



Araştırma Makalesi (Research Article)

## GELENEKSEL HATAY MUTFAĞI ve MODERN HATAY MUTFAĞININ DEĞİŞİMİNİN İNCELENMESİ (EXAMINATION OF THE CHANGE OF TRADITIONAL HATAY CUISINE AND MODERN HATAY CUISINE)\*\*

Mehmet Fatih KURTAR<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-1050-0880)

İlkay YILMAZ<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0001-5938-3112)

<sup>1</sup>Avrasya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Trabzon, Türkiye

<sup>2</sup>Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

### Özet

Geçmişte birçok uygarlığa ve inanca ev sahipliği yapmış Hatay ili, Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Hatay'da yaklaşık 600 yemek çeşidi bulunmaktadır. Arap, Ermeni ve Süryani Mutfak kültürünün yanı sıra Türk Mutfak kültüründen de çeşitli yemekleri bünyesinde bulunduran Hatay Mutfağı, pek çok sentezi kültüründe barındırmaktadır. Hatay mutfağındaki yemeklerin yapımının zahmetli olması ve insanların yemeğe uzun vakitler ayıramaması sebebiyle gün geçtikçe bu mutfağa özgü ürünlerin unutulması ve gençlerin fast food tarzı hızlı yemeklere yönelmesi geleneksel mutfağı sürdürülebilirliği açısından endişe yaratmaktadır. Gastronomi Şehri Hatay'ın yemeklerini günümüzde yaşatmak ve geçmişle olan değişimine dikkat çekmek adına bu araştırma konusu belirlenmiştir. Çalışmanın deseni durum çalışmasıdır. Çalışma kapsamında Hatay yöresine ait bazı yemekler seçilmiş ve bu yemeklerin geçmiş ve günümüzdeki değişimleri baz alınmıştır. Araştırmanın evrenini Hatay ilinde yaşayan kişiler örneklemini ise Hatay' a bağlı Dörtöyol, İskenderun, Arsuz, Antakya, Belen, Samandağ, Yayladağ ilçelerinde yaşayan ve memleketi Hatay olan ve çeşitli meslek ve yaş gruplarından katılımcılar oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar mutfak kültürü, Hatay mutfağı ve değişimi, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma başlıklarıyla değerlendirilmiştir. Araştırmaya katılanlar, Hatay mutfak kültüründeki değişimlerle alakalı olarak geçmişte ürün bulma konusunda sıkıntı çektiklerini fakat günümüzde ürünlerin bol miktarda bulunduğu ancak bu ürünlerin pek çoğunun doğal olmayan ürünler olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca seçilen ürünlerin tarihsel değişimi ürünlerin yapımında ekipman kullanımı ve kullanılan ürünlerin farklılığı açısından sorulduğunda makineleşmenin artması ve ürünlerin içeriklerinin değiştirildiği katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Bu çalışma ile de farkındalık yaratılarak bölgede faaliyet gösteren mutfak şefleri, aşçıları ve akademisyenlerin geleneksel Hatay yemeklerini kayıt altına alması ve herkes tarafından ulaşılabilirliğinin ve böylelikle gelecek nesillere yemek kültürü olduğu gibi orijinal hali ile aktarılmasının sağlanması hedeflenmektedir.

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

### Abstract

Hatay province, which has hosted many civilizations and beliefs in the past, has a very important place in Turkish culinary culture. There are approximately 600 types of food in Hatay. Hatay Cuisine, which includes various dishes from the Turkish Cuisine culture as well as Arab, Armenian and Syriac Cuisine culture, contains many synthesis in its culture. Due to the fact that the preparation of the dishes in Hatay cuisine is difficult and people cannot spare long time for food, the products specific to this cuisine are forgotten day by day and the young food -style fast meals cause concern in terms of the sustainability of traditional cuisine. This research topic has been determined in order to keep the food of Hatay, the City of Gastronomy, alive today and to draw attention to its change with the past. The design of the study is a case study. Within the scope of the study, some dishes belonging to the Hatay region were selected and the past and present changes of these dishes were taken as a basis. The population of the research consists of people living in Hatay, and the sample consists of participants from various professions and age groups, living in the towns of Dörtöyol, İskenderun, Arsuz, Antakya, Belen, Samandağ, Yayladağ, which are connected to Hatay, and whose hometown is Hatay. Maximum variation sampling, one of the purposive sampling methods, was used. As a result of the in-depth interview, the answers given by the participants were divided into certain themes and an evaluation was made on the sub-headings of the themes. The themes created were evaluated under the headings of culinary culture, Hatay cuisine and its change, keeping the Hatay cuisine alive and cultural fusion of Hatay cuisine. The participants of the research stated that they had difficulties in finding products in the past related to the

