ekonomik sebeplerden dolayı iç harcına bile kullanılmayan et artık dış harcına da kullanılmaktadır. Eskiden kıyma çok fazla bulunamadığı için mercimek ve nohudun da iç harcı olarak kullanımı görülmüştür.

2.8.7 Hatay kireçte kabak tatlısı

Malzemeler:

1 kg kış kabağı (Beyaz kabak)

925 gr toz Şeker

1.5 litre su

2,5 gr limon tuzu

Kireçte Bekletmek İçin;

300 gr sönmemiş kireç

15 bardak su

Sönmemiş kireç büyük bir kap içerisine alınarak en az 2 saat önce 15 bardak su ilave edilerek çözdürülmektedir.

Kabaklar soyulmakta ve doğranmaktadır. Tatlının daha ktır olmasını isteniliyorsa kabakları daha ince; yumuşak olmasını isteniliyorsa daha kalın doğranarak hazırlanmaktadır.

Hazırlanan kireç karışımı bulandırılmadan duru suyu süzölüp ayrı bir kaba alınmaktadır. Doğranan kabaklar da bu suya konulmaktadır.

Kabakların suyun yüzeyine çıkmaması için üzerine bir ağırlık koyulmaktadır. Kabaklar bir gün kadar kireçli suda bekletilmektedir. Kabakların sert olması ne kadar süre suda beklettiğinizle ilgilidir.

Kabaklar kireçli sudan çıkarılıp iyice yıkanmaktadır daha sonra temiz suya koyularak bir süre bekletilmektedir.

Toz şeker ve su bir tencereye alınıp 5 dakika kadar kaynatılmaktadır ve serinletilmektedir. Son olarak kabaklar bir kere daha yıkanmaktadır ve hazırlanan şerbet kazanına konulmaktadır.

Tencereye koyulan kabaklar ve şerbeti ocağına alınıp karıştırılarak kaynatılmaktadır ve altı kısık olarak 2 saat kadar pişirmeye bırakılmaktadır. 2 saatin sonunda ocağın altı açılıp kıvamı koyulaştırılmaktadır ve limon tuzu ilave edilerek kaynatmaya devam edilmektedir.

Rengi değişen ve pişen kabak tatlıları ocak üzerinden alınıp, soğumaya bırakılmaktadır. Tahinle servis edilmektedir (www.hataydanal.com/ erişim tarihi; 04.05.2020).

Değişimi: Kabak tatlısı eskiden büyük ateşler yakılarak ve uzun süreler kaynatılarak yapılırdı. Rafine şeker eskiden çok fazla bulunmadığı için toz şeker yerine pekmezde kullanıldığı olmuştur. Günümüzde pekmez kullanımı sadece rengini değiştirme ve aroma vermek için az miktarda isteğe göre kullanılabilir.

2.8.8 Sürk çökeleği

Malzemeler:

- 500 g çökelek,
- 1 yemek kaşığı biber salçası,
- 4 yemek kaşığı zeytinyağ,
- 1 tatlı kaşığı çörek otu,
- 1 tatlı kaşığı zahter/kekik,
- 1/2 çay kaşığı kimyon,
- 1/2 çay kaşığı kişniş,
- 2 tatlı kaşığı tuz

Bütün malzemeler derin bir kaba alınıp özdeşene kadar yoğurulmaktadır. Bu kısımda kıyma makinesinde birkaç kere de çekilebilmektedir.

Hazırlanan harçtan istenilen büyüklükte parçalar koparılıp yuvarlanmaktadır.

Sürk çökeleği kurutularak tüketilse de istenirse buzdolabında 3-4 gün saklanabilmektedir.

Kurutmak için hazırlanan yuvarlakları içine temiz bir mutfak bezi serilen tepsiye dizilmektedir.

Mümkünse açık havada gölgede, değilse oda sıcaklığında (arada yerlerini değiştirip alt üst edilerek) 2-3 gün veya ısı ayarı kapalı, fanı açık fırında kapağı

açık şekilde (yine yerini değiştirip alt üst edilerek) 12-15 saat kurutulabilmektedir.

Kapaklı bir kavanozda buzdolabında 15 gün, kavanoza zeytinyağı doldurularak veya dondurularak 6 aya kadar taze şekilde saklanabilmektedir.

Eğer küflendirmek istenirse her bir top ayrı ayrı saman kağıda sarılıp oda sıcaklığında 10 gün bekletilmektedir.

Küflü peynirler buzdolabında saklanabilmektedir (küflenmiş peynirleri yenirken küflerini temizlemelidir (www.kevserinmutfağı.com/erişim tarihi;04.05.2020).

Değişim; Hatay'da halk genel olarak kapalı ve uzun çarşı denilen birçok baharat ve ürünün bulunduğu yerlerden sürkü hazır olarak alırlar. Sürkü yapımı oldukça zahmetli ve günler alan işleme tabii tutulur. Sürküler eskiden küflü olarak tüketilirdi. Bu gelenek artık yavaş yavaş terk ediliyor. Makine kullanımının da etkisi artmış ve uzun süreli yoğurma işlemi kolaylaşmıştır.

2.8.9 İskenderun döner

Malzemeler:

500 gr pişmiş kesilmiş tavuk döner

1 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı sıvıyağ

1.5 adet lavaş ekmeği

Sosu için;

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım çay kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağ

2 çay kaşığı kaşığı pul biber

Yarım çay kaşığı karabiber

2 ay kaşığı toz kırmızı biber acı

İç harcı için;

1 adet orta boy soğan

6- 7 dal maydanoz

1 adet kck domates

1 adet kck patates

2 adet salatalık turşusu

1 tatlı kaşığı ketçap

1 tatlı kaşığı mayonez

Yapılışı;

Öncelikle patatesler soyulup dilimlenerek yağda kızartılmaktadır. Patates kızarıırken soğan ve domatesi piyazlık doğranmaktadır, salatalık turşusu da kornişon şekilde doğranıp maydanoz da doğrandıktan sonra soğan ve maydanozlar tuz ile iyice karıştırılmaktadır.

Bir tavada sos hazırlanırken tava ısıtılıp bir yemek kaşığı sıvı yağ tavaya dökülmektedir ve yağ ısındığı zaman biber ve domates salçası yağa eklenmektedir. Tam bu sırada yarım kaşık tereyağı ilave edilmektedir kavrulmaya başladığında baharatlar da eklenip iyice dağılına kadar kavrulmaktadır

Sonra bir bardak su yavaş yavaş eklenerek hafif eklenip suyu ektirilmektedir. Sonra geri kalan su eklenerek sosun altı kısılıp eti bir yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağ konulan tavada hafif kavrulmaktadır.

Büyük bir tavada soslu lavaşları ısıtılmaktadır.

Bir kişi için iki tane yufka ekmek veya lavaş kullanılmaktadır. Soslanan lavaş veya ekmeği dörde katlanıp bir tabağa alınarak diğer lavaş veya yufka ekmeğe de aynı işlem yapılmaktadır. Ardından ilk lavaş açılıp içine önce et döneri sonra kızarmış patates konulmaktadır.

Patatesin zerine yapılan sostan 2 kaşık gezdirilmektedir. Sonra iyice karıştırılan soğan ve maydanoz konulmaktadır. Domatesler ve turşu da eklenip

isteğe bağlı ketçap mayonezi dökölüp alttan ice bükölüp dürüm sarılmaya başlanmaktadır ve dikkatli sarmak gerekmektedir. İkinci yufka ekmek ve lavaş da sarılan dürüme sarılmaktadır (www.nefisyemektarifleri.com/erişim;04.05.2020).

Değişim; Eskiden dönerde sadece sos, lavaş ve soğan piyazı kullanırken günümüzde mayonez ve patates kızartmasının eklendiğini görüyoruz. Döner eskiden İskenderun'da kebab çeşitlerinin gölgesindeyken günümüzde oldukça popüler bir yiyecektir. Dönerin 15 yıldır Hatay'ın İskenderun ilçesinde çok fazla popüler olduğunu görmekteyiz. Türklerin fast food'u denilebilir.

2.8.10 Kabak borani

Malzemeler:

- 1 kilo balkabağı
- 250 gr. kuşbaşı et
- 1 kuru soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 1 su bardağı nohut
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- 300 gr tuzlu yoğurt
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı;

Tencereye kuşbaşı et alınıp kavrulmaktadır.

Kavrulduktan sonra üzerine sıvı yağ eklenmektedir.

Kabakları kuşbaşı doğranıp ilave edilmektedir.

Soğan, sarımsak, nohut, etin üzerine eklenip ve pişirmeye devam edilmektedir.

Bir litre kadar et suyu eklenmektedir.

Tuzlu yoğurt ilave edilmektedir. Özleşene kadar pişirilmektedir.

En son ocaktan alınırken üzerine nane ve pul biberi tereyağı ile yakılarak ilave edilmektedir (www.nefisyemektarifleri.com/04.05.2020).

Değişimi; Borani eskiden büyük tepsilerde odun ateşinde yapılırdı. Kabaklarda sahile yakın yerlerde yetiştirilirdi ve bu kabağın tadına da etki ederdi. Fakat artık ticari kaygılardan dolayı çok fazla hormonlu kabak var ve buda yemeğın tadına etki etmektedir.



3. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu araştırma nitel türden bir çalışmadır. Çalışma kapsamında Hatay yöresine ait bazı yemekler seçilmiş ve bu yemeklerin geçmiş ve günümüzdeki değişimleri baz alınmıştır. Araştırmanın örneklemini Hatay' a bağlı Dörtüol, İskenderun, Arsuz, Antakya, Belen, Samandağ, Yayladağ ilçelerinde memleketi Hatay olan ve çeşitli meslek ve yaş gruplarından 15 kişi ile oluşturmaktadır. Belirtilen kişilerle derinden mülakat yönetmi kullanılmıştır.