\*\*Bu makale, 2021 yılı mayıs ayında İstanbul Ayrınsaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

\* Sorumlu yazar: fatih.kurtar31@outlook.com

DOI: 10.33083/joghat.2022.176

changes in Hatay culinary culture, but today there are plenty of products, but most of these products are unnatural products. In addition, when asked about the historical change of the selected products in terms of the use of equipment in the production of the products and the difference of the products used, the participants stated that the increase in mechanization and the content of the products were changed. With this study, it is aimed that the kitchen chefs, cooks and academicians operating in the region will record the traditional Hatay cuisine by creating awareness and ensure that they are accessible by everyone and thus, the food culture is transferred to the next generations as it is in its original form.

**Anahtar Kelimeler:** Culture, Cuisine, Hatay Cuisine Culture, Hatay Cuisine

## **Giriş**

Bu araştırmada, geleneksel Hatay mutfağından seçilen bazı yemeklerin geçmişten günümüze kadar geçen süreçte yaşadıkları değişimlerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Stratejik konumundan ötürü kıtalar arasında geçiş köprüsü olan Hatay, insanların biyolojik ve etnik oluşumunun farklılaşmasında önemli rolü olan şehirlerden biridir. 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. Geçmişte farklı dinlerden ve aynı dili konuşan ve aynı kültürü taşıyan insan topluluğu ait bireylerin hep birlikte yaşadıkları Hatay, günümüzde de bu özelliğini kaybetmemiştir (Güzelmansur, 2005). Hatay mutfak kültüründe pek çok farklı yemek çeşidi ve kendine özgü 200 çeşidin üstünde yemeği bulunmaktadır. Yüzyıllardır birbirinden farklı özellikte çok çeşitli uygarlıkların yaşadığı yer olan Hatay, lezzet çeşitliliğinde de bu uygarlıkların birleşimi gibidir. Şehirdeki toplulukların farklı dini görüşlere inanması mutfak kültürü üstündeki dinsel etkileşimi de gözler önüne sermektedir (Taş, 2011).

Nüfus açısından Hatay’da yaşamını sürdüren en büyük topluluk Türklerdir. Ardından Arapları gelmektedir. Aynı zamanda Çerkesler, Özbekler ve Ermeniler de Hatay’ın kültürel mozaiğinde çeşitlilik arz etmektedir. Hatay, tarih boyunca bünyesinde pek çok dini inancı barındırmıştır ve 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, 2010). Sonuç olarak Hatay, geçmişten günümüze birtakım toplumsal farklılıklara ev sahipliği yapmış olmasından dolayı, üzerinde barındırdığı zengin çeşitlilik sayesinde birçok aynı dili konuşan ve aynı kültürü taşıyan insan topluluğu ve dinsel topluluğun bölgeye yerleşmesine neden olmuştur. Aynı zamanda şehrin konumunun değişik rotaların kesiştiği bir yerde 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 rol oynamıştır (Bozkır, 2013).

2021 itibarıyla Hatay’ın nüfusu 1.670.712’dir. 7500 yıllık tarihi bir geçmişe sahip olan bölgede, her medeniyetin ve dinin getirdiği çeşitlilik aynı zamanda büyük bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu coğrafyada yemek yemek, insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak anlamına gelmemektedir. Yemek yemek aynı zamanda birlik, mutluluk, uzun sohbetlerin yapıldığı kalabalık sofralar, günlerce hazırlanıp anında tüketilen eşsiz lezzetler de demektir (Babat vd, 2016)

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 (Kurtar, 2021). Bu çalışma geleneksel Hatay yemeklerinde zaman içinde değişim olup olmadığının tespit edilmesi ve somut olmayan kültürel mirasın kayıt altına alınması ihtiyacından ortaya çıkmıştır.

## **Kavramsal Çerçeve**

Hatay mutfak kültürünün yapıtaşını Ortadoğu mutfağı oluşturmuştur. Bu sebeple Arap mutfak kültürünün etkileri çok büyüktür. Buna rağmen Batı mutfak kültürünü, Hatay mutfağında görme de mümkündür. O yüzden Hatay mutfağının bulunduğu yerde hem inanç hem de kültür çeşitliliği olarak Osmanlı’dan Arap’lara varan ve hatta batı kültürleri de göz önünde bulundurulmalıdır (Arseven, 2017).