3.1 Araştırma Verilerinin Toplanması

Tezin nitel araştırma kapsamında kullanılan birebir görüşme çalışması için kişilere 13 adet soru sorulmuştur. Bireylere demografik özellikler kapsamında yaş, cinsiyet, medeni durum, memleketleri, meslekleri, eğitim durumları gibi kişileri tanımaya yönelik sorular sorulmuştur. Görüşmeye katılan bireylere geleneksel hayat mutfağında yapılan yemekler ve bunların zaman içerisindeki değişimleri hakkında sorular soruldu. Aynı zamanda Hatay Mutfak Kültürü'nü anlamaya yönelik sorular sorulmuştur.

3.2 Araştırma Problemi

Tezin amacı bağlamında '*Geleneksel Hatay Mutfağı'ndan Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılmalı İncelenmesi*' soruları araştırmanın ana problemlerini oluşturmaktadır.

3.3 Araştırmanın Amacı

Geleneksel Hatay mutfağından seçilen bazı yemeklerin geçmişten günümüze incelenmesi sağlanacak ve daha da ileriye götürmek için eksiklikler saptanacak ve öneriler geliştirilecektir.

3.4 Araştırmanın Alt Amaçları

- Yaşadığınız çevrenin mutfak kültürü hakkında görüşünüz nedir?
- Sizce mutfak kültürü neden önemlidir?
- Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran başlıca yemekler ve bunların özellikleri neler olabilir?
- Gençliğinizdeki ve şu an ki mutfak kültürü ve bunların yemeklere yansımada ne gibi farklılıklar oluşmuştur?
- İçli köfte, Herise (döğme),Künefe, Kabak tatlısı, Sürk çökeleği, Kabak borani, Kağıt Kebabı İskenderun Döneri, Belen tava ve Biberli ekmek gibi Hatay'da meşhur olarak ön plana çıkan bazı yemeklerin tarihsel değişimi hakkında neler düşünüyorsunuz? Belirtilen ürünlerde gerçekleşen değişimler ve farklılıkları açıklar mısınız? (reçete ve teknik olarak.)
- Hatay mutfağının yerel ve uluslararası platformlarda adının duyulması ve tanıtılması için neler yapılabilir?
- Hatay mutfağının kültür ve yemek alışkanlıkları olarak Ortadoğu ve Arap kültürüne daha yakın olmasının olumlu ve olumsuz yanları neler olabilir?
- Yemekleri yazılı olarak kayıt altına aldığınız bir tarif defteriniz var mı? Varsa defteri gelecek nesillere nasıl aktarmayı düşünüyorsunuz? Yoksa belleğinizdeki bilgileri kayıt altına almayı(yazı, CD vb) düşünmez misiniz?
- Hatay'da çok farklı dini gruplar hiçbir çatışma ortamı olmaksızın çok rahat yaşayabiliyor. Bu dini grupların inançlarından ötürü yasak olmayan bazı ürünleri tüketmesi diğer dini grupları rahatsız etmediği gibi bir hoşgörü de söz konusu bu hoşgörü ortamının oluşmasındaki başlıca etkenler nelerdir?
- Hatay'ın UNESCO listesine girmesi hakkında bir fikriniz var mı?. Bu konu hususundaki düşünceleriniz nelerdir?

- Spesifik bir örnek vermek gerekirse Hatay'da tatlı denilince herkesin aklına künefe gelir. Fakat künefe Halep, Beyrut, Kudüs gibi farklı şehirlerde aynı isimle yapılmaktadır. Bunu bir mutfak yozlaşması mı yoksa mutfak zenginliği olarak mı görüyorsunuz? Açıklar mısınız?.
- Hatay yemeklerinin yaşaması ve gelecek nesillere aktarımı konusunda nasıl bir yol izlenmelidir?. Bu konuda herhangi bir çalışmanız var mı?
- Hatay'da yeni başlamakta olan gastronomi turları vardır. Bu tür Gastronomi ve lezzet turlarının yaygınlaştırılması için neler yapılabilir?. Bu konu hakkındaki özgün düşüncelerinizi paylaşır mısınız?

Beslenme kültürü toplumların geleceklerini şekillendiren öneme sahiptir. Özellikle dünya için çok değerli bulunan Türk mutfağı'nı ve kültürünü iyice kavramamız gerekir. Bu araştırma ile Hatay yöresi için önem arz eden bazı yemeklerin özelliklerine değineceğiz.

Hatay yemekleri hem çok lezzetli hem de çok zahmetli bulunan yemeklerdir. Bireylerin vakitlerinin değerli olması, mutfakta uzun zaman harcamaktansa daha pratik yemeklere yönelmeleri sonucu yöresel yemekler unutulmaya yüz tutmaktadır.

Kültür olgusu, yüzyıllar boyu nesilden nesile aktarılmış olup özellikle genç nesilden mutfak kültürünü devam ettirmeleri beklenmektedir. Fakat gençlerin fast food tarzı besinlere yönelmesi, zahmete katlanmak istememeleri mutfak kültürü açısından oldukça dezavantajlı bir durumdur.

Bu çalışma ile yemeklerimizin zor ve kolay yönlerine değinerek mutfak kültürümüze katkıda bulunacağız.

3.5 Örneklem Seçimi

Derinlemesine mülakat yöntemi ile hazırlanan bu araştırmanın örneklemini Hatay ilinde yaşayan fakat her yönüyle birbirinden farklı bireyler oluşturmaktadır. Çalışma için Hatay ilçelerinde bulunan 15 kişi ile görüşme yapılarak 13 adet soru yöneltilmiştir.

3.6 Araştırmanın Genel Planı

Tez çalışması; literatür taraması, uzman görüşleri ve birebir görüşme kısımlarından oluşmaktadır. Derinlemesine mülakat çalışmasının örneklemini Hatay ilinde yaşayan 15 farklı kişi oluşturmaktadır.

3.7 Araştırma Verilerinin Toplanması Ve Değerlendirilmesi

Çalışmanın, söz konusu yörenin farklı kısımlarında yaşayan 15 ayrı kişi tarafından birebir görüşme gerçekleştirilerek yapılmıştır. Görüşme soruları tez sahibi ve danışmanı tarafından hazırlanmıştır. Görüşmelere geçilmeden önce uzman değerlendirme formu istenerek uzmanların görüşünden sonra başlanmıştır. Görüşme tekniğinde kişi sayısının az olması ve hazırlanan soruların cevapları ile belirgin bir yapı oluşturulabileceği düşünüldüğünden bilgisayar programları kullanılmadan bir kategorizasyon yapılmıştır. Yapılan görüşmeler, ses kayıt cihazı ile kaydedildikten sonra verilerin analizi yapılmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Hatay mutfağına yönelik yapılmış olan bu çalışmada 15 kişi ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar mutfak kültürü, Hatay mutfağı, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma başlıklarıyla değerlendirilmiştir. Bu kapsamda ulaşılan bulgular aşağıdaki gibi yer almaktadır

Çizelge 4.1: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyeti	Mesleği	Eğitim Durumu	Memleketi
K1	47	Erkek	Mutfak Şefi	İlkokul	Hatay
K2	55	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Hatay
K3	50	Kadın	Ev Hanımı	Ön Lisans	Hatay
K4	40	Kadın	Akademisyen	Doktora	Hatay
K5	45	Kadın	MEB müdür	Lisans	Hatay
K6	75	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Hatay
K7	45	Erkek	Akademisyen	Yüksek Lisans	Hatay
K8	62	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Hatay
K9	40	Kadın	Memur	Lisans	Hatay
K10	45	Erkek	Mutfak Şefi	Lisans	Hatay
K11	58	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Hatay
K12	71	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul	Hatay
K13	59	Kadın	Mutfak Şefi	İlkokul	Hatay
K14	52	Kadın	Mutfak Şefi	Lisans	Hatay
K15	92	Kadın	Ev Hanımı	Okur-yazar değil	Hatay

- Mutfak Kültürü Teması

Bu tema altında katılımcılara çevredeki mutfak kültürü hakkındaki görüşleri, mutfak kültürünün kendileri için önemi, geçmişten bu yana mutfak

kültüründeki değişim üzerine sorular sorulmuştur. Bu alt başlıklara verilen cevapların dağılımı aşağıda yer almaktadır (Tablo 2):

Çizelge 4.2: Mutfak Kültürüne İlişkin Görüşler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)	
Mutfak Kültürü	Yaşanılan Çevredeki Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşler	Acı ve ekşinin yoğun kullanımı	4	
		Baharatın yoğun kullanımı	2	
		Medeniyetlerin mutfak kültürüne etkisi	4	
	Mutfak Kültürünün Önemi	Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Yemeklerin çeşitli ve zengin olması	6
			Yenilen ürünlerin insanların karakterine etki etmesi	1
			Coğrafyaya göre değişiyor olması	5
		Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	İnsan tiplerinin mutfak kültürüne etkisi	2
			Kültürel değerlerin devamlılığını sağlama	3
			İnsanların dününü ve geleceğini etkilemesi	1
			Ürünlerin kalitesinin düşük olması	1
Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Eskiden daha az ürünün bulunması	4	
		Modernleşme adına yozlaşma olması	1	
	Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Hazır yemeklere yoğunlaşılması	4	
		Ticari kaygıdan dolayı ürünlerde farklılaşma olması	1	
		Sosyal medyanın etkisi	2	
		Büyük bir değişim bulunmamaktadır.	1	
Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Geçmişten Günümüze Mutfak Kültüründeki Değişim	Dünya mutfağının kültürel etkisi	2	

Yapılan mülakatlar sonucunda katılımcıların mutfak kültürüne ilişkin görüşlerine yönelik verdiği cevaplar Tablo 1’de sunulmuştur. Katılımcılar yaşadıkları çevreye ilişkin mutfak kültürlerini yorumladıklarında sırasıyla yemeklerin zengin ve çeşitli olması (%40), acı ve ekşinin yoğun kullanımı

(%26) ve medeniyetlerin mutfaga etkisi (%26) şeklinde cevap vermişlerdir. Bu konudaki cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Ben Hatay mutfağının Türkiye ve dünyada lezzet ve çeşitlilik olarak üst sıralarda olduğunu düşünüyorum. Bunun sebebi ise coğrafya ve çevreyle alakalı ilgili olduğunu düşünüyorum. Her şeyin bol olduğu bir bölgedir.” K9

“Bölgenin mutfak kültürünün muhteşem olduğunu ve bu kültürün diğer hiçbir bölgede rastlanamayacak kadar farklı ve güzel olduğunu düşünüyorum. Aslında bu yemekleri Hataylı olmayan hiç kimsenin yapabileceğini düşünmüyorum.” K12

“Hatay mutfağına genel olarak bakacak olursak çok çeşitli bir mutfak kültür yapısı görürüz. Bunların başında da Hatay’da yaşayan halkın çok çeşitli olması ana faktördür. Bol baharat, biber salçası, nar ekşisi ve zeytinyağı sık kullanılmaktadır.” K14

Katılımcıların mutfak kültürüne ilişkin verdiği cevaplar mutfak kültüründe zengin ve çeşitliliğin olmasının önemine işaret etmektedir. Bu sorunun ardından katılımcılara mutfak kültürünün önemi sorulmuş ve katılımcılar çoğunlukla coğrafyaya göre değişiyor olmasının mutfak kültürünü etkilediğini dile getirmiştir (%45, 4). Katılımcıların bu konuya ilişkin cevapları aşağıda yer almaktadır:

“Örneğin iç Anadolu salça çok kullanmaz o yüzden bize yemekler yavan gelir. Ege tarafı genelde ot yer. Bu gelenekler çerçevesinde de mutfak kültürleri oluşmuştur” K2

“Bizi diğer bölgelerden ayıran şeylerdir ve her bölgenin kendine has mutfak kültürü vardır. 81 ilin farklı yemekleri ve kültürü vardır bu yüzden de her bölgenin kendine özel mutfak kültürü olmuştur.” K6

“Her bölgenin kendine has mutfağı vardır. Bu mutfaklar insanı da etkiler. Bu yüzden Hatay örneğini vermek gerekirse insanları mizacında yemekleri gibi güzel.” K12

Mutfak kültürünün öneminin ardından katılımcılara geçmişten günümüze Hatay mutfak kültüründeki değişim sorulmuş ve katılımcılar geçmişte daha az ürün bulunduğunu ve hazır yemeklere yoğunlaşmanın arttığını dile getirmiştir (%25). Bu konudaki katılımcı cevapları aşağıda yer almaktadır:

“Eskiden biraz ürün sıkıntısı çekerdik. Ama şu an elimizde her şey çokça mevcut. Bunun neticesi olarak şu anda daha fazla çeşitli yemekler kullanıldığını söyleyebiliriz. Ama şuan ki problem ürünlerin kalitesinin düşük ve doğal olmayışıdır. Eski yaptığımız yemeklerin tadını alamıyoruz artık” K1

“Ciddi bir farklılığı ben ürün olarak görüyorum. Mesela benim babam kebabçı bizde yemek içerisinde büyüdük. Ama zor olan yemekler yeni nesil tarafından çok fazla benimsenmiyor. Örneğin mumbar ve içli köfte yapılmıyor yeni nesilde. Ürünlerde artık ticari kaygılar sebebiyle farklılaşma oluyor. Örneğin nar ekşisi çok zor yapılır 10 kg nardan 1 kg ekşi çıkarken artık sos veya limon tuzu gibi hileler kullanılıyor. Sonra biz o kısırdan kısır yapıyoruz ama o kısır olmuyor o lezzet olmuyor.” K4

“Aslında çok fazla değişiklikler olduğunu düşünmüyorum. Sadece şunu söyleyebilirim ki benim gençliğimde zor yemekler dediğimiz içli köfte, mumbar doması ve peynir çeşitleri eskisi gibi yapılmıyor. Genç nesil artık fast food odaklı besleniyor ki buda geleneksel mutfak için büyük tehdit teşkil etmektedir.” K9

- Hatay Mutfağı Teması

Bu tema altında katılımcılara Hatay mutfağını diğer mutfaklara oranla ayıran yemekler, yemeklerin tarihsel değişimi, Arap kültürüne yakınlık ve Hatay mutfağının yerel ve ulusal platformda tanıtılmasına ilişkin sorular sorulmuş ve alt başlıklar kullanılmıştır. Bu konulara ilişkin verilen cevapların dağılımı aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Tablo 3).

Çizelge 4.3: Hatay Mutfağına İlişkin Görüşler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Hatay Mutfağı	Hatay mutfağının ayrıcalıklı yemekleri	Künefe	1
		Şişbörek Çorbası	1
		İçli Köfte	9
		Kebap Çeşitleri	7
		Kabak Borani	2
		Mumbar Dolması	3
		Biberli Ekmek	3
	Yemeklerin tarihsel gelişimi	Makineleşmeyle işlerin kolaylaşması	8
		Yemeklerin yapımındaki ürünlerin değişimi	10
	Arap kültürü yemekleriyle yakınlık	Olumsuz bir yanı bulunmamaktadır.	1
		Ortadoğu'ya olan coğrafi yakınlık	3
		Suriye krizinin etkisi	2
		Kullanılan ürünlerin (baharat) benzer olması	5
	Yerel ve ulusal platformda tanıtım	Etnik kökenin benzer olması	1
		Turizm yapılması	2
Festival yapılması		4	
Reklamların yapılması		7	
Coğrafi İşaret alma		1	
Sağlam bir alt yapının olması	1		
Tadım yapılması	3		

Katılımcılara ilk olarak Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran yemekler ve bunların özellikleri hakkında soru sorulmuştur. Katılımcılar Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran yemeklerde en çok içli köfte (%34,6) ve kebab çeşitleri (%26,9) cevaplarını vermiştir. Katılımcıların bazıları özellikleri sıralarken bazıları sadece çeşitlere yönelik cevap vermiştir. Özellikleri sıralayan katılımcıların verdiği cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Hatay mutfağı yapısal olarak bir baharatlar iki zeytinyağı üç bulgur süt ve süt ürünleri diğer mutfaklardan ayırır. Bu ürünlerin çok farklı şekilde kullanılması ve bu ürünlerin en doğalını birinci elden elde edebilmemiz. Şimdi tarlaya gitsek buğday ve ürünlerini elde edebiliriz. Hatay aslında şehir ve köy olarak iç içe yaşamaktadır. Nisan ayında çıkan ağız sütüyle tuzlu yoğurt yapılır. Baharat ve zeytin de çok önemlidir. Örneğin Altınözü’nde 6000 e yakın zeytin ağacı var ve buralarda en ilkel yöntemlerle zeytinyağı üretimi yapılıyor. Hataylılar genel olarak daha çok yemeği seviyor. Ayrıca Hatay insanı yemek konusunda fanatiktir. Ve her yerde de reklamını yaparlar.” K4

“Hatay yemekleri, Hatay’ın tarihî dokusu, zengin kültürü, köklü geçmişi ve bu geçmiş içinde yer alan kültürlerin kaynaşmasından sebeple çoğu mutfakla benzeşmesine rağmen başka hiçbir mutfakta olmayan kendine özgü tatlara sahiptir. Hatay’ı diğer mutfaklardan ayırt eden en belirgin özelliği ise kültürel zenginliğini mutfağına ve yemek çeşitlerine bu denli güzel aksettiren, daha önemlisi bir yandan modernleşen dünyanın gelişimine ayak uydururken diğer yandan köklerine bağlı kalan gelenekselliğidir.” K5

“Tepsi kebabı, biberli ekmek ve içli köfte Hatay mutfağının öne çıkan yemekleridir. Ama aslında önemli olan bölgeye has baharatların yoğun olarak kullanımınıdır. Örnek vermek gerekirse endemik bir tür olarak zahter diğer hiçbir bölgede yetişmeyen ve kullanılmayan bitki türüdür.” K9

Katılımcılara bu sorunun ardından belirtilen spesifik ürünlerin tarihsel gelişimi sorulmuş ve katılımcılardan cevap istenmiştir. Katılımcıların cevapları iki başlık altında toplanmıştır. Bunlar makineleşmeyle yemeklerin kolay yapılması ve yemeklerin yapımındaki ürünlerin değişimi üzerinedir. Katılımcıların bu konuya ilişkin vermiş olduğu cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Öncelikle şunu söylemeliyim ki mutfak sektörü çok gelişti. Artık her alanda makine kullanımı var. Bunun sonucu olarak artık kimse içli köfteyi tek tek uğraşıp eliyle açmıyor. Daha önceleri

hamuruna un koyardık artık et koyuyoruz. Ben hatırlıyorum annem bir ara nohut ve mercimekle de yapardı. Herise hemen hemen aynıdır. Artık Maraş bulguru denen bir şey var hemen pişiyor. Ondan dolayı saatlerce pişirme işlemi olmadan hemen hallediliyor. Künefe artık künefe tepsileri çıktı onlarda yapılıyor bu aslında çok rahat bir şey eskiden ya normal tepsilerde yapardık. Kabak tatlısını eskiden büyük ateşler yakardık onun üzerinde saatlerce kaynatırdık. Bizim zamanımıza yetişmiyor ama babam anlatır eskiden şeker olmadığı için pekmez kullanırlarmış. İskenderun dönerin içerisine patates mayonez filan girdi eskiden sadece et sos ekmek birde soğan piyazı konurdu. Belen tava yöresine özgü bir yemek olup farklılaştığını düşünmüyorum. Biberli ekmeği önceden biz tandırda yapardık ama artık herkesin evinde fırını var onda rahatlıkla yapabiliyor. Sürkü artık hazır alıyoruz zaten yapımı zahmetli olduğu için” K1