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

Hatay mutfağında sebze yemekleri en çok; etli, soğanlı, domatesli, bol baharatlı ve salçalı olarak pişirilir. Salça konulmayan ve baharat eklenmeyen yemekler rağbet görmemektedir. Hatay mutfağında patlıcan, domates, zeytinyağı ve sarımsak dörtlüsü çok fazla kullanılır. Bölgede zeytin üretimi çok olduğundan dolayı zeytinyağı tüketimi de fazladır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Yemekler ilk olarak yağda kavrulma yöntemiyle yapılmaktadır. Her daim kolayca bulunan, soğan, nane, maydanoz ve biber Hatay mutfak kültürünün vazgeçilmezlerindedir. Zeytinyağı haricinde kuyruk yağı ve iç yağ da kullanılmaktadır. Hatay mutfağında et tüketimi fazla olduğu için kebab ve köfte yemeklerinin çeşitliliği çok fazladır. Etlerin ayrı pişirilmesinin dışında bulgur, pirinç ve sebzelerle bir araya getirilerek de pişirildiği görülmektedir. Yemeklere ekstra aroma katmak için hazır soslar kullanılmamaktadır. Yemekler için el yapımı olan soslar domatesleri ve soğanları salça ile yağda kavurarak hazırlanmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018).

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. Özellikle Akdeniz yemek kültüründe zeytinyağının önemi bilinmektedir (Demirci ve Bölükbaşı, 2003; Çakmakçı ve Tahmas Kahyaoğlu, 2012). Nar ekşisi, yüksek aromalı besin değeri, sağlığa faydalı etkileriyle kullanımı ve üretimi giderek çoğalan spesifik ürünlerden biridir. Toksinlere karşı koruculuğuyla birtakım sağlık problemlerinin iyileşmesinde ve tedbiren de 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 korumakta ve pazarlamayı arttırarak kırsal kalkınmayı desteklemektedir (Gökovalı, 2007). Hatay'da birçok ürün coğrafi işaretlidir ve birçok ürün de coğrafi işaret alabilecek niteliktedir (Çürük vd., 2015). Hatay'da, Kırıkhan kavunu, Hatay künefesi, Hatay künefelik peyniri, Hatay Kaytaç Böreği Antakya künefesi, Antakya sürkü, Antakya küflü sürkü, Antakya kâğıt kebabı, Antakya tuzlu yoğurdu, Antakya carra peyniri, Samandağ biberi, Hatay kabak tatlısı, Hatay Defne sabunu, Hatay ipeği, Dörtüol mandarini, Belen Kömürçukuru pekmezi, Hatay kömbesi, Hatay oruğu gibi birçok ürün coğrafi işareti olarak tescillenmiştir (TÜRK PATENT, 2022).

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). Hatay mutfak kültürünün çeşitliliği özellikle içinde bulunduğu coğrafyanın uyumundan kaynaklanmaktadır. Çevresel koşulların uygunluğu bu mutfak kültürünün kolayca oluşmasına yardım etmektedir. Yemeklerin hammaddeleri şehirde üretilmekte ve hammaddelere ucuz maliyetle ulaşılabilmektedir (Şahin, 2012).

Zengin yemek mirası nedeniyle Hatay, ulusal ve uluslararası birçok gastronomi festivalinin düzenlendiği bir destinasyondur ve aynı zamanda yemek imajını evrensel olarak tanıtmayı başarmıştır (Keskin, Sezen, 2022). 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 Yaratıcı Şehirler Ağında; Gaziantep, Hatay ve Afyon "Gastronomi Şehri" olarak belirlenmiştir (UNESCO, 2020). Yaratıcı Şehirler Ağının bir parçası olmak, iyi bir takım oyuncusu olmak demektir. Bilgi, fikir, başarılı destinasyon ve proje yönetimi politikalarının yanı sıra deneyim ve hatta sorumluluk paylaşımı da bu ağın kapsamındadır (Ajanoviç ve Çizel, 2015, s. 1-16). Yaratıcı şehir olmanın bazı avantajları bulunmaktadır. Bu şehirlerde gayri safi milli hasıla artmakta, yeni iş fırsatları yaratmakta, daha fazla turist gelmekte ve kültürel aktivite ortamı oluşmakta, şehir bir kongre, konferans ve fuar merkezi haline gelmekte, şehirdeki otellerin doluluk

oranını artmaktadır. Aynı zamanda şehre aidiyet duygusunu geliştirmekte, üretilen ürünlere olan güven duygusunu artmaktadır. Dolayısıyla bu ürün satışlarını da arttırmaktadır. Tarihi, kültürel zenginlik ve altyapı yatırımları da çoğalmaktadır (Çitil, 2014, s. 216-217).