“Gençliğimizde içli köfteyi elimizde yapardık ama artık makine ile yapıyoruz. Bizden eskiler et bulamadıkları için patatesli nohutlu yaparlardı. Döğmeyi eskiden elimizde döverdük taşlarda taşın adı “soku”. Ama artık düdüklü tencerede hemen pişiyor. Eski buğdaylar pişmezdi. Biberli ekmeği eskiden ateş üzerinde sacda yapardık ama artık fırınlarda çok rahat pişer. Borani eskiden büyük tepsilerde odun ateşinde yapılırdı. Eskiden kabaklar deniz kenarında yetiştirirdi ve tadı çok güzeldi. Ama artık hepsi hormonlu. Eskiden çökelekler küflü olarak yapılırdı şimdi pek rağbet görmüyor. Biberli ekmeği eskiden tandırda yapardık özellikle Antakya ve Reyhanlı tarafı. Şimdi elektrikli fırınlarda yapılıyor. İçine kuzbara da koyardık. Eskisi kadar zahmetli değil artık. Biz eskiden çok döner yemezdik çok yoktu zaten biz genelde adana dürüm yerdik. Ama şimdi dönerin içerisi bana çok karışık geliyor. Künefe ve belen tavada herhangi bir değişiklik görmüyorum. Aynı zamanda kağıt kebabı da kağıt bulamazdık çoğu zaman direk olarak tepsiye basmak zorunda kalırdık.” K2

“Bu saydıklarınız içerisinde İskenderun Döneri hariç hepsi yöremize mal olmuş eski yemekler zaten..Döner kültürü ise son on-onbeş yıldır çıkan bir furya..Hatay ve İskenderun Döneri de kendine has soslarıyla bu kulvarda öne çıkanlardan.. Diğer saydıklarınıza gelecek olursak genel olarak tüm Hatay genelinde bunların yapılışı hemen hemen aynıdır, fazla belirgin bir ayrılığı yoktur.Ne olabilir, örnek veriyorum Altınözü’nde Kabak Boraninin üstüne yağda nane yakarlar da Belen’de kırmızı toz biber yakarlar gibi veya Belen’de içli köftenin içine bazen ceviz koyarlar veya haşlanmış nohut gibi..özde yemeğin asıl tadını bozmayacak ufak dokunuşlar, değişimler olabilir. Yemeklerin yapımında kişisel tercihler, küçük farklılıklar oluşturabilir.” K5

Katılımcılardan Hatay mutfağının Arap ve Ortadoğu mutfağına yakın olmasını olumlu ve olumsuz yönden değerlendirmeleri istenmiştir. Bu kapsamda katılımcılar Arap kültürünün bir baharat kültürü yarattığını (%41,6), Hatay’ın Ortadoğu’ya coğrafi olarak yakın olmasını (%25) ve Suriye Savaşı’nın etkili olduğunu (%16,6) dile getirmişlerdir. Bu konuda yorumda bulunan katılımcıların cevapları aşağıdaki gibi yer almaktadır:

“Hatay mutfağı özellikle Suriye’ye çok yakın olduğu için yemekler benzerlik gösterir. Şıkılmaşık mesela Suriye’ye özgü bir yemektir ama Hatay’da da oldukça fazla yapılır.Ortadoğu Hatay’a çok şey katmıştır. Ortadoğu’daki savaş ve güvensizlik ortamı Hatay turizmini de etkiliyor. Oradaki kimyasallar bile bizim zeytinimize yapışır ve zarar verir.” K2

“Hatay Ortadoğu’nun arka bahçesi olarak geçer. Aslında önceden Halep Beyrut yoktu da bereketli hilal olarak geçerdi. Osmanlı zamanında da İskenderun Halep sancağı olarak geçerdi. Bu kültür aslında sentez olarak meydana geldi. Biz ve Ortadoğu bir bütünüz. Hatay taklitçi değil zenginlikçi olarak değerlendirilmeli. Olumsuz yanı Ortadoğu’da sürekli savaş ortamı var bu Hatay’ı da sanki burada bir kaos ortamı varmış gibi gösterebilir. Ama artık sosyal medya var. Bu konuda işimiz daha kolaylaştı.” K4

“Hatay coğrafik olarak tam da ortada bir yerde olması sebebiyle zaten Ortadoğu ve Arap kültürüyle iç içe aslında..Bu yüzden hem şekil, hem çeşit hem de içerik açısından Arap mutfağından izler görmek mümkün..Çoğu yerde hangi yemeğin ilk çıkış yerinin neresi olduğuna dair tartışmalar yaşanır.” K5

Katılımcılara son olarak Hatay mutfağının yerel ve ulusal platformda tanıtılması için yapılması gerekenler sorulmuştur. Katılımcıların bu konuya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda yer almaktadır:

Turizme çok fazla yatırım yapılması lazım. Festivaller etkinlikler yapmalıyız. En önemlisi de tadım günleri. Sonuç olarak insanlara anlatmak yerine yedirmemiz gerekiyor. K1

Hatay'ın genel sorunu pazarlamadır zaten hep bundan dem vurulur. Hatay'da herkes bir şeyler yapıyor ama kimse kimsenin yaptığına güzel demiyor. Güzel demeyince bir araya gelemiyorlar ve birlikten de kuvvet doğamıyor. Benim öğrenciliğimden beri bu konuşmalar var. Ama artık insanlar daha bilinçli. Hatay zaten Türkiye çapında tanınmış önemli bir mutfak ama bu tanınmışlığın ben yurtdışında da olduğunu kendim gördüm. Ben 2 kere Çin'e gittim Gastronomi festivaline. Diğer ülkeler kendi başlarına yemeklerini yapıp sunarlardı. Biz tezgah başına geçtiğimiz zaman herkes sıra olurdu. Çünkü Hatay mutfağına aşırı bir merak var. Daha önce hiç görmedikleri değişik ve tatmak için deli oldukları ürünler yapıyoruz. Yani artık biz greek yoghurt değil Türk yoğurt görmek istiyoruz. K4

Tanıtım çok önemli. Reklam yapılması lazım. Lokanta sahipleriyle görüşülüp etkinlikler yapılabilir. Hatay'a özgü İngilizce Arapça ve Türkçe dergiler çıkarılabilir. Televizyonlara veribilirse daha çok reklam olur daha iyi olur. Beynelmilel etkinlikler büyük önem taşır. K11

- Kültürel Kaynaşma Teması

Bu tema altında katılımcılara farklı kültürlerin aynı coğrafyada yaşamasına yönelik hoşgörü ortamı ve yemek kültürüne etkisi konularında sorular sorulmuştur. Katılımcıların verdiği cevapların dağılımı aşağıda yer alan tablodaki gibi olmuştur (Tablo 4):

Çizelge 4.4.: Farklı Kültürlerle Kaynaşmaya İlişkin Görüşler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Kültürel Kaynaşma	Hoşgörü ortamının bulunması	Saygının bulunması	10
		Berber yaşamaya alışma	5
	Farklı kültürlerin yemek kültürüne etkisi	Mutfak zenginliğidir.	8
		Mutfaklar arası benzeşim	6

Katılımcıların verdikleri cevaplar iki alt başlıkta toplanmıştır. Katılımcılar farklı kültürlerin bir arada yaşamasının getirdiği hoşgörü ortamının oluşmasında saygının bulunmasına ve beraber yaşamaya alışma durumuna sebep göstermektedir. Farklı kültürlerin yemek kültürüne etkisi konusunda ise bu durumun mutfağı zenginleştirdiğine ve mutfaklar arası benzeşiminden kaynaklanabileceğine sebep göstermektedir. Katılımcıların verdikleri cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Aslında tek kelimeyle saygı diyebilirim. Hatay insanı sıcakkanlıdır kin tutmaz. Bir insan hata yapıyorsa veya sana karşı bir kötülükte bulunuyorsa bu onun insan olarak kötü olduğunu gösterir hangi dinden olduğu çok ta önemli değildir yani.” K1

“Adı üstünde Medeniyetler ve Hoşgörü Şehri Hatay Yoksa başka hangi şehirde kilisenin duvarında ‘‘Hayırlı Ramazanlar’’ yazar veya Kurban Bayramında Hristiyan komşusuna kurban payı ayrılır. Bunlar Hatay’ımıza özgü naiflikler hep. Geçmişten bu yana farklı dinlerden insanlar hep kardeşlik içinde hoşgörüyle yaşamış.. En büyük etken ortak yaşanan geçmiş diye düşünüyorum.” K5

“İyi bir mutfak kültürü iyi bir yemek kültürü insanlara mutluluk getirir. Hatay’da halk geçmişten beri mutlu. Türkiye’nin kalan tek ermeni köyü Hatay’da Vakıflı köyü. Ermeni ve Arap köyleri dip dibe. Yayladağı Altınözü ilçeleri sünni ve komşuluk yapıyorlar. Hristiyanların ilk hac yeri burasıdır. Senelerdir komşuluk yaptığın insanlara düşmanlık yapamazsın.” K10

“Mutfak zenginliği olarak görüyorum. Araplarla senelerdir beraber yaşıyoruz oradan bizim ustalarımız oraya yerleştiler oraların ustaları buralara yerleştiler ve künefe de ortak bir tatlı olmuş oldu.” K8

“Mutfak yozlaşması diye bir şey kesinlikle düşünmüyorum. Evet aynı isimlerle aynı tatlı yapılıyor ama arada farklılıklar var. Bu farklılıklar çok ince olsa da bu tatlılara kendine has bir tat ve bölgesel farklılık verdiğini söyleyebiliriz. Kesinlikle bir sakınca görmüyorum.” K13