Ekonominin itici gücü olan şehirler, kültürel değerlerini sadece fiziksel unsurlarından değil, maddi olmayan unsurlarından da alırlar (Cunningham, 2002, s. 54-65). Hatay bu bilinçle, bir kültürel miras olarak gastronomi de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda kentsel gelişmenin belirleyicisi olan yaratıcı sektörlerden biri olarak yer almaktadır (Taştan, İflazoğlu, 2018).

## Yöntem

Çalışma, nitel araştırma desenlerinden biri olan durum çalışması özelliği taşımaktadır. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak görüşme (mülakat) kullanılmıştır. Görüşme, diğerlerinden daha fazla kullanılan nitel araştırma yöntemlerinden biridir. Önceden belirlenmiş, ciddi bir amaç, soru sorma ve cevaplama tarzına dayalı, karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecidir (Stewart & Cash, 1985). Görüşme, insanların görüş, tutum, deneyim ve duygularını elde etmede oldukça etkili olduğu için sosyal bilimlerde kullanılan en yaygın yöntemlerden biridir (Briggs, 1986). Görüşme rahat ve esnek bir yapıda yapılmalı, sorulara verilen cevaplara göre yeni sorular sorulmalı ve araştırmacı görüşme boyunca gözlem yapmaya devam etmelidir. Görüşme, bağımsız bir veri toplama aracı olarak kullanılabilir (İslamoğlu, 2009).

Üç tür görüşme yöntemi vardır. Bunlar; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış görüşme ve odak grup görüşmesi yöntemleri şeklindedir (Yüksel & Yüksel, 2004). Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemde az sayıda insanla görüşülerek katılımcıların deneyimleri, görüşleri, düşünceleri, inançları hakkında çok detaylı bilgi elde edinilmeye ve ayrıntılara ve boyutlara ilişkin bilgilere ulaşılmaya çalışılmaktadır (Kümbetoğlu, 2005).

Hatay şehirde yaşayan ve yemek kültüründeki değişimi tespit edebilecek katılımcılarla mülakat yapılarak söz konusu değişiklik ve nedenleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Hatay gibi yüzyıllardır pek bir değişikliğe uğramadan, aslına en yakın şekilde üretilip tüketilen geleneksel yiyeceklerin varlığını sürdürmesi geleneksel kültürümüzün korunması açısından önemlidir. Bu sebeple çalışmada şu sorulara cevap aranması amaçlanmıştır.

- Gençliğinizdeki ve şu anki mutfak kültürü ve bunların yemeklere yansıtışında ne gibi farklılıklar oluşmuştur?
- İçli köfte, herise (döğme), künefe, kabak tatlısı, sürk çökeleği, kabak borani, kâğıt kebabı İskenderun döneri, belen tava ve biberli ekmek gibi Hatay'da meşhur olarak ön plana çıkan bazı yemeklerin yapılarındaki değişimler hakkında neler düşünüyorsunuz? Belirtilen ürünlerde gerçekleşen değişimler ve farklılıkları açıklar mısınız? (Reçete ve teknik olarak.)
- Hatay yemeklerinin yaşaması ve gelecek nesillere doğru aktarımı konusunda nasıl bir yol izlenmelidir?

Mevcut çalışmada, araştırmanın temel kavramlarının açıklanması için ilk olarak alan yazın araştırmasının yapılmıştır. Konuyla ilgili makaleler, bildiriler, lisansüstü tezler, kitaplar, kurumsal internet siteleri gibi kaynaklardan faydalanılmıştır. Alan yazın araştırmasının ardından, görüşme soruları oluşturulmuş ve uzman görüşüne açılmıştır. Sorular, görüşler sonrası revize edilerek katılımcılara uygulanmıştır. Çalışma için Ayvansaray Üniversitesi Etik Kurul Başkanlığından etik uygunluk belgesi alınmıştır (E-31675095-100-2100001360). Araştırmanın evrenini Hatay ilinde yaşayan kişiler, örneklemini ise Hatay' a bağlı Dörtöy, İskenderun, Arsuz, Antakya, Belen, Samandağ, Yayladağ ilçelerinde, memleketi Hatay olan ve çeşitli meslek ve yaş gruplarından 15 kişi oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, çalışmanın konusu hususunda çeşitliliği ve bağlayıcılığı zengin olan konuların seçilmesidir ve maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemi de örneklemin içerisinde benzer durumlardan örnekler verilmesidir (Büyüköztürk, 2012: 9-15).