- Hatay Mutfağının Geleceği Teması

Bu tema altında katılımcılardan Hatay mutfağının geleceği hakkında fikirleri alınması amaçlanmıştır. Bu kapsamda tarif defteri kaydı tutma, UNESCO listesine girme, gelecek nesillere aktarma ve lezzet turu yapma alt başlıkları belirlenmiştir. Katılımcıların bu başlıklara verdiği cevaplar Tablo 4’te yer almaktadır:

Çizelge 4.5:. Hatay Mutfağının Geleceği Hakkındaki Görüşler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)	
Hatay Mutfağının Geleceği	Tarif Defteri Tutma	Geçmişte tutuyordum, şimdi tutmuyorum.	1	
		Tarif defterim yok.	6	
		Tarif defterim var.	7	
	UNESCO listesine girme	Evet, listedeyiz fakat az bir bilgim var.	Evet, listedeyiz	4
			Evet, listedeyiz bilgim var.	7
			Hayır, bir bilgim yok.	3
	Gelecek nesillere aktarma	Kız çocuklarına öğretilerek gelecek nesillere aktarılması	Müfredatlarda yer alması	2
			Usta-çırak ilişkisiyle öğretilmeli	2
			Turlar için reklamlar yapma	7
	Lezzet turu yapılması için gerekenler		Fuarlar düzenlenmeli	3
			Yemekleri insanlara yedirerek kulaktan kulağa aktarılması	1
			Pandemiden dolayı doğa etkinlikleri yapma	1
			İlin tanıtımının yapılması	3
			Dergi, kitap vb. çıkarma	1

Katılımcılardan Hatay mutfağının geleceği hakkında bilgi almak adına dört ana başlık ekseninde sorular sorulmuştur. Tarif defteri tutma konusunda katılımcıların yedisinin tarif defteri tuttuğu; altısının ise tarif defteri tutmadığı bilgisi edinilmiştir. Bu konuda katılımcıların verdiği cevaplar aşağıdaki gibi yer almaktadır:

“Daha önceleri bir tarif defterim vardı. Ama artık ihtiyaç duymuyorum çünkü hafızamda kalıyor. Ama ilerde Hatay Mutfağı üzerine bir tarif defteri çıkarmak istiyorum. Çok özel ve uzun tarifler olmadığı sürece yazıya dökmüyorum.” K1

“Mesela biz müfredatımıza Antakya mutfağını koyduk. Antakya yemeklerini eski nesil ve yeni nesil bir araya getirip tadım yapılması gibi etkinlikler düzenliyoruz. Yakın zamanda da bununla ilgili bir proje gerçekleştirdik. Tarif defterim var ve gelecek nesiller için kitap ve akademik çalışmalar da yapıyorum.” K4

“Tarif defterim yok ama kendi çocuklarıma bunu göstererek aktarıyorum. Anlatarak onların benim yaptığım gibi yapmasını sağlayarak çabalıyorum diyebilirim. Şu an yok ama belki ilerde kayıt altına alıp kitap şeklinde düzenleyebilirim.” K11

Tarif defteri tutulup tutulmadığına ilişkin sorunun ardından katılımcılara Hatay’ın UNESCO listesine girme durumu hakkında bilgilerini ölçmek adına soru sorulmuştur. Burada da katılımcıların büyük çoğunluğunun listede olduğu konusunda bilgi sahibi olduğu (7); üç kişinin ise bu konuda bilgi sahibi olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların verdiği cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Hatay’ın Unesco kabulü 2017 yılına dayanır. Ama aslında bu çalışma Hatay büyükşehir olmadan önce Antakya belediyesi tarafından düzenlendi. Hatay’ın bu konudaki potansiyeli oldukça yüksek. 600 çeşidin üzerinde lezzetten bahsediyoruz. Hatay uluslararası açılırken aynı zamanda Türkçesini ve özünü de kaybetmemelidir. İsmi aynı olan ürünleri İngilizce veya farklı dillere çevirmemeliyiz. Örneğin köfte yerine meatball demek elbette ki yanlış olur.” K7

“Evet bilgim var ve bu platformdaki etkinliklere de aktif olarak katılım gösteriyorum Unesco’ya önce Gaziantep sonrasında Hatay ve şuanda Mardin ve Afyon’da başvurmasını gerçekleştirdi. Hatay burada çok önemlidir çünkü Hatay yemeklerinden 630 adet Unesco tescilli yemeği var. Unesco’nun bazı şartları var umarım bu şartları en kısa zamanda şehrimizde uygulayabiliriz. Sivil yönetimler bu konuda daha aktif olmalıdır.” K10

“Unesco hakkında herhangi bir bilgim yok ama kayıt altına alınması gereken bir mutfak kültürü olduğunu düşünüyorum. Çünkü bu mutfağı sadece bizim bilmemiz ve yememiz yetmez.” K8

Katılımcılara Hatay mutfağının gelecek nesillere aktarımının nasıl olabileceği sorulduğunda büyük çoğunluğun kız çocuklarına öğretilerek aktarılması gerektiğini düşündüğü sonucuna ulaşılmıştır. Bu konuda katılımcıların verdiği cevaplar ise aşağıdaki gibidir:

“Ben annemden kardeşimden öğrendim. Genç nesilde aynı şekilde öğrenmeli. Zor yemekleri artık genç nesil yapmıyor ve vakit ayırmak istemiyor. Kız çocuklarının eğitimi bu konuda önemli yer tutmaktadır.” K2

“Bu iş aileden başlar. Kız çocuklarına öğreteceksin. Biz hep öyle öğrendik. Ne bir kursa gittik ne de hoca tuttuk. Anneden öğrenilir komşudan öğrenilir yemekler. Bir komşun sana yemek getirir sorarsın bu nasıl yapılır diye o da sana öğretir. Yeni nesilden bazı çocuklar çok bilinçli ama bunların sayısı çok az . Diğerleri hep telefon bilgisayar. Benim kızım yoktu gelinime öğrettim. Şimdi benden daha iyi.” K12

“Akademik birçok çalışmam var. Ama bunun yanında kesinlikle usta çırak ilişkisinin dayalı öğretim yapılmalıdır. Bunun yanında eğitim evde başlar. Evde de anne kız ilişkisiyle bazı şeylerin öğretimi yapılır.” K8

Katılımcılara son olarak Hatay mutfağının Gastronomi veya lezzet turlarında tanıtılması için neler yapılması gerektiğine ilişkin soru sorulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğunun turlar için reklam yapılmasının gerekli olduğunu düşündüğü sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılara ilişkin cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Yerli turistler zaten Hatay’a çok fazla geliyordu. Ama son zamanlarda yabancı turistlerde görmeye başladım bu da sanırım bu turların aracılığıyla olan bir şey. İnternet şu anda büyük önem arz etmektedir. Reklamlar verilebilir aslında dediğim gibi en önemlisi

tadım bir yemeği anlatmak yerine onu yedirmek daha çok önem taşır” K1

“Son dönemlerde yaygınlaşan bu tarz turlar, popüler kültürün avantajlı yönlerindedir. Ülke olarak her bölgemiz, her yöremiz gidilmesi, görülmesi gereken yerlerle dolu esasen. Hatay, mutfağı ile olduğu kadar tarihî dokusu, zengin kültürü ve doğal güzellikleri ile de son derece önemli bir şehirdir. Buraya gelen insanlar hem doğayla iç içe olabilecekler, tarihi yerleri gezebilecekler hem de birbirinden eşsiz lezzetleri tadabileceklerdir. Hatay’ın insanlara sunacak çok şeyi var ve ben bu güzel şehrimizin ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılması gerektiğine inanıyorum. Daha öncede söylediğim gibi tv programları, festivaller, yurt dışı turlar düzenlenerek bu konuda tanıtıcı çalışmalar yapılabilir.” K5

“Bu gastronomi turlarının tüm şehirlerimizde ve diğer ülkelerde de yapılarak yemek kültürümüzü onlara da tanıtmalıyız diye düşünüyorum.” K14

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Hatay mutfağına yönelik yapılmış olan bu çalışmada 15 kişi ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar mutfak kültürü, Hatay mutfağı, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma başlıklarıyla değerlendirilmiştir.

Katılımcılar mutfak kültürünün önemi konusunda hemfikir olmuşlardır. Özellikle Hatay mutfağının yemeklerinin çok çeşitli olması, acı ve yoğun baharat kullanımı, medeniyetlerin mutfak kültürü üzerinde olumlu etkileri olduğuna dikkat çekmişlerdir. Ayrıca katılımcılar, coğrafi özelliklerin mutfak kültürünün oluşmasında önemli rol oynadığını belirtmişlerdir.

Katılımcılar Hatay mutfak kültüründeki değişimlerle alakalı olarak ise geçmişte ürün bulma konusunda sıkıntı çektiklerini fakat günümüzde ürünlerin bol miktarda ama doğal olmayan ürünler olduğunu söylemişlerdir.

Katılımcılara Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran yemekler sorulduğunda büyük oranda içli köfte ve kebab yanıtını verdikleri görülmektedir. Ayrıca seçtiğimiz ürünlerin tarihsel değişimi sorulduğunda makineleşmenin artması ve ürünlerin değiştirilmesi örnek olarak verilmiştir.

Katılımcılar, Hatay mutfağının Ortadoğuyla yüzyıllardır etkileşim içinde olduğunu ve bunun da yeni bir baharat kültürü oluşturduğunu belirtmişlerdir.

Katılımcılar Hatay mutfağının en çok reklamının yapılmamasından ulusal ve uluslararası basında tanıtımının yapılmamasından yakınmaktadır.

Katılımcılar farklı kültürlerin bir arada yaşamasının getirdiği hoşgörü ortamının oluşmasında saygının bulunmasına ve beraber yaşamaya alışma durumuna sebep göstermektedir. Farklı kültürlerin yemek kültürüne etkisi konusunda ise bu durumun mutfağı zenginleştirdiğine ve mutfaklar arası benzeşiminden kaynaklanabileceğine sebep göstermektedir.