Bu bağlamda, Ocak 2021 ve Şubat 2021 tarihleri arasında Hatay ilinde yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmenin ilk bölümünde, katılımcıların demografik özelliklerine (cinsiyet, yaş, meslek, eğitim, memleket) dair 5 adet soru yöneltilmiştir. Temel araştırma soruları ise mutfak kültürü, Hatay mutfağı, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma ve değişim başlıklarıyla 13 sorudan oluşmaktadır. Görüşmeye katılan katılımcılara daha çok geleneksel Hatay mutfağında yapılan yemekler ve bunların zaman içerisindeki değişimleri hakkında sorular sorulmuştur.

Sonuçlar değerlendirilirken 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.

Nitel araştırmalarda güvenilirliği sağlamanın temel ölçütleri arasında kiminle, kaç kişiyle, kaç soruyla, araştırmanın ne zaman ve nerede yapıldığı yer almaktadır. Elde edilen verilerin güvenilirliğinin sağlanmasındaki temel faktör, araştırmacının veri toplama aşamasına bizzat dahil olması ve araştırma için gerekli notları kaydetmesidir (Kozak, 2014). Nitel araştırmalarda geçerliliğin sağlanması, araştırmacının ilgilendiği konuyu olabildiğince objektif olarak gözlemlemekle mümkündür (Arıkan, 2012). Bilimsel çalışmaların olmazsa olmaz koşulu inandırıcılığıdır. Sosyal bilimler inandırıcılığa araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği adı verilmektedir (Öğün, 2021). Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliği belirlemek oldukça zordur. Ancak çalışmalarda bu tespit talep edilmektedir (Baltacı, 2018: 380). Güvenirlik tespiti için 7 sorudan oluşan bir çerçeve kullanılmaktadır. Soruların çoğuna olumlu yanıt verilerek güvenilirliğin sağlanması beklenmektedir (Öğün, 2021).

1. Araştırmacı, araştırmanın yöntem ve aşamalarını açık ve ayrıntılı bir şekilde tanımlamış mı?
2. Veri toplama, işleme, analiz etme, yorumlama ve sonuçlara ulaşmada neler yapıldığı açıkça anlaşılmış mı?
3. Sonuçlar sunulan verilerle açık bir şekilde ilişkili mi?
4. Kayıtların kapsamı (örnek seçimi, görüşme ve gözlem notları gibi) araştırmacının izlediği yöntem ve süreçlere ilişkin açık ve anlaşılır bir şekilde tanımlanmış mı?
5. Araştırmacı bireysel varsayımların, önyargıların ve yönelimlerin farkında mı? Bu varsayım ve önyargıların araştırmaya yansımaları hakkında net bir bilgi veriliyor mu?
6. Araştırmada farklı görüşler ve alternatif açıklamalar dikkate alınmış mı?
7. Araştırmanın ham verileri başkaları tarafından incelenebilecek bir biçimde saklanıyor mu?

Bu araştırma kapsamında yukarıdaki çerçeveye verilen cevapların tamamının Miles ve Huberman (1994, akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016) tarafından oluşturulan çerçeveye uygun olduğu ortaya konmuştur. Araştırmanın geçerliliğini sağlamak için katılımcı görüşlerinin tamamı doğrudan aktarım yöntemiyle sunulmuştur. Verilerin analizi için araştırmacı tarafından belirlenen ana tema ve alt temalar, bir uzman tarafından belirlenen ana tema ve alt temalar ile karşılaştırılmış, daha sonra görüş birliği oluşturan alt temalar bulgular bölümünde verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

## Bulgular

Katılımcıların demografik bilgilerine ait ulaşılan bulgular Tablo 1'deki gibidir.

**Tablo 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

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 ve değişim başlıklarıyla değerlendirilmiştir.

## 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):

**Tablo 2. Mutfak Kültürüne İlişkin Görüşler**

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

Yapılan mülakatlar sonucunda katılımcıların mutfak kültürüne ilişkin görüşlerine yönelik verdiği cevaplar Tablo 2’de sunulmuştur. Katılımcılar yaşadıkları çevreye ilişkin mutfak kültürlerini yorumladıklarında sırasıyla yemeklerin zengin ve çeşitli olması (%40), acı ve ekşinin yoğun kullanımı (%26) ve medeniyetlerin mutfaka etkisi (%26) şeklinde cevap vermişlerdir.