Katılımcılar, Hatay'ın UNESCO'ya girmesini takip etmekte olduklarını ve desteklediklerini belirtmişlerdir.

Yapılan yorumlar ve verilen cevaplardan yola çıkarak Hatay'da bir hoşgörü havasının hakim olduğunu, insanların birbirleriyle yardımlaşma konusunda cömert davrandıklarını anlamaktayız. Ayrıca diğer medeniyetlerle aralarında olan etkileşim, mutfaklarını dünyaya tanıtmaya çabaları son derece takdir edilmesi gereken bir durumdur.

5.1 Öneriler;

Hatay mutfağının ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılması için tanıtım günleri ve festivaller düzenlenmeli ve katılım sağlanmalıdır.

Hatay'da yerel restoranlara geleneksel yemekler menülere eklenmelidir.

Usta çırak ilişkisi içerisinde yürütülen eğitim lise veya akademik boyutlara taşınmalıdır.

Yeni nesile zahmet gerektiren Hatay yemeklerinin yapımı öğretilmeli ve özendirilmelidir.

Bölgede faaliyet gösteren mutfak şefleri, aşçıları, ve akademisyenlerin özel tarifler başta olmak üzere kayıt altına alınmalı ve herkes tarafından ulaşılabilirliği sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Abdulkaki, M.F. El-lü'lüü Ve'l-Mercan Buhari ve Müslim'in İttifak Ettiği Hadisler, Tercüme: Yıldırım, H., Sağlam Yayınevi, İstanbul, 2011.
- Ak, K., "Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2007.
- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O., Benli, S., 28-30 Mayıs 2015, Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay'ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma. Eurisia International Tourism Congress, Konya/Türkiye.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 2015, Sayı 30, 33-52.
- Akın, N. ve Bostancı, V., Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, Cilt: 8, Sayı: 19, 2017, ss.110-124.
- Akpınar, T., Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi, İstanbul, 1999.
- Aksoy, M., Türklerde At Kültürü ve Kıımız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, İstanbul, 1998, s. 142-40-41.
- Algar, A. Classical Turkish Cooking. 1991; New York: Harper Collins Publishers.
- Anonim, (2001). TSE 12720 Nar ekşisi standardı. Türk Standartları Enstitüsü, Necatibey Caddesi, 112, Bakanlıklar-Ankara.

- Anonim. (2018b). Hatay ili Ekonomik Görünüm Raporu. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, http://www.dogaka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.dogaka.gov.tr_653_CG8B85TB_Hatayili-Ekonomik-Gorunum-Raporu.pdf (Erişim Tarihi: 13.06.2019).
- Argıllı, E. Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif, Omega Yayınları, İstanbul, 2005.
- Arı, B, Top, M., Hatay'da sağlık sorunlarını Gidermek için başvuru alan başlıca halk hekimliği uygulamaları. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 2017, 33(33).
- Arlı M., "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", 41.cilt, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, *Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, 1982, ss.19-33.
- Arlı, M. Gümüş, H. 10-15 Eylül 2007. Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, 143-158.
- Arseven C. (2013). Hatay'da Kültürel Çeşitlilik, www.Dogaka.gov.tr / erişim tarihi 11.05.2017.
- Atalay, R. "Alternatif Turizmin Bölgesel Kalkınmaya Etkisi: Beyşehir Yöresi Örneği". *Doktora Tezi*, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 2017.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak., Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Bahar-2017; Cilt: 2 No: 1, 15-25.
- Babat, D., Gökçe, F., Kocabozdoğan, K., Hatay'da farklı bir lezzet: Kabak tatlısı. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 2016, 5 (2), 77-85.
- Başyemez, F. Çok kültürlülük Açısından Hatay; Sosyolojik Bir Yaklaşım. *Yüksek Lisans Tezi*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 2009, 38-35.

- Baysal A. Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi, Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1993; ss.5052-5053.
- Baysal, A. Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2002.
- Baysal, A. Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1993a: 1230.
- Baysal, A. Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1993b (3), 12-20.
- Belge, M. Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, 14. Baskı, İstanbul, 2016.
- Beşirli, H. Yemek Sosyolojisi, Phoenix Yayınevi-305, Ankara, 2012.
- Beşirli, H. “Yemek, Kültür ve Kimlik”, Milli Folklor Yayınları, 2010, (87), 159-169.
- Bickermann, E. “The Seleucid Period” The Cambridge History of Iran, (Ed. Ehsan Yarshaster), Vol. 3, Cambridge University Press, Cambridge 1983,(3), 4.
- Bilgin, A. Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, , Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve
- Özge Samancı. 2008; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Bingöl, Z. Akdeniz Bölgesinin Kültür ve İnanç Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2004,1 (8), 125-137.
- Budak, S. Antakya mutfağı, 2008;1.Basım, Ankara: ATSO.
- Ciğerim, N., Batı ve Türk Mutfağı ’nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı ’nın Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2001, (28), 49-61.

- Cömert, M. “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2014, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2014, 2(2), 62-66.
- Çakmakçı, S. ve Kahyaoğlu, T.D., Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 2012, 5(2): 133-137.
- Çamurdan, C., Kurtuluş Savaşında Doğu Kilikya Olayları, Adana, 1969, 87.
- Çetin, A. “Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı” Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, 2008; Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çitil, N., Yerel Markalaşmaya Hukuki Yaklaşım. Marka Kent Sandıklı Sempozyumu Bildiriler Kitabı, Afyonkocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar, 2014, 209-223.
- Çokişler, N., Türker, A. Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği, *GÜSBED*, 2015, 6(14), 122-136.
- Çürük, S., Külahlıoğlu, İ. & Öntürk, G. Hatay’ın Yayladağı ilçesinde yetiştirilen yöresel biberin (*Capsicum annuum* L.) bitki, çiçek ve meyve özellikleri. 7. Bahçe Bitkileri Kongresi, Çanakkale, 2015; 25-29.
- Demirci, M. ve Bölükbaşı, B. 2-3 Ekim 2003. Akdeniz beslenme tarzında zeytinyağının önemi. Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, 41-48.
- Demircioğlu H. Roma Tarihi, I. Cilt, TTKB (Türk Tarih Kurumu Basımevi), Ankara 1998, 299.
- Dilsiz, B. Türkiye’de Gastronomi ve turizm (İstanbul örneği), *Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, 2010.
- Dinçer, H. Antakya Mozaikleri, Antakya Belediyesi Kültür Yayını, Hatay, 2001.

- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, Nobel Yayıncılık, Ankara, 2011, 2. Baskı.
- Downey G., A History of Antioch in Syria from Seleucus to the Arap Conquest, Princeton University Press, New Jersey 1961, 151-152,190-193.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2015, 3/1, 41-47.
- El Darra, N., Rajha, H.N., Saleh, F., Al-Oweini, R., Maroun, R.G., Louka, N. Food fraud detection in commercial pomegranate molasses syrups by UV-VIS spectroscopy, ATR-FTIR spectroscopy and HPLC methods. *Food Control*, 2017, 78, 132-137.
- Emiroğlu, K. Gündelik Hayatımızın Tarihi, Dost Kitabevi, Ankara, 2001.
- Erdem, M., İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal Ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1998, 37 (168).
- Erden A. Anadolu Giysi Kültürü, Dumat Ofset, Ankara, 1999, 4-12,12-20.
- Erdoğan Aracı, Ü., Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016.
- Eröz, M., Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yayınları, İstanbul, 1977.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*, 2013, 2(1).
- Feyizli, H. T., İslam'da ve Diğer İnanç Sistemlerinde Oruç-Kurban, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1988.
- Genç, R. XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Ed: Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, Cilt I, 2008, 4.
- Gökçe F., Sunar H. ve Türkoğlu A. Doğal çevrenin korunmasında bitki müzelerinin etkisi; Hatay tıbbi ve aromatik bitkiler müzesi örneği, 2014; International Congress On Cultural Heritage And Tourism (Iccht - 2017).

- Gökovalı, U. Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2007, 21(2), 141-160.
- Güzelmansur İ., “Efsanelerle Antakya”, II. Antakya Edebiyat Günleri, haz.: Mehmet Karasu, Edebiyatçılar Derneği, Öztepe Matbaacılık, Ankara, 2005, 205.
- Güldemir, O. Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Kuşadası, Aydın, 2014, 346-358, 04-05.
- Güler S. “Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2010, 26 (19), 24-30.
- Güler, S. “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC, 2008, 7-8 Mayıs.
- Güler, S. Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2010, 2(26), 182-196.
- Güler, S. ve Olgaç S. “Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri” (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2010, 28, 227-238.
- Gürkan, O.T. Yöresel Türk Mutfağı, Yayılım Yayıncılık, İstanbul, 2007.
- Gürsoy, D. “Yemek Üzerine Denemeler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ed: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, Ankara, THKATV Yayınları, 2005, 12.
- Gürsoy, D. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2004.
- Güvenç, B. İnsan ve Kültür, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2002, 101.