*“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*

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).

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

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, su anda yemekler çok çeşitli malzemelerle yapılmaktadır. Ama şu an ki*

*problem ürünlerin kalitesinin düşük ve doğal olmayışıdır. Eski yaptığımız yemeklerin tadını alamıyoruz artık” K1*

Şahin ve Tosun (2019) araştırmasına göre bizim çalışmamıza benzer şekilde katılımcıların çoğu Hatay mutfağını çeşitlilik açısından zengin ve yeterli görmüşlerdir.

### Hatay Mutfağı ve Değişimi Teması

Bu tema altında katılımcılara Hatay mutfağının kendine özgü yemekleri, 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).

**Tablo 3. Hatay Mutfağına İlişkin Görüşler**

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)	
Hatay Mutfağı	Hatay mutfağının kendine özgü yemekleri	Künefe	1	
		Şişbörök 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	1
	Arap yemekleriyle yakınlık	Olumsuz bir yanı bulunmamaktadır.	1	
		Ortadoğu'ya olan coğrafi yakınlık	3	
		Suriye krizinin etkisi	2	
		Kullanılan ürünlerin (baharat) benzer olması	5	
		Etnik kökenin benzer olması	1	
		Yerel ve ulusal platformda tanıtım	Turizm yapılması	2
			Festival yapılması	4
			Reklamın yapılması	7
			Coğrafi İşaret alma	1
Sağlam bir alt yapının olması	Sağlam bir alt yapının olması	1		
	Tadım yapılması	3		

Katılımcılara ilk olarak Hatay mutfağının kendine özgü yemekleri 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:

*“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.

*“Bu saydıklarınız içerisinde İskenderun Döneri hariç hepsi yöremize mal olmuş eski yemekler zaten. Döner kültürü ise son on-on beş 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

İçli köfte, herise (döğme), künefe, kabak tatlısı, sürk çökeleği, kabak borani, kâğıt 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.) sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar şu şekildedir:

#### **İçli Köfte:**

“...Bu tarifte eski Hatay mutfağının klasik bir yemeği olan içli köfte tarifini verdim. Fakat değişim olarak artık kimse köfteleri eliyle açmıyor. Bu işleme özel makineler 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 bulunmadığı için mercimek ve nohudun da iç harcı olarak kullanımı görülmüştür.” K5

#### **Hatay kireçte kabak tatlısı:**

“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.” K7

#### **Sürk çökeleği:**

“Hatay'da halk genel olarak kapalı ve uzun çarşı denilen birçok baharat ve ürünün bulunduğu yerlerden sürkü hazır olarak alırlar. Sürk yapımı oldukça zahmetli ve günler alan işleme tabii tutulur. Sürkler eskiden küflü olarak tüketilirdi. Bu gelenek artık yavaş yavaş terk ediliyor. Makine kullanımının da etkisi artmış ve uzun süreli yoğurma işlemi kolaylaşmıştır.” K9

#### **İskenderun döner:**

“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.” K2

#### **Kabak borani:**

“Borani eskiden büyük tepşilerde 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 bu da yemeğin tadına etki etmektedir.” K6

#### **Belen Tava:**

“Belen tava dana eti ile de yapılabilen ve içerisine patlıcan, kabak gibi sebzelerle zenginleştirilmektedir.”

#### **Kâğıt kebabı:**

“Eskiden odun fırınlarında yapılan kâğıt kebabı günümüzde elektrikli fırınlarda da yapılmaktadır.”

#### **Biberli ekmek:**

“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.”

#### **Hatay künefesi:**

“Eskiden ağır ateşte sabırla pişirilen künefe artık elektrikli fırınlarda da pişirilebilmektedir. Künefe bol şerbetli bir tat olduğu için günümüzde şeker oranı düşürülerek de yapılabilir.”



**Herise:**

“Eskiden “soku” denilen taşlarda buğdaylar inceltilmek 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.”

**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 tabloda görülmektedir (Tablo 4):

**Tablo 4. Farklı Kültürlerle Kaynaşmaya İlişkin Görüşler**

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Kültürel Kaynaşma	Hoşgörü ortamının bulunması	Saygının bulunması	10
		Beraber yaşamaya alışma	5
	Farklı kültürlerin yemek kültürüne etkisi	Mutfak zenginliğidir. Mtfaklar arası benzeşim	8 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 mutfak zenginleştirdiğine ve mutfaklar arası benzeşiminden kaynaklanabileceğine sebep göstermektedir. Katılımcıların verdikleri cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Adı üstünde Medeniyetler ve Hoşgörü Şehri Hatay. Yoksa başka hangi şehirde kilisenin duvarında ‘‘Hayırlı Ramazanlar’’ yazar veya Kurban Bayramı ’nda 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

**Hatay Mutfakının Geleceği Teması**

Bu tema altında katılımcılardan Hatay mutfakının 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 5’te yer almaktadır:

**Tablo 5. Hatay Mutfakının Geleceği Hakkındaki Görüşler**

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Hatay Geleceği	Mutfakının 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.	4
		Evet, listedeyiz bilgim var.	7
		Hayır, bir bilgim yok.	3
	Gelecek nesillere aktarma	Kız çocuklarına öğretilerek gelecek nesillere aktarılması	9
		Müfredatlarda yer alması	2
		Usta-çırak ilişkisiyle öğretilmeli	2
	Lezzet turu yapılması için gerekenler	Turlar için reklamlar yapma	7
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 döküyorum.” K1*

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*

*“UNESCO hakkında herhangi bir bilgin 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:

*“Akademik birçok çalışmam var. Ama bunun yanında kesinlikle usta çırak ilişkisine 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 bir yemeği anlatmak yerine onu yedirmek daha çok önem taşır” K1*

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

Şahin ve Tosun (2019)’ a ait benzer çalışmada katılımcıların tamamının, Hatay mutfağının özellikle son 10 yılda yöreye yönelik artan yerel turlar sayesinde ulusal düzeyde tanınırlığının, bilinirliğinin olduğunu ancak uluslararası alanda tanınmadığını söylemektedirler.

## Sonuç ve Öneriler

Yaklaşık sekiz bin yıllık tarihinde yüzlerce uygarlığın beşiği olan şehir ve bu şehre nüfuz eden her kültürün kokusu, zengin yemek çeşitliliğini günümüze miras olarak bırakmıştır. Çünkü kültür, yeme alışkanlıklarını besleyen en önemli unsurdur. Bu çalışma Hatay mutfağı kültürü, Hatay mutfağının yaşatılması ve Hatay mutfağına yönelik kültürel kaynaşma başlıkları 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 seçilen ürünlerin tarihsel değişimi sorulduğunda makineleşmenin artması ve ürünlerin değiştirilmesi örnek olarak verilmiştir. Katılımcılar, Hatay mutfağının Ortadoğu'yla 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 insanların birbirleriyle yardımlaşma konusunda cömert davrandıkları anlaşılmaktadır. Ayrıca diğer medeniyetlerle aralarında olan etkileşim, mutfaklarını dünyaya tanıtmaya çabaları son derece takdir edilmesi gereken bir durumdur.

Hatay Mutfağına ait yemeklerin değişimine engel olmak ve nesilden nesile orijinal hali ile aktarılmasını sağlamak için yapılan ve devam etmesi gerekenler için öneriler aşağıdaki şekilde belirtilmiştir:

- Hatay mutfağının ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılması için tanıtım günleri ve festivaller düzenlenmeye devam edilmeli ve hem ulusal hem uluslararası katılım sağlanmalıdır.
- Hatay'da yerel restoranlara geleneksel yemekler orijinal yapım teknikleri ile menülere eklenmelidir.
- Usta çırak ilişkisi içerisinde yürütülen eğitim lise veya akademik boyutlara taşınmalıdır.
- TV programları ve medya yardımı ile yeni nesile zahmet gerektiren Hatay yemeklerinin yapımı öğretilmeli ve özendirilmelidir.
- Bölgede faaliyet gösteren mutfak şefleri, aşçılar ve akademisyenler, aslına uygun reçeteleri kayıt altına alınmalı ve bu kaynaklara herkesin ulaşılabilmesi sağlanmalıdır.