- Halıcı, N. Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1997, (20), 65-67.
- Halıcı, N. Karadeniz Bölgesi Yemekleri, Güray Ofset Matbaacılık, Ankara, 2001.
- Harlan, J.R. The Living Fields: Our Agricultural Heritage. Cambridge Univ. Press, U.K, 1995.
- Hatay Valiliği (2011b). Hatay mutfağı. http://www.hatay.gov.tr/default_B1.aspx?content=242 adresinden erişilmiştir.
- Hatipoğlu, A. İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Yüksek Lisans Tezi*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, 2010.
- <http://www.arapenstitu.com/tr/tarih-calismalari/> (Erişim Tarihi: 17.09.2019)
- <http://www2.unwto.org/> , (Erişim Tarihi: 16.01.2020).
- <https://en.unesco.org/> , (Erişim Tarihi: 16.01.2020).
- <https://www.hataydanal.com/Antakya-Usulü-Kabak-Tatlısı-Tarifi>
- <https://www.kevserinmutfagi.com/surk-tarifi>
- <https://www.nefisyemektarifleri.com/hatay-döner>
- <https://www.nefisyemektarifleri.com/icli-kofte-puf-noktalariyla-hatay-usulü>
- Türk H., “Antakya’da Dinlerarası Hoşgörü ve Habibi Neccar Örneği”, *Folklor/Edebiyat*, C. 22, 2016, 87, 155-156.
- K. Bihlmeyeri-H. Tuchle, I. ve IV. Yüzyıllarda Hristiyanlık. (Çev. A. Gürol). İstanbul 1972, 19.
- Kafesoğlu, İ ., Kültür ve Teşkilat. Türk Dünyası El Kitabı, C. I, 1992, Ankara.
- Karabıyıklı, Ş., Kışla, D. Inhibitory effect of sour pomegranate sauces on some green vegetables and kısır. *International Journal of Food Microbiology*, 2012, 155, 211-216.

- Karakaş, R. Diyarbakır’da Bebeğin İlkleri: Hedik, Köstek Kesme Törenleri ve Çocuklara Yönelik Halk Hekimliği Uygulamaları. *Karadeniz, Kış*, 2013; Yıl: 4, 2012, (16) 74-87.
- Kartari, A. Azeri ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi. *Belleten, Türk Folkloru Yayınları*, 1986, İstanbul.
- Kaypak, Ş. Antakya’nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2010; 373-392.
- Kaypak, Ş., Uçar, A. Antakya’nın Yemek Kültürüne Bakışı, *International Journal of Academic Value Studies*, 2018, 4 (18), 190-202.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2012; Vol. 7/2 Spring, 707-716.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, Cilt:14, (3), 14: 191-210.
- Kivela, J., ve Crofts, J. C. “Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment”. *Journal of Culinary Science and Technology*, 2005, 4(2-3), 39-55.
- Kodaş, D. ve Dikici, E. “Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma”. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2012, 4(2): 51-69.
- Konuşkan, D., Altan, A. Zeytin ve zeytinyağında doğal olarak bulunan biyoaktif bileşikler ve fizyolojik etkileri. 2. *International Congress on Food and Nutrition*, 2007, 24-26 Ekim, İstanbul.
- Konuşkan, D.B.. Hatay zeytinyağlarının yağ asidi ve sterol kompozisyonlar, *Türk Tarım Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 2017, 5(2): 170- 175.
- Köşkeroğlu, G.Ç.Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Besin ve Kalori Değerlerinin Hesaplanması ve Düşük Kalorili Yeni Tariflerin Geliştirilmesi, *Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü*

- Beslenme ve Diyetetik Anabilimdalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2017.
- Közleme, O. “Türk Mutfak Kültürü ve Din”, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012.
- Közleme, O. İslam Mutfak Kültürü. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 2012, 6(11), 219-230.
- Kritsakis, A. ve Shahidi, F. *Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing*. John Wiley & Sons, Inc., 111 River Street, Hoboken, NJ, USA, 2017, 669s.
- Küçükkömürler, S. ve Uluksar, F.Ö. Türk mutfak kültüründe zeytinyağı kullanımı: Muğla örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2018, 6(2): 194-212.
- Küçük, M.A. İnanç Turizmi Açısından Türkiye’de Dini Mekânlar Yahudilik-Hıristiyanlık Örneği, Berikan Yayınevi, Ankara, 2015.
- Mansel, A.M. Ege ve Yunan Tarihi, TTKB, Ankara, 2004, 454.
- Masala, M. “Monastery Cuisine”. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Kitabı, Güven Matbaa, Ankara, 3-10 Eylül 1988, 301-307.
- Maviş F. Endüstriyel Yiyecek Üretimi, 1.baskı, Ankara, Detay Yayıncılık, 2007, 23-29.
- Moltay, İ. H. “Otellerde Mutfak Sorununun Çözümü”, *Turizm ve Teknik Dergisi*, 1995, (1) 43-45.
- Mussman, K.D ve Pahalı, C. Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi, 1996, 397.
- Bozkır, M.E. Vakıflı Köyünün Dünü Bugünü, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Hatay 2013, 1-4.
- Nelson, V. “Place Reputation: Representing Houston, Texas As A Creative Destination Through Culinary Culture”. *Tourism Geographies*, 2015, 17(2), 192-207.

- Nuhoğlu F. Türk mutfağından Yedi Renk, Pozitif Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, 2005.
- Ozankaya, Ö. Vd. Davranış Bilimlerine Giriş, 2. Baskı, AÜ Yay., Ankara, 1983, 18.
- Öcal, S. Eski Türklerde Yiyecekler, İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları, İstanbul, 1985, Sayı: (35), 161-213.
- Ögel, B. Türk Kültür Tarihine Giriş C, IV, Ankara, 1991.
- Ögel, B. Türk Kültür Tarihine Giriş, 1978, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978.
- Özata, E. ve Cömert, M. Zeytinyağı ve sağlıklı yaşam, Zeytin Bilimi, 2016, 6(2): 105-110.
- Özdoğan, Y. ve Işık, N. Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, 2008, I. Cilt, 1059-1077, Ankara.
- Roden, C. Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon. New York, Alfred A. Knopf, 2007.
- Ryan, D., Antolovich, M., Prenzler, P., Robards, K. ve Shimon, L. Biotransformations of Phenolic compounds in Olea Europaea. Scientia Horticulturae, 2002, (92), 147-176.
- Sahillioğlu H., “Antakya”, TDVİA (Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi), C. 3, İstanbul 1991, 229.
- Sahillioğlu, “Antakya”, Cumhuriyet döneminde Hatay hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Süleyman Hatipoğlu, “Cumhuriyet Dönemi Hatay Tarihi (1919-1985)”, Hatay Tarihi, Hatay Valiliği Yayınları, Hatay 2013, 311-320.
- Saruhan, G.E. Kentsel Markalaşma Sürecine Kültür Turizminin Etkisi: Antakya(Hatay) Örneği, *Yüksek Lisans Tezi*, Ankara: Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012.

- Soner, F. (2013). "Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development". *Yüksek Lisans Tezi*, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul, 2013.
- Sumbas A. Antakya'daki Etnik Yapılanmanın Siyasal Hayata Etkileri, *Yüksek Lisans Tezi*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Siyaset Bilimi Ve Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, 2006.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Özfer. Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10- 15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt.Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları. 2008; 4/3. s.1289-1310, Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. Ankara.
- Sürücüoğlu, M.S."Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2008.
- Şahin, K. (2012). Hatay mutfak kültürü ve yemekleri, Hatay Valiliği Yayınları, No: 16, www.hatay.gov.tr adresinden erişilmiştir
- Şahin,K. Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği, 2012; Yayın No:16 Hatay: Pozitif Matbaa
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. Millî Folklor, 2012, 24(94), 152-161.
- Şavkay T. Osmanlı Mutfağı, 1.baskı, Şekerbank A.Ş. Basım Yayın, İstanbul, 2000, 10.
- Talas, M. "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*,2005; Sayı: 18, 273- 283.
- Taş S. Hoşgörü Kenti Hatay "Dünya Gastronomi Şehri Olma Yolunda, 2011. <http://www.haberler.com>., / erişim tarihi 24.05.2017.
- Tekin, M. Hatay Tarihi, Atatürk Kültür Merkezi Bakanlığı Yayınları, Birinci Baskı, Ankara, 2000; ss: 7-10-11- 21-23-45.

- Tekin, M. Hatay Tarihi, Atatürk Kültür Merkezi Bakanlığı Yayınları, Birinci Baskı, Ankara, 2000, 7-10-11- 21-23-45.
- Tez, Z. Lezzetin Tarihi, İstanbul, Hay kitap, 2015.
- Toygara, K. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara, 2001, (29), 13.
- Tuncel M. Fastfood (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, 2000; ss.216-218.
- Turan, R. 2009. www.hurriyet.com.tr/ Erişim Tarihi: 25 Haziran 2009.
- Türk Dil Kurumu, (2016), “Güncel Türkçe Sözlük”, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5810b1f4d62731.56120989
- Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri, 2007: www.turkishcuisine.org/articles.php?Pages=Articles /erişim tarihi,01.06.2017.
- Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri, 2007: www.turkishcuisine.org/articles.php?Pages=Articles ,01.06.2017
- Türk, H. “Hatay'da Müslüman-Hıristiyan Etkileşimi: St. Georges Ya Da Hızır Kültürü”, Milli Folklor, 2010, 22(85).
- Türkdoğan, O. Etnik Sosyoloji, Timaş yayınları, İstanbul, 1997.
- UCCN “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı”. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Bilgilendirme Sunumu, 2014, 1-37
- Unakıtan, G., Başaran, B. ve Yılmaz, F. Tekirdağ ilinde zeytinyağı tüketim tercihlerinin analizi. 10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 2012; 5-7 Eylül, Konya, 956- 963.
- Ünsal, A. Ölmez Ağacın Peşinde: Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, 296.

- Ünsal, A. Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri. Yapı Kredi Yayınları, 2003, İstanbul, Türkiye
- Ünver, S. Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952, İstanbul.
- Virginia Corvin, St. Ignatus and Christianity in Antioch, Yale University Press, New Haven, 1960, 42.
- Wahrburg, U., Kratz, M. ve Cullen, P. Mediterranean diet, Olive oil and health. European Journal of Lipid Science and Technology, 2002, 104: 698-705.
- Wilson, D.E, Fisher K.H, M.E. Fuqua Principles of; Nutrition. John Wiley and Sons, 1975, U.S.A.
- Xiaomin, C. “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From International Criteria to Local Practice, China, 2017, 55-65.
- Yar, H.S. “Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri”, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2008.
- Yerasimos, M. 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2005.
- Yılmaz, A. İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, 2002; İstanbul.