### Kaynakça

- Ajanovic, E. ve Çizel, B. (2015). *Unesco Yaratıcı Kentler Ağı ile Antalya Kentinin Değerlendirilmesi*, *Mediterranean Journal of Humanites* V/1, 2015, 1-16.
- Arıkan, R. (2013). *Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık,
- Arseven C. (2013). Hatay'da Kültürel Çeşitlilik, [www.dogaka.gov.tr](http://www.dogaka.gov.tr) / (Erişim tarihi 11.05.2021)
- BABAT, Duygu-GÖKÇE, Fikret-KOCABOZGOĞAN, Kazım, "Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 2016, ss. 77-85.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (1), 231-274
- Bozkır, M.E. (2013). Vakıflı Köyünün Dünü Bugünü, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, *Yüksek Lisans Tezi*, Hatay
- Briggs, C. (1986). *Learning how to ask: A sociolinguistic appraisal of the role of the interview insocial science research*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Büyüköztürk, Ş. (2012). Örneklem Yöntemleri (Powerpoint slides). Erişim adresi <http://w3.balikesir.edu.tr/~msackes/wp/wp-content/uploads/2012/03/BAY-Final-Konulari.pdf> [Erişim Tarihi: 20.08.2022]
- Cunningham, S. D. (2002). "From Cultural to Creative Industries: Theory, Industry, and Policy Implications", *Media International Australia In corporating Culture and Policy: Quarterly Journal of Media Research and Resources*, 102(1), 54-65.
- Çakmakçı, S. ve Kahyaoğlu, T.D., Yağ asitlerinin sağlık ve beslenme üzerine etkileri. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 2012, 5(2): 133-137.

- Çitil, N. (2014). Yerel Markalaşmaya Hukuki Yaklaşım. *Marka Kent Sandıklı Sempozyumu Bildiriler Kitabı* (s. 209-223). Afyonkarahisar: Afyonkocatepe Üniversitesi.
- Çokışler, N., Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği, *GÜSBED*, , 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.
- 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.
- Demirci, M. ve Bölükbaşı, B. 2-3 Ekim 2003. Akdeniz beslenme tarzında zeytinyağının önemi. Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, 41-48.
- Duru Ögün, Ş. (2021). Covid 19 Salgınının Yiyecek – İçecek İşletmeleri Üzerine Etkisi: Ankara'da Bulunan Yiyecek – İçecek İşletmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi). file:///C:/Users/Ece/Desktop/677069%20 (1).pdf
- Ertaş, Y. & Gezmen-karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri . *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* , 2 (1) , 117-136 .
- 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).
- Güzelmansur İ., (2005). “Efsanelerle Antakya”, II. Antakya Edebiyat Günleri, haz.: Mehmet Karasu, Edebiyatçılar Derneği, Öztepe Matbaacılık, Ankara, 205.
- İslamoğlu, A. (2009). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Beta.
- Kaypak, Ş., Uçar, A. (2018). Antakya'nın Yemek Kültürüne Bakışı, *International Journal of Academic Value Studies*, 4 (18), 190-202.
- Keskin, E., & Sezen, N. (2022). Gastronomi festivalleri, yemek imajı ve destinasyon imajı arasındaki ilişkiler: Hatay örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2022, 10 (2), 856-881
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurtar, M.F. (2021). Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılmalı İncelenmesi, İstanbul Ayyansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, Türkiye
- Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve antropolojide niteliksel yöntem ve araştırma*. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Stewart, C. J., & Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices*. Dubuque, Iowa: W.C. Brown Publishers.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Hatay Valiliği, Yayın No:16 , Hatay: Pozitif Matbaa
- Şahin, S. Z., & Tosun, C. Gastronominin Müstakil Bir Turizm Ürünü Olarak Kullanımına İlişkin Yerel Paydaşların Görüşleri: Hatay Örneği. *Journal Of Gastronomy Hospitality And Travel*, 2(1), 14-28.
- Taş S. (2011). Hoşgörü Kenti Hatay "Dünya Gastronomi Şehri Olma Yolunda, <http://www.haberler.com./> / Erişim tarihi 24.05.2021.
- Taştan, H., & İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 384-393.
- Türk, H. (2010). Hatay'da Müslüman-Hıristiyan Etkileşimi: St. Georges Ya Da Hızır Kültürü, *Milli Folklor*, 22(85).

- TÜRKPATENT (2022). Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=31> (Erişim Tarihi:15.08.2022).
- T.C. Hatay Valiliği. (2022). <http://www.hatay.gov.tr/nufus-ve-dagilimi> (Erişim Tarihi: 20.08.2022).
- UNESCO, (2020). <https://en.unesco.org/>, (Erişim Tarihi: 16.01.2021).
- Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (10. Baskı), Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yüksel, A., & Yüksel, F. (2004). *Turizmde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Turhan Kitabevi.