EKLER

Ek 1: Görüşme Soruları

Ek 2: Uzman Değerlendirme Formu

Ek 3: Etik Kurul Raporu



Ek 1: Görüşme Soruları

- 1 Yaşadığınız çevrenin mutfak kültürü hakkında görüşünüz nedir?
- 2 Sızce mutfak kültürü neden önemlidir?
- 3 Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran başlıca yemekler ve bunların özellikleri neler olabilir?
- 4 Gençliğinizdeki ve şu an ki mutfak kültürü ve bunların yemeklere yansıyışında ne gibi farklılıklar oluşmuştur?
- 5 İçli köfte, Herise (döğme),Künefe, Kabak tatlısı, Sürk çökeleği, Kabak borani, Kağıt Kebabı İskenderun Döneri, Belen tava ve Biberli ekmek gibi Hatay'da meşhur olarak ön plana çıkan bazı yemeklerin tarihsel değişimi hakkında neler düşünüyorsunuz? Belirtilen ürünlerde gerçekleşen değişimler ve farklılıkları açıklar mısınız? (reçete ve teknik olarak.)
- 6 Hatay mutfağının yerel ve uluslararası platformlarda adının duyulması ve tanıtılması için neler yapılabilir?
- 7 Hatay mutfağının kültür ve yemek alışkanlıkları olarak Ortadoğu ve Arap kültürüne daha yakın olmasının olumlu ve olumsuz yanları neler olabilir?
- 8 Yemekleri yazılı olarak kayıt altına aldığınız bir tarif defteriniz var mı? Varsa defteri gelecek nesillere nasıl aktarmayı düşünüyorsunuz? Yoksa belleğinizdeki bilgileri kayıt altına almayı(yazı, CD vb) düşünmez misiniz?
- 9 Hatay'da çok farklı dini gruplar hiçbir çatışma ortamı olmaksızın çok rahat yaşayabiliyor. Bu dini grupların inançlarından ötürü yasak olmayan bazı ürünleri tüketmesi diğer dini grupları rahatsız etmediği gibi bir hoşgörü de söz konusu bu hoşgörü ortamının oluşmasındaki başlıca etkenler nelerdir?
- 10 Hatay'ın UNESCO listesine girmesi hakkında bir fikriniz var mı?. Bu konu hususundaki düşünceleriniz nelerdir?
- 11 Spesifik bir örnek vermek gerekirse Hatay'da tatlı denilince herkesin aklına künefe gelir. Fakat künefe Halep, Beyrut, Kudüs gibi farklı şehirlerde aynı isimle yapılmaktadır. Bunu bir mutfak yozlaşması mı yoksa mutfak zenginliği olarak mı görüyorsunuz? Açıklar mısınız?.
- 12 Hatay yemeklerinin yaşaması ve gelecek nesillere aktarımı konusunda nasıl bir yol izlenmelidir?. Bu konuda herhangi bir çalışmanız var mı?
- 13 Hatay'da yeni başlamakta olan gastronomi turları vardır. Bu tür Gastronomi ve lezzet turlarının yaygınlaştırılması için neler yapılabilir?. Bu konu hakkındaki özgün düşüncelerinizi paylaşır mısınız?

Ek 2:Uzman Değerlendirme Formu

Sayın Hocam,“Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırmalı İncelenmesi” başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında görüşme formu geliştirilmiştir. Görüşme formunun veri toplamak için uygunluğunun değerlendirilmesi amacıyla değerli görüşlerinize ihtiyaç duymaktayız. Bunun için bir “**Uzman Değerlendirme Formu**” hazırlanmıştır. Form içindeki soruları, aşığıda belirtilen hususlara göre değerlendirmenizi talep etmekteyiz.

a. Herkes için aynı anlamı ifade ediyor mu?

b. Birbiriyle örtüşen maddeler var mı?

c. Bölünmesi gereken maddeler var mı?

Sorulara ilişkin incelemenizi form üzerinde yer alan “**Kullanımı Uygun Değil**”, “**Kullanımı Düzenlenerek Uygun**” veya “**Kullanımı Uygun**” seçeneklerinden birini işaretleterek belirtiniz. “**Kullanımı Uygun Değil**” veya “**Kullanımı Düzenlenerek Uygun**” seçeneklerinden birini seçtiyseniz, lütfen görüş ve önerilerinizi de ekleyiniz. Ayrıca, sorular arasında yer almayan ancak eklenmesini gerekli gördüğünüz sorular varsa, formun altındaki Ek kısmına yazabilirsiniz. Sorular, sizlerin görüşleri doğrultusunda gerekli güncellemeleri takiben uygulamaya sunulacaktır.

UZMAN DEğERLENDİRME FORMU

Sayın yetkili,

Bu görüşme, “Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırmalı İncelenmesi” başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında yapılmakta olup; bu çalışmada Hatay mutfak kültürü, zaman içerisinde yemeklerin karşılaştırılması ve bölgeye özgü spesifik ürünlere özel sorular yöneltilecektir. Bu doğrultuda aşığıdaki sorular sırasıyla yöneltilecektir. Sorulara vereceğiniz yanıt çalışmanın amacı için son derece önemli olup üçüncü şahıslarla paylaşılmayacaktır.

Araştırmacı

Mehmet Fatih Kurtar
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Anabilim Dalı
fatih.kurtar31@outlook.com

Danışman

Dr. Öğr.Üyesi İlkay YILMAZ
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
ilkayyilmaz@ayvansaray.edu.tr

Cinsiyetiniz :
Yaşınız :
Eğitim durumunuz :
Göreviniz :
Toplam iş Deneyiminiz (yıl olarak):

	Maddeler	Kullanımı Uygun Değil	Kullanımı Düzenlenerek Uygun	Kullanımı Uygun	Görüş ve Öneriler
Geleneksel Hatay Mutfağının Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırmalı İncelenmesi	1	Yaşadığınız çevrenin mutfak kültürü hakkında görüşünüz nedir?			
	2	Sizce mutfak kültürü neden önemlidir?			
	3	Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran başlıca yemekler ve bunların özellikleri neler olabilir?			
	4	Gençliğinizdeki ve şu an ki mutfak kültürü ve bunların yemeklere yansıtışında ne gibi farklılıklar oluşmuştur?			
	5	İçli köfte, Herise (döğme),Künefe, Kabak tatlısı, Sürk çökeleği, Kabak borani, Kağıt Kebabı İskenderun Döneri, Belen tava ve Biberli ekmek gibi Hatay'da meşhur olarak ön plana çıkan bazı yemeklerin tarihsel değişimi hakkında neler düşünüyorsunuz? Belirtilen ürünlerde gerçekleşen değişimler ve farklılıkları açıklar mısınız? (reçete ve teknik olarak.)			
	6	Hatay mutfağının yerel ve uluslararası platformlarda adının duyulması ve tanıtılması için neler yapılabilir?			
	7	Hatay mutfağının kültür ve yemek alışkanlıkları olarak Ortadoğu ve Arap kültürüne daha yakın olmasının olumlu ve olumsuz yanları neler olabilir?			
	8	Yemekleri yazılı olarak kayıt altına aldığınız bir tarif defteriniz var mı? Varsa defteri gelecek nesillere nasıl aktarmayı düşünüyorsunuz? Yoksa belleğinizdeki bilgileri kayıt altına almayı(yazı, CD vb) düşünmez misiniz?			
	9	Hatay'da çok farklı dini gruplar hiçbir çatışma ortamı olmaksızın çok rahat yaşayabiliyor. Bu dini grupların inançlarından ötürü yasak olmayan bazı ürünleri tüketmesi diğer dini grupları rahatsız etmediği gibi bir hoşgörü de			

		söz konusu bu hoşgörü ortamının oluşmasındaki başlıca etkenler nelerdir?				
10		Hatay'ın UNESCO listesine girmesi hakkında bir fikriniz var mı?. Bu konu hususundaki düşünceleriniz nelerdir?				
11		Spesifik bir örnek vermek gerekirse Hatay'da tatlı denilince herkesin aklına künefe gelir. Fakat künefe Halep, Beyrut, Kudüs gibi farklı şehirlerde aynı isimle yapılmaktadır. Bunu bir mutfak yozlaşması mı yoksa mutfak zenginliği olarak mı görüyorsunuz? Açıklar mısınız?				
12		Hatay yemeklerinin yaşaması ve gelecek nesillere aktarımı konusunda nasıl bir yol izlenmelidir?. Bu konuda herhangi bir çalışmanız var mı?				
13		Hatay'da yeni başlamakta olan gastronomi turları vardır. Bu tür Gastronomi ve lezzet turlarının yaygınlaştırılması için neler yapılabilir?. Bu konu hakkındaki özgün düşüncelerinizi paylaşır mısınız?				
14		Öneri Sorular				
1. Ek						
1						
2						
3						
4						

Değerli katkılarınız için teşekkür ederiz.

Ek 3: Etik Kurul Raporu



T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜK

Sayı :E-31675095-100-2100001360

23.02.2021

Konu : Etik Kurul Raporu Hk.

Sayın Araştırmacı Mehmet Fatih KURTAR

“Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırmalı İncelenmesi” konulu çalışmanız 09/02/2021 tarih 2021/01 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Barış BULUNMAZ
Rektör Yardımcısı

Ayvansaray Caddesi, No:45, 34087, Balat - İstanbul
Tel: 4447696 Faks: +90 212 6214503
E-Posta: info@ayvansaray.edu.tr Elektronik Ağ: www.ayvansaray.edu.tr

Bilgi: Medine Buse YILMAZ
Yazı İşleri Birim Müdürü



Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanununa göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama adresi: <https://ebys.ayvansaray.edu.tr/BelgeDogrulama> - Doğrulama kodu: 7A738E5

ÖZGEÇMİŞ